

Top-Prüfung Fachkraft im Gastgewerbe

325 Testaufgaben zur Prüfungsvorbereitung

Produkte und gastorientierte Dienstleistungen - 140 Fragen

Warenwirtschaft - 65 Fragen

Wirtschafts- und Sozialkunde - 120 Fragen



hoteljob-international.de

Claus G. Ehlert



Vorwort

Dieses Buch dient zur Vorbereitung auf die Abschlussprüfung als Fachkraft im Gastgewerbe. Die Fragen sind - wie bei der schriftlichen Prüfung - in programmierter und in offener Form gestellt.

Die Testaufgaben sind in praktischen Blöcken zu 8 - 15 Fragen aufgeteilt. Sie können immer einen Aufgabenblock bearbeiten und dann mit den Lösungen vergleichen.

Einen Vordruck zum Eintragen der Lösungen für die programmierten Aufgaben können Sie sich downloaden unter www.top-pruefung.de/vordruck-1.pdf .

Tipp: Wenn Sie bei programmierten Aufgaben die Antwort nicht wissen, arbeiten Sie nach dem „Ausschlussprinzip“! Streichen Sie die Antworten, die nicht richtig sein können.

Viel Erfolg!

Autor: Claus G. Ehlert, Rettiner Weg 66, 23730 Neustadt
www.hoteljob-international.de - E-Mail: info@top-pruefung.de

1. Auflage: März 2017

ISBN: 978-3-943665-20-8

<http://www.hoteljob-international.de/fachkraft-gastgewerbe.html>

© 2017: Dieses Buch ist urheberrechtlich geschützt. Insbesondere die Herstellung von Kopien und der Weiterverkauf - außerhalb der gesetzlich geregelten Fälle - sind nicht gestattet.



Inhaltsangabe

I. Produkte und gastorientierte Dienstleistungen

A. Hygiene.....	4
B. Unfallverhütung.....	6
C. Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf 1.....	9
D. Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf 2.....	13
E. Servicebereich.....	16
F. Ernährungslehre.....	20
G. Küche.....	23
H. Recht.....	26
I. Büroorganisation, Werbung und Verkaufsförderung.....	29
J. Wirtschaftsdienst.....	33

II. Warenwirtschaft

A. Warenannahme und Lagerhaltung.....	37
B. Bedarfsermittlung und Lagerhaltung.....	41
C. Inventur.....	45
D. Fachrechnen.....	47
E. Preisermittlung / Kalkulation.....	51

III. Wirtschafts- und Sozialkunde

A. Gemischte WiSo-Fragen.....	55
B. Gemischte WiSo-Fragen.....	58
C. Betriebsrat / Mitbestimmung.....	60
D. Berufsausbildung.....	62
E. Berufliche Bildung.....	65
F. Unternehmensformen.....	69
G. Kaufvertrag / Geschäftsfähigkeit.....	71
H. Sozialversicherung.....	74
I. Staat und seine Institutionen.....	77
Die Lösungen der WiSo-Fragen.....	80
Lösungsblatt Vordruck.....	81



I. Produkte und gastorientierte Dienstleistungen

A. Hygiene

Situation zu den Fragen 1 - 3

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

Frage 1: Nennen Sie drei Lebensmittel, die besonders anfällig für Salmonellen sind.

Frage 2: Bei welcher Temperatur werden Salmonellen abgetötet? Sterben sie auch durch „Einfrieren“?

Frage 3: Gehört eine Erkrankung durch Salmonellen zu den meldepflichtigen Krankheiten?

Situation zu den Fragen 4 - 5

Sie verarbeiten in Ihrem Betrieb auch regelmäßig Hackfleisch und wissen, dass auch hier sehr sauber gearbeitet werden muss.

Frage 4: Begründen Sie, warum Hackfleisch so stark für Mikroorganismen anfällig ist?

Frage 5: Sie haben am 7. August 3,5 kg Hackfleisch hergestellt. Bei welcher Temperatur sollte das Hackfleisch gelagert werden und bis wann muss es verbraucht sein?

Frage 6: Beim Aufräumen im Lager sehen Sie eine Konservendose mit Bohnen, bei der sich der Deckel nach oben gewölbt hat. Was hat das zu bedeuten?

Situation zu den Fragen 7 - 8

Sie haben auf einem Weißbrot einen grünen, pelzigen Belag entdeckt.

Frage 7: Um was könnte es sich handeln?

Frage 8: Dürfen Sie nach Entfernen des Belages das Weißbrot weiter verwenden?

Frage 9: Bei welchen Temperaturen fühlen sich die meisten Mikroorganismen wohl?
1 richtige Antwort

- a) 0 - 20 °C b) 105 - 150 °C c) 40 - 75 °C d) 10 - 20 °C

Frage 10: Welche Aussagen zum Einsatz von Spülmitteln sind richtig?
2 richtige Antworten

- a) Zu viel Spülmittel bringt keine zusätzliche Reinigungsleistung.
b) Spülmittel belasten das Abwasser nicht.
c) Spülmittel entspannen das Wasser.
d) Je weniger Spülmittel, desto höher ist die Reinigungsleistung.



Lösungen zu Fragenblock A

Frage 1: Geflügel, Eier, Hackfleisch und aus diesen Produkten hergestellte Lebensmittel wie z. B. Mayonnaise, Eiersalat.

Frage 2: Salmonellen sterben nach ca. 10 Minuten erhitzen bei ca. 78 °C. Bei höheren Temperaturen verringert sich die Zeit des Erhitzens. Durch Einfrieren werden die Bakterien nicht abgetötet.

Frage 3: In Deutschland gehören Salmonellosen zu den sogenannten meldepflichtigen Erkrankungen (§ 6 bzw. § 7 des Infektionsschutzgesetzes).

Frage 4: Aufgrund der vergrößerten Oberfläche und der teilweise zerstörten Zellmembranen ist rohes Hackfleisch sehr schnell verderblich.

Frage 5: Das Hackfleisch sollte kühl bei höchstens 4 °C gelagert werden. Das rohe Hackfleisch muss am Herstellungstag, also am 7. August, verbraucht werden. Soll es am nächsten Tag verwendet werden, muss es am 7. August durcherhitzt werden.

Frage 6: Man spricht von einer Bombage. Die Konservendose darf nicht mehr verwendet werden (Botulinumtoxin).

Frage 7: Es handelt sich wahrscheinlich um Schimmel.

Frage 8: Von schädlichem Schimmelpilz befallene Lebensmittel sind zu entsorgen. Für das bloße Auge unsichtbar hat sich in der Regel das Myzel des Pilzes bereits in der gesamten Portion ausgebreitet und eventuell dort Mykotoxine erzeugt.

Frage 9: c

Frage 10: a, c



B. Unfallverhütung

Frage 1: Wer ist für die Überwachung der Unfallverhütungsvorschriften zuständig?

Frage 2: Welche Form und Farbe haben Verbotsschilder?

Frage 3: Sie sehen folgende Zeichen. Was haben sie zu bedeuten?



a)



b)



c)



d)



e)



f)



g)



h)

Frage 4: Welche Bedeutung haben folgende Zeichen? Unterscheiden Sie zudem in Verbotsschilder, Warnschilder, Gebotsschilder, Rettungsschilder und Brandschutzschilder.



a)



b)



c)



d)



e)



f)



g)



h)

Frage 5: Darf ein Brand an der Fritteuse mit Wasser gelöscht werden?

<http://www.hoteljob-international.de/fachkraft-gastgewerbe.html>