

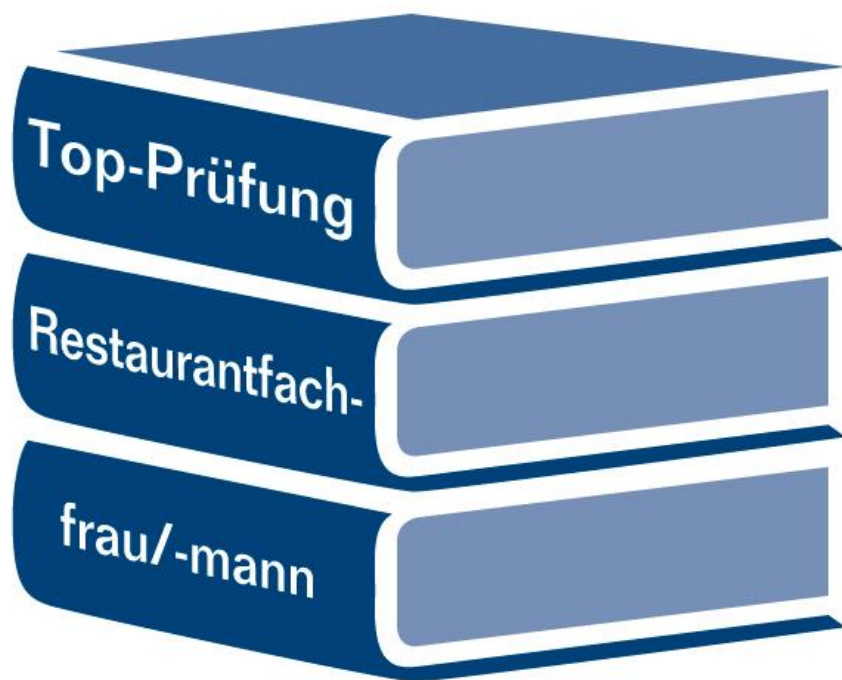
Top-Prüfung **Restaurantfachfrau/-mann**

400 Testaufgaben zur Prüfungsvorbereitung

Restaurantorganisation - 140 Fragen

Service - 140 Fragen

Wirtschafts- und Sozialkunde - 120 Fragen



hoteljob-international.de

Claus G. Ehlert



Vorwort

Dieses Buch dient zur Vorbereitung auf die Abschlussprüfung als Restaurantfachfrau / Restaurantfachmann. 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@cge.de

3. Auflage: März 2017
ISBN: 978-3-943665-05-5

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



Inhaltsangabe

I. Restaurantorganisation

A. Menükunde.....	4
B. Warenwirtschaft / Lagerkennzahlen.....	8
C. Bedarfsermittlung / Lager.....	12
D. Kalkulation.....	16
E. Fachrechnen I.....	20
F. Fachrechnen II.....	23
G. Werbung / Marketing.....	26
H. Büroorganisation und -kommunikation.....	30
I. Ausrichten von Festlichkeiten und Veranstaltungen.....	33
J. Führen einer Station.....	37

II. Service

A. Ernährungslehre.....	41
B. Hygiene.....	44
C. Unfallverhütung.....	46
D. Wein.....	49
E. Spirituosen.....	53
F. Bier / Getränk Kunde.....	56
G. Housekeeping.....	59
H. Umgang mit Gästen Beratung und Verkauf.....	62
I. Arbeiten am Tisch des Gastes.....	65
J. Recht.....	68
K. Gemischte Fragen.....	71
L. Garnituren und Zubereitungsarten.....	74

III. Wirtschafts- und Sozialkunde

A. Berufsausbildung.....	75
B. Berufsausbildung und Arbeitsverhältnis.....	78
C. Betriebliche Mitbestimmung.....	81
D. Unternehmen.....	83
E. Rechtsgeschäfte.....	85
F. Sozialversicherung.....	88
G. Wirtschaftliche Verflechtungen.....	91
H. Gemischte WiSo Fragen I.....	94
I. Gemischte WiSo Fragen II.....	97
Die Lösungen der WiSo-Fragen.....	99
Lösungsblatt Vordruck.....	100



I. Restaurantorganisation

A. Menükunde

Frage 1: Aus welchen Gängen könnte ein 5-Gang-Menu bestehen? Mit welchem Gang würden Sie bei der Speisenzusammenstellung beginnen?

Situation zu den Fragen 2 - 6

Ein Gast wünscht sich folgendes 4-Gang-Menu:

Lauchcremesuppe

Pochierte Schollenfilets in Weißweinsauce

Schweinemedallions, Kartoffelkroketten, Lauchgemüse in Rahm

Rote Grütze mit Vanillesauce

Frage 2: Welche fachlichen Fehler können Sie in dem Menu entdecken?

Frage 3: Begründen Sie, warum bei der Zusammenstellung eines Menus auch die Jahreszeit zu berücksichtigen ist.

Frage 4: Nennen Sie 6 Beispiele für saisonbedingte Rohstoffe und die dazugehörigen Zeiträume.

Frage 5: Der Gast wünscht zu den Schollenfilets einen kräftigen Rotwein. Wie sehen Sie die Wahl aus fachlicher Sicht?

