

Gliederung

- Berufsausbildung und Weiterbildung	Seite	1 und 2
- Einrichtungen der Bäckerei-Produktion	Seite	3 und 4
- Arbeitssicherheit in den Betriebsräumen	Seite	5 und 6
- Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln	Seite	7 und 8
- Mikrobiologische Grundlagen	Seite	9 und 10
- Reinigung und Desinfektion	Seite	11 und 12
- Umweltschutz	Seite	13
- Verbraucherschutz	Seite	14
- Marketing der Bäckerei und Konditorei	Seite	15 und 16
- Gestalten von Warenauslagen	Seite	17
- Werbung im Marketing des Backbetriebs	Seite	18 und 19
- Kundenorientierung bei der Beratung	Seite	20
- Beratung über Ernährung: Nährstoffe	Seite	21 und 22
- Beratung über Ernährung: Nahrungsausnutzung	Seite	23 und 24
- Getreidemahlerzeugnisse	Seite	25 und 26
- Inhaltsstoffe von Mehlen	Seite	27 und 28
- Backmittel für Weizengebäcke	Seite	29
- Kochsalz als Backzutat	Seite	30
- Backhefe als Lockerungsmittel	Seite	31 und 32
- Herstellungsablauf für Weizenhefegebäcke	Seite	33
- Eier als Backzutat und als Handelsware	Seite	34 und 35
- Herstellungsablauf für aufgeschlagene Massen	Seite	36
- Milch und Milcherzeugnisse	Seite	37 und 38
- Speisefette als Backzutat und als Handelsware	Seite	39 und 40
- Zucker als Backzutat und als Handelsware	Seite	41
- Obst, Füllungen und Auflagen	Seite	42 und 43
- Leichte Hefefeingebäcke	Seite	44 und 45
- Großgebäcke und Blechkuchen	Seite	46 und 47
- Stollen	Seite	48
- Eireiche Hefefeingebäcke	Seite	49
- Siedengebäcke aus Hefefeinteig	Seite	50 und 51
- Vollkorn- und Bio-Backwaren aus Hefefeinteig	Seite	52
- Plundergebäcke	Seite	53 und 54
- Blätterteiggebäcke	Seite	55 und 56
- Mürbeteiggebäcke	Seite	57 und 58
- Lebkuchengebäcke	Seite	59 und 60
- Gewürze und Aromen, Backtriebmittel	Seite	61