

Serie 2017

Qualifikationsverfahren
Hotellerieangestellte EBA
Hotellerieangestellter EBA

Berufskennnisse

**Pos. 1 Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz,
Logistik, Wäscheversorgung**

Name
Vorname

Kandidatennummer
Datum

- Zeit** 60 Minuten für 22 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: 48**

46,0 – 48,0	Punkte	=	Note 6
41,0 – 45,5	Punkte	=	Note 5,5
36,0 – 40,5	Punkte	=	Note 5
31,5 – 35,5	Punkte	=	Note 4,5
26,5 – 31,0	Punkte	=	Note 4
22,0 – 26,0	Punkte	=	Note 3,5
17,0 – 21,5	Punkte	=	Note 3
12,0 – 16,5	Punkte	=	Note 2,5
7,5 – 11,5	Punkte	=	Note 2
2,5 – 7,0	Punkte	=	Note 1,5
0,0 – 2,0	Punkte	=	Note 1

Erreichte Punktezahl	Note

Unterschrift der Experten/Expertinnen:

.....

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

		Anzahl Punkte maximal	Punkte erreicht		
Aufgabe 1					
<p>Die Einhaltung von Hygienemaßnahmen gehört zu Ihrem Arbeitsalltag.</p> <p>Kreuzen Sie an, ob folgende Aussagen richtig oder falsch sind.</p>		2			
	richtig falsch				
a)	Für die Reinigung von Gebrauchsgegenständen muss das Wasser in Trinkwasserqualität verwendet werden. <input type="checkbox"/> richtig <input type="checkbox"/> falsch				
b)	Abfallbehälter müssen täglich geleert werden. <input type="checkbox"/> richtig <input type="checkbox"/> falsch				
c)	Gebrauchte, schmutzige Reinigungstextilien müssen wöchentlich ausgewechselt werden. <input type="checkbox"/> richtig <input type="checkbox"/> falsch				
d)	Jeder Mitarbeitende ist verantwortlich für die Hygiene an seinem Arbeitsplatz. <input type="checkbox"/> richtig <input type="checkbox"/> falsch				
Aufgabe 2					
<p>Damit sich Bakterien vermehren können, benötigen sie Feuchtigkeit, Nahrung und Wärme.</p>		1			
a)	Erklären Sie, was mit den Bakterien bei einer Temperatur von 45° C geschieht.				
b)	Beschreiben Sie den Vorgang der Vermehrung von Bakterien.	1			
Aufgabe 3					
<p>Nützliche Schimmelpilze werden zur Herstellung von Lebensmitteln eingesetzt.</p> <p>Welche Lebensmittel enthalten nützliche Schimmelpilze? Kreuzen Sie die zutreffende Aussagekombination an.</p>		2			
a)	Gorgonzola			b)	Essig
c)	Brot			d)	Salami
e)	Sauerkraut			f)	Camembert
Richtig ist:	<input type="checkbox"/> a + b + f			<input type="checkbox"/> b + c + e	<input type="checkbox"/> a + d + f
Übertrag		6			

		Anzahl Punkte maximal erreicht									
Übertrag		6									
Aufgabe 4											
<p>Bakterien kommen in vielen verschiedenen Bereichen des Hotels vor.</p> <p>Schreiben Sie sechs Beispiele auf, wo sich Bakterien befinden können.</p> <p>1)</p> <p>2)</p> <p>3)</p> <p>4)</p> <p>5)</p> <p>6)</p>		3									
Aufgabe 5											
<p>Damit ein Brand entstehen kann, müssen drei Voraussetzungen erfüllt sein.</p> <p>a) Notieren Sie diese drei Voraussetzungen.</p> <p>b) Schreiben Sie je ein Beispiel dazu.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">a) Voraussetzung</th> <th style="width: 50%;">b) Beispiel</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="height: 40px;"></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="height: 40px;"></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="height: 40px;"></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		a) Voraussetzung	b) Beispiel							1,5	
a) Voraussetzung	b) Beispiel										
		1,5									
Aufgabe 6											
<p>Wenn es brennt, sollten Sie sich richtig verhalten.</p> <p>Bezeichnen Sie die richtige Reihenfolge mit den Nummern 1 bis 4.</p> <p>Feuer löschen </p> <p>Alarmieren </p> <p>Panik vermeiden </p> <p>Retten </p>		2									
Übertrag		14									

