

Berufskennnisse

Prüfungsteil 1

Firmenanlässe

Name:

.....

Vorname:

.....

Kandidatennummer:

.....

Datum:

.....

- Zeit** 60 Minuten für 17 Aufgaben.
- Hilfsmittel** Es sind keine Hilfsmittel, Nachschlagewerke usw. 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.
- Platzbedarf** Bei zusätzlichem Platzbedarf verwenden Sie bitte die nach der letzten Aufgabe angehängten Seiten.

Aufgaben und Punktezahlen pro Bewertungsposition								
Position 1 Handeln als Gastgeberin oder Gastgeber			Position 2 Gestalten des Getränkeservice Gestalten des Speiseservice			Position 3 Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung		
Aufg. Nr.	Max. Pkt.	Eff. Pkt.	Aufg. Nr.	Max. Pkt.	Eff. Pkt.	Aufg. Nr.	Max. Pkt.	Eff. Pkt.
2	4		5	3		1	2	
3	3		6	5		4	3	
			7	2		15	3	
			8	3		16	2	
			9	3		17	3	
			10	1				
			11	5				
			12	2				
			13	2				
			14	2				
Total *	7		Total *	28		Total *	13	

* 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** zu Übungszwecken **verwendet werden**.

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

Aufgabe 1

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.

Gäste haben unterschiedliche Möglichkeiten, um Reservationen zu tätigen.

Nennen Sie vier Möglichkeiten, wie ein Tisch reserviert werden kann.

1.
2.
3.
4.

max.

2

eff.

Aufgabe 2

Für das mehrgängige Menü eines Firmenbankettes mit 60 Personen, wünscht sich der Gastgeber einen geeigneten Rahmen.

max. a)

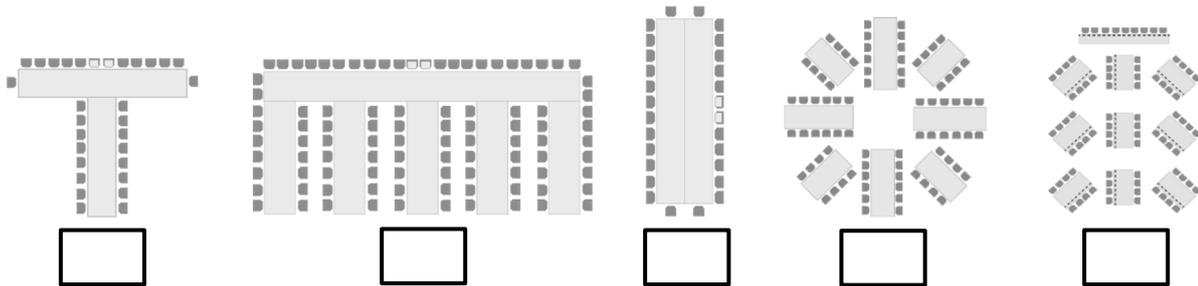
1

a) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.

eff. a)

Wählen Sie aus den untenstehenden Tischformen zwei aus, die sich für den Anlass eignen und kreuzen Sie diese an.

.....



Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort b) und c) 0.5 Punkte.

max. b)

1

b) Benennen Sie die zwei von Ihnen angekreuzten Tischformen.

c) Zählen Sie je einen Vor- und einen Nachteil der von Ihnen bei a) gewählten Tischformen auf.

eff. b)

max. c)

2

eff. c)

b) Tischformen	c) Vorteil	c) Nachteil
.....
.....

Aufgabe 3

Für den kommenden Firmenanlass sollen Sie eine Dekoration organisieren.

max. a)

1

a) **Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.**

Nennen Sie zwei wichtige Grundsätze beim Bereitstellen einer Dekoration.

eff. a)

1.

.....

2.

b) **Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.**

max. b)

1

Zählen Sie zwei passende Dekorationselemente für den Firmenanlass auf, wenn der Auftraggeber eine sommerliche Dekoration wünscht.

eff. b)

1. 2.

.....

c) **Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.**

max. c)

1

Nennen Sie zu den folgenden Anlässen je eine passende Dekoration.

eff. c)

Anlass	Dekoration
Hochzeit	
Valentinstag	

.....

Aufgabe 4

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.

max.

3

Um den kommenden Firmenanlass auch aus hygienischer Sicht korrekt durchführen zu können, sind vorher Reinigungsarbeiten notwendig.

eff.

