

Serie 2021.10  
**Berufskennnisse**  
**Prüfungsteil 1**

**Kandidaten**

Qualifikationsverfahren  
**Küchenangestellte EBA**  
**Küchenangestellter EBA**

**Name:**

Vorname:

**Kandidatennummer:**

Datum:

- Zeit** 40 Minuten für 10 Aufgaben.
- Hilfsmittel** Es sind keine Hilfsmittel, Nachschlagewerke usw. erlaubt, ausser dem vorgegebenen Formelblatt.
- Taschenrechner** Einzig Taschenrechner mit rein mathematischen Funktionen sind erlaubt. Nicht erlaubt sind programmierbare Taschenrechner oder Taschenrechner mit Textspeicherfunktionen.
- Elektronische Geräte** Mobiltelefone oder andere elektronische Geräte müssen ausgeschaltet abgegeben werden.
- Schreibinstrumente** Erlaubt sind Kugelschreiber oder nichtlösliche Filzstifte. Nicht erlaubt sind Bleistifte oder lösliche, korrigierbare Tintenschreiber.
- Bewertung** Die erreichbare Punktezahl ist aufgeführt. Überzählige Antworten werden nicht bewertet.
- Formulierung w/m** Die weibliche Form ist in der männlichen enthalten.
- Platzbedarf** Bei zusätzlichem Platzbedarf verwenden Sie bitte die nach der letzten Aufgabe angehängten Seiten.

**Aufgaben und Punktezahlen pro Bewertungsposition**

<b>Position Betriebskunde 1.1</b>			<b>Position Fachrechnen 1.2</b>			<b>Position Ernährungslehre 2.1</b>			<b>Position Menükunde 2.2</b>		
Aufg. Nr.	Max. Pkt.	Eff. Pkt.	Aufg. Nr.	Max. Pkt.	Eff. Pkt.	Aufg. Nr.	Max. Pkt.	Eff. Pkt.	Aufg. Nr.	Max. Pkt.	Eff. Pkt.
1.1	2		1.4	4		1.8	3		1.7	2	
1.2	2		1.6	4		1.9	3		1.10	4	
1.3	2										
1.5	4										
<b>Total *</b>	<b>10</b>		<b>Total *</b>	<b>8</b>		<b>Total *</b>	<b>6</b>		<b>Total *</b>	<b>6</b>	

\* Das jeweilige Total der effektiven Punktezahl der Positionen 1.1 / 1.2 / 2.1 und 2.2 ist auf das Endnotenblatt zu übertragen.

Unterschrift der Expertinnen/Experten:

**Sperrfrist:**

Diese Prüfungsaufgaben dürfen **vor dem 1. Mai 2023 nicht** zu Übungszwecken **verwendet werden.**

Prüfungsaufgaben erarbeitet durch:  
Herausgeber:

Kommission Qualifikationsverfahren, Hotel & Gastro *formation* Schweiz, Weggis  
SDBB, Abteilung Qualifikationsverfahren, Bern



# ***Ausgangslage***

Sie arbeiten in einem Altersheim.

Bei der letzten Teamsitzung wurden unter anderem die Wirtschaftlichkeit, die Hygiene und die Kommunikation untereinander thematisiert.

Ebenso wurden neue Ziele betreffend Ernährung und Menüzusammenstellung für die Seniorinnen und Senioren definiert.

Die Aufgaben der Prüfungsposition 1O des Qualifikationsverfahrens 2021 im Bereich Berufskennntnisse Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA sind anhand dieser Ausgangslage zu lösen.

Allfällige auf dieser Ausgangslage gemachte Notizen werden bei der Bewertung nicht berücksichtigt.

