# Top-Prüfung
# Fachkraft für Gastronomie

325 Übungsaufgaben zur Prüfungsvorbereitung
inkl. Lösungen für alle 3 Prüfungsfächer

**hoteljob-international.de**
Claus G. Ehlert

# Vorwort

Dieses Buch dient zur Vorbereitung auf die Abschlussprüfung als **Fachkraft für Gastronomie**. Die Übungsaufgaben sind - wie bei der schriftlichen Prüfung - in programmierter sowie in offener Form gestellt und orientieren sich am Prüfungskatalog für die IHK Abschlussprüfungen.

Die Fragen sind in praktischen Blöcken zu 8 - 15 Fragen aufgeteilt. Sie können immer einen Aufgabenblock bearbeiten und diesen 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 Prüfungsfragen 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
https://www.hoteljob-international.de/fachkraft-gastronomie.html

ISBN: 978-3-943665-43-7

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

# Inhaltsangabe

## I. Produktion und Service

A. Grundlegende Aufgaben in der Küche oder in der Produktion 4
B. Grundlegende Aufgaben im Wirtschaftsdienst 9
C. Grundlegende Arbeiten im Service 12
D. Nichtalkoholische und alkoholische Getränke 1 17
E. Nichtalkoholische und alkoholische Getränke 2 20
F. Fachrechnen 24
G. Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit 26
H. Hygiene, Umweltschutz und Nachhaltigkeit 29

## II. Gasterlebnis, Verkaufsförderung und Warenlagerung

A. Umgang mit Gästen und Teammitgliedern 33
B. Grundlegende Aufgaben im Wirtschaftsdienst 37
C. Grundlegende Arbeiten im Service 1 41
D. Grundlegende Arbeiten im Service 2 46
E. Unterstützung verkaufsfördernder Maßnahmen 50
F. Annahme und Einlagerung von Waren 1 53
G. Annahme und Einlagerung von Waren 2 57

## III. Wirtschafts- und Sozialkunde

A. Ausbildungsbetrieb 60
B. Berufsausbildungs- und Arbeitsverhältnis 63
C. Betriebliche Mitbestimmung 66
D. Wandel der Arbeits- und Lebenswelt 69
E. Sozialversicherung 71
F. Soziale Sicherung, Berufs- und Lebensplanung 73
G. Unternehmen und private Marktteilnehmende 75
H. Rechtsgeschäfte 78
I. Rolle der Bundesrepublik Deutschland in Europa und der Welt 81
Die Lösungen zu den WiSo-Fragen 84

**Lösungsblatt** Vordruck für programmierte Fragen 85

# I. Produktion und Service

## A. Grundlegende Aufgaben in der Küche oder in der Produktion

**Situation zu den Fragen 1 - 3**
Sie sind als Fachkraft für Gastronomie in der Küche eingesetzt. Für das heutige Tagesgericht werden feine Karottenstreifen benötigt.

**Frage 1:** Was ist allgemein bei der Verwendung von Messern zu beachten, um Unfälle zu vermeiden?

**Frage 2:** Sie haben soeben noch mit einem Ausbeinmesser gearbeitet. Sollten Sie es auch für die Herstellung der feinen Karottenstreifen verwenden?

**Frage 3:** Beschreiben Sie in Stichpunkten die Herstellung feiner Karottenstreifen.

**Frage 4:** Warum werden einige Lebensmittel vor der Weiterverarbeitung gewässert?

**Frage 5:** Erläutern Sie die wesentlichen Unterschiede zwischen blanchieren, kochen und dünsten. Geben Sie Beispiele.

**Situation zu den Fragen 6 - 9**
Das Restaurant Lupa hat beschlossen, sein Angebot an Gemüsegerichten zu erweitern, um den steigenden Bedarf an gesunden und vegetarischen Optionen auf der Speisekarte zu decken. Die Restaurantleitung hat das Küchenteam gebeten, sich auf die Erweiterung des Gemüseangebots vorzubereiten.

