

Inhaltsverzeichnis

Vorbereiten auf die Prüfung

1	Prüfungsverordnung	1
2	Richtiges Lernen für die Prüfung	7
3	Prüfungsaufgaben als Handlungssituationen	8
4	Gliederung des Buchs	9

Mathematische Grundlagen

1	Grundrechenarten	11
1.1	Addieren, Subtrahieren	11
1.2	Multiplizieren und Dividieren	12
2	Rechnen mit Brüchen	13
2.1	Addieren und Subtrahieren	13
2.2	Multiplizieren	13
2.3	Dividieren	14
2.4	Umwandeln	14
3	Schlussrechnen	14
3.1	Einfacher Dreisatz	14
3.2	Zusammengesetzter Dreisatz	15
3.3	Dreisatz mit umgekehrten Verhältnissen	16
4	Maße und Gewichte	16
4.1	Längenmaße	16
4.2	Berechnung von Flächen	17
4.3	Volumenberechnungen	17
4.4	Gewichtsberechnungen	18
5	Prozentrechnen	18
5.1	Berechnung des Prozentwerts, Prozentsatzes und Grundwerts	18
5.2	Vermehrter Grundwert	19
5.3	Verminderter Grundwert	20

Prüfungsbereich 1: Entwerfen und Zeichnen von Konditoreierzeugnissen

1	Anforderungen an die Zeichnungen	21
2	Beispiele von Zeichnungen	23

Prüfungsbereich 2: Warenwirtschaft, Produktionstechnik und Hygiene

1	Hygiene	26
1.1	Lebensmittelhygiene	26
1.2	Mikroorganismen	31

1.3	Tierische Schädlinge, Reinigen des Betriebs	36
1.4	Fachmathematische Berechnungen (Multiplizieren, Dreisatz)	39
2	Rohstoffe	40
2.1	Getreide und Mahlerzeugnisse	40
2.2	Convenience-Produkte	44
2.3	Milch und Milcherzeugnisse	45
2.4	Speisefette	49
2.5	Zucker und Honig	51
2.6	Speisesalz	55
2.7	Gewürze, Aromen, Ölsamen	58
2.8	Eier	62
2.9	Obst (Früchte)	65
2.10	Fachmathematische Berechnungen (Dreisatz, Prozentrechnen, Verteilungs- rechnen, Ausmahlungsgradberechnung, Mischungsrechnen, Grundrechnen)	69
3	Halbarmachen und Lagern der Lebensmittel	75
3.1	Konservierungsverfahren	75
3.2	Chemische Konservierungsstoffe	79
3.3	Lagerung und Alterung der Backwaren	81
3.4	Fachmathematische Berechnungen (Grundrechnen, Prozentrechnen, Dreisatz)	83
4	Lockerung von Teigen und Massen	84
4.1	Lockerung mit Hefe	85
4.2	Chemische und physikalische Lockerung	87
4.3	Fachmathematische Berechnungen (Dreisatz, Prozentrechnen, Verlust- berechnung, Rezeptberechnung, Grundrechnen)	90
5	Backen	92
5.1	Backöfen	92
5.2	Vorgänge beim Backen (Backprozess)	92
5.3	Schwaden beim Backen	94
5.4	Fachmathematische Berechnungen (Dreisatz, Prozentrechnen, Grundrechnen, Verlustberechnung, Gebäckausbeute- berechnung)	96
6	Feine Backwaren aus Teigen	99
6.1	Feine Backwaren aus Hefeteig	99
6.2	Feine Backwaren aus Blätterteig und Strudelteig	106
6.3	Feine Backwaren aus Mürbeteig	109
6.4	Glasuren: Aprikotur und Fondant	113

