

Nullserie 2015.2D

Berufskennnisse / HKB 1 bis 4

Kandidatenteil Situation 2

Qualifikationsverfahren

Systemgastronomie-  
fachleute EFZ

**Name:**

.....

Vorname:

.....

**Kandidatennummer:**

.....

Datum:

.....

- Zeit** 60 Minuten für 17 Aufgaben.
- Hilfsmittel** Es sind keine Hilfsmittel (Nachschlagewerke usw.) erlaubt.
- Taschenrechner** Einzig Taschenrechner mit rein mathematischen Funktionen sind erlaubt. Nicht erlaubt sind programmierbare Taschenrechner oder Taschenrechner mit Textspeicherfunktionen.
- Elektronische Geräte** Mobiltelefone oder andere elektronische Geräte müssen ständig ausgeschaltet sein.
- 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, Richtzeiten und Punktezahlen pro Bewertungsposition															
HKB 1; <i>Planen und Gestalten der Prozesse</i>				HKB 2; <i>Beschaffen und Zubereiten der Produkte</i>				HKB 3; <i>Präsentieren und Verkaufen der Produkte sowie Beraten der Gäste</i>				HKB 4; <i>Sicherstellen der Nachhaltigkeit und Sicherheit</i>			
Aufg. Nr.	RZ Min.	Max. Pkt.	Eff. Pkt.	Aufg. Nr.	RZ Min.	Max. Pkt.	Eff. Pkt.	Aufg. Nr.	RZ Min.	Max. Pkt.	Eff. Pkt.	Aufg. Nr.	RZ Min.	Max. Pkt.	Eff. Pkt.
2.1	6	6		2.6	3	4		2.13	3	3		2.5	2	2	
2.2	3	5		2.9	4	4		2.14	8	8		2.7	4	4	
2.3	2	3		2.10	3	2		2.15	5	5		2.8	3	3	
2.4	2	2													
2.11	4	5													
2.12	2	2													
2.16	3	3													
2.17	3	4													
<b>Total*:</b>	<b>25</b>	<b>30</b>		<b>Total*:</b>	<b>10</b>	<b>10</b>		<b>Total*:</b>	<b>16</b>	<b>16</b>		<b>Total*:</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	

\* Das jeweilige Total der effektiven Punktezahl der HKB (Handlungskompetenz) 1, 2, 3 und 4 ist auf das Endnotenblatt zu übertragen.

Unterschrift der Expertinnen/Experten:

.....

**Sperrfrist:** Keine.  
Diese Nullserie darf zu Übungszwecken verwendet werden.

Prüfungsaufgaben erarbeitet durch: Arbeitsgruppe von Hotel & Gastro formation, Weggis  
Herausgeber: SDBB, Abteilung Qualifikationsverfahren, Bern

2.1 Arbeitsplanung							max. <b>6</b>
Bewertungshinweis pro korrekt eingetragenem Dienst 0,5 Punkte							
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	eff.  .....
Frau Klein	Dienst 1	Frei		Dienst 2	Dienst 2	Dienst 2	
Frau Schmid		Dienst 2	Dienst 3		Frei	Dienst 7	
Herr Azic	Dienst 3	Dienst 3	Dienst 5		Dienst 3		
Frau Mitello	Dienst 4		Dienst 4	Frei	Dienst 4	Dienst 7	
Herr Asram	Dienst 5	Dienst 5		Dienst 5		Dienst 7	
Frau Alberts	Dienst 6	Dienst 6	Dienst 6	Dienst 6	Dienst 6		
Frau Leim			Dienst 1	Dienst 1		Dienst 1	
Dienst 1 06:00 – 14:30 (Pause von 10:00 bis 10:30) = 8 Arbeitsstunden Dienst 2 06:00 – 14:30 (Pause von 10:30 bis 11:00) = 8 Arbeitsstunden Dienst 3 11:00 – 19:30 (Pause von 14:30 bis 15:00) = 8 Arbeitsstunden Dienst 4 11:00 – 19:30 (Pause von 15:00 bis 15:30) = 8 Arbeitsstunden Dienst 5 12:30 – 21:00 (Pause von 15:30 bis 16:00) = 8 Arbeitsstunden Dienst 6 12:30 – 21:00 (Pause von 16:00 bis 16:30) = 8 Arbeitsstunden Dienst 7 08:30 – 17:00 (Pause von 14:30 bis 15:00) = 8 Arbeitsstunden							

