

**Name:**

.....  
 Vorname:  
 .....

**Kandidatennummer:**

.....  
 Datum:  
 .....

- Zeit** 30 Minuten für 9 Aufgaben.
- Hilfsmittel** Es sind keine Hilfsmittel, Nachschlagewerke usw. erlaubt.
- 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 ständig ausgeschaltet sein.
- 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**

Position 1 3-fach gewichtet				Position 2 1-fach gewichtet				Position 3 1-fach gewichtet			
Aufg. Nr.	RZ	Max. Pkt.	Eff. Pkt.	Aufg. Nr.	RZ	Max. Pkt.	Eff. Pkt.	Aufg. Nr.	RZ	Max. Pkt.	Eff. Pkt.
4.1	2'	5		4.8	4'	3		4.2	6'	5	
4.3	3'	6						4.9	2'	1	
4.4	3'	3									
4.5	3'	5									
4.6	4'	6									
4.7	3'	4									
<b>Total*</b>	<b>18'</b>	<b>29</b>		<b>Total*</b>	<b>4'</b>	<b>3</b>		<b>Total*</b>	<b>8'</b>	<b>6</b>	

\* Das jeweilige Total der effektiven Punktezahl der Positionen 1, 2 und 3 ist auf das Endnotenblatt zu übertragen.

Unterschrift der Expertinnen/Experten:

.....

**Sperrfrist:** Diese Prüfungsaufgaben dürfen vor dem **1. März 2018 nicht** zu Übungszwecken verwendet werden.

Prüfungsaufgaben erarbeitet durch: Arbeitsgruppe von Hotel & Gastro *formation*, Weggis  
 Herausgeber: SDBB, Abteilung Qualifikationsverfahren, Bern

## 4.1 Gruppierung / Herkunft

a) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.

---



---



---

max.

**1**

eff.

.....

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

Wildart

Damwild
Fasan
Gämse
Hase
Wildschwein
Känguru
Reh
Rothirsch

Haarwild	Federwild	Exoten Spezialitäten

max.

**4**

eff.

.....

## 4.2 Berechnungen

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.

Zutaten	Abgang in %	Netto	Brutto	Einheit	Einkaufspreis CHF/kg, l, Stk.	Warenkosten in CHF
<i>Wildvoessen (10 Personen)</i>						
Wildschulter	35	1,300		kg	29.00	58.00
Gewürze						0.30
Sonnenblumenöl			0,080	l	6.50	
Mirepoix	5		0,150	kg	2.20	0.33
Tomatenpüree			0,050	kg	8.00	
Rotwein			0,150	l	4.20	0.63
Brauner Kalbsfond			0,800	l	3.00	2.40
Demi-glace			0,500	l	6.50	
Frische Kräuter						0.50
Zwischentotal Wildvoessen						66.33
<i>Spätzli mit Sbrinz (120% vom Basisrezept)</i>						
		100%	120%			
Weissmehl		0,500	0,600	kg	2.20	
Vollei		0,300		kg	8.00	2.88
Vollmilch		0,150	0,180	l	2.00	
Gewürze						0.25
Geriebener Sbrinz		0,150		kg	23.00	4.14
Zwischentotal Spätzli						8.95
Total Warenkosten für 10 Personen						

max.

**5**

eff.

.....

### 4.3 Weitere Lebensmittel / Produkte

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



Südamerika	Afrika	Asien
1. _____	1. _____	1. _____
2. _____	2. _____	2. _____

max.

**3**

eff.

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

Schokoladen-  
produkte ☉

Schokoladen-  
erzeugnisse ☉

☉ Hohlkugeln zur Herstellung von Pralinen

☉ Fettglasur

☉ Schokoladenstreusel

☉ Überzugsschokolade

☉ Schokoladentropfen zum Temperieren von Couverture

☉ Schokoladenspäne zur Dekoration von Schwarzwälder Torten

max.

**3**

eff.

#### 4.4 Warenannahme und Lagerung

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.

Äpfel:	1.	_____
		_____
2.	_____	_____
		_____
Bananen:	1.	_____
		_____
2.	_____	_____
		_____
Erdbeeren:	1.	_____
		_____
2.	_____	_____
		_____

max.

**3**

eff.

.....

#### 4.5 Zusammenhang Garprozesse / Geräte, Apparate / Materialien

a) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.



\_\_\_\_\_

max.

**3**

eff.

.....

b) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

max.

**1**

eff.

.....

c) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

max.

**1**

eff.

.....

