

Inhalt	Seite
Hilfsmittelliste	4
<b>Prüfungsaufgaben</b>	
Mitarbeiter führen und fördern	5
Abläufe planen, durchführen und kontrollieren	9
Produkte beschaffen und pflegen	15
Speisentechnologie und ernährungswissenschaftliche Kenntnisse anwenden	19
Gäste beraten und Produkte vermarkten	25
<b>Lösungshinweise</b>	
Mitarbeiter führen und fördern	32
Abläufe planen, durchführen und kontrollieren	37
Produkte beschaffen und pflegen	42
Speisentechnologie und ernährungswissenschaftliche Kenntnisse anwenden	47
Gäste beraten und Produkte vermarkten	53