



Andreas Ettl

Koch Köchin

Prüfungstrainer Abschlussprüfung
Übungsaufgaben und erläuterte Lösungen

Aufgabenteil

Bestell-Nr. 811

Deine Meinung ist uns wichtig!

Du hast Fragen, Anregungen oder Kritik zu diesem Produkt?

Das U-Form Team steht dir gerne Rede und Antwort.

Direkt auf **Facebook.com/Pruefungsscheck**

fragen, diskutieren, stöbern und weiteres Wichtige und
Wissenswerte rund um Ausbildung erfahren

oder einfach eine kurze E-Mail an **feedback@u-form.de**

WIR HABEN NOCH MEHR!

In unserem Online-Shop findest du das komplette Angebot für eine optimale
Prüfungsvorbereitung Koch / Köchin.

JETZT ENTDECKEN



Bitte beachten:

**Zu diesem Prüfungstrainer gehören auch noch ein Lösungsteil und
ein Lösungsbogen.**

COPYRIGHT

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

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.

Mit dem vorliegenden Prüfungstrainer bereiten Sie sich auf den schriftlichen Teil der Abschlussprüfung des Ausbildungsberufes **Koch/Köchin** nach der Ausbildungsverordnung vom 13. Februar 1998 vor.

Laut Ausbildungsverordnung umfasst die schriftliche Prüfung die folgenden drei Prüfungsgebiete:

- Technologie
- Warenwirtschaft
- Wirtschafts- und Sozialkunde

Der vorliegende Prüfungstrainer enthält Aufgaben zu allen drei Prüfungsgebieten.

Zusätzlich ist eine Aufgabenstellung zur praktischen Prüfung enthalten, die schriftlich vorzubereiten ist.

Der Prüfungstrainer besteht aus drei Teilen:

- Aufgabenteil mit Aufgaben
- Lösungs- und Erläuterungsteil
- Lösungsbogen (zum Heraustrennen nach S. 16)

Wir empfehlen, den Lösungs- und Erläuterungsteil zunächst zur Seite zu legen und die vorgegebenen Lösungen erst anzusehen, nachdem Sie die Aufgaben gelöst haben.

Der Prüfungstrainer orientiert sich an der konkreten Abschlussprüfung. Daher liegt für den gebundenen Teil der Prüfung in den Prüfungsgebieten Warenwirtschaft und Wirtschafts- und Sozialkunde ein Lösungsbogen bei. Legen Sie ihn neben den Aufgabenteil: Bei einigen Aufgaben müssen Sie die Lösungen zuerst in die Kästchen neben der Aufgabe schreiben und sie anschließend in den Lösungsbogen übertragen, bei anderen tragen Sie die Lösung direkt in den Lösungsbogen ein. Also genau wie in der Prüfung auch.

Der Prüfungsbereich Technologie wird ausschließlich mit Prüfungsaufgaben in ungebundener (offener) Form geprüft. Für dieses Kapitel benötigen Sie den Lösungsbogen nicht.

Ihr bereits erworbenes Fachwissen gastronomischer Fachbegriffe können Sie zu guter Letzt anhand von zwei Kreuzworträtseln am Ende dieses Prüfungstrainers überprüfen.

Der Lösungs- und Erläuterungsteil enthält neben den Musterlösungen für ungebundene Aufgaben und den korrekten Lösungen für den gebundenen Teil auch ausführliche Erläuterungen. Diese dienen zur Vertiefung des Prüfungstoffes, können ein Fachbuch aber nicht ersetzen.

Im Lösungsteil finden Sie außerdem Schaubilder und Randbemerkungen sowie einen Anhang mit Überblicksdarstellungen zu Kartoffelgerichten, Soßen und Garnituren, ein Stichwortverzeichnis französischer Fachbegriffe sowie die Lösungen der Kreuzworträtsel.

Autor und Verlag wünschen Ihnen viel Erfolg bei Ihrer Prüfung!

Inhaltsverzeichnis Aufgabenteil

	Seite
So sieht Ihre Abschlussprüfung (Kenntnisprüfung) aus.....	7
Arbeitsanleitung für ungebundene, offene Aufgaben	8
Arbeitsanleitung für gebundene Aufgaben	10 – 13
Lösungsbogen zum Heraustrennen.....	nach Seite 16

Technologie (ungebundene, offene Aufgaben)

1. Arbeitsplanung und Arbeitstechniken; Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit; Hygiene und Umweltschutz; Einsatz von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern; Büroorganisation und -kommunikation	
Ausgangssituation für das Kapitel Technologie.....	16
1.01 Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit.....	17–18
1.02 Umweltschutz.....	19
1.03–1.04 Hygiene.....	20–22
1.05 Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung	23–24
1.06 Büroorganisation und -kommunikation	25
2. Produkte und Verwendungsmöglichkeiten	
2.01–2.03 Küchenbereich.....	29–32
2.04–2.06 Anwenden arbeits- und küchentechnischer Verfahren	33–36
2.07 Zubereiten von pflanzlichen Nahrungsmitteln	37–41
2.08–2.10 Herstellen von Suppen und Soßen	42–45
2.11–2.12 Zubereiten von Fisch, Schal- und Krustentieren.....	46–47
2.13 Verarbeiten von Fleisch und Innereien	48–50
2.14 Verarbeiten von Wild und Geflügel.....	51–52
2.15 Herstellen von Vorspeisen und Anrichten von kalten Platten	53
2.16 Zubereiten von Molkereiprodukten und Eiern	54–55
2.17 Herstellen und Verarbeiten von Teigen und Massen.....	56
2.18 Herstellen von Süßspeisen	57
3. Speisenfolge	
3.01–3.04 Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf/Servicebereich/Werbung und Verkaufsförderung.....	61–64
3.05–3.06 Themenübergreifende Situationsaufgaben.....	65–66

Warenwirtschaft (gebundene Aufgaben)

4. Bedarfsermittlung, Einkauf, Lagerhaltung	
4.01–4.08 Bedarfsermittlung	69–71
4.09–4.15 Einkauf	72–74
4.16–4.23 Lagerhaltung	75–78
4.24–4.26 Büroorganisation und -kommunikation	79–80
5. Wareneinsatz und Kalkulation	
5.01–5.06 Wareneinsatz und Kalkulation.....	83–84

