



Andreas Ettl

Koch/Köchin

Schriftliche Abschlussprüfung



Best.-Nr. 2811
6. Auflage 2022

6. Auflage 2022

Best.-Nr. 2811 · ISBN 978-3-95532-811-5

Alle Rechte liegen beim Verlag bzw. sind der Verwertungsgesellschaft Wort, Untere Weidenstr. 5, 81543 München, Telefon 089 514120, zur treuhänderischen Wahrnehmung überlassen. Damit ist jegliche Verbreitung und Vervielfältigung dieses Werkes – durch welches Medium auch immer – untersagt.

Bildquellen

Icons: © Soulsisz – Fotolia.com
 © VIGE.co – Fotolia.com



© u-form Verlag | Hermann Ullrich GmbH & Co. KG
Cronenberger Straße 58 | 42651 Solingen
Telefon: 0212 22207-0 | Telefax: 0212 22207-63
Internet: www.u-form.de | E-Mail: uform@u-form.de



Inhalt

Prüfungsfach Technologie



Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit,
Umweltschutz, Hygiene



Einsatz von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern,
Arbeitsplanung



Küchenbereich



Herstellen von Suppen und Soßen
– Klare und gebundene Suppen



Herstellen von Suppen und Soßen
– Soßen



Zubereitung von Fisch, Schalen- und Krustentieren

Prüfungsfach Technologie



Verarbeiten von Fleisch und Innereien



Verarbeiten von Wild und Geflügel



Zubereiten von Molkereiprodukten und Eiern



Herstellen und Verarbeiten von Teigen und Massen



Herstellen von Süßspeisen



Speisenfolge

Inhalt

Prüfungsfach Warenwirtschaft



Bedarfsermittlung, Einkauf, Lagerhaltung,
Büroorganisation und -kommunikation



Wareneinsatz, Kalkulation

Viel Erfolg für Ihre Prüfung wünschen Autor und u-form Team



Sie sehen im Gang zum Trockenlager über einer Tür
dieses Schild hängen:



Welchen Hinweis gibt Ihnen dieses Schild?

Dieses Schild weist auf einen Fluchtweg (Notausgang) hin.



Im Falle eines Brandes (z. B. Fritteusenbrand) ist die Reihenfolge Ihres Verhaltens ausschlaggebend, um Schäden an Personen und Gebäuden auf ein Minimum zu reduzieren.

Wie verhalten Sie sich im Falle eines Feuers richtig?

Im Brandfall

1. **Alarmieren:** Alarmieren Sie die Feuerwehr mittels Notruf über die 112 oder durch das Auslösen eines Feuermelders (sofern vorhanden)
2. **Retten:** Falls möglich, alle Personen aus dem Gefahrenbereich evakuieren und Gebäude verlassen, ohne sich selbst oder andere in Gefahr zu bringen.
3. **Löschen:** Falls das Feuer es zulässt, versuchen Sie mit geeigneten Löschmitteln (Feuerdecke, Feuerlöscher, Auslösen einer Brandschutzanlage wie z. B. Sprinkleranlage oder spezielle Löschanlage für Küchen, Ansul-Anlage) das Feuer zu löschen



Zum Schutz der Umwelt sollte Müll getrennt werden.

Welche Möglichkeiten der **Mülltrennung** sind Ihnen bekannt?

(Mindestens 7 Nennungen)

Müll trennen nach

Papier: Kartonagen, Papier, Zeitungen etc.

Altglas: Flaschen, Konservengläser etc.

Metall: Getränke, Konserven-, Kaffeedosen, Tuben, Kronkorken etc.

Kunststoff: Styropor, Folien, Tüten, Becher etc.

Lebensmittel kompostierbar: Kaffeersatz, Gemüseabfälle, Eierschalen, ...

Lebensmittel nicht kompostierbar: Fleischabfälle, Muschelschalen, Knochen, ...

Restmüll: Verschmutztes Papier, Asche, Scherben, ...

Batterien: Batterien, defekte Akkus, ...

Altöl: Alte Öle wie Salatöle und Bratfette, Friteusenfett, ...



Welche bauliche Einrichtung trennt in gastronomischen Betrieben die im Abwasser befindlichen Fette und Öle?