		Anzahl Punkte maximal erreicht									
Übertrag		14									
Aufgabe 7											
<p>Das richtige Verhalten bei einem Brand kann Leben retten.</p> <p>Begründen Sie mit zwei Aussagen, warum im Brandfall der Lift nicht benützt werden darf.</p> <p>1)</p> <p>2)</p>		2									
Aufgabe 8											
<p>Es gibt verschiedene Verhaltensweisen, mit denen Sie Brände verhüten können.</p> <p>Schreiben Sie drei dieser Verhaltensweisen in der Hotellerie auf.</p> <p>1)</p> <p>2)</p> <p>3)</p>		3									
Aufgabe 9											
<p>Zur Erhaltung der Gesundheit ist ergonomisches Arbeiten wichtig.</p> <p>Beschreiben Sie mit zwei Aussagen, welche Körperhaltung Sie einnehmen, wenn Sie eine schwere Kiste aufheben.</p> <p>1)</p> <p>2)</p>		2									
Aufgabe 10											
<p>In einem Hotel können den Mitarbeitenden verschiedene Unfälle zustossen, bei denen sofortige Hilfe nötig ist.</p> <p>Beschreiben Sie zu den Verletzungen je zwei Erste-Hilfe-Massnahmen die Sie ergreifen.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Verletzung</th> <th>Erste-Hilfe-Massnahmen</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Insektenstich</td> <td>1) 2)</td> </tr> <tr> <td>Schürfwunde</td> <td>1) 2)</td> </tr> <tr> <td>Leichte Verbrennung</td> <td>1) 2)</td> </tr> </tbody> </table>		Verletzung	Erste-Hilfe-Massnahmen	Insektenstich	1) 2)	Schürfwunde	1) 2)	Leichte Verbrennung	1) 2)	3	
Verletzung	Erste-Hilfe-Massnahmen										
Insektenstich	1) 2)										
Schürfwunde	1) 2)										
Leichte Verbrennung	1) 2)										
Übertrag		24									

	Anzahl Punkte	
	maximal	erreicht
Übertrag	24	
Aufgabe 11		
<p>In der Hotellerie gibt es verschiedene Lagerräume.</p> <p>Notieren Sie vier Lagerräume, in welchen Lebensmittel gelagert werden.</p> <p>1)</p> <p>2)</p> <p>3)</p> <p>4)</p>	2	
Aufgabe 12		
<p>Wenn neue Ware geliefert wird, muss die Lieferung genau kontrolliert werden.</p> <p>Kreuzen Sie vier Punkte an, welche Sie bei der Lieferung kontrollieren.</p> <p><input type="checkbox"/> Menge/Anzahl <input type="checkbox"/> Rechnung <input type="checkbox"/> Artikel <input type="checkbox"/> Abteilung</p> <p><input type="checkbox"/> Telefonnr. des Hotels <input type="checkbox"/> Besteller <input type="checkbox"/> Einheit <input type="checkbox"/> Qualität</p>	2	
Aufgabe 13		
<p>Die richtige Lagerung von Lebensmitteln ist sehr wichtig.</p> <p>Schreiben Sie zwei Punkte auf, die speziell bei der Anlieferung von Tiefkühlprodukten zu beachten sind.</p> <p>1)</p> <p>2)</p>	2	
Aufgabe 14		
<p>Wareneingänge werden laufend in der Lagerkartei eingetragen.</p> <p>Unterstreichen Sie zwei Dokumente, mit denen die Wareneingänge erfasst werden.</p> <p>Bon Rechnung Warenbezugsschein</p> <p>Lieferschein Stockliste Schuldschein</p>	1	
Übertrag	31	

