Abschlussprüfung Teil 2

Aufgaben

KOCH/KÖCHIN (AO 2022)

Übungsaufgaben und erläuterte Lösungen

Kai Jockel

u-form

Best-Nr. 2813-A

Kai Jockel

Koch/Köchin (AO 2022)

Prüfungstrainer Abschlussprüfung Teil 2
Übungsaufgaben und erläuterte Lösungen

Aufgabenteil

Bestell-Nr. 2813

u-form Verlag · Hermann Ullrich GmbH & Co. KG

Vorwort

Hey!

Schön, dass du dich für diesen Prüfungstrainer entschieden hast und dich damit gezielt auf den zweiten Teil deiner schriftlichen Abschlussprüfung im Ausbildungsberuf **Koch/Köchin** vorbereiten möchtest.

In diesem Buch findest du Aufgaben und Musterlösungen zu den drei Prüfungsfächern:

- **Wirtschafts- und Sozialkunde,**
- **Produkte, Lagerhaltung und Warenwirtschaft,**
- **Technologie, Gästeinformation und Arbeiten im Team.**

Die Aufgaben orientieren sich an der aktuellen Ausbildungsordnung für Köche/Köchinnen und an der Systematik der bundeseinheitlichen schriftlichen IHK-Prüfung. So kannst du dich mit der Struktur, dem Schwierigkeitsgrad und den Fragestellungen vertraut machen, die auch in deiner Prüfung auf dich warten.

Im Lösungsteil findest du zu jeder Aufgabe Musterlösungen oder Vorschläge. Nicht immer lassen sich alle möglichen Antworten vollständig abbilden, aber die Beispiele zeigen dir, worauf es ankommt und wie die Punkteverteilung in der Prüfung nachvollziehbar ist. So kannst du deine eigenen Ergebnisse besser einschätzen.

Mein Name ist **Kai Jockel**. Ich bin Koch, Küchenmeister und Betriebswirt, arbeite als Dozent und bin seit einigen Jahren außerdem ehrenamtlich als Prüfer bei der IHK tätig – unter anderem auch im Prüfungsausschuss für Köchinnen und Köche. Mit diesem Prüfungstrainer möchte ich dir die Möglichkeit geben, dein Wissen zu überprüfen, Wissenslücken zu schließen und mit einem sicheren Gefühl in die Prüfung zu gehen.

Dieses Buch soll dich dabei unterstützen, dein Wissen zu festigen und deine Abschlussprüfung erfolgreich zu meistern.

Viel Erfolg und gutes Gelingen!

Herzliche Grüße
Kai Jockel

© **u-form Verlag – Kopieren verboten!**

Inhaltsverzeichnis Aufgabenteil

	Seite
Wie sieht die schriftliche Abschlussprüfung Teil 2 aus?	6
Tipps zum Bearbeiten von Prüfungsfragen	7
Lösungsbogen (zum Heraustrennen)	nach Seite 8

Bereich	Prüfung	Seite
Wirtschafts- und Sozialkunde	Prüfung 1 Prüfung 2	11 – 27 29 – 43
Produkte, Lagerhaltung und Warenwirtschaft	Prüfung 1 Prüfung 2 Prüfung 3	47 – 56 57 – 67 69 – 79
Technologie, Gästeinformation und Arbeiten im Team	Prüfung 1 Prüfung 2 Prüfung 3	83 – 97 99 – 115 117 – 129

© **u-form Verlag – Kopieren verboten!**

1 Wirtschafts- und Sozialkunde

© u-form Verlag – Kopieren verboten!

Wirtschafts- und Sozialkunde Prüfung 1

30 Aufgaben

60 Minuten Prüfungszeit

100 Punkte

© u-form Verlag – Kopieren verboten!

Beschreibung der Ausgangssituation

Sie sind Mitarbeiter/Mitarbeiterin im Hotel Sonnenhof, einem Hotel mit angeschlossenem Restaurant, welches seine Angebote gleichermaßen für Urlaube und Tagungen positioniert.

Hinweis: Einem Teil der folgenden Aufgaben wird eine weitere Situation vorangestellt.

1. Aufgabe

Wirtschaftszweige			
Handwerk	Industrie	Handel	Dienstleistung

Stellen Sie fest, auf welche der Wirtschaftszweige untenstehende Aussagen zutreffen!
Ordnen Sie zu, indem Sie die jeweils richtige Kennziffer der 4 Wirtschaftszweige in die Kästchen neben den Aussagen eintragen. Übertragen Sie anschließend Ihre senkrecht angeordneten Lösungsziffern in dieser Reihenfolge von links nach rechts in den Lösungsbogen!

Wirtschaftszweige

1. Handwerk
2. Industrie
3. Handel
4. Dienstleistung

Aussagen

a) Zu den Hauptaufgaben zählen u. a. die Auswahl eines Warensortimentes, die Vorratshaltung und die Warenverteilung.

b) Die Automatisierung führt zu einer starken Arbeitsteilung.

c) Das erforderliche Kapital ist weitgehend Eigenkapital. In diesem Wirtschaftszweig wird in kleinen Serien gefertigt.

d) Die produzierten Güter werden als sogenannte immaterielle Güter bezeichnet.

e) Das Online-Wachstum bei den Absatzwegen führt zu einem starken Wandel.

f) Dieser Wirtschaftszweig hat den größten Anteil an der Gesamtwirtschaft in Deutschland.

© u-form Verlag – Kopieren verboten!

Situation zur 2. bis 6. Aufgabe

Im Hotel Sonnenhof beginnt das Einstellungsverfahren für die neuen Auszubildenden.
Insgesamt sollen 6 Auszubildende gefunden werden, davon 2 Hotelfachleute.

2. Aufgabe

Die Berufsausbildung wird durch Gesetze und Verordnungen geregelt. Ordnen Sie zu, indem Sie die Kennziffern von 2 der insgesamt 6 Grundlagen für die Berufsausbildung in die Kästchen neben den Beschreibungen eintragen! Übertragen Sie anschließend Ihre senkrecht angeordneten Lösungsziffern in dieser Reihenfolge von links nach rechts in den Lösungsbogen!

Grundlagen für die Berufsausbildung

1. Ausbildungsordnung
2. Jugendarbeitsschutzgesetz
3. Ausbildungsrahmenplan
4. Berufsbildungsgesetz
5. Prüfungsordnung
6. Ausbildungsvertrag

Beschreibungen

a) Vorschrift, die allgemeine und berufsübergreifende Regelungen für die gesamte Berufsausbildung enthält.

b) Vorschrift, in der alle im Betrieb zu vermittelnden Fertigkeiten und Kenntnisse zeitlich und sachlich festgelegt werden.

3. Aufgabe

Prüfen Sie, welche **2** Vereinbarungen beim Abschluss eines Berufsausbildungsvertrages **nicht** zulässig sind!

1. Die Probezeit der Auszubildenden dauert vom 01.08. bis zum 31.12. desselben Jahres.
2. Der Auszubildende verpflichtet sich, über Betriebs- und Geschäftsgeheimnisse Stillschweigen zu bewahren.
3. Die Ausbildungsvergütung beträgt über die gesamte Ausbildungszeit 800,00 € monatlich.
4. Nach der Probezeit beträgt die Kündigungsfrist 4 Wochen, wenn der Auszubildende die Berufsausbildung aufgeben will.
5. Der Ausbilder stellt die erforderlichen Ausbildungsmittel kostenlos zur Verfügung.
6. Der Ausbilder stellt den Auszubildenden für den Besuch der Berufsschule frei.

© u-form Verlag – Kopieren verboten!

4. Aufgabe

Bringen Sie die folgenden Schritte des Einstellungsverfahrens in die richtige Reihenfolge, indem Sie die Ziffern 1 bis 6 in die Kästchen neben den Schritten eintragen! Übertragen Sie anschließend Ihre senkrecht angeordneten Lösungsziffern in dieser Reihenfolge von links nach rechts in den Lösungsbogen!

a) Vertragsunterzeichnung mit dem ausgewählten Auszubildenden	
b) Stellenausschreibung veröffentlichen	
c) Einladung zum Vorstellungsgespräch versenden	
d) Eingehende Bewerbungen sammeln und bestätigen	
e) Bewerbungen sichten und geeignete Kandidaten auswählen	
f) Vorstellungsgespräche führen und Kandidaten bewerten	

5. Aufgabe

Bei der Stellenausschreibung wird darauf geachtet, dass die offenen Ausbildungsstellen sowohl für männliche, weibliche als auch intersexuelle Bewerber ausgeschrieben werden. Nennen Sie die dafür geltende gesetzliche Grundlage!

