



**Top-Prüfung Fachverkäufer/in im
Lebensmittelhandwerk - Schwerpunkt Bäckerei /
Konditorei: 400 Übungsaufgaben inkl. Lösungen
für die Abschlussprüfung**



Download



Online Lesen

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Top-Prüfung Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk - Schwerpunkt Bäckerei / Konditorei: 400 Übungsaufgaben inkl. Lösungen für die Abschlussprüfung

Claus-Günter Ehlert

**Top-Prüfung Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk - Schwerpunkt Bäckerei / Konditorei: 400
Übungsaufgaben inkl. Lösungen für die Abschlussprüfung** Claus-Günter Ehlert

 [Download Top-Prüfung Fachverkäufer/in im Lebensmittelhand ...pdf](#)

 [Online lesen Top-Prüfung Fachverkäufer/in im Lebensmittelha ...pdf](#)

**Downloaden und kostenlos lesen Top-Prüfung Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk -
Schwerpunkt Bäckerei / Konditorei: 400 Übungsaufgaben inkl. Lösungen für die Abschlussprüfung
Claus-Günter Ehlert**

101 Seiten

Kurzbeschreibung

Dieses Buch dient zur Vorbereitung auf die Abschlussprüfung als Fachverkäufer /-in im Lebensmittelhandwerk, Schwerpunkt Bäckerei / Konditorei.

Entsprechend der schriftlichen Prüfungen ist das Buch in folgende Teile untergliedert:

- Umgang mit Waren, Verkauf und Beratung
- Betriebswirtschaftliches Handeln (Mathematik)
- Wirtschafts- und Sozialkunde

Die Testaufgaben sind in praktischen Blöcken zu 10 - 15 Fragen aufgeteilt. Sie können immer einen Aufgabenblock bearbeiten und dann vergleichen. Die Lösungen sind bewusst kurz und auf die wesentliche Punkte beschränkt gehalten. Leseprobe. Abdruck erfolgt mit freundlicher Genehmigung der Rechteinhaber. Alle Rechte vorbehalten.

Leseprobe aus Aufgabenblock A.

Hygiene / Umweltschutz

Frage 1: Nennen Sie 3 Punkte, die bei der Warenannahme von Lebensmitteln aus hygienischen Gründen zu beachten sind.

Frage 2: Ein Kunde möchte wissen, durch welche Lagerbedingungen Schimmel auf Brot entsteht und ob er - nach Entfernen des Schimmels - das Brot noch essen kann?

Situation zu den Fragen 3 - 5

Ein neuer Auszubildender hat gelesen, dass Salmonellen gefährlich für den menschlichen Körper sein können. Er hat dazu mehrere Fragen an Sie.

Frage 3: Nennen Sie drei Lebensmittel, die besonders anfällig für Salmonellen sind.

Frage 4: Bei welcher Temperatur werden Salmonellen abgetötet? Sterben sie auch durch „Einfrieren“?

Frage 5: Gehört eine Erkrankung durch Salmonellen zu den meldepflichtigen Krankheiten?

Frage 6: In welche 3 Bereiche lässt sich die Hygiene in einer Bäckerei einteilen?

Frage 7: Nennen Sie 5 Maßnahmen, die der persönlichen Hygiene einer Bäckereifachverkäuferin zuzuordnen sind.

Frage 8: Welche Auswirkungen hat ein hoher aw-Wert auf die Haltbarkeit von Lebensmitteln? Wie lässt sich ein hoher aw-Wert senken?

Frage 9: Erklären Sie die Brotkrankheit „Fadenziehen“.

Frage 10: Beim Aufräumen im Lager sehen Sie eine Dose, bei der sich der Deckel nach oben gewölbt hat. Was hat das zu bedeuten?

Download and Read Online Top-Prüfung Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk - Schwerpunkt
Bäckerei / Konditorei: 400 Übungsaufgaben inkl. Lösungen für die Abschlussprüfung Claus-Günter Ehlert
#XEU94FYA36T

Lesen Sie Top-Prüfung Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk - Schwerpunkt Bäckerei / Konditorei: 400 Übungsaufgaben inkl. Lösungen für die Abschlussprüfung von Claus-Günter Ehlert für online ebook
Top-Prüfung Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk - Schwerpunkt Bäckerei / Konditorei: 400 Übungsaufgaben inkl. Lösungen für die Abschlussprüfung von Claus-Günter Ehlert Kostenlose PDF d0wnl0ad, Hörbücher, Bücher zu lesen, gute Bücher zu lesen, billige Bücher, gute Bücher, Online-Bücher, Bücher online, Buchbesprechungen epub, Bücher lesen online, Bücher online zu lesen, Online-Bibliothek, greatbooks zu lesen, PDF Beste Bücher zu lesen, Top-Bücher zu lesen
Top-Prüfung Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk - Schwerpunkt Bäckerei / Konditorei: 400 Übungsaufgaben inkl. Lösungen für die Abschlussprüfung von Claus-Günter Ehlert Bücher online zu lesen.
Online Top-Prüfung Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk - Schwerpunkt Bäckerei / Konditorei: 400 Übungsaufgaben inkl. Lösungen für die Abschlussprüfung von Claus-Günter Ehlert ebook PDF herunterladen
Top-Prüfung Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk - Schwerpunkt Bäckerei / Konditorei: 400 Übungsaufgaben inkl. Lösungen für die Abschlussprüfung von Claus-Günter Ehlert Doc
Top-Prüfung Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk - Schwerpunkt Bäckerei / Konditorei: 400 Übungsaufgaben inkl. Lösungen für die Abschlussprüfung von Claus-Günter Ehlert Mobipocket
Top-Prüfung Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk - Schwerpunkt Bäckerei / Konditorei: 400 Übungsaufgaben inkl. Lösungen für die Abschlussprüfung von Claus-Günter Ehlert EPub