Der **Fettabscheider** trennt die im Abwasser befindlichen Fette und Öle, bevor es ins Abwassersystem geführt wird.



Ordnen Sie die Nationalsuppen den entsprechenden Ländern zu.

Land

- Österreich
- USA
- Italien
- Russland
- England

Suppe

- Clam Chowder
- Kaiserschöberlsuppe
- Klare Ochsenchwanzsuppe
- Minestrone
- Borschtsch

Land**Suppe**

Österreich	–	Kaiserschöberlsuppe
USA	–	Clam Chowder
Italien	–	Minestrone
Russland	–	Borschtsch
England	–	Klare Ochschwanzsuppe



Welche 5 Merkmale weisen auf frischen Fisch hin?

1. Das **Fleisch** – sollte elastisch sein, auf Druck nachgeben und in seine Ausgangslage zurückkehren
2. Die **Augen** – sollten prall gefüllt und klar sein
3. Die **Schleimhaut** – sollte klar und nicht schmierig sein
4. Die **Kiemen** – sollten schön rot sein und eng anliegen
5. Der **Geruch** – Fischgeruch weist auf einen möglichen Verderb bzw. auf alten Fisch hin



Was versteht man unter den Begriffen

- a. Katadrome Fischarten
- b. Anadrome Fischarten

- a. **Katadrome Fischarten** sind Fische, die zum Laichen oder zur Nahrungssuche aus Flüssen ins Meer (Salzwasser) wandern.
Bekanntes Beispiel: Aal.

- b. **Anadrome Fischarten** sind Fische, die aus dem Meer zum Laichen in Flüsse (zu ihrer Geburtsstätte) wandern.
Bekanntes Beispiel: Lachs.



Durch die BSE-Krise wurde die Verarbeitung und der Verzehr von Rinderhirn in Deutschland verboten.

Wann trat diese Regelung in Kraft?

Seit Oktober 2000 ist in Deutschland die Verarbeitung von Rinderhirn, das seitdem zu den Risikomaterialien zählt, verboten.



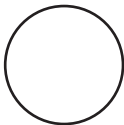
Nach dem Schlachten erfolgt die Fleischuntersuchung (Beschau) durch einen amtlichen Veterinär und/oder Fleischbeschauer.

- a. Was wird bei der Fleischbeschau festgestellt?
- b. Wie wird das Fleisch nach der Beschau gekennzeichnet?

- a. Bei der Fleischschau wird festgestellt, ob das Fleisch für den menschlichen Verzehr geeignet ist oder nicht.
- b. Durch auf das Fleisch aufgebrachte Stempel wird seine Eignung für den Verzehr gekennzeichnet.



Was besagen folgende Fleischbeschau-Stempel?





Schlachtung in einem Betrieb mit EU-Zulassung, bei der Einfuhr beschaut; für den menschlichen Verzehr unbedenklich.



In Deutschland geschlachtet, beschaut und für den deutschen Markt bestimmtes Fleisch; für den menschlichen Verzehr unbedenklich.



Fleisch aus nicht EU-Ländern; dort geschlachtet und bei Einfuhr beschaut; für den menschlichen Verzehr unbedenklich.



Nicht genusstaugliches Fleisch; muss in Fachbetrieben entsorgt werden.



Rheinischer Sauerbraten ist ein regionales deutsches Gericht.

- a. Von welchem Tier stammt das dazu verwendete Fleisch?
- b. Aus welchem Teil des Tieres wird das Fleisch verwendet?

- a. Rindfleisch findet hier seine Verwendung
- b. Stücke aus der Keule oder dem Bug finden hier Verwendung



Ragout oder Gulasch? Frikassee oder Blankett?

Erläutern Sie kurz den Hauptunterschied beim Ansatz der Gerichte.

Bei der Herstellung eines **Ragouts** werden die Fleischstücke angebraten und dann in Flüssigkeit gegart.

Bei der Herstellung von **Gulasch** werden die Fleischstücke roh zugegeben, um sie anschließend mit viel Zwiebeln und Flüssigkeit zu garen.

Beim **Frikassee** werden die Fleischstücke oft mit Zwiebeln angedünstet (farblos anschwitzen), mehliert und dann in wenig Flüssigkeit gegart.

Beim **Blankett** werden die Fleischstücke in Flüssigkeit gegart und anschließend aus dem Fond die Sauce hergestellt.