Wirtschafts- und Sozialkunde (gebundene Aufgaben)

6. Der Jugendliche in Ausbildung und Beruf

Ausbildungsbetrieb

6.01	Betriebe in der Wirtschaft	87
6.02	Arten von Betrieben	87
6.03	Wirtschaftssektoren	88

Berufsausbildungs- und Arbeitsverhältnis

	Situation zu den Aufgaben 6.04 bis 6.06	89
6.04	Arbeitsvertrag	90
6.05	Rechte und Pflichten aus dem Arbeitsvertrag	91
6.06	Urlaubsanspruch	91
6.07	Zuständige Stellen	91
6.08	Rechtsrahmen zur Berufsausbildung	92
6.09	Berufsausbildung/Prüfungswesen	92
6.10	Berufsausbildungsvertrag	93
6.11	Kündigung der Berufsausbildung	93
6.12	Lohn und Gehalt	94
6.13	Lohn und Gehalt	94
6.14	Lohnsteuer	94
6.15	Lohn und Gehalt	95
6.16	Entgeltfortzahlung	95
6.17	Arbeitsschutz	96
6.18	Kündigung und Kündigungsschutz	96
6.19	Elterngeld	97
6.20	Arbeitszeugnis	97

Betriebliche Mitbestimmung

6.21	Jugend- und Auszubildendenvertretung	97
6.22	Durchführung der Wahl zur Auszubildendenvertretung	98
6.23	Betriebliche Mitbestimmung	98
6.24	Tarifautonomie	99
6.25	Tarifverträge	99
6.26	Tarifverträge	100
6.27	Tarifkonflikt	100

Entwicklung der Arbeitswelt

6.28	Berufliche Fortbildung und Umschulung	101
6.29	Arbeiten in Europa	101
6.30	Arbeiten in Europa	101

7. Nachhaltige Existenzsicherung

Soziale Sicherung

7.01	Versicherungsprinzipien	104
7.02	Versicherungsträger	104
7.03	Gerichtbarkeit	105

Wirtschafts- und Sozialkunde (gebundene Aufgaben)

Fortsetzung

8. Unternehmen und Verbraucher in Wirtschaft und Gesellschaft sowie im Rahmen weltwirtschaftlicher Verflechtungen

Unternehmen und Verbraucher

8.01	Wesentliche Aufgaben von Betrieben und Unternehmen.....	108
8.02	Steuern	108
8.03	Steuern	109
8.04	Kostendeckung	109
8.05	Produktivität.....	110
8.06	Unternehmensformen	110
8.07	Wirtschaftliche Verflechtungen.....	111
8.08	Kaufkraftentwicklung.....	111

Rechtsgeschäfte

8.09	Rechtsgeschäfte	112
8.10	Vertragsarten.....	113
8.11	Vertragsstörungen.....	114
8.12	Kredite	114

Existenzgründung

8.13	Existenzgründung.....	115
------	-----------------------	-----

Weltwirtschaftliche Verflechtungen

8.14	Globalisierung	116
8.15	Soziale Marktwirtschaft	116
8.16	Soziale Marktwirtschaft	116
8.17	Wirtschaftskreislauf	117
8.18	Wirtschaftskreislauf	117
8.19	Konjunkturpolitik.....	118

Schriftliche Vorbereitung der praktischen Prüfung

9. Menüs, Warenanforderung und Ablaufpläne erstellen

Was ist vor der praktischen Prüfung zu tun? Wie kann ich dafür üben?	
Arbeitsanleitung – Was muss ich beachten?.....	121
Standardwarenkorb zur Aufgabe	122
Beispiel-Prüfungswarenkörbe	123

Prüfungstraining – mal anders

10. Fachbezogene Kreuzworträtsel

10.01	Gastronomisches Kreuzworträtsel	126
10.02	Deutsch-Französisches Kreuzworträtsel	128

Bildnachweis	130
---------------------------	------------

Technologie

(ungebundene Aufgaben)



- **Arbeitsplanung und Arbeitstechniken**
- **Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit**
- **Hygiene und Umweltschutz**
- **Einsatz von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern**
- **Büroorganisation und -kommunikation**

Ausgangssituation für das Kapitel Technologie

Sie sind Koch/Köchin im Hotel Restaurant Königsburg, Lindenallee 4, Dresden.

Als Ausbilder/in betreuen Sie die Auszubildenden Frau Müller (2. Ausbildungsjahr) und Herrn Schmidt (1. Ausbildungsjahr).



Situation

Im Rahmen der Ausbildung sind Kenntnisse über Arbeitsschutz, Unfallverhütung und richtige Verhaltensmaßnahmen in Notsituationen wichtige Ausbildungsziele. Darum haben Sie bei der Berufsgenossenschaft einen Lehrgang besucht, der diese Kenntnisse vertieft hat.

Beantworten Sie die Fragen zu den genannten Szenarien.

Aufgabe 1

Ein Kollege rutscht auf dem feuchten, schmierigen und/oder rutschigen Fußboden aus und bricht sich ein Bein.

Wie hätte dieser Unfall verhindert werden können? Nennen Sie **4** Beispiele!

Aufgabe 2

Frau Müller hat sich mit der Aufschnittmaschine in den Finger geschnitten.

Nennen Sie **2** Vorsorgemaßnahmen, um solche Verletzungen zu vermeiden!

Aufgabe 3

Die Fritteuse hat sich überhitzt und das Fett ist dadurch in Brand geraten.

Wie gehen Sie vor? Nennen Sie die ersten **3** Schritte!

Aufgabe 4

Das Feuer der Fritteuse hat sich auf die Mikrowelle und die Papiertonne ausgeweitet.

Erläutern Sie, warum Wasser zum Löschen nicht geeignet ist!

Aufgabe 5

Durch den Rauch des Feuers ist einer Ihrer Kollegen bewusstlos geworden.

