

Serie 2017

Qualifikationsverfahren
Hotelfachfrau EFZ
Hotelfachmann EFZ

Berufskennnisse

**Pos. 2 Hygiene, Arbeitssicherheit und
Gesundheitsschutz, Logistik**

Name

Vorname

Kandidatennummer

Datum

- Zeit** 60 Minuten für 25 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 männliche Form ist in der weiblichen enthalten.

Notenskala

Maximale Punktezahl: 80

76,0 – 80,0	Punkte	=	Note 6
68,0 – 75,5	Punkte	=	Note 5,5
60,0 – 67,5	Punkte	=	Note 5
52,0 – 59,5	Punkte	=	Note 4,5
44,0 – 51,5	Punkte	=	Note 4
36,0 – 43,5	Punkte	=	Note 3,5
28,0 – 35,5	Punkte	=	Note 3
20,0 – 27,5	Punkte	=	Note 2,5
12,0 – 19,5	Punkte	=	Note 2
4,0 – 11,5	Punkte	=	Note 1,5
0,0 – 3,5	Punkte	=	Note 1

Erreichte Punktezahl	Note

Unterschrift der Experten/Expertinnen:

Sperrfrist: Diese Prüfungsaufgaben dürfen **vor dem 1. September 2018 nicht zu Übungszwecken verwendet werden.**

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










		Anzahl Punkte maximal	erreicht										
Aufgabe 1													
<p>Die Verordnung über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände schreibt die folgenden drei Grundsätze vor:</p> <p>1) Die Konsumenten vor Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen schützen, welche die Gesundheit gefährden können.</p> <p>2) Die Konsumenten im Zusammenhang mit Lebensmitteln vor Täuschung schützen.</p> <p>3) Den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen sicherstellen.</p> <p>Erklären Sie das Einhalten der drei Grundsätze an je einem Beispiel aus dem Frühstücksbereich.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Grundsatz</th> <th>Beispiel aus dem Frühstücksbereich</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>3)</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Grundsatz	Beispiel aus dem Frühstücksbereich	1)		2)		3)		3			
Grundsatz	Beispiel aus dem Frühstücksbereich												
1)													
2)													
3)													
Aufgabe 2													
<p>Hygienische Zusammenhänge lassen sich einfach verstehen, wenn man über das Verhalten der Mikroorganismen Bescheid weiss.</p> <p>a) Verbinden Sie die Aussagen mit den entsprechenden Temperaturen durch Linien.</p> <table> <thead> <tr> <th><u>Aussagen:</u></th> <th><u>Temperaturen:</u></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bakterienvermehrung wird gestoppt <input type="radio"/></td> <td><input type="radio"/> 0° bis + 5° C</td> </tr> <tr> <td>Bakterienvermehrung stark reduziert <input type="radio"/></td> <td><input type="radio"/> 15° bis 50° C</td> </tr> <tr> <td>Bakterienvermehrung beschleunigt <input type="radio"/></td> <td><input type="radio"/> ab 135° bis 155° C</td> </tr> <tr> <td>Alle Bakterien werden abgetötet <input type="radio"/></td> <td><input type="radio"/> mind. -18° C</td> </tr> </tbody> </table> <p>b) Begründen Sie mit zwei Aussagen, weshalb am Arbeitsort Office/Stewarding die Gefahr hoch ist, dass sich Mikroorganismen vermehren.</p> <p>1)</p> <p>2)</p>		<u>Aussagen:</u>	<u>Temperaturen:</u>	Bakterienvermehrung wird gestoppt <input type="radio"/>	<input type="radio"/> 0° bis + 5° C	Bakterienvermehrung stark reduziert <input type="radio"/>	<input type="radio"/> 15° bis 50° C	Bakterienvermehrung beschleunigt <input type="radio"/>	<input type="radio"/> ab 135° bis 155° C	Alle Bakterien werden abgetötet <input type="radio"/>	<input type="radio"/> mind. -18° C	2	2
<u>Aussagen:</u>	<u>Temperaturen:</u>												
Bakterienvermehrung wird gestoppt <input type="radio"/>	<input type="radio"/> 0° bis + 5° C												
Bakterienvermehrung stark reduziert <input type="radio"/>	<input type="radio"/> 15° bis 50° C												
Bakterienvermehrung beschleunigt <input type="radio"/>	<input type="radio"/> ab 135° bis 155° C												
Alle Bakterien werden abgetötet <input type="radio"/>	<input type="radio"/> mind. -18° C												
Übertrag		7											

