

Gliederung

- Backschrot und Vollkornmehlerzeugnisse	Seite	1
- Herstellen von Brot aus backschrothaltigen Teigen	Seite	2 und 3
- Herstellen von Spezialbroten	Seite	4 und 5
- Brote mit besonderen Beurteilungsmerkmalen	Seite	6
- Brot in Fertigpackungen	Seite	7 und 8
- Gebäcke aus Schaummassen	Seite	9
- Gebäcke aus aufgeschlagenen Eimassen	Seite	10 und 11
- Gebäcke aus Rührmassen	Seite	12 und 13
- Gebäcke aus Brandmassen	Seite	14 und 15
- Gebäcke aus Makronenmassen	Seite	16 und 17
- Gebäcke aus Röstmassen	Seite	18 und 19
- Herstellen von gebackenen, ungefüllten Torten und Obsttorten	Seite	20 und 21
- Herstellen von Krems	Seite	22 und 23
- Herstellen von Kremtorten und Kremdesserts	Seite	24 und 25
- Herstellen von Sahnetorten und Sahnekremtorten	Seite	26 und 27
- Produktsicherheit bei Torten und Desserts	Seite	28
- Überzüge und Dekors für Torten und Desserts	Seite	29
- Kakao, kakaohaltige Erzeugnisse und Kuvertüre	Seite	30 und 31
- Verarbeitung von Marzipan- und Nugatrohmassen	Seite	32 und 33
- Kennzeichnungen beim Angebot von Back- und Süßwaren	Seite	34 und 35
- Speisenangebote	Seite	36
- Angebot an Salaten und Suppen	Seite	37 und 38
- Angebot an Eierspeisen	Seite	39 und 40
- Angebot an Nudelgerichten	Seite	41
- Angebot an kleinen Speisen verschiedener Art	Seite	42
- Angebot an Süßspeisen	Seite	43
- Angebot an Speiseeis und Eisspeisen	Seite	44 und 45
- Angebot an Aufgussgetränken	Seite	46 und 47
- Angebot an milchhaltigen Getränken und Erfrischungsgetränken	Seite	48
- Marketing-Aktionen	Seite	49 und 50
- Aktionsplanung, Aktionsdurchführung und Aktionskontrolle	Seite	51
- Prüfungstest: Warenwirtschaft und Produktionstechnik von Backwaren und kleinen Gerichten	Seite	52 bis 56
- Prüfungstest: Betriebswirtschaftliches Handeln	Seite	57 bis 61