Wie gehen Sie in dieser Situation korrekt vor? Beschreiben Sie stichpunktartig Ihre nächsten **3** Handlungsschritte!

Aufgabe 6

Einer Ihrer Kollegen hat sich bei dem Fritteusenbrand am gesamten Unterarm schwer verbrannt.

Wie sehen Ihre Maßnahmen als Ersthelfer aus?

Aufgabe 7

Durch die schwere Verbrennung am Unterarm fällt Ihr Kollege in einen Schockzustand.

a) Welche Anzeichen deuten auf einen Schock hin?

b) Sie müssen Ihren Kollegen in die Schocklage bringen. Wie wenden Sie die Schocklage richtig an?

Situation

Eine Familienfeier für 35 Personen soll ausgerichtet werden. Für die Feier ist ein 7-Gänge-Menü geplant und im Hauptgang soll es „*Perlhuhnkeule geschmort mit Rosmarinkartoffeln, Toskanischen Gemüsen und Burgundersoße*“ geben.

Aufgabe 1

Die Perlhuhnkeulen für den Menühauptgang wurden tiefgefroren geliefert.

Erläutern Sie unter Berücksichtigung der Hygienevorschriften und des HACCP-Konzeptes Ihr weiteres Vorgehen beim Auftauen der Keulen!

Aufgabe 2

Der Gastgeber ist sich bei der Menüabfolge nicht ganz sicher und erkundigt sich deshalb bei Ihnen, wie die Abfolge nach den Regeln der Menükunde auszusehen hat.

Nennen Sie die einzelnen Gänge eines 7-Gänge-Menüs in der richtigen Reihenfolge!

Aufgabe 3

Bei der Erstellung der Menükarten ist Frau Müller ein Fehler unterlaufen.

Formulieren Sie unter Berücksichtigung fachlicher Gesichtspunkte den in der Situationsvorgabe beschriebenen Hauptgang richtig!

Aufgabe 4

Sie wollen die Perlhuhnkeulen heute bei Ihrem örtlichen Fleischhändler bestellen und müssen hierzu die zu bestellende Fleischmenge ermitteln. Auf dem Speiseplan steht eine 230 g fertig geschmorte Perlhuhnkeule. Erfahrungsgemäß fallen 35 % Putz- und Schmorverlust an.

Wie viel Kilogramm Perlhuhnkeulen müssen Sie bei ihrem Fleischhändler bestellen? Runden Sie auf ganze Kilogramm auf!

Aufgabe 5

Bei den Vorbereitungen zum Menü fällt Ihnen auf, dass das von Ihrem Auszubildenden Schmidt gereinigte Geschirr nicht einwandfrei sauber geworden ist. Sie fragen ihn, in welcher Reihenfolge er beim Reinigen des Geschirrs vorgegangen ist.

Bringen Sie die Arbeitsschritte in die richtige Reihenfolge und beschreiben Sie, was Sie bei dem jeweiligen Arbeitsschritt tun!

Klarspülen – Desinfektion – Vorreinigung – Trocknen – Hauptreinigung – Nochmaliges Klarspülen

Fortsetzung auf der nächsten Seite

Technologie

(ungebundene Aufgaben)

2

Produkte und Verwendungsmöglichkeiten

- Küchenbereich
- Anwenden arbeits- und küchentechnischer Verfahren
- Zubereiten von pflanzlichen Nahrungsmitteln
- Herstellen von Suppen und Soßen
- Zubereiten von Fisch, Schal- und Krustentieren
- Verarbeiten von Fleisch und Innereien
- Verarbeiten von Wild und Geflügel
- Herstellen von Vorspeisen und Anrichten von kalten Platten
- Zubereiten von Molkereiprodukten und Eiern
- Herstellen und Verarbeiten von Teigen und Massen
- Herstellen von Süßspeisen

2.01

Situation

Die Firma Weber und Koch ist anlässlich ihres Firmenjubiläums in Ihrem Hotel zu Gast. Sie sind mit der Ausführung der Firmenfeier für 70 Personen beauftragt. Es soll frischen Karpfen blau mit Gemüsejulienne und Petersilienkartoffeln geben.

Aufgabe 1

Sie testen das Wissen Ihres Azubis, Herrn Schmidt, und fragen ihn, an welchen Merkmalen er frischen Fisch erkennen kann.

Welche **5** Merkmale muss er Ihnen nennen, um die Frage korrekt zu beantworten?

Aufgabe 2

Der Seniorchef der Firma Weber und Koch legt besonderen Wert auf schonende, Vitamin erhaltende Zubereitungsarten.

Welche besonders schonende und Vitamin erhaltende Zubereitungsart können Sie dem Gast für die Gemüsebeilage empfehlen?

Aufgabe 3

Die Firma Weber und Koch ist seit Jahren Stammgast im Hotel und lässt sich gerne Vorschläge vom Küchenchef unterbreiten.

Welche alternativen Schnittarten für das Gemüse können Sie den Gästen empfehlen? Nennen Sie **3** Schnittarten!

Aufgabe 4

Sie beauftragen Frau Müller mit der Zubereitung der Karpfen. Sie hat jeden Karpfen gesäubert, vorsichtig gewaschen, mit Einwegpapier trocken gewischt, geviertelt und in Salzwasser pochiert.

Beim Anrichten der Karpfen stellen Sie fest, dass die Karpfen gar nicht "blau" geworden sind.

Welche **2** Fehler hat Frau Müller bei der Zubereitung begangen?

Aufgabe 5

Der Gastgeber möchte seinen Gästen auch noch einen Rohkostsalat anbieten.

Welche **2** der hier genannten Gemüsesorten eignen sich **nicht** für die Zubereitung in Rohkostsalaten?

- | | | |
|-------------|-----------------|-----------------|
| 1. Gurken | 4. Paprika | 7. Fenchel |
| 2. Tomaten | 5. Artischocken | 8. Grüne Bohnen |
| 3. Karotten | 6. Rotkohl | 9. Avocado |

Situation

In Ihrem Hotel sollen zukünftig mehr Geflügelgerichte und weniger Schlachtfleischgerichte angeboten werden. Deshalb möchte Ihr Küchenchef die Speisekarte ändern und beauftragt Sie mit diesem Projekt.