1. Bundesurlaubsgesetz
2. Arbeitszeitgesetz
3. Mutterschutzgesetz
4. Jugendarbeitsschutzgesetz
5. Allgemeines Gleichbehandlungsgesetz

6. Aufgabe

Der Ausbildungsverantwortlichen Lena Lehrbold ist ein guter Kontakt zur Berufsschule sehr wichtig. Begründen Sie diese Einstellung!

1. Die Berufsschule ist neben dem Betrieb einer der Lernorte der dualen Ausbildung.
2. Der Rahmenlehrplan der Berufsschule gibt konkrete Inhalte für die betriebliche Ausbildung vor.
3. Der Ausbildungsbetrieb hat so die Möglichkeit, zwischen wöchentlichem Unterricht und Blockunterricht zu wählen.
4. Die Berufsschule entscheidet, ob ein Auszubildender zur Abschlussprüfung zugelassen wird.
5. Die Berufsschule übernimmt die Vermittlung der praktischen Ausbildungsinhalte.

© u-form Verlag – Kopieren verboten!

Situation zur 26. bis 28. Aufgabe

Aaron, 17 Jahre, wird demnächst seine Ausbildung im Hotel Sonnenhof beginnen. Von seinem ersten Gehalt plant er, sich ein Tablet zu kaufen. Er hat auch Taschengeld gespart.

26. Aufgabe

In einem Online-Shop entdeckt Aaron folgendes Angebot für ein Tablet:

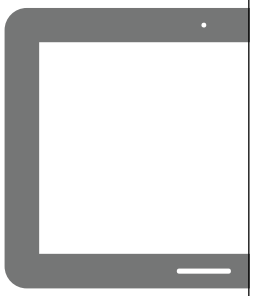
Hammer-Angebot

Produkt: Tablet Pro X 11" 512GB 5G

Regulärer Preis: 1.100,00 €

- Neukundenrabatt: 10 % auf den Kaufpreis
- Newsletter-Anmeldung: 5 % zusätzlicher Rabatt auf den Kaufpreis

- Optionales Zubehör: Schutzhülle für das Tablet
  Regulärer Preis: 40,00 €
  Reduzierter Preis bei Kauf des Tablets: 25,00 €



Berechnen Sie den Preis für das Tablet und die Schutzhülle, wenn Aaron von allen Rabatten Gebrauch macht.

© u-form Verlag – Kopieren verboten!

27. Aufgabe

Aaron bestellt das Tablet. Als es geliefert wird, verlangen seine Eltern, dass er es umgehend zurückschicken soll, weil Aaron eine so teure Ausgabe nicht tätigen darf. Prüfen Sie, welche Aussage rechtlich richtig ist!

1. Da Aaron erst 17 Jahre alt ist, ist er beschränkt geschäftsfähig und benötigt für den Kauf die ausdrückliche Zustimmung seiner Eltern. Ohne diese Zustimmung ist der Vertrag schwebend unwirksam.

2. Aaron kann das Tablet ohne Zustimmung seiner Eltern kaufen, da er sein eigenes Ausbildungsgehalt verwendet und damit nach § 110 BGB (Taschengeldparagraf) voll geschäftsfähig ist.

3. Als 17-Jähriger ist Aaron vollständig geschäftsfähig und kann daher ohne Zustimmung der Eltern einen Kaufvertrag abschließen.

4. Da Aaron minderjährig und nicht geschäftsfähig ist, können die Eltern den Kauf jederzeit widerrufen, unabhängig von einer eventuellen Zustimmung zum Vertrag.

5. Der Kaufvertrag ist ungültig, da Minderjährige online keine Verträge über elektronische Geräte abschließen dürfen.

28. Aufgabe

Aaron bittet einen Freund, der schon 18 Jahre alt ist, das Tablet zu bestellen. Als es geliefert wird, ist Aaron nicht mehr so begeistert davon. Sein Freund soll es zurückschicken. Stellen Sie fest, aufgrund welcher Voraussetzung die Rückgabe erfolgen kann!

1. Die Rückgabe ist nur möglich, wenn das Tablet defekt ist oder nicht der Beschreibung entspricht.

2. Die Rückgabe kann erfolgen, wenn der Freund eine schriftliche Zustimmung von Aaron vorlegt, da er im Auftrag gehandelt hat.

3. Die Rückgabe kann nur erfolgen, wenn Aaron nachweisen kann, dass er das Tablet nicht mehr haben möchte.

4. Die Rückgabe kann nur innerhalb von 7 Tagen nach dem Kauf erfolgen, unabhängig davon, ob es online oder im Geschäft gekauft wurde.

5. Das Tablet wurde in einer unversiegelten Verpackung geliefert. Die Rückgabe kann innerhalb der 14-tägigen Widerrufsfrist erfolgen, die für Online-Käufe gilt, ohne dass ein Grund angegeben werden muss.

© u-form Verlag – Kopieren verboten!

2 Produkte, Lagerhaltung und Warenwirtschaft

© u-form Verlag – Kopieren verboten!

Produkte, Lagerhaltung und Warenwirtschaft Prüfung 1

33 Aufgaben

90 Minuten Prüfungszeit

100 Punkte

© u-form Verlag – Kopieren verboten!

Annahme und Einlagerung von Waren

1. Aufgabe

Welche Kennzahl löst in einem Gastronomiebetrieb die Nachbestellung aus?

1. Mindestbestand
2. Meldebestand
3. Höchstbestand
4. Durchschnittlicher Lagerbestand
5. Umschlagshäufigkeit

2. Aufgabe

Welche **2** Kriterien sollten bei der Wahl einer Bezugsquelle in der Gastronomie immer berücksichtigt werden?

1. Nur der niedrigste Listenpreis des Lieferanten
2. Lieferfrequenz und Zuverlässigkeit der Zustellung
3. Regionale Herkunft und ökologische Bilanz der Ware
4. Farbe des Firmenlogos des Lieferanten
5. Anzahl der Mitarbeiter im Lieferantenbetrieb

3. Aufgabe

Gegeben: Anfangsbestand 80 kg, Zugänge 120 kg, Abgänge 170 kg
Inventur zählt 25 kg

Wie groß ist die Bestandsabweichung?

1. + 5 kg Überschuss
2. – 5 kg Fehlbestand
3. + 30 kg Überschuss
4. – 30 kg Fehlbestand
5. 0 kg (Bestände stimmen)

4. Aufgabe

Welche **2** Punkte gehören laut HACCP-Vorgaben zu den Pflichten einer Wareneingangskontrolle?

1. Kerntemperatur jeder Liefereinheit messen und protokollieren
2. Farbe des Lieferanten-Logos fotografisch festhalten
3. Lieferschein mit Bestellung abgleichen
4. Persönliche Lieblingsgerichte des Küchenchefs notieren
5. Sensorische Prüfung (Aussehen, Geruch) durchführen

© u-form Verlag – Kopieren verboten!

5. Aufgabe

Welche Aussage beschreibt Pfandgut korrekt?

1. Einwegkarton für Gemüse, der im Altpapier entsorgt wird
2. Palette aus Kunststoff, die nach Rückgabe mit einem Pfandwert gutgeschrieben wird
3. Trockeneis, das während des Transports verdampft
4. Silberbesteck, das im Restaurant verbleibt
5. Gewürzkiste des Lieferanten, die beim Empfang geöffnet und entsorgt wird

6. Aufgabe

Welche **2** Maßnahmen sind beim Lagern von CO_2-Druckgasflaschen im Getränkelager zwingend erforderlich?

1. Flaschen stehend gegen Umkippen sichern (Kette oder Halterung)
2. Flaschen in direkter Nähe von Heizkörpern aufbewahren
3. Lagerraum permanent gut belüften, besonders in Bodennähe
4. Flaschen liegend stapeln, um Platz zu sparen
5. Kennzeichnung „Lebensmittelkohlensäure“ mit Filzstift übermalen

Sicherstellung von Warenflüssen sowie Kalkulation von Kosten und Preisen

7. Aufgabe

Welche **2** Informationen müssen vor einer Warenbestellung zwingend geprüft werden, um Fehlmengen oder Überlagerung zu vermeiden?

1. Aktueller Lagerbestand des Artikels
2. Durchschnittstemperatur im Büro des Einkäufers
3. Firmensitz des Lieferanten
4. Offene Aufträge bzw. reservierte Mengen für Veranstaltungen
5. Wetterprognose für den Lieferort

8. Aufgabe

Die Küche bereitet für eine Sonntagskarte Schmorbraten vor. Dafür wird eine 12-kg-Rinderschulter angeliefert.

- Beim Parieren (Häuten, Sehnen, Fett) fallen erfahrungsgemäß 18 % Verlust an.
- Beim Schmoren im Ofen verliert das Fleisch weitere 12 % Garverlust (Saft- und Gewichtsverlust).

Wie viel verzehrfertiges Fleisch (in kg, auf zwei Nachkommastellen gerundet) bleibt für den Service übrig?

© u-form Verlag – Kopieren verboten!

9. Aufgabe

Welche Aussage beschreibt die Handelsklasse „Extra“ bei Tafeläpfeln korrekt?

1. Früchte sind praktisch fehlerfrei in Form, Farbe und Schale
2. Bis zu 10 % der Früchte dürfen Druckstellen aufweisen
3. Größe und Färbung spielen keine Rolle, solange der Geschmack stimmt
4. Kleine Hagelschäden sind zulässig, wenn die Ausbeute hoch bleibt
5. Klasse „Extra“ ist nur für Bio-Ware vorgesehen

10. Aufgabe

Für ein Frühlings-Lunch am 15. April soll vorzugsweise frische Saisonware eingesetzt werden.
Welche Gemüsekomponente passt optimal?

1. Frische Pfifferlinge aus Mecklenburg-Vorpommern
2. Frischer Maiskolben aus Niederbayern
3. Feldsalat aus offenem Freilandanbau
4. Weißkohl der neuen Ernte aus Schleswig-Holstein
5. Grüner Spargel aus Baden-Württemberg

11. Aufgabe

Welche **2** Lager- bzw. Konservierungsmethoden erhalten bei Petersilie am besten Aroma und Farbe für mindestens drei Wochen?

1. Unter Sonneneinstrahlung auf Küchentuch trocknen
2. Fein hacken, mit 5 % Salz vermengen, in Twist-Off-Glas kühl stellen
3. Trocknen bei 60 °C Umluft im Dörrofen
4. In Eiswasser legen und täglich wechseln
5. Schockfrosten und vakuumiert bei –18 °C lagern

12. Aufgabe

Welche **2** Aussagen stimmen im Hinblick auf Wareneinsatz und Verkaufspreis?

1. Kalkulationen gelten nur bis zum nächsten Einkaufspreisupdate.
2. Skonto darf bei der Preiserstellung nie berücksichtigt werden.
3. Die Bruttopreisliste des Lieferanten ist immer die Kalkulationsgrundlage.
4. Ein Verkaufspreis kann unter dem kalkulierten Zielpreis liegen, wenn das Gericht Imagewert hat.
5. Privateinkäufe des Küchenchefs dürfen in der Kalkulation auftauchen.

© u-form Verlag – Kopieren verboten!

13. Aufgabe

Für das Frühstücksbüfett bereiten Sie die Trockenfrüchtemischung vor. Sie verwenden dafür:

Pflaumen	2,5 kg	zu	5,80 €/kg
Äpfel	3,5 kg	zu	10,65 €/kg
Aprikosen	2,2 kg	zu	13,05 €/kg
Feigen	1,2 kg	zu	9,60 €/kg
Birnen	2,5 kg	zu	8,20 €/kg

Errechnen Sie den Kilopreis für die angebotene Früchtemischung.

14. Aufgabe

Ein Speiserestaurant erwirtschaftete im vergangenen Geschäftsjahr einen Küchenumsatz von 642.500,00 €. Der Materialverbrauch für Speisen belief sich im selben Zeitraum auf 178.000,00 €.

Ermitteln Sie aus diesen Kennziffern den Kalkulationsfaktor.

Anwendung der speziellen Hygienevorschriften in der Küche

15. Aufgabe

Eine 6-kg-Putenbrust kommt tiefgefroren ins Haus. Wie wird sie hygienisch korrekt aufgetaut?

1. Über Nacht in einer GN-Schale mit Löchern und Auffangbehälter bei ≤ 4 °C Kühlschranktemperatur
2. Sechs Stunden bei Raumtemperatur auf dem Edelstahltisch
3. Im Umluftofen bei 40 °C, dann sofort kaltstellen
4. In laufendem 18 °C-Wasserbad, damit Keime weggespült werden
5. Direkt in die Mikrowelle, Teilstücke nach und nach entnehmen

16. Aufgabe

Welche **2** Punkte deuten eindeutig auf ein frisches Hühnerei hin?

1. Luftkammer < 6 mm hoch beim Durchleuchten
2. Dotter läuft flach auseinander
3. Eiweiß ist zäh und klar, nicht wässrig
4. Schale klingt dumpf beim Klopftest
5. Eier liegen im Wasser sofort quer auf dem Boden

© u-form Verlag – Kopieren verboten!

3 Technologie, Gästeinformation und Arbeiten im Team

© u-form Verlag – Kopieren verboten!

Technologie, Gästeinformation und Arbeiten im Team Prüfung 1

4 ungebundene Aufgaben

90 Minuten Prüfungszeit

100 Punkte

© u-form Verlag – Kopieren verboten!

Ausgangssituation zur 1. bis 4. Aufgabe

In Ihrem Restaurant findet eine Firmenweihnachtsfeier mit 35 Personen statt.
Folgender 4 Gang Menüvorschlag wurde vereinbart:

Gebeizte Lachsforelle mit Avocado

***

Schwarzwurzelcremesuppe mit Croutons und Kürbiskernöl

***

Gebratene Hirschmedaillons mit Walnusskruste
Wirsinggemüse
Schupfnudeln

***

Grießflammeri mit Orangensalat

Vorspeise

1. Aufgabe

1.1

1.1.1 (5 Punkte)

Der Auszubildende aus dem ersten Lehrjahr fragt Sie, was der Begriff „Beizen“ in der Lebensmittelverarbeitung bzw. beim Graved Lachs bedeutet.

Erklären Sie ihm die Herstellung des Graved Lachs anhand einer frischen und ausgenommen Lachsforelle.

© u-form Verlag – Kopieren verboten!

1.1.2 (3 Punkte)

Nennen Sie **3** Merkmale, an denen Sie erkennen können, dass es sich um eine frische Lachsforelle handelt.

1.2

Für die Zubereitung der Avocado nehmen Sie Olivenöl, Zitronensaft, Schalotten, geröstete und gehackte Kürbiskerne, Salz, Pfeffer und Korianderblätter.

1.2.1 (3 Punkte)

Beschreiben Sie die Vorgehensweise, wie Sie die Avocado verarbeiten. Berücksichtigen Sie dabei auch Ihre eigene Sicherheit.

1.2.2 (1 Punkt)

Neben dem geschmacklichen Aspekt hat der Zitronensaft noch einen weiteren Nutzen bei der Zubereitung. Nennen Sie diesen.

1.2.3 (3 Punkte)

Frische Korianderblätter gehören zu den Kräutern, die gerne unter anderem in der asiatischen und lateinamerikanischen Küche verwendet werden. In vielen Gerichten im deutschsprachigen Raum wird ebenfalls Koriander verwendet. Nennen Sie **eine weitere Form** von Koriander (außer der Blätter), die in der Küche verwendet wird und geben Sie **2** typische Verwendungen für diese Form an.

© u-form Verlag – Kopieren verboten!