2.2 Organisation Schnuppertag			max. <b>5</b>
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte			
Aussagen:	richtig	falsch	eff.  .....
Dem Schnupperlernenden sollte man möglichst viele verschiedene Betreuungspaten an die Seite stellen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Eine Schnupperlehre ist eine gewollte unbezahlte Kennenlernphase.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Bei der Schnupperlehre geht es darum in möglichst viele Bereiche einen Einblick zu erhalten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Eine Schnupperlehre muss immer mehrere Tage dauern.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Für den Betrieb sind Schnuppertage mit Aufwand verbunden und deshalb, wenn immer möglich, zu vermeiden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Der Schnuppertag dient nur dem Schnuppernden, damit er sehen kann, ob ihm der Betrieb zusagt oder nicht.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Der Schnuppernde hat die Rechte und Pflichten des Betriebes zu respektieren, muss diese aber nicht einhalten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Zum Schluss der Schnupperlehre sollte ein Abschlussgespräch eingeplant werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Die Begrüssung und der Tageseinstieg sind bei einer Schnupperlehre von grosser Bedeutung.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Der Schnuppernde soll sich vor Schnupperbeginn nicht über den Betrieb informieren. Dies wird ihm alles in der Schnupperlehre erzählt und erklärt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

<b>2.3 Teamarbeit</b>	
Bewertungshinweis: Jede korrekt angekreuzte Massnahme 1 Punkt	
Kreuzen Sie die drei Massnahmen an, die zur Verbesserung des Betriebsklimas beitragen.	max. <b>3</b>
<input type="radio"/> Teammeeting zur Aussprache, mit Ausrichtung auf neue gemeinsame Ziele organisieren.	eff.
<input type="radio"/> Mitarbeitenden vor den Gästen zurechtweisen, um möglichst grossen Druck auf die Mitarbeitenden auszuüben.	.....
<input type="radio"/> Einen Aushang mit den Worten „Gemeinsam sind wir stark“ am Info-Board aufhängen.	
<input type="radio"/> Einen Mitarbeiteranlass mit dem neuen Küchenverantwortlichen, organisieren. Dabei werden Teamregeln festgelegt.	
<input type="radio"/> Mitarbeitergespräche führen, um einen Schuldigen für die Unstimmigkeiten zu finden.	
<input type="radio"/> Beteiligte an Unstimmigkeiten (Streit) so schnell wie möglich zur Aussprache bitten und dabei die Funktion des Moderators einnehmen.	

<b>2.4 Ausbildungsprogramm / Einführungsplan</b>	
Bewertungshinweis: je 0,5 Punkte pro Ausbildungsinhalt, je Ausbildungsziel 0,5 Punkte	
Ausbildungsinhalte:	Ausbildungsziele:

2.5		LGV		
Bewertungshinweis: Pro korrekte Verbindung 0,5 Punkte				max.
Bestimmungen:		Unterstützende Prozesse:		<b>2</b>
Täuschungsverbot (Art.10)	⊙	⊙	Hygienesicherheit	eff.
				.....
Rohstoffe Zwischenprodukte und Halbfabrikate (Art. 9)	⊙	⊙	Beschriftung und Deklaration von Produkten	
Dokumentation der Selbstkontrolle (Art. 55)	⊙	⊙	Inkassoprozess	
(Art.11) Abgabe und Anpreisungsbeschränkung für alkoholische Getränke	⊙	⊙	Qualitätssicherheit der zu beschaffenden Produkte	

2.6		Anforderungen an Lager		
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte				max.
Aussagen:		richtig	falsch	<b>4</b>
Die Temperaturvorschriften für Kühl- und Tiefkühlprodukte sind in der Hygieneverordnung des EDI zu finden und dürfen nicht überschritten werden.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	eff.
FiFo bedeutet First in First out und ist eine Messangabe für die Lagertemperatur.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lebensmittel müssen täglich in den Kühlräumen kontrolliert werden unter Beachtung der Hygienevorschriften. Die Temperaturkontrolle muss eingehalten und täglich durchgeführt werden.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	.....
Tiefgekühlte Produkte sind bei mindestens -18 Grad Celsius oder kälter zu halten. Die Tiefkühlkette darf nur kurzzeitig unterbrochen werden.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Reine und unreine Lebensmittel müssen klar getrennt werden. Für die Lagerung sollen betriebsinterne Gebinde verwendet werden.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Es gilt immer der Grundsatz, die neue Ware wird hinter der alten einsortiert.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Es werden zwei Lagerarten unterschieden, nämlich Trockenlagerung und Kühlung.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Bei eigenproduzierter Ware muss das HACCP Konzept von der Produktion bis zur Einlagerung eingehalten werden.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