Aufgabe 1

Herr Schmidt behauptet gegenüber Frau Müller, dass helles Geflügelfleisch fettreicher sei als Schlachtfleisch.

Hat er Recht? Begründen Sie Ihre Antwort!

Aufgabe 2

Auf der Speisekarte sollen die französischen Bezeichnungen von Geflügel durch die deutschen Bezeichnungen ersetzt werden. Sie sollen die Liste mit den Übersetzungen vorbereiten.

Tragen Sie die Übersetzung hinter der jeweiligen französischen Bezeichnung ein!

Französische Bezeichnungen	Deutsche Bezeichnungen
a) le poulet	
b) le canard	
c) le dindon	
d) le caneton	
e) le pintade	
f) le poussin	
g) l'oie	

Aufgabe 3

Für einen Geflügelsalat bereiten Sie ein Suppenhuhn zu. Dazu kochen Sie es und lösen es aus.

- Wie schwer ist ein Suppenhuhn? Grenzen Sie das Gewicht durch die Angabe „über“ oder „von ... bis ...“ ein.
- Wie alt wird ein Suppenhuhn?
- Wie ist die französische Bezeichnung für das Suppenhuhn?

Fortsetzung auf der nächsten Seite

Technologie

(ungebundene Aufgaben)

3

Speisenfolge

3.01

Situation

Sie haben Frau Müller im Servicebereich eingeteilt. Sie hat soeben Herrn Häufig, einen Stammgast, empfangen und platziert.

Aufgabe 1

Herr Häufig äußert den Wunsch, hinsichtlich des Essens heute einmal etwas Neues ausprobieren zu wollen. Frau Müller stehen die Tages-, die Saison- und die Standardkarte zur Verfügung.

Für welche Karte muss sie sich entscheiden, um dem Wunsch des Gastes gerecht zu werden? Begründen Sie Ihre Antwort!

Aufgabe 2

Das Restaurant ist gut besucht und Frau Müller ist mit dem Servieren der Speisen und Getränke beschäftigt.

Nennen Sie 4 Arbeitsschritte, die beim Servieren von Speisen und Getränken von links ausgeführt werden!

Aufgabe 3

Frau Müller hat sich vor ihrem Einsatz mit den wichtigsten Fachbegriffen für Arbeitsgeräte und Arbeitsschritte vertraut gemacht. Sie geht noch einmal die Fachbegriffe durch, die sie sich schlecht merken konnte.

Beschreiben Sie, welche Arbeitsgeräte bzw. Arbeitsschritte sich hinter den folgenden Fachbegriffen verbergen!

1. Menagen
2. Degustieren
3. Chafing dish
4. Dekantieren
5. Flambieren

Warenwirtschaft

(gebundene Aufgaben)

4

**Bedarfsermittlung,
Einkauf, Lagerhaltung**

Hinweis

Bitte übertragen Sie die Lösungen gebundener Aufgaben in den Lösungsbogen, wie in der Prüfung auch.



Situation für Aufgabe 4.01 – 4.05

In Ihrem Hotel feiert eine Computerfirma ihr 25. Firmenjubiläum. Für diese Feier gibt es ein Vier-Gang-Menü mit zwei Hauptgerichten zur Wahl. Zur Feier werden 200 Gäste erwartet.

Als Menü hat der Gastgeber folgende Speisen ausgewählt:

Marinierter halber Bretonischer Hummer
auf Kartoffel-Kressesalat mit Limonenschaum

Steinpilzessenz mit getrüffelten Klößchen unter der Blätterteighaube

Filet Wellington
mit Bordelaiser Soße, glasiertem Wurzelgemüse und Salzkartoffeln

oder

Gebratener Rehrücken Baden-Baden
mit sautiertem Rotkohl und Schupfnudeln

Schokoladentarte mit Birnen-Walnusskompott

4.01

Sie sollen die Salzkartoffeln als Sättigungsbeilage für das Menü vorbereiten. Es werden je Person 150 g gekochte Kartoffeln benötigt. Sie rechnen mit 25 % Schälverlust und 5 % Kochverlust.

- a) Wie viel Kilogramm Kartoffeln (Rohware) müssen Sie unter Berücksichtigung des Schäl- und Kochverlustes bestellen?

Runden Sie Zwischenergebnisse auf ganze Kilogramm auf!

- b) Einer der Gäste führt gerade eine Diät durch, bei der die Sättigungsbeilage einen bestimmten Energiegehalt nicht überschreiten darf. Er möchte von Ihnen den Energiegehalt einer Portion Salzkartoffeln wissen.

Wie viel Kilojoule (kJ) Energie hat eine verzehrfertige Portion Kartoffeln, wenn 100 Gramm gekochte Kartoffeln 291 kJ haben?

Runden Sie das Ergebnis auf eine Stelle nach dem Komma!

4.02

Beim Parieren des Rinderfilets haben Sie 320 Gramm (11,5 %) Abschnitte erhalten.

Wie schwer war das Rinderfilet vor dem Parieren? Runden Sie auf zwei Stellen nach dem Komma!

Wirtschafts- und Sozialkunde

(gebundene Aufgaben)

6

Der Jugendliche in Ausbildung und Beruf

- Ausbildungsbetrieb
- Berufsausbildungs- und Arbeitsverhältnis
- Betriebliche Mitbestimmung
- Entwicklung der Arbeitswelt

Hinweis

Bitte übertragen Sie die Lösungen gebundener Aufgaben in den Lösungsbogen, wie in der Prüfung auch.



Rechte und Pflichten aus dem Arbeitsvertrag

6.05

Durch den Arbeitsvertrag entstehen sowohl Herrn Sonntag (Arbeitgeber) als auch Herrn Eifrig (Arbeitnehmer) Rechte und Pflichten. Bei welchen 2 beschriebenen Fällen wird gegen eine Pflicht aus dem Arbeitsvertrag verstoßen?

