

Top-Prüfung Hotelfachfrau/-mann

360 Übungsaufgaben mit Lösungen zur
Prüfungsvorbereitung auf Teil 1 und Teil 2 der
schriftlichen Abschlussprüfung



Claus G. Ehlert



Vorwort

Dieses Buch dient zur Vorbereitung auf **Teil 1 und Teil 2** der schriftlichen Abschlussprüfung als **Hotelfachfrau / Hotelfachmann** (nach der neuen Ausbildungsordnung von 2022).

Die Übungsaufgaben sind - wie bei der schriftlichen Prüfung - in programmierter sowie in offener Form gestellt und orientieren sich am IHK Prüfungskatalog.

Der Bereich „Aufgaben am Empfang“ wird im praktisch-mündlichen Teil 1 der Abschlussprüfung geprüft und ist daher nicht Bestandteil dieses Buches.

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

6. Auflage: September 2025
ISBN: 978-3-943665-44-4

© 2025: Dieses Buch ist urheberrechtlich geschützt. Insbesondere die Herstellung von Kopien und der Weiterverkauf - außerhalb der gesetzlich geregelten Fälle - sind nicht gestattet.



Inhaltsangabe

Teil 1 der schriftlichen Abschlussprüfung

Grundlegende Aufgaben in der Küche, Produktion und im Service

A. Grundlegende Aufgaben in der Küche oder in der Produktion	4
B. Grundlegende Arbeiten im Service	9
C. Nichtalkoholische und alkoholische Getränke 1	14
D. Nichtalkoholische und alkoholische Getränke 2	17
E. Fachrechnen	21
F. Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit	23
G. Hygiene, Umweltschutz und Nachhaltigkeit	26

Teil 2 der schriftlichen Abschlussprüfung

I. Veranstaltungen und Food-and-Beverage-Management

A. Annahme und Einlagerung von Waren	30
B. Wahrnehmung von Aufgaben im Food-and-Beverage-Management	34
C. Kalkulation / Fachrechnen	39
D. Verkauf, Organisation und Durchführung von Veranstaltungen 1	44
E. Verkauf, Organisation und Durchführung von Veranstaltungen 2	48

II. Revenue-Management, Marketing und Verkauf

A. Gästekommunikation und Beschwerde-Management	53
B. Channel-Management und Revenue-Management	59
C. Fachrechnen	63
D. Umsetzung von Maßnahmen der Verkaufsförderung und des Marketings 1	67
E. Umsetzung von Maßnahmen der Verkaufsförderung und des Marketings 2	73

III. Wirtschafts- und Sozialkunde

A. Ausbildungsbetrieb	77
B. Berufsausbildungs- und Arbeitsverhältnis	80
C. Betriebliche Mitbestimmung	83
D. Wandel der Arbeits- und Lebenswelt	86
E. Sozialversicherung	88
F. Soziale Sicherung, Berufs- und Lebensplanung	90
G. Unternehmen und private Marktteilnehmende	92
H. Rechtsgeschäfte	95
I. Rolle der Bundesrepublik Deutschland in Europa und der Welt	98
Die Lösungen zu den WiSo-Fragen	101



Teil 1 der schriftlichen Abschlussprüfung

A. Grundlegende Aufgaben in der Küche oder in der Produktion

Situation zu den Fragen 1 - 3

Sie sind 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	
2. Grüne Bohnen	a) Oktober bis März
3. Rosenkohl	b) Mai bis Oktober
4. Blumenkohl	c) Juli bis Oktober
5. Aubergine	d) Mai bis Juni (Johannistag)
6. Kohlrabi	

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.
Fördert 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 Gemüswürfel
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.
- ✓ Gratiniere: Überbacken
- ✓ Nappieren: Speise wird mit einer Sauce überzogen.

Weitere Infos und Bestellung unter

<https://www.hoteljob-international.de/hofa-ebook.html>