1.2.4 (2 Punkte)

Die Verwendung von Avocados wird aus Umweltgesichtspunkten häufig kritisiert. Nennen Sie **2** Gründe, warum die Verwendung als wenig nachhaltig gilt.

1.3 (3 Punkte)

Eine ganze Avocado wiegt ca. 250 g, der Kern ca. 60 g und die Schale ca. 10 g

Berechnen Sie, wieviel kg Avocados Sie einkaufen müssen, wenn Sie pro Portion 100 g Avocado-Fleisch rechnen. Geben Sie den Rechenweg an! Runden Sie das Ergebnis auf volle 100 g auf.

© u-form Verlag – Kopieren verboten!

Suppe

2. Aufgabe

2.1

2.1.1 (4 Punkte)

Sie sind verantwortlich für die Herstellung der Schwarzwurzelcremesuppe. Der Küchenchef hat Ihnen folgende Zutaten zugeteilt:

- Schwarzwurzeln
- Zwiebeln
- Gemüsebrühe
- Weißwein
- Butter
- Sahne
- Zitrone
- Gewürze

Beschreiben Sie in Stichpunkten die Herstellung der Suppe, gehen Sie dabei besonders auf die Verarbeitung der frischen Schwarzwurzeln ein.

2.1.2 (2 Punkte)

Nachdem Sie die Suppe fertiggestellt haben, bemerken Sie, dass der Suppe Bindung fehlt.
Geben Sie **2** Möglichkeiten an, um die Suppe sämiger zu machen, ohne dass Sie Mehl oder ein anderes industrielles Bindemittel nutzen.

© u-form Verlag – Kopieren verboten!

2.1.3 (1 Punkt)

Der Verkauf informiert Sie, dass zwei der Gäste der Weihnachtsfeier Veganer sind. Welche der Zutaten müssen Sie durch alternative Zutaten ersetzen, um die Suppe vegan herstellen zu können?

2.1.4 (2 Punkte)

Sie benötigen für die Herstellung der Suppe für 35 Personen pro Portion 90 g frische geschälte Schwarzwurzeln. Berechnen Sie die Bestellmenge in Kilogramm, wenn Sie von 25 % Abfall bei der Vorbereitung der Schwarzwurzeln ausgehen. Geben Sie den Rechenweg an!

2.2 (4 Punkte)

Sie möchten, dass der Auszubildende im 1. Ausbildungsjahr Ihnen bei der Herstellung der Croutons hilft. Erklären Sie ihm die Herstellung der Croutons, gehen Sie dabei auf die klassische und die vegane Herstellung ein.

© u-form Verlag – Kopieren verboten!

Kai Jockel

Koch/Köchin (AO 2022)

Prüfungstrainer Abschlussprüfung Teil 2
Übungsaufgaben und erläuterte Lösungen

Lösungsteil

Bestell-Nr. 2813

u-form Verlag · Hermann Ullrich GmbH & Co. KG

Wirtschafts- und Sozialkunde

Lösungen Prüfung 1

30 Aufgaben

Insgesamt 100 Punkte (pro Aufgabe 3,3333 Punkte)

Teilbewertung bei den Aufgaben 1, 2, 3, 4, 7, 14, 16, 21, 30

© u-form Verlag – Kopieren verboten!

1. Aufgabe

Die Aussagen charakterisieren die unterschiedlichen Arten und Aufgaben von Betrieben in der Wirtschaft:

a) Die Hauptaufgaben des **Handels** sind Markterschließung, Raumüberbrückung, Zeitausgleich (Vorratshaltung), Sortimentsbildung, Information und Beratung. Man unterscheidet Großhandel (Verkauf nur an Wiederverkäufer) und Einzelhandel (Verkauf an Endverbraucher). **3**

b) Zu den charakteristischen Merkmalen der **industriellen Produktion** gehören: hoher Kapitaleinsatz, Verwendung von Maschinen und maschinellen Anlagen, Arbeitsteilung, Absatz der Erzeugnisse auf überregionalen Märkten. **2**

c) Im Gegensatz zur Industrie benötigen **Handwerksbetriebe** zumeist keinen hohen Kapitaleinsatz. Der erforderliche Kapitaleinsatz wird weitgehend durch Eigenkapital gedeckt. Die Beschäftigtenzahl ist geringer. Maschinen erleichtern, aber übernehmen nicht die handwerkliche Arbeit. Die Fertigung umfasst kleine Serien oder Einzelanfertigungen auf Kundenbestellung. **1**

d) Im Gegensatz zu Sachgütern („-leistungen“) werden unter **Dienstleistungen** immaterielle Güter verstanden. Charakteristisch für immaterielle Güter ist, dass Produktion und Verbrauch zeitlich zusammenfallen. Zu den Dienstleistungsbetrieben gehören u. a. Handelsunternehmen (siehe a)), Telekommunikationsunternehmen, Verkehrsbetriebe, Banken und Versicherungen. Zu den sonstigen Dienstleistungsbetrieben zählen Hotels und Gaststätten, Friseure, freie Berufe (z. B. Ärzte, Rechtsanwälte, Makler), Schulen und Krankenhäuser. **4**

e) Der **Handel** wandelt sich durch den nach wie vor zunehmenden Online-Handel sehr stark. Letzterer nimmt dem stationären Handel immer mehr Marktanteile ab. **3**

f) Seit vielen Jahren beträgt der Anteil des **Dienstleistungssektors** an der Bruttowertschöpfung aller Wirtschaftsbereiche in Deutschland fast 70 Prozent. **4**

2. Aufgabe

Grundlagen für die Berufsausbildung:

a) Das **Berufsbildungsgesetz (BBiG)** wird von der Bundesregierung erlassen und ist die am allgemeinsten gehaltene Vorschrift zur Berufsausbildung. Es enthält aber auch alle Angaben bezüglich beruflicher Fortbildung und Umschulung. **4**

b) Der **Ausbildungsrahmenplan** ist in der Ausbildungsordnung enthalten. **3**

Erläuterungen zu den weiteren Grundlagen für die Berufsausbildung:

Zu 1: Die *Ausbildungsordnung* (§ 5 ff. BBiG) legt fest:

- Bezeichnung des Ausbildungsberufes
- Ausbildungsdauer
- Fähigkeiten und Kenntnisse, die Gegenstand der Berufsausbildung sind (Ausbildungsberufsbild)
- sachliche und zeitliche Gliederung der Fertigkeiten und Kenntnisse (Ausbildungsrahmenplan)
- die Prüfungsanforderungen

© u-form Verlag – Kopieren verboten!

Zu 2: Das *Jugendarbeitsschutzgesetz* regelt die Beschäftigung von Jugendlichen bezüglich Arbeitszeit, Urlaubsanspruch, Beschäftigungsverbot/-einschränkungen.

Zu 5: Die *Prüfungsordnung* (§ 47 BBiG) enthält Vorschriften zum Prüfungsverfahren, die von den zuständigen Stellen (Kammern, z. B. IHK oder HWK) zur Durchführung der Prüfungen erlassen werden. Diese gelten für alle Bereiche gleichermaßen.

Zu 6: Der Ausbildende muss mit dem Auszubildenden einen *Berufsausbildungsvertrag* schließen, der die geltenden Rechtsvorschriften berücksichtigt (§ 11 BBiG). Im Vertrag sind mindestens aufzunehmen:

- Name und Anschrift der Vertragspartner
- Art der Berufsausbildung
- sachliche und zeitliche Gliederung
- Beginn und Dauer der Berufsausbildung
- Ausbildungsstätte
- Dauer der regelmäßigen täglichen Arbeitszeit
- Dauer der Probezeit
- Zahlung und Höhe der Vergütung
- Überstundenregelungen
- Dauer des Urlaubs
- Voraussetzungen, unter denen der Berufsausbildungsvertrag gekündigt werden kann
- allgemeine Hinweise auf Tarifverträge, Betriebsvereinbarungen
- Form des Ausbildungsnachweises

3. Aufgabe

Nicht zulässig sind die Vereinbarungen **1.** und **3.** **1** **3**

Zu 1: **Nicht zulässig.** Die Probezeit muss mindestens 1 Monat und darf höchstens 4 Monate betragen (§ 20 BBiG). Im konkreten Fall bedeutet dies maximal bis 30.11. desselben Jahres.

