

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	Pâtisserie/Küchenkonfitorerei	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 Bedarfsgegen-
ständegesetz

Geleitwort

Vorwort

Planung und statistische Auswertung von Ringversuchen
zur Methodenvvalidierung

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