

Inhalt	Seite
Hilfsmittelliste	4
Prüfungsaufgaben	
Mitarbeiter führen und fördern	5
Abläufe planen, durchführen und kontrollieren	9
Produkte beschaffen und pflegen	17
Speisentechnologie und ernährungswissenschaftliche Kenntnisse anwenden	25
Gäste beraten und Produkte vermarkten	31
Lösungshinweise	
Mitarbeiter führen und fördern	38
Abläufe planen, durchführen und kontrollieren	43
Produkte beschaffen und pflegen	48
Speisentechnologie und ernährungswissenschaftliche Kenntnisse anwenden	54
Gäste beraten und Produkte vermarkten	59