**Frage 6:** Welche Bedeutung hat Gemüse für die Ernährung?

**Frage 7:** Weshalb sollte - wenn möglich - saisonales Gemüse verwendet werden?

**Frage 8:** Welche Produkte bekommen Sie wann frisch? Ordnen Sie entsprechend zu.

| | |
|---|---|
| 1. Spargel<br>2. Grüne Bohnen<br>3. Rosenkohl<br>4. Blumenkohl<br>5. Aubergine<br>6. Kohlrabi | a) Oktober bis März<br>b) Mai bis Oktober<br>c) Juli bis Oktober<br>d) Mai bis Juni (Johannistag) |

**Frage 9:** Nennen Sie 4 Schnittarten für Gemüse inkl. der französischen Fachbegriffe.

**Frage 10:** Welche Bedeutung haben folgende Fachbegriffe:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| À la minute | Mise en place | Bridieren | Chafing-Dish | Gratinieren | Nappieren |

**Situation zu den Fragen 11 - 14**
Sie sind zum Frühstücksservice im Restaurant eingeteilt.

**Frage 11:** Ein Gast wünscht ein „kontinentales Frühstück“. Was ist darunter zu verstehen?

**Frage 12:** Ein Gast fragt beim Frühstück nach Cerealien. Was meint er damit?

**Frage 13:** Wie können Sie erkennen, ob ein Ei nicht mehr frisch ist?

**Frage 14:** Beschreiben Sie die fachgerechte Herstellung von Rührei.

**Frage 15:** Ein Gast bestellt zu seinem Kopfsalat eine Vinaigrette. Beschreiben Sie kurz die Herstellung.

## Lösungen zu Fragenblock A

**Frage 1:**

✓ Der Messergriff und die Hände müssen trocken sein.
✓ Das Schneidebrett muss rutschfest und trocken sein.
✓ Messer nach der Verwendung nicht mit der Schneide nach oben ablegen.
✓ Richtige Fingertechnik verwenden, um die Schneide von den Fingern fernzuhalten.
✓ Nicht in ein fallendes Messer greifen.
✓ Vermeiden Sie Zeitdruck, Stress und Unaufmerksamkeit bei der Arbeit mit Messern.

**Frage 2:** Nein, ein Ausbeinmesser ist zum Auslösen von Knochen und Sehnen gut geeignet. Für die Herstellung von feinen Karottenstreifen sollten Sie ein scharfes Küchenmesser verwenden.

**Frage 3:**

1. Schneide die Karotte in ca. 5 - 7 cm lange Abschnitte.
2. Schneide eine dünne Scheibe ab und lege die Karotte auf dieser glatten Fläche ab, damit sie einen besseren Halt hat.
3. Anschließend feine Scheiben schneiden.
4. 2 bis 3 Scheiben übereinanderlegen und dann in feine Streifen schneiden.

**Frage 4:**

| |
|---|
| Entfernung von unerwünschten Substanzen, z. B. um Sand oder Schmutz bei Salaten zu entfernen. |
| Reduzierung von Bitterstoffen, z. B. bei Endivien und Chicorée. |
| Reduzierung der Kochzeit, z. B. Einweichen von Linsen. |
| Erhaltung der Farbe, z. B. bei geschnittenen Apfelscheiben (enzymatische Bräunung). |
| Verminderung von Salzgehalt, z. B. bei Matjes. |

**Frage 5:**

| Garverfahren | Beschreibung | Beispiele für Lebensmittel |
|---|---|---|
| Blanchieren | Kurzes Eintauchen von Lebensmitteln in kochendes Wasser und anschließendes Abkühlen in Eiswasser. | Zuckerschoten, Tomaten, Spinat |
| Kochen | Lebensmittel werden in reichlich kochendem Wasser oder Flüssigkeit gegart. Die Garzeit ist in der Regel länger. | Nudeln, Kartoffeln, Eier |
| Dünsten | Lebensmittel werden schonend in einer geringen Menge Flüssigkeit, oft mit einem Deckel, gegart. | Gemüse, Fischfilets, Hühnerbrustfilets |