<b>1.1 Qualitätssicherung</b>	
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.	max.
Ihre Ausbildung findet über drei Bildungsorte statt: Berufsfachschule, überbetriebliche Kurse und Ausbildungsbetrieb.	<b>2</b>
Beschreiben Sie mit zwei Beispielen, welchen Nutzen eine lückenlos geführte «Lern- und Leistungsdokumentation» bringt.	eff.
1. _____	.....
2. _____	

<b>1.2 Wirtschaftlichkeit</b>	
Bewertungshinweis: Korrektes Prinzip 1 Punkt, passende Erklärung 1 Punkt.	max.
Zusammen mit dem Chef Garde-manger sollen Sie die angelieferten Lebensmittel fachgerecht wegräumen.	<b>2</b>
a) Nennen Sie das Prinzip der Lagerbewirtschaftung.	eff.
_____	.....
b) Erklären Sie den Nutzen dieses Prinzips.	
_____	
_____	
_____	



## 1.5 Hygiene

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.

Die Hygiene in einem Lebensmittel verarbeitenden Betrieb umfasst alle Massnahmen, die getroffen werden müssen, damit die Gesundheit des Gastes und der Mitarbeitenden nicht gefährdet wird.

Verbinden Sie mit Linien alle aufgeführten Beispiele mit dem passenden Teilbereich.

Beispiel:

Teilbereich:

Desinfektion von Maschinen ☉

Saubere Fingernägel ☉

Reinigung der  
Küchenräumlichkeiten ☉

Kühlung von Lebensmitteln ☉

Keine Uhren/Schmuck ☉

Reinigung von Geräten  
und Maschinen ☉

Korrekte Aufbewahrung  
von Lebensmitteln ☉

Saubere Arbeitskleider ☉

☉ Persönliche Hygiene

☉ Betriebshygiene

☉ Lebensmittelhygiene

max.

4

eff.

.....



## 1.7 Menütypen

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.

Beim Zusammenstellen eines Tagesmenüplans für Senioren, müssen verschiedene Regeln beachtet werden.

Legen Sie mit einem Kreuz ☒ fest, welche der aufgeführten Tagesteller für Senioren empfehlenswert und welche nicht empfehlenswert sind.

Tagesteller:	empfehlenswert	nicht empfehlenswert
Kalbsragout Grossmutterart	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Spätzli	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Karottenflan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sautierte Entenbrust mit Orangensauce	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Jasminreis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Frittierte Schwarzwurzeln	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hackbraten mit Jus	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kartoffelstock	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Geschmorter Lattich	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Känguru Geschnetzeltes mit Frühlingszwiebeln	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gebackene Kartoffelrosetten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gefüllte Artischocken	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

max.

2

eff.

.....

## 1.8 Ernährung

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.

Eine gesunde und wohlschmeckende Ernährung ist die Grundlage für das Wohlbefinden der Menschen. Dazu sind einige Ernährungsregeln und -empfehlungen bekannt.

Legen Sie mit einem Kreuz ☒ fest, welche Aussagen richtig und welche falsch sind.

Aussagen:	richtig	falsch
Hülsenfrüchte gelten aufgrund des hohen Fettgehaltes als ungesundes Lebensmittel.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Meeresfische sind wegen ihrem Jodgehalt und den Omega 3-Fettsäuren zu empfehlen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kartoffeln enthalten viel Protein und sollten daher mit Mass konsumiert werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Täglich sollte möglichst viel Gemüse und Obst verzehrt werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vollkornprodukte liefern viele Mineralstoffe und Nahrungsfasern und sind daher sehr zu empfehlen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Süssigkeiten gehören auf die zweitunterste Stufe der Nahrungsmittelpyramide.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

max.

3

eff.

.....

## 1.9 Ernährung

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.

Damit unserem Körper alle benötigten Nährstoffe in ausreichender Menge zugeführt werden, benötigen wir eine abwechslungsreiche und vielseitige Ernährung.

Ordnen Sie die folgenden Nährstoffe je der korrekten Gruppe zu:

Protein / Vitamine / Kohlenhydrate / Wasser / Mineralstoffe / Fette

Gruppe:

Nährstoff:

Baustoffe

---

Energielieferanten

---

Wirkstoffe

---

max.

**3**

eff.

.....

## 1.10 Menükunde

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.

Eine abwechslungsreiche Menüplanung ist Voraussetzung für zufriedene Gäste.

Bestimmen Sie beim nachstehenden Menü vier verschiedene Fehler bezüglich Abwechslungsreichtum.

