

# Inhaltsübersicht

## für den Ordner mit Informations- und Aufgabenblättern

<b>Kapitel</b>	<b>Seiten</b>
<b>01. Inhalt</b> .....	1 bis 4
<b>02. Informationen</b> .....	5 bis 47
<b>03. Tipps für das Lerntraining</b> .....	48 bis 85
 <b>Fachliches Lerntraining</b>	
04. Beginn der Berufsausbildung in Betrieb und Schule .....	86 bis 94
05. Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen .....	95 bis 101
06. Grundlagen der Herstellung von Backwaren .....	102 bis 120
07. Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen .....	121 bis 150
08. Herstellen von Weizenbrot und Weizenkleingebäcken .....	151 bis 177
09. Herstellen von Backwarensnacks .....	178 bis 197
10. Herstellen und Verarbeiten von Sauerteig .....	198 bis 216
11. Herstellen von roggenhaltigem Brot und Kleingebäck .....	217 bis 237
12. Herstellen von Schrot-, Vollkorn- und Spezialbrot .....	238 bis 250
13. Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen .....	251 bis 265
14. Herstellen von Torten, Desserts und Diätgebäcken .....	266 bis 283
15. Speisen- und Getränkeangebot der Bäckerei .....	284 bis 296
16. Planen und Durchführen einer Aktionswoche .....	297 bis 304
<b>17. Wirtschafts- und Sozialkunde</b> .....	305 bis 347
<b>18. Absolvieren der Zwischenprüfung</b> .....	348 bis 376
<b>19. Absolvieren der Gesellenprüfung</b> .....	377 bis 449
<b>20. Sachwortverzeichnis</b> .....	450 bis 456