

Serie 2021

Qualifikationsverfahren
Hotelfachfrau EFZ
Hotelfachmann EFZ

Berufskennnisse

**Pos. 2 Hygiene, Arbeitssicherheit und
Gesundheitsschutz, Logistik**

Name

Vorname

Kandidatennummer

Datum

- Zeit** 60 Minuten für 25 Aufgaben.
- Hilfsmittel** Der Beschrieb des Musterbetriebes dient als Grundlage zum Lösen dieser Position.
- 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 männliche Form ist in der weiblichen enthalten.

Notenskala

Maximale Punktezahl: 76

72,5 – 76,0	Punkte	=	Note 6
65,0 – 72,0	Punkte	=	Note 5,5
57,0 – 64,5	Punkte	=	Note 5
49,5 – 56,5	Punkte	=	Note 4,5
42,0 – 49,0	Punkte	=	Note 4
34,5 – 41,5	Punkte	=	Note 3,5
27,0 – 34,0	Punkte	=	Note 3
19,0 – 26,5	Punkte	=	Note 2,5
11,5 – 18,5	Punkte	=	Note 2
4,0 – 11,0	Punkte	=	Note 1,5
0,0 – 3,5	Punkte	=	Note 1

Erreichte Punktezahl	Note

Unterschrift der Expertinnen/Experten:

Ort und Datum:

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

	Anzahl maximal	Punkte erreicht
Aufgabe 1		
<p>Im Seminarhotel Tanne ist der Haustechniker, Herr Studer, zugleich auch die Kontaktperson für Arbeitssicherheit.</p>		
<p>a) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.</p> <p>Beschreiben Sie zwei typische Aufgaben von Herrn Studer als KOPAS.</p> <p>1.</p> <p>2.</p>	1	
<p>b) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.</p> <p>Beschreiben Sie zwei typische Ursachen, welche in der Hotellerie oft zu Unfällen führen.</p> <p>1.</p> <p>2.</p>	1	
<p>c) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.</p> <p>Beschreiben Sie mit vier Massnahmen, wie Stürze verhindert werden können.</p> <p>1.</p> <p>2.</p> <p>3.</p> <p>4.</p>	2	
Übertrag	4	

		Anzahl Punkte									
		maximal	erreicht								
Übertrag		4									
Aufgabe 2											
<p>Sie haben den Auftrag, über die gesetzlichen Pflichten der Arbeitnehmenden zu informieren.</p> <p>a) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.</p> <p>Schreiben Sie zwei Pflichten der Arbeitnehmenden zur Unfallverhütung auf.</p> <p>1.</p> <p>2.</p>		1									
<p>Im Berufsalltag der Hotelfachlernenden gibt es verschiedene Verbrennungsgefahren.</p> <p>b) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.</p> <p>Empfehlen Sie zu den unten aufgeführten möglichen Verbrennungsgefahren je eine Vorsichtsmassnahme.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Verbrennungsgefahren</th> <th>Vorsichtsmassnahme (keine Wiederholungen)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Dampfbügeleisen</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Mange</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Kaffeemaschine</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Verbrennungsgefahren	Vorsichtsmassnahme (keine Wiederholungen)	Dampfbügeleisen		Mange		Kaffeemaschine		3	
Verbrennungsgefahren	Vorsichtsmassnahme (keine Wiederholungen)										
Dampfbügeleisen											
Mange											
Kaffeemaschine											
Aufgabe 3											
<p>Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.</p> <p>In der Gartenanlage des Seminarhotels Tanne ist ein Gast von einer Biene gestochen worden.</p> <p>Erklären Sie mit zwei Aussagen, wie Sie erste Hilfe leisten.</p> <p>1.</p> <p>2.</p>		1									
Übertrag		9									