### Menü

Gemüseterrine aus Tomaten und Spargeln mit grillierten Riesenkrevetten

\*\*\*\*\*

Spargelcremesuppe mit Schlagrahm

\*\*\*\*\*

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit getrockneten Tomaten und Krevetten

\*\*\*\*\*

Sautierte Rindsfilet-Medaillons mit Cognac-Rahmsauce

Bratkartoffeln

Ratatouille

\*\*\*\*\*

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

1. 

---

2. 

---

3. 

---

4. 

---

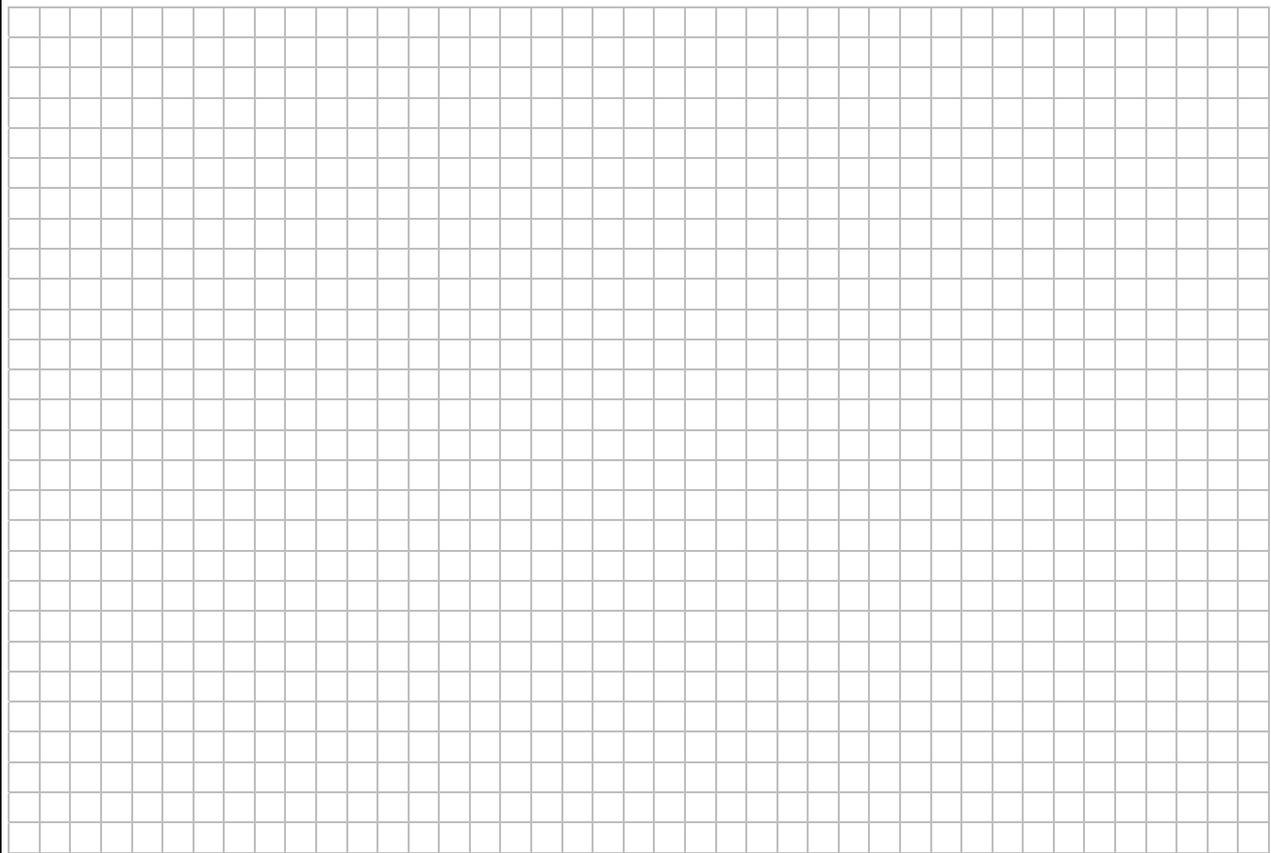
max.

**4**

eff.

.....

**Aufgabe:**



**Aufgabe:**