4.6 Garprozesse		
a) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte. Folgefehler werden nicht berücksichtigt.		max.
Arbeitsschritte:	Ziffern:	<b>4</b>
Koriander waschen, zupfen und trockentupfen.	2	eff.
Kichererbsen und Gewürze begeben und salzen.		.....
Limonensaft begeben und abschmecken.		
Kichererbsen ca. 6 Stunden im kalten Wasser quellen lassen.		
Ingwer fein reiben und Zwiebeln fein hacken.		
Kichererbsen anrichten und mit den gehackten Korianderblättern bestreuen.		
Zwiebeln im Sesamöl andünsten.		
Gemüsefond begeben und die Kichererbsen zugedeckt weich sieden.		
Peperoncini waschen und in feine Scheiben schneiden.	4	
Ingwer, Peperoncini und Tomaten begeben und mitdünsten.		
b) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.		max.
1. _____		<b>2</b>
_____		eff.
2. _____		.....
_____		

4.7 Zusammenhang Lebensmittel / Garprozesse / Temperaturen			
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.			max.
Aussagen:	richtig	falsch	<b>4</b>
Krustentiere werden fachgerecht getötet, indem sie kopfüber in siedenden Sud gegeben werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	eff.
Scampischwänze werden zwischen 65° C und 70° C in Fond mit Wein pochiert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	.....
Zum Grillieren darf der Hummer lebend halbiert werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Bei der Garmethode Pochieren in Fond mit Weisswein entstehen Röststoffe.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Die Kerntemperatur beim „auf den Punkt Garen“ beträgt über 70° C.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Bei Scampi- und Riesenkrebetschwänzen wird vor der Zubereitung der Darm entfernt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Blanchieren in Öl wird bei frittierten Krustentiergerichten angewendet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Garmethoden bewirken eine chemische Veränderung der Inhaltsstoffe.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

**4.8 Hygienekonzept**

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

- A) Hygrostat [ ] Misst die Temperatur.
- B) Thermometer [ ] Regelt die Luftfeuchtigkeit.
- C) Thermostat [ ] Misst die Luftfeuchtigkeit.
- D) Hygrometer [ ] Regelt die Temperatur.

max.  
**2**

eff.

.....

b) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.

---



---



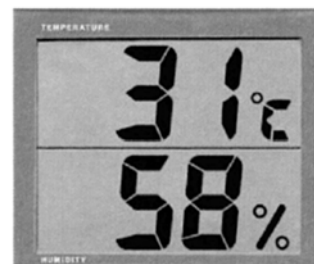
---



---



---



max.  
**1**

eff.

.....

**4.9 Berechnungen**

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.