Zählen Sie zu den untenstehenden Reinigungen je zwei mögliche Reinigungsarbeiten für den kommenden Anlass auf.

.....

Reinigungen	Reinigungsarbeit 1	Reinigungsarbeit 2
Unterhaltsreinigung		
Zwischenreinigung		
Grundreinigung		

Aufgabe 5

Für den Firmenanlass ist ein Mittagessen geplant. Bei der Bankettbesprechung sind die verschiedenen Kostformen ein Thema.

max. a)

1

a) **Bewertungshinweis:** Korrekte Antwort 1 Punkt.

eff. a)

Beschreiben Sie den Unterschied zwischen der Ovo-lakto-vegetabilen Kost und der Lakto-vegetabilen Kost.

.....

b) **Bewertungshinweis:** Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.

max. b)

2

Einer der Gäste leidet an Diabetes. Streichen Sie in der untenstehenden Tabelle die vier Gerichte durch, welche für Diabetiker nicht geeignet sind.

eff. b)

Spaghetti bolognese	Steinpilzcarpaccio	Flammierte Pfannkuchen	Grillierter Tofu-Spiess
Früchteteller	Panna cotta	Gemüselasagne	Linsotto

.....

Aufgabe 6

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.

max.

5

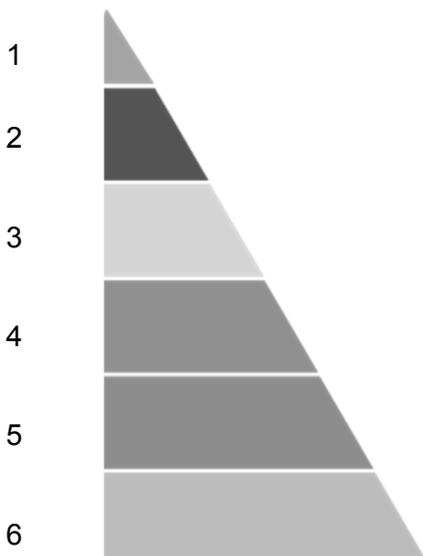
Die Lebensmittelpyramide wird in sechs Stufen eingeteilt und zeigt, worauf bei der Ernährung geachtet werden sollte.

eff.

Ordnen Sie mit den Ziffern 1 bis 6 die Stufen der Lebensmittelpyramide den in der Tabelle aufgeführten Produkten zu.

.....

Stufe:



Ziffern	Produkte
	Eier
	Aprikosen
	Schwarztee ungezuckert
	Kürbiskernöl
	Coca-Cola
	Peperoni
	Kartoffeln
	Krevetten
	Dôle
	Vollkornbrot

Aufgabe 7

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.

Suppen sind sehr beliebt. Der Auftraggeber des Firmenanlasses wünscht sich eine Suppe im Menü.

Ordnen Sie die Suppengruppen mit Hilfe der Buchstaben B bis E den passenden Beschreibungen zu.

Buchstaben	Suppengruppen
A	Beispiel: Spezialsuppe
B	Kraft- und Fleischbrühe
C	Nationalsuppen
D	Kalte Suppen
E	Cremesuppen

Buchstaben	Beschreibungen
	An heißen Sommertagen lassen sich Suppen auch kalt (geeist) servieren. Sie sollten pikant abgeschmeckt sein.
	Fleischbrühen mit Mehl und Rahm gebunden
	Suppen aus der Regionalküche, die dank der Zusammensetzung oder Zubereitung über die Landesgrenzen bekannt wurden.
	Mit Hilfe von Wasser werden Geschmacks- und zum Teil Farbstoffe aus Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse usw. gezogen. Ohne Bindemittel.
A	Beispiel: Suppen, die mit speziellen Zutaten zubereitet werden. Durch exotische Zutaten haben diese Suppen einen ausgeprägten Geschmack.

max.

2

eff.

.....

Aufgabe 8

Damit Gerichte optisch und geschmacklich perfekt beim Gast auf den Tisch kommen, braucht es das Wissen über die passenden Garmethoden.

max. a)
2

a) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.

eff. a)

Ordnen Sie die Garmethoden mit Hilfe der Zahlen 2 bis 6 je dem passenden Gericht zu.

Zahl	Garmethode
1	Beispiel: Sieden
2	Sautieren
3	Schmoren
4	Pochieren
5	Grillieren

Zahl	Gericht
	Forellenfilet nach Zuger Art
1	Beispiel: Spaghetti Napolitaine
	Zürcher Geschnetzeltes
	Burgunder Rinderbraten
	Hähnchen nach Amerikanischer Art

.....

b) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.

max. b)
1

Beschreiben Sie mit zwei Kriterien die Garmethode Sautieren.

eff. b)

1. 2.

.....

Aufgabe 9

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.

max.

Für das Mittagessen seines Firmenanlasses hat Herr Huber bei Ihnen im Restaurant reserviert. Es werden ca. 60 Personen erwartet.

3

Machen Sie Herr Huber sechs Vorschläge für warme und kalte Vorspeisen, die Sie auf einem Buffet anbieten können. Die Auswahl muss Fisch-, Fleisch- und vegetarische Gerichte enthalten.

eff.

1. 2.

.....

3. 4.

5. 6.

Aufgabe 10

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.

max.

Damit der Gast die Vorspeise essen kann, müssen Sie das entsprechende Besteck eindecken.

1

Notieren Sie die zwei Besteckteile, die Sie für einen Pilzrisotto als Vorspeise eindecken müssen.

eff.

1. 2.

.....

Aufgabe 11

Ihr Chef möchte das Süßspeisenbuffet für den Firmenanlass mit einem speziellen Käseangebot ergänzen. Es soll eine gepflegte Auswahl von Weichkäsen sein und dabei sollen alle Weichkäsegruppen vertreten sein.

max. a)
1.5

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort a) und b) 0.5 Punkte.

- a) Nennen Sie zu jeder Weichkäsegruppe einen passenden Käse.
b) Geben Sie dazu je das entsprechende Herkunftsland an.

eff. a)
.....

Weichkäsegruppe	a) Käsesorte	b) Herkunftsland
Weissschimmelkäse		
Rotschmierkäse		
Blauschimmelkäse		

max. b)
1.5

eff. b)
.....

- c) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.

Schlagen Sie zwei Brotsorten vor, welche zu einem Weichkäsebuffet passen.

1. 2.

max. c)
1

eff. c)
.....

- d) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.

Nennen Sie, neben Brot, zwei weitere Garnituren/Beilagen für das Weichkäsebuffet.

1. 2.

max. d)
1

eff. d)
.....

Aufgabe 12

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.

Sie haben verschiedene Servicearten sowie deren Vor- und Nachteile kennengelernt.

max.
2

Nennen Sie beim Selbstbedienungsbuffet je einen Vor- und einen Nachteil für den Gast und den Betrieb.

eff.
.....

Vorteil Gast:

Vorteil Betrieb:

Nachteil Gast:

Nachteil Betrieb:

Aufgabe 13

Auf dem Süßspeisenbuffet werden unter anderem verschiedene Gerichte auf Basis von Rahm und Milch angeboten. Bei leicht verderblichen Produkten ist besondere Achtsamkeit gefordert.

max. a)
1

a) **Bewertungshinweis: Korrekte Antwort 1 Punkt.**

Notieren Sie eine Massnahme, die Sie treffen können, um leicht verderbliche Gerichte ohne Risiko auf dem Buffet anbieten zu können.

eff. a)
.....

Die Gesetzgebung schreibt den Betrieben die Selbstkontrolle vor.

max. b)
1

b) **Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.**

Notieren Sie zwei mögliche Hilfsmittel für die Umsetzung.

eff. b)
.....

1. 2.

Aufgabe 14

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.

Sie nehmen die Bestellung an einem 2er-Tisch auf. Die Gäste bestellen grilliertes Châteaubriand mit Sauce Béarnaise, Pommes frites und einer Auswahl an Gemüse.

max.
2

Nennen Sie die vier bekanntesten Garstufen, nach denen Sie den Gast fragen.

eff.
.....

1. 2.

3. 4.

Aufgabe 15

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.

Beim Firmenanlass entstehen grössere Abfallmengen, die korrekt entsorgt werden müssen.

max.
3

Notieren Sie zu jedem in der Tabelle aufgeführten Entsorgungsbereiche einen Abfall, der beim Firmenanlass entstehen könnte.

eff.
.....

Entsorgungsbereiche	Abfälle
An den Lieferanten zurück (Depot)	
PET-Container	
Papier-Container	
Glas-Container	
Kompost	
Biogas	

Aufgabe 16

Ihr Betrieb bietet verschiedene Möglichkeiten an, die Rechnung zu begleichen.

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.

Kreuzen Sie an, welche Aussagen richtig und welche falsch sind.

Aussagen:

richtig

falsch

Beim Bezahlen mit TWINT benötigt es keinen Code.

Wenn der Gast für die Konsumation eine Rechnung wünscht, benötige ich nur eine Unterschrift.

Bei der Kreditkarte wird der Betrag beim Gast direkt bei der Verbuchung vom Bankkonto abgebogen.

Bei der Barbezahlung der Rechnung in Fremdwährung kann ich den Kurs unter anderem in der Zeitung nachschauen.

max.

2

eff.

.....

Aufgabe 17

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.

Mit Herr Huber wurde vereinbart, dass für die gesamte Konsumation des Firmenanlasses eine Debitorenrechnung erstellt und zugeschickt wird.

Nennen Sie sechs Angaben, die auf dieser Rechnung enthalten sein müssen.

1.

2.

3.

4.

5.

6.

max.

3

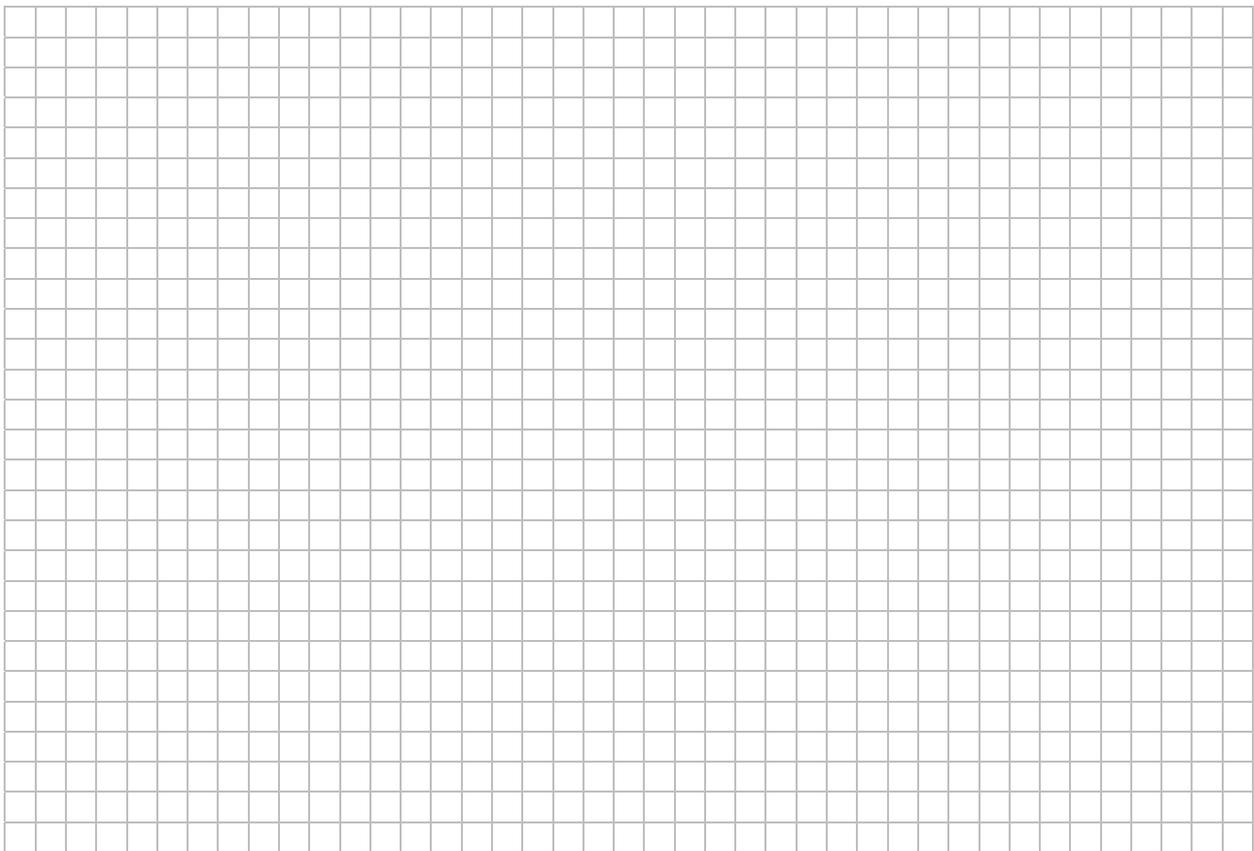
eff.

.....

Aufgabe:



Aufgabe:



Aufgabe:



Aufgabe:

