

Null-Serie 2021

Qualifikationsverfahren  
**Restaurantangestellte EBA**  
**Restaurantangestellter EBA**

Berufskennnisse  
**Prüfungsteil 1**

**Bankettservice**

Name
.....
Vorname
.....

Kandidatennummer
.....
Datum
.....

- Zeit** 40 Minuten für 12 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.

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.
1	5		3	2		10	3	
2	4		4	6		11	3	
			5	2		12	3	
			6	3				
			7	3				
			8	3				
			9	2				
<b>Total *</b>	<b>9</b>		<b>Total *</b>	<b>21</b>		<b>Total *</b>	<b>9</b>	

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

Unterschrift der Experten/Expertinnen:

.....

**Sperrfrist: Null-Serien unterliegen keiner Sperrfrist.**



**Aufgabe 1 Handeln als Gastgeberin oder Gastgeber**

Eine Hochzeit ist einer der emotionalsten Anlässe. Das Ziel besteht darin, dem Brautpaar einen unvergesslichen Moment zu ermöglichen.

Damit Sie die ideale Tischform bestimmen können, benötigen Sie verschiedene Informationen.

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

Nennen Sie zwei entscheidende Faktoren, die Sie wissen müssen.

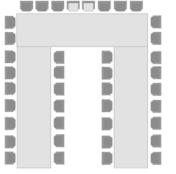
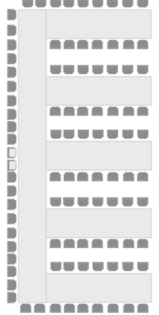
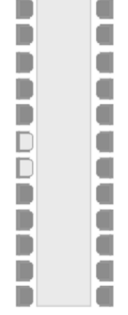
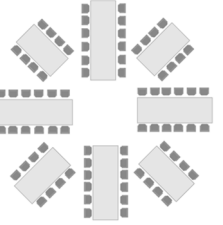
1. ....
2. ....

1

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

Bezeichnen Sie die folgenden Tischformen mit dem korrekten Begriff.

2

Tischform				
Bezeichnung				

c) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.

Bestimmen Sie für den folgenden Anlass eine geeignete, frei wählbare Tischform und begründen Sie Ihre Wahl.

Anlass	Hochzeit 24 Personen Menü: 5-Gang
Tischform	
Begründung	

1

1

		Anzahl Punkte									
		maximal	erreicht								
<b>Aufgabe 2</b>											
<p>Das Brautpaar möchte, dass Ihr Betrieb die Tischdekoration für den Anlass übernimmt.</p> <p>a) <b>Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.</b></p> <p>Nennen Sie vier wichtige Kriterien, die Sie in einem Gespräch mit dem Gast abklären müssen.</p> <p>1. ....</p> <p>2. ....</p> <p>3. ....</p> <p>4. ....</p> <p>b) <b>Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.</b></p> <p>Notieren Sie zwei Faktoren, die Sie ausser der Dekoration und der Tischform beim Stellen der Tische berücksichtigen.</p> <p>1. ....</p> <p>.....</p> <p>2. ....</p> <p>.....</p>		2									
<b>Aufgabe 3 Gestalten des Getränkeservice</b>											
<p><b>Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.</b></p> <p>Bei einer Hochzeit können Gäste aus allen Alterskategorien anwesend sein. Das Mindestalter von 16 und 18 Jahren ist für den Alkoholverkauf im Gesetz verankert und gilt für die ganze Schweiz.</p> <p>Nennen Sie je zwei alkoholhaltige Getränke, die Sie zum Aperitif den folgenden Alterskategorien anbieten dürfen.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Alterskategorie/ Mindestalter</th> <th>Alkoholhaltige Getränke</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Ab 16 Jahre</td> <td>1.</td> </tr> <tr> <td>2.</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Ab 18 Jahre</td> <td>1.</td> </tr> <tr> <td>2.</td> </tr> </tbody> </table>		Alterskategorie/ Mindestalter	Alkoholhaltige Getränke	Ab 16 Jahre	1.	2.	Ab 18 Jahre	1.	2.	2	
Alterskategorie/ Mindestalter	Alkoholhaltige Getränke										
Ab 16 Jahre	1.										
	2.										
Ab 18 Jahre	1.										
	2.										

### Aufgabe 4

Im Voraus wurde dem Brautpaar die Bankett-Weinkarte zugesandt. Bei der Bankettbesprechung haben Ihre Gäste Fragen zu den nachfolgenden Weinen.

