Top-Prüfung Fachmann / Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

380 Übungsaufgaben zur Prüfungsvorbereitung auf Teil 1 und Teil 2 der Prüfung

hoteljob-international.de
Claus G. Ehlert

Vorwort

Dieses Buch dient zur Vorbereitung auf **Teil 1 und Teil 2** der Abschlussprüfung als **Fachmann/Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie**. 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
E-Mail: info@top-pruefung.de
https://www.hoteljob-international.de/restaurants-veranstaltungsgastronomie.html

ISBN: 978-3-943665-42-0

© 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 Abschlussprüfung

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

Teil 2 der Abschlussprüfung

I. Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Produktkompetenz und Warenlagerung

A. Umgang mit Gästen und Teammitgliedern 33
B. Wirtschaftsdienst, Herrichten und Pflegen von Gasträumen 37
C. Serviceabläufe / Servicearbeiten am Tisch des Gastes 41
D. Unterstützung verkaufsfördernder Maßnahmen 45
E. Betreuung, Beratung, Kommunikation und Verkauf 48
F. Wahrnehmung von Aufgaben an der Bar und am Getränkebuffet 1 52
G. Wahrnehmung von Aufgaben an der Bar und am Getränkebuffet 2 56
H. Annahme und Einlagerung von Waren 59

II. Veranstaltungsplanung, Restaurant- und Bankettservice

A. Konzeption von Veranstaltungen, Tagungen und Banketts 63
B. Kalkulation / Fachrechnen 68
C. Durchführung von Veranstaltungen, Tagungen und Banketts 71

III. Wirtschafts- und Sozialkunde

A. Ausbildungsbetrieb 76
B. Berufsausbildungs- und Arbeitsverhältnis 79
C. Betriebliche Mitbestimmung 82
D. Wandel der Arbeits- und Lebenswelt 85
E. Sozialversicherung 87
F. Soziale Sicherung, Berufs- und Lebensplanung 89
G. Unternehmen und private Marktteilnehmende 91
H. Rechtsgeschäfte 94
I. Rolle der Bundesrepublik Deutschland in Europa und der Welt 97
Die Lösungen zu den WiSo-Fragen 100

Lösungsblatt Vordruck für programmierte Fragen 101

Teil 1 der 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 3. Rosenkohl 4. Blumenkohl 5. Aubergine 6. Kohlrabi	a) Oktober bis März b) Mai bis Oktober c) Juli bis Oktober 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 dem Messer.

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 Salzwasser 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.

B. Grundlegende Aufgaben im Wirtschaftsdienst

Frage 1: Nennen Sie 6 Aufgaben im Wirtschaftsdienst.

Situation zu den Fragen 2 - 5
Sie sind mit Reinigungsaufgaben im Restaurant beauftragt.

Frage 2: Nennen Sie 5 Punkte, die bei der Verwendung eines Reinigungskonzentrats beachtet werden müssen.

Frage 3: 200 ml eines Reinigungskonzentrats sollen laut Anleitung im Verhältnis 1 : 5 verdünnt werden. Wie viel gebrauchsfertige Reinigungsflüssigkeit erhalten Sie?

Frage 4: Welche Rolle spielen Umweltaspekte bei dem Einsatz von Reinigungsmitteln?

Frage 5: Nenne Beispiele für eine umweltgerechte und nachhaltige Verwendung von Reinigungsmitteln im Restaurant.

Frage 6: Wie kann die Sicherheit elektrischer Geräte in einem Restaurant gewährleistet werden?

Frage 7: Eine Waschmaschine für die Tischwäsche hat eine Leistung von 2200 Watt und wird täglich für 2 Stunden betrieben. Wie hoch sind die Energiekosten pro Monat (30 Tage), wenn 1 Kilowattstunde (kWh) 0,30 € kostet?

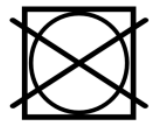
Situation zu den Fragen 8 - 10
Sie sind für Neuanschaffungen, Reinigung und Pflege der Tischwäsche zuständig.

Frage 8: Welche Kriterien sind bei der Auswahl von neuer Tischwäsche im Restaurant zu beachten?

Frage 9: Auf einem Angebot für neue Tischwäsche steht der Ausdruck „mercerisiert“. Was hat das zu bedeuten?

Frage 10: Welche Bedeutung haben folgende Zeichen?

a) b)

c)  d) e)

Weitere Infos und Bestellung unter
https://www.hoteljob-international.de/restaurants-veranstaltungsgastronomie.html