		Anzahl Punkte	
		maximal	erreicht
Übertrag		9	
Aufgabe 4			
Alle Mitarbeitenden im Seminarhotel Tanne müssen die Notfallnummern und das korrekte Verhalten bei einem Unfall kennen.			
a) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.			
Kreuzen Sie an, ob die folgenden Aussagen richtig oder falsch sind.			
		richtig	falsch
1.	Notrufnummer 144 = Sanität	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.	Notrufnummer 145 = Rega	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.	Notrufnummer 1414 = Tox Zentrum	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.	Notrufnummer 118 = Feuerwehr	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.			
Ergänzen Sie die Verhaltensschritte im Ampelschema mit je zwei Aussagen.			
Ampel	Verhaltensschritte	Aussagen	
	Schauen	1. 2.	
	Denken	1. 2.	
	Handeln	1. 2.	
Übertrag		14	

		Anzahl Punkte																	
		maximal	erreicht																
Übertrag		14																	
Aufgabe 5																			
<p>Verschiedene Arbeitskolleginnen erzählen Ihnen, dass sie nach diversen Arbeiten Schmerzen haben.</p> <p>Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort a) Ursache und dazu passende Antwort b) Arbeitsweise gesamthaft je 1 Punkt.</p> <p>a) Notieren Sie zu jeder Situation eine mögliche Ursache. b) Formulieren Sie je eine entsprechende ergonomische Arbeitsweise.</p>																			
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Situation</th> <th style="width: 35%;">a) Ursache</th> <th style="width: 35%;">b) Ergonomische Arbeitsweise</th> <th style="width: 10%;"></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="vertical-align: top;">Die Etagenmitarbeiterin klagt nach dem Einbetten über Rückenschmerzen.</td> <td style="vertical-align: top;"> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> </td> <td style="vertical-align: top;"> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> </td> <td style="text-align: center; vertical-align: middle;">1</td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;">Die Wäschereimitarbeitende hat nach dem Bügeln der Berufswäsche immer starke Schmerzen in den Schultern.</td> <td style="vertical-align: top;"> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> </td> <td style="vertical-align: top;"> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> </td> <td style="text-align: center; vertical-align: middle;">1</td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;">Nach dem Falten der Frottéwäsche bekommt die Lingeriemitarbeitende Schmerzen in Beinen und Füßen.</td> <td style="vertical-align: top;"> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> </td> <td style="vertical-align: top;"> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> </td> <td style="text-align: center; vertical-align: middle;">1</td> </tr> </tbody> </table>				Situation	a) Ursache	b) Ergonomische Arbeitsweise		Die Etagenmitarbeiterin klagt nach dem Einbetten über Rückenschmerzen.	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	1	Die Wäschereimitarbeitende hat nach dem Bügeln der Berufswäsche immer starke Schmerzen in den Schultern.	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	1	Nach dem Falten der Frottéwäsche bekommt die Lingeriemitarbeitende Schmerzen in Beinen und Füßen.	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	1
Situation	a) Ursache	b) Ergonomische Arbeitsweise																	
Die Etagenmitarbeiterin klagt nach dem Einbetten über Rückenschmerzen.	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	1																
Die Wäschereimitarbeitende hat nach dem Bügeln der Berufswäsche immer starke Schmerzen in den Schultern.	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	1																
Nach dem Falten der Frottéwäsche bekommt die Lingeriemitarbeitende Schmerzen in Beinen und Füßen.	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	1																
<p>c) Bewertungshinweis: Korrekte Antwort 1 Punkt.</p> <p>Erklären Sie Ihren Arbeitskolleginnen die Wichtigkeit einer ergonomischen Arbeitsweise.</p> <p>.....</p> <p>.....</p>																			
Übertrag		18																	

	Anzahl Punkte	
	maximal	erreicht
Übertrag	18	
Aufgabe 6		
Herr Lüthi erteilt Ihnen den Auftrag, eine Hausapotheke für die Wäscherei/Lingerie zusammenzustellen.		
a) <small>Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.</small> Beschreiben Sie zwei wichtige Punkte beim Zusammenstellen der Hausapotheke. 1. 2.	1	
b) <small>Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.</small> Notieren Sie vier notwendige Utensilien, die in einer Hausapotheke für die Wäscherei/Lingerie enthalten sein müssen. 1. 2. 3. 4.	2	
Aufgabe 7		
In den Gästemappen der Hotelzimmer wird über die gesetzliche Regelung bei der Abgabe von Medikamenten an Gäste informiert. <small>Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.</small> Ergänzen Sie den untenstehenden Satz mit zwei Begründungen: In gastgewerblichen Betrieben dürfen keine Medikamente an Gäste abgegeben werden, weil... 1. 2.	2	
Übertrag	23	

