

Serie 2021.1H

Berufskennnisse / HKB 1 bis 4

Prüfungsteil 1

Kandidaten

Qualifikationsverfahren

Systemgastronomie-
fachfrau/-mann EFZ

Name:

Vorname:

Kandidatennummer:

Datum:

- Zeit** 60 Minuten für 16 Aufgaben.
- Hilfsmittel** Der Beschrieb der Ausgangslage dient als Grundlage zum Lösen dieser Position.
- 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, Richtzeiten und Punktezahlen pro Bewertungsposition

HKB 1 <i>Planen und Gestalten der Prozesse</i>			HKB 2 <i>Beschaffen und Zubereiten der Produkte</i>			HKB 3 <i>Präsentieren und Verkaufen der Produkte sowie Beraten der Gäste</i>			HKB 4 <i>Sicherstellen der Nachhaltigkeit und Sicherheit</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.
1.1	2		1.9	3		1.11	9		1.13	2	
1.2	2		1.10	7		1.12	4		1.14	4	
1.3	2								1.15	4	
1.4	3								1.16	2	
1.5	2										
1.6	2										
1.7	3										
1.8	6										
Total*	22		Total*	10		Total*	13		Total*	12	

* Das jeweilige Total der effektiven Punktezahl der HKB (Handlungskompetenz) 1, 2, 3 und 4 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

1.1 Besonderheiten der Systemgastronomie	
Bewertungshinweis: Pro korrekter Satz 1 Punkt.	max.
Neben dem Hauptsitz in Zürich werden auch in anderen Schweizer Städten Restaurants mit dem Konzept «go fresh» geführt. Bevor Sie die Stelle als stellvertretender Geschäftsführer antreten, absolvieren Sie ein vierwöchiges Praktikum im Hauptsitz.	2
Leiten Sie mit zwei Sätzen aus der Ausgangslage ab, worin sich die Restaurantkette «go fresh» von anderen Systemgastronomie-Betrieben unterscheidet.	eff.
1.
2.	

1.2 Segmente der Systemgastronomie	
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.	max.
Ihr Vorgesetzter erklärt Ihnen, dass das «go» in «go fresh» für eine kurze Wartezeit der Gäste steht.	2
a) Bestimmen Sie den Angebotstyp der Systemgastronomie für «go fresh».	eff.
.....
.....	
b) Definieren Sie in einem Satz eine weitere Gästeerwartung an diesen Angebotstyp.	
.....	
.....	

1.3 Strategie und Leitbild	
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.	max.
Sie setzen sich mit Ihrem Geschäftsführer zusammen und kreieren ein Leitbild.	2
a) Definieren Sie einen Leitsatz in Bezug auf Produkte für Ihren Betrieb «go fresh».	eff.
.....
.....	
b) Nennen Sie eine Gästegruppe, die Sie damit ansprechen wollen.	
.....	
.....	

1.4 Umweltsphären

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.

Mit der Ausrichtung in der Ausgangslage möchte Ihr Betrieb dem Metatrend Proximity Rechnung tragen.

a) Umschreiben Sie den Metatrend Proximity.

.....

b) Zeigen Sie zwei Umsetzungsmöglichkeiten bei «go fresh» auf.

1.

2.

max.

3

eff.

1.5 Anspruchsgruppen

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.

Auf die neue Stelle als stellvertretender Geschäftsführer im «go fresh» haben Sie sich beworben, weil die verschiedenen Gästesegmente/Gästegruppen Ihren beruflichen Alltag beleben werden.

Benennen Sie anhand der Beschreibungen die Gästegruppen.

Beschreibungen	Gästegruppen
Hochwertige Ernährung. «Du bist was Du isst», ist das Credo.	
Nimmt am Liebsten die Mahlzeiten gemeinsam an einem Tisch ein. Harmonie in der Gruppe/ Familie hat oberste Priorität.	
Essen ist purer Genuss und man kann nie widerstehen – lieber zu viel als zu wenig.	
Liebt gutes, ausgewogenes Essen – jedoch auch den Job und das Zusammensein mit Freunden. Alles zusammen unter einen Hut zu bringen, ist nicht immer einfach.	

max.

2

eff.

1.6 Aufbauorganisation			
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.			max.
Die Ausrichtung des Betriebes ist nun klar. Jetzt geht es um das Erstellen eines Organigramms.			2
Bestimmen Sie mit einem Kreuz ☒, welche der aufgeführten Punkte aus einem Organigramm ersichtlich sind und welche nicht.			eff.
Punkte:	ersichtlich	nicht ersichtlich
Kommunikationsfluss	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lohn des Mitarbeitenden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Organisatorische Eingliederung des Mitarbeitenden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
In welcher Abteilung welcher Mitarbeitende eingegliedert ist	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

1.7 Organisationsinstrumente			
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.			max.
Vor dem Antritt der Stelle als stellvertretender Geschäftsführer werden Ihnen alle nötigen Dokumente ausgehändigt, darunter auch eine Stellenbeschreibung.			3
Legen Sie mit einem Kreuz ☒ fest, welche Aussagen richtig und welche falsch sind.			eff.
Aussagen:	richtig	falsch
Anhand einer Stellenbeschreibung können Sie erkennen, wo die Stelle im Restaurant «go fresh» eingeordnet ist.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ihnen unterstellte Personen sind ersichtlich.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Die Ihnen vorgesetzte Stelle ist definiert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sie erkennen daraus Ihre Kompetenzgrenzen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
In der Stellenbeschreibung werden Nahtstellen im Unternehmen aufgezeigt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Die Weiterbildungen zum Thema Mitarbeiterführung sind in der Stellenbeschreibung festgelegt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

1.8 Prozessorganisation

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort a) und b) je 1 Punkt.

