

# Inhaltsangabe

## I. Technologie

A. Arbeitsplanung, Einsatz von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern .....	4
B. Sicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz .....	8
C. Hygiene .....	12
D. Lagermöglichkeiten und Lagerarten .....	16
E. Vorbereitung und Zubereitungsarten in der kalten Küche .....	20
F. Frühstücksküche, Zubereitungen aus Molkereiprodukten und Eiern .....	24
G. Herstellen von Suppen und Saucen .....	29
H. Verarbeiten von Fisch .....	33
I. Verarbeitung von Fleisch und Geflügel .....	37
J. Verarbeiten von pflanzlichen Nahrungsmitteln .....	41
K. Herstellen und Anrichten von einfachen Frucht- und Süßspeisen .....	45
L. Halbfertig- und Fertigprodukte / Umgang mit Gästen .....	49

## II. Fachrechnen

A. Maßeinheiten .....	54
B. Grundrechenarten .....	59
C. Dreisatz .....	63
D. Rezepte umrechnen .....	65
E. Gemischte Aufgaben Fachrechnen .....	69

## III. Wirtschafts- und Sozialkunde

A. Ausbildungsbetrieb .....	72
B. Berufsausbildung, Arbeitsrecht .....	76
C. Tarifrecht .....	80
D. Sozialversicherungen .....	84
E. Rechtsgeschäfte .....	89
F. Aufbau und Organisation von Unternehmen .....	93
G. Gemischte Aufgabe Wirtschafts- und Sozialkunde .....	97

<b>Lösungsblatt</b> Vordruck für programmierte Fragen .....	101
---	-----