

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	19
Gäste beraten und Produkte vermarkten	25
Lösungshinweise	
Mitarbeiter führen und fördern	32
Abläufe planen, durchführen und kontrollieren	37
Produkte beschaffen und pflegen	43
Speisentechnologie und ernährungswissenschaftliche Kenntnisse anwenden	49
Gäste beraten und Produkte vermarkten	54