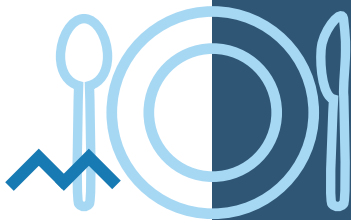




Andrea Sahmer

Fachkraft im Gastgewerbe
Restaurantfachmann/-frau
Hotelfachmann/-frau

Basiswissen – Abschlussprüfung



Best.-Nr. 381
9. Auflage 2023

9. Auflage 2023 · ISBN 978-3-95532-381-3

Alle Rechte liegen beim Verlag bzw. sind der Verwertungsgesellschaft Wort, Untere Weidenstr. 5, 81543 München, Telefon 089 514120, zur treuhänderischen Wahrnehmung überlassen. Damit ist jegliche Verbreitung und Vervielfältigung dieses Werkes – durch welches Medium auch immer – untersagt.



© u-form Verlag | Hermann Ullrich GmbH & Co. KG
Cronenberger Straße 58 | 42651 Solingen
Telefon: 0212 22207-0 | Telefax: 0212 22207-63
Internet: www.u-form.de | E-Mail: uform@u-form.de





ACHTUNG!

Sollte es für diese Auflage der Lernkarten Aktualisierungen oder Änderungen geben, können Sie diese unter **www.u-form.de/addons/381-2023.zip** herunterladen. Ist die Seite nicht verfügbar, so sind keine Änderungen eingestellt!

Frage

Die neue Saisonkarte „Herbst“ soll erstellt werden.

Nennen Sie vier mögliche Unterteilungen für diese Karte, die den saisonalen Bezug berücksichtigen.

Antwort

- Kürbis in der Hauptrolle
- Feine Pilzgerichte
- Variationen von der Ente
- Wild aus heimischen Wäldern
- Desserts von Apfel und Pflaume

Frage

Für eine Veranstaltung sind Menükarten zu erstellen. Folgende Informationen liegen Ihnen vor:

Aperol Spritz, Rinderroulade mit Rahmsoße, Kohlrabi und Kartoffelpüree, Kresseschaumsuppe, Obstsalat mit Sahnetupfer, Kaffee und Gebäck, Dornfelder, Pfalz, Spätzle.

Wie ordnen Sie alle Menübestandteile und die Getränke richtig an?

Aperol Spritz

Kresseschaumsuppe

Dornfelder, Spätzle,
Pfalz

Rinderroulade mit Rahmsoße,
Kohlrabi und Kartoffelpüree

Kaffee und Gebäck

Obstsalat mit Sahnetupfer

Frage

Sie sortieren den Ordner mit den Menüvorschlägen nach saisonalen Aspekten. Nennen Sie die passende Jahreszeit zum jeweiligen Menü.

- A. Feldsalat mit Speckwürfeln und Walnusss dressing, knusprige Gänsekeule mit Rotkohl und Kartoffelklößen, Grießflammeri mit Quittengelee
- B. Matjestartar, weißer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, kleinem Wiener Schnitzel und neuen Kartoffeln, dreierlei von Erdbeeren (Mousse, Eis, Salat)
- C. Wildkräutersalat mit Himbeervinaigrette, gegrillte Lachsschnitte mit Zitronenbuttersauce und Gemüsereis, Pfirsich-Crumble mit Vanilleeis
- D. Kürbiscremesuppe, Hirschragout mit frischen Steinpilzen, Wirsing und Spätzle, Apfelküchle mit Vanillesauce

Antwort

- A. Winter
- B. Frühling
- C. Sommer
- D. Herbst

Frage

Wie werden diese Begriffe richtig geschrieben?

- Meerettich
- Sauce hollandäse
- Spagetti bolonaise
- Reschaud
- Tumbler

Antwort

- Meerrettich
- Sauce hollandaise
- Spaghetti (auch möglich: Spagetti)
bolognese
- Rechaud
- Tumbler

Frage

Eingehende Reservierungen werden **chronologisch** abgelegt.

Wie sortieren Sie die folgenden Reservierungen richtig?

- A. 2 Einzelzimmer von 15.08. – 17.08.
- B. 1 Doppelzimmer von 05.06. – 06.06.
- C. 1 Doppelzimmer, 1 Einzelzimmer von 13.07. – 16.07.
- D. 2 Doppelzimmer von 30.06. – 03.07.
- E. 1 Juniorsuite von 06.06. – 08.06.

Chronologische Ablage nach Anreisedatum:

B, E, D, C, A

Frage

In der Gästedeck sind die Gäste nach dem Anfangsbuchstaben ihres Nachnamens sortiert.

Wie wird diese Ordnungsform bezeichnet?

Antwort

Alphabetisch