



Andrea Sahmer

Hotelfachmann Hotelfachfrau

Prüfungstrainer Abschlussprüfung
Übungsaufgaben und erläuterte Lösungen

Aufgabenteil

Bestell-Nr. 543

Deine Meinung ist uns wichtig!

Du hast Fragen, Anregungen oder Kritik zu diesem Produkt?

Das u-form Team steht dir gerne Rede und Antwort.

Einfach eine kurze E-Mail an

feedback@u-form.de

Änderungen, Korrekturen und Zusatzinfos findest du übrigens unter diesem Link:

www.u-form.de/addons/543-2022.zip

BITTE BEACHTEN:

Zu diesem Prüfungstrainer gehören auch noch ein **Lösungsteil** und ein heraustrennbarer **Lösungsbogen**.



WIR HABEN NOCH MEHR!

In unserem Online-Shop findest du das komplette Angebot für eine optimale Prüfungsvorbereitung Hotelfachfrau / Hotelfachmann.

JETZT ENTDECKEN



21. Auflage 2022 · ISBN 978-3-88234-543-8

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

| | |
|--|--------------|
| | Seite |
| Wie sieht die theoretische Abschlussprüfung (Kenntnisprüfung) aus? | 6 |
| Lösungsbogen (zum Heraustrennen) | nach Seite 8 |

| Bereich | Aufgaben-Nr. | Seite |
|--|---------------------|--------------|
| 1 Gästeempfang und Beratung | 1.01 - 1.82 | 9 - 42 |
| 2 Marketing und Arbeitsorganisation | 2.01 - 2.80 | 45 - 81 |
| 3 Wirtschafts- und Sozialkunde | 3.01 - 3.52 | 85 - 111 |
| Bildnachweis | | 112 |



1

Gästeempfang und Beratung

Fremdsprachliche Fachbegriffe in der Küche/Roomservice (offene Aufgabe)

1.01

Ein Gast bestellt telefonisch bei Ihnen auf Englisch folgendes Frühstück, das er auf seinem Zimmer serviert bekommen möchte:

Green tea, two scrambled eggs with bacon, porridge with cream, smoked salmon and toast, a glass of fresh squeezed orange juice.

Nennen Sie die bestellten Frühstücksgerichte in deutscher Sprache und geben Sie die Reihenfolge Ihrer Arbeitsschritte von der Aufnahme der Bestellung bis zum Servieren des Frühstücks an!

(Hinweis: warme Gerichte können Sie in der Küche bestellen.)



Kalte Vorspeisen

1.02

Sie sind heute für die Beratung der Gäste am Mittagsbüfett zuständig. Ein Gast fragt Sie, zu welcher kalten Vorspeise die Remouladensoße am besten passt. Geben Sie ihm eine Empfehlung!

1. Geräucherter Lachs
2. Wildpastete
3. Feldsalat mit gerösteten Speckwürfeln
4. Nordseekrabben
5. Roastbeef, dünn aufgeschnitten

1.03

Suppen (offene Aufgabe)

Beim Mittagsbüfett werden verschiedene Suppeneinlagen zur Kraftbrühe angeboten.

- Nennen Sie **6** mögliche Einlagen (keine Rohstoffwiederholung)!
- Geben Sie **3** Hauptrohstoffe an, aus denen Sie eine Kraftbrühe herstellen können!

1.04

Warme Vorspeisen

Eine warme Vorspeise soll den ersten Hunger stillen, aber nicht satt machen. Wählen Sie aus den folgenden Gerichten **3** geeignete aus.

- Carpaccio
- Königinpastetchen
- Gefüllter Kohlrabi
- Gratinierte Maultaschen
- Spargelcocktail
- Geflügelgalantine
- Gemüseterrine

<https://u-form.de/erfolg/3081>

U-FORM ERFOLGSPAKETE

Für deinen krönenden Abschluss: Hol dir jetzt das u-form Erfolgspaket, welches dich optimal auf alle Prüfungsfächer vorbereitet. Und das Beste daran: Bestehe deine Prüfung oder du erhältst 100% Geld zurück.

JETZT BESTELLEN



Fischgerichte (offene Aufgabe)

1.05

Im Restaurant „Zur Sonne“ wird im Mai eine Fischwoche durchgeführt. Der Auszubildende Eifrig erhält den Auftrag, aus der Rezeptkartei jeweils ein Gericht mit Verwendung folgender Fischarten herauszusuchen:

1. Salzwasserfisch
2. Süßwasserfisch
3. Wanderfisch

Nennen Sie zu jeder Fischart ein vollständiges Gericht für die Fischkarte. Sie können wählen, ob es sich dabei um eine Vorspeise, ein Zwischengericht oder einen Hauptgang handelt!

Fleisch

1.06

Auf der Speisekarte stehen bei den Hauptgängen die Gerichte Chateaubriand, Cordon Bleu und Kasseler. Ein Gast möchte von Ihnen wissen, um welche Fleischart es sich dabei jeweils handelt.

Ordnen Sie zu, indem Sie die Kennziffern von **3** der insgesamt 7 Fleischarten in die Kästchen neben den zugehörigen Fleischgerichten eintragen. Übertragen Sie anschließend Ihre senkrecht angeordneten Lösungsziffern in dieser Reihenfolge von links nach rechts in den Lösungsbogen!

