Vorwort . . . 3

1 Aufgabenformen . . . 5
1.1 Mehrfach-Antwort-Aufgaben . . . 5
1.2 Reihenfolgeaufgabe . . . 6
1.3 Zuordnungsaufgabe . . . 6
1.4 Offene-Antwort-Aufgaben . . . 7

2 Prüfungsvorbereitung oder: Wie lerne ich am besten? . . . 7
2.1 Tipps und Tricks . . . 7
2.2 Welcher Lerntyp bin ich? . . . 7
2.3 Lernen mit dem Prüfungsbuch . . . 8
2.4 „Fünf-Fächer-Lernkartei“ . . . 9
2.5 Langfristige Prüfungsvorbereitung . . . 10

3 Die theoretische und praktische Zwischenprüfung . . . 12
3.1 Die Theorieprüfung . . . 12
3.2 Die praktische Zwischenprüfung . . . 12
3.3 Aufgaben zur praktischen Zwischenprüfung . . . 13
3.4 Die schriftliche Abschlussprüfung . . . 14
3.5 Mündliche Nachprüfung . . . 14
3.6 Aufgaben in der praktischen Gesellenprüfung . . . 15
3.7 Allgemeine Prüfungshinweise . . . 17
3.8 Beispiel einer Bewertungsvorlage der praktischen Gesellenprüfung . . . 18

4 Aufgabenstellungen nach Lernfeldern . . . 20
4.1 Lernfeld 1 Unterweisung einer neuen Mitarbeiterin/eines neuen Mitarbeiters . . . 20
4.2 Lernfeld 2 Grundlagen der Ernährung, Herstellen einfacher Teige und Massen . . . 38
4.3 Lernfeld 3 Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen . . . 58
4.4 Lernfeld 4 Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen . . . 76
4.5 Lernfeld 5 Herstellen von kleinen Gerichten . . . 98
4.6 Lernfeld 6 Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen . . . 130
4.7 Lernfeld 7 Herstellen von Füllungen, Cremes und Süßspeisen . . . 142
4.8 Lernfeld 8 Entwerfen und Herstellen von Torten und Desserts . . . 150
4.9 Lernfeld 9 Zucker und Zuckerschaustücke . . . 155
4.10 Lernfeld 10 Arbeiten mit Marzipan . . . 161
4.11 Lernfeld 11 Herstellen von Erzeugnissen aus Kuvertüre . . . 169
4.12 Lernfeld 12 Herstellen von Speiseeis . . . 181
4.13 Lernfeld 13 Trendgebäck und Spezialgebäck . . . 192
4.14 Lernfeld 14 Planen und Durchführen einer Aktionswoche . . . 195
4.15 Lösungen . . . 198

5 Prüfungsaufgaben . . . 210
5.1 Zwischenprüfung . . . 210
5.2 Abschlussprüfung . . . 226
5.3 Lösungsvorschläge zur Zwischenprüfung . . . 257
5.4 Lösungsvorschläge zur Abschlussprüfung . . . 272

Bildquellenverzeichnis . . . 301

Bibliografische Informationen
https://d-nb.info/1021674877

digitalisiert durch DEUTSCHE NATIONAL BIBLIOTHEK