

Serie 2021.1H bis 3H  
Berufskennnisse / HKB 1 bis 4  
Ausgangslage

Qualifikationsverfahren  
**Systemgastronomie-  
fachfrau/-mann EFZ**

Die Aufgaben der Prüfungsteile 1H bis 3H des Qualifikationsverfahrens 2021 im Bereich Berufskennnisse Systemgastronomiefachfrau EFZ/Systemgastronomiefachmann EFZ sind anhand der Angaben in der Ausgangslage auf den nachfolgenden Seiten zu lösen.

Das Dokument der Ausgangslage muss am Ende der Prüfung abgegeben werden.  
Auf diesem Dokument gemachte Notizen werden bei der Bewertung nicht berücksichtigt.

**Sperrfrist:**

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

## Ausgangslage

Sie übernehmen die Stelle des stellvertretenden Geschäftsführers im Restaurant «go fresh», welches für Frischprodukte aus der Region steht.

Ca. 40 % der Essenskomponenten erhält der Betrieb aus einer zentralen Produktionsstelle.

Der Betrieb befindet sich in Zürich an zentraler Lage, die primäre Gästegruppe ergibt sich aus den umliegenden Geschäftshäusern, Banken und Versicherungen.

Langjährige Mitarbeitende mit grosser Routine prägen den Betrieb.

Der Geschäftsführer möchte mit Ihnen zusammen den Betrieb neu ausrichten.

Das Angebot des Restaurants besteht aus einem Salatbuffet und verschiedenen Countern mit unterschiedlichen warmen und kalten Gerichten sowie einem Süssspeisenbuffet in Selbstwahl. Der Take-Away soll neu lanciert werden.

Folgende Kennzahlen sind bekannt:

- 450 Sitzplätze
- 300 Öffnungstage pro Jahr
- Öffnungszeiten: Montag bis Donnerstag 08.30 bis 19.00  
Freitag 08.30 bis 22.00  
Samstag 08.30 bis 17.00  
Sonntag geschlossen
- Stellenprozentage Mitarbeitende: 2'900 %
- Zahlen 2019:
  - Tagesumsatz netto: CHF 15'000.00
  - Jahresumsatz netto: CHF 4'500'000.00
  - Warenkosten netto: CHF 1'800'000.00
  - Mitarbeiterkosten netto: CHF 2'025'000.00
  - Betriebskosten netto: CHF 450'000.00

## Ausgangslage (Fortsetzung)

### Nasi Goreng (Wok) 10 Portionen

1 kg Langkorn-Reis  
1 kg Pouletbrust  
250 g Hinterschinken  
60 g Rapsöl  
400 g Eier

500 g Zwiebeln  
10 g Knoblauchzehen  
300 g Frühlingszwiebeln  
300 g Rote Peperoni  
200 g Chinakohl  
200 g Karotten

10 g Garnelenpaste  
5 g Kurkuma  
2 g Ingwer  
5 g Koriander (gemahlen)  
5 g Kreuzkümmelpulver  
20 g Sambal Oelek  
60 g Ketjap Manis (süße Sojasauce)  
1 x Abschmecken

5 g Chilifäden

### Fertigung am Front-Cooking-Counter

- Wokpfanne aufsetzen, erhitzen
- Zwiebel-Öl hineingeben
- Poulet hineingeben, salzen, anbraten
- Gemüse dazugeben, dünsten
- Reis untermischen
- Mit Gemüsebouillon auffüllen, aufkochen
- Würzsauce beigeben, köcheln lassen, mischen
- Abschmecken mit Pfeffer
- Chilifäden als Garnitur darauf geben
- Wok ins warme Selbstbedienungsbuffet geben

### Bemerkung

Immer 10 Portionen pro Wok zubereiten

## Ausgangslage (Fortsetzung)

Abbildung 1



Abbildung 2