		Anzahl Punkte maximal	Punkte erreicht
Übertrag		7	
Aufgabe 3			
Die Hygieneverordnung verlangt von jedem Mitarbeitenden im Gastgewerbe die Selbstkontrolle.			
a) Beschreiben Sie zwei Ziele dieser Selbstkontrolle.		2	
1)			
.....			
2)			
.....			
b) Nennen Sie zwei Beispiele von Selbstkontroll-Listen.		1	
1)			
2)			
Aufgabe 4			
Das Einhalten der verschiedenen Hygienemassnahmen gehört in Ihren Arbeitsbereichen dazu.			
Kreuzen Sie an, ob folgende Aussagen richtig oder falsch sind.		3	
	richtig falsch		
a)	Damit die Hände nicht so oft gewaschen werden müssen, können Einweghandschuhe getragen werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b)	Abfallbehälter müssen nach jedem Leeren gereinigt werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c)	Zum Arbeiten im Frühstücksbereich dürfen keine Kleider getragen werden, welche auch ausserhalb des Betriebes benutzt werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d)	Reinigungsschwämme müssen einmal pro Monat gewaschen werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e)	Milch darf mehrmals mit Dampf erhitzt werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
f)	Für Personen mit einer starken Erkältung ist das Arbeiten im Lebensmittelbereich erlaubt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Übertrag		13	

	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Übertrag	13	
Aufgabe 5		
Trotz Schulung der Mitarbeitenden kommt es im Gastgewerbe zu Unfällen.		
a) Beschreiben Sie drei typische Problemkreise, welche in der Hotellerie oft zu Unfällen führen.	3	
1)		
2)		
3)		
b) Erklären Sie je zwei mögliche Massnahmen zur Unfallverhütung bei den folgenden Situationen.		
Situation 1 Die neue Lernende arbeitet das erste Mal mit der Kolbenkaffeemaschine.	1	
1)		
2)		
Situation 2 Eine Etagenmitarbeitende muss auf dem Boden liegende Glasscherben entsorgen.	1	
1)		
2)		
Situation 3 Ein Mitarbeitender steht auf einem Drehstuhl und reinigt die hohen Bürofenster.	1	
1)		
2)		
Übertrag	19	

	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Übertrag	19	
Aufgabe 6		
<p>Eine rasche und genaue Meldung kann bei Notfällen Menschenleben retten.</p> <p>Bei einem Notfall in Ihrem Hotel alarmieren Sie die Sanität. Ergänzen Sie die fehlenden notwendigen Angaben des Meldeschemas.</p> <p>1)</p> <p>2)</p> <p>3)</p> <p>4)</p> <p>5)</p> <p>6)</p> <p>7) <i>Rückmelden bei der Notfallstelle im Hotel</i></p>	3	
Aufgabe 7		
<p>Unfallsituationen erfordern bestimmte Verhaltensweisen, auch nachdem die Sanität benachrichtigt ist.</p> <p>a) Beschreiben Sie die vier "S-Regeln", welche Sie bei der Betreuung von Unfallopfern beachten.</p> <p>1)</p> <p>2)</p> <p>3)</p> <p>4)</p> <p>b) Ergänzen Sie mit zwei Punkten, welches Verhalten Sie während der Betreuung von Unfallopfern unbedingt vermeiden sollten.</p> <p>1)</p> <p>2)</p> <p>c) Begründen Sie, weshalb die Anwendung der „S-Regeln“ im Notfall so wichtig ist.</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	2	
	1	
	1	
Übertrag	26	

