

Inhaltsverzeichnis

Berufstheorie: Umgang mit Waren, Verkauf und Beratung

Arbeitsplatzgestaltung in Bäckerei und Konditorei	9
Standortbestimmung.....	9
Betriebstypen.....	10
Verkaufsformen.....	11
Betriebsräume.....	12
Einrichtungsgegenstände.....	13
Bedingungen für den optimalen Verkaufsablauf.....	14
Warengruppierung im Laden.....	15
Registrierkasse.....	17
Elektronische Waage.....	17
Gewerberechtliche Vorschriften	19
Voraussetzungen zum Führen einer Bäckerei oder Konditorei.....	19
Gesetzliche Vorschriften für den Café-Betrieb.....	19
Die Arbeitsstättenverordnung.....	20
Hygieneverordnung.....	22
Betriebshygiene.....	23
Personalhygiene.....	25
Hygiene im Umgang mit Bäckerei- und Konditoreierzeugnissen.....	26
Unfallgefahren – Unfallverhütung	28
Unfallversicherung – Berufsgenossenschaft.....	31
Erste Hilfe bei Arbeitsunfällen.....	33
Ergonomie.....	34
Umweltschutz in Bäckerei und Konditorei	36
Hygiene	38
Mikroorganismen.....	39
Lebensmittel vergiftende Mikroorganismen.....	44
Tierische Schädlinge.....	51
Hygienische Anforderungen an die Verkäuferin.....	54
Betriebshygiene.....	55
Inhaltsstoffe der Nahrungsmittel	58
Kohlenhydrate.....	58
Fette.....	62
Eiweiß.....	66

Vitamine.....	68
Mineralstoffe.....	71
Wasser.....	72
Ballaststoffe.....	75
Ernährungslehre.....	76
Nährstoff bedarf.....	76
Stoffwechsel, Verdauung.....	78
Enzyme.....	82
Ernährungsgrundsätze.....	84
5 am Tag.....	88
Light-Produkte.....	88
Diät.....	89
Zuckerkrankheit.....	90
Konservieren von Lebensmitteln.....	93
Physikalische Verfahren.....	93
Chemische Verfahren.....	99
Biologische Verfahren.....	101
Lagerung der Backwaren.....	102
Lebensmittelrechtliche Vorschriften für den Verkauf.....	104
Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB).....	104
Lebensmittelüberwachung.....	106
Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV).....	107
Lebensmittelkennzeichnung.....	108
Health-Claims-Verordnung.....	112
Lebensmittelinformationsverordnung.....	113
Infektionsschutzgesetz.....	115
Mess- und Eichgesetz.....	116
Chemische Zusatzstoffe in der Lebensmittelverarbeitung.....	117
Verbraucherinformationsgesetz – VIG.....	121
Grundlagen des Verkaufs.....	122
Kundenarten.....	122
Geschlecht und Alter, Behinderung bei Kunden.....	123
Kundentypen.....	124
Die Verkäuferin – eine Persönlichkeit.....	124
Kaufmotive.....	125
Verkaufsformen, Verkaufssysteme.....	126
Besondere Verkaufssituationen.....	127
Verkaufsvorgang.....	134
Werbung.....	139

Feine Backwaren aus Teigen	147
Hefefeinteige	147
Blätterteig	152
Mürbeteige	154
Lebkuchen und Fruchtbrot	157
Lebkuchen	157
Fruchtbrot	160
Feine Backwaren aus Massen	161
Rohstoff- und Warenkunde	169
Getreide	169
Eigenschaften der wichtigsten Mehlbestandteile	173
Hefe	174
Kochsalz	176
Backmittel	177
Milch und Milcherzeugnisse	178
Speisefette	182
Zucker	184
Honig	188
Würzstoffe	189
Eier	192
Obst	196
Gelier- und Bindemittel	199
Kakao und Kakaerzeugnisse	199
Brote in der Bäckerei	201
Weizenbrote	201
Roggenbrote und Mischbrote	203
Brotfehler	208
Brotbeurteilung	210
Gewichtsvorschriften, -kontrolle und -kennzeichnung für Backwaren	211
Kleingebäcke aus Weizen und Roggen	213
Weizenkleingebäcke	213
Milchgebäcke	215
Laugengebäcke, Laugenbrezeln	216
Roggenhaltige Kleingebäcke und rustikale Kleingebäcke aus unterschiedlichen Mahlerzeugnissen	217
Lockerung der Backwaren	220
Biologische Lockerung	220
Säuerung der Roggenteige	221

Chemische Lockerung.....	223
Physikalische Lockerung.....	224
Süßwaren im Bäckerei- und Konditoreiverkauf.....	226
Schokolade und Pralinen.....	226
Marzipan und Persipan.....	230
Krokanterzeugnisse.....	234
Nugat.....	235
Torten und Desserts im Verkauf.....	236
Speiseeis im Bäckerei-/Konditoreiverkauf.....	245
Speiseeissorten.....	245
Hygiene im Umgang mit Speiseeis.....	246
Speiseeiserzeugnisse.....	247
Getränke und kleine Speisen im Café.....	248
Kaffee.....	248
Tee.....	251
Milchgetränke.....	254
Alkoholfreie Kaltgetränke.....	255
Bier.....	258
Wein.....	259
Schaumweine.....	262
Spirituosen.....	264
Verkauf von kleinen Speisen.....	265

Berufstheorie: Betriebswirtschaftliches Handeln (Mathematik)

Das Runden von Zahlen.....	268
Kassenbericht.....	269
Wiederholung des Bruchrechnens.....	271
Größen und Einheiten.....	279
Dreisatz.....	285
Durchschnittsrechnen.....	289
Verteilungsrechnen.....	291
Mischungsrechnen.....	293
Prozentrechnen.....	298
Zinsrechnen.....	304
Nährstoff- und Nährwertberechnungen.....	309
Kalkulation.....	312
Handelsaufschlag und Handelsspanne.....	320
Wertschöpfung.....	323

Qualitätsrichtlinien in Bäckereien und Konditoreien.....	324
Die Herstellung von Teigen und Massen.....	330
Gewichtsabweichungen und Austrocknungsverluste.....	333
Abschreibung.....	337

Berufstheorie: Dekoratives Gestalten

Der Einsatz von Farben.....	340
Die Gestaltung von Plakaten und Preisschildern.....	342

Wirtschaftskompetenz

Berufsbildung und Arbeitswelt.....	347
Grundlagen des Vertragsrechts.....	368
Verbraucherbewusstes Verhalten.....	385
Umgang mit Geld.....	396
Grundlagen des Arbeitsrechts.....	418
Entlohnung der Arbeit.....	430
Soziale Marktwirtschaft.....	437
Simulation einer Unternehmensgründung.....	462

Originalabschlussprüfungen mit Lösungen

Abschlussprüfungen in Berufstheorie.....	479
Sommer 2018.....	479
Winter 2018/19.....	486
Abschlussprüfungen in Wirtschafts- und Sozialkunde.....	493
Sommer 2018.....	493
Winter 2018/19 (nach neuem Bildungsplan).....	501
Lösungen Berufstheorie.....	507
Sommer 2018.....	507
Winter 2018/19.....	517
Lösungen Wirtschafts- und Sozialkunde.....	526
Sommer 2018.....	526
Winter 2018/19.....	532

Sachwortverzeichnis	537
----------------------------------	-----

Lernfeldkompass	547
------------------------------	-----