Neben dem Aufbau des Betriebes müssen auch die Abläufe organisiert sein. Sie überzeugen mit Ihrem Wissen über Prozesse zum Thema Lagerung.

- a) Definieren Sie zu jeder der aufgeführten Prozessarten eine Tätigkeit zum Thema Lagerung.
 b) Bestimmen Sie zu jeder von Ihnen definierten Tätigkeit ein Hilfsmittel.

Prozessart	a) Tätigkeit	b) Hilfsmittel
Managementprozess		
Kernprozess		
Unterstützender Prozess		

max.

6

eff.

1.9 Energiebedarf

Sie werden von Ihrem Vorgesetzten aufgefordert, für die primäre Gästegruppe aus der Ausgangslage Ernährungsempfehlungen zu formulieren.

- a) Bewertungshinweis: Korrekte Antwort 1 Punkt.

Kreuzen Sie an, welche Beschreibung zur primären Gästegruppe passt.

Beschreibungen:

Gäste mit vorwiegend körperlicher Arbeit []

Gäste mit vorwiegend gehender Tätigkeit []

Gäste mit vorwiegend sitzender Tätigkeit []

Pensionäre []

- b) Bewertungshinweis: Pro korrekte Empfehlung 1 Punkt.

Geben Sie für die betreffende Gästegruppe zwei Ernährungsempfehlungen ab.

1.

2.

max.

1

eff.

max.

2

eff.

1.10 Anforderungen an Lager

Gelieferte Lebensmittel müssen in die entsprechenden Lagerorte verteilt werden und die Lagertemperatur muss regelmässig überprüft werden.

max.
2

a) **Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkt.**

Weisen Sie die nachfolgend aufgeführten Temperaturbereiche den betreffenden Lagerorten zu.

8 bis 10° C / minus 18 bis minus 22° C / 2 bis 4° C / 16 bis 18° C

eff.
.....

b) **Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkt.**

Verteilen Sie zehn Lebensmittel für das Nasi Goreng je an den richtigen Lagerort.

max.
5

Lagerort	a) Temperaturbereiche	b) Lebensmittel
Kühlraum Fleisch/ Fleischerzeugnisse		
Kühlraum Gemüse		
Economat		
Tiefkühler		

eff.
.....

1.11 Produkte anrichten, gestalten und präsentieren

Ihnen ist es sehr wichtig, dass die Ware schön präsentiert wird. «go fresh» soll auch frisch bedeuten. Sie sind mit der Qualität der Gerichte zufrieden, jedoch nicht mit der Anrichteweise.

max.
6

a) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.

Analysieren Sie Abbildung 1 in der Ausgangslage. Geben Sie sechs Fehler in Bezug auf Gestaltungselemente und Verkaufshilfen an.

eff.
.....

b) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.

Definieren Sie je einen konkreten Verbesserungsvorschlag zu den von Ihnen genannten sechs Fehlern.

max.
3

a) Fehler bei Gestaltungselement/ Verkaufshilfe	b) Verbesserungsvorschlag
Beispiel: Kiwi mit Schale im Teigwarensalat	Teigwarensalat in halber Ananas anrichten
1.
2.
3.
4.
5.
6.

eff.
.....

1.12 Point of Sale

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.

Mit der Einführung einer Front-Cooking-Station wollen Sie die Tagesgerichte aktiver verkaufen.

Definieren Sie zu den folgenden Punkten konkrete Standards in Bezug auf das Nasi Goreng.

Punkte	Beispiele
Warenpräsentation	
Warendruck	
Gesetzliche Vorschriften, Hygiene	
Gesetzliche Vorschriften, Deklaration	

max.

4

eff.

.....

1.13 Arbeitssicherheit

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.

Ihnen als Vorgesetzter ist es wichtig, dass die Gesundheit der Mitarbeitenden im Vordergrund steht.

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

Aussagen:	richtig	falsch
Jeder Mitarbeitende trägt zur Gesundheitsförderung bei.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Es reicht, wenn Sie den Kolleginnen und Kollegen mitteilen, dass der Boden nass ist.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Für kleine Mengen kann die Aufschnittmaschine ohne Handschutz benutzt werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Als Vorgesetzter muss ich sicherstellen, dass die Mitarbeitenden im Bereich Unfallverhütung geschult sind.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

max.

2

eff.

.....