Fleischarten

1. Rindfleisch: Zwischenrippenstück
2. Kalbfleisch
3. Hammelfleisch
4. Rindfleisch: Filet
5. Schweinefleisch
6. Geflügelfleisch
7. Wildfleisch

Fleischgerichte

- | | |
|------------------|----------------------|
| a) Chateaubriand | <input type="text"/> |
| b) Cordon Bleu | <input type="text"/> |
| c) Kasseler | <input type="text"/> |



2

Marketing und Arbeitsorganisation

Arbeitsschutz und Unfallverhütung

2.01

Im Hotel Sonnenhof macht die Feuerwehr eine Sicherheitsinspektion.

Welche Aussage über Sicherheitsmaßnahmen im Gaststättengewerbe ist richtig?

1. Der Fluchtweg zu den Notausgängen ist mit roten Symbolen zu kennzeichnen.
2. Gefüllte Kohlendioxidflaschen müssen durch einen Spezialhalter an der Wand befestigt werden.
3. Ein Friteusenbrand ist mit Wasser zu löschen.
4. Beim Flambieren gießt man die Spirituose aus der Flasche vom Pfannenrand in die Pfanne.
5. Beim Reinigen von elektrischen Arbeitsgeräten genügt es, den Ein-/Ausschalter auf „Aus“ zu stellen.

Sicherheitszeichen

2.02

Welches abgebildete Sicherheitszeichen weist auf ein spritzwassergeschütztes, elektrisches Betriebsmittel hin?

1.



2.



3.



4.



5.



2.03

Erste-Hilfe-Maßnahmen

Der Auszubildende Eifrig hat sich seinen Handrücken mit kochendem Wasser verbrannt.

Welche Sofortmaßnahme ist zur Behandlung geeignet?

1. Verletzten in stabile Seitenlage bringen, sofort einen Arzt rufen.
2. Handrücken mit Jod behandeln.
3. Brandsalbe auftragen.
4. Eiskaltes Wasser über den Handrücken laufen lassen.
5. Wunde mit sterilem Verbandsmaterial leicht abdecken und sofort einen Arzt rufen.

2.04

Vorbeugender Brandschutz

Als Herr Sonntag das „Hotel Sonnenhof“ übernahm, musste er sich mit verschiedenen Vorschriften zur Brandverhütung vertraut machen.

Welche der Aussagen zum Brandschutz ist **nicht** richtig?

1. Vorhänge und Gardinen müssen schwer entflammbar sein.
2. Ausgangstüren müssen eine so genannte Panikverriegelung haben.
3. Abfalleimer, in die Zigarettenasche geleert wird, dürfen nicht brennbar sein.
4. Nur im Foyer sind Fluchtpläne anzubringen.
5. Rettungswege und Notausgänge müssen durch Hinweisschilder gekennzeichnet werden.

2.05

Umweltbeeinflussung/Umweltschutz

Bei welchen **2** der unten genannten Aussagen handelt es sich **nicht** um eine Umweltschutzmaßnahme?

1. Einbau einer Vorrichtung in der Küche zur Fettrückhaltung im Abwasser-Abflusssystem
2. Sortierung des Mülls nach Papier, Glas und Metall
3. Einsatz von Plastikbesteck und Papptellern bei einer Außer-Haus-Veranstaltung
4. Verwendung von Portionsverpackungen
5. Einkauf von Getränken in Pfandflaschen
6. Verwendung von Essig als Reinigungsmittel

Situation zu den Aufgaben 2.06 – 2.10

Von Herrn Sonntag erhalten Sie den Auftrag, für alle neuen Mitarbeiter eine Hygieneschulung vorzubereiten und mit ihm durchzuführen.

Hygienevorschriften

2.06

Sie werden die Mitarbeiter zunächst über wichtige Hygienevorschriften informieren.

Ordnen Sie zu, indem Sie die jeweils richtige Kennziffer der **4** Gesetze/Verordnungen in das Kästchen neben den Vorschriften eintragen. Übertragen Sie anschließend Ihre senkrecht angeordneten Lösungsziffern in dieser Reihenfolge von links nach rechts in den Lösungsbogen!

Gesetze/Verordnungen

1. Infektionsschutzgesetz
2. EG-Verordnung über Lebensmittelhygiene (852/2004)
3. Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFBG)
4. Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV)

Vorschriften

- | | |
|---|--------------------------|
| a) Bei Arbeiten in der Küche ist eine geeignete Kopfbedeckung (Kochmütze) zu tragen. | <input type="checkbox"/> |
| b) Es ist verboten, Lebensmittel für andere derart zuzubereiten, dass ihr Verzehr der Gesundheit schadet. | <input type="checkbox"/> |
| c) Köche müssen vor Beginn ihrer Tätigkeit eine Erstbelehrung (früher: Gesundheitszeugnis) vorlegen. | <input type="checkbox"/> |
| d) Milchprodukte sind stets kühl zu lagern. | <input type="checkbox"/> |
| e) Lebensmittel sind mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum zu versehen. | <input type="checkbox"/> |
| f) Die Reinigung der Küche hat nach einem Plan zu erfolgen. Die Kontrolle der ausgeführten Arbeiten ist schriftlich festzuhalten. | <input type="checkbox"/> |

Arten von Lebensmittelschädigungen

2.07

Mikroorganismen haben unterschiedliche Wirkungen.

Welche Mikroorganismen können stark schädigend auf die menschliche Gesundheit wirken?

