

# Inhalt:

Soziales 9 – Bist du bereit?	1
Gerätekauf – gewusst wie!	2
Sicher einkaufen – bist du gut informiert?	3
Das Büfett – Blickfang für die Gäste	4
Das Büfett ist eröffnet!	5
Wir planen und gestalten ein Festmenü	6
Festliche Tische decken wie ein Profi!	7
Anrichten und Servieren – kein Problem!	8
Neuen Lebensmitteln auf der Spur	9
Light-Produkte auf dem Prüfstand!	10
Gesundheit – ein käufliches Produkt?	11
Essen mit Verstand!	12
Wie planen wir schnelle und gesunde Ergänzungsmahlzeiten?	13
Der individuelle Tagesspeiseplan – Herausforderung und Chance!	14
Schönheit und Schlankeheit um jeden Preis?	15
Deine Gesundheit – was ist sie dir wert?	16
Die russische Küche	17
Die asiatische Küche	18
Die türkische Küche	19
Von Bio- und Ökoprodukten	20
Einkaufen beim Direktvermarkter	21
Rund um das Ei	22
Leittext: „Rund ums Ei“	23
Werbung – Information oder Verlockung?	24
Schlüsselqualifikationen öffnen dir die Türen zum beruflichen Erfolg	25
Garst du schon oder kochst du noch? (1)	26
Garst du schon oder kochst du noch? (2)	27
Bewertungsbogen: „Deine Gesundheit – was ist sie dir wert?“	28
Bewertungsbogen: „Das Büfett ist eröffnet“	29
Bewertungsbogen: „Rund ums Ei“	30
So erstellst du einen Einkaufszettel!	31
So planst du Arbeiten sinnvoll!	32
So hat deine Bewerbung Erfolg!	33
So führst du ein Interview!	34
So erstellst du eine Mind-Map!	35
So erstellst du einen Organisationsplan!	36
Referate halten ist nicht schwer!	37
Leittexte bearbeiten – Schritt für Schritt!	38

ISBN 978-3-582-74572-9  
Schülerausgabe – 1. Auflage 2012

ISBN 978-3-582-74573-6  
Lehrerausgabe mit Lösungen – I/1. Auflage 2012

Das Werk und seine Teile sind urheberrechtlich geschützt. Jede Nutzung in anderen als den gesetzlich zugelassenen Fällen bedarf der vorherigen schriftlichen Einwilligung des Verlages.

Hinweis zu § 52a UrhG: Weder das Werk noch seine Teile dürfen ohne eine solche Einwilligung eingescannt und in ein Netzwerk eingestellt werden. Dies gilt auch für Intranets von Schulen und sonstigen Bildungseinrichtungen.

Verlag Dr. Felix Büchner – Handwerk und Technik GmbH,  
Lademannbogen 135, 22339 Hamburg;  
Postfach 63 05 00, 22331 Hamburg – 2012  
E-Mail: info@handwerk-technik.de  
Internet: www.handwerk-technik.de

Satz und Layout: BUERO CAIRO, 70180 Stuttgart  
Druck: Elbe Druckerei Wittenberg GmbH,  
06896 Lutherstadt Wittenberg