

Teil A: Fachtheorie

Inhaltsverzeichnis

Fachtheorie I	
1 Einführung neuer Mitarbeiter	7
2 Organisation des Betriebs	9
3 Unfallverhütung	11
4 Hygieneverordnung und Mikroorganismen	14
5 Reinigung und Reinigungsmittel	18
6 Grundlagen der Mikrobiologie	20
7 Chemische und biologische Grundbegriffe	23
8 Hackfleischherstellung	26
9 Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)	30
10 Gewürze	34
11 Küchenfertige Erzeugnisse (Convenience Food)	37
12 Schweinefleisch	39
13 Lammfleisch	41
14 Ernährungslehre	44
15 Fleischprodukte	50
Lösungen Fachtheorie I	52

Fachtheorie II

1 Aktiv Verkaufen	65
2 Kundenorientiert verkaufen	67
3 Zerlegung der Tierkörper, Fleischkonsum	68
4 Fleischreifung	74
5 Fleischqualität	77
6 Kundenberatung	81
7 Verlaufslehre	84
8 Speisen herstellen	87
9 Werbung (Marketing)	88
10 Kochwurst	90
11 Brühwurst	93
12 Rohwurst	98
13 Leitsätze	101
14 Verpacken von Lebensmitteln	105
Lösungen Technologie II	108

Fachtheorie III

1 Haltbarmachen (Konservieren)	119
2 Wurstwaren	125
3 Feinkost	129
4 Zusatzsortiment	133
5 Wichtige Fachbegriffe	140
6 Geld- und Geschäftsverkehr	144
7 Käse	145
8 Geflügel	149
9 Zubereitungsmöglichkeiten für Fleisch	150
10 Moderne Trends in der Ernährung	158
Lösungen Fachtheorie III	164

Teil B: Betriebswirtschaftslehre

Übungsaufgaben	179
Lösungen Betriebswirtschaftslehre	189

Teil C: Fachrechnen

1 Übungsaufgaben	191
2 Kalkulationen	195
Lösungen Fachrechnen	198

Teil D: Wirtschafts- und Sozialkunde

1 Berufsausbildung	202
2 Jugendarbeitsschutzgesetz	204
3 Sozialversicherungen	205
4 Leben im Betrieb	207
5 Interessenvertretungen	208
6 Grundlagen des Rechts	210
7 Familienrecht	212
8 Wirtschaft	214
9 Massenmedien und Parteien	216
10 Politik	217
11 Offene Fragen	219
12 Anmeldung zur Gesellenprüfung	220
Lösungen Wirtschafts- und Sozialkunde	221

Teil E: Mustergesellenprüfung

Lösungen der Mustergesellenprüfung

A Fachtheorie Teil I	244
B Fachtheorie Teil II	244
C Fachrechnen: Technische Mathematik Teil I (Kalkulation)	246
D Fachrechnen: Technische Mathematik Teil II	246
E Sozialkunde	247
Notenskala	247
Sachwortverzeichnis	248
Bildquellenverzeichnis	250