		Anzahl Punkte													
		maximal	erreicht												
Übertrag		23													
Aufgabe 8															
<p>Die Feuerwehr von Burgdorf führt eine Brandschutzübung im Seminarhotel Tanne durch.</p> <p>a) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.</p> <p>Beschreiben Sie zwei Massnahmen, um Brände im Etagenbereich zu verhüten.</p> <p>1.</p> <p>2.</p> <p>b) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.</p> <p>Notieren Sie zwei Informationen zum Brandschutz, die in Gästezimmern vorhanden sein müssen.</p> <p>1.</p> <p>2.</p> <p>Damit bei einem Brand niemand zu Schaden kommt, ist das richtige Verhalten der Mitarbeitenden wichtig.</p> <p>c) Bewertungshinweis: Korrekte Reihenfolge 2 Punkte, sonst 0 Punkte.</p> <p>Nummerieren Sie die folgenden Verhaltensweisen in der richtigen Reihenfolge.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;">Nummer</th> <th>Verhaltensweisen</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">4</td> <td>Feuer bekämpfen</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Erste Hilfe leisten</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Rettungsmassnahmen einleiten</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Panik vermeiden</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Alarmieren</td> </tr> </tbody> </table>		Nummer	Verhaltensweisen	4	Feuer bekämpfen		Erste Hilfe leisten		Rettungsmassnahmen einleiten		Panik vermeiden		Alarmieren	1	
Nummer	Verhaltensweisen														
4	Feuer bekämpfen														
	Erste Hilfe leisten														
	Rettungsmassnahmen einleiten														
	Panik vermeiden														
	Alarmieren														
		1													
		2													
Übertrag		27													

		Anzahl Punkte									
		maximal	erreicht								
Übertrag		27									
Aufgabe 9											
<p>Herr Lüthi überträgt Ihnen die Aufgabe, die Mitarbeitenden der Hauswirtschaft über die Wichtigkeit der persönlichen Hygiene zu informieren.</p> <p>Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort a) und b) je 0,5 Punkte.</p> <p>a) Beschreiben Sie drei Punkte zur persönlichen Hygiene. b) Begründen Sie diese mit je einer Aussage.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">a) Persönliche Hygiene</th> <th style="width: 50%;">b) Begründung (keine Wiederholungen)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.</td> <td>.....</td> </tr> <tr> <td>2.</td> <td>.....</td> </tr> <tr> <td>3.</td> <td>.....</td> </tr> </tbody> </table>		a) Persönliche Hygiene	b) Begründung (keine Wiederholungen)	1.	2.	3.	1,5 1,5	
a) Persönliche Hygiene	b) Begründung (keine Wiederholungen)										
1.										
2.										
3.										
Aufgabe 10											
<p>Noah bittet Sie um Ihre fachliche Unterstützung beim Thema Übertragung von Mikroorganismen in der Hotellerie.</p> <p>a) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte. Nennen Sie ihm vier Übertragungswege von Bakterien.</p> <p>1. 2. 3. 4.</p> <p>b) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte. Zeigen Sie ihm vier kritische Punkte (CCP) in Gästezimmern auf, wo gefährliche Mikroorganismen vorhanden sein können.</p> <p>1. 2. 3. 4.</p>		2 2									
Übertrag		34									