6.5	Braune Lebkuchen aus Lebkuchenteig ...	114	11.3	Nugatmassen	186
6.6	Fachmathematische Berechnungen (Dreisatz, Prozentrechnen, Arbeitsrezept- berechnung, Verteilungsrechnen, Flächen- berechnung, Rezeptberechnung, Grund- rechnen, Materialkostenberechnung, Verhältnisrechnen, Mischungsrechnen) ..	118	11.4	Fachmathematische Berechnungen (Prozentrechnen, Verteilungsrechnen) ...	187
7	Feine Backwaren aus Massen.	123	12	Kakaoerzeugnisse.	189
7.1	Baisermasse	123	12.1	Kakaomasse, Kakaopulver, Kakaobutter ..	189
7.2	Biskuitmasse, Wiener Masse, Sandmasse	127	12.2	Schokolade, Schokoladenkuvertüre und Fettglasur	190
7.3	Brandmasse, Röstmasse, Makronen- masse, Hippenmasse	134	12.3	Pralinen	195
7.4	Fachmathematische Berechnungen (Dreisatz, Prozentrechnen, Verteilungsrechnen, Arbeitsrezept- berechnung, Mischungsrechnen)	140	12.4	Fachmathematische Berechnungen (Prozentrechnen, Dreisatz)	197
8	Füllungen, Cremes, Süßspeisen.	143	13	Speiseeis.	198
8.1	Konfitüren, Gelees, Marmeladen	143	13.1	Speiseeissorten	198
8.2	Buttercremes und Fettcremes	144	13.2	Hygiene beim Umgang mit Speiseeis ...	200
8.3	Schlagsahne, Sahnecreme und Ganache ..	146	13.3	Herstellung und Verkauf von Speiseeis ...	201
8.4	Gekochte Cremes, Stärke als Bindemittel	151	13.4	Eistorten, Eisbomben, Eisdesserts	206
8.5	Süßspeisen, süße Soßen	153	13.5	Herrichten von Eisbechern und Eisgetränken	209
8.6	Fachmathematische Berechnungen (Dreisatz, Prozentrechnen, Nährwertberechnung, Verhältnisrechnen, Mischungsrechnen, Rezeptumstellung, Volumenberechnung)	156	13.6	Fachmathematische Berechnungen (Dreisatz, Grundrechnen)	211
9	Entwerfen und Herstellen von Torten und Desserts	158	14	Kleine Gerichte	213
9.1	Tortenformen, Desserts und Petits Fours, Herstellen von Torten	158	14.1	Frühstück, Salate, Suppen	213
9.2	Torten und Desserts	161	14.2	Snacks und Kanapees	216
9.3	Spritzglasuren zum Garnieren	169	14.3	Toasts, Teigwaren, Teigspeisen, Eierspeisen	219
9.4	Fachmathematische Berechnungen (Dreisatz, Grundrechnen, Verteilungs- rechnen)	172	14.4	Servieren von Speisen	223
10	Verarbeiten von Zucker	176	14.5	Fachmathematische Berechnungen (Dreisatz, Arbeitsrezeptberechnung, Prozentrechnen, Verhältnisrechnen, Energieberechnung)	224
10.1	Zucker kochen, Erzeugnisse der Zuckerstufen	176	15	Getränke.	227
10.2	Karamell, Krokant, Dickzuckerfrüchte, Schaustücke aus Zucker	178	15.1	Kaffee, Tee	227
10.3	Fachmathematische Berechnungen (Dreisatz, Grundrechnen, Verteilungs- rechnen)	181	15.2	Milchgetränke, Erfrischungsgetränke ...	230
11	Marzipan, Nugatmassen	182	15.3	Biere, Weine, Schaumweine, Spirituosen ..	231
11.1	Marzipanrohmasse, Persipanrohmasse ..	182	15.4	Servieren von Getränken	236
11.2	Marzipan	184	15.5	Fachmathematische Berechnungen (Dreisatz, Mischungsrechnen, Grund- rechnen, Energiewertberechnung, Prozentrechnen)	237
				Prüfungsbereich 3: Betriebswirtschaftliches Handeln	
			1	Arbeitsicherheit – Unfallverhütung	240
			1.1	Berufsgenossenschaft, Arbeitsstätten- verordnung	240
			1.2	Unfallgefahren, Unfallverhütung, Erste Hilfe, Ergonomie	242
			1.3	Fachmathematische Berechnungen (Dreisatz, Prozentrechnen)	245