1.14 Arbeitssicherheit	
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.	max.
Auch die Gäste sollen vor Unfällen geschützt werden.	4
Nennen Sie vier konkrete Massnahmen, die Sie zur Unfallverhütung im Gästebereich anwenden.	eff.
1.
2.	
3.	
4.	

1.15 Erste Hilfe	
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.	max.
Trotz aller Vorsicht ist es im Restaurant zu einem Vorfall gekommen. Ein Gast in Anzug und Krawatte steht am Wok-Counter und meldet, dass ihm schwindlig ist. Sie sehen, dass er bleich wird.	4
Nennen Sie vier Erste-Hilfe-Massnahmen, wie Sie als schichtverantwortliche Person in diesem Fall vorgehen.	eff.
1.
2.	
3.	
4.	

1.16 Umweltschutz	
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.	max.
Das Restaurant «go fresh» beteiligt sich auch an den Aktivitäten im Quartier. Dieses Wochenende steht ein Street-Food-Festival vor der Tür. Sie wollen dem Ruf des Restaurants, umweltbewusst zu handeln, gerecht werden.	2
Nennen Sie zwei Punkte, die das Restaurant bei der Verpackung der Lebensmittel an diesem Fest beachten muss.	eff.
1.
2.	

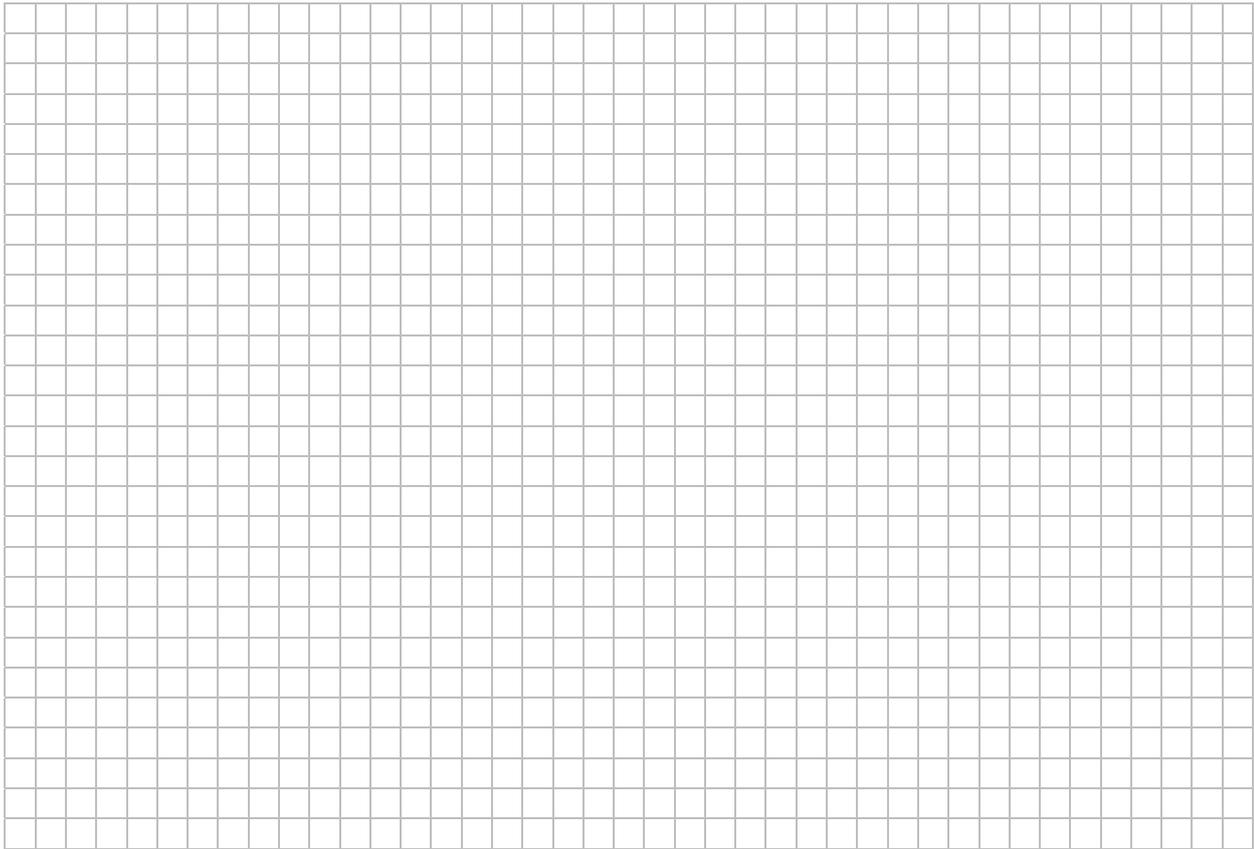
Aufgabe:

A large grid of graph paper, consisting of 20 columns and 30 rows of small squares, intended for solving a task. The grid is empty and occupies most of the page area below the header.

Aufgabe:

A second large grid of graph paper, identical in size to the first one, consisting of 20 columns and 30 rows of small squares. It is also empty and occupies the lower half of the page area below its respective header.

Aufgabe:



Aufgabe:

