

Null-Serie 2021

Qualifikationsverfahren
Restaurantangestellte EBA
Restaurantangestellter EBA

Berufskennnisse
Prüfungsteil 2

Im Restaurant

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

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

- Zeit** 40 Minuten für 15 Aufgaben.
- Hilfsmittel** Taschenrechner.
- 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	4		4	1		13	4	
2	3		5	1				
3	3		6	3				
14	2		7	2				
15	2		8	5				
			9	5				
			10	4				
			11	2				
			12	5				
Total *	14		Total *	28		Total *	4	

* 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.

Prüfungsaufgaben erarbeitet durch:
Herausgeber:

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

Speiseliste

Vorspeisen und Suppen

Rauchlachs mit Toast und Butter, Meerrettichschaum

Steinpilzcarpaccio mit Kräuterschaum

Miesmuscheln mit Pommes frites und Knoblauch-Mayonnaise

Auswahl an frischen Saisonsalaten an Französischer- oder Balsamico-Salatsauce

Ravioli mit Ricotta und Spinat und Zitronensauce

Geflügelkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Sherry parfümiert

Hauptspeisen

Grilliertes Châteaubriand, Bearner Sauce, Gemüseplatte und Kartoffelgratin (für zwei oder mehr Personen)

Knusprig gebratene Entenbrust mit Cassissauce, Pilawreis, gedünstete Kefen

Truthahn-Curry mit Kokosnussreis und Chutney

Geschnetzelte Kalbsleber an Schalottensauce mit Rösti

Pochierte Seezungenroulade gefüllt mit grünem Spargel, Chardonnaysauce und Venere-Reis

Frittierte Riesencrevetten in der Kokoskruste mit Chili-Sauce und Glasnudeln

Felchenfilets an einer Weissweinsauce mit Venere-Rreis

Gemüse-Lasagne

Desserts

Coupe Nesselrode

Crème katalanische Art mit Rohzucker karamellisiert

Frittierte Holunderblüten mit Walderdbeerenglace

Süssspeisenkreationen nach Wahl von unserem Süssspeisenwagen

		Anzahl Punkte maximal	Punkte erreicht															
Aufgabe 1 Handeln als Gastgeberin oder Gastgeber																		
<p>Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.</p> <p>Diverse Gästetypen und Gästegruppen haben unterschiedliche Bedürfnisse. In Ihrem à la carte-Restaurant kommen Sie immer wieder mit diesen in Kontakt.</p> <p>Ergänzen Sie die untenstehende Tabelle mit je zwei Bedürfnissen.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Gästetypen/Gästegruppen</th> <th>Bedürfnis 1</th> <th>Bedürfnis 2</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Passanten</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>60plus Gäste</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Gäste aus Grossbritannien</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Gäste mit Kinder</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Gästetypen/Gästegruppen	Bedürfnis 1	Bedürfnis 2	Passanten			60plus Gäste			Gäste aus Grossbritannien			Gäste mit Kinder			4	
Gästetypen/Gästegruppen	Bedürfnis 1	Bedürfnis 2																
Passanten																		
60plus Gäste																		
Gäste aus Grossbritannien																		
Gäste mit Kinder																		
Aufgabe 2																		
<p>Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.</p> <p>Im à la carte-Restaurant beanstandet ein Gast das Mittagmenü. Das Fleisch ist zäh und der Teller ist kalt.</p> <p>Ordnen Sie die untenstehenden Schritte in die korrekte Reihenfolge.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Schritte</th> <th>Korrekte Reihenfolge</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Kontrolle, ob der Gast zufrieden ist</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Bedanken für die Beschwerde</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Mögliche, grosszügige Lösung aufzeigen</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Zuhören und den Gast ernst nehmen</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Klären des Sachverhaltes beim Gast</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Entschuldigen für die Unannehmlichkeiten</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Schritte	Korrekte Reihenfolge	Kontrolle, ob der Gast zufrieden ist		Bedanken für die Beschwerde		Mögliche, grosszügige Lösung aufzeigen		Zuhören und den Gast ernst nehmen		Klären des Sachverhaltes beim Gast		Entschuldigen für die Unannehmlichkeiten		3		
Schritte	Korrekte Reihenfolge																	
Kontrolle, ob der Gast zufrieden ist																		
Bedanken für die Beschwerde																		
Mögliche, grosszügige Lösung aufzeigen																		
Zuhören und den Gast ernst nehmen																		
Klären des Sachverhaltes beim Gast																		
Entschuldigen für die Unannehmlichkeiten																		

		Anzahl Punkte maximal	Punkte erreicht															
Aufgabe 3																		
<p>Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort a) und b) je 0,5 Punkte.</p> <p>Verbale und nonverbale Kommunikation ist beim Arbeiten vor dem Gast und beim Empfehlen wichtig.</p> <p>a) Ordnen Sie mit einem Kreuz die Elemente der richtigen Gruppe zu.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Elemente</th> <th>Verbal</th> <th>Nonverbal</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sprechen mit Pausen</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Gestikulieren</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Einen korrekten Händedruck</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Augenrollen</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>b) Nennen Sie zwei Punkte, weshalb der Blickkontakt mit dem Gast beim Verkauf so wichtig ist.</p> <p>1.</p> <p>2.</p>		Elemente	Verbal	Nonverbal	Sprechen mit Pausen			Gestikulieren			Einen korrekten Händedruck			Augenrollen			2	
Elemente	Verbal	Nonverbal																
Sprechen mit Pausen																		
Gestikulieren																		
Einen korrekten Händedruck																		
Augenrollen																		
Aufgabe 4 Gestalten des Getränkeservice																		
<p>Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.</p> <p>Sie empfehlen dem Gast zum Rotwein ein Mineralwasser. Der Gast möchte wissen, welche Vorteile ein kohlenensäurehaltiges Mineralwasser im Vergleich zu einem stillen Wasser hat.</p> <p>Zählen Sie dem Gast zwei Vorteile von kohlenensäurehaltigem Wasser auf.</p> <p>1.</p> <p>2.</p>		1																
Aufgabe 5																		
<p>Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.</p> <p>Sie begleiten ein junges Paar an den Tisch. Die beiden wünschen einen alkoholfreien Aperitif.</p> <p>Empfehlen Sie Ihren Gästen zwei alkoholfreie Aperitifs mit je einem verkaufsfördernden Adjektiv.</p> <p>1.</p> <p>2.</p>		1																

Aufgabe 6

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.

Auf der Getränkeliste sind verschiedene Erfrischungsgetränke aufgeführt.

Ordnen Sie mit den Ziffern 1 bis 6 die Getränkegruppen je dem entsprechenden Getränk zu.

3

Ziffern	Getränkegruppen
1	Erfrischungsgetränk mit Mineralwasser
2	Erfrischungsgetränk mit Milchbestandteilen
3	Energy- oder Powerdrink
4	Cola Limonade
5	Verdünnter Fruchtsaft
6	Bitter Limonade

Ziffern	Getränke
	Red Bull
	Apfelschorle
	Coca Cola
	Schweppes Bitter Lemon
	Elmer-Citro
	Rivella

Aufgabe 7

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.

Auf der Getränkeliste sind Fruchtsäfte und Fruchtnektare aufgeführt.

Erklären Sie dem Gast den Unterschied zwischen einem Fruchtsaft und einem Fruchtnektar.

2

Fruchtsaft:

.....

.....

Fruchtnektar:

.....

.....

Aufgabe 9

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

Zwei Gäste diskutieren bei Ihnen im Restaurant über die Bierherstellung. Sie haben unterschiedliche Meinungen. Nun wollen die Beiden von Ihnen wissen, wie Bier wirklich produziert wird.

a) Ergänzen Sie die untenstehende Tabelle.

3

Etappen	Dauer	Beschreibung
		Das geschrotete Malz wird mit Wasser aufgekocht. Stärke (Zucker) und die anderen Geschmacksstoffe lösen sich.
	8 bis 10 Tage	
Lagern		

b) Die beiden Gäste sind von Ihrem Fachwissen begeistert und bestellen noch je eine Stange frisch gezapftes Bier.

Beschreiben Sie in vier Schritten, worauf Sie beim Zapfen dieser zwei Stangen achten.

2

1.
2.
3.
4.

Aufgabe 10 Gestalten des Speiseservice

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.

Sie haben heute Abend eine Reservierung für einen Tisch für 10 Personen. Ihr Berufsbildner bittet Sie, den Tisch anhand des Menüs aufzudecken.

Anzahl Personen: 10
 Rauchlachs mit Toast und Butter, Meerrettichschaum

 Knusprig gebratene Entenbrust mit Cassissauce
 Pilawreis
 Gedünstete Kefen

 Süssspeisenkreationen nach Ihrer Wahl von unserem Süssspeisenwagen

Ergänzen Sie das Grundgedeck mit der Anzahl der benötigten Bestecke für das Menü. Bei einem nicht benötigten Besteck schreiben Sie eine «0».

4

Besteck	Menge	Besteck	Menge	Besteck	Menge
Grosses Messer	10	Kleines Messer		Fischmesser	
Grosse Gabel	10	Kleine Gabel		Fischgabel	
Grosser Löffel		Kleiner Löffel		Dessertlöffel	
Brotteller	10	Dessertgabel		Buttermesser	10

Aufgabe 11

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.

In einem Menü werden unterschiedliche Garmethoden/Gartechniken angewendet.

Notieren Sie anhand der Beschreibungen je die korrekte Garmethode/Gartechnik.

2

Beschreibung	Garmethode/ Gartechnik
Schonend in einer Flüssigkeit bei zirka 65 °C garen.	
Hohe Temperaturen im Ofen oder am Spiess.	
In der Pfanne oder im Wok kurzbraten.	
Verschiedene Gerichte fettarm auf dem Rost zubereiten.	

			Anzahl Punkte maximal	Punkte erreicht									
Aufgabe 14													
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.													
Der Organisator eines Banketts für 80 Personen wünscht sich einen kompetenten Service.													
Nennen Sie in der Tabelle je einen Vor- und einen Nachteil der Servicearten für den Gast.													
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Serviceart</th> <th>Vorteil für Gast</th> <th>Nachteil für Gast</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Tellerservice</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Buffet</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			Serviceart	Vorteil für Gast	Nachteil für Gast	Tellerservice			Buffet			2	
Serviceart	Vorteil für Gast	Nachteil für Gast											
Tellerservice													
Buffet													
Aufgabe 15													
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.													
Unsere Kunden müssen laut Lebensmittelgesetz genau informiert werden.													
Kreuzen Sie an, ob die folgenden Aussagen richtig oder falsch sind.													
		richtig	falsch										
a)	Wir haben die Verpflichtung, den Gästen unser Angebot an Getränken auf mindestens einer Karte zu deklarieren.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
b)	Die Herkunft von Tieren und Produkten muss nicht angegeben werden, da es schwierig ist, immer Waren gleicher Herkunft zu haben.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
c)	Wir sind gesetzlich verpflichtet, über mögliche Allergene zu informieren.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
d)	Ein Restaurantangestellter muss in der Lage sein, alle Fragen der Kunden zu beantworten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
				2									