

| Inhalt | Seite |
|--|-------|
| Hilfsmittelliste | 4 |
| Prüfungsaufgaben | |
| Mitarbeiter führen und fördern | 5 |
| Abläufe planen, durchführen und kontrollieren | 9 |
| Produkte beschaffen und pflegen | 13 |
| Speisentechnologie und ernährungswissenschaftliche Kenntnisse anwenden | 19 |
| Gäste beraten und Produkte vermarkten | 25 |
| Lösungshinweise | |
| Mitarbeiter führen und fördern | 30 |
| Abläufe planen, durchführen und kontrollieren | 35 |
| Produkte beschaffen und pflegen | 40 |
| Speisentechnologie und ernährungswissenschaftliche Kenntnisse anwenden | 45 |
| Gäste beraten und Produkte vermarkten | 50 |