

# Top-Prüfung Koch / Köchin

250 Testaufgaben zur Prüfungsvorbereitung

100 offene Fragen Technologie

30 gebundene Fragen Warenwirtschaft

120 gebundene Wiso-Fragen



**Top-Prüfung.de!**

Claus G. Ehlert



## **Inhaltsangabe:**

### **I. Technologie - 100 Testfragen mit offener Antwort**

Seite 3 - 26

- A. Hygiene
- B. Unfallverhütung
- C. Gemischte Fragen
- D. Fleisch
- E. Fisch und Meerestiere
- F. Suppen, Brühen und Vorspeisen
- G. Gemischte Fragen
- H. Gemischte Fragen
- I. Getränk Kunde / Service

Die Antworten finden Sie nach jedem Aufgabenblock.

### **II. Warenwirtschaft - 30 Testfragen mit gebundener Antwort**

Seite 27 - 36

- A. Gemischte Fragen – Schwerpunkt Lager
- B. Gemischte Fragen – Schwerpunkt Kalkulation
- C. Gemischte Fragen

Die Antworten finden Sie nach jedem Aufgabenblock.

### **III. Wirtschaft- und Sozialkunde - 120 programmierte Fragen**

Seite 37 - 62

- A: 15 Gemischte Wiso-Fragen
- B: 12 Gemischte Wiso-Fragen
- C: 12 Fragen Betriebsrat / Mitbestimmung
- D: 12 Fragen zum Thema Berufsausbildung
- E: 15 Fragen zur beruflichen Bildung
- F: 12 Fragen zum Thema Unternehmensformen
- G: 15 Fragen zum Kaufvertrag und zur Geschäftsfähigkeit
- I: 12 Fragen zum Thema Sozialversicherung
- J: 15 Fragen zum Staat und seinen Institutionen

Bei allen Wiso-Aufgaben ist immer eine Antwort richtig. Die Antworten der Wiso-Fragen finden Sie auf Seite 62.

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

Autor: Claus G. Ehlert, Rettiner Weg 66, 23730 Neustadt  
hoteljob-international.de, E-mail: info@cge.de

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



## **I. 100 Fragen Technologie**

### **A. Fragen zum Bereich 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 - 6**

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

**Frage 4:** Wieso ist Hackfleisch so stark für Mikroorganismen anfällig?

**Frage 5:** Nennen Sie den Fettgehalt von Schweinehack, Rinderhack und gemischtem Hackfleisch?

**Frage 6:** 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 7:** Beim Aufräumen im Lager sehen Sie eine Dose mit Bohnen, bei der sich der Deckel nach oben gewölbt hat. Was hat das zu bedeuten?

#### **Situation zu den Fragen 8 - 9**

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

**Frage 8:** Um was könnte es sich handeln?

**Frage 9:** Dürfen Sie nach Entfernen des Belages das Weißbrot weiter verwenden?

**Frage 10:** Was sind Staphylokokken?



## **Lösungen zu Fragenblock A:**

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

**Frage 2:** Salmonellen sterben durch ca. 10 Minuten erhitzen bei ca. 78 Grad. Bei höheren Temperaturen verringert sich die Zeit der Erhitzung. 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:** Schweinehackfleisch max. 35 % Fett, Rinderhackfleisch max. 20 % Fett. Daraus gemischtes Hackfleisch darf max. 30 % Fett enthalten.

**Frage 6:** Das Hackfleisch sollte kühl bei höchstens 4 Grad 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 7:** Man spricht von einer Bombage. Die Dose darf nicht mehr verwendet werden (Botulinumtoxin).

**Frage 8:** Es handelt sich wahrscheinlich um Schimmel.

**Frage 9:** 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 10:** Staphylokokken sind sporenbildende Bakterien. Sie werden durch Erhitzen abgetötet, jedoch sondern Staphylokokken ein Gift ab, das hitzebeständig ist. Dominierende Symptome einer Staphylokokken-Vergiftung sind Erbrechen, Übelkeit, Durchfall und Kreislaufsymptome. Bereits äußerst geringe Toxinmengen können hierfür ausreichen. Sie kommen in (eitrigen) Wunden vor.