		Anzahl Punkte maximal erreicht
Übertrag		34
Aufgabe 11		
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.		
Sie helfen im Warenlager mit, die neu gelieferte Ware einzuräumen.		
Kreuzen Sie an, ob die folgenden Aussagen richtig oder falsch sind.		
	richtig	falsch
a) Einräumen nach der Grundregel: Alte Ware nach hinten, neue Ware nach vorne.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) Es spielt keine Rolle, welche Lebensmittel zuerst eingeräumt werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c) Regale vor dem Einräumen auf Sauberkeit kontrollieren.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d) Verpackungsmaterial soll nach dem Wegräumen sofort aus den Lagerräumen entfernt werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2		
Aufgabe 12		
Sie führen Noah in das Thema Inventur ein.		
a) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.		
Begründen Sie mit zwei Aussagen die Notwendigkeit einer Inventur.		
1.		
2.		
1		
b) Bewertungshinweis: Pro korrekte Verbindung 0,5 Punkte.		
Verbinden Sie mit Linien alle Artikel mit der entsprechenden Inventarart.		
<u>Artikel:</u>	<u>Inventarart:</u>	
Nasswischgeräte ☉	☉ Wareninventar	
Bettwäsche ☉	☉ Kleininventar	
Reinigungsmittel ☉	☉ Grossinventar	
Balkonmöbel ☉		
2		
Übertrag		39

	Anzahl Punkte	
	maximal	erreicht
Übertrag	39	
Aufgabe 13		
Im Restaurant gibt es ein reichhaltiges Kaffee- und Teeangebot. Deshalb sind Kenntnisse im Umgang mit diesen Getränken notwendig.		
a) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte. Zählen Sie drei Kriterien auf, welche die Qualität des Kaffeegetränks beeinflussen. 1. 2. 3.	1,5	
b) Bewertungshinweis: Korrekte Antwort 0,5 Punkte. Begründen Sie mit einer Aussage, weshalb die Kaffeebohnen erst kurz vor dem Gebrauch in den Bohnenbehälter eingefüllt werden.	0,5	
c) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte. Kreuzen Sie an, ob die folgenden Aussagen richtig oder falsch sind.	2	
	richtig	falsch
1. Angebrochene Teepackungen müssen in gut verschliessbaren Dosen aufbewahrt werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Instant-Tee ist nie mit Zucker und Aromastoffen versehen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Tee kann keine Fremdgerüche aufnehmen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Kräuter- und Früchte-Tee bestehen aus Blüten, Blättern, Früchten oder Schalen von verschiedenen Pflanzen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Übertrag	43	

		Anzahl Punkte															
		maximal	erreicht														
Übertrag		43															
Aufgabe 14																	
<p>Sie repetieren mit Noah das Thema Milchprodukte.</p> <p>a) Bewertungshinweis: Korrekte Antwort 1 Punkt.</p> <p>Beschreiben Sie das Behandlungsverfahren Pasteurisieren am Beispiel von Milch.</p> <p>.....</p> <p>b) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.</p> <p>Erklären Sie zwei Auswirkungen dieses Verfahrens.</p> <p>1.</p> <p>2.</p> <p>c) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.</p> <p>Beschreiben Sie vier Punkte zur korrekten Lagerung von Milch und Milchprodukten.</p> <p>1.</p> <p>2.</p> <p>3.</p> <p>4.</p>		1															
		1															
		2															
Aufgabe 15																	
<p>Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.</p> <p>Im Seminarhotel Tanne verwöhnen Sie die Gäste beim Frühstücksbuffet mit einer reichhaltigen Käseauswahl.</p> <p>Ergänzen Sie die untenstehende Tabelle.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Käsesorte</th> <th style="width: 50%;">Käsegruppe</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>Extrahartkäse</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Rotschmierkäse</td> </tr> <tr> <td>Tête de Moine</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Hartkäse</td> </tr> <tr> <td>Quark</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Tomme</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Käsesorte	Käsegruppe		Extrahartkäse		Rotschmierkäse	Tête de Moine			Hartkäse	Quark		Tomme		3	
Käsesorte	Käsegruppe																
	Extrahartkäse																
	Rotschmierkäse																
Tête de Moine																	
	Hartkäse																
Quark																	
Tomme																	
Übertrag		50															