---



---



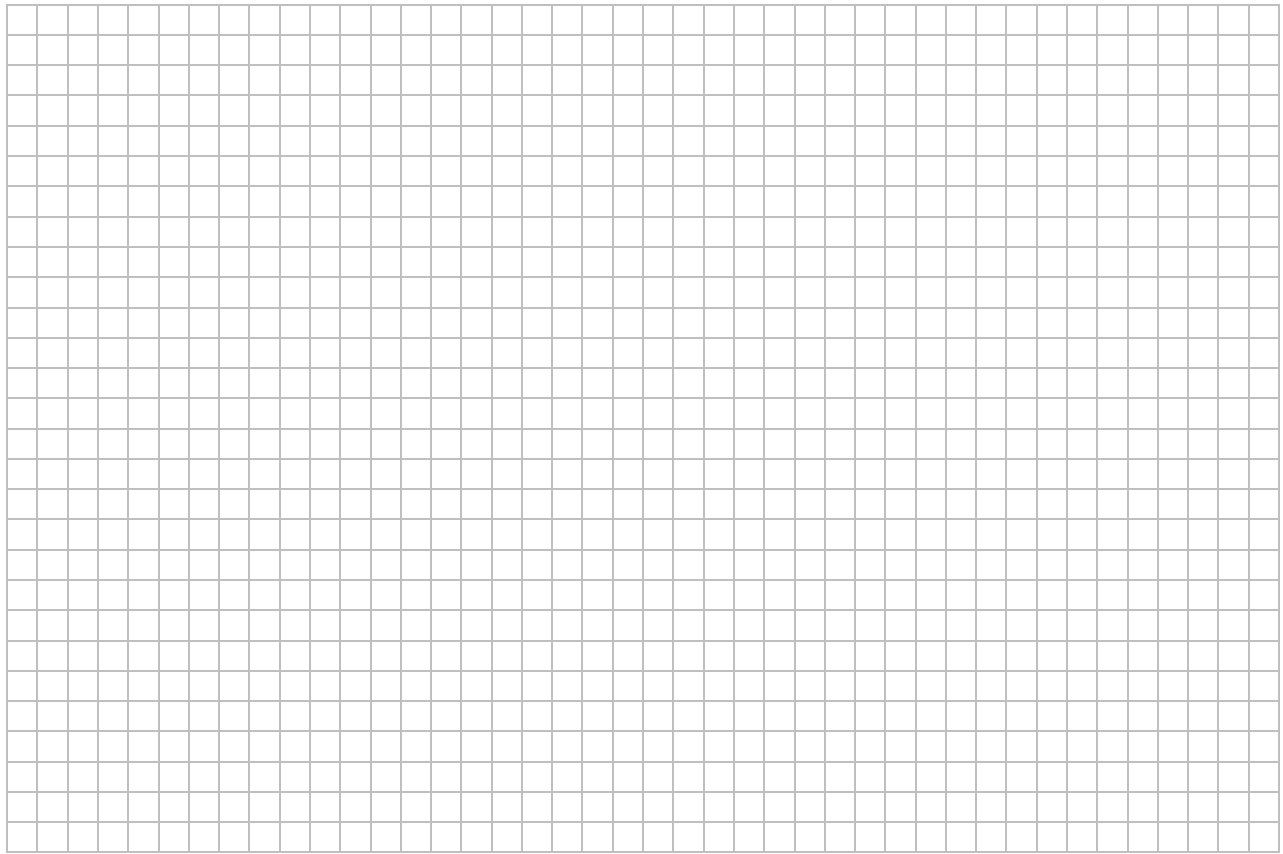
---

max.  
**1**

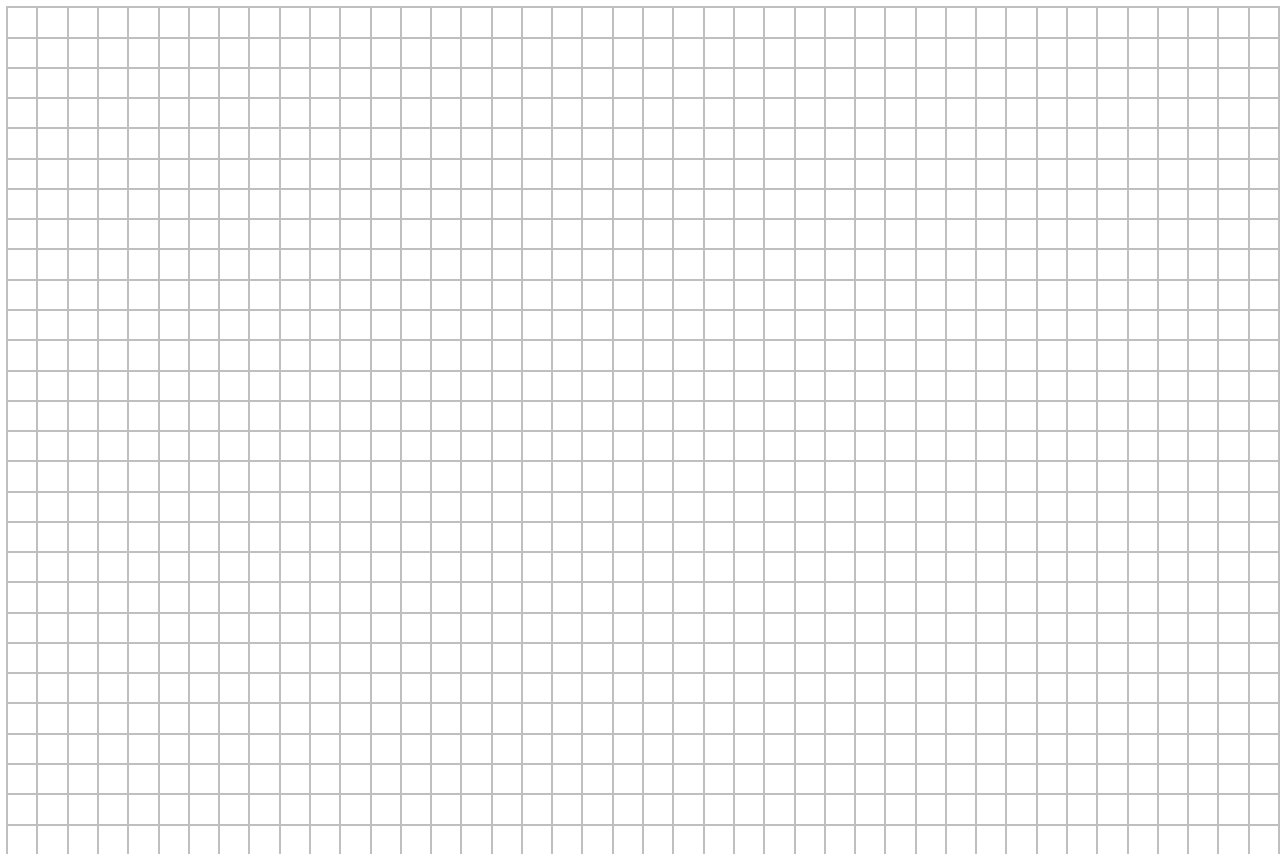
eff.

.....

**Aufgabe:**

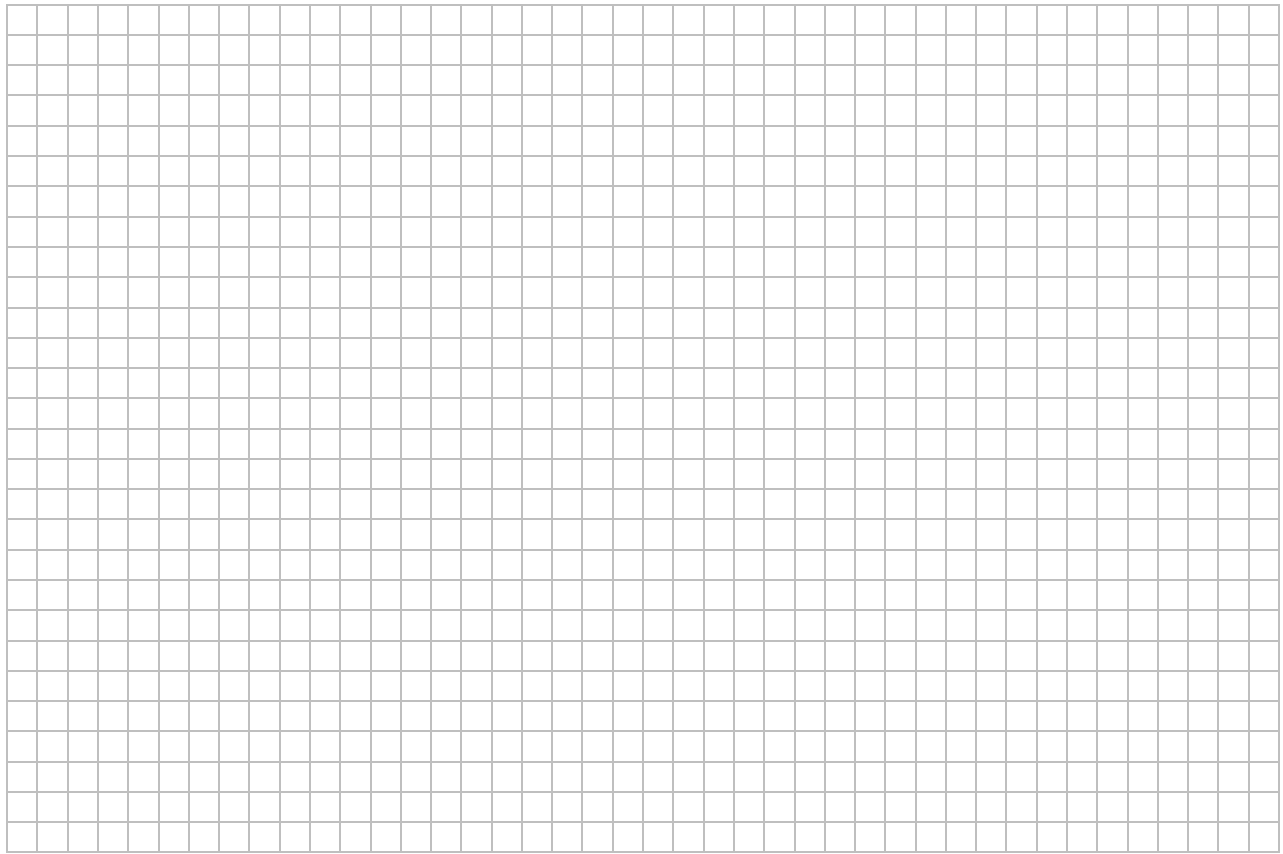


**Aufgabe:**





**Aufgabe:**



**Aufgabe:**