1. Herr Eifrig erledigt die anfallenden Arbeiten am Empfang nach bestem Können.
2. Nach der Arbeit trifft sich Herr Eifrig mit seinem Freund, der in einem anderen Hotel arbeitet. Er bespricht mit ihm die neuesten Investitionspläne des Hotels Sonnenhof.
3. Herr Sonntag überweist das Gehalt seiner Mitarbeiter immer bis zum Letzten des Monats.
4. Herr Eifrig kann wegen einer Grippe nicht zum Spätdienst erscheinen und informiert am Vormittag seine Abteilung.
5. Wegen großen Geschäftsaufkommens wird die tägliche Arbeitszeit am Empfang dauerhaft auf 9 Stunden verlängert.
6. Nach vier Monaten am Empfang bekommt Herr Eifrig die Chance, im Ausland zu arbeiten. Herr Sonntag stellt ihm ein Zeugnis aus.

Urlaubsanspruch

6.06

Laut Bundesurlaubsgesetz hätte Herr Eifrig einen Urlaubsanspruch von 24 Werktagen. Im allgemein verbindlichen Tarifvertrag sind 28 Urlaubstage festgelegt. Laut Betriebsvereinbarung stehen ihm jedoch 30 Urlaubstage zu. Wie viele Urlaubstage kann Herr Eifrig nun beanspruchen?

1. Es gilt das Bundesurlaubsgesetz und somit ein Anspruch von 24 Urlaubstagen.
2. Der Urlaubsanspruch laut Tarifvertrag ist die maßgebliche Vereinbarung zwischen Arbeitnehmerverband und Gewerkschaft. Deshalb stehen ihm 28 Urlaubstage zu.
3. Da in Herrn Eifrigs Arbeitsvertrag 29 Urlaubstage festgelegt sind, ist das der gültige Anspruch.
4. Herr Eifrig hat einen Anspruch von 30 Tagen, weil im Einzelarbeitsvertrag nur verbessernde Änderungen gegenüber der Betriebsvereinbarung zulässig sind.
5. Die Betriebsvereinbarung hat keine Gültigkeit für das Hotel Sonnenhof, es gilt der Anspruch aus dem Tarifvertrag, also 28 Urlaubstage.

Zuständige Stellen

6.07

Jedes Jahr wird die Anzahl abgeschlossener Ausbildungsverträge veröffentlicht.

Welche Organisation erstellt diese Statistik?

1. Industrie- und Handelskammer (IHK)
2. Deutscher Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA)
3. Gewerkschaft Nahrung – Genuss – Gaststätten (NGG)
4. Berufsfachverbände
5. Statistisches Bundesamt

Schriftliche Vorbereitung der praktischen Prüfung

9

Menüs, Warenanforderungen und Ablaufpläne erstellen

- Was ist vor der praktischen Prüfung zu tun?
- Wie kann ich dafür üben?
- Arbeitsanleitung – was muss ich beachten?
- Beispielaufgabe: Standardwarenkörbe
und Prüfungswarenkörbe

Was ist vor der praktischen Prüfung zu tun?

Im Rahmen der praktischen Prüfung erhalten Sie circa vier Wochen zuvor einen Brief von Ihrer zuständigen Handelskammer, in dem Ihnen ein spezieller Warenkorb vorgegeben wird.

Aus dem speziellen Warenkorb und dem ebenfalls beigelegten Standardwarenkorb mit Lebensmitteln, die standardmäßig in einer Küche vorhanden sind, **sollen Sie schriftlich einen drei Gänge umfassenden Menüvorschlag für sechs Personen erstellen**. Dabei sollen Sie zeigen, dass Sie Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich und ökologisch einsetzen und Sicherheit und Gesundheitsschutz sowie Hygiene bei der Arbeit berücksichtigen können. **Ihr schriftlicher Menüvorschlag und die dazugehörige Warenanforderung sind rechtzeitig vor der Prüfung bei der IHK einzureichen**. Der Abgabetermin (in der Regel nach 2 Wochen) wird Ihnen im Anschreiben mitgeteilt. Der Arbeitsablaufplan ist hingegen erst am Prüfungstag selber zu erstellen bzw. ausgearbeitet abzugeben, das Verfahren ist je nach Vorgehensweise der IHK unterschiedlich.

Wie kann ich dafür üben?

Alles, was schriftlich im Rahmen der praktischen Prüfung ausgearbeitet werden muss, sollten Sie vorher üben. Je öfter Sie die schriftliche Ausarbeitung proben – z. B. **mit den Aufgaben auf den folgenden Seiten** –, desto leichter fällt sie Ihnen dann, wenn es darauf ankommt.

Auf der nächsten Seite sehen Sie einen beispielhaften Standardwarenkorb, dessen Zutaten in einer normalen Küche vorhanden sind. Dieser Standardwarenkorb gilt als Grundlage für alle darauf folgenden speziellen Warenkörbe, die mit Warenkorb 1, Warenkorb 2, Warenkorb 3 und so weiter gekennzeichnet sind.

Stellen Sie sich darauf ein, dass der Warenkorb, den Sie von Ihrer IHK bekommen werden, von der Darstellung in diesem Prüfungstrainer leicht abweichen kann. Das Layout ist nicht bundeseinheitlich festgelegt.

Arbeitsanleitung – Was muss ich beachten?

Nehmen Sie sich nun jeweils einen speziellen Warenkorb vor und überlegen Sie sich, wie Sie **die angegebenen Pflichtkomponenten nach den vorgegebenen Mengen einsetzen**. Wenn Sie Ihr Prüfungs Menü zusammengestellt haben, notieren Sie es fachgerecht nach den Regeln kulinarischer Abstimmung und erstellen Sie die dazugehörige Warenanforderung und den Arbeitsablaufplan.

Achten Sie darauf, **die Warenanforderung auf 6 Personen zu bemessen**. Nicht bestellte Waren stehen am Prüfungstag auch nicht bereit und eigene Waren dürfen Sie zur Prüfung nicht mitbringen; Ausnahme: besondere Gewürze, spezielle Küchenwerkzeuge (Geräte, die in einer Küchengrundausstattung nicht zur Verfügung stehen). Das Menü, welches Sie bei der IHK einreichen, muss dann auch von Ihnen zur praktischen Prüfung gekocht werden.