2.7 Massnahmen			
Bewertungshinweis: pro korrekte Verbindung 0,5 Punkte			max.
a)			<b>2</b>
Massnahmen:		Arbeitssituation:	eff.
Hände waschen und desinfizieren	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/> Arbeiten an der Pasta-Ausgabe	.....
Handschuhe tragen	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/> Arbeiten in der Produktionsküche	
Saubere Arbeitsutensilien	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/> Arbeiten an der Kasse	
Saubere Arbeitskleidung	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/> Arbeiten an der Kaffeebar	
b)			max.
			<b>2</b>
			eff.
			.....

2.8 Hygienesituation			
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1Punkt			max.
Aussagen:		richtig	falsch
Saubere Hände sind deshalb so wichtig, weil dadurch die Übertragung von Bakterien eliminiert wird.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Betriebshygiene beinhaltet alle Massnahmen zum Sauberhalten von Arbeitsräumen und Arbeitsgeräten.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mangelnde Betriebshygiene führt zur Verunreinigungen. Lebensmittel sind zum Glück davon praktisch nie betroffen.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Die Verwendung von verschiedenfarbigen Putztüchern für verschiedene Einsatzbereiche macht in kleinen Betrieben wenig Sinn, da es nur viel kostet.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eine regelmässige Schädlingskontrolle muss nur durchgeführt werden, wenn auch Schädlinge vorhanden sind.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zum Schneiden von rohen und gegarten Produkten verwenden wir verschiedenfarbige Schneidebretter.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			max.
			<b>3</b>
			eff.
			.....

## 2.9 Convenience-Produkte

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt

a)

Vorteil: \_\_\_\_\_

Nachteil: \_\_\_\_\_

max.

**2**

eff.

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte

b)

- |    |  |         |   |
|----|--|---------|---|
| A) | Ketchup                                    | [.....] | Fertigungsstufe 0 – Rohe Lebensmittel     |
| B) | Salat vom Bauernhof                        | [.....] | Fertigungsstufe 4 – Tischfertige Produkte |
| C) | Karotten geschält, in Stäbchen geschnitten | [.....] | Fertigungsstufe 3 – Vorbereitete Produkte |
| D) | Laugenbrezel vorgebacken                   | [.....] | Fertigungsstufe 2 – Kochfertige Produkte  |

max.

**2**

eff.

## 2.10 Garmethoden

Bewertungshinweis: Pro korrekte Verbindung 0,5 Punkte

Produkt:

Garmethode:

Mischgemüse



Frittieren

Laugengipfel



Niedergaren

Frühlingsrollen



Backen / Aufbacken

Roastbeef



Dämpfen

max.

**2**

eff.

## 2.11 Controlling-Prozess

Bewertungshinweis: Pro korrekte Tätigkeit zum Prozessschritt je 1 Punkt

max.

**5**

Prozessschritt:	Was ist zu tun:
- Ermitteln der Sollwerte	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
- Ermitteln der Istwerte	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
- Berechnen von Kennzahlen	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
- Abweichungsanalyse	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
- Anpassungsentscheidung	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>

eff.

.....

## 2.12 Betriebliche Kennzahlen / Rapporte

Bewertungshinweis: Pro korrekte Verbindung 0,5 Punkte

Rapport:		Prozess:	
Energiekosten	⊙	⊙	Qualitätssicherungsprozess
Arbeitszeitrapport	⊙	⊙	Beschaffungsprozess
Hygienebericht	⊙	⊙	Budgetierungsprozess
Artikelverkaufsstatistik	⊙	⊙	Allgemeinkostenoptimierung

max.

**2**

eff.

.....

## 2.13 Verkauf und Gästeberatung

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt

1. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

max.