Welches Schlachtfleisch gehört zu welchem Gericht?
Ordnen Sie entsprechend zu.

Gericht

- Wiener Schnitzel
- Sauerbraten
- Chateaubriand
- Eisbein
- Irish Stew
- Lachsschinken
- Tournedos „Rossini“
- Kasseler Karbonade
- Züricher Geschnetzeltes
- Saltimbocca alla romana

Fleisch

- Schweinefleisch
- Rindfleisch
- Lammfleisch
- Kalbfleisch

Sauerbraten	–	Rindfleisch
Chateaubriand	–	Rindfleisch
Tournedos „Rossini“	–	Rindfleisch
Eisbein	–	Schweinefleisch
Lachsschinken	–	Schweinefleisch
Kasseler Karbonade	–	Schweinefleisch
Wiener Schnitzel	–	Kalbfleisch
Züricher Geschnetzeltes	–	Kalbfleisch
Saltimbocca alla romana	–	Kalbfleisch
Irish Stew	–	Lammfleisch



Was dürfen Sie auf dem Teller erwarten, wenn Sie in der Speisekarten

„Scaloppine alla“ lesen?

„Scaloppine“ (ital. = „Schnitzelchen“) sind kleine flach geklopfte Fleischscheiben, die in der Regel natur oder mehliert gebraten werden.



Nennen Sie 3 Gründe, die dafür sprechen, das Fleisch von älteren Wildtieren vor dem Garen in Marinaden einzulegen.

Drei Vorteile beim Marinieren von Fleisch **älterer** Wildtiere:

1. Das Fleisch wird durch die Marinade zarter.
2. Das Fleisch wird durch die Marinade würziger.
3. Das Fleisch kann durch die Marinade kurzfristig konserviert werden.



Was versteht man unter dem Begriff „**Wildbret**“?

Als **Wildbret** wird das Fleisch von wild lebenden Tieren bezeichnet, die dem Jagdrecht unterliegen.



Warum müssen Hühnereier erst ab einem bestimmten Tag nach dem Legen gekühlt werden?

Durch Enzyme, die sich auf der Schale und im Inneren des Eies befinden, verfügen Hühnereier über einen natürlichen Eigenschutz vor Verderb.



Laut der Tier-LMHV darf das Mindesthaltbarkeitsdatum bei frischen Eiern maximal Tage nach dem Legen betragen.

28 Tage ist das maximale Mindesthaltbarkeitsdatum.



Jedes Ei muss nach dem Legen mit einem Code-Stempel versehen werden.

- a. Welche Informationen müssen aus diesem Stempel hervorgehen?
- b. Seit wann ist diese Codierung EU-weit Pflicht?

- a. Die Haltungsform; das Herkunftsland; das Bundesland; die Nummer des Legebetriebes mit Stallnummer
- b. Diese Codierung ist seit 2004 EU-weit Pflicht



Ordnen Sie den Codenummern, die sich auf den Hühnereiern befinden und Auskunft über die Haltungform der Hühner geben, die entsprechende Haltungform zu.

Codenummer: 0

Codenummer: 1

Codenummer: 2

Codenummer: 3

Codenummer: 0 = Bio-Eier mit Freilandhaltung und ökologischen Futtermitteln

Codenummer: 1 = Freilandhaltung

Codenummer: 2 = Bodenhaltung

Codenummer: 3 = Kleingruppenhaltung



Durch welchen Vorgang erhalten bestimmte Käsesorten während der Reifung ihre so genannte Rotschmierrinde?

Bestimmte Käsesorten werden während des Reifevorganges regelmäßig mit einer Flüssigkeit wie Salzwasser, Bier oder Wein, die die so genannten Rotschmierbakterien enthält, gebürstet, besprüht oder beschmiert.

Dadurch wird der Käse mit den Bakterien besiedelt, und es entwickelt sich die rötliche, leicht schmierende Rinde des Käses.



Erläutern Sie kurz, um was es sich bei **Joghurt** handelt.

Bei Joghurt handelt es sich um mit Hilfe von Milchsäurebakterien dickgelegte Milch in verschiedenen Fettstufen.



Welcher Joghurt wird auch als griechischer bzw. türkischer Joghurt bezeichnet?

