

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	23
Lösungshinweise	
Mitarbeiter führen und fördern	28
Abläufe planen, durchführen und kontrollieren	33
Produkte beschaffen und pflegen	38
Speisentechnologie und ernährungswissenschaftliche Kenntnisse anwenden	45
Gäste beraten und Produkte vermarkten	50