

PRÜFUNGSWISSEN HOTEL · RESTAURANT · KÜCHE

# **PRÜFUNGSBUCH**

## **Restaurantfachmann/ Restaurantfachfrau**

Prüfungsbereiche  
Restaurantorganisation und Service

Reinhold Metz  
Thomas Kessler  
Hermann Grüner  
Uwe Girke

11. Auflage



PFANNEBERG

Bestell-Nr.: 03732

**Autoren**

---

Reinhold Metz	Fachlehrer und Küchenmeister	86825 Bad Wörishofen
Thomas Kessler	Fachlehrer und Hotelbetriebswirt	94469 Deggendorf
Hermann Grüner	Studiendirektor	82467 Garmisch-Partenkirchen
Dr. Uwe Girke	Studiendirektor	86825 Bad Wörishofen

**Lektorat**

---

Hermann Grüner

**Verlagslektorat**

---

Benno Buir

**Bildbearbeitung**

---

Verlag Europa-Lehrmittel, Zeichenbüro, 73760 Ostfildern  
Dipl.-Designer Harrald Höhn, 60329 Frankfurt/Main, Mail: [harrald@hoehn.de](mailto:harrald@hoehn.de)

11. Auflage 2017

Druck 5 4 3 2 1

Alle Drucke derselben Auflage sind parallel einsetzbar, da sie bis auf die Behebung von Druckfehlern untereinander unverändert sind.

ISBN 978-3-8057-0725-1

Alle Rechte vorbehalten. Das Werk ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der gesetzlich geregelten Fälle muss vom Verlag schriftlich genehmigt werden.

© 2017 by Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG, 42781 Haan-Gruiten  
<http://www.pfanneberg.de>

Umschlaggestaltung: braunwerbeagentur, 42477 Radevormwald, unter Verwendung eines Motivs von mauritius images/Food and Drink

Layout, Grafik, Satz: Satz+Layout Werkstatt Kluth GmbH, 50374 Erftstadt

Druck: Konrad Triltsch Print und digitale Medien GmbH, 97199 Ochsenfurt-Hohestadt

# VORWORT

Das „Prüfungsbuch Restaurantfachmann/-frau“ orientiert sich am gültigen Berufsbild für Restaurantfachleute. Entsprechend den Strukturen des Ausbildungsrahmenlehrplanes ist es fächerübergreifend und folgt einer lernfeldorientierten Aufgabenstellung. Sachlich umfasst es die Prüfungsgebiete

- Restaurantorganisation
- Service.

Der Prüfungsbereich Restaurantorganisation wird handlungsorientiert in Form offener Fragen geprüft. Ein Beispiel im Anhang informiert darüber. Bei Service werden gebundene Aufgaben in Form von Auswahl-, Zuordnungs- und Reihenfolgeaufgaben eingesetzt.

Vielfältige Kombinationen der gängigen Aufgabenformen machen den Prüfling mit allen Arten von Fragestellungen bekannt. Viele Abschnitte schließen mit einer komplexen, handlungsorientierten Aufgabengruppe ab, die so gewählt ist, dass der Schwierigkeitsgrad auch von mehr praxisbezogenen Restaurantfachleuten bewältigt werden kann.

Der Lernende wird unterstützt durch begleitende Hinweise zu den Lerntechniken und fachliche Erklärungen. Motivierende Einschübe, ein Lernplaner und ein Raster zur Notenberechnung helfen weiter.

Rechenaufgaben, z.B. zu Materialmengen, Materialpreisen oder Speisen- und Getränkekalkulation ergänzen die Sachgebiete.

Das Werk schließt ab mit je einem konkreten Prüfungssatz zu Restaurantorganisation und Service. Dabei wird auf die Auswertungsweise bei der Gehilfenprüfung eingegangen.

Zur Selbstkontrolle stehen getrennte, übersichtlich angeordnete Lösungen (bei Rechenaufgaben mit Ansatz) am Ende des Buches zur Verfügung.

Die Autoren

Herbst 2017

## Neu in der 11. Auflage

Das Prüfungsbuch wurde durchgesehen, um einige Fehler bereinigt und aktualisiert. Vor allem in Bezug auf die neue Weingesetzgebung wurden neue Aufgaben aufgenommen, Kursänderungen sind berücksichtigt.

