



Inhaltsangabe

I. Zubereitung von einfachen Speisen und Gerichten

A. Umgang mit Gästen und Teammitgliedern.....	4
B. Vor- und Nachbereiten von Arbeiten für die Speisenzubereitung.....	9
C. Waren- und Materialbedarf ermitteln.....	13
D. Unfallverhütung.....	15
E. Hygiene.....	18
F. Ernährungslehre.....	22
G. Wahrnehmung von grundlegenden Aufgaben in Service und Wirtschaftsdienst.....	25
H. Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche.....	29
I. Zubereitung von Salaten, Eierspeisen und einfachen Speisen.....	32
J. Anrichten und Garnieren von kalten Gerichten, von Süßspeisen und Desserts.....	36
K. Zubereitung von einfachen Suppen, Saucen und Eintöpfen.....	39
L. Zubereitung von Sättigungsbeilagen.....	43
M. Zubereitung von einfachen Fleischgerichten.....	48
N. Zubereitung von einfachen Fischgerichten.....	53

II. Produkte und Lagerhaltung

A. Warenannahme und -prüfung.....	56
B. Lagerhaltung.....	60
C. Bestellungen.....	65
D. Waren- und Materialbedarf ermitteln.....	68
E. Anwendung von grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche.....	72

III. Wirtschafts- und Sozialkunde

A. Ausbildungsbetrieb.....	76
B. Berufsausbildungs- und Arbeitsverhältnis.....	79
C. Betriebliche Mitbestimmung.....	82
D. Wandel der Arbeits- und Lebenswelt.....	85
E. Sozialversicherung.....	87
F. Soziale Sicherung, Berufs- und Lebensplanung.....	89
G. Unternehmen und private Marktteilnehmende.....	91
H. Rechtsgeschäfte.....	94
I. Rolle der Bundesrepublik Deutschland in Europa und der Welt.....	97
Die Lösungen der WiSo-Fragen.....	100

Lösungsblatt Vordruck für programmierte Fragen.....	101
--	-----