Im Lösungsteil des Prüfungstrainers finden Sie beispielhafte Menüvorschläge für jeden der 6 nachfolgenden Warenkörbe, die dazugehörige Liste der Warenanforderung und den am Prüfungstag zu erstellenden Ablaufplan.

Schriftliche Vorbereitung der praktischen Prüfung

Standardwarenkorb zur freien Verfügung, dessen Zutaten in einer normalen Küche vorhanden sind.

Gewürze + Getr. Kräuter	Frische Kräuter	Obst und Gemüse
Cumin	Basilikum	Karotten
Curry	Dill	Kartoffeln
Estragon	Estragon	Knoblauch
Kümmel	Kerbel	Lauch
Lorbeerblätter	Minze	Limonen
Majoran	Petersilie	Orangen
Muskatnuss	Rosmarin	Sellerie
Nelken	Schnittlauch	Staudensellerie
Oregano	Thymian	Zitronen
Paprika edelsüß		Zwiebel
Pfeffer schwarz (ganz + gemahlen)	Milch & Eier	Zwiebeln rot
Pfeffer weiß (ganz + gemahlen)	Crème fraîche	
Piment	Eier	
Rosmarin	Sahne	
Senfkörner	Sauerrahm	
Thymian	Vollmilch	
Wacholderbeeren		
Zimtstangen		

Pâtisserieszutaten	Spirituosen	Grundzutaten
Backpulver	Calvados	Balsamicoessig
Haselnüsse ganz	Cassis	Gelatine
Kakaopulver	Cognac	Grieß
Kuvertüre dunkel	Grand Manier	Honig
Kuvertüre hell	Kirschwasser	Langkornreis
Mandeln gehobelt	Marsala	Olivenöl
Pistazien	Noilly Prat	Puderzucker
Rosinen	Portwein rot	Rotweinessig
Vanilleschote	Portwein weiß	Salz
Walnusskerne	Rotwein	Semmelbrösel (Paniermehl)
	Rum	Senf mittelscharf
TK-Produkte	Sherry	Sonnenblumenöl
Brombeeren TK	Weißwein	Stärke
Himbeeren TK	Williamsbirne	Tomatenmark
Erdbeeren TK		Weißweinessig
		Zucker

Warenkorb 1

Diese Zutaten müssen verarbeitet werden	Diese Zutaten können verarbeitet werden
Bouillon, 1,5 l Rinderhesse gewolft max. 0,5 kg Putenbrust, max. 0,5 kg Scholle à 850 g, max. 3 St. Gurke Rhabarber Erdbeeren	Morcheln, getrocknet Fenchel Mascarpone Blätterteig Spargel, weiß

Warenkorb 2

Diese Zutaten müssen verarbeitet werden	Diese Zutaten können verarbeitet werden
Geflügelkarkassen, max. 1,5 kg Putenbrust, max. 0,5 kg Bärlauch Kalbsrücken, max. 1,2 kg Pfifferlinge Ananas Erdbeeren	Strudelteig Mascarpone Sandwichbrot

Warenkorb 3

Diese Zutaten müssen verarbeitet werden	Diese Zutaten können verarbeitet werden
Spargel, max. 1 kg Garnelen, maximal 6 St. (8/12) Lachsforelle, ca. 2,5 kg Fingermöhren Zuckerschoten Erdbeeren Mango	Safran Ricotta Blätterteig Bouillon



Andreas Ettl

Koch Köchin

Prüfungstrainer Abschlussprüfung
Übungsaufgaben und erläuterte Lösungen

Lösungs- und Erläuterungsteil

Bestell-Nr. 811

Aufgabe 1

Möglichkeiten, mit denen solche Unfälle verhindert werden können:

- Arbeitsschuhe mit rutschfester Sohle tragen
- Trittsichere Bodenbeläge speziell in Nassbereichen (Spülküche) verwenden
- Fußbodenwachs benutzen, das Böden nicht glatt macht
- Ablaufroste
- Wasser, Fett oder Abfälle sofort entfernen
- Gefrierräume nie mit feuchten Schuhsohlen betreten (es könnte sich Eis an der Sohle bilden)

Aufgabe 2

Im Umgang mit Aufschnittmaschinen sollte auf Folgendes geachtet werden:

1. Schutz-/Unfallverhütungsvorrichtungen (z. B. Schneidschutzvorrichtungen) dürfen nicht entfernt werden.
2. Vor der ersten Benutzung einer fremden Maschine sollten Sicherheitseinweisungen gegeben werden (z. B. darüber, wie die Maschine sicher benutzt wird und was dabei zu beachten ist).
3. Es sollten von der Berufsgenossenschaft geprüfte Maschinen verwendet werden, zum Beispiel mit dem GS-Zeichen (GS = Geprüfte Sicherheit. Dieses Zeichen zeigt, dass die Geräte von neutralen Experten geprüft wurden und keinerlei Sicherheitsbedenken bestehen).

Aufgabe 3

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

Achtung! Nicht jeder Feuerlöscher eignet sich auch für Fettbrände. Hinweise auf dem Feuerlöscher beachten.

RICHTIG MELDEN !

Feuer mit den **5 W's** melden

Was ist passiert

Wo ist es passiert

Wer meldet die Gefahr

Wie viele Personen sind betroffen

Warten auf Rückfragen

1.01

Aufgabe 4

Wasser ist zum Löschen immer nur die zweite Wahl, weil ...

1. ... man beim Löschen von elektrischen Geräten mit Wasser einen Stromschlag bekommen kann,
2. ... brennendes Fett durch Wasser spritzt. So besteht nicht nur die Gefahr, dass man sich am heißen Fett verbrennt, sondern dass der Brandherd dadurch noch vergrößert wird!

Generell sind Feuerlöscher immer dem Wassereimer vorzuziehen und die bessere und sicherere Wahl, um Brände zu löschen.

Information

Mit Feuer sollten Sie keine Experimente machen. Wenn es in Ihrem Betrieb wirklich brennt, alarmieren Sie **immer** zuerst die Feuerwehr. Gerade Fritteusenbrände sollte man nicht unterschätzen, da diese höchst gefährlich sind.