# Inhaltsverzeichnis

<b>0</b>	<b><u>Einleitung</u></b>	<b>7</b>	<b>3</b>	<b><u>Grundtechniken der Lebensmittelverarbeitung</u></b>	<b>67</b>
0.1	Lernen mit Erfolg _____	7		Fachbegriffe _____	67
0.2	Aufgabenformen _____	14		Geräte _____	68
0.3	Leistungsbewertung bei der Abschlussprüfung _____	18		Vorbereitung _____	71
<b>1</b>	<b><u>Übergreifende Themen</u></b>	<b>20</b>		Garverfahren _____	71
1.1	Sicherheit und Gesundheitsschutz _____	20		Werterhaltung von Lebensmitteln	73
	Unfallverhütung _____	20		<i>Rezeptberechnungen</i> _____	76
	Erste Hilfe _____	24	<b>4</b>	<b><u>Lebensmittel und Speisen</u></b>	<b>77</b>
1.2	Umweltschutz _____	26	4.1	Suppen, Saucen und Butterzubereitungen _____	77
1.3	Hygiene _____	29	4.2	Gemüse, Salate und Pilze _____	80
	Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln _____	30	4.3	Obst _____	83
	Reinigen – Desinfizieren _____	34	4.4	Kartoffeln _____	85
	<i>Berechnungen zu Lösungen</i> _____	37	4.5	Getreide _____	86
	Maßnahmen gegen Nager und Insekten _____	38		<i>Berechnungen zu pflanzlichen Produkten</i> _____	89
<b>2</b>	<b><u>Ernährung</u></b>	<b>40</b>		<i>Handlungsorientierte Aufgabe: Salatbüfett</i> _____	90
2.1	Bestandteile der Lebensmittel _____	40	4.6	Milch, Milchprodukte und Käse__	93
	Kohlenhydrate _____	40	4.7	Eier _____	97
	Fette _____	44	4.8	Fische _____	99
	Eiweißstoffe _____	48	4.9	Krebs- und Weichtiere _____	102
	Mineralstoffe, Vitamine, Wasser _	51	4.10	Schlachtfleisch _____	103
2.2	Stoffwechsel _____	54	4.11	Hausgeflügel _____	106
	Ernährungsphysiologische Bedeutung der Nährstoffe _____	55	4.12	Wild und Wildgeflügel _____	108
	Verdauung der Nährstoffe _____	57		<i>Berechnungen zu Hauptgerichten</i>	110
	Ernährung des gesunden und kranken Menschen _____	61		<i>Handlungsorientierte Aufgabe</i> _____	111
	<i>Berechnungen zur Ernährung</i> _____	65	4.13	Vorspeisen _____	113
			4.14	Nachspeisen _____	115
			4.15	Convenience Food und Instant-Produkte _____	117

<b>5</b>	<b><u>Getränke</u></b>	118	8.3	Unternehmensleitung _____	257
5.1	Einteilung der Getränke _____	118	8.4	Marketingkonzept _____	260
5.2	Alkoholfreie Getränke _____	119	8.5	Kommunikation mit dem Markt – Kommunikationsinstrumente ____	262
	<i>Berechnungen zu alkoholfreien Getränken</i> _____	128		<i>Handlungsorientierte Aufgabe: Spargel- und Wein-Woche</i> _____	271
5.3	Alkoholische Getränke _____	128			
	<i>Berechnungen zu alkoholischen Getränken</i> _____	144			
<b>6</b>	<b><u>Menü und Speisekarte</u></b>	145	<b>9</b>	<b><u>Beratung und Verkauf im Restaurant</u></b>	273
6.1	Menüaufbau _____	145	9.1	Kaufmotive _____	273
6.2	Korrespondierende Getränke ____	153	9.2	Qualität im Service _____	274
6.3	Speisekarte _____	155	9.3	Umgang mit Gästen _____	275
6.4	Berechnungen zur Speisenproduktion _____	159	9.4	Verkauf im Restaurant _____	276
<b>7</b>	<b><u>Servieren von Speisen und Getränken</u></b>	169	9.5	Reklamationen _____	278
7.1	Werkstoffe und Wäschepflege __	169	9.6	Rechtsvorschriften _____	279
7.2	Vorbereitungsarbeiten _____	180	<b>10</b>	<b><u>Wirtschaftsdienst – Hausdamenabteilung</u></b>	281
7.3	Servieren und Ausheben _____	187	10.1	Materialkundliche Grundlagen __	283
7.4	Frühstück und Frühstücksservice	189	10.2	Arbeitsabläufe _____	295
7.5	Gedecke _____	201	10.3	Umweltschutz in der Hausdamenabteilung _____	299
7.6	Umgang mit Gästen _____	210	10.4	Arbeitssicherheit im Hausdamenbereich _____	301
7.7	Festliche Tafel – Bankett _____	213	10.5	Rechtsvorschriften/ Verschuldenshaftung _____	303
7.8	Getränkebüfett _____	223		<i>Handlungsorientierte Aufgabe: Hausdamenbereich</i> _____	304
7.9	Getränkesservice _____	241	<b>11</b>	<b><u>Warenwirtschaft</u></b>	307
7.10	Abrechnen mit Betrieb und Gast_	245	11.1	Wareneinkauf _____	307
	<i>Gastrechnung, Währungsrechnen</i>	254	11.2	Warenannahme _____	309
<b>8</b>	<b><u>Marketing im Gastgewerbe</u></b>	255	11.3	Warenlagerung _____	311
8.1	Besonderheiten im Gastgewerbe _____	255	11.4	Warenausgabe und Bestandskontrolle _____	312
8.2	Angebot und Nachfrage – der Markt _____	255	11.5	Wareneinsatzkontrolle/ Lagerkennzahlen _____	313
			11.6	Warenwirtschafts-Systeme ____	315