1. Essigsäurebakterien
2. Milchsäurebakterien
3. Hefepilze
4. Edelschimmelpilze
5. Bodenbakterien (C. botulinum)



3

Wirtschafts- und Sozialkunde

Betriebe in der Wirtschaft

3.01

Stellen Sie fest, auf welche der folgenden Wirtschaftszweige unten stehende Aussagen zutreffen. Ordnen Sie zu, indem Sie die jeweils richtige Kennziffer der **4** Wirtschaftszweige in das Kästchen neben den Aussagen eintragen. Übertragen Sie anschließend Ihre senkrecht angeordneten Lösungsziffern in dieser Reihenfolge von links nach rechts in den Lösungsbogen!

| Wirtschaftszweige | Aussagen | |
|-------------------|--|--------------------------|
| 1. Handwerk | a) Zu den Hauptaufgaben zählen u. a. die Auswahl eines Warensortimentes, die Vorratshaltung und die Warenverteilung. | <input type="checkbox"/> |
| 2. Industrie | b) Die Automatisierung führt zu einer starken Arbeitsteilung. | <input type="checkbox"/> |
| 3. Handel | c) Das erforderliche Kapital ist weitgehend Eigenkapital. In diesem Wirtschaftszweig wird in kleinen Serien gefertigt. | <input type="checkbox"/> |
| 4. Dienstleistung | d) Die produzierten Güter werden als sogenannte immaterielle Güter bezeichnet. | <input type="checkbox"/> |

Arten von Betrieben

3.02

Welcher gastgewerbliche Betrieb bietet Beherbergung und Mittagstisch nicht nur für Hausgäste an?

1. Eine Pension
2. Ein Hotel Garni
3. Ein Gasthof
4. Eine Autobahnraststätte
5. Eine Mensa

<https://u-form.de/original/7116>

**ORIGINAL
IHK-PRÜFUNGEN**

Du möchtest wissen, was dich in der Prüfung erwartet?
Nur bei uns bekommst du die original IHK-Abschlussprüfung
Hotelfachfrau / Hotelfachmann.

JETZT BESTELLEN



3.03

Wirtschaftssektoren

Die Wirtschaft teilt man in drei Sektoren ein.

Ordnen Sie die genannten Wirtschaftssektoren, den in den Geschäftsvorfällen genannten Betrieben zu, indem Sie die Kennziffern der **3** Wirtschaftssektoren in den Kästchen neben den Geschäftsvorfällen eintragen. Übertragen Sie anschließend Ihre senkrecht angeordneten Lösungsziffern in dieser Reihenfolge von links nach rechts in den Lösungsbogen!

Wirtschaftssektoren

1. Primärer Sektor
2. Sekundärer Sektor
3. Tertiärer Sektor

Fälle

- | | |
|---|--------------------------|
| a) Ein Kunde reserviert in einem Hotel ein Zimmer. | <input type="checkbox"/> |
| b) Die Geschäftseinnahmen werden bei der Bank eingezahlt. | <input type="checkbox"/> |
| c) Ein Kunde bestellt Fleisch bei einem ökologisch geführten Bauernhof. | <input type="checkbox"/> |
| d) Die Bäckerei liefert die Frühstücksbrötchen. | <input type="checkbox"/> |
| e) Beim Hersteller von Eiscreme werden für eine Veranstaltung Eistorten bestellt. | <input type="checkbox"/> |
| f) Eine Forellenzucht bietet geräucherte Forellen an. | <input type="checkbox"/> |

Situation zu den Aufgaben 3.04 bis 3.06

Nach dem Ende seiner Ausbildung möchte Herr Eifrig im Hotel Sonnenhof weiter am Empfang arbeiten. Er hält seinen Arbeitsvertrag in Händen, der nachfolgend in Auszügen abgebildet ist.

Hotel Sonnenhof · Sonnenberg



Arbeitsvertrag

Zwischen dem Hotel Sonnenhof und Herrn Markus Eifrig, geboren am 17.06.2002 in München, wohnhaft in 55767 Sonnenberg, Talblick 18, wird folgender Arbeitsvertrag geschlossen:

1. Einstellung

Herr Eifrig wird als Empfangsassistent in der Abteilung Front Office tätig sein. Das Beschäftigungsverhältnis beginnt am 01.08.2022 und ist unbefristet. Die für die Position gültige Stellenbeschreibung ist Bestandteil des Arbeitsvertrages.

2. Probezeit

Die Probezeit beträgt 3 Monate und kann bis höchstens 6 Monate verlängert werden. Innerhalb der Probezeit ist eine Kündigung von beiden Seiten mit einer Frist von zwei Wochen möglich.

3. Entlohnung

Das Brutto-Monatsentgelt beträgt 2.696,00 €. Das Nettogehalt wird am letzten Arbeitstag eines Kalendermonats auf das angegebene Konto überwiesen.

4. Kündigung

Nach Beendigung der Probezeit kann das Beschäftigungsverhältnis nur mit einer Frist von 4 Wochen zum 15. des Monats oder zum Monatsende gekündigt werden.

5. Arbeitszeit

Die tariflich festgelegte monatliche Regelarbeitszeit beträgt 169 Stunden. Pausen gelten nicht als Arbeitszeit.

6. Urlaub

Der jährliche Erholungsurlaub bezieht sich nur auf das Kalenderjahr und ist im Einvernehmen mit dem Vorgesetzten zu nehmen.

7. Sonstiges

Bei Arbeitsantritt sind alle Arbeitspapiere im Betriebsbüro abzugeben. Dort ist auch jede Veränderung der persönlichen Daten wie Adressänderung, Familienstandänderung bekannt zu geben.

....

3.04

Arbeitsvertrag

Mit Hilfe des folgenden Auszugs aus dem Nachweisgesetz prüft Herr Eifrig, ob der Arbeitsvertrag alle erforderlichen Angaben enthält.