**3**

eff.

.....



## 2.14 Kommunikationsstörungen / Kommunikationsquadrat

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt

a)

1. \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

max.

**4**

eff.

.....

b)

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte

Ebene:	Analyse-Aussage:
Sachebene	
Appellebene	
Beziehungsebene	
Selbstoffenbarungsebene	

max.

**4**

eff.

.....

**2.15 Zusatzverkäufe**

Bewertungshinweis: Korrekte Antwort 1Punkt

a)

---



---



---



---



---

max.  
**2**

eff.  
.....

Bewertungshinweis: Pro korrekten Verkaufspunkt und jeden korrekten Einsatz je 0,5 Punkte

b)

Verkaufspunkt:	Einsatz von Zusatzprodukten:

max.  
**2**

eff.  
.....

Für die korrekte Begründung 1 Punkt

c)

---



---



---



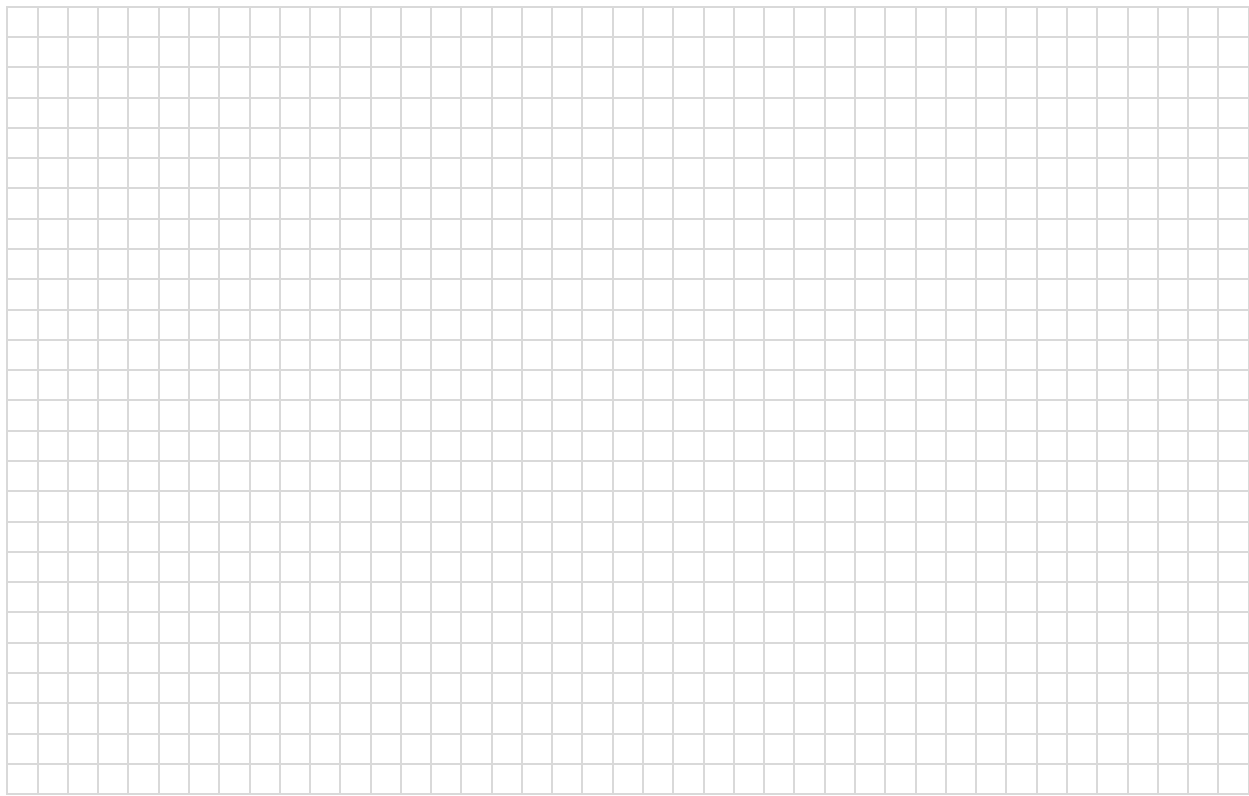
---

max.  
**1**

eff.  
.....

