

Inhaltsverzeichnis

Fragen

Seite

Teil 1 (Frage – Antwort)

1...214	9– 65	Wirtschafts- und Sozialkunde
		Technologie
1... 12	66– 70	Arbeitssicherheit im Gastgewerbe
13... 23	71– 73	Umweltschutz im Gastgewerbe
24... 57	74– 78	Naturwissenschaftliche Grundlagen
58... 65	79– 81	Hygiene im Gastgewerbe
66... 95	82– 86	Lebensmittelrecht im Gastgewerbe
96... 131	87– 91	Inhaltsstoffe von Lebensmitteln
132... 152	92– 95	Ernährung
153... 198	96–104	Lebensmittel im Gastgewerbe
199... 250	105–113	Verarbeitung von Lebensmitteln
251... 369	114–135	Speisen im Gastgewerbe
370... 391	136–141	Menükunde
392... 417	142–146	Getränke im Gastgewerbe
418... 431	147–149	Büfett
432... 452	150–154	Servierkunde
452...518	155–172	Betriebsorganisation im Küchenbereich

Teil 2 (Multiple-Choice)

1...207	173–226	Fachmathematik
1...220	227–296	Wirtschafts- und Sozialkunde
		Technologie
1... 20	297–301	Arbeitssicherheit im Gastgewerbe
21... 31	302–304	Umweltschutz im Gastgewerbe
32... 55	305–310	Naturwissenschaftliche Grundlagen
56... 75	310–316	Hygiene im Gastgewerbe
76... 104	317–326	Lebensmittelrecht im Gastgewerbe
105... 141	327–336	Inhaltsstoffe von Lebensmitteln
142... 167	336–342	Ernährung
168... 214	343–357	Lebensmittel im Gastgewerbe
215...262	358–370	Verarbeitung von Lebensmitteln

Fragen	Seite	
263 ... 448	370–421	Speisen im Gastgewerbe
449 ... 474	421–426	Menükunde
475 ... 534	427–444	Getränke im Gastgewerbe
535 ... 577	444–458	Büfett
578 ... 633	459–473	Servierkunde
634 ... 695	473–493	Betriebsorganisation/EDV im Küchenbereich
696 ... 712	493–498	Französische Fachbegriffe
	499–539	Teil 3 (Lösungen/Erläuterungen)
	540–552	Sachwortverzeichnis