

Inhaltsangabe:

I. Restaurantorganisation – 90 Testfragen

Seite 2 - 26

- A. Menukunde
- B. Lager
- C. Kalkulation
- D. Kosten / Kalkulation
- E. Werbung / Marketing
- F. Gemischte Fragen
- G. Gemischte Fragen

Tip: Die Aufgaben in diesem Buch sind in praktischen Blöcken zu 10 bis 15 Fragen aufgeteilt. Immer einen Block bearbeiten und dann mit der Lösung vergleichen.

II. Service - 90 Testfragen

Seite 27 - 50

- A. Ernährungslehre
- B. Hygiene / Arbeitssicherheit
- C. Wein
- D. Spirituosen
- E. Bier / Getränkekunde
- F. Housekeeping / Recht
- G. Gemischte Fragen

III. Wirtschaft- und Sozialkunde - 120 Fragen

Seite 51 - 76

- A: Gemischte Wiso-Fragen
- B: Gemischte Wiso-Fragen
- C: Betriebsrat / Mitbestimmung
- D: Berufsausbildung
- E: Berufliche Bildung
- F: Unternehmensformen
- G: Kaufvertrag / Geschäftsfähigkeit
- I: Sozialversicherung
- J: Staat und seine Institutionen

Bei allen Wiso-Aufgaben ist immer eine Antwort richtig. Die Antworten der Wiso-Fragen finden Sie auf Seite 76.

Tip: Wenn Sie bei programmierten Aufgaben die Antwort nicht wissen, arbeiten Sie nach dem „Ausschlußprinzip“! Streichen Sie die Antworten, die nicht richtig sein können.