

**Name:**

Vorname:

**Kandidatennummer:**

Datum:

- Zeit** 40 Minuten für 11 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.
2.1	3		2.6	4		2.8	2		2.10	2	
2.2	3		2.7	5		2.9	2		2.11	3	
2.3	2										
2.4	4										
2.5	3										
<b>Total *</b>	<b>15</b>		<b>Total *</b>	<b>9</b>		<b>Total *</b>	<b>4</b>		<b>Total *</b>	<b>5</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.**



# Ausgangslage

Bei der Mitarbeiterschulung wurden das neue Organigramm der Spitalküche vorgestellt und die Selbstkontrolle vertieft.

Die gesunde Ernährung wurde auf die unterschiedlichen Bedürfnisse und die Essgewohnheiten der Gäste und Mitarbeitenden angepasst. Durch die Berücksichtigung der Saison wurden auch die ökologischen und ernährungsphysiologischen Grundsätze umgesetzt.

Die Aufgaben der Prüfungsposition 20 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.

## 2.1 Arbeitsfunktionen

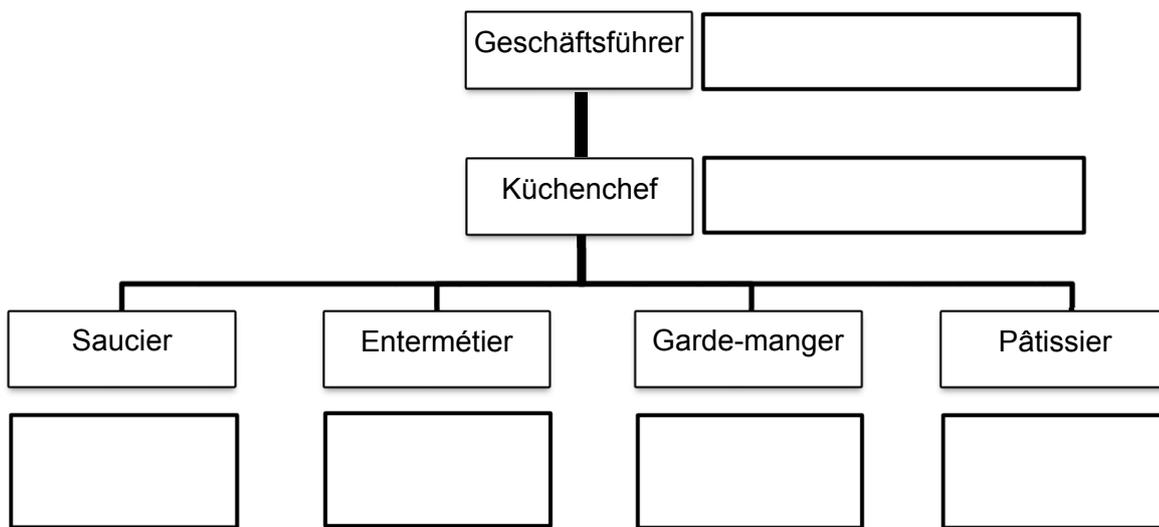
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.

Das Organigramm hilft, in einem Betrieb klare Verantwortungsbereiche zu bestimmen und weist die entsprechende Stelle mit den Aufgaben zu.

Ordnen Sie die aufgeführten Aufgaben den korrekten Stellen in den freien Kästchen im Organigramm zu.

Aufgaben:

Arbeitspläne erstellen - Eisbecher Melba zubereiten - Löhne auszahlen -  
Gemüsesuppe produzieren - Kalbsschnitzel grillieren - Terrine herstellen



max.

3

eff.

## 2.2 Ökologie

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.

Die Ökologie beschäftigt sich mit Mensch und Umwelt.

Erläutern Sie zu den untenstehenden Punkten je eine umweltbewusste Massnahme, die in der Küche umgesetzt werden kann.

Punkte:

Ökologische Massnahme Einkauf

---

Ökologische Massnahme Vorbereitung

---

Ökologische Massnahme Zubereitung

---

max.

3

eff.

2.3 Ökologie		
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.		max.
Verbesserter Einsatz von Mitteln in der Küche schont die Umwelt.		<b>2</b>
Legen Sie mit einem Kreuz ☒ fest, welche Aussagen richtig und welche falsch sind.		eff.
Aussagen:	richtig	falsch
Das Wiederverwerten von Blechdosen und Aluminiumfolien lohnt sich nicht.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mehrweg-Glasflaschen sind schwerer als Einweg-PET-Flaschen und trotzdem umweltfreundlicher.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bei Grossanlässen sind Wegwerfbecher aus nachwachsenden Rohstoffen nicht die beste Lösung für die Umwelt, obwohl sich der Abfall kompostieren lässt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Die handelsüblichen Wasch- und Reinigungsmittel stellen keine Gefahr für die Umwelt dar.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		.....

2.4 Arbeitssicherheit	
In der Küche gibt es verschiedene Gefahren. Diese können zu Unfällen führen.	
a) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.	max.
Beschreiben Sie zwei Ursachen, die zu Schnittverletzungen führen können.	<b>2</b>
1. _____	eff.
2. _____	.....
b) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.	max.
Erläutern Sie zwei Ursachen, die Elektrounfälle in der Küche verursachen können.	<b>2</b>
1. _____	eff.
2. _____	.....