**2.16 Zuschlagskalkulation**

Bewertungshinweis: Der Lösungsweg muss ersichtlich sein 2 Punkte. Das korrekte Endergebnis 1 Punkt



max.

**3**

eff.

.....

**2.17 Break-Even-Analyse / Deckungsbeiträge**

Bewertungshinweis: Der Lösungsweg muss ersichtlich sein 2 Punkte. Das korrekte Ergebnis 2 Punkte



max.

**4**

eff.

.....

Verwenden Sie bei zusätzlichem Platzbedarf nur die folgenden Seiten!

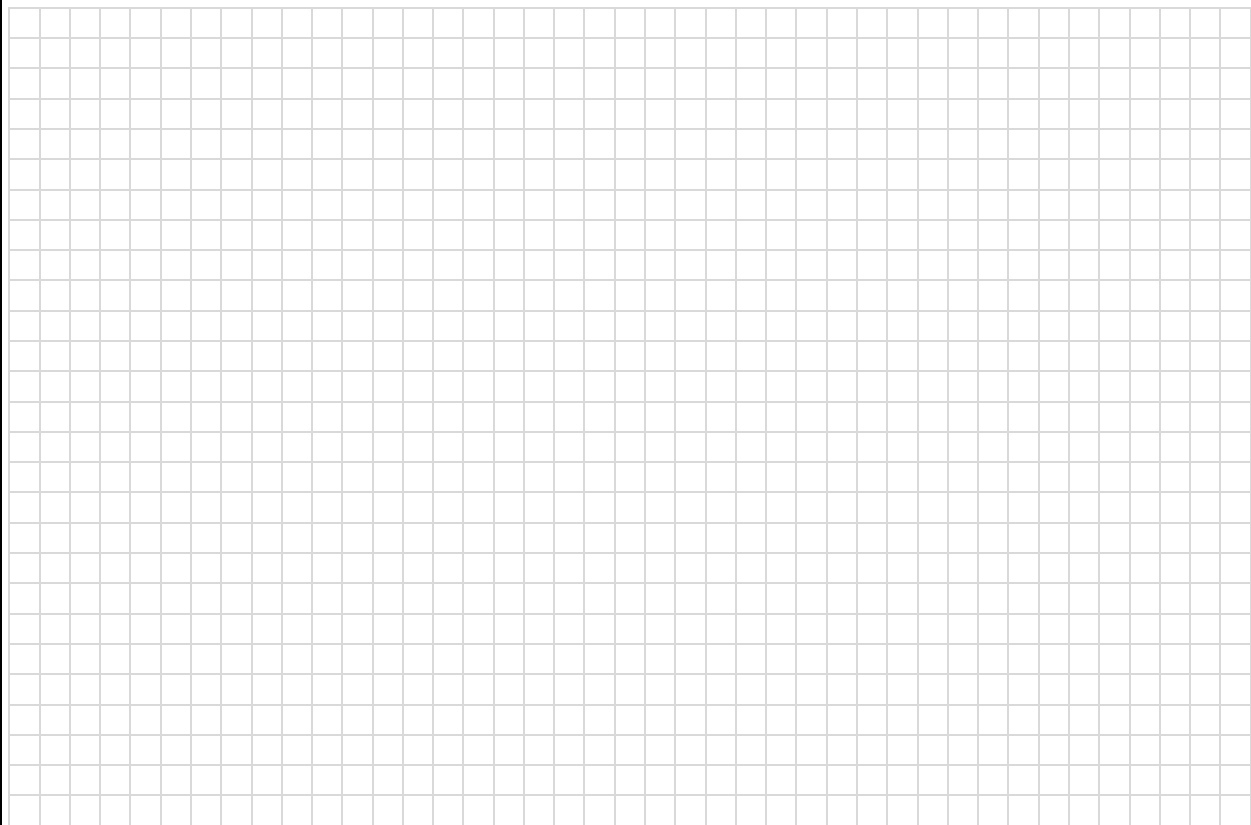
**Aufgabe:**

A large grid of graph paper, approximately 30 columns wide and 35 rows high, intended for solving a task. The grid is empty and occupies most of the page area.

**Aufgabe:**

A second large grid of graph paper, identical in size and layout to the first one, also approximately 30 columns wide and 35 rows high, intended for solving another task.

**Aufgabe:**



**Aufgabe:**

