

Serie 2021

Qualifikationsverfahren
Hotellerieangestellte EBA
Hotellerieangestellter EBA

Berufskennntnisse

**Pos. 1 Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz,
Logistik, Wäscheversorgung**

Name

Vorname

Kandidatennummer

Datum

Zeit	60 Minuten für 24 Aufgaben.
Hilfsmittel	Es sind keine Hilfsmittel erlaubt.
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: 44

42,0 – 44,0	Punkte	=	Note 6
37,5 – 41,5	Punkte	=	Note 5,5
33,0 – 37,0	Punkte	=	Note 5
29,0 – 32,5	Punkte	=	Note 4,5
24,5 – 28,5	Punkte	=	Note 4
20,0 – 24,0	Punkte	=	Note 3,5
15,5 – 19,5	Punkte	=	Note 3
11,0 – 15,0	Punkte	=	Note 2,5
7,0 – 10,5	Punkte	=	Note 2
2,5 – 6,5	Punkte	=	Note 1,5
0,0 – 2,0	Punkte	=	Note 1

Erreichte Punktezahl	Note

Unterschrift der Experten/Expertinnen:

.....

.....

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 Persönliche Hygiene		1														
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte. Damit beim Arbeiten wenig Bakterien übertragen werden, müssen die Hände stets sauber sein. Beschreiben Sie mit je einem Punkt, wie Sie Ihre Hände korrekt waschen und trocknen. Waschen: Trocknen: 																
Aufgabe 2 Hygiene am Arbeitsplatz		2														
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte. Jeder Mitarbeitende ist für die Sauberkeit an seinem Arbeitsplatz verantwortlich. Schreiben Sie vier Hygiene-Vorschriften im Umgang mit Reinigungsutensilien, -textilien und -produkten auf. 1. 2. 3. 4.																
Aufgabe 3 Mikroorganismen		2														
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte. Zur Herstellung von Lebensmitteln werden nützliche Mikroorganismen eingesetzt. Kreuzen Sie an, ob die folgenden Aussagen richtig oder falsch sind. <table><thead><tr><th></th><th>richtig</th><th>falsch</th></tr></thead><tbody><tr><td>a) Bakterien werden für die Herstellung von Joghurt verwendet.</td><td>☐</td><td>☐</td></tr><tr><td>b) Schimmelpilze sind unentbehrlich bei der Herstellung von Essig.</td><td>☐</td><td>☐</td></tr><tr><td>c) Für die Herstellung von Brot wird Hefe verwendet.</td><td>☐</td><td>☐</td></tr><tr><td>d) Für die Herstellung von Salami wird Schimmelpilz verwendet.</td><td>☐</td><td>☐</td></tr></tbody></table>					richtig	falsch	a) Bakterien werden für die Herstellung von Joghurt verwendet.	☐	☐	b) Schimmelpilze sind unentbehrlich bei der Herstellung von Essig.	☐	☐	c) Für die Herstellung von Brot wird Hefe verwendet.	☐	☐	d) Für die Herstellung von Salami wird Schimmelpilz verwendet.
	richtig	falsch														
a) Bakterien werden für die Herstellung von Joghurt verwendet.	☐	☐														
b) Schimmelpilze sind unentbehrlich bei der Herstellung von Essig.	☐	☐														
c) Für die Herstellung von Brot wird Hefe verwendet.	☐	☐														
d) Für die Herstellung von Salami wird Schimmelpilz verwendet.	☐	☐														
Übertrag		5														

