

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 |

| | |
|--|-----|
| Lösungsblatt Vordruck für programmierte Fragen | 101 |
|--|-----|