

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. Rückwärtskalkulation / Handelsspanne und Handelsaufschlag.....69

I. Abschreibung / Deckungsbeitrag.....72

III. Wirtschafts- und Sozialkunde (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