

Inhaltsangabe

I. Umgang mit Waren, Verkauf und Beratung

A. Hygiene / Umweltschutz	4
B. Unfallverhütung	7
C. Ernährungslehre	9
D. Gesetzliche Regelungen	12
E. Rohstoffe und Zutaten I	15
F. Rohstoffe und Zutaten II	17
G. Teige und Massen	20
H. Brot	23
I. Kleingebäcke / Süßwaren	26
J. Torten, Desserts	29
K. Bäckereifachgeschäft	33
L. Verkauf	36
M. Marketing	39
N. Warenpräsentation / Schaufenster	42
O. Getränke im Café	45
P. Speisen und Service im Café	47

II. Betriebswirtschaftliches Handeln

A. Prozentrechnen	50
B. Verteilungs- und Mischungsrechnen	53
C. Größen, Einheiten und Dreisatzrechnung	56
D. Teige, Massen und Nährwertberechnungen	58
E. Zinsrechnung und Lohnabrechnung	61
F. Kassenbestand und Kundenrechnungen	64
G. Kalkulation	66
H. Rückwärtakkalkulation / Handelsspanne und Handelsaufschlag	69
I. Abschreibung / Deckungsbeitrag	72

III. Wirtschafts- und Soziakunde (WiSo)

A. Berufsausbildung	74
B. Arbeitsrecht	77
C. Mitbestimmung / Betriebsrat	81
D. Sozialversicherungen	84
E. Vertragsrecht	86
F. Zahlungsverkehr / Euro	89
G. Verbraucherschutz	92
H. Wirtschaftspolitik / Marktwirtschaft	94
I. Unternehmensgründung	98