§ 2 Nachweispflicht

(1) Der Arbeitgeber hat spätestens einen Monat nach dem vereinbarten Beginn des Arbeitsverhältnisses die wesentlichen Vertragsbedingungen schriftlich niederzulegen, die Niederschrift zu unterzeichnen und dem Arbeitnehmer auszuhändigen. In die Niederschrift sind mindestens aufzunehmen:

1. der Name und die Anschrift der Vertragsparteien,
2. der Zeitpunkt des Beginns des Arbeitsverhältnisses,
3. bei befristeten Arbeitsverhältnissen: die vorhersehbare Dauer des Arbeitsverhältnisses,
4. der Arbeitsort oder, falls der Arbeitnehmer nicht nur an einem bestimmten Arbeitsort tätig sein soll, ein Hinweis darauf, daß der Arbeitnehmer an verschiedenen Orten beschäftigt werden kann,
5. eine kurze Charakterisierung oder Beschreibung der vom Arbeitnehmer zu leistenden Tätigkeit,
6. die Zusammensetzung und die Höhe des Arbeitsentgelts einschließlich der Zuschläge, der Zulagen, Prämien und Sonderzahlungen sowie anderer Bestandteile des Arbeitsentgelts und deren Fälligkeit,
7. die vereinbarte Arbeitszeit,
8. die Dauer des jährlichen Erholungsurlaubs,
9. die Fristen für die Kündigung des Arbeitsverhältnisses,
10. ein in allgemeiner Form gehaltener Hinweis auf die Tarifverträge, Betriebs- oder Dienstvereinbarungen, die auf das Arbeitsverhältnis anzuwenden sind. [...]

Quelle: Gesetz über den Nachweis der für ein Arbeitsverhältnis geltenden wesentlichen Bedingungen (Nachweisgesetz - NachwG)

Welche **2** Angaben müssen noch ergänzt werden?

1. Die Dauer des jährlichen Urlaubs
2. Die Höhe des Arbeitsentgelts
3. Die Kündigungsfristen
4. Die vereinbarte Arbeitszeit
5. Die Bezeichnung der Tätigkeit
6. Die Anschrift des Hotels

Rechte und Pflichten aus dem Arbeitsvertrag

3.05

Durch den Arbeitsvertrag entstehen sowohl Herrn Sonntag (Arbeitgeber) als auch Herrn Eifrig (Arbeitnehmer) Rechte und Pflichten. Bei welchen 2 beschriebenen Fällen wird gegen eine Pflicht aus dem Arbeitsvertrag verstoßen?

1. Herr Eifrig erledigt die anfallenden Arbeiten am Empfang nach bestem Können.
2. Nach der Arbeit trifft sich Herr Eifrig mit seinem Freund, der in einem anderen Hotel arbeitet. Er bespricht mit ihm die neuesten Investitionspläne des Hotels Sonnenhof.
3. Herr Sonntag überweist das Gehalt seiner Mitarbeiter immer bis zum Letzten des Monats.
4. Herr Eifrig kann wegen einer Grippe nicht zum Spätdienst erscheinen und informiert am Vormittag seine Abteilung.
5. Wegen großen Geschäftsaufkommens wird die tägliche Arbeitszeit am Empfang dauerhaft auf 9 Stunden verlängert.
6. Nach vier Monaten am Empfang bekommt Herr Eifrig die Chance, im Ausland zu arbeiten. Herr Sonntag stellt ihm ein Zeugnis aus.

Urlaubsanspruch

3.06

Laut Bundesurlaubsgesetz hätte Herr Eifrig einen Urlaubsanspruch von 24 Werktagen. Im allgemein verbindlichen Tarifvertrag sind 28 Urlaubstage festgelegt. Laut Betriebsvereinbarung stehen ihm jedoch 30 Urlaubstage zu. Wie viele Urlaubstage kann Herr Eifrig nun beanspruchen?

1. Es gilt das Bundesurlaubsgesetz und somit ein Anspruch von 24 Urlaubstagen.
2. Der Urlaubsanspruch laut Tarifvertrag ist die maßgebliche Vereinbarung zwischen Arbeitnehmerverband und Gewerkschaft und deshalb stehen ihm 28 Urlaubstage zu.
3. Da in Herrn Eifrigs Arbeitsvertrag jetzt 29 Urlaubstage festgelegt sind, ist das der gültige Anspruch.
4. Herr Eifrig hat einen Anspruch von 30 Tagen, weil im Einzelarbeitsvertrag nur verbessernde Änderungen gegenüber der Betriebsvereinbarung zulässig sind.
5. Die Betriebsvereinbarung hat keine Gültigkeit für das Hotel Sonnenhof, es gilt der Anspruch aus dem Tarifvertrag, also 28 Urlaubstage.

Zuständige Stellen

3.07

Jedes Jahr wird die Anzahl abgeschlossener Ausbildungsverträge veröffentlicht.

Welche Organisation erstellt diese Statistik?