	Anzahl Punkte maximal erreicht																						
Übertrag	26																						
Aufgabe 8																							
<p>Die Abgabe von Medikamenten an Gäste und Mitarbeitende ist gesetzlich geregelt.</p> <p>Ergänzen Sie den untenstehenden Satz mit zwei Begründungen.</p> <p>In gastgewerblichen Betrieben dürfen keine Medikamente an Gäste oder Mitarbeitende abgegeben werden, weil...</p> <p>1)</p> <p>.....</p> <p>2)</p> <p>.....</p>	2																						
Aufgabe 9																							
<p>Beim Ausführen aller Arbeiten ist auf die Ergonomie zu achten.</p> <p>Begründen Sie mit zwei Aussagen, weshalb ergonomisches Verhalten beachtet werden soll.</p> <p>1)</p> <p>2)</p>	2																						
Aufgabe 10																							
<p>Lagerräume müssen grundsätzlich so organisiert sein, dass eine optimale Lagerung gewährleistet wird.</p> <p>Kreuzen Sie an, ob folgende Aussagen richtig oder falsch sind.</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;"></th> <th style="width: 20%; text-align: center;">richtig</th> <th style="width: 20%; text-align: center;">falsch</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>a) Reinigungsmittel, welche geruchlos und neutral sind, dürfen im Trockenlager neben Lebensmitteln gelagert werden.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>b) Bei der Trockenlagerung dürfen keine Produkte direkt auf dem Boden gelagert werden.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>c) Bei Tiefkühlprodukten darf die Kühlkette nicht unterbrochen werden.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>d) Die Kühlung erfolgt bei mind. -18° C.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>e) Lebensmittel in angebrochenen Packungen dürfen offen stehen gelassen werden.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>f) Milchprodukte müssen bei maximal 5° C gelagert werden.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> </tbody> </table>		richtig	falsch	a) Reinigungsmittel, welche geruchlos und neutral sind, dürfen im Trockenlager neben Lebensmitteln gelagert werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	b) Bei der Trockenlagerung dürfen keine Produkte direkt auf dem Boden gelagert werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	c) Bei Tiefkühlprodukten darf die Kühlkette nicht unterbrochen werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	d) Die Kühlung erfolgt bei mind. -18° C.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	e) Lebensmittel in angebrochenen Packungen dürfen offen stehen gelassen werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	f) Milchprodukte müssen bei maximal 5° C gelagert werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	
	richtig	falsch																					
a) Reinigungsmittel, welche geruchlos und neutral sind, dürfen im Trockenlager neben Lebensmitteln gelagert werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																					
b) Bei der Trockenlagerung dürfen keine Produkte direkt auf dem Boden gelagert werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																					
c) Bei Tiefkühlprodukten darf die Kühlkette nicht unterbrochen werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																					
d) Die Kühlung erfolgt bei mind. -18° C.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																					
e) Lebensmittel in angebrochenen Packungen dürfen offen stehen gelassen werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																					
f) Milchprodukte müssen bei maximal 5° C gelagert werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																					
Übertrag	33																						

		Anzahl Punkte maximal erreicht									
Übertrag		33									
Aufgabe 11											
<p>Sie haben den Auftrag, die tägliche Milchproduktebestellung telefonisch auszuführen.</p> <p>Notieren Sie sechs notwendige Informationen, die bei Ihrer Bestellung nicht fehlen dürfen.</p> <p>1)</p> <p>2)</p> <p>3)</p> <p>4)</p> <p>5)</p> <p>6)</p>		3									
Aufgabe 12											
<p>Die von uns produzierte Abfallmenge steigt ständig und die Entsorgung stellt uns vor Probleme.</p> <p>a) Beschreiben Sie vier Möglichkeiten, wie Sie beim Einkauf Abfall vermeiden können.</p> <p>1)</p> <p>2)</p> <p>3)</p> <p>4)</p> <p>b) Schreiben Sie zu jedem Entsorgungssymbol zwei Beispiele von entsprechenden Abfällen auf.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">Symbol</th> <th>Zwei Beispiele von Abfällen</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;"></td> <td>1) 2)</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"></td> <td>1) 2)</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"></td> <td>1) 2)</td> </tr> </tbody> </table>		Symbol	Zwei Beispiele von Abfällen		1) 2)		1) 2)		1) 2)	2 3	
Symbol	Zwei Beispiele von Abfällen										
	1) 2)										
	1) 2)										
	1) 2)										
Übertrag		41									

	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Übertrag	41	
Aufgabe 13		
Die Ernährung des Menschen unterliegt einem steten Wandel.		
a) Zählen Sie sechs Faktoren auf, welche das Ernährungsverhalten beeinflussen.	3	
1)		
2)		
3)		
4)		
5)		
6)		
b) Begründen Sie mit zwei Aussagen, warum das Trinken von mindestens 1,5 bis 2 Liter Wasser pro Tag wichtig ist.	2	
1)		
2)		
Aufgabe 14		
Mit einer ausgewogenen Ernährung fördern wir unsere Gesundheit.		
a) Begründen Sie mit zwei Argumenten, weshalb Vitamine für unsere Ernährung wichtig sind.	2	
1)		
2)		
b) Erklären Sie mit zwei Aussagen, wie die Vitamine in Lebensmitteln erhalten bleiben.	2	
1)		
2)		
Übertrag	50	

	Anzahl Punkte	
	maximal	erreicht
Übertrag	50	
Aufgabe 15		
Milch ist ein sehr empfindliches und leicht verderbliches Lebensmittel.		
a) Beschreiben Sie das UHT-Verfahren für Milch.	1	
.....		
.....		
b) Erklären Sie zwei Auswirkungen dieses Verfahrens.	1	
1)		
2)		
c) Beschreiben Sie vier Punkte zur Lagerung von Milch und Milchprodukten.	2	
1)		
2)		
3)		
4)		
Aufgabe 16		
Käse wird nach Fettgehalt und Wassergehalt eingeteilt.		
Zählen Sie sechs Käsegruppen nach dem Fettgehalt auf.	3	
1)		
2)		
3)		
4)		
5)		
6)		
Übertrag	57	

