



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

*Claus-Günter Ehlert*

 **Download**

 **Online Lesen**

**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 Lebensmittelhandwerk  
...pdf](#)

 [Online Lesen Top-Prüfung Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwer  
...pdf](#)

# **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**

**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  
#RJ12W5AH4IT

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