Zu 3: **Nicht zulässig.** Die Vergütung ist nach dem Lebensalter so zu bemessen, dass sie mit fortschreitender Ausbildung mindestens jährlich ansteigt (§ 17, Abs. 1 BBiG).

Alle nachfolgend genannten Regelungen finden sich im Berufsbildungsgesetz (BBiG).
Beim Abschluss von Berufsausbildungsverträgen ist außerdem zu beachten, dass sie zwingend vor Beginn der Berufsausbildung abzuschließen und bei der IHK ins Ausbildungsverzeichnis einzutragen sind.

Zu 2: Zulässig. § 13, Abs. 1, Ziffer 6 BBiG: Pflicht des Auszubildenden über Betriebsgeheimnisse nicht zu sprechen.

Zu 4: Zulässig. Der Auszubildende muss in diesem Fall schriftlich unter Angabe der Kündigungsgründe mit einer Frist von vier Wochen kündigen. (§ 22, Abs. 2, Ziffer 2 BBiG). Dieselbe Regelung gilt, wenn sich der Auszubildende für eine andere Berufstätigkeit ausbilden lassen will. Es entstehen keine Schadenersatzansprüche.

Zu 5: Zulässig. § 14, Abs. 1, Ziffer 3 BBiG: Pflicht des Ausbildenden, Ausbildungsmittel kostenlos zur Verfügung zu stellen.

Zu 6: Zulässig. § 15 BBiG: Pflicht des Ausbildenden, den Auszubildenden für die Teilnahme am Berufsschulunterricht (= duales System der Berufsausbildung in Deutschland) und an Prüfungen freizustellen.

© u-form Verlag – Kopieren verboten!

4. Aufgabe

Die genannten Schritte des Einstellungsverfahrens geben in dieser Reihenfolge Sinn:

a) Vertragsunterzeichnung mit dem ausgewählten Auszubildenden	6
b) Stellenausschreibung veröffentlichen	1
c) Einladung zum Vorstellungsgespräch versenden	4
d) Eingehende Bewerbungen sammeln und bestätigen	2
e) Bewerbungen sichten und geeignete Kandidaten auswählen	3
f) Vorstellungsgespräche führen und Kandidaten bewerten	5

Zusätzlich zu diesen Schritten könnten im Einstellungsverfahren für Auszubildende noch die folgenden Schritte zur Anwendung kommen:

- Durchführen von Eignungstests: Eignungstests oder Assessments können helfen, die Fähigkeiten und das Potenzial der Bewerber besser einzuschätzen.
- Rückmeldungen an nicht erfolgreiche Bewerber: Bewerber, die es nicht in die engere Auswahl geschafft haben, sollten zeitnah informiert werden.
- Zweite Gesprächsrunde: Bei Bedarf kann eine zweite Gesprächsrunde mit den vielversprechendsten Kandidaten stattfinden.
- Vorbereitung des Arbeitsplatzes und Einführungstag: Nachdem der Auszubildende ausgewählt und der Vertrag unterzeichnet wurde, muss der Arbeitsplatz vorbereitet und ein Einführungstag geplant werden.

5. Aufgabe

Im **AGG (Allgemeinen Gleichbehandlungsgesetz)** ist geregelt, dass offenen Stellen sowohl für männliche, weibliche als auch intersexuelle Bewerber ausgeschrieben werden müssen. **5**

6. Aufgabe

Ein guter Kontakt zur Berufsschule ist sehr wichtig, da sie neben dem Ausbildungsbetrieb einen der beiden **Lernorte der dualen Ausbildung darstellt.** **1**

Erläuterungen zu den falschen Aussagen über die Berufsschule:

Zu 2: Der Rahmenlehrplan der Berufsschule ist maßgeblich für die Unterrichtsgestaltung und nicht für die betriebliche Ausbildung.

Zu 3: Der Ausbildungsbetrieb hat nicht die Möglichkeit, zwischen wöchentlichem Unterricht und Blockunterricht zu wählen. Das gibt die Berufsschule vor.

Zu 4: Nicht die Berufsschule entscheidet, ob ein Auszubildender zur Abschlussprüfung zugelassen wird, sondern die Industrie- und Handelskammer.

Zu 5: Die Berufsschule übernimmt in erster Linie die Vermittlung der theoretischen Ausbildungsinhalte, nicht der praktischen (Ausbildungsbetrieb).

© u-form Verlag – Kopieren verboten!

25. Aufgabe

Die Wirtschaftsordnung der Bundesrepublik Deutschland wird als **soziale Marktwirtschaft** bezeichnet. **4**

Sie besteht seit 1948 und wurde von Ludwig Erhard konzipiert. Ihr Ziel ist es, einen funktionsfähigen Wettbewerb staatlich zu gewährleisten und neben wirtschaftspolitischen auch sozialpolitische Ziele zu verfolgen. In einer sozialen Marktwirtschaft wird der freie Wettbewerb – wenn nötig – geschützt, z. B. durch das Kartellamt, das Preisabsprachen verhindern soll, oder eingeschränkt, wenn soziale Gründe dafürsprechen (z. B. Grundversorgung für alle Bürger sicherstellen: Strom, Wasser).

Zu 1: Ein freies Spiel von Angebot und Nachfrage ist charakteristisch für eine freie Marktwirtschaft.

Zu 2: Gemeineigentum (Staatseigentum) ist typisch für eine Zentralverwaltungswirtschaft. Produktion, Angebot und Preise werden ebenfalls staatlich festgelegt.

Zu 3: In einer Marktwirtschaft gibt es keine Vorschriften für die Preisgestaltung, die Preise bilden sich frei am Markt.

Zu 5: Das Kriterium „keine Eingriffe“ steht für die freie Marktwirtschaft.

26. Aufgabe

1. Berechnung des Neukundenrabatts

	Regulärer Preis des Tablets	1.100,00 €
–	Neukundenrabatt (10% von 1.100,00 €)	110,00 €
=	Preis nach Neukundenrabatt	990,00 €

2. Berechnung des Newsletter-Rabatts

	Preis nach Neukundenrabatt:	990,00 €
–	Newsletter-Rabatt (5 % von 990,00 €)	49,50 €
=	Preis nach beiden Rabatten:	940,50 €

3. Hinzufügen der Schutzhülle

+	Reduzierter Preis der Schutzhülle	25,00 €
=	Endpreis inkl. Schutzhülle: 940,50 € + 25,00 €	**965,50 €**

Der Endpreis für das Tablet und die Schutzhülle unter Berücksichtigung aller Rabatte beträgt 965,50 €. **965,50 €**

27. Aufgabe

Da Aaron erst 17 Jahre alt ist, ist er **beschränkt geschäftsfähig** und benötigt für den Kauf die ausdrückliche **Zustimmung seiner Eltern**. Ohne diese Zustimmung ist der Vertrag schwebend unwirksam. **1**

Ein 17-Jähriger ist beschränkt geschäftsfähig (§ 106 BGB). Dies bedeutet, dass er für den Abschluss eines Kaufvertrags die Zustimmung seiner Eltern benötigt, es sei denn, es handelt sich um einen rechtlich vorteilhaften Vertrag oder er verwendet Mittel, die ihm zur freien Verfügung überlassen wurden (Taschengeldparagraf). Da es sich hierbei allerdings um eine größere Ausgabe und nicht um eine geringfügige Anschaffung handelt, greift der Taschengeldparagraf nicht automatisch. Die Zustimmung der Eltern ist erforderlich, um den Vertrag rechtswirksam zu machen. Sie können also darauf bestehen, dass Aaron das Tablet zurückschickt.

© u-form Verlag – Kopieren verboten!

2 Produkte, Lagerhaltung und Warenwirtschaft

© u-form Verlag – Kopieren verboten!

Produkte, Lagerhaltung und Warenwirtschaft

Lösung Prüfung 1

33 Aufgaben

Insgesamt 100 Punkte (pro Aufgabe 3,03 Punkte)

© u-form Verlag – Kopieren verboten!

