

Serie 2021.30
Berufskennnisse
Prüfungsteil 3

Kandidaten

Qualifikationsverfahren
Küchenangestellte EBA
Küchenangestellter EBA

Name:

Vorname:

Kandidatennummer:

Datum:

- Zeit** 30 Minuten für 9 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

Position <i>Betriebskunde 1.1</i>			Position <i>Fachrechnen 1.2</i>			Position <i>Ernährungslehre 2.1</i>			Position <i>Menükunde 2.2</i>		
Aufg. Nr.	Max. Pkt.	Eff. Pkt.	Aufg. Nr.	Max. Pkt.	Eff. Pkt.	Aufg. Nr.	Max. Pkt.	Eff. Pkt.	Aufg. Nr.	Max. Pkt.	Eff. Pkt.
3.1	2		3.5	4		3.7	2		3.9	2	
3.2	2		3.6	5		3.8	2				
3.3	3										
3.4	3										
Total *	10		Total *	9		Total *	4		Total *	2	

* 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 Heimbetrieb mit ca. 60 Bewohnern und einer Cafeteria für externe Gäste. Zusätzlich wird eine Kinderkrippe im selben Dorf von Ihrer Küche aus beliefert. Saisonalität und Regionalität sind sowohl der Betriebsleitung wie auch Ihnen wichtig.

Die Aufgaben der Prüfungsposition 30 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.

3.1 Verhalten und Kommunikation	
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.	max.
Selbstsichere Menschen sind erfolgreicher.	2
Geben Sie je ein Beispiel wie Sie die zwei vorgegebenen Punkte eines sicheren Auftretens umsetzen.	eff.
Punkte: Beispiel:
Beispiel: Blickkontakt: Aufmerksamkeit schenken	
Körperhaltung:	_____

Aussprache:	_____

3.2 Hygiene	
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.	max.
Sie beliefern die Kinderkrippe mit dem Mittagsessen. Als Süßspeise ist ein Tiramisu mit frischen Eiern aus der Region geplant.	2
Erklären Sie, worauf bei der Herstellung und beim Transport dieser Süßspeise im Bereich Hygiene besonders geachtet werden muss.	eff.
Herstellung:

Transport:	

3.3 Arbeitssicherheit	
<p>Beim Reinigen der Aufschnittmaschine erhält ein Mitarbeitender durch ein defektes Elektrokabel einen Stromstoss. Durch die gelähmte Muskulatur kommt er nicht mehr von der Maschine weg.</p>	<p>max. 2</p>
<p>a) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt. Nennen Sie Ihre ersten zwei Vorgehensschritte in der richtigen Reihenfolge.</p> <p>1. _____</p> <p>2. _____</p>	<p>eff.</p>
<p>b) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte. Nennen Sie zwei Massnahmen, die Sie aufgrund des defekten Kabels treffen.</p> <p>1. _____</p> <p>2. _____</p>	<p>max. 1</p> <p>eff.</p>

3.4 Arbeitssicherheit / Brandschutz	
<p>Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkte. Unfälle geschehen nicht ohne Grund. Vervollständigen Sie die angefangenen Sätze im Sinne der Arbeitssicherheit.</p> <p>Beispiel: Fettstoffe bei Abzugshauben sollen... regelmässig entfernt werden</p> <p>Notausgänge müssen... _____</p> <p>Türen von Kühlräumen müssen... _____</p> <p>Heisses Kochgeschirr ... _____</p>	<p>max. 3</p> <p>eff.</p>

3.8 Ernährung

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.

Kohlenhydrate sind Energielieferanten.

Ordnen Sie mit den Ziffern 1 bis 4 die Kohlenhydrate dem passenden Begriff/Lebensmittel zu.

Ziffer: Kohlenhydrate: Ziffer: Begriff/Lebensmittel:

1	Nahrungsfasern	[.....]	Haferflocken
2	Stärke	[.....]	Milchzucker
3	Zweifachzucker	[.....]	Traubenzucker
4	Einfachzucker	[.....]	Maizena

max.

2

eff.

.....

3.9 Menügestaltung

Bewertungshinweis: Korrekte Antwort 0,5 Punkte.

