

Inhaltsverzeichnis

0	Einleitung	5
Teil 1 – Technologie		13
0	Einleitung	13
1	Beilagen	14
2	Brühen und Suppen	24
3	Saucen	36
4	Fisch	45
5	Fleisch	51
6	Geflügel/Wildgeflügel	62
7	Kalte Küche	68
8	Pâtisserie/Küchenkonfiteurei	76
9	Menükunde	87
10	Prüfungssätze	91
Teil 2 – Warenwirtschaft		103
0	Einleitung	104
1	Einkauf	114
2	Lager	124
3	Wareneinsatz	133
4	Kalkulation	142
5	Büroorganisation	149
6	Prüfungssatz	155
Teil 3 – Wirtschafts- und Sozialkunde		164
1	Jugendliche in Ausbildung und Beruf	165
2	Zukunfts- und Existenzsicherung	189
3	Unternehmer und Verbraucher	200
4	Berufsbezogene Rechtsvorschriften	214
5	Prüfungssatz	218
Lösungen		224
Teil 1 – Technologie		225
Teil 2 – Warenwirtschaft		267
Teil 3 – Wirtschafts- u. Sozialkunde		275