Lösung Prüfung 1 | Produkte, Lagerhaltung und Warenwirtschaft

1. Aufgabe

Richtige Antwort: 2. 2

Der **Meldebestand** ist die **Frühwarnschwelle** des Warenwirtschaftssystems: Sobald dieser Wert erreicht ist, muss sofort bestellt werden, damit der Betrieb während der Lieferzeit weiterproduzieren kann.

Formel: Tagesverbrauch × Lieferzeit + Mindestbestand

Konkretes Beispiel: In der heißen Saison verbraucht die Küche 7 kg Geflügel pro Tag, der Großhändler liefert nach 3 Tagen, der Meldebestand (auch „eiserne Reserve“ genannt) beträgt 14 kg.

⇒ 7 × 3 + 14 = 35 kg

Fällt der Bestandswert auf 35 kg, gibt das Warenwirtschaftssystem eine Meldung aus bzw. schickt automatisch eine Bestellliste an den Lieferanten.

Moderne Software zeigt den Meldebestand farblich an, oft auch mobil auf dem Tablet.

Warum die anderen Antworten falsch sind:

Zu 1: **Mindestbestand** – das ist die eiserne Reserve. Wird sie unterschritten, steht man bereits kurz vor dem Angebotsausfall; **vor** dem Erreichen dieser Reserve muss bestellt werden.

Zu 3: **Höchstbestand** – definiert lediglich die obere Lagergrenze, um Kapital- und Platzbindung zu begrenzen; er löst keine Bestellung aus, sondern markiert eher „Stopp: nichts mehr einlagern!“

Zu 4: **Durchschnittlicher Lagerbestand** – ist eine Controlling-Kennzahl, die nur rückblickend für die Kapitalbindung ermittelt wird; sie gibt keine Handlung im Tagesgeschäft vor.

Zu 5: **Umschlagshäufigkeit** – zeigt, wie oft das Lager rechnerisch geleert wird (z. B. 11 Umschläge/Jahr bei Wein), daraus lassen sich langfristige Optimierungen ableiten, aber kein Sofort-Bestellsignal.

2. Aufgabe

Richtige Antworten: 2. und 3. 2 3

Zu 2: **Zuverlässigkeit & Lieferfrequenz** – Wenn die Ware nur unpünktlich oder in der falschen Menge ankommt, nützt selbst ein Spottpreis nichts. Eine saubere Lieferperformance ist laut Fachliteratur entscheidendes Bewertungskriterium für Bezugsquellen.

Zu 3: **Region & Ökobilanz** – Regionale Lieferanten verkürzen Transportwege, senken den CO_2-Fußabdruck und stärken die lokale Wirtschaft – Aspekte, die im modernen Beschaffungsleitbild ausdrücklich gefordert werden.

Warum die anderen Antworten falsch sind:

Zu 1: Nur auf den Listenpreis zu schauen blendet Skonti, Rabatte, Lieferkosten und Service völlig aus – ein klassischer Rechenfehler, der schnell teurer wird.

Zu 4: Das Firmenlogo hat keinerlei Einfluss auf Lieferqualität oder Preisgestaltung.

Zu 5: Die Mitarbeiterzahl sagt nichts über Servicegrad, Logistik oder Preis aus; ein kleiner Spezial-lieferant kann erstklassig sein.

© u-form Verlag – Kopieren verboten!

3. Aufgabe

Richtige Antwort: 2. 2

Rechenweg & Erklärung

Soll-Bestand = 80 kg + 120 kg – 170 kg = 30 kg

Ist-Bestand = 25 kg (Inventur)

Abweichung = Ist – Soll = 25 kg – 30 kg = **–5 kg** ⇒ **Fehlbestand**

Fehlbestände sollten sofort analysiert werden, um die Gründe herauszufinden und abzustellen (z. B. Bruch, Schwund, Erfassungsfehler).

4. Aufgabe

Richtige Antworten: 1. und 3. 1 3

Zu 1: Die Kerntemperaturprüfung beweist, dass die Kühlkette eingehalten wurde; nur dokumentierte Messwerte gelten bei Kontrollen als Nachweis.

Zu 3: Erst der Abgleich Lieferschein ↔ Bestellung zeigt, ob Ware, Mengen und Artikelnummern stimmen – Grundlage jeder HACCP-Checkliste.

Warum die anderen Antworten falsch sind:

Zu 2: Logo-Foto hat keinerlei hygienischen Nutzen.

Zu 4: Persönliche Vorlieben beeinflussen weder Qualität noch Sicherheit.

Zu 5: Sensorik ist zwar wichtig, allein aber kein Pflicht-Punkt; ohne Temperatur- und Dokumentationskontrolle ist das HACCP-Protokoll unvollständig.

5. Aufgabe

Richtige Antwort: 2. 2

Pfandgut ist tauschfähiges Transportmaterial mit einem hinterlegten Geldwert. Wird es unversehrt zurückgegeben, erhält der Betrieb den Pfandbetrag gutgeschrieben oder verrechnet. Kunststoff- oder EURO-Paletten sind klassische Beispiele.

Warum die anderen Antworten falsch sind:

Zu 1: Einwegkarton ist Verbrauchs- bzw. Entsorgungsmaterial ohne Pfand.

Zu 3: Trockeneis verdampft; es lässt sich nicht zurückgeben und besitzt kein Pfand.

Zu 4: Silberbesteck ist Betriebseigentum, kein Transport- oder Pfandgut.

Zu 5: Die Gewürzkiste ist Wegwerfverpackung ohne gesondertes Pfandsystem.

© u-form Verlag – Kopieren verboten!

6. Aufgabe

Richtige Antworten: 1. und 3. **1** **3**

Zu 1: Stehende, angekettete Flaschen verhindern, dass das schwere Stahlgefäß umkippt, das Ventil abbricht und die Flasche zum lebensgefährlichen Geschoss wird.

Zu 3: CO_2 ist schwerer als Luft; bei Undichtigkeiten sammelt sich das Gas am Boden. Nur eine permanente Bodenbelüftung schützt vor Erstickungsgefahr.

Warum die anderen Antworten falsch sind:

Zu 2: Wärme erhöht den Innendruck und das Berstrisiko.

Zu 4: Liegend lagern gefährdet Ventile durch Rollen und erzeugt unkontrollierte Druckpunkte.

Zu 5: Die gesetzliche Kennzeichnung muss klar lesbar bleiben, sonst drohen Bußgelder und Verwechslungsgefahr.

7. Aufgabe

Richtige Antworten: 1. und 4. **1** **4**

Zu 1: Der Lagerbestand zeigt, was real verfügbar ist. Ohne ihn bestellt man entweder zu wenig (Engpass) oder zu viel (gebundenes Kapital, Verderb).

Zu 4: Offene Aufträge (z. B. Bankett, Messecatering) reservieren Ware, die im Regal liegt, aber für den Verkauf geblockt ist. Wird diese Reservierung nicht berücksichtigt, fehlen Produkte am Veranstaltungstag.

Warum die anderen Antworten falsch sind:

Zu 2: Raumklima des Büros beeinflusst die Beschaffungsmenge nicht.

Zu 3: Der Firmensitz des Lieferanten kann im Vorfeld bei der Lieferantenwahl aus strategischen oder ökologischen Gründen wichtig sein, bei einer regulären Warenbestellung muss er aber nicht zwingend geprüft werden.

Zu 5: Wetter kann den Absatz von Getränken beeinflussen, ist aber kein Muss-Kriterium für jede Bestellung.

8. Aufgabe

Lösung: 8,66 kg **8,66 kg**

<u>Rechenweg</u>

Parierverlust: 12 kg × 0,18 = 2,16 kg ⇒ Rest 9,84 kg Rohstück

Garverlust: 9,84 kg × 0,12 = 1,18 kg ⇒ Rest **8,66 kg** servierfertig

© u-form Verlag – Kopieren verboten!