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

Notieren Sie die Traubensorte der nachfolgenden Weine.

2

Weine aus Bankett-Weinkarte	Traubensorten
Räuschling Stäfa, Zürichsee, Zürich	
Vinzel La Côte, Waadt	
Pommard Côte du Beaune, France	
Barolo Piemont, Italy	

b) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.

Erklären Sie Ihren Gästen die Bezeichnungen, welche bei den folgenden Weinen aus der Bankett-Weinkarte grau markiert sind.

4

Weine aus Bankett-Weinkarte	Erklärung
Chianti Classico <b>Riserva</b> Toskana	
Yvorne « <b>Clos</b> du Rocher » Grand Cru Chablais, Waadt	
Taittinger Champagne <b>brut</b> Champagne	
Riesling <b>Eiswein</b> Rheingau, Deutschland	

		Anzahl Punkte maximal	Punkte erreicht								
<b>Aufgabe 5 Gestalten des Speiseservice</b>											
<p>Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort a) und b) je 0,5 Punkte.</p> <p>Ausreichende Erholung ist eine von drei möglichen gesunden Lebensarten.</p> <p>a) Nennen Sie die zwei weiteren Bereiche einer gesunden Lebensart. b) Geben Sie dazu je ein Beispiel.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>a) Bereiche</th> <th>b) Beispiele</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Beispiel: Ausreichend Erholung (Work-Life Balance)</td> <td>Genügend Schlaf</td> </tr> <tr> <td>1.</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2.</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		a) Bereiche	b) Beispiele	Beispiel: Ausreichend Erholung (Work-Life Balance)	Genügend Schlaf	1.		2.		1 1	
a) Bereiche	b) Beispiele										
Beispiel: Ausreichend Erholung (Work-Life Balance)	Genügend Schlaf										
1.											
2.											
<b>Aufgabe 6</b>											
<p>Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.</p> <p>Ernährung kennt viele verschiedene Formen. Wichtig dabei ist, dass der Körper die notwendigen Nährstoffe erhält und Allergien sowie Unverträglichkeiten berücksichtigt werden.</p> <p>Nennen Sie zu den nachfolgenden Erklärungen die korrekten Begriffe.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Erklärung</th> <th>Begriffe</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Unverträglichkeit von Gluten (Klebereiweiss) in Getreide.</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Unverträglichkeit von Milchzucker. Ein sogenannter Enzymatischer Defekt der keine Milchzuckerspaltung erlaubt.</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Die Nahrung enthält neben pflanzlichen Lebensmitteln auch Milch, Milchprodukte und Eier.</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Erklärung	Begriffe	Unverträglichkeit von Gluten (Klebereiweiss) in Getreide.		Unverträglichkeit von Milchzucker. Ein sogenannter Enzymatischer Defekt der keine Milchzuckerspaltung erlaubt.		Die Nahrung enthält neben pflanzlichen Lebensmitteln auch Milch, Milchprodukte und Eier.		3	
Erklärung	Begriffe										
Unverträglichkeit von Gluten (Klebereiweiss) in Getreide.											
Unverträglichkeit von Milchzucker. Ein sogenannter Enzymatischer Defekt der keine Milchzuckerspaltung erlaubt.											
Die Nahrung enthält neben pflanzlichen Lebensmitteln auch Milch, Milchprodukte und Eier.											

		Anzahl Punkte maximal	Punkte erreicht
<b>Aufgabe 7</b>			
<p>Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.</p> <p>Das Hochzeitspaar wünscht sich jeweils zwei Empfehlungen für das Hochzeitsmenü.</p> <p>Empfehlen Sie bei den untenstehenden Gängen je zwei unterschiedliche Gerichte.</p>		3	
<b>Gänge</b>	<b>Gerichte</b>		
Zwei warme, fleischlose Vorspeisen	1.		
	2.		
Zwei Crèmesuppen	1.		
	2.		
Zwei Süßspeisen auf Basis von Schokolade	1.		
	2.		
<b>Aufgabe 8</b>			
<p>Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort a) und b) je 0,5 Punkte.</p> <p>Beim geplanten Hochzeitsanlass gibt es verschiedene Risiken, die in Bezug auf Arbeitssicherheit, Brandschutz und Gesundheitsschutz berücksichtigt werden müssen.</p> <p>a) Schreiben Sie je ein mögliches Risiko auf, welches sich durch die beschriebene Situation ergeben kann.</p> <p>b) Notieren Sie je eine mögliche Vorbeugemassnahmen.</p>		1,5	
		1,5	
<b>Situation</b>	<b>a) Risiko</b>	<b>b) Vorbeugemassnahme</b>	
Brandschutz: Die Tischdekoration besteht aus verschiedensten Kerzen.			
Arbeitssicherheit: Während dem Anlass sind verschiedene Aufführungen sowie Tanzeinlagen geplant.			
Gesundheitsschutz: Der Hauptgang wird als Plattenservice angeboten.			

