

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 Patisserie/Küchenkonditorei	76
9 Menükunde	87
10 Prüfungssätze	91

Teil 2 – Warenwirtschaft	111
---------------------------------------	------------

0 Einleitung	112
1 Einkauf	122
2 Lager	132
3 Wareneinsatz	141
4 Kalkulation	150
5 Büroorganisation	157
6 Prüfungssatz	163

Teil 3 – Wirtschafts- und Sozialkunde	172
--	------------

1 Jugendliche in Ausbildung und Beruf	173
2 Zukunfts- und Existenzsicherung	197
3 Unternehmer und Verbraucher	208
4 Berufsbezogene Rechtsvorschriften	222
5 Prüfungssatz	226

Lösungen	232
-----------------------	------------

Teil 1 – Technologie	234
-----------------------------------	------------

Teil 2 – Warenwirtschaft	277
---------------------------------------	------------

Teil 3 – Wirtschafts- u. Sozialkunde	285
---	------------

Inhaltsverzeichnis

Allgemeiner Teil

Hinweis zur Änderung des § 35 Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz

Geleitwort

Vorwort

Planung und statistische Auswertung von Ringversuchen
zur Methodenvalidierung

Anleitung zur Abfassung der Methoden sowie allgemeine
Erläuterungen zu deren Aufbau und Anwendung