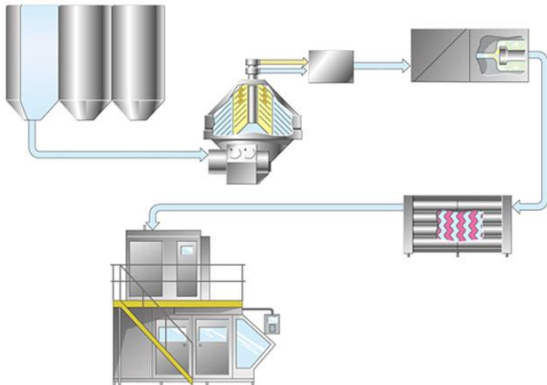




Geschichte über das Produkt  
Käse beschreiben



Inhaltsstoffe der Milch auf-  
zählen und erläutern



Verarbeitungsstufen der  
Milch nennen



Prozess der Käseherstellung  
erklären



Geschmackswelten kennen,  
Käsearten beschreiben



Käsesorten Österreichs  
unterscheiden können



Kriterien für den Käseeinkauf darstellen



Lagerbedingungen nennen, Affinieren erklären

	A	B	C	D
1	<b>Alles Käse</b>			
2				
3	MwSt	19%		
4				
5		Preis je 100 g		
6				
7		Netto	Brutto	5% Rabatt ab kg
8				
9	Altenburger Ziegenkäse	0,59 €	0,70 €	5
10	Milbenkäse	0,67 €	0,80 €	5
11	Odenwälder Frühstückskäse	1,17 €	1,39 €	5
12	Harzer Käse	1,34 €	1,59 €	10
13	Blauschimmelkäse	1,17 €	1,39 €	10
14	Emmentaler	1,25 €	1,49 €	10

Kalkulationen für den Käsewagen erstellen



Schneidewerkzeuge erkennen  
und richtig einsetzen



Schnitttechniken unter-  
scheiden und durchführen



Käseplatten zusammenstellen  
und garnieren



Getränke den Käsesorten  
zuordnen können



richtiges Brot zum jeweiligen  
Käse servieren



Verkaufsgespräche richtig  
führen