1. Industrie- und Handelskammer (IHK)
2. Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V. (DEHOGA)
3. Gewerkschaft Nahrung – Genuss – Gaststätten (NGG)
4. Berufsfachverbände
5. Statistisches Bundesamt



Andrea Sahmer

Hotelfachmann Hotelfachfrau

Prüfungstrainer Abschlussprüfung
Übungsaufgaben und erläuterte Lösungen

Lösungs- und Erläuterungsteil

Bestell-Nr. 543

u-form Verlag · Hermann Ullrich GmbH & Co. KG

Fremdsprachliche Fachbegriffe in der Küche/Roomservice (offene Aufgabe)

1.01

Übersetzung der Bestellung:

Grüner Tee, zwei Rühreier mit Speck, Haferflockenbrei mit Sahne, geräucherter Lachs und Toast, ein Glas frisch gepresster Orangensaft

Arbeitsschritte:

- Haferflockenbrei (Porridge) und Rühreier in der Küche bestellen
- Orangen auspressen
- Frühstückstablett mit geeignetem Tuch belegen
- Eindecken des Tablett mit Mittelteller, Mundserviette, Mittelmesser, Mittelgabel, Mittellöffel
- Rechts vom Teller Untertasse, Teetasse, Kaffeelöffel platzieren
- Über dem Mittelmesser Glas mit Orangensaft einsetzen
- Im oberen Teil des Tablett Zuckerstreuer, Milchkännchen, Salz- und Pfefferstreuer sowie eine frische Blume in der Vase dazustellen
- Scheiben vom geräucherten Lachs auf Brotteller anrichten, eventuell mit Sahnemeerrettich und einem Stückchen Butter ergänzen, mit Kräutern dekorieren (z. B. Dill)
- Lachsteller links vom Mittelteller einsetzen
- Toast toasten und im Brotkorbchen mit einer Serviettentasche oberhalb des Lachstellers platzieren
- Die fertigen Rühreier auf dem Mittelteller einsetzen und mit einer Cloche (frz. für Glocke, Glockenhut) zudecken
- Schälchen mit heißem Porridge im oberen Teil des Tablett platzieren und ein kleines Kännchen flüssige Sahne dazustellen
- Schließlich kochendes Wasser in ein Teekännchen füllen. Teebeutel mit grünem Tee auf Tellerchen dazulegen
- Tablett auf der linken Hand tragen, mit rechter Hand an der Zimmertür des Gastes anklopfen
- Das Zimmer erst nach einem „Herein!“ betreten oder wenn der Gast die Tür öffnet
- Einen guten Morgen wünschen, ansonsten aber Zurückhaltung und Diskretion wahren
- Das Zimmer so schnell wie möglich wieder verlassen

1.02

Kalte Vorspeisen

Vorspeisen werden in verschiedenen Ländern unterschiedlich genannt. Dabei wird zunächst nicht unterschieden, ob es sich um warme oder kalte Vorspeisen handelt. Der klassischen Speisenfolge gemäß kommen zuerst die kalten Vorspeisen.

| Land | Vorspeise |
|-------------|--|
| Frankreich | Hors d'œuvre – z. B. Canapés, Pasteten, Mousses |
| Spanien | Tapas – z. B. Patatas bravas (gewürzte, gebratene Kartoffeln), Gambas a la Plancha (Garnelen auf einer mit Meersalz bestreuten Kochplatte gebraten), Champignons in Knoblauchmarinade, Serranoschinken |
| Italien | Antipasti – z. B. Parmaschinken, Salami, Oliven, Bruschetta (geröstetes Brot mit Tomatenwürfeln und Olivenöl) |
| Naher Osten | Mezze – Hummus (Kichererbsenpüree), Tabouleh (Bulgursalat), Dolma (geschmortes, gefülltes Gemüse) |
| Schweden | Smorgasbord – Fischhappen, z. B. Graved Lachs, Räucherlachs, eingelegter Hering |

Die Remouladensoße wird zu kaltem **Roastbeef** serviert. Sie ist eine Ableitung der Mayonnaise mit Kapern, Sardellen, Gewürzgurken, Senf und Kräutern. Bei warmen Gerichten passt sie sehr gut zu gebackenem Fischfilet.

Antwort 5. ist also **richtig**.

5

- zu 1.:** Zu geräuchertem Lachs passen Soßen auf der Basis von Meerrettich gut, die z.B. mit Sahne oder Preiselbeeren verfeinert werden. Zu gebeiztem Lachs (Graved Lachs) serviert man gern Honig-Senf-Soßen.
- zu 2.:** Zur Wildpastete empfiehlt sich eine Cumberlandsoße (Rotwein, Johannisbeergelee, Orangen- und Zitronenzesten, englisches Senfmehl). Für eine Pastete benötigt man eine Farce (Schlachtfleisch, Wild, Geflügel, Fisch) sowie Einlagen aus Stücken des Farcematerials und je nach Rezept Trüffel, Champignons oder anderes Gemüse. Die Füllung wird in einen Teigmantel gehüllt und gebacken. Die beim Backen entstehenden Hohlräume werden nach dem Auskühlen mit Aspik aufgefüllt.
- zu 3.:** Zu Salaten können verschiedene Soßen gereicht werden. Ein klassisches Dressing ist die Vinaigrette (Essig, Öl, Salz und Pfeffer) und Variationen davon mit Senf, Kräutern, Zwiebeln, Schalotten usw.
- zu 4.:** Zu Nordseekrabben oder auch anderen Krustentieren passt eine Cocktailsoße aus Mayonnaise, Tomatenketchup, Meerrettich, Weinbrand und Schlagsahne.