2	Umweltschutz	246	2	Soziale Sicherung	319
2.1	Umweltschutz in der Konditorei	246	2.1	Sozialversicherungen	319
2.2	Fachmathematische Berechnungen (Prozentrechnen)	248	2.2	Individualversicherungen	322
3	Inhaltsstoffe der Lebensmittel	248	3	Interessenwahrnehmung der Arbeitgeber und Arbeitnehmer	324
3.1	Kohlenhydrate, Fette, Eiweiße	249	3.1	Interessenverbände	324
3.2	Vitamine, Mineralstoffe, Wasser, Ballaststoffe	256	3.2	Mitbestimmungs- und Mitwirkungsmög- lichkeiten der Arbeitnehmer im Betrieb	325
3.3	Fachmathematische Berechnungen (Dreisatz, Nährwertberechnung, Energiewertberechnung)	259	4	Recht im Alltag und Beruf	326
4	Ernährung	261	4.1	Grundlagen des Rechts	326
4.1	Enzyme und Stoffwechsel	261	4.2	Bereiche des Rechts	327
4.2	Nährstoffbedarf, Ernährungsgrundsätze	264	4.3	Rechte und Pflichten und ihr Bezug zum Lebensalter	329
4.3	Diabetes mellitus, Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten	266	4.4	Recht in Ehe und Familie	331
4.4	Fachmathematische Berechnungen (Dreisatz, Energiewertberechnung, Verhältnisrechnen, Prozentrechnen, Nährwertberechnung)	268	4.5	Vertragsrecht	332
5	Verkaufsförderung durch Marketing	270	5	Umgang mit Geld	338
5.1	Marketing, Werbemittel und Waren- präsentation	270	5.1	Zahlungsmöglichkeiten und Sparformen	338
5.2	Fachmathematische Berechnungen (Kalkulation, Zinsrechnung, Verteilungsrechnen)	274	5.2	Kreditgeschäfte	340
6	Verkauf und Beratung	286	6	Die Europäische Union – eine Wirtschaftsgemeinschaft	342
6.1	Verkaufsvorgang	286	7	Wirtschaftliche Grundlagen	344
6.2	Fachmathematische Berechnungen (Prozentrechnen)	291	7.1	Grundbegriffe	344
7	Rechtliche Vorschriften	292	7.2	Kenntzeichen der sozialen Marktwirtschaft	347
7.1	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch	292	7.3	Konjunktur, das Auf und Ab der Wirtschaft	349
7.2	Kennzeichnung von Lebensmitteln, Lebensmittelüberwachung	294	7.4	Einflussnahme des Staats auf die Konjunktur	350
7.3	Fachmathematische Berechnungen (Verteilungsrechnen, Prozentrechnen) ...	299	7.5	Wirtschaftspolitische Ziele	351
			7.6	Erhaltung einer lebenswerten Umwelt ..	353
			8	Wirtschaftsbeziehungen der Bundesrepublik Deutschland mit anderen Ländern	354

Prüfungsbereich 4: Wirtschaft und Sozialkunde

1	Arbeitswelt und Berufsbildung	300
1.1	Allgemeine Fragen	300
1.2	Arbeitsrechtliche Grundlagen	301
1.3	Entlohnung der Arbeit	307
1.4	Berufliche Bildung	311
1.5	Der Berufsausbildungsvertrag	313
1.6	Betriebliche Ziele und betriebliches Handeln	315
1.7	Rechtsformen der Unternehmen	317

Gesellenprüfungsbeispiel: theoretische (schriftliche) Prüfung

1	Prüfungsbereich 1: Entwerfen und Zeichnen von Konditorei- erzeugnissen	357
2	Prüfungsbereich 2: Warenwirtschaft, Produktionstechnik und Hygiene	358
3	Prüfungsbereich 3: Betriebswirtschaftliches Handeln	372
4	Prüfungsbereich 4: Wirtschaft und Sozialkunde	381
	Sachwortverzeichnis	386