**Frage 6:**

| |
|---|
| Reich an Vitaminen (A, B und C) und Mineralstoffen. |
| Hoher Gehalt an Ballaststoffen und somit gut für die Verdauung. |
| Senkt das Risiko chronischer Krankheiten. |
| Fördern die allgemeine Gesundheit und das Wohlbefinden. |
| Trägt zur Vielfalt und Ausgewogenheit der Ernährung bei. |
| Kann helfen, das Körpergewicht zu regulieren. |
| Verbessert die Immunfunktion. |

**Frage 7:**

✓ Saisonales Gemüse ist frischer und schmackhafter.
✓ Lokaler Anbau in der Saison möglich.
✓ Außerhalb der Saison kann Gemüse teurer und weniger frisch sein.
✓ Die Berücksichtigung von Saisonzeiten ist ökologisch nachhaltig.

**Frage 8:** 1d, 2c, 3a, 4b, 5c, 6b

**Frage 9:**

| **Schnittart (d / f)** | **Beschreibung** |
|---|---|
| Würfel / Brunoise | Feine, gleichmäßige Gemüsewürfel |
| Streifen / Julienne | Dünne, lange Streifen (wie Streichhölzer) |
| Nach Bauernart / Paysanne | Vierkantige Stäbe (1 bis 1,5 cm Breite), die dann in Blättchen geschnitten werden. |
| Gemüsestäbe / Bâtonnets de légumes | Gemüsestäbe |

**Frage 10:**

✓ À la minute: Zubereitung auf Bestellung, unmittelbar vor dem Verzehr.
✓ Mise en place: Bereitstellung der benötigten Zutaten sowie der Arbeitsutensilien in der optimalen Anordnung für einen guten und produktiven Arbeitsablauf.
✓ Bridieren: Binden von Geflügel.
✓ Chafing-Dish: Tischbehälter mit Wasserbad zum Warmhalten von Speisen bei einem Buffet.
✓ Gratinieren: Überbacken
✓ Nappieren: Speise wird mit einer Sauce überzogen.

**Frage 11:** Ein „kontinentales Frühstück“ ist ein einfaches Frühstück bestehend aus:
Kaffee, Tee oder Kakao - Brötchen, Brot oder Toast - Butter, Konfitüre, Honig

**Frage 12:** Getreideprodukte (vom Englischen „breakfast cereals“), die beim Frühstück oft mit Milch und Joghurt angeboten werden.

**Frage 13:**

| | |
|---|---|
| Schwimmprobe: | Ein altes Ei steigt aufgrund der größeren Luftkammer in einem Gefäß mit Wasser nach oben. |
| Schüttelprobe: | Wegen der größeren Luftkammer ist ein „Schwappen“ zu hören. |
| Trennen: | Eidotter und Eiklar lassen sich schlecht trennen. |
| Geruch: | Das Ei riecht unangenehm. |
| Aufschlagen: | Das Eidotter verläuft breit. Das Eiklar ist wässrig. |

**Frage 14:**
- Eier in einer Schüssel aufschlagen, würzen und mit dem Schneebesen verrühren.
- Butter in einer Pfanne erhitzen.
- Eiermasse in die Pfanne geben und stocken lassen, dabei fortwährend mit einem Kochlöffel rühren.
- Das Rührei auf einen vorgewärmten Teller geben und umgehend servieren.

**Frage 15:**
✓ Essig mit Salz und Pfeffer verrühren.
✓ Senf dazugeben und kurz aufschlagen.
✓ Das Öl erst tröpfchenweise, dann sehr langsam unter ständigem Rühren zugießen, damit sich Essig und Öl verbinden können.

Weitere Infos und Bestellung unter
https://www.hoteljob-international.de/fachkraft-gastronomie.html