Suppen (offene Aufgabe)

1.03

- a) Einlagen für klare Suppen sind
- Nudeln (z. B. Suppennudeln, kleine Maultaschen)
 - Klößchen (z. B. Grießklößchen, Markklößchen)
 - Knödel (z. B. Leberknödel, Speckknödel)
 - Reis
 - Gemüwestreifen (Julienne)
 - Pfannkuchenstreifen (Célestine)
 - Eierstich (Royale)
 - Kleine Fleischwürfel (z. B. Rindfleisch, Geflügel)
 - Backerbsen
 - Profiteroles (Brandteigkrapfen)
- b) Das Fleisch für eine klare Brühe kann vom **Rind**, von **Geflügel**, **Fisch** oder **Wild** sein. Es ist auch möglich, eine Brühe auf der Basis von **Gemüse** herzustellen.
- Bei den klaren Suppen werden zudem drei Arten unterschieden:
- Fleischbrühe (Bouillon): Fleisch wird ausgekocht
 - Kraftbrühe (Consommé): Fleisch wird durch Klärfleisch geschmacklich verstärkt und von Trübstoffen befreit
 - Doppelte Kraftbrühe (Consommé double): Doppelte Menge Fleisch und Klärfleisch

1.04

Warme Vorspeisen

Innerhalb einer Menüfolge unterscheiden sich nicht nur kalte von warmen Vorspeisen, sondern es gibt auch einen Unterschied zwischen einer warmen Vorspeise und einem Zwischengericht. Ausgehend von einem Hauptgang, der sich aus Fleisch oder Fisch, Sauce, Gemüsebeilage und Sättigungsbeilage zusammensetzt, wird bei einem Zwischengericht die Fleisch- bzw. die Fischmenge reduziert, und es enthält keine vollständigen Beilagen. Typische Beispiele für Zwischengerichte sind „Seezungenröllchen in Safransauce und Wildreis“ oder alle Arten von Ragouts, serviert im Reisrand. Bei einer warmen Vorspeise gibt es eine noch kleinere Fleisch-/Fischmenge und keine Beilage, z. B. überbackene Schnecken, Königinpastetchen. (Dazu gereichtes Toastbrot oder das Blätterteigförmchen zählen dabei nicht als Sättigungsbeilage im eigentlichen Sinn.) Bei einer warmen Vorspeise kann der Hauptbestandteil aber auch Gemüse anstatt Fleisch oder Fisch sein.

Die Gerichte **2.**, **3.** und **4.** sind warme Vorspeisen.

2 3 4

- zu 2.: Königinpastetchen** sind mit Ragoût fin (Ragout aus hellem Fleisch in weißer Soße) gefüllte Blätterteigpasteten (eine warme Vorspeise).
- zu 3.: Gefüllter Kohlrabi:** Der Kohlrabi wird ausgehöhlt, gedämpft und wieder mit weiteren Zutaten, z. B. Frühlingsgemüse gefüllt.
- zu 4.: Maultaschen** sind eine schwäbische Teigwarenspezialität aus Nudelteig mit verschiedenen Füllungen und passen gut als warme Vorspeise. Gratiniert bedeutet, dass die Maultaschen mit einer Soße und/oder Käse überbacken werden. Als Vorspeise werden einige wenige Maultaschen gereicht.

- zu 1.:** *Carpaccio*: rohes Rindfleisch, *leicht angefroren*, dann in sehr dünne Scheiben geschnitten, mit unterschiedlichen Saucen serviert. Kalte Vorspeise.
- zu 5.:** Beim *Spargelcocktail* handelt es sich um eine *kalte Vorspeise*, bei der gekochter, in Stücke geschnittener Spargel mit verschiedenen Zutaten wie z. B. gekochtem Schinken, Ananas, Champignons und Cocktailsoße vermischt und in einem Cocktailglas (eventuell mit Blattsalat ausgelegt) angerichtet wird. Dazu werden ein kleiner Löffel und eine kleine Gabel eingedeckt.
- zu 6.:** Eine *Geflügelgalantine* wird *kalt serviert als Vorspeise* oder bei kalten Büfets. Für eine Galantine wird die Füllung in Tierhaut gegeben, in ein Tuch eingerollt, mit einer Schnur leicht gebunden und bis zur Schnittfähigkeit in Wasser pochiert.
- zu 7.:** Eine *Terrine* wird aus Farce mit Einlage in einer feuerfesten Form im Wasserbad im Ofen gegart. Sie ist als *kalte Vorspeise* oder auch bei Büfets zu finden.

Arbeitsschutz und Unfallverhütung

2.01

Aussage 2. ist **richtig**.

2

Gefüllte Kohlendioxidflaschen müssen an der Wand durch einen Spezialhalter befestigt sein, damit sie sich nicht wie ein Geschoss selbstständig machen können. Der Technische Arbeitsschutz wird von der Berufsgenossenschaft überwacht. Die Berufsgenossenschaft erlässt auch die Vorschriften zur Unfallverhütung.

- zu 1.:** *Falsch:* Fluchtwege sind mit grünen Symbolen zu kennzeichnen. Die Farbe Rot signalisiert „Halt“ oder „Verbote“. Gebotszeichen und Hinweise sind blau. Die Farbe Gelb heißt „Vorsicht“, sie gibt einen Hinweis auf mögliche Gefahren.
- zu 3.:** *Falsch:* Würde brennendes Fett mit Wasser gelöscht, bestünde große Verletzungsgefahr, da das Fett nach allen Seiten spritzen kann. Über manchen Friteusen sind spezielle Anlagen angebracht, die Schaum auf das brennende Fett sprühen und dem Feuer dadurch den Sauerstoff entziehen. Sind solche Anlagen nicht vorhanden, kann eine Löschdecke den Brand vorerst eindämmen, bis die Feuerwehr kommt. Auf jeden Fall muss sofort die Entlüftungsanlage ausgeschaltet werden.
- zu 4.:** *Falsch:* Damit sich nicht versehentlich der gesamte Flascheninhalt entzündet, wird die Spirituose zunächst in eine Schöpfkelle und von dort in die Pfanne gegossen.
- zu 5.:** *Falsch:* Werden elektrische Arbeitsgeräte, z. B. Aufschnittmaschinen gereinigt, muss immer der Netzstecker herausgezogen sein, damit die Maschine durch das Reinigen nicht versehentlich in Betrieb gesetzt werden kann.