- Versuchen Sie nie, Fritteusenbrände mit Wasser zu löschen! Schon kleinste Mengen Wasser können ausreichen, um das überhitzte Fett zur Explosion zu bringen. Schwerste Verbrennungen der im Umkreis befindlichen Personen wären die Folge und ggf. ein Umgreifen des Feuers auf das gesamte Gebäude.
- Nähern Sie sich auf keinen Fall brennenden Geräten, auch nicht, um das Gerät auszuschalten oder vom Strom zu trennen. Sie begeben sich damit in höchste Gefahr!

Untersuchungen und Tests der Feuerwehr haben ergeben, dass Löschdecken nur bedingt solche Brände löschen können. In vielen Fällen seien die Löschdecken einfach durchgebrannt und nicht geeignet gewesen, um den Brand zu löschen. Für Fritteusen- und Fettbrände gibt es spezielle Löschanlagen und Feuerlöscher mit geeignetem Löschschaum.

Aufgabe 5

1. **Schritt:** Notarzt alarmieren
2. **Schritt:** Feststellen, ob eine selbstständige Atmung vorhanden ist
3. **Schritt:** Bei selbstständiger Atmung den Kollegen in die stabile Seitenlage bringen und dessen Zustand beobachten

Zu 1. Als Erstes sollten Sie den Notarzt alarmieren. Wenn keine Hilfe kommt, nützt dem Verunglückten die beste Erstversorgung nichts.

Zu 2. Überprüfen Sie die Atmung. Sollte der Verunglückte nicht selbstständig atmen, müssen Sie eine Mund-zu-Mund-Beatmung vornehmen.

Zu 3. Den Verunglückten in die stabile Seitenlage bringen und seinen Zustand ständig überwachen (Puls, Atmung). Durch die stabile Seitenlage wird ein Zurückrutschen der Zunge (Erstickungsgefahr) vermieden. Auch kann Erbrochenes durch den Mund besser abfließen bzw. besser entfernt werden.

Achtung! Ist die betroffene Person verletzt, hat sie zum Beispiel Knochenbrüche im Bereich der Wirbelsäule, des Beckens oder der Beine erlitten oder eine Kopfverletzung, darf die Schocklage nicht angewandt werden. Weitere Fälle, in denen die Schocklage nicht angewendet werden sollte, sind z. B. Verletzungen im Bauchraum, Atemnot oder Bewusstlosigkeit.

Aufgabe 1

An diesen 5 Merkmalen ist frischer Fisch zu erkennen:

1. Die Schleimhaut des Fisches sollte nicht schmierig sein
2. Die Augen müssen prall und klar sein
3. Die Kiemen sind hellrot und fest anliegend
4. Das Fischfleisch sollte elastisch sein, auf Druck nachgeben und in die Ausgangslage zurückkehren
5. Der Geruch des Fisches sollte frisch sein. Fischgeruch weist auf eine längere Lagerung hin.

Aufgabe 2

Die schonendste Zubereitungsart zur Erhaltung der Vitamine ist das *Dämpfen*.

Information

Dämpfen ist ein Garverfahren mit oder ohne Druck. Beim Dämpfen kommt das Gargut nicht direkt mit der Flüssigkeit in Kontakt. Dadurch wird ein Auslaugen durch die Flüssigkeit verhindert. Durch Dampf wird das Gemüse besonders schonend gegart, die Struktur und Farbe sowie Nährstoffe und Vitamine bleiben weitgehend erhalten.

Aufgabe 3

Mögliche Schnittarten wären

1. Bâtonnet = Gemüse in Stäbchen schneiden
2. Paysanne = Gemüse in feine Blättchen schneiden (nach Bauernart)
3. Brunoise = Gemüse in feine Würfel schneiden

Aufgabe 4

Frau Müller hat zwei Fehler begangen.

Fehler 1:

Sie hat die Karpfen trocken gewischt und somit die für diese Zubereitung wichtige Schleimschicht des Fisches entfernt.

Fehler 2:

Sie hat bei der Zubereitung keinen Essig verwendet, der bei dieser Zubereitungsart bewirkt, dass die Schleimschicht des Fisches sich beim Pochieren bläulich färbt.

Aufgabe 5

Artischocken und grüne Bohnen eignen sich nicht für die Verwendung in Rohkostsalaten.

Aufgabe 1

Bei Herrn Häufig handelt es sich um einen Stammgast. Deshalb ist die Standardkarte, die der Gast höchstwahrscheinlich gut kennt, nicht die geeignete Wahl.

Vorzuziehen sind die Tageskarte mit täglich wechselnden Gerichten, die Saisonkarte mit saisonal bezogenen Gerichten (z. B. Wildkarte) oder die Empfehlung von Gerichten, die nicht auf den Karten stehen (vorherige Absprache mit der Küche vorausgesetzt).

Information

Arten des Service

– hinsichtlich des äußeren Rahmens:

Art des Service	Kennzeichen
Table-d'hôte-Service	Für alle Gäste des Hauses wird zu einem festgelegten Zeitpunkt das gleiche Menü serviert.
Bankett-Service	Wie Table-d'hôte-Service, allerdings nimmt dabei eine geschlossene Gesellschaft das Essen gemeinsam an einer Festtafel ein.
À-la-carte-Service	Individuelle Bestellung des Gastes nach der Speisen- und Getränkekarte (à la carte)
Büfett-Service	Büfetts zur Selbstbedienung, aber auch mit Servicefachkräften und Köchen zur Betreuung der Gäste. Beispiele: Salatbüfett, Frühstücksbüfett, Kaltes Büfett (zu einem besonderen Anlass)
Etagenservice	Bewirtung der Gäste auf den Zimmern (z. B. im Hotel)

– hinsichtlich der Art und Weise des Servierens:

Art des Service	Kennzeichen
Tellerservice	Die Speisen werden in der Küche angerichtet.
Plattenservice	Die Speisen werden in der Küche auf Platten und in Schüsseln angerichtet. Sie werden erst am Tisch auf die Teller vorgelegt; dies geschieht entweder durch den Gast selbst oder durch eine Servicefachkraft.