		Anzahl Punkte maximal	Punkte erreicht															
Übertrag		31																
Aufgabe 15																		
<p>Sie benötigen für das Frühstück 2 Kg Bohnenkaffee, 2 Schachteln Schwarztee und 1 Karton Ovomaltine Portionen.</p> <p>Füllen Sie den Bestellbon korrekt aus.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> 111 </div> </div>		3																
Aufgabe 16																		
<p>Es gibt drei verschiedene Inventararten in der Hotellerie.</p> <p>Schreiben Sie vier Artikel auf, welche zum Wareninventar gehören.</p> <p>1) 2)</p> <p>3) 4)</p>		2																
Aufgabe 17																		
<p>Aus Getreide werden unterschiedliche Lebensmittel hergestellt.</p> <p>Notieren Sie vier Lebensmittel, welche aus Getreide sind.</p> <p>1) 2)</p> <p>3) 4)</p>		2																
Aufgabe 18																		
<p>Früchte werden in verschiedene Gruppen eingeteilt.</p> <p>Vervollständigen Sie die Tabelle mit je zwei weiteren Früchten derselben Gruppe.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;"></th> <th style="width: 35%;">1. Frucht</th> <th style="width: 35%;">2. Frucht</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Himbeere</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Zitrone</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Kiwi</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Mandel</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			1. Frucht	2. Frucht	Himbeere			Zitrone			Kiwi			Mandel			4	
	1. Frucht	2. Frucht																
Himbeere																		
Zitrone																		
Kiwi																		
Mandel																		
Übertrag		42																

	Anzahl Punkte maximal erreicht																
Übertrag	42																
Aufgabe 19																	
<p>Im Zusammenhang mit dem Waschprozess sind französische Härtegrade von Bedeutung.</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) 1 französisches Härtegrad entspricht 5 Gramm Kalk pro 100 Liter Wasser.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>b) Französische Härtegrade sind die Messeinheit des Kalkgehaltes im Wasser.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>c) Weiches Wasser hat weniger als 16 französische Härtegrade.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>d) Bei 30 französischen Härtegraden braucht es weniger Waschmittel.</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) 1 französisches Härtegrad entspricht 5 Gramm Kalk pro 100 Liter Wasser.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	b) Französische Härtegrade sind die Messeinheit des Kalkgehaltes im Wasser.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	c) Weiches Wasser hat weniger als 16 französische Härtegrade.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	d) Bei 30 französischen Härtegraden braucht es weniger Waschmittel.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2	
	richtig	falsch															
a) 1 französisches Härtegrad entspricht 5 Gramm Kalk pro 100 Liter Wasser.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
b) Französische Härtegrade sind die Messeinheit des Kalkgehaltes im Wasser.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
c) Weiches Wasser hat weniger als 16 französische Härtegrade.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
d) Bei 30 französischen Härtegraden braucht es weniger Waschmittel.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
Aufgabe 20																	
<p>Die Küchenwäsche wird mit dem 3-Laugenprogramm gewaschen.</p> <p>Schreiben Sie die vier Prozesse auf, welche in der Waschmaschine ablaufen.</p> <p>1)</p> <p>2)</p> <p>3)</p> <p>4)</p>	2																
Aufgabe 21																	
<p>Sie sortieren schmutzige Bettwäsche.</p> <p>Beschreiben Sie das korrekte Vorbehandeln eines Blutflecks.</p> <p>.....</p>	1																
Aufgabe 22																	
<p>Sie verwenden für Gästewäsche einen Weichspüler.</p> <p>Kreuzen Sie zwei Aussagen an, welche auf den Weichspüler zutreffen.</p> <p><input type="checkbox"/> Dem Hauptwaschgang beigegeben <input type="checkbox"/> Für Wolle nicht geeignet</p> <p><input type="checkbox"/> Auch in Sprayform vorhanden <input type="checkbox"/> Verleiht der Wäsche einen festen Griff</p> <p><input type="checkbox"/> Verhindert elektrostatische Aufladung</p>	1																
Total	48																