

Null-Serie 2021

Qualifikationsverfahren
Restaurantangestellte EBA
Restaurantangestellter EBA

Berufskennnisse
Prüfungsteil 3

Getränkebuffet

Name

Vorname

Kandidatennummer

Datum

- Zeit** 40 Minuten für 10 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.
			4	6		1	2	
			5	8		2	5	
			6	4		3	3	
			7	6		10	7	
			8	5				
			9	8				
Total *	0		Total *	37		Total *	17	

* 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

		Anzahl Punkte maximal	erreicht
Aufgabe 1 Sicherstellen der logistischen Prozesse			
<p>Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.</p> <p>Ihr Betrieb legt einen hohen Stellenwert auf ökologisch nachhaltige und fair produzierte Produkte.</p> <p>Nennen Sie zwei Kriterien, wie dieses Anliegen bei der Beschaffung von Kaffee umgesetzt werden kann.</p> <p>1.</p> <p>2.</p>		2	
Aufgabe 2 Warenbewirtschaftung			
<p>Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort a) bis d) je 0,5 Punkte.</p> <p>Sie haben Nachmittagsdienst und erhalten die Aufgabe, die Warenanlieferung Ihres Kaffeelieferanten entgegen zu nehmen. Nach der Warenannahme räumen Sie die Produkte in die entsprechenden Lagerräume ein.</p> <p>a) Nennen Sie den Begriff für das Dokument, mit welchem Sie die Lieferung kontrollieren.</p> <p>.....</p> <p>b) Zählen Sie vier Kontrollpunkte bei der Warenanlieferung auf.</p> <p>1.</p> <p>2.</p> <p>3.</p> <p>4.</p> <p>c) Bezeichnen Sie den Begriff für den Lagerraum für Kaffee.</p> <p>.....</p> <p>d) Nennen Sie vier Punkte, welche Sie bei der korrekten Lagerung von Kaffee beachten müssen.</p> <p>1.</p> <p>2.</p> <p>3.</p> <p>4.</p>		0,5	
		2	
		0,5	
		2	

		Anzahl Punkte	
		maximal	erreicht
Aufgabe 3 Umsetzen betriebswirtschaftliche und verkaufsorientierte Prozesse			
<p>Für das bisherige Kaffeeangebot war eine vollautomatische Kaffeemaschine im Einsatz. Es ist geplant, dass das künftige Kaffeeangebot stilvoll nach Barista-Art von Hand zubereitet wird (Kaffeemahlung, Milch schäumen Latte Art).</p>			
a)	<p>Bewertungshinweis: Korrekte Antwort 1 Punkt.</p> <p>Begründen Sie, weshalb die Vorgaben für das künftige Angebot mit der bisherigen, vollautomatischen Kaffeemaschine nicht umgesetzt werden können.</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	1	
b)	<p>Bewertungshinweis: Korrekte Antwort 0,5 Punkte.</p> <p>Empfehlen Sie die Alternative zur bisherigen Maschine.</p> <p>.....</p>	0,5	
c)	<p>Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.</p> <p>Nennen Sie drei Faktoren für eine qualitativ hochstehende Tasse Kaffee.</p> <p>1.</p> <p>2.</p> <p>3.</p>	1,5	

		Anzahl Punkte maximal	Punkte erreicht																												
Aufgabe 4 Gestalten des Getränkeservice																															
<p>Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort a), b) und c) je 0,5 Punkte.</p> <p>Kaffee ist ein beliebtes, koffeinhaltiges Getränk, das aus gerösteten und gemahlene Kaffeebohnen hergestellt wird.</p> <p>a) Notieren Sie in der Tabelle zu den vorgegebenen Regionen je zwei Anbauländer.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Mittel- und Zentralamerika</th> <th>Südamerika</th> <th>Afrika</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>b) Die beiden wichtigsten Handelssorten für Kaffee werden in unterschiedlichen Höhenlagen angebaut.</p> <p>Nennen Sie zu den aufgeführten Höhenlagen je die entsprechende Handelssorte.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Tiefere Lage</th> <th>Höhere Lage</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>c) Die Intensität der Röstung und der Mahlgrad haben einen entscheidenden Einfluss auf das Aroma eines Kaffees.</p> <p>Kreuzen Sie bei jeder Röstung und jedem Mahlgrad die entsprechende Intensität des Geschmackes an.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Röstung/Mahlgrad</th> <th>Stärkerer Geschmack</th> <th>Schwächerer Geschmack</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Helle Röstung</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Dunkle Röstung</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grobe Mahlung</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Feine Mahlung</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Mittel- und Zentralamerika	Südamerika	Afrika							Tiefere Lage	Höhere Lage			Röstung/Mahlgrad	Stärkerer Geschmack	Schwächerer Geschmack	Helle Röstung			Dunkle Röstung			Grobe Mahlung			Feine Mahlung			3	
Mittel- und Zentralamerika	Südamerika	Afrika																													
Tiefere Lage	Höhere Lage																														
Röstung/Mahlgrad	Stärkerer Geschmack	Schwächerer Geschmack																													
Helle Röstung																															
Dunkle Röstung																															
Grobe Mahlung																															
Feine Mahlung																															
		1																													
		2																													

Aufgabe 5

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

In der kalten Jahreszeit sind warme Getränke mit Alkohol sehr beliebt.

a) Kreuzen Sie an, ob die folgenden Aussagen richtig oder falsch sind.