	Anzahl Punkte maximal	Punkte erreicht
<b>Aufgabe 9</b>		
<p>Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.</p> <p>Bei der Hochzeit wird neben dem Käsebuffet auch eine grosse Hochzeitstorte serviert. Beim Buffetservice besteht die Gefahr von «Food Waste».</p> <p>Erläutern Sie zwei Möglichkeiten, wie sich das Risiko von «Food Waste» bei diesem konkreten Beispiel reduzieren lässt.</p> <p>1. .... .....</p> <p>2. .... .....</p>	2	
<b>Aufgabe 10 Umsetzen betriebswirtschaftliche und verkaufsorientierte Prozesse</b>		
<p>Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort a), b) und c) je 1 Punkt.</p> <p>Bei grösseren privaten Anlässen werden bargeldlose Zahlungsmittel bevorzugt. Eine verbreitete Variante ist die Debit-Karte.</p> <p>a) Nennen Sie ein Beispiel einer Debit-Karte. .....</p> <p>b) Nennen Sie ein weiteres bargeldloses Zahlungsmittel. .....</p> <p>c) Nennen Sie einen Nachteil für den Gast bei Kartenzahlung von hohen Beträgen. .....</p>	1  1  1	

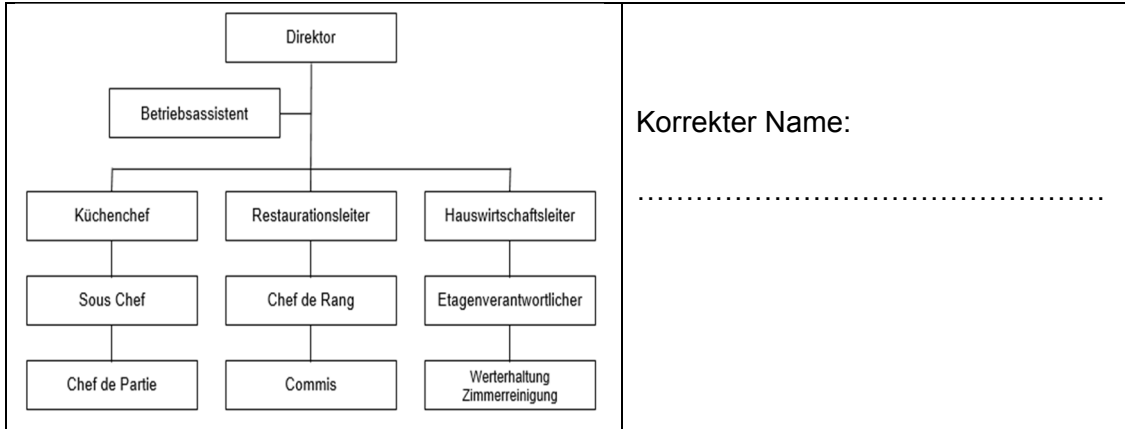


**Aufgabe 11**

Damit ein Bankett reibungslos ablaufen kann, muss dieses gut organisiert werden. Die Organisation richtet sich in der Regel nach einer klaren Struktur.

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

Bezeichnen Sie die folgende Darstellung mit dem korrekten Namen.



Korrechter Name:

.....

1

b) **Bewertungshinweis:** Pro korrekte Antwort 1 Punkt.

Nennen Sie zwei Punkte, die Sie aus einer solchen Darstellung erkennen können.

1. ....

2. ....

2

**Aufgabe 12 Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung**

**Bewertungshinweis:** Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.

Bei einem Bankett entstehen unterschiedliche Abfälle, die korrekt entsorgt werden müssen.

Ordnen Sie die Entsorgungsmöglichkeiten den entsprechenden Abfallarten zu.

Nr.	Entsorgungsmöglichkeiten
1	Sammelstelle
2	Kompost
3	Schwarzabfall/Kehricht
4	Kompogas

Nr.	Abfallarten
	Weinflaschen
	Speiseresten
	Kaffeersatz
	Zeitungen
	Zigarettenstummel
	Weinkartons

3