

Kategorie Catering			Losungswort	Trockensortimen			Losungswort
Platten	Praxis	fertig		Themen-, Geschenk und Obstkörbe	Praxis		
Platten legetechnik	Theorie	fertig					
Brötchen	Praxis	fertig					
Brötchen Legetechnik und Kalkulation	Theorie	fertig		Theorie			
Canape´s	Praxis	fertig		aktiver Verkauf und Planung	Theorie		
Canapes	Theorie	fertig		Richtlinien für Mitarbeiter	Theorie		
Wursthund	Praxis	fertig		Sauberkeit..Pünktlichkeit, Teamfähigkeit, Kommunikation Loyalität			
Garniersachen	Praxis	fertig		Stärken Analyse	Theorie		
Partybrez´n	Praxis	fertig		Kundenzielgruppe	Theorie		
Trends im Catering (Fingefood, Gläschen)	Praxis			verkaufen Sie Nutzen für den Kunden	Theorie		
Trends im Catering Rezepte	PDF			Geschäft Aktion Augen auf	Theorie		
Sektfrühstück + Mitnahmeplatten	Praxis	fertig		Motivation und Gesundheit	Podcast + Pdf		
Sektfrühstück	Theorie	fertig		Innovationen und Ideen für volle Kassen	Podcast + PDF		
Käseplatte	Praxis	fertig		Richtlinien bei der Kasse	Theorie + PDF		
Partyservice (Verkauf, Kalkulation, Werbung)	PDF Datei	fertig		Ladendiebstahl Prävention	Theorie + PDF	fertig	
Kategorie Obst und Gemüseabteilung				Reklamationen	Podcast + PDF		
Verderbsminimierung Praxis OBST	Praxis	fertig		Schlichtung und Verderb im Geschäft	Theorie		
Verderbsminimierung Praxis GEMÜSE	Praxis	fertig					
Obst Exoten	Praxis	fertig		Servicebereitschaft im Handel steigern	Theorie		
Eckfeiler einer Obstabteilung	Theorie	fertig		Kundentypen	Podcast + PDF		
Tipps und Tricks Obst und Gemüse	PDF Datei	fertig		HCCP Hygiene im Geschäft und Mitarbeiter	Theorie + PDF		
Schilder und Rezepte	PDF Datei	fertig		Catering Theorie			
Kategorie Feinkostabteilung				bringen Sie Ihren Partyservice zu einem	3-4 Theorie Teile		
Verderbsminimierung (Aufstriche u. Salate)	Praxis	fertig		eigenen Geschäftszweig mit Gewinn	.		
Käseexperte	Praxis	fertig					
Käse Kunde Käse und Wein	PDF						
Brotabteilung Inhaltsstoffe	Praxis	fertig					
Aktivitäten Planung FK	Theorie						
Rezepte mit Salat und Aufstriche	PDF Datei	fertig		geplant sind Warenkunde für gesundheitsbewusste Lebensmittel			
Grill Convenience Spieße	Praxis	fertig		was ist Logi Ernährung und wie kann ich daraus etwas verdienen			
Schnittechnik Fleisch	Praxis						
PDF Dateien mit Rezepten für Marinaden	PDF Datei	fertig					