Sicherheitszeichen

2.02



Zeichen 1. ist richtig.

1

Die anderen Zeichen bedeuten:

2.



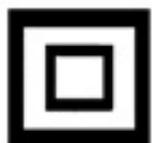
„Geprüfte Sicherheit“:
Sicherheitszeichen zum
Maschinenschutzgesetz

4.



Warnung vor explosions-
gefährlichen Stoffen

3.



Schutzklasse II:
Schutzisolierung

5.



Regengeschützt
(Sprühwassergeschützt)

2.03

Erste-Hilfe-Maßnahmen

Bei Verbrennungen gilt, dass auf die Wunde nichts aufgetragen werden darf, bevor nicht ein Arzt konsultiert wurde.

5

zu 1.: Bei Ohnmächtigen die richtige Verhaltensweise.

zu 2.: Jod setzt man bei Schnitt- und Schürfwunden ein.

zu 3.: Ob eine Brandsalbe aufgetragen wird, entscheidet ein Arzt.

zu 4.: Bei Verbrennung darf kein eiskaltes Wasser verwendet werden (höchstens lauwarmes Wasser, um den Schmerz zu lindern, bis die Wunde ärztlich versorgt wird).

2.04

Vorbeugender Brandschutz

Die Maßnahmen zur Vermeidung von Bränden stützen sich auf diverse Rechtsvorschriften, z. B.

- die Bauordnung der Bundesländer
- die Gewerbeordnung
- die Feuerschutzgesetze
- die Unfallverhütungsvorschriften
- die Arbeitsstättenverordnung

Nicht nur im Foyer, sondern **in jedem Geschoss und Zimmer des Hotels sind Fluchtpläne anzubringen**, die den eigenen Standort markieren und den Verlauf der Rettungswege angeben.

4

Aussage **4.** ist **nicht** richtig.

zu 1.: Vorhänge, Gardinen und Teppiche müssen schwer entflammbar sein. Noch besser sind nicht brennbare Textilgewebe.

zu 2.: Ausgangstüren müssen immer von innen durch einen einfachen Hebeldruck zu öffnen sein (Tür geht nach außen auf).

zu 3.: Aschenbecher sind regelmäßig in nicht brennbare Ascheimer zu entleeren. Sollten im Aschenbecher noch Zigaretten glimmen, sind sie vor dem Entleeren abzulöschen.

zu 5.: Sicherheitszeichen für Rettungsweg und Notausgang:



Rettungsweg mit
Richtungsangabe

Umweltbeeinflussung/Umweltschutz

2.05

Die Auswahlantworten **3.** und **4.** sind **richtig.**

3 4

- zu 3.:** Durch Einweggeschirr wird die Umwelt unnötig belastet.
- zu 4.:** Portionsverpackungen können aus hygienischen Gründen angebracht sein. Es gibt aber in der Zwischenzeit für die Gastronomie geeignete Gefäße und Vorrichtungen, die das Angebot von Lebensmitteln unportioniert erlauben.
- zu 1.:** Eine Fettabscheideranlage ist in gastronomischen Einrichtungen Pflicht, damit kein Fett ins Abwasser gelangt.
- zu 2.:** Die Mülltrennung sorgt dafür, dass Altpapier, Glas und Metall wiederverarbeitet werden können (Recycling).
- zu 5.:** Besser als Altglas zu recyceln ist es, Pfandflaschen zu verwenden, die gereinigt und wiederverwendet werden können.
- zu 6.:** Biologische Reinigungsmittel schonen die Umwelt. Essig ist z. B. sehr gut geeignet, um Kalkablagerungen zu lösen.



Glascontainer-Abholung

Betriebe in der Wirtschaft

3.01

Die Aussagen charakterisieren die unterschiedlichen Arten und Aufgaben von Betrieben in der Wirtschaft:

- a) Die Hauptaufgaben des **Handels** sind Markterschließung, Raumüberbrückung, Zeitausgleich (Vorratshaltung), Sortimentsbildung, Information und Beratung. Man unterscheidet Großhandel (Verkauf nur an Wiederverkäufer) und Einzelhandel (Verkauf an Endverbraucher). 3
- b) Zu den charakteristischen Merkmalen der **industriellen Produktion** gehören: hoher Kapitaleinsatz, Verwendung von Maschinen und maschinellen Anlagen, Arbeitsteilung, Absatz der Erzeugnisse auf überregionalen Märkten. 2
- c) Im Gegensatz zur Industrie benötigen **Handwerksbetriebe** zumeist keinen hohen Kapitaleinsatz. Der erforderliche Kapitaleinsatz wird weitgehend durch Eigenkapital gedeckt. Die Beschäftigtenzahl ist geringer. Maschinen erleichtern, aber übernehmen nicht die handwerkliche Arbeit. Die Fertigung umfasst kleine Serien oder Einzelanfertigungen auf Kundenbestellung. 1
- d) Im Gegensatz zu Sachgütern („-leistungen“) werden unter **Dienstleistungen** immaterielle Güter verstanden. Charakteristisch für immaterielle Güter ist, dass Produktion und Verbrauch zeitlich zusammenfallen. Zu den Dienstleistungsbetrieben gehören Handelsunternehmen (siehe a)), Verkehrsbetriebe, Banken und Versicherungen. Zu den sonstigen Dienstleistungsbetrieben zählen Hotels und Gaststätten, Friseure, freie Berufe (z. B. Ärzte, Rechtsanwälte, Makler), Schulen und Krankenhäuser. 4

Arten von Betrieben

3.02

Ein **Gasthof** zählt zu den gastgewerblichen Hauptbetrieben, der sowohl Beherbergung als auch Bewirtung anbietet.