3.01

Aufgabe 2

Grundregel des Servierens ist, dass der Gast beim Einsetzen und Ausheben nicht gestört werden darf und der Serviervorgang möglichst reibungslos und ohne Behinderungen vonstattengeht. Die folgenden Arbeitsschritte werden von links ausgeführt:

- Servieren von Salat als Beilage
- Einsetzen einer Fingerschale
- Präsentieren und Vorlegen von Speisen
- Einsetzen von Brot und Brötchen

Von rechts eingesetzt werden: Gläser, Suppen, Teller mit Speisen und Kaffeetassen.

Information

Einige grundlegende Servierregeln:

- Beim Servieren ist Rücksichtnahme gegenüber dem Gast geboten.
- Von rechts eingesetzt werden alle Gerichte, die einzeln angerichtet an den Platz des Gastes gebracht werden.
- Salat und Kompott werden von links eingesetzt.
- Die Platte wird auf der flachen linken Hand (Traghand) mit gefalteter Handserviette gehalten. Mit der rechten Hand (Arbeitshand) wird die Speise mithilfe eines Vorlegebestecks (Löffel, Gabel) auf den Teller gelegt.
- Eine Platte, von der sich der Gast selbst bedient, wird von links angeboten.
- Heiße Platten werden auf Servietten getragen und den Gästen so präsentiert, dass jeder am Tisch von der angerichteten Platte Kenntnis nehmen kann.
- Der angerichtete Salat wird links vom Gast, mit angelegter Gabel, im Anschluss an den heißen Teller eingesetzt.
- Der Brotteller bleibt bis zum letzten Hauptgang auf dem Tisch. Er wird nach oben geschoben, der Salatteller darunter eingesetzt.

Rechte und Pflichten aus dem Arbeitsvertrag

6.05

Die Pflichten des Arbeitgebers sind die Rechte des Arbeitnehmers und umgekehrt. Es gehört zur **Schweigepflicht eines Arbeitnehmers**, Betriebsgeheimnisse zu wahren.

2

Es gehört zur **Fürsorgepflicht des Arbeitgebers**, Gesundheit und Leben des Arbeitnehmers zu schützen. Dazu gehört auch die Einhaltung des Arbeitszeitgesetzes.

5

zu 1.: Die anfallenden Arbeiten nach bestem Wissen und Können zu erledigen wird als *Sorgfaltspflicht* des Arbeitnehmers bezeichnet.

zu 3.: Der Arbeitgeber hat eine *Lohnzahlungspflicht* für geleistete Arbeit gegenüber dem Arbeitnehmer.

zu 4.: Es gehört zur *Gehorsamspflicht* eines Arbeitnehmers, den Betrieb rechtzeitig von seiner Erkrankung zu informieren.

zu 6.: Der Arbeitgeber hat die *Pflicht*, dem Arbeitnehmer bei Beendigung des Arbeitsverhältnisses ein *Arbeitszeugnis auszustellen*.

Urlaubsanspruch

6.06

Auswahlantwort **4.** ist **richtig**.

4

Auch wenn Bundesurlaubsgesetz und Tarifvertrag weniger Urlaub vorsehen, gilt für den Arbeitnehmer der in der Betriebsvereinbarung festgelegte Urlaub. Dies liegt an der Rangordnung (Hierarchie) von arbeitsrechtlichen Bestimmungen, die vorsieht, dass von Grundgesetz zu Arbeitsgesetzen, zu Tarifverträgen, zu Betriebsvereinbarungen und zu Einzelarbeitsverträgen nur **verbessernde** Änderungen möglich sind.

§ 3 BUrlG: Jeder Arbeitnehmer hat Anspruch auf einen jährlichen Mindesturlaub von 24 Werktagen. Der Urlaub ist zusammenhängend zu gewähren. Der Arbeitgeber bestimmt den Zeitpunkt, muss aber die Wünsche des Arbeitnehmers berücksichtigen (außer bei dringenden betrieblichen Belangen).

6.07

Zuständige Stellen

Bei der **Industrie- und Handelskammer** wird das Verzeichnis der Ausbildungsverhältnisse geführt. Jeder Ausbildungsvertrag wird bei der IHK registriert. Außerdem überwacht die IHK die Eignung der Ausbildungsstätte und die der Ausbilder in persönlicher und fachlicher Hinsicht.

1

- zu 2.:** Der *Deutsche Hotel- und Gaststättenverband e. V. (DEHOGA)* ist der zuständige Dachverband für das Hotel- und Gaststättengewerbe. Der DEHOGA ist Vertreter der Arbeitgeber; Tarifpartner bei Tarifverhandlungen sind die Hotel- und Gaststättenverbände auf Länderebene.
- zu 3.:** Die *Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG)* ist die Arbeitnehmervertretung für das Hotel- und Gaststättengewerbe bei Tarifverhandlungen. Es wird jeweils der entsprechende Landesverband tätig.
- zu 4.:** In *Berufsfachverbänden* werden die Interessen einer bestimmten Berufsgruppe wahrgenommen. Berufsfachverbände bieten ihren Mitgliedern ein vielfältiges Angebot, das von Wettbewerben über Messeauftritte bis hin zu Weiterbildungsveranstaltungen reicht. Beispiele für einen Berufsfachverband sind der „Verband der Köche Deutschlands e. V.“ und der „Verband der Serviermeister, Restaurant- und Hotelfachkräfte e. V.“.
- zu 5.:** Das *Statistische Bundesamt* Deutschland mit Sitz in Wiesbaden erhebt und sammelt Daten, um diese aufzubereiten, darzustellen und zu analysieren. Es handelt sich dabei z. B. um Informationen über den Arbeitsmarkt, die Bevölkerung, Preise und Verdienste oder um die volkswirtschaftliche Gesamtrechnung.

<https://u-form.de/trainer/811>

U-FORM PRÜFUNGSTRAINER

Du möchtest noch mehr Aufgaben wie in der Prüfung?
Lerne mit dem U-Form Prüfungstrainer.

JETZT BESTELLEN