Sahnejoghurt mit einem Fettgehalt von 10 % Fett und mehr wird oft auch als griechischer oder türkischer Joghurt bezeichnet.



Welche Zutaten werden für die Herstellung einer **Bayerischen Creme** benötigt?

Milch, Zucker, Vanilleschote, Eigelb, Gelatine und geschlagene Sahne



Erläutern Sie stichpunktartig die Herstellung der Bayerischen Creme.

- Gelantine einweichen
- Milch und Vanille aufkochen
- Eigelb und Zucker schaumig rühren
- Kochende Milch schnell zu den Eiern rühren
- Zur Rose abziehen
- Gelatine zur Masse geben
- Kalt rühren
- Geschlagene Sahne unterheben und abfüllen



- a. Welche Zutaten benötigt man zur Herstellung einer Vanillesoße?
- b. Erklären Sie stichpunktartig die Herstellung.

a. Zutaten: Milch, Eigelbe, Zucker, Vanille.

b. Herstellung:

- Milch und Vanille aufkochen
- Zucker und Eigelb verrühren
- Kochende Milch schnell zu den Eiern rühren
- Zur Rose abziehen (oder bis zur gewünschten Konsistenz)



- a. Aus welchem Teig werden **Profiteroles** hergestellt?
- b. Wie werden sie noch bezeichnet?

- a. Profiteroles werden aus Brandteig hergestellt.
- b. Profiteroles werden auch als Windbeutel bezeichnet.



Beim Schreiben von Gerichten folgt man einer bestimmten Reihenfolge.

Bringen Sie die Vorgaben für das Schreiben von Gerichten in die richtige Reihenfolge.

- der Salat
- das Gemüse
- die Garnitur
- die Zubereitungsart
- der Hauptbestandteil
- die Soße
- die Sättigungsbeilage

1. die Zubereitungsart
2. der Hauptbestandteil
3. die Garnitur
4. die Soße
5. das Gemüse
6. die Sättigungsbeilage
7. der Salat

Werden ein oder mehrere Punkte beim Aufschreiben von Gerichten nicht benötigt, so folgt man einfach dem nächsten Punkt der Reihenfolge.



Beim Kreieren von Menüs sollten bestimmte Gesichtspunkte bei der Zusammenstellung der Speisen beachtet werden.

Nennen Sie den wichtigsten Punkt.

Der wichtigste Punkt bei der Zusammenstellung von Menüs lautet:

Wiederholungen weitestgehend vermeiden, und zwar hinsichtlich

- **Vielseitigkeit** – Wiederholungen von Farben vermeiden (Spinat beim Fischgang und Brokkoli beim Hauptgang)
- **Zubereitungsarten** – Wiederholungen von Zubereitungsarten vermeiden (gebratener Fischgang und gebratener Hauptgang)
- **Rohstoffwiederholung** – Mehrfaches Einsetzen eines Rohstoffs vermeiden (z. B. Sahne bei der Suppe und Sahne im Dessert)
- **Präsentation** – Wiederholungen der Anrichteweisen vermeiden - das Auge isst bekanntlich zuerst.



Sie sind mit der Ausarbeitung der Speisekarte beauftragt und sollen die Gerichte mit den enthaltenen Zusatzstoffen kennzeichnen.

Welche Zusatzstoffe, die sich in Gerichten befinden könnten, müssen auf Speisekarten ausgezeichnet werden?

Folgende Zusatzstoffe müssen auf der Speisekarte ausgezeichnet werden:

- Antioxidationsmittel
- Schwefel/geschwefelt
- Eisensalze/geschwärzt
- Konservierungsstoffe
- Koffein
- Chinin
- Geschmacksverstärker
- Stoffe zur Oberflächenkonservierung (gewachst)
- Süßungsmittel
- Phosphat
- Mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)



Um Angebote besser und einfacher vergleichen zu können und um den Einkauf zu erleichtern, erstellen Sie sich eine Tabelle, in der Sie alle wichtigen Entscheidungspunkte eintragen.

Welche 3 der genannten Entscheidungsfaktoren spielen eine Rolle, von welchem Lieferanten Sie benötigte Waren beziehen?

