



Andrea Sahmer

Restaurantfachmann Restaurantfachfrau

Abschlussprüfung
Besondere berufliche Fachbildung



Best.-Nr. 38153

7. Auflage 2023

7. Auflage 2023 · ISBN 978-3-95532-382-0

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/38153-2023.zip** herunterladen. Ist die Seite nicht verfügbar, so sind keine Änderungen eingestellt!

Mit diesen 150 Lernkarten – Bestell-Nr. 38153 – bereiten sich Auszubildende im Ausbildungsberuf **Restaurantfachmann/ Restaurantfachfrau** auf ihre **Abschlussprüfung** vor.

Die Inhalte umfassen alle Themen des Bereiches

Besondere berufliche Fachbildung.

Dieses Modul ergänzt das Modul Basiswissen – Abschlussprüfung, Bestell-Nr. 381.

HINWEIS

In den folgenden Lernkarten wird aus Gründen der besseren Lesbarkeit zwischen männlichen und weiblichen Formen für Berufsbezeichnungen abgewechselt. Die jeweils genannte Form bezieht sich selbstverständlich auf Personen jeden Geschlechts.

Frage

Ein Gast bestellt bei Ihnen einen Gin Fizz. Welche Liste mit Arbeitsmitteln ist die richtige?

- A. Rührglas, Barsieb, Zitruspresse
- B. Rührglas, Zitruspresse, Barlöffel
- C. Gästeglas, Eisschaufel, Zestensneider
- D. Schüttelbecher, Eisschaufel, Barmaß
- E. Gästeglas, Barlöffel, Barmaß

- D.** Für einen Gin Fizz werden die Zutaten mit einem Barmaß (Jigger) abgemessen und in einem Schüttelbecher (Shaker) mit Eis gemischt.

Frage

Sie servieren eine Flasche Rotwein am Tisch des Gastes. Bringen Sie die erforderlichen Arbeitsschritte in die richtige Reihenfolge.

- A. Korkenzieher eindrehen
- B. Kapsel mit Messer abschneiden
- C. Korke langsam herausziehen
- D. Flaschenöffnung mit Serviette säubern
- E. Korke auf einem kleinen Teller präsentieren
- F. Serviette um den Flaschenhals binden
- G. Flasche mit dem Etikett nach vorne dem Gast präsentieren

Antwort

1. G. Flasche mit dem Etikett nach vorne dem Gast präsentieren
2. B. Kapsel mit Messer abschneiden
3. A. Korkezieher eindrehen
4. C. Korken langsam herausziehen
5. D. Flaschenöffnung mit Serviette säubern
6. F. Serviette um den Flaschenhals binden
7. E. Korken auf einem kleinen Teller präsentieren

Frage

Da beim Flambieren mit offenem Feuer gearbeitet wird, müssen Sie Sicherheitsregeln beachten.

Welche drei Regeln beherzigen Sie?

- Sicherheitsabstand zwischen Flambierwagen und Gästetisch
- Wenig Alkohol (ca. 2 cl pro Portion) zum Flambieren verwenden, da sonst Gefahr einer Stichflamme besteht
- Spirituosen nie direkt aus der Flasche über die Speisen gießen, sondern am besten leicht erwärmt aus einer Kelle.

Frage

Sie legen einen Rehrücken mit Beilagen am Guéridon vor und servieren die von Ihnen angerichteten Teller den Gästen. Wie wird diese Servierart bezeichnet?

- A. Amerikanischer Service
- B. Englischer Service
- C. Französischer Service
- D. Russischer Service
- E. Deutscher Service

- B.** Englischer Service = Servieren vom Beistelltisch (Guéridon)

Frage

Sie erhalten die Aufgabe, für ein Bankettessen den Personalbedarf zu planen.

Welche 5 Überlegungen berücksichtigen Sie bei Ihrer Planung?

