

**Teil A: Grundlagen**

1	Grundrechenarten	7
2	Bruchrechnen	31
3	Rechnen mit Einheiten	37
4	Dreisatzrechnen	50
5	Prozentrechnen	57
6	Zinsrechnen	66
7	Rechnen mit Durchschnittswerten	74
8	Verteilungsrechnen	78
9	Mischungsrechnen	83
10	Grafische Darstellungen	89

**Teil B: Berufsbezogenes Rechnen**

1	Berechnung des Nährstoffgehalts, Energiegehalts und Energiebedarfs	95
2	Berechnung von Lagerkennzahlen	102
3	Berechnung von Warenbeständen und Wareneinsatz	116
4	Berechnung von Einkaufsmengen	124
5	Berechnung des Einkaufspreises	132
6	Zuschlagskalkulation	142
7	Deckungsbeitragsrechnung	162
8	Abrechnen mit Gästen	172
9	Währungsrechnen	175
10	Lohnberechnung	181

**Teil C: Prüfungsaufgaben für alle Berufe – Fachbereiche und WISO**

1	Prüfungsaufgaben Koch/Köchin	189
1.1	Technologie	189
1.2	Warenwirtschaft	193
2	Prüfungsaufgaben Hotelfachleute	197
2.1	Marketing und Arbeitsorganisation	197
2.2	Gästeempfang und Beratung	201
3	Prüfungsaufgaben Restaurantfachleute	205
3.1	Service	205
3.2	Restaurantorganisation	209
4	Prüfungsaufgaben Fachkräfte im Gastgewerbe	213
4.1	Produkte und gastorientierte Dienstleistungen	213
4.2	Warenwirtschaft	217
5	Prüfungsaufgaben Systemgastronomen	221
5.1	Systemorganisation	221
5.2	Steuerung und Kontrolle, Personalwesen	225
6	WISO – Prüfungsaufgaben Koch/Köchin, Hotelfachleute, Restaurantfachleute, Fachkräfte im Gastgewerbe	229
7	WISO – Prüfungsaufgaben Systemgastronomen	233

**Teil D: Formelsammlung und Begriffserklärungen**

1	Formelsammlung	237
2	Begriffserklärungen	243

<b>Bildquellenverzeichnis</b>	251
-------------------------------	-----