		Anzahl Punkte maximal erreicht	
Übertrag		5	
Aufgabe 4 Bakterien			
Bewertungshinweis: Korrekte Antwort a) 0,5 Punkte, korrekte Antwort b) 0,5 Punkte.			
Die Temperatur beeinflusst, wie sich Bakterien vermehren.			
a) Erklären Sie, was mit Bakterien bei einer Temperatur von 65° C geschieht.		0,5	
.....			
b) Erklären Sie, was mit Bakterien bei einer Temperatur ab minus 18° C geschieht.		0,5	
.....			
Aufgabe 5 Unfallgefahren			
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.			
Trotz Schulung und Information der Mitarbeitenden kommt es in der Gastronomie zu Unfällen.			
Ergänzen Sie vier Punkte, die in der Gastronomie zu Unfällen führen können.		2	
1. Enge Platzverhältnisse			
2.			
3.			
4.			
5.			
Aufgabe 6 Arbeitssicherheit			
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.			
Am Arbeitsplatz müssen Unfallgefahren erkannt werden.			
Beschreiben Sie zu den unten aufgeführten Gefahrenquellen je eine mögliche Massnahme, um Unfälle zu vermeiden.		2	
Gefahrenquellen	Mögliche Massnahmen		
Nasse Fussböden			
Defekte Kabel			
Reinigungsmittel abfüllen			
Heisses Bügeleisen			
Übertrag		10	

		Anzahl maximal	Punkte erreicht
Übertrag		10	
Aufgabe 7 Ergonomie		1	
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.			
Sie erhalten den Auftrag, einen 25 kg schweren Waschmittel-Bidon in die Wäscherei zu bringen.			
Nennen Sie zwei verschiedene Möglichkeiten, diesen Transport ergonomisch durchzuführen.			
1.			
2.			
Aufgabe 8 Brandursachen		2	
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.			
Häufigste Ursache bei Brandunfällen im Gastgewerbe ist menschliches Versagen.			
Schreiben Sie vier Verhaltensweisen im Umgang mit Raucherwaren auf, um Brände zu verhindern.			
1.			
2.			
3.			
4.			
Aufgabe 9 Brandschutz		2	
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort in der richtigen Reihenfolge 0,5 Punkte.			
Wenn im Hotel ein Feuer ausbricht, müssen Sie schnell und korrekt handeln.			
Ergänzen Sie die vier fehlenden Verhaltensschritte in der richtigen Reihenfolge.			
1. Panik vermeiden			
2.			
3.			
4.			
5.			
Übertrag		15	

		Anzahl maximal	Punkte erreicht
Übertrag		15	
Aufgabe 10 Lagerung von Lebensmitteln		1	
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte. Die richtige Lagerung von Lebensmitteln ist wichtig. Erklären Sie mit zwei Aussagen, wie Früchte korrekt gelagert werden. 1. 2.			
Aufgabe 11 Interne Bestellung		3	
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte. Für das Buffet benötigen Sie einen Karton Beutelszucker, zwei Schachteln Pfefferminztee und eine Dose Schokoladenpulver. Füllen Sie den Bestellbon korrekt aus. 110			
Aufgabe 12 Warenannahme		3	
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte. Nach der Eingangskontrolle werden die Waren korrekt eingeordnet. Zählen Sie sechs Punkte auf, welche Sie beim Einordnen der Ware beachten. 1. 2. 3. 4. 5. 6.			
Übertrag		22	

		Anzahl maximal	Punkte erreicht
Übertrag		22	
Aufgabe 13 Früchte		3	
Bewertungshinweis: Pro korrekte Verbindung 0,5 Punkte. Früchte werden in verschiedene Gruppen eingeteilt. Verbinden Sie mit Linien die Früchte, die zur selben Gruppe gehören. Kiwi ☉ ☉ Apfel Grapefruit ☉ ☉ Pfirsich Nektarine ☉ ☉ Preiselbeere Walnuss ☉ ☉ Mandarine Quitte ☉ ☉ Passionsfrucht Himbeere ☉ ☉ Kastanie			
Aufgabe 14 Frühstücksbuffet		2	
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte. Am Frühstücksbuffet werden Gemüsesäfte angeboten. Schreiben Sie vier verschiedene Gemüsesäfte auf. 1. 2. 3. 4.			
Aufgabe 15 Käse		2	
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte. Käse wird in verschiedene Gruppen unterteilt. Kreuzen Sie die vier Käse an, welche zur Gruppe Halbhartkäse gehören. ☐ Camembert ☐ Hüttenkäse ☐ Tête de Moine ☐ Tomme ☐ Tilsiter ☐ Emmentaler ☐ Appenzeller ☐ St. Pauli			
Übertrag		29	