- Anzahl der Gäste
- Speisenangebot als Büfett oder Menü
- Serviceart (Tellerservice, Plattenservice)
- Fachliches Können der Mitarbeiter, Einsatz von Aushilfen
- Dauer der Veranstaltung

Frage

Sie besprechen mit einem Gast eine moderne Speisenfolge aus fünf Gängen für einen festlichen Anlass. Bringen Sie die Gänge in die richtige Reihenfolge.

- A. Warme Vorspeise
- B. Kalte Vorspeise
- C. Hauptgang
- D. Dessert
- E. Käse

Antwort

1. B. Kalte Vorspeise
2. A. Warme Vorspeise
3. C. Hauptgang
4. E. Käse
5. D. Dessert

Frage

Sie planen mit einem Brautpaar die Hochzeitsfeier. Der Wunsch des Paares ist ein besonders festliches Ambiente.

Warum empfehlen Sie ein Menü anstatt Büfett?

- Tische wirken festlicher, wenn alle Gänge eingedeckt sind
- Weniger Unruhe im Raum, wenn die Gänge serviert werden
- Hochwertiger Eindruck der Speisen, da die Gänge von der Küche auf Tellern angerichtet und ausgarniert werden
- Die Gäste werden bedient und fühlen sich gewertschätzt

Frage

Sie bitten einen Praktikanten, die Chafing Dishes zu holen. Er schaut Sie fragend an.

Wie erklären Sie ihm, was Sie benötigen?

- A. Behälter zum Servieren von Suppen
- B. Große Tablett zum Abräumen
- C. Behälter zum Warmhalten von Speisen in einem Wasserbad
- D. Abdeckhauben, um Tellergerichte warmzuhalten
- E. Plastikkörbe zum Aufbewahren des Bankettgeschirrs

- C.** Behälter zum Warmhalten von Speisen in einem Wasserbad, welches von unten durch Strom oder Brennpaste beheizt wird.

Frage

Auf welche Büfettdekoration sollten Sie aus hygienischen Gründen verzichten?

- A. Eisskulpturen
- B. Gläser mit Früchten/Gemüse
- C. Schauplatten
- D. Efeuranken
- E. Topfpflanzen

E. Topfpflanzen

Erde und darin enthaltene Insekten vertragen sich nicht mit offenen Lebensmitteln.

Wünscht der Gast es dennoch, ist der Topf vollständig in Folie einzupacken.

Frage

Getränkepauschalen machen die Kalkulation einer Veranstaltung für den Besteller leichter.

Welche Instruktionen geben Sie Ihren Servicemitarbeitern, damit Reklamationen bei der Abrechnung vermieden werden?

- Einprägen, welche Leistungen zu der Pauschale gehören
- Gäste informieren, wenn ein Getränkewunsch nicht inkludiert ist
- Gast bitten, mit dem Gastgeber zu klären, ob Sonderwünsche übernommen werden
- Gastgeber darauf aufmerksam machen, wenn z. B. Zeitlimit erreicht ist

Frage

Sie arbeiten in einem Restaurant in der Nähe der Schweizer Grenze. Ein Gast möchte seine Rechnung in Höhe von 75,50 € in Schweizer Franken (CHF) begleichen.

Wie viel Franken muss er Ihnen geben, wenn er noch 7,50 € Trinkgeld gibt und der Kurs wie folgt ist: 1 € = 1,05 CHF?

Antwort

$$1 \text{ €} = 1,05 \text{ CHF}$$

$$83,00 \text{ €} = x \text{ CHF}$$

$$x = 87,15 \text{ CHF}$$

Der Gast muss 87,15 Schweizer Franken (CHF) bezahlen.

Frage

In welchem Glas servieren Sie ein Weizenbier?



- B.** Weizenbierglas
- A. Becher = Export
- C. Stange = Kölsch
- D. Krug = Lager, Märzen
- E. Tulpe = Pils

Frage

Welche Unterlage ist ein innerbetrieblicher Verrechnungsbeleg?

- A. Quittung
- B. Bon
- C. Beleg
- D. Gutschein
- E. Guest Check

- B.** Der Bon ist das Zahlungsmittel des Servicemitarbeiters an die Warenausgabestationen. Ohne Bon erhält er keine Ware.