<b>12</b>	<b><u>Gastgewerbliche Betriebsorganisation</u></b>	316	<b>16</b>	<b><u>Arbeiten im Bankettbereich</u></b>	380
12.1	Grundbegriffe der Organisation	316	16.1	Organisationsstruktur	380
12.2	Organisation im Gastgewerbe	320	16.2	Organisationsmittel	380
<b>13</b>	<b><u>Restaurantorganisation</u></b>	327	16.3	Vorbereiten und Durchführen eines Banketts	384
<b>14</b>	<b><u>Getränkepflege und -verkauf</u></b>	333	16.4	Büfett-Service	392
14.1	Wein	333	16.5	Blumendekorationen	394
14.2	Likörwein	342		<i>Handlungsorientierte Aufgaben:</i>	
14.3	Schaumwein – Champagner	343		Kaltes Büfett	395
14.4	Spirituosen	346	<b>17</b>	<b><u>Sonderveranstaltungen</u></b>	399
14.5	Bar	348	17.1	Der Gast im Mittelpunkt	399
14.6	Zuordnen von Getränken	356	17.2	Aktionen	399
<b>15</b>	<b><u>Führen einer Station</u></b>	357	17.3	Planung und Durchführung	400
15.1	Anforderungen zur Führung einer Station	357		<i>Handlungsorientierte Aufgaben:</i>	
15.2	Besondere Gedeckausstattungen	359		Wildwoche	403
15.3	Spezialgedecke	361		<b>Anlagen zur IHK-Prüfung</b>	407
15.4	Arbeiten am Tisch des Gastes	365		Service	407
	Tranchieren	366		Restaurantorganisation	416
	Filetieren	370		<b><u>Lösungen</u></b>	420
	Flambieren	374		<b><u>Lösungen Prüfungssätze</u></b>	436
	Speisezubereitung am Tisch des Gastes	376			

## 0 Einleitung

Sie haben sich für das Lernen entschieden, sonst würden Sie dieses Buch nicht in Händen halten. Wir gratulieren zu Ihrem Entschluss.

Doch wenn Sie erfolgreich sein wollen, dann erst mal langsam. Leichter lernt, wer einige Grundsätze kennt, nach denen das Lernen abläuft.

### 0.1 Lernen mit Erfolg

Wir wollen Ihnen dabei helfen. Wer erfolgreich lernen will, wer ein Ziel erreichen will, muss das Ziel genau kennen. Einfach gesagt:

**Man muss wissen, was man will. – Das Ziel muss bekannt sein.**

Das Ziel kann unterschiedlich sein, z. B.

- die nächste Schulaufgabe,
- besser sein als ...,
- die Gehilfenprüfung mit Note „gut“.

Wer sich vornimmt, täglich eine Viertelstunde zu lernen, tut sich schwerer. Es ist nur der Arbeitsaufwand festgelegt. Und wenn einer nachfragt: „Warum lernst Du?“, dann merkt man, dass das Ziel fehlt. Man weiß nicht, warum man sich anstrengt. Und warum sollte man sich mit dem Lernen plagen? Einfach so? Jeden Tag?

**Man muss wissen, warum man etwas will. – Man braucht eine Motivation.**

Wer nicht weiß, warum er etwas lernen soll, beschäftigt sich zwar mit dem Stoff, es bleibt aber kaum etwas hängen. Man vergisst schnell wieder. Eigentlich ist die Zeit für das Lernen verschwendet.

**Eine kleine Geschichte dazwischen:**

*Der Leiter einer Abendschule, die zum Abitur führt, berichtet: „Ich spreche persönlich mit jedem, der sich zur Schule anmeldet. Ich will wissen, warum die Person zu uns kommt. Und am Ende des Gespräches unterscheide ich: Realist oder Idealist. Ein Realist, das ist jemand, der einen bestimmten Abschluss anstrebt und darum vorher den Schulabschluss unbedingt benötigt.*

*Idealisten erzählen mir z. B., dass alle Bekannten diesen Abschluss haben und sie auf die Dauer nicht zurückstehen wollen usw.*

*Für die Organisation und die Planung der Klassen ist diese Unterscheidung sehr wichtig. Denn es springen sehr viele wieder ab, und ich muss den Lehrereinsatz planen. Von den Realisten kommen ?? Prozent in die letzte Klasse und damit mit großer Wahrscheinlichkeit auch zum Ziel, von den Idealisten sind es jedoch nur ?? Prozent.“ Soweit der Schulleiter.*

Und jetzt raten Sie einmal. Wie steht es mit dem Unterschied Realisten zu Idealisten?

Realisten sind die, die wissen, warum sie die Plage eines Unterrichts am Abend auf sich nehmen, sie haben ein Ziel. Sie wissen, warum sie lernen, auf Freizeit verzichten. Schauen Sie nach