	Anzahl Punkte	
	maximal	erreicht
Übertrag	50	
Aufgabe 16		
<p>Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.</p> <p>Bei den Seminargästen wie auch bei den Feriengästen finden die Eierspeisen am Morgen grossen Anklang.</p> <p>Erklären Sie mit vier Aussagen, wie Eier gelagert werden müssen.</p> <p>1.</p> <p>2.</p> <p>3.</p> <p>4.</p>	2	
Aufgabe 17		
<p>Der Direktion des Seminarhotels Tanne liegt ein umweltverantwortliches Handeln sehr am Herzen. Sie plant, beim Frühstück etwas im Bereich «Food Waste» umzusetzen.</p> <p>a) Bewertungshinweis: Korrekte Antwort 1 Punkt.</p> <p>Erklären Sie, was unter dem Begriff «Food Waste» zu verstehen ist.</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>b) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.</p> <p>Definieren Sie zwei Möglichkeiten, wie «Food Waste» beim Frühstück vermieden werden kann.</p> <p>1.</p> <p>2.</p>	1	
Übertrag	54	

		Anzahl Punkte																				
		maximal	erreicht																			
Übertrag		54																				
Aufgabe 18																						
<p>Bewertungshinweis: Pro Korrekte Antwort 0,5 Punkte.</p> <p>Nachhaltigkeit ist auch im Seminarhotel Tanne ein wichtiges Thema.</p> <p>Beschreiben Sie mit vier typischen Beispielen, wie im Seminarhotel im Alltag nachhaltig gearbeitet wird.</p> <p>1.</p> <p>2.</p> <p>3.</p> <p>4.</p>		2																				
Aufgabe 19																						
<p>Für den Wellnessbereich wird täglich eine vielfältige Früchteschale vorbereitet. Nebst frischen Früchten werden auch konservierte Früchte angeboten.</p> <p>Bewertungshinweis: Pro korrekte Zeile 1 Punkt, sonst 0 Punkte.</p> <p>Ergänzen Sie die untenstehende Tabelle in Bezug zum Wellnessbereich mit</p> <p>a) zwei Konservierungsarten für Früchte und</p> <p>b) je zwei passenden Beispielen.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">a) Konservierungsart</th> <th style="width: 33%;">b) Beispiel 1</th> <th style="width: 33%;">b) Beispiel 2</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="height: 40px;"></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="height: 40px;"></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>c) Bewertungshinweis: Pro korrekte Verbindung 0,5 Punkte.</p> <p>Verbinden Sie mit Linien das unten aufgeführte Obst mit der entsprechenden Obstgruppe.</p> <table style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;"><u>Obst:</u></td> <td style="text-align: center;"><u>Obstgruppe:</u></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Mandel ☉</td> <td style="text-align: center;">☉ Südfrüchte</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Birne ☉</td> <td style="text-align: center;">☉ Kernobst</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Grapefruit ☉</td> <td style="text-align: center;">☉ Zitrusfrüchte</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Banane ☉</td> <td style="text-align: center;">☉ Hartschalenobst</td> </tr> </table>		a) Konservierungsart	b) Beispiel 1	b) Beispiel 2							<u>Obst:</u>	<u>Obstgruppe:</u>	Mandel ☉	☉ Südfrüchte	Birne ☉	☉ Kernobst	Grapefruit ☉	☉ Zitrusfrüchte	Banane ☉	☉ Hartschalenobst	1 1 2	
a) Konservierungsart	b) Beispiel 1	b) Beispiel 2																				
<u>Obst:</u>	<u>Obstgruppe:</u>																					
Mandel ☉	☉ Südfrüchte																					
Birne ☉	☉ Kernobst																					
Grapefruit ☉	☉ Zitrusfrüchte																					
Banane ☉	☉ Hartschalenobst																					
Übertrag		60																				