2,5

- | | richtig | falsch |
|--|--------------------------|--------------------------|
| 1. Bei einem Coretto muss die Menge Spirituosen angegeben werden | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2. Ein Kaffee fertig wird in einer Kaffeetasse serviert | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3. Ein Café Baileys ist ein Kaffee mit Irish cream Whisky | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4. Bei einem Irish Coffee muss die Ausschankmenge von Whisky deklariert werden | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5. Zimt ist eine typische Zutat für einen Glühwein | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

b) Drei Jugendliche im Alter von 15 bis 18 Jahren bestellen die untenstehenden warmen Getränke.

Ordnen Sie mit Linien jedem Gast das gesetzlich erlaubte Getränk zu. Kein Getränk doppelt zuordnen.

1,5

- | <u>Alter Gast:</u> | <u>Getränk:</u> |
|--------------------------|-----------------|
| Jugendlicher 15-jährig ☉ | ☉ Kaffee fertig |
| Jugendlicher 17-jährig ☉ | ☉ Espresso |
| Jugendlicher 18-jährig ☉ | ☉ Glühwein |

c) Ordnen Sie den untenstehenden Kaffeegetränken die aufgeführten Spirituosen und Spirituosengruppen mit je einer Buchstaben-Zahlenkombination zu.

4

Spirituosen	Spirituosengruppen
A Irish Whisky	1 Kernobstbrand
B Träsch/Bätzi	2 Steinobstbrand
C Kirsch	3 Nebenprodukt Weinherstellung
D Grappa	4 Getreidebrand
E Beispiel: Asbach Uralt	5 Beispiel: Weinbrand

Kaffeegetränk	Spirituosen	Spirituosengruppen
Beispiel: Rudesheimer Kaffee	E	5
Coretto		
Irish Coffee		
Kaffee fertig		
Swiss Coffee		

		Anzahl Punkte									
		maximal	erreicht								
Aufgabe 6											
<p>Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort a) bis d) je 0,5 Punkte.</p> <p>Viele Kaffeegetränke werden zusammen mit Milch und Milchprodukten zubereitet.</p> <p>a) Zählen Sie drei klassische Kaffeegetränke mit Milch oder Milchprodukten auf. b) Beschreiben Sie diese Kaffeegetränke.</p> <table border="1" data-bbox="188 421 1326 987"> <thead> <tr> <th>a) Kaffeegetränk</th> <th>b) Beschreibung</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table> <p>c) Beschreiben Sie einen qualitativen Grundsatz beim Erhitzen von Milch. </p> <p>d) Nennen Sie die Milchsorte und das dazugehörige Tier, wenn Sie Milch im Restaurant für Milch- und Milchmischgetränke verwenden. </p>		a) Kaffeegetränk	b) Beschreibung							1,5 1,5	
a) Kaffeegetränk	b) Beschreibung										
		0,5									
		0,5									

Aufgabe 7

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

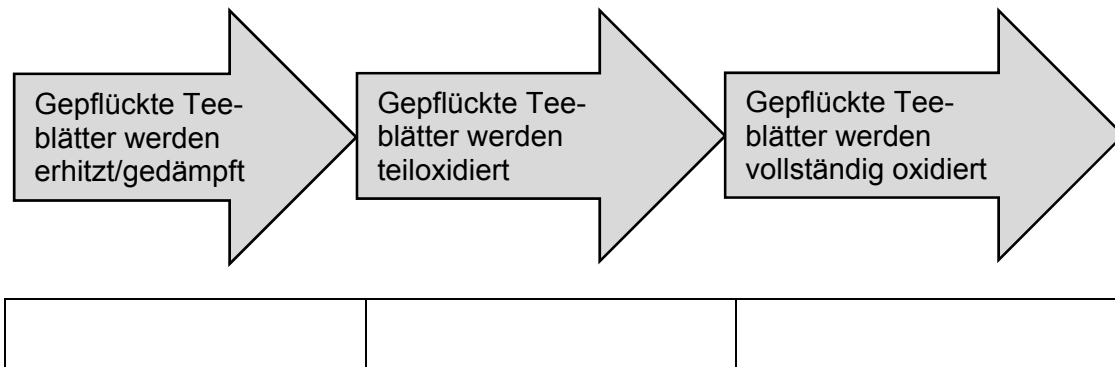
Tee gewinnt in der Gastronomie zunehmend an Bedeutung.

a) Kreuzen Sie die vier wichtigsten Herkunftsländer von Tee an.

