



Andrea Sahmer

**Fachkraft im Gastgewerbe
Restaurantfachmann/-frau
Hotelfachmann/-frau
Basiswissen – Abschlussprüfung**

6. Auflage 2019

Best.-Nr. 381



6. Auflage 2019 · Best.-Nr. 381 · ISBN 978-3-95532-381-3

Titelbild: © AllebaziB – Fotolia.com

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



© 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



ACHTUNG!

Sollte es für diese Lernkarten Aktualisierungen oder Änderungen geben, können Sie diese herunterladen unter **www.u-form.de/addons/381-2.zip**

Ist die Seite nicht verfügbar, so sind keine Änderungen eingestellt!

Frage

Sie erhalten vom Küchenchef die Gerichte für die neue Saisonkarte „Herbst“. Nennen Sie vier mögliche Unterteilungen für diese Karte.

- Mit Kürbis
- Feine Pilzgerichte
- Variationen von der Ente
- Frisches vom Wild
- Desserts von Apfel und Pflaume

Frage

Für eine Veranstaltung sind Menükarten zu erstellen. Folgende Informationen liegen Ihnen vor:

Aperol Spritz, Rinderroulade mit Rahmsoße, Kohlrabi und Kartoffelpüree, Kresseschaumsuppe, Obstsalat mit Sahnetupfer, Kaffee und Gebäck, Dornfelder, Pfalz, Spätzle.

Wie ordnen Sie alle Menübestandteile und die Getränke richtig an?

Aperol Spritz

Kresseschaumsuppe

Dornfelder, Spätzle,
Pfalz

Rinderroulade mit Rahmsoße,
Kohlrabi und Kartoffelpüree

Kaffee und Gebäck

Obstsalat mit Sahnetupfer

Frage

Sie sortieren den Ordner mit den Menüvorschlägen nach saisonalen Aspekten. Nennen Sie die passende Jahreszeit zum jeweiligen Menü.

- A. Feldsalat mit Speckwürfeln und Walnussdressing, knusprige Gänsekeule mit Rotkohl und Kartoffelklößen, Grießflammeri mit Quittengelee
- B. Matjestartar, weißer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, kleinem Wiener Schnitzel und neuen Kartoffeln, dreierlei von Erdbeeren (Mousse, Eis, Salat)
- C. Wildkräutersalat mit Himbeervinaigrette, gegrillte Lachsschnitte mit Zitronenbittersauce und Gemüseis, Pfirsich-Crumble mit Vanilleeis
- D. Kürbiscremesuppe, Hirschragout mit frischen Steinpilzen, Wirsing und Spätzle, Apfelkühle mit Vanillesauce

Antwort

- A. Winter
- B. Frühling
- C. Sommer
- D. Herbst

Frage

Wie werden diese Begriffe richtig geschrieben?

- Meerettich
- Sauce hollandäse
- Spagetti bolonaise
- Reschaud
- Tumbler

Antwort

- Meerrettich
- Sauce hollandaise
- Spaghetti (auch möglich: Spagetti)
bolognese
- Rechaud
- Tumbler

Frage

Eingehende Reservierungen werden chronologisch abgelegt. Wie sortieren Sie die folgenden Reservierungen richtig?

- A. 2 Einzelzimmer von 15.08. – 17.08.
- B. 1 Doppelzimmer von 05.06. – 06.06.
- C. 1 Doppelzimmer, 1 Einzelzimmer von 13.07. – 16.07.
- D. 2 Doppelzimmer von 30.06. – 03.07.
- E. 1 Juniorsuite von 06.06. – 08.06.

Antwort

Chronologische Ablage nach
Anreisedatum:

B, E, D, C, A

Frage

In der Gästedeck sind die Gäste nach dem Anfangsbuchstaben ihres Nachnamens sortiert. Wie wird diese Ordnungsform bezeichnet?

Antwort

Alphabetisch