		Anzahl Punkte maximal	Punkte erreicht										
Übertrag		63											
Aufgabe 20													
<p>Früchte werden in verschiedene Gruppen eingeteilt.</p> <p>Kreuzen Sie die Kombination an, in welcher sich nur Südfrüchte befinden.</p> <p>a) Mandarine b) Ananas c) Quitte d) Physalis e) Kaki f) Zwetschgen g) Grapefruit h) Mango</p> <p>Richtig ist: <input type="checkbox"/> a + b + c + f <input type="checkbox"/> b + d + e + h <input type="checkbox"/> b + c + g + h <input type="checkbox"/> a + c + d + f</p>		2											
Aufgabe 21													
<p>Beim Getränkeausschank sind Kenntnisse über die verschiedenen Produkte notwendig.</p> <p>a) Erklären Sie stichwortartig die Entstehung von Mineralwasser in vier Schritten.</p> <p>1)</p> <p>2)</p> <p>3)</p> <p>4)</p> <p>b) Notieren Sie bei untenstehenden Mineralwassern den Kanton dazu.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Mineralwasser</th> <th style="width: 50%;">Kanton</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Henniez</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Eptinger</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Passugger</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Zurzacher</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Mineralwasser	Kanton	Henniez		Eptinger		Passugger		Zurzacher		2	
Mineralwasser	Kanton												
Henniez													
Eptinger													
Passugger													
Zurzacher													
Übertrag		69											

		Anzahl Punkte																					
		maximal	erreicht																				
Übertrag		69																					
Aufgabe 22																							
<p>Alkoholische Getränke werden vergoren und teilweise auch destilliert.</p> <p>Erklären Sie die beiden Vorgänge.</p> <p>Gärung:</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Destillation:</p> <p>.....</p> <p>.....</p>		1																					
		1																					
Aufgabe 23																							
<p>Wein ist ein alkoholisches Getränk.</p> <p>a) Notieren Sie zu den untenstehenden Kantonen je einen Rotwein.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Kanton</th> <th>Rotwein</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Wallis</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Waadt</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Graubünden</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Tessin</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>b) Verbinden Sie die ausländischen Weinbaugebiete mit den dazugehörigen bekannten Weinen durch Linien.</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="text-align: center;"><u>Weinbaugebiet:</u></td> <td style="text-align: center;"><u>Wein:</u></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Italien ☉</td> <td style="text-align: center;">☉ Château Mouton Rothschild</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Burgund ☉</td> <td style="text-align: center;">☉ Fleurie</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Spanien ☉</td> <td style="text-align: center;">☉ Barolo</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Bordeaux ☉</td> <td style="text-align: center;">☉ Rioja</td> </tr> </table>		Kanton	Rotwein	Wallis		Waadt		Graubünden		Tessin		<u>Weinbaugebiet:</u>	<u>Wein:</u>	Italien ☉	☉ Château Mouton Rothschild	Burgund ☉	☉ Fleurie	Spanien ☉	☉ Barolo	Bordeaux ☉	☉ Rioja	2	
Kanton	Rotwein																						
Wallis																							
Waadt																							
Graubünden																							
Tessin																							
<u>Weinbaugebiet:</u>	<u>Wein:</u>																						
Italien ☉	☉ Château Mouton Rothschild																						
Burgund ☉	☉ Fleurie																						
Spanien ☉	☉ Barolo																						
Bordeaux ☉	☉ Rioja																						
		2																					
Übertrag		75																					

		Anzahl Punkte maximal erreicht											
Übertrag		75											
Aufgabe 24													
<p>Je nach Land bezeichnet man Schaumweine als Champagner, Sekt oder Vini Spumanti.</p> <p>a) Erklären Sie den Begriff „Schaumweine“ mit zwei Aussagen.</p> <p>1)</p> <p>2)</p> <p>b) Notieren Sie zu den untenstehenden Schaumweinen je ein Beispiel.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Schaumwein</th> <th>Beispiel</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Champagner</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sekt</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Vini Spumanti</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Schweizer Schaumwein</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Schaumwein	Beispiel	Champagner		Sekt		Vini Spumanti		Schweizer Schaumwein		1	
Schaumwein	Beispiel												
Champagner													
Sekt													
Vini Spumanti													
Schweizer Schaumwein													
		2											
Aufgabe 25													
<p>Unter dem Begriff „Spirituosen“ versteht man stark alkoholhaltige, durch das Destillieren gewonnene Getränke.</p> <p>Nennen Sie je den Hauptrohstoff zu nachstehenden Spirituosen.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Spirituose</th> <th>Hauptrohstoff</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Whisky</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Wodka</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Rum</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Cognac</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Spirituose	Hauptrohstoff	Whisky		Wodka		Rum		Cognac		2	
Spirituose	Hauptrohstoff												
Whisky													
Wodka													
Rum													
Cognac													
Total		80											