Frage 6: Das Menu soll durch ein Sorbet erweitert werden. Vor welchem Gang wird es gereicht?

Frage 7: In welcher Reihenfolge sind die einzelnen Bestandteile eines Ganges im Menu zu nennen?

Situation zu den Fragen 8 - 9

Sie lesen auf einer Speisekarte: Forelle à la meunière mit Kopfsalatherzen, Salzkartoffeln

Frage 8: Welche Fehler können Sie entdecken?

Frage 9: Wie lautet die richtige Schreibweise?

Frage 10: Was ist ein Aperitif?

Frage 11: Welche Grundregeln gibt es bei der Abfolge von Weinen innerhalb eines Menus?



Situation zu den Fragen 12 - 15

Herr und Frau Kuwel haben sich vor dem Theater einen Tisch in Ihrem Restaurant bestellt. Aus zeitlichen Gründen möchten beide nur einen Hauptgang.

Frau Kuwel hat sich als Hauptgang einen Wildbraten mit Rotkohl und Kartoffelkroketten bestellt. Ihr Mann, Siegurd Kuwel, hat nicht so großen Hunger. Er möchte einen Scampispieß mit Reis. Beide Gäste wünschen je eine Karaffe Wein.

Frage 12: Was für einen Wein würden Sie Frau Kuwel empfehlen? Begründen Sie Ihre Entscheidung.

Frage 13: Welchen Wein würden Sie Herrn Kuwel empfehlen? Begründen Sie auch hier.

Frage 14: Frau Kuwel möchte nach dem Essen einen Trester. Was ist darunter zu verstehen?

Frage 15: Herr Kuwel wünscht einen Espresso Macchiato. Was ist das?



Lösungen zu Fragenblock A

Frage 1:

Zum Beispiel: Kalte Vorspeise - Suppe - Warme Vorspeise - Hauptgang - Dessert
Bei der Speisenzusammenstellung wird mit dem Hauptgang begonnen.

Frage 2:

- Wiederholung Lauch (2-mal): Suppe und Gemüse zum Hauptgang.
- Zu viel Sahne (4-mal) und dadurch auch schwer: Suppe, Fischgericht, Hauptgang und Dessert
- Fehler in der Reihenfolge: Beim Hauptgang müssen die „Kartoffelkroketten“ nach dem Gemüse genannt werden.
- Farblose Zusammenstellung: Bis auf die Rote Grütze ist alles sehr hell.

Frage 3:

- Viele Rohstoffe sind zu bestimmten Zeiten (z. B. Erntezeit bei Gemüse) am schmackhaftesten und auch noch preiswerter.
- In der warmen Jahreszeit werden eher leichtere Gerichte als im Winter verlangt.

Frage 4:

Spargel:	April bis Juni; Ende des Spargelstechens ist traditionell <i>St. Johanni</i> am 24. Juni
Erdbeeren:	Mai und Juni
Karpfen:	Von September bis April; beliebtes Gericht zu Silvester
Lamm:	Besonders beliebt zur Osterzeit
Muscheln:	Von September bis April (in den Monaten mit „r“))
Pflaumen:	Von Mitte August bis Mitte September
Kirschen:	Juni bis August; Sauerkirschen bis September

Frage 5: Ein Rotwein passt nicht zu den zarten Schollenfilets. Hier wäre ein leichter Weißwein zu empfehlen.

Frage 6: Das Sorbet wird vor dem Hauptgang gereicht.

Frage 7: Hauptrohstoff, Garnitur, Sauce, Gemüse, Beilage (dann evtl. auch Salat oder kalte Beilage)

Frage 8:

- Sprachen sollen nicht vermischt werden (Forelle nach Müllerinart).
- Fehler in der Reihenfolge. Der Salat ist nach den Kartoffeln zu nennen.

Frage 9: Forelle nach Müllerinart mit Salzkartoffeln, Kopfsalatherzen



Frage 10: Ein Aperitif ist ein appetitanregendes Getränk und wird deshalb vor einem Essen oder einem Menu gereicht.

Frage 11:

- ✓ Weißwein vor Rotwein
- ✓ Leichte Weine vor schweren Weinen
- ✓ Junge Weine vor alten Weinen
- ✓ Trockene Weine vor süßen Weinen
- ✓ Wein vor Schaumwein

Frage 12: Es wäre ein gehaltvoller Rotwein zu empfehlen. Bei dem Wildbraten handelt es sich um ein „schweres, gehaltvolles“ Essen. Entsprechend sollte der Wein dazu passen.

Frage 13: Es wäre ein leichter Weißwein zu empfehlen. Blume und Bukett sollten fein ausgeprägt sein, da dies sehr gut zum feinen Geschmack der Scampi passen würde.

Frage 14: Trester wird aus den Rückständen der Weinbereitung hergestellt. Die Weinmaische wird vergoren und destilliert. Der wohl bekannteste Tresterbrand ist der Grappa aus Italien.

Frage 15: Es ist ein Espresso mit einem kleinen Schuss Milchschaum.

Weitere Fragen / Infos unter
<http://www.hoteljob-international.de/refa-ebook.html>