

Lernfeld 1: Einführen eines neuen Mitarbeiters

Übersicht der prüfungsrelevanten Inhalte	9
Fragen zur Wiederholung	10
Komplexe Prüfungsaufgabe 1	14
Lösungsvorschlag zur Ausarbeitung der fünf wichtigsten Informationen	16
Antworten der Fragen zur Wiederholung	17
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 1	18

Lernfeld 2: Beurteilen und Zerlegen von Schwein oder Lamm

Übersicht der prüfungsrelevanten Inhalte	20
Fragen zur Wiederholung	21
Komplexe Prüfungsaufgabe 1	26
Komplexe Prüfungsaufgabe 2	27
Übersicht der prüfungsrelevanten Inhalte	28
Antworten der Fragen zur Wiederholung	29
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 1	31
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 2	32

Lernfeld 3: Herstellen von Hackfleisch

Übersicht der prüfungsrelevanten Inhalte	33
Fragen zur Wiederholung	34
Komplexe Prüfungsaufgabe 1	39
Komplexe Prüfungsaufgabe 2	40
Lösungsvorschlag zur Ausarbeitung der Mindmap zum Lernfeld 3	41
Antworten der Fragen zur Wiederholung	42
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 1	44
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 2	45

Lernfeld 4: Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen

Übersicht der prüfungsrelevanten Inhalte	46
Fragen zur Wiederholung	47
Komplexe Prüfungsaufgabe 1	52
Komplexe Prüfungsaufgabe 2	53
Lösungsvorschlag zur Ausarbeitung der fünf wichtigsten Informationen	54
Antworten der Fragen zur Wiederholung	55
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 1	57
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 2	58

Lernfeld 5: Informieren über Fleischereiprodukte

Übersicht der prüfungsrelevanten Inhalte	59
Fragen zur Wiederholung	60
Komplexe Prüfungsaufgabe 1	64
Übersicht der prüfungsrelevanten Inhalte	66
Antworten der Fragen zur Wiederholung	67
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 1	69

Lernfeld 6: Beurteilen und Zerlegen von Rind

Übersicht der prüfungsrelevanten Inhalte	72
Fragen zur Wiederholung	73
Komplexe Prüfungsaufgabe 1	78
Komplexe Prüfungsaufgabe 2	79
Lösungsvorschlag zur Ausarbeitung der Mindmap zum Lernfeld 6	80
Antworten der Fragen zur Wiederholung	81
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 1	83
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 2	87

Lernfeld 7: Herstellen von Roh- und Kochpökelwaren

Übersicht der prüfungsrelevanten Inhalte	89
Fragen zur Wiederholung	90
Komplexe Prüfungsaufgabe 1	95
Komplexe Prüfungsaufgabe 2	96
Lösungsvorschlag zur Ausarbeitung der fünf wichtigsten Informationen	97
Antworten der Fragen zur Wiederholung	98
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 1	100
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 2	101

Lernfeld 8: Herstellen von Kochwurst

Übersicht der prüfungsrelevanten Inhalte	102
Fragen zur Wiederholung	103
Komplexe Prüfungsaufgabe 1	108
Komplexe Prüfungsaufgabe 2	109
Übersicht der prüfungsrelevanten Inhalte	110
Antworten der Fragen zur Wiederholung	111
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 1	113
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 2	115

Lernfeld 9: Herstellen von Brühwurst

Übersicht der prüfungsrelevanten Inhalte	116
Fragen zur Wiederholung	117
Komplexe Prüfungsaufgabe 1	122
Komplexe Prüfungsaufgabe 2	123
Lösungsvorschlag zur Ausarbeitung der Mindmap zum Lernfeld 9	124
Antworten der Fragen zur Wiederholung	125
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 1	127
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 2	129

Lernfeld 10: Herstellen von Rohwurst

Übersicht der prüfungsrelevanten Inhalte	131
Fragen zur Wiederholung	132
Komplexe Prüfungsaufgabe 1	137
Übersicht der prüfungsrelevanten Inhalte	138
Antworten der Fragen zur Wiederholung	139
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 1	141

Lernfeld 11: Herstellen von verzehrfertigen Produkten

Übersicht der prüfungsrelevanten Inhalte	144
Fragen zur Wiederholung	145
Komplexe Prüfungsaufgabe 1	149
Übersicht der prüfungsrelevanten Inhalte	150
Antworten der Fragen zur Wiederholung	151
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 1	153

Lernfeld 12: Gewinnen von Rohstoffen, Herstellen von Gerichten und besonderen Fleisch- und Wurstwaren

Übersicht der prüfungsrelevanten Inhalte	155
Fragen zur Wiederholung	156
Komplexe Prüfungsaufgabe 1	162
Komplexe Prüfungsaufgabe 2	163
Lösungsvorschlag zur Ausarbeitung der Mindmap zum Lernfeld 12	164
Antworten der Fragen zur Wiederholung	165
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 1	168
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 2	170

Lernfeld 13: Kundenberatung, Planen von Veranstaltungen und Verpacken von Produkten

Übersicht der prüfungsrelevanten Inhalte	172
Fragen zur Wiederholung	173
Komplexe Prüfungsaufgabe 1	178
Übersicht der prüfungsrelevanten Inhalte	180
Antworten der Fragen zur Wiederholung	181
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 1	183

Wirtschafts- und Sozialkunde

Unternehmensbeschreibung der Fleischerei BioFleisch-GmbH, Thea-Leymann-Str. 39, 45127 Essen	185
Fragen zur Wiederholung	186
Komplexe Prüfungsaufgabe 1	208
Komplexe Prüfungsaufgabe 2	209
Antworten der Fragen zu Wiederholung	210
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 1	219
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 2	222

Musterprüfung

Mustergesellenprüfung für die Prüfungsvorbereitung	223
Erwartungshorizont der Mustergesellenprüfung für die Prüfungsvorbereitung	225
Bildquellenverzeichnis	227
Sachwortverzeichnis	228