Antwort **3.** ist **richtig.**

3

- zu 1.:** In einer *Pension* werden, wenn neben der Beherbergung auch Bewirtung außer Frühstück angeboten wird, nur Hausgäste gepflegt.
- zu 2.:** In einem *Hotel Garni* werden ausschließlich Beherbergung und Frühstück angeboten.
- zu 4.:** Eine *Autobahnraststätte* zählt zu den gastgewerblichen Nebenbetrieben. Eine Raststätte ist ein reiner Bewirtungsbetrieb, ein Rasthof bietet gegebenenfalls Beherbergung an.
- zu 5.:** Eine *Mensa* zählt zu den gastgewerblichen Nebenbetrieben, die der Bewirtung von Studenten und Lehrpersonal an Hochschulen dient.

3.03

Wirtschaftssektoren

Die genannte Einteilung der Wirtschaftssektoren geschieht aus einer entwicklungstheoretischen Sicht in einer zeitlichen und systematischen Reihenfolge:

- Primärer Sektor: Land- und Forstwirtschaft, Fischerei
- Sekundärer Sektor: Warenproduzierendes Gewerbe
- Tertiärer Sektor: Handel, Verkehr, Kreditgewerbe, Versicherungen, sonstige Dienstleistungsunternehmen

-
- a) Da Hotels zu den Dienstleistungsunternehmen zählen, wird hier der **tertiäre Sektor** angesprochen. 3
-
- b) Dieser geschilderte Fall findet ebenfalls im **tertiären Sektor** statt, da eine Bank ein Kreditgewerbe ist. 3
-
- c) Der ökologisch geführte Bauernhof gehört zum **primären Sektor**. 1
-
- d) Die Bäckerei als warenproduzierendes Gewerbe gehört zum **sekundären Sektor**. 2
-
- e) Auch der Hersteller von Eiscreme ist ein warenproduzierendes Unternehmen und ist daher im **sekundären Sektor** zu finden. 2
-
- f) Forellenzucht ist Fischerei und gehört zum **primären Sektor**. 1
-

3.04

Arbeitsvertrag

Grundsätzlich ist der Abschluss eines Arbeitsvertrages formfrei. Damit es aber zu keinen Schwierigkeiten bei der Durchsetzung von vereinbarten Ansprüchen kommt, wurde das sogenannte „Nachweisgesetz“ erlassen. Der Arbeitgeber ist verpflichtet, einen Arbeitsvertrag schriftlich abzuschließen oder zumindest den Inhalt des Vertrages (gemäß § 2 des Nachweisgesetzes) spätestens einen Monat nach Beginn des Arbeitsverhältnisses schriftlich niederzulegen.

Im vorliegenden Vertrag fehlen die Dauer des jährlichen Urlaubs und die Anschrift des Arbeitgebers.

1 6

Rechte und Pflichten aus dem Arbeitsvertrag**3.05**

Die Pflichten des Arbeitgebers sind die Rechte des Arbeitnehmers und umgekehrt. Es gehört zur Schweigepflicht eines Arbeitnehmers, Betriebsgeheimnisse zu wahren.

2

Es gehört zur Fürsorgepflicht des Arbeitgebers, Gesundheit und Leben des Arbeitnehmers zu schützen. Dazu gehört auch die Einhaltung des Arbeitszeitgesetzes.

5

zu 1.: Die anfallenden Arbeiten nach bestem Wissen und Können zu erledigen wird als *Sorgfaltspflicht* des Arbeitnehmers bezeichnet.

zu 3.: Der Arbeitgeber hat eine *Lohnzahlungspflicht* für geleistete Arbeit gegenüber dem Arbeitnehmer.

zu 4.: Es gehört zur *Gehorsamspflicht* eines Arbeitnehmers, den Betrieb rechtzeitig von seiner Erkrankung zu informieren.

zu 6.: Der Arbeitgeber hat die *Pflicht*, dem Arbeitnehmer bei Beendigung des Arbeitsverhältnisses ein *Arbeitszeugnis* auszustellen.

Urlaubsanspruch**3.06**

Auswahlantwort **4.** ist **richtig.**

4

Auch wenn Bundesurlaubsgesetz und Tarifvertrag weniger Urlaub vorsehen, gilt für den Arbeitnehmer der in der Betriebsvereinbarung festgelegte Urlaub. Dies liegt an der Hierarchie von arbeitsrechtlichen Bestimmungen, die vorsieht, dass von Grundgesetz zu Arbeitsgesetzen, zu Tarifverträgen, zu Betriebsvereinbarungen und zu Einzelarbeitsverträgen nur verbessernde Änderungen möglich sind.

§ 3 BUrlG: Jeder Arbeitnehmer hat Anspruch auf einen jährlichen Mindesturlaub von 24 Werktagen. Der Urlaub ist zusammenhängend zu gewähren. Der Arbeitgeber bestimmt den Zeitpunkt, muss aber die Wünsche des Arbeitnehmers berücksichtigen (außer bei dringenden betrieblichen Belangen).

<https://u-form.de/trainer/543>

U-FORM PRÜFUNGSTRAINER

Du möchtest noch mehr Aufgaben wie in der Prüfung?
Lerne mit dem u-form Prüfungstrainer.

JETZT BESTELLEN