		Anzahl maximal	Punkte erreicht						
Übertrag		29							
Aufgabe 16 Kakao		2							
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.									
Kakao kann zur Herstellung von unterschiedlichen Produkten verwendet werden.									
Schreiben Sie je zwei Lebensmittel und zwei Getränke auf, die Kakao als Rohstoff enthalten.									
<table><tr><td>Lebensmittel mit Kakao</td><td>Getränke mit Kakao</td></tr><tr><td>1.</td><td>1.</td></tr><tr><td>2.</td><td>2.</td></tr></table>		Lebensmittel mit Kakao	Getränke mit Kakao	1.	1.	2.	2.		
Lebensmittel mit Kakao	Getränke mit Kakao								
1.	1.								
2.	2.								
Aufgabe 17 Kräutertee		2							
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.									
Kräutertees sind wegen ihrer wohltuenden Wirkung sehr beliebt.									
Notieren Sie vier Kräutertees, welche in einem Restaurant bestellt werden können.									
1.									
2.									
3.									
4.									
Aufgabe 18 Getreide		1							
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.									
Aus Getreide werden unterschiedliche Lebensmittel hergestellt.									
Notieren Sie zwei Frühstücksprodukte, die aus Getreide hergestellt werden.									
1.									
2.									
Aufgabe 19 Nährstoffe		1							
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.									
Nahrung enthält Nährstoffe, die der Körper zum Leben benötigt.									
Kreuzen Sie zwei Nährstoffe an, welche dem Körper Energie liefern.									
☐ Wasser ☐ Eiweiss ☐ Mineralstoffe ☐ Kohlenhydrate ☐ Spurenelemente ☐ Vitamine									
Übertrag		35							

		Anzahl maximal	Punkte erreicht								
Übertrag		35									
Aufgabe 20 Wasserhärte		1									
Bewertungshinweis: Korrekte Antwort 1 Punkt. Sie arbeiten in einer Ortschaft mit hartem Wasser. Kreuzen Sie an, welchen Einfluss hartes Wasser auf das Waschen hat. ☐ Es braucht wenig Waschmittel ☐ Es braucht viel Waschmittel ☐ Es braucht weniger Wasser											
Aufgabe 21 Gästewäsche pflegen		2									
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte. Beim Waschen der Gästewäsche müssen Sie die Pflegeetikette beachten. In einer roten Baumwollbluse finden Sie die nachfolgenden Angaben. Nennen Sie die Bedeutung dieser Pflegezeichen. <table><tr><th>Pflegezeichen</th><th>Bedeutung</th></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table>				Pflegezeichen	Bedeutung						
Pflegezeichen	Bedeutung										
											
											
											
											
Übertrag		38									

					Anzahl maximal	Punkte erreicht
Übertrag					38	
Aufgabe 22 Laugenprogramm					2	
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.						
Die richtige Wahl des Waschprogramms ist wichtig für ein gutes Waschresultat.						
Ergänzen Sie in der Tabelle die fehlenden Programmteile.						
Programm	Programmteile					
Einlaugen- programm	Hauptwaschen					
Zweilaugen- programm		Hauptwaschen	Spülen			
Dreilaugen- programm	Vorwaschen			Spülen		
Aufgabe 23 Bügelbrett					2	
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.						
Damit beim Bügeln rationell gearbeitet wird, ist ein gutes Bügelbrett wichtig.						
Schreiben Sie vier Anforderungen auf, die ein gutes Bügelbrett erfüllen muss.						
1. 2.						
3. 4.						
Aufgabe 24 Bügelfaktoren					2	
Bewertungshinweis: Korrekte Aussagekombination 2 Punkte.						
Um ein optimales Bügelresultat zu erzielen, müssen verschiedene Faktoren zusammenwirken.						
Kreuzen Sie an, welche Aussagekombination die richtigen Faktoren enthält.						
a) Temperatur						
b) Bügeleisen						
c) Druck						
d) Wäscheart						
e) Restfeuchtigkeit						
f) Fachwissen						
Richtig ist:						
☐ a + b + f						
☐ a + c + e						
☐ c + d + f						
☐ b + d + e						
Total					44	