

Inhalt	Seite
Hilfsmittelliste	4
Prüfungsaufgaben	
Mitarbeiter führen und fördern	5
Abläufe planen, durchführen und kontrollieren	9
Produkte beschaffen und pflegen	15
Speisentechnologie und ernährungswissenschaftliche Kenntnisse anwenden	21
Gäste beraten und Produkte vermarkten	27
Lösungshinweise	
Mitarbeiter führen und fördern	34
Abläufe planen, durchführen und kontrollieren	39
Produkte beschaffen und pflegen	44
Speisentechnologie und ernährungswissenschaftliche Kenntnisse anwenden	50
Gäste beraten und Produkte vermarkten	55