Exkurs: Gesamtaufschlag (%) vs. Kalkulationsfaktor

Ausgangsgrößen

- Wareneinsatz / Materialverbrauch → Einkaufskosten der Rohwaren
- Küchenumsatz → Verkaufserlöse, die mit diesen Rohwaren erzielt wurden

Kalkulationsfaktor (Preisfaktor)

- **Formel:** Küchenumsatz ÷ Wareneinsatz
- **Bedeutung:** Gibt an, mit welchem Multiplikator der reine Wareneinsatz im Durchschnitt verkauft wurde.
  Beispiel: Wareneinsatz 178.000 € → Umsatz 642.500 € ⇒ Faktor ≈ 3,61
- **Praktischer Nutzen:**
  - Schnelles Hochrechnen der Verkaufspreise in der Rezeptkalkulation (Wareneinsatz × Faktor).
  - Vergleich verschiedener Betriebe oder Abteilungen:
    höherer Faktor = höhere Marge – aber nur, wenn Portionsgrößen stabil bleiben.

Gesamtaufschlag in Prozent

- **Formel:** (Kalkulationsfaktor − 1) × 100
  oder
  (Küchenumsatz − Wareneinsatz) ÷ Wareneinsatz × 100
- **Bedeutung:** Zeigt, um wie viel Prozent die Warenkosten aufgeschlagen wurden, um den erzielten Umsatz zu erreichen.
  Beim obigen Beispiel: (3,61 − 1) × 100 ≈ 261 %
- **Praktischer Nutzen:**
  - Prozentzahl lässt sich leichter mit üblichen Branchenrichtwerten (z. B. „Speisenaufschlag 250 – 300 %“) vergleichen als der reine Faktor.
  - Hilft zu beurteilen, ob der Aufschlag ausreicht, um Gemeinkosten (Personal, Energie, Miete) plus Gewinn zu decken.

Anwendung in der Gastronomie

- **Speisenkalkulation:**
  - Schritt 1: Wareneinsatz je Portion ermitteln.
  - Schritt 2: Mit dem gewünschten Kalkulationsfaktor multiplizieren → Verkaufspreis.
- **Controlling:**
  - Ist-Faktor bzw. Ist-Aufschlag aus Jahreszahlen berechnen.
  - Abweichungen zum Soll analysieren (Portionsschwankungen, Einkaufspreise, Diebstahl usw.).

Merksatz

„Faktor sagt, womit ich multipliziere – Aufschlag zeigt, um wie viel Prozent ich aufschlage.“

© u-form Verlag – Kopieren verboten!

3 Technologie, Gästeinformation und Arbeiten im Team

© u-form Verlag – Kopieren verboten!

Technologie, Gästeinformation und Arbeiten im Team

Lösung Prüfung 1

© u-form Verlag – Kopieren verboten!

Vorspeise

1. Aufgabe

1.1

1.1.1 (5 Punkte)

Lachsforelle vorbereiten:

Lachsforelle schuppen, Fisch filetieren, von den restlichen Gräten befreien

Beize herstellen:

Salz, Zucker, Aromen wie z. B. Dill, Orangen, Wachholderbeeren, Pfeffer, Senfsamen, Kräuter vermischen

Beizprozess:

Ein tiefes Blech mit Gitter bereitstellen, Lachforellenfilet mit der Haut nach unten auf das Gitter legen, Beize auf dem Lachs verteilen, abdecken und ca. 12 – 36 Std. im Kühlschrank beizen. Danach Beize mit kaltem Wasser abspülen, den Fisch trocken tupfen, optional nochmals mit frischen Kräutern bestreuen und bis zur Verwendung im Kühlschrank lagern.

Exkurs: Lebensmittel beizen

Trockene Beize:
Die trockene Beize besteht aus Salz, Zucker und Gewürzen. Sie wird direkt auf das Lebensmittel aufgetragen, um den Geschmack zu intensivieren und die Haltbarkeit zu verlängern.

Beispiele:

- **Fleisch:** Einreiben vor dem Braten, z. B. für Steaks, um sie zarter zu machen
- **Graved Lachs:** Mit Salz-Zucker-Mischung gebeizt und später mit Dill verfeinert
- **Schinken:** Beizen zur Aromatisierung, oft kombiniert mit Räuchern oder Lufttrocknen

Nasse Beize:
Die nasse Beize wird als Flüssigkeit verwendet, um Lebensmittel einzulegen und Geschmacksnoten zu verändern.

Beispiele:

- **Wild:** Einlegen in Buttermilch, um starken Wildgeschmack zu mildern
- **Sauerbraten:** Mehrere Tage in essighaltiger Beize eingelegt
- **Schinken:** Pökellake mit Gewürzen für Aroma und Durchrötung
- **Gemüse:** Nach dem Garen wird Gemüse oft mit Olivenöl, Kräutern und Essig mariniert, um den Geschmack zu intensivieren. Anders als bei Fleisch erfolgt die Beize hier erst nach dem Kochprozess.

© u-form Verlag – Kopieren verboten!

1.1.2 (3 Punkte)

- Metallisch glänzende Haut
- Klare hervortretende Augen
- Festsitzende Schuppen
- Kein „fischiger“ unangenehmer Geruch
- Rote/hellrote Kiemen ohne Geruch
- Festes Fleisch, welches auf Druck zurückfedert

Merke:
Auffälliger intensiver Fischgeruch, trübe milchige Augen sind oft ein Anzeichen für verdorbenen bzw. nicht frischen Fisch!

Exkurs: Lachsforelle

Im Handel wird „Lachsforelle“ häufig als Sammelbegriff für größere, rotfleischige Forellen verwendet. Tatsächlich kommen dafür unter anderem diese vier Forellenarten in Frage, wenn ihr Fleisch durch natürliche Nahrung (z. B. Krebstiere) oder durch Fütterung mit Carotinoiden (z. B. Astaxanthin) rötlich gefärbt ist:

1. Bachforelle (Salmo trutta fario)

- **Lebensraum:** Natürliche Vorkommen in klaren, sauerstoffreichen Bächen und Flüssen
- **Merkmale:** Rote und schwarze Punkte auf meist braunem bis grünlichen Rücken
- **Fleisch:** Normalerweise hell, kann bei ausreichendem Krebstierverzehr leicht rötlich werden
- **Küchenverwendung:** Klassisch als ganze Forelle gebraten („Forelle Müllerin“) oder blau gekocht, eher kleinere Exemplare

2. Seeforelle (Salmo trutta lacustris)

- **Lebensraum:** Vorkommen in großen, tieferen Seen (z. B. Alpenregion)
- **Merkmale:** Oft silbrig, dunkle Punkte; kann deutlich größer sein als die Bachforelle
- **Fleisch:** Hell bis rötlich; hängt vom Nahrungsspektrum (Krebstiere, Fische) ab
- **Küchenverwendung:** Durch ihre Größe eignen sich Seeforellen gut für Filet- und Tranchenzuschnitte.

3. Meerforelle (Salmo trutta trutta)

- **Lebensraum:** Anadromer Wanderfisch: Schlüpft im Süßwasser, wandert ins Meer und kehrt zum Laichen zurück
- **Merkmale:** Silbrig glänzend, lachsähnliches Aussehen; kann in freier Wildbahn recht groß werden
- **Fleisch:** Durch den Verzehr von Garnelen und Krabben häufig lachsfarben bis rötlich
- **Küchenverwendung:** Gut geeignet für Zubereitungen wie Grillen, Räuchern oder Poelieren

4. Regenbogenforelle (Oncorhynchus mykiss)

- **Lebensraum:**Ursprünglich aus Nordamerika, heute weltweit in Aquakulturen gezüchtet
- **Merkmale:** Charakteristisches Regenbogenband entlang der Körperseiten, häufigster Besatzfisch in Teichen
- **Küchenverwendung:** Universell einsetzbar (Braten, Grillen, Räuchern, Pochieren)

© u-form Verlag – Kopieren verboten!

EU-Bestimmungen und Kennzeichnung

EU-weit geregelte Bezeichnungen:
Die Kennzeichnung von Fischerzeugnissen ist durch verschiedene EU-Verordnungen festgelegt, um Verbraucherschutz und Transparenz zu gewährleisten. In Deutschland veröffentlicht die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) ein Verzeichnis der zulässigen Handelsbezeichnungen für Fische.

„Lachsforelle“ als Handelsname:

„Lachsforelle“ ist keine offizielle Artbezeichnung, sondern ein Handelsbegriff für rötlich gefärbte Forellen.

Zusatzstoffe im Futter:

Die Verwendung von Carotinoiden (z. B. Astaxanthin) zur Farbgebung ist zugelassen, jedoch nur in bestimmten Höchstmengen, die ebenfalls europaweit reguliert sind.

Die genaue Angabe dieses Futtermittels ist meist nicht verpflichtend für den Endkunden, aber die Fischereibetriebe müssen sich an diese Grenzwerte halten.

Forellen zählen zur Familie der **Salmoniden**, zu der neben den Forellen auch Lachse und Saiblinge gehören. Typisch für Salmoniden sind die **fettige Rückenflosse** (Fettflosse) zwischen Rücken- und Schwanzflosse.

Exemplarische Abbildung einer Regenbogenforelle mit ausgeprägter Fettflosse.

1.2

1.2.1 (3 Punkte)

- Avocados mit einem scharfen Messer der Länge nach halbieren.
- Beide Avocadohälften leicht gegeneinander drehen und trennen.
- **Kernentfernung**
  Möglichkeit 1 – Sicherste:
  Avocadohälfte mit dem Kern auf das Arbeitsbrett legen und mit einem Löffel den Kern vorsichtig herausheben.
  Möglichkeit 2:
  Avocado fest in der Hand halten in mit einem scharfen Messer leicht in den Kern einschlagen. Das Messer langsam drehen und den Avocadokern herausdrehen. Um Verletzungen zu vermeiden, kann die Nutzung eines Kettenhandschuhs, bekannt aus dem Fleischerhandwerk, sinnvoll sein.

© u-form Verlag – Kopieren verboten!

1.2.2 (1 Punkt)

Zitronensaft verhindert die Braunfärbung der Avocados.

Merke:
Avocados oxidieren, wenn sie in Kontakt mit Luft kommen – das Fleisch wird braun. Dieser Vorgang beginnt erst nach dem Aufschneiden. Es ist optisch nicht schön, hat aber keinen Einfluss auf den Geschmack.

1.2.3 (3 Punkte)

Verwendung als: Korianderkörner

Typische Verwendung bei:
- Eingelegtem Gemüse (Gurken)
- Fleischbeizen, wie z. B. Sauerbraten
- Eintöpfen
- Schmorgerichten
- Punsch
- Kompott
- Wurstherstellung
- Brot
- Kleingebäck

Merke:
Grüner Koriander sind die Blätter der Korianderpflanze, die Korianderkörner hingegen die Samen („Früchte“) der Pflanze. Beide unterscheiden sich geschmacklich enorm und haben sehr individuelle Geschmacksnoten. Für grünen Koriander gibt es keinen Ersatz hinsichtlich des Geschmacks, optisch ähnelt er jedoch der glatten Blattpetersilie. Da grüner Koriander schnell an Aroma und Geschmack verliert, gibt man diesen erst zum Ende der Zubereitung bei. Korianderkörner können eventuell durch Fenchelsamen oder Kreuzkümmel ersetzt werden.

1.2.4 (2 Punkte)

- Für den Anbau von Avocados werden Wälder abgeholzt.
- Der Anbau von Avocados ist sehr wasserintensiv.
- Avocados legen rund 10.000 Kilometer zurück, bis sie bei uns eintreffen – hierbei entsteht viel CO_2.

1.3 (3 Punkte)

1 Avocado = 250 g – 60g – 10 g = 180 g Avocado-Fleisch pro Frucht

Benötigte Gesamtmenge: 35 Portionen x 100 g = 3 500 g Avocado-Fleisch

1 Avocado = 180 g
x Avocado = 3 500 g

x = 3 500 * 1 / 180 = 19,44 Avocado * 250 g pro Avocado = 4 860 g = 4,86 kg

Es müssen **4,9 kg** Avocado bestellt werden.

© u-form Verlag – Kopieren verboten!

Suppe

2. Aufgabe

2.1

2.1.1 (4 Punkte)

- Schwarzwurzeln gründlich waschen
- Mit einem Sparschäler schälen
- In Zitronenwasser legen wegen der Braunfärbung an der Luft
- Zwiebeln schälen und würfeln
- Zwiebeln und kleingeschnittene Schwarzwurzeln in der Butter anschwitzen
- Mit Weißwein ablöschen
- Gemüsebrühe auffüllen
- Köcheln lassen bis die Schwarzwurzeln und Zwiebeln gar sind
- Sahne hinzufügen
- Im Mixer oder mit dem Mixstab pürieren
- Mit den Gewürzen abschmecken

Info:

Schwarzwurzeln (auch „**Winter-Spargel**“ genannt) sind eine Wurzelgemüsesorte mit schwarzer, leicht holziger Außenhaut und weißem Inneren. Sie zeichnen sich durch einen zarten, leicht nussigen Geschmack aus. Aufgrund ihrer Ähnlichkeit zu Spargel in Konsistenz und Aroma werden sie gerne als winterliche Alternative zu weißem Spargel verwendet. Auch Schwarzwurzeln oxidieren wie andere Gemüse und Früchte schnell an der Luft, nachdem sie geschält bzw. aufgeschnitten werden. Um dies zu verhindern, legt man die Schwarzwurzel nach dem Schälen sofort in Zitronensaft. Die Säure verhindert ein Braunwerden.

Typische Gemüse und Früchte, die an der Luft oxidieren:
Obstsorten: Äpfel, Birnen, Bananen
Gemüsesorten: Kartoffeln, Artischocken, Auberginen

2.1.2 (2 Punkte)

- Kartoffeln kleinschneiden und zufügen. Die Suppe nochmals kochen, bis die Kartoffeln weich sind und nochmals pürieren.
- Haferflocken quellen lassen und ebenfalls mitkochen lassen, anschließend pürieren
- Suppe reduzieren bis zur gewünschten Konsistenz
- Zusätzlich noch Schwarzwurzeln entweder separat kochen, pürieren und mit der Suppe vermischen oder direkt in der Suppe mitkochen

2.1.3 (1 Punkt)

- Sahne durch pflanzlichen Sahneersatz ersetzen
- Butter durch Margarine oder Pflanzenöl (z. B. Olivenöl, Sonnenblumenöl) ersetzen

© u-form Verlag – Kopieren verboten!

2.1.4 (2 Punkte)

35 x 0,09 kg = 3,15 kg geschälte Schwarzwurzeln

3,15 kg = 75 %
x = 100 %

x = 3,15 * 100 / 75 = **4,2 kg** frische Schwarzwurzeln müssen bestellt werden

Info:

Bei der Verarbeitung von Lebensmitteln wie z. B. Schälen oder Parieren, nimmt die Ausgangsmenge (wie in diesem Beispiel 4,2 kg Schwarzwurzeln (100 %) ab. Nach dem Schälen bleiben Ihnen die Schwarzwurzeln zur Verarbeitung (75 %) übrig. Daher ist bei diesen Berechnungen darauf zu achten, dass Sie hier von einem verminderten Grundwert ausgehen.

2.2 (4 Punkte)

- Weißbrot entrinden und in gleichmäßige Würfel schneiden
- Butter (klassisch), Olivenöl oder anderes Pflanzenöl (vegan) erhitzen
- Weißbrotwürfel in die heiße Butter / Öl geben
- Unter ständigem Schwenken goldbraun rösten
- Die gerösteten Weißbrotwürfel vorsichtig mit einer Schaumkelle entnehmen
- Auf ein Küchenpapier geben, damit das überschüssige Fett abtropfen kann
- Bis zum Service warmstellen

2.3

2.3.1 (2 Punkte)

- Die Suppe in den Teller / Tasse gießen
- Das Kürbiskernöl vorsichtig auf die Suppe träufeln – entweder mit der Flasche, indem Sie den Ausfluss des Öls mit dem Daumen / Finger begrenzen oder vorsichtig mit einem Löffel auf die Suppe geben
- Sicherstellen, dass das Kürbiskernöl auf der Suppe schwimmt und nicht auf den Boden sinkt

2.3.2 (2 Punkte)

Charakteristische Merkmale:

- Nussiger Geruch und Geschmack
- Dickflüssige Konsistenz
- In der Regel dunkelgrüne Farbe

Alternativen:

- Walnussöl
- Haselnussöl

© u-form Verlag – Kopieren verboten!