	Anzahl Punkte							
	maximal	erreicht						
Übertrag	60							
Aufgabe 20								
Für eine ausgewogene Ernährung sind Hülsenfrüchte von Bedeutung.								
a) <small>Bewertungshinweis: Korrekte Antwort 1 Punkt.</small> Erklären Sie, was Hülsenfrüchte sind. 	1							
b) <small>Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.</small> Nennen Sie zwei unterschiedliche Hülsenfrüchte. 1. 2.	1							
c) <small>Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.</small> Erläutern Sie zwei positive Eigenschaften von Hülsenfrüchten in Bezug auf die Ernährung. 1. 2.	1							
Aufgabe 21								
Auf der Terrasse beim Restaurant hat es verschiedene Gewürze.								
a) <small>Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.</small> Erklären Sie zwei Aufgaben von Gewürzen in der Ernährung. 1. 2.	1							
b) <small>Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.</small> Ergänzen Sie die nachfolgende Tabelle mit je zwei Gewürzen und zwei Gewürzkräutern.	2							
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Gewürze</th> <th style="width: 50%;">Gewürzkräuter</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="height: 40px;"></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="height: 40px;"></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			Gewürze	Gewürzkräuter				
Gewürze	Gewürzkräuter							
Übertrag	66							

		Anzahl Punkte	
		maximal	erreicht
Übertrag		66	
Aufgabe 22			
Bewertungshinweis: Pro Korrekte Antwort 0,5 Punkte.			
Das Seminarhotel Tanne verfügt über eine ansprechende Getränkekarte.			
Kreuzen Sie an, ob die folgenden Aussagen richtig oder falsch sind.			
	richtig	falsch	2
a)	Das Adelbodner Mineralwasser ist ein Schweizer Produkt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b)	Die Mineralwasser Eptinger und Valser stammen beide aus dem Kanton Graubünden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c)	Fruchtsäfte werden teils frisch gepresst oder als konserviertes Fertiggetränk angeboten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d)	Obstwein gibt es auch alkoholfrei.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aufgabe 23			
Der Getränkeausschank verlangt Fachwissen im Bereich der Getränkekunde.			
a)	Bewertungshinweis: Korrekte Antwort 0,5 Punkte. Erklären Sie den Begriff Apéritif. 		0,5
b)	Bewertungshinweis: Pro korrekte Verbindung 0,5 Punkte. Verbinden Sie mit Linien die untenstehenden Apéritif-Bezeichnungen mit der entsprechenden Gruppe.		2,5
	<u>Apéritifs:</u>	<u>Gruppe:</u>	
	Cynar ☉		
	Aperol ☉	☉ Bitter-Apéritifs	
	Pernod ☉	☉ Wermut-Apéritifs	
	Martini ☉		
	Cinzano ☉	☉ Anis-Apéritifs	
Übertrag		71	

		Anzahl Punkte															
		maximal	erreicht														
Übertrag		71															
Aufgabe 24																	
<p>Bewertungshinweis: Pro Korrekte Antwort 0,5 Punkte.</p> <p>Natürlich darf eine passende Weinkarte für die Gäste im Seminarhotel Tanne nicht fehlen.</p> <p>Ergänzen Sie die untenstehende Tabelle.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Weine</th> <th style="width: 50%;">Weinbaugebiet</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aigle</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Wallis</td> </tr> <tr> <td>Twanner</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Neuenburg</td> </tr> <tr> <td>Maienfelder</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Tessin</td> </tr> </tbody> </table>				Weine	Weinbaugebiet	Aigle			Wallis	Twanner			Neuenburg	Maienfelder			Tessin
Weine	Weinbaugebiet																
Aigle																	
	Wallis																
Twanner																	
	Neuenburg																
Maienfelder																	
	Tessin																
		3															
Aufgabe 25																	
<p>Bewertungshinweis: Korrekte Aussagekombination 2 Punkte.</p> <p>Liköre werden gerne als Digestif genossen.</p> <p>Kreuzen Sie an, welche Aussagekombination nur aus Likören besteht.</p> <p>a) Eiercognac</p> <p>b) Jägermeister</p> <p>c) Amaretto</p> <p>d) Pernod</p> <p>e) Porto</p> <p>f) Bailey's Irish Cream</p> <p>Richtig ist: <input type="checkbox"/> a + b + e</p> <p> <input type="checkbox"/> a + c + f</p> <p> <input type="checkbox"/> c + d + e</p> <p> <input type="checkbox"/> b + d + f</p>																	
		2															
Total		76															