Die Kinderkrippe bestellt bei Ihnen für einen Tagesausflug in den Zoo für jedes Kind ein Lunchpaket.

- Bestimmen Sie zwei Kriterien, auf die Sie bei der Zusammenstellung der Lunchpakete achten.
- Nennen Sie dazu je ein passendes Lebensmittel.

a) Kriterien:	b) Lebensmittel:
Beispiel: Jahreszeit Herbst	Apfel

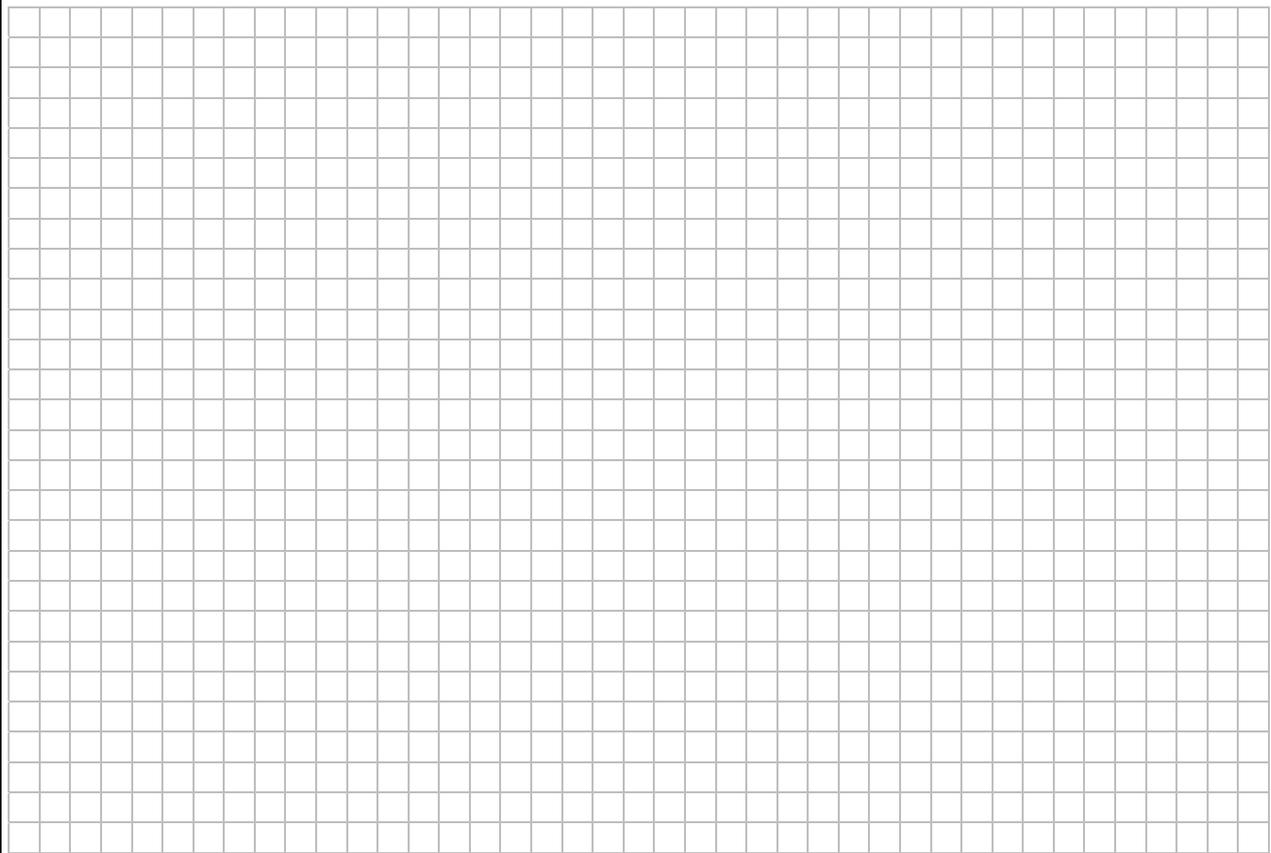
max.

2

eff.

.....

Aufgabe:



Aufgabe:

