

Serie 2018

Qualifikationsverfahren
Restaurationsfachfrau EFZ
Restaurationsfachmann EFZ

Berufskennnisse

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

Name

Vorname

Kandidatennummer

Datum

- Zeit** 45 Minuten für 17 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 weibliche Form ist in der männlichen enthalten.

Notenskala

Maximale Punktezahl: 60

57,0 – 60,0	Punkte	=	Note 6
51,0 – 56,5	Punkte	=	Note 5,5
45,0 – 50,5	Punkte	=	Note 5
39,0 – 44,5	Punkte	=	Note 4,5
33,0 – 38,5	Punkte	=	Note 4
27,0 – 32,5	Punkte	=	Note 3,5
21,0 – 26,5	Punkte	=	Note 3
15,0 – 20,5	Punkte	=	Note 2,5
9,0 – 14,5	Punkte	=	Note 2
3,0 – 8,5	Punkte	=	Note 1,5
0,0 – 2,5	Punkte	=	Note 1

Erreichte Punktezahl	Note

Unterschrift der Experten/Expertinnen:

.....

Sperrfrist:

Diese Prüfungsaufgaben dürfen **vor dem 1. September 2019 nicht**
zu Übungszwecken **verwendet werden.**

Prüfungsaufgaben erarbeitet durch:
Herausgeber:

Kommission Qualifikationsverfahren, Hotel & Gastro *formation* Schweiz, Weggis
SDBB, Abteilung Qualifikationsverfahren, Bern

Ausgangssituation

Alle Aufgaben basieren auf diesem Musterbetrieb.

Betrieb/Lage:

- Ein grösserer Landgasthof im Mittelland unweit eines Autobahnkreuzes

Räume:

- Eine Dorfbeiz mit 60 Sitzplätzen
- Ein à la carte-Restaurant mit 45 Sitzplätzen
- 3 Bankettsäle mit 30/40/100 Sitzplätzen – Der mittlere und der grosse Saal können als ein Saal mit bis zu 150 Personen geöffnet werden.
- Eine kleine Willkommensbar mit 10 Sitzplätzen und einigen Stehplätzen
- 10 Hotelzimmer im 3 *** - Bereich

Öffnungszeiten:

- 6 Tage geöffnet – Montag ist Ruhetag
- 07.00 Uhr bis 23.30 Uhr

Mitarbeitende:

- 1 Geschäftsführer
- 1 Geschäftsführer Stv.
- 1 Chef de Service mit 6 Servicemitarbeitenden und 2 Lernenden
- 1 Küchenchef mit 6 Küchenmitarbeitenden und 2 Lernenden
- 15 Aushilfen, die auf Abruf arbeiten

Gästestruktur:

- Mittag: viele Handwerker, Geschäftskunden und Individualgäste
- Abend: viele Individualgäste, Stammgäste und Hotelgäste

Preisniveau:

- Mittleres Preisniveau

		Anzahl Punkte	
		maximal	erreicht

Aufgabe 1 Hygiene

Der Landgasthof muss, wie alle gastgewerblichen Betriebe, die lebensmittelrechtlichen Gesetze und Verordnungen einhalten.

a) Nennen Sie zwei gesetzliche Hauptziele des Lebensmittelgesetzes.

1

1)

2)

b) Für den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln kennt man die verschiedensten Verordnungen.

1

Nennen Sie zwei dieser Verordnungen.

1)

2)

Übertrag

2

		Anzahl Punkte maximal	Punkte erreicht																											
Übertrag		2																												
Aufgabe 2																														
<p>Eines der Ziele der Lebensmittelgesetzgebung ist der hygienische Umgang mit Lebensmitteln. Dazu dient das HACCP-Konzept.</p> <p>a) Beschreiben Sie die Bedeutung des HACCP-Konzeptes.</p> <p>.....</p>		1																												
<p>b) Zeigen Sie auf, wie Sie anhand eines Erdbeer-Tiramisus das HACCP-Konzept anwenden.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%; text-align: center;">H</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">A</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">C</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">C</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">P</td> <td>Alles wird dokumentiert.</td> </tr> </table>		H		A		C		C		P	Alles wird dokumentiert.	2																		
H																														
A																														
C																														
C																														
P	Alles wird dokumentiert.																													
Aufgabe 3																														
<p>Der kantonale Lebensmittelinspektor führt zu unterschiedlichen Zeiten Kontrollen im Betrieb durch. Gemäss Lebensmittelgesetzgebung hat er verschiedene Rechte.</p> <p>Kreuzen Sie an, ob die folgenden Aussagen richtig oder falsch sind.</p>		4																												
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;"></th> <th style="width: 20%; text-align: center;">richtig</th> <th style="width: 20%; text-align: center;">falsch</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>a) Darf Abklatschproben beim Servicemitarbeitenden machen.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>b) Darf die Angaben auf der Speise- und Getränkekarte kontrollieren.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>c) Darf den Betrieb ausserhalb der Betriebszeiten kontrollieren.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>d) Darf die Offenausschankanlagen auf Sauberkeit kontrollieren.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>e) Darf das private Lebensmittellager des Chefs überprüfen.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>f) Darf den Zugang zu den bewohnten Gästezimmern verlangen.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>g) Darf die Temperaturkontrollliste der Frigos kontrollieren.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>h) Darf das Ablaufdatum des vakuumierten Fleisches überprüfen.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> </tbody> </table>			richtig	falsch	a) Darf Abklatschproben beim Servicemitarbeitenden machen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	b) Darf die Angaben auf der Speise- und Getränkekarte kontrollieren.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	c) Darf den Betrieb ausserhalb der Betriebszeiten kontrollieren.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	d) Darf die Offenausschankanlagen auf Sauberkeit kontrollieren.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	e) Darf das private Lebensmittellager des Chefs überprüfen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	f) Darf den Zugang zu den bewohnten Gästezimmern verlangen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	g) Darf die Temperaturkontrollliste der Frigos kontrollieren.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	h) Darf das Ablaufdatum des vakuumierten Fleisches überprüfen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	richtig	falsch																												
a) Darf Abklatschproben beim Servicemitarbeitenden machen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																												
b) Darf die Angaben auf der Speise- und Getränkekarte kontrollieren.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																												
c) Darf den Betrieb ausserhalb der Betriebszeiten kontrollieren.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																												
d) Darf die Offenausschankanlagen auf Sauberkeit kontrollieren.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																												
e) Darf das private Lebensmittellager des Chefs überprüfen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																												
f) Darf den Zugang zu den bewohnten Gästezimmern verlangen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																												
g) Darf die Temperaturkontrollliste der Frigos kontrollieren.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																												
h) Darf das Ablaufdatum des vakuumierten Fleisches überprüfen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																												
Übertrag		9																												

				Anzahl Punkte maximal	Punkte erreicht
Übertrag				9	
Aufgabe 4					
<p>In den Gastronomiebetrieben wird die Hygiene in drei verschiedene Bereiche unterteilt. Kreuzen Sie in der untenstehenden Tabelle je den entsprechenden Hygienebereich an.</p>				3	
	Hygienebereiche				
	Persönliche Hygiene	Betriebs-hygiene	Lebensmittel-hygiene		
Servicekleidung					
Teppichboden					
Schmuck					
Früchtekorb					
Offenbierausschankanlage					
Milch am Buffet					
Aufgabe 5					
<p>Der Geschäftsführer führt eine Hygieneschulung für die Mitarbeitenden im Service durch. Hauptthema sind die Mikroorganismen. Kreuzen Sie an, ob die folgenden Aussagen richtig oder falsch sind.</p>				4	
		richtig	falsch		
a) Mikroorganismen sind für den Menschen immer schädlich.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
b) Bakterien verdoppeln sich durch Zellteilung alle 20 Minuten bei idealen Bedingungen.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
c) Die Idealtemperatur für die Vermehrung von Bakterien liegt zwischen 63 und 65° C.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
d) Toxine sind Giftstoffe, welche durch Bakterien ausgeschieden werden.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
e) Hefen und Viren sind Bakterien.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
f) Schimmelpilze brauchen Feuchtigkeit, Wärme, Nahrung und Zeit um sich zu vermehren.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
g) Speisen, welche mit rohen Eiern zubereitet werden, sind bezüglich Salmonellen problematisch.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
h) Durch Tiefgefrieren der Speisen kann man Bakterien abtöten.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Übertrag				16	

		Anzahl Punkte maximal	Punkte erreicht	
Übertrag		16		
Aufgabe 6				
<p>Bei vielen Lebensmitteln können wir mit unseren Sinnesorganen feststellen, ob diese noch geniessbar sind oder nicht.</p> <p>Nennen Sie bei jedem unten aufgeführten Sinnesorgan zwei Beispiele, woran Sie feststellen, dass die Lebensmittel nicht mehr geniessbar sind.</p>		3		
Sinnesorgan	Beispiel 1: Wahrnehmung			Beispiel 2: Wahrnehmung
Beispiel: Nase	Ranzige Fette			Saure Milch
Auge				
Hand				
Zunge				
Aufgabe 7 Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz				
<p>Der Geschäftsführer des Landgasthofes ist als KOPAS für die Arbeitssicherheit des Betriebes verantwortlich.</p> <p>a) Erläutern Sie, was KOPAS heisst.</p> <p>.....</p>		1		
<p>b) Zählen Sie vier Aufgaben auf, die der Geschäftsführer als KOPAS erledigen muss.</p> <p>1)</p> <p>2)</p> <p>3)</p> <p>4)</p>		2		
<p>c) Geben Sie zwei Punkte an, die Sie als Arbeitnehmer in Bezug auf die Arbeitssicherheit im Betrieb erfüllen müssen.</p> <p>1)</p> <p>2)</p>		1		
Übertrag		23		

		Anzahl Punkte									
		maximal	erreicht								
Übertrag		23									
Aufgabe 8											
<p>Obwohl viel Zeit in die Unfallprävention investiert wird, passieren immer wieder Unfälle mit unterschiedlichen Ursachen.</p> <p>a) Vervollständigen Sie die nachfolgende Tabelle.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 35%;">Unfallursachen</th> <th>Zwei Beispiele</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bauliche Mängel</td> <td>1) 2)</td> </tr> <tr> <td>.....</td> <td>1) Mangelhafte Instruktion 2) Hektik</td> </tr> <tr> <td>Arbeitstechnische Mängel</td> <td>1) 2)</td> </tr> </tbody> </table>		Unfallursachen	Zwei Beispiele	Bauliche Mängel	1) 2)	1) Mangelhafte Instruktion 2) Hektik	Arbeitstechnische Mängel	1) 2)	2,5	
Unfallursachen	Zwei Beispiele										
Bauliche Mängel	1) 2)										
.....	1) Mangelhafte Instruktion 2) Hektik										
Arbeitstechnische Mängel	1) 2)										
<p>b) Zählen Sie drei Punkte auf, wie Unfälle im Betrieb verhindert werden können.</p> <p>1)</p> <p>2)</p> <p>3)</p>		1,5									
Übertrag		27									

		Anzahl Punkte maximal erreicht																					
Übertrag		27																					
Aufgabe 9																							
<p>Um auf alle Notfälle vorbereitet zu sein, möchte der Restaurationsleiter, dass Sie die Notfallnummern auf einer Liste am Telefon anschlagen.</p> <p>a) Vervollständigen Sie die nachfolgende Tabelle.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Organisation</th> <th style="width: 50%;">Notfallnummer</th> <th style="width: 50%;">Organisation</th> <th style="width: 50%;">Notfallnummer</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Beispiel: Hausarzt</td> <td style="text-align: center;">022 / 222 22 22</td> <td></td> <td style="text-align: center;">118</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">112</td> <td></td> <td style="text-align: center;">1414</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">144</td> <td></td> <td style="text-align: center;">145</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">117</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>b) Ein Gast ist auf dem nassen Boden ausgerutscht und ist nicht ansprechbar.</p> <p>Notieren Sie vier Punkte, nach denen Sie bei der telefonischen Alarmierung gefragt werden.</p> <p>1)</p> <p>2)</p> <p>3)</p> <p>4)</p>		Organisation	Notfallnummer	Organisation	Notfallnummer	Beispiel: Hausarzt	022 / 222 22 22		118		112		1414		144		145		117			3	
Organisation	Notfallnummer	Organisation	Notfallnummer																				
Beispiel: Hausarzt	022 / 222 22 22		118																				
	112		1414																				
	144		145																				
	117																						
		2																					
Aufgabe 10																							
<p>Zum Thema Brandschutz lässt der Restaurantleiter für die Servicemitarbeitenden eine Schulung durch die Feuerwehr machen.</p> <p>a) Zählen Sie drei mögliche Brandursachen im Servicebereich auf und b) notieren Sie, wie Sie diese Brandursachen vermeiden können.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">a) Brandursachen</th> <th style="width: 50%;">b) Vermeiden</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1)</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2)</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3)</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		a) Brandursachen	b) Vermeiden	1)		2)		3)		1,5 1,5													
a) Brandursachen	b) Vermeiden																						
1)																							
2)																							
3)																							
Übertrag		35																					

	Anzahl Punkte																						
	maximal	erreicht																					
Übertrag	35																						
Aufgabe 11																							
<p>Dem Geschäftsführer des Landgasthofs ist es wichtig, dass sich die Mitarbeitenden wohlfühlen und trotz anstrengender Arbeit gesund bleiben. Deshalb übernimmt er für seine Mitarbeitenden 50% des Jahresbeitrages für ein Fitnesszentrum im Ort. Zudem fordert er alle Mitarbeitenden auf, bewusst auf die Gesundheit und das Wohlbefinden zu achten.</p> <p>Zählen Sie sechs Massnahmen auf, die eine positive Wirkung auf Ihre Gesundheit und das Wohlbefinden haben.</p> <p>1)</p> <p>2)</p> <p>3)</p> <p>4)</p> <p>5)</p> <p>6)</p>	3																						
Aufgabe 12 Logistik																							
<p>Restaurationsfachleute benötigen Kenntnisse über die richtige Warenbewirtschaftung.</p> <p>Kreuzen Sie an, ob die folgenden Aussagen richtig oder falsch sind.</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;"></th> <th style="width: 20%; text-align: center;">richtig</th> <th style="width: 20%; text-align: center;">falsch</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>a) Inventar ist die Tätigkeit des Zählens, Wiegens und Messens.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>b) Logistik steht für die Beschaffung, den Transport, die Lagerung, die Verteilung und die Entsorgung von Waren.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>c) Ökologie ist die Lehre der Wirtschaftlichkeit.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>d) Die Inventur zeigt auf, wie hoch der gesamte Lagerbestand ist.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>e) Ökonomie bezeichnet den Umweltschutz.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>f) Die Kühlkette darf bei leichtverderblichen Lebensmitteln nicht unterbrochen werden.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> </tbody> </table>		richtig	falsch	a) Inventar ist die Tätigkeit des Zählens, Wiegens und Messens.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	b) Logistik steht für die Beschaffung, den Transport, die Lagerung, die Verteilung und die Entsorgung von Waren.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	c) Ökologie ist die Lehre der Wirtschaftlichkeit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	d) Die Inventur zeigt auf, wie hoch der gesamte Lagerbestand ist.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	e) Ökonomie bezeichnet den Umweltschutz.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	f) Die Kühlkette darf bei leichtverderblichen Lebensmitteln nicht unterbrochen werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	
	richtig	falsch																					
a) Inventar ist die Tätigkeit des Zählens, Wiegens und Messens.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																					
b) Logistik steht für die Beschaffung, den Transport, die Lagerung, die Verteilung und die Entsorgung von Waren.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																					
c) Ökologie ist die Lehre der Wirtschaftlichkeit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																					
d) Die Inventur zeigt auf, wie hoch der gesamte Lagerbestand ist.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																					
e) Ökonomie bezeichnet den Umweltschutz.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																					
f) Die Kühlkette darf bei leichtverderblichen Lebensmitteln nicht unterbrochen werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																					
Übertrag	41																						

		Anzahl Punkte maximal	Punkte erreicht																					
Übertrag		41																						
Aufgabe 13																								
Im Landgasthof werden Waren angeliefert. Da Sie Zeit haben, nehmen Sie die Ware an.																								
a) Nennen Sie das Dokument, welches die Richtigkeit der gelieferten Waren ausweist.	0,5																						
b) Sie verräumen die Waren im richtigen Lagerraum. Nennen Sie drei wichtige Merkmale, die Sie bei der Lagerung beachten.	1) 2) 3)	1,5																						
c) Ordnen Sie die vorgegebenen Lagerorte den entsprechenden Waren zu. <i>Kühlraum Gemüse - Economat - Kühlraum Fleisch - Putzraum - Tiefkühler - Kühlraum Milchprodukte</i>		3																						
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Waren</th> <th>Lagertemperatur</th> <th>Lagerort</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Kaffeebohnen</td> <td>Max. 18° C</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Abwaschmittel</td> <td>Raumtemperatur</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Past-Milch</td> <td>max. 5° C</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Gerüsteter Blattsalat</td> <td>5 bis 8° C</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Gekochter Schinken</td> <td>max. 2° C</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Erdbeerglace</td> <td>mind. - 18° C</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Waren	Lagertemperatur	Lagerort	Kaffeebohnen	Max. 18° C		Abwaschmittel	Raumtemperatur		Past-Milch	max. 5° C		Gerüsteter Blattsalat	5 bis 8° C		Gekochter Schinken	max. 2° C		Erdbeerglace	mind. - 18° C			
Waren	Lagertemperatur	Lagerort																						
Kaffeebohnen	Max. 18° C																							
Abwaschmittel	Raumtemperatur																							
Past-Milch	max. 5° C																							
Gerüsteter Blattsalat	5 bis 8° C																							
Gekochter Schinken	max. 2° C																							
Erdbeerglace	mind. - 18° C																							
Übertrag		46																						

		Anzahl Punkte maximal	Punkte erreicht												
Übertrag		46													
Aufgabe 14															
<p>Die Abfallbewirtschaftung verursacht dem Betrieb regelmässige Kosten. Darum ist es sinnvoll, die Menge des Abfalles zu reduzieren.</p> <p>a) Erklären Sie die beiden folgenden Abfallreduzierungsmöglichkeiten.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 25%;">Möglichkeiten zur Reduktion</th> <th>Erklärung</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Abfalltrennung</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Abfallwieder- verwertung</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Möglichkeiten zur Reduktion	Erklärung	Abfalltrennung		Abfallwieder- verwertung		2							
Möglichkeiten zur Reduktion	Erklärung														
Abfalltrennung															
Abfallwieder- verwertung															
<p>b) Beschreiben Sie das Verursacherprinzip im Zusammenhang mit der Abfallentsorgung.</p> <p>.....</p> <p>.....</p>		1													
Aufgabe 15 Werterhaltung															
<p>Um die hygienischen Anforderungen zu erfüllen, muss der Landgasthof regelmässig gereinigt werden.</p> <p>a) Erklären Sie, was unter den einzelnen Begriffen verstanden wird.</p> <p>b) Beschreiben Sie, welches Ziel damit erreicht werden soll.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;">Begriffe</th> <th style="width: 40%;">a) Erklärung</th> <th style="width: 45%;">b) Ziel</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Reinigen</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Pflegen</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Desinfizieren</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Begriffe	a) Erklärung	b) Ziel	Reinigen			Pflegen			Desinfizieren			1,5	1,5
Begriffe	a) Erklärung	b) Ziel													
Reinigen															
Pflegen															
Desinfizieren															
Übertrag		52													

	Anzahl Punkte maximal erreicht																												
Übertrag	52																												
Aufgabe 16																													
<p>Der korrekte Einsatz der Reinigungsmittel erleichtert im Landgasthof die Arbeit und trägt zur Werterhaltung bei.</p> <p>Kreuzen Sie an, ob die folgenden Aussagen richtig oder falsch sind.</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;"></th> <th style="width: 20%; text-align: center;">richtig</th> <th style="width: 20%; text-align: center;">falsch</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>a) Für die Reinigung der Getränkevitrine werden saure Reiniger verwendet.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>b) Allzweckreiniger weisen einen PH-Wert zwischen 5 und 9 auf.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>c) Wachs, Öl und Imprägnierungsmittel zählen zu den Pflegeprodukten.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>d) Kaffeeflecken werden mit Spezialreiniger entfernt.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>e) Allzweckreiniger werden als Desinfektionsmittel eingesetzt.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>f) Für die Reinigung eines stark verschmutzten Grills werden alkalische Reiniger verwendet.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>g) Wachsflächen werden mit Öl entfernt.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>h) WC-Reiniger zählen zu den sauren Reinigern.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> </tbody> </table>		richtig	falsch	a) Für die Reinigung der Getränkevitrine werden saure Reiniger verwendet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	b) Allzweckreiniger weisen einen PH-Wert zwischen 5 und 9 auf.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	c) Wachs, Öl und Imprägnierungsmittel zählen zu den Pflegeprodukten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	d) Kaffeeflecken werden mit Spezialreiniger entfernt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	e) Allzweckreiniger werden als Desinfektionsmittel eingesetzt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	f) Für die Reinigung eines stark verschmutzten Grills werden alkalische Reiniger verwendet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	g) Wachsflächen werden mit Öl entfernt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	h) WC-Reiniger zählen zu den sauren Reinigern.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4	
	richtig	falsch																											
a) Für die Reinigung der Getränkevitrine werden saure Reiniger verwendet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																											
b) Allzweckreiniger weisen einen PH-Wert zwischen 5 und 9 auf.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																											
c) Wachs, Öl und Imprägnierungsmittel zählen zu den Pflegeprodukten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																											
d) Kaffeeflecken werden mit Spezialreiniger entfernt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																											
e) Allzweckreiniger werden als Desinfektionsmittel eingesetzt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																											
f) Für die Reinigung eines stark verschmutzten Grills werden alkalische Reiniger verwendet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																											
g) Wachsflächen werden mit Öl entfernt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																											
h) WC-Reiniger zählen zu den sauren Reinigern.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																											
Aufgabe 17																													
<p>Im Office des Speisesaals wird eine neue Kaffeemaschine in Betrieb genommen. Sie haben den Auftrag, eine Checkliste für die Reinigung der Maschine zu erstellen.</p> <p>a) Nennen Sie vier Inhalte, welche Sie auf der Checkliste aufführen.</p> <p>1)</p> <p>2)</p> <p>3)</p> <p>4)</p> <p>b) Nennen Sie vier Vorteile einer solchen Checkliste.</p> <p>1)</p> <p>2)</p> <p>3)</p> <p>4)</p>	2																												
Total	60																												