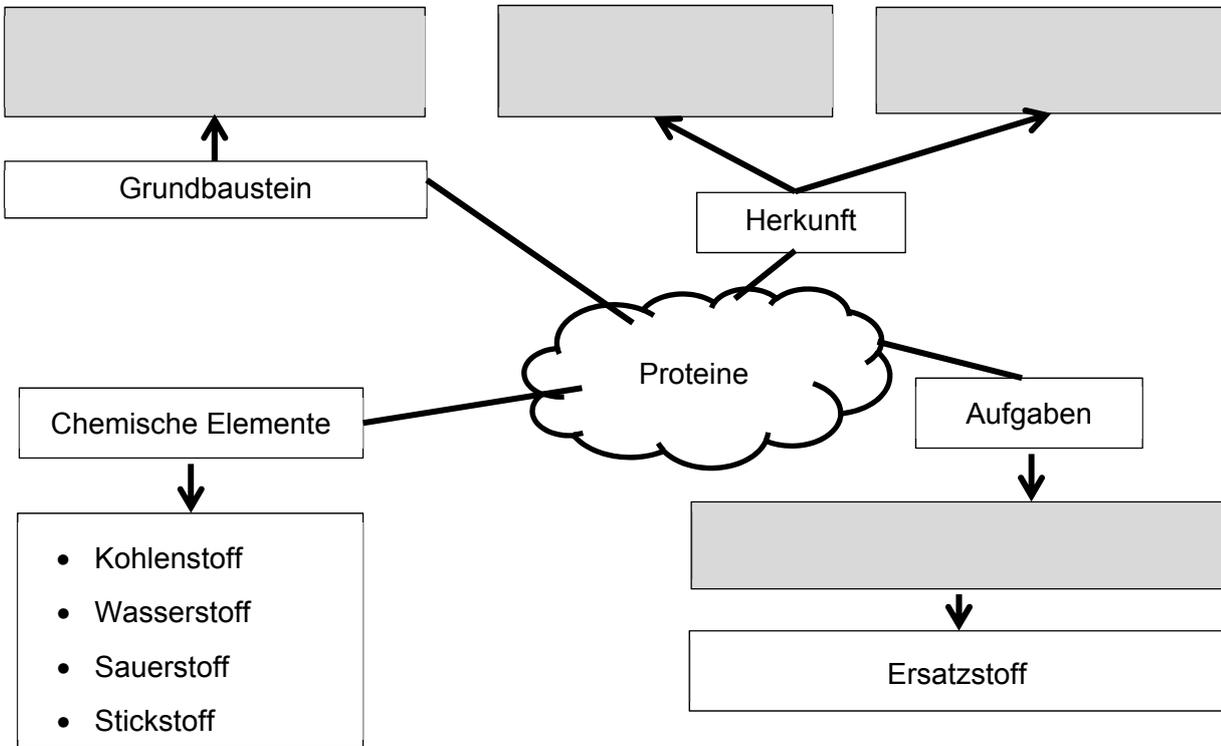


## 2.8 Ernährung

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.

Proteine sind wichtig und müssen dem Körper durch die Nahrung zugeführt werden, weil sie durch keinen anderen Nährstoff ersetzt werden können.

Ergänzen Sie die grauen Kästchen.



max.

2

eff.

## 2.9 Ernährung

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.

Wasser übernimmt im menschlichen Körper viele Aufgaben.

Ordnen Sie die Hauptaufgaben von Wasser mit den Buchstaben A bis D den entsprechenden Aufgaben im menschlichen Körper zu.

Hauptaufgaben:	Aufgaben im menschlichen Körper:
A Lösungsmittel	Verteilung der Nährstoffe im ganzen Körper, Abfallstoffe werden ausgeschieden
B Wärmeregulator	Abgebaute Nährstoffe werden in Verdauungssäften gelöst
C Transportmittel	Wichtiger Bestandteil aller Körperzellen und Körperflüssigkeiten
D Baustoff	Durch Schwitzen wird die Körpertemperatur geregelt (Haut kühlt ab)

max.

2

eff.

2.10 Menükunde	
Als Küchenangestellter achten Sie auf bestimmte Grundsätze.	max. <b>1</b>
a) Bewertungshinweis: Korrekte Antwort 1 Punkt. Begründen Sie, weshalb eine genaue Rezeptur wichtig ist.	eff.
_____	.....
_____	
b) Bewertungshinweis: Korrekte Antwort 1 Punkt. Begründen Sie, weshalb Sie Jahreszeit und Saison beachten.	max. <b>1</b>
_____	eff.
_____	.....

2.11 Mahlzeitenarten	
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.	max. <b>3</b>
<i>In Gastronomiebetrieben muss das Angebot den unterschiedlichen Bedürfnissen entsprechen und die Essgewohnheiten der Gäste berücksichtigen.</i>	eff.
Ordnen Sie die Mahlzeitenarten mit den Ziffern 1 bis 6 den Beschreibungen zu.	
Ziffer: Mahlzeitenart:	Ziffer: Beschreibung:
1 Frühstück	[.....] Besteht oft aus drei Gängen oder aus einem Tagesmenü
2 Brunch	[.....] Verpflegung zwischen den Hauptmahlzeiten oder als Apéro
3 Amerikanisches Frühstück	[.....] Kombination aus Frühstück und Mittagessen
4 Abendessen	[.....] Sofern es die Hauptmahlzeit bildet, besteht es aus 3 bis 5 Gängen
5 Zwischenmahlzeit / Snack	[.....] Besteht oft aus Bagels und Pancakes mit Ahornsirup
6 Mittagessen	[.....] Am Morgen nach dem Aufstehen, kann auch als Buffet angeboten werden

**Aufgabe:**



**Aufgabe:**