- Der Anbieter/Lieferant ist Mitglied im Handelsverband
- Der Anbieter/Lieferant bietet Skonto an
- Die Zahlungsbedingungen des Anbieters/Lieferanten
- Der Anbieter/Lieferant ist im Sparkassenverbund vertreten
- Lieferbedingungen/Lieferzeit
- Der Anbieter/Lieferant ist auf einer Social Media Plattform aktiv

Folgende Faktoren haben Einfluss auf die Entscheidung, von welchem Lieferanten Sie die Waren beziehen:

- Der Anbieter/Lieferant bietet Skonto an
- Die Zahlungsbedingungen des Anbieters/Lieferanten
- Lieferbedingungen/Lieferzeit



Ihr Gemüselieferant gewährt Ihnen beim Bezahlen der Rechnungen einen Skontoabzug.

Unter welcher der genannten Bedingungen sind Sie zum Abzug des Skontobetrags berechtigt?

- Ihr Lieferant ist Mitglied im Agrarverband
- Sie bezahlen die Rechnung nach Ablauf der Zahlungsfrist
- Sie bezahlen die Rechnung im laufenden Jahr in Raten
- Sie bitten um Zahlungsaufschub, bezahlen dann aber innerhalb der neuen Frist
- Sie bezahlen die Rechnung innerhalb der angegebenen Frist
- Der Lieferant schickt Ihnen die Rechnungen per E-Mail

Sie bezahlen die Rechnung innerhalb der angegebenen Frist. Skonto wird in der Regel von Handelsunternehmen gewährt, wenn Rechnungen in einem bestimmten Zeitraum bezahlt werden. Die Frist, bis wann Rechnungen mit einem Abzug des Skontobetrages bezahlt werden dürfen, wird in der Regel in den Zahlungsbedingungen des Geschäftspartners festgehalten bzw. ist dort zu finden.



Sie sind mit der Auswertung der letzten Inventur beschäftigt. Um einen besseren Überblick über die Food Costs zu haben, wird in Ihrem Hotel immer am letzten Tag des Monats eine Inventur durchgeführt.

Ihr Hotel unterliegt durch seine Gesellschaftsform einer Bilanzierungspflicht. Wie oft sind Sie laut dem Steuergesetz verpflichtet, eine Inventur zu erstellen?

Bilanzierungspflichtige Unternehmen müssen laut Steuergesetz mindestens **einmal im Jahr** zum Bilanzstichtag (in der Regel zum 31.12.) eine Inventur durchführen.

Zudem muss zur Geschäftseröffnung, Geschäftsschließung oder Geschäftsübernahme eine Inventur durchgeführt werden.



Die Ergebnisse der in Ihrem Hotel durchgeführten Inventur fließen in die Jahresbilanz mit ein.

Welche Unternehmen unterliegen nach dem Steuergesetz einer Bilanzierungspflicht?

Grundsätzlich unterliegt jeder Gewerbetreibende einer Bilanzierungspflicht, der:

- 600.000 € und mehr Jahresumsatz hat
- 60.000 € und mehr Jahresgewinn erwirtschaftet
- Bei bestimmten Gesellschaftsformen (z. B. KG, KGaA, OHG, eG, GmbH)
- Unter bestimmten Voraussetzungen auch Land- und Forstwirte



Welche beiden Aufstellungen sind in einem Jahresabschluss zu finden und was sagen sie über den Betrieb aus?

In einem Jahresabschluss sind mindestens die **Bilanz** sowie die **Gewinn- und Verlustrechnung (GuV)** des Unternehmens zu finden.

Die Bilanz zeigt das Verhältnis zwischen Schulden und Vermögen auf.

Die Gewinn- und Verlustrechnung (GuV) zeigt auf, wie wirtschaftlich ein Unternehmen im Jahresverlauf war. Gewinn, Umsätze und Kosten können daraus entnommen werden.



Welche drei Arten von **interner Werbung** kennen Sie?

1. Werbung durch das **Personal**, das auf Wünsche des Gastes eingeht und Empfehlungen gibt.
2. Die **Speisekarte** kann auf zusätzliche Angebote des Betriebes aufmerksam machen; z. B. visuell hervorgehobene Speisen, die sich vom Rest der Karte absetzen.
3. **Tischaufsteller**, die z. B. auf saisonale Empfehlungen hinweisen.