<input type="checkbox"/>	Japan	<input type="checkbox"/>	Portugal
<input type="checkbox"/>	Marokko	<input type="checkbox"/>	Sri Lanka
<input type="checkbox"/>	Argentinien	<input type="checkbox"/>	Indien
<input type="checkbox"/>	China	<input type="checkbox"/>	Italien

2

b) Benennen Sie im nachfolgenden Prozess der Oxidation die drei bekanntesten Verarbeitungsmethoden von Tee.



1,5

c) Kräuter- und Früchteaufgüsse sind für ihre Wirkstoffe bei unterschiedlichen Beschwerden bekannt. Verbinden Sie die Aufgussgetränke mit der entsprechenden Wirkung mit Linien.

Aufgussgetränk:

Wirkung:

Pfefferminztee ☉

☉ Stärkt das Immunsystem dank hohem Vitamin C-Gehalt

Kamillentee ☉

☉ Erfrischend und krampflösend

Lindenblütentee ☉

☉ Schweißtreibend und fiebersenkend

Hagebuttentee ☉

☉ Entzündungshemmend, desinfizierend

2

d) Nach dem Essen verspürt Ihr Gast ein Völlegefühl. Empfehlen Sie ihm einen Kräutertee.

.....

0,5

		Anzahl Punkte maximal erreicht									
Aufgabe 8											
<p>Mit dem Begriff Likörwein (Südwein) sind in erster Linie spezielle Weine aus dem Süden gemeint.</p>											
<p>a) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.</p> <p>Nennen Sie zwei Merkmale, mit denen sich Likörweine von herkömmlichen Weinen unterscheiden.</p> <p>1.</p> <p>2.</p>	1										
<p>b) Bewertungshinweis: Korrekte Antwort 1 Punkt.</p> <p>Begründen Sie, warum Sie einem Gast unter 18 Jahren keinen Likörwein verkaufen dürfen.</p> <p>.....</p>	1										
<p>c) Bewertungshinweis: Korrekte Antwort 0,5 Punkte.</p> <p>Kreuzen Sie die übliche Ausschankmenge für Likörweine an.</p> <p><input type="checkbox"/> 1 dl <input type="checkbox"/> 4 cl <input type="checkbox"/> 5 cl <input type="checkbox"/> 6 cl</p>	0,5										
<p>d) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.</p> <p>Auf Ihrer Getränkeliste befinden sich die in der Tabelle aufgeführten Likörweine. Nennen Sie zu jedem Likörwein das Herkunftsland.</p> <table border="1" data-bbox="193 1397 1326 1733"> <thead> <tr> <th>Likörwein</th> <th>Herkunftsland</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sherry Fino</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Madeira Dry</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Marsala Dry</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Tawny Port</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Likörwein	Herkunftsland	Sherry Fino		Madeira Dry		Marsala Dry		Tawny Port		2
Likörwein	Herkunftsland										
Sherry Fino											
Madeira Dry											
Marsala Dry											
Tawny Port											
<p>e) Bewertungshinweis: Korrekte Antwort 0,5 Punkte.</p> <p>Der Gast wünscht zu seinem Dessertkäse einen süßen Likörwein. Empfehlen Sie ihm aus der bei d) aufgeführten Auswahl den passenden Likörwein.</p> <p>.....</p>	0,5										

Aufgabe 9

Der Chef de Service erteilt Ihnen den Auftrag, ergänzend zum Kaffeeangebot, eine Spirituosenauswahl zusammen zu stellen. Beachten Sie die aufgeführten Kriterien.

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

Nennen Sie zwei im Holzfass gelagerte Spirituosen mit unterschiedlichen Rohprodukten.

2

Spirituosen im Holzfass gelagert	Rohprodukt

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

Notieren Sie zwei klare Spirituosen mit unterschiedlichen Rohprodukten.

2

Spirituosen klar	Rohprodukt

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

Empfehlen Sie zwei Spirituosen, welche sowohl dunkel wie auch klar sein können.

2

1. 2.

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

Nennen Sie zwei Liköre mit je einem unterschiedlichen Rohprodukt.

2

Liköre	Rohprodukt

Aufgabe 10 Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung

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

Am Ende eines langen Arbeitstages stehen eine Reihe von rückwertigen Arbeiten an.

a) Beschreiben Sie in vier Arbeitsschritten die tägliche Kaffeemaschinenreinigung.

2

- 1.
- 2.
- 3.
- 1.

b) Nennen Sie ein Dokument, welches die Arbeitsabläufe kurz darstellt und die Kontrolle über die Ausführung gewährleistet.

0,5

.....

c) Reinigungsarbeiten werden in die folgenden drei Reinigungsarten unterteilt. Unterstreichen Sie die Reinigungsart für die tägliche Kaffeemaschinenreinigung.

0,5

Grundreinigung Zwischenreinigung Unterhaltsreinigung

d) Nennen Sie zu den Abfallsymbolen je ein konkretes Beispiel für Abfall, der bei der Arbeit am Buffet anfallen kann.

2

e) Nennen Sie je eine unterschiedliche Massnahme zur Verminderung der von Ihnen gewählten Abfallbeispiele.

2

Symbol	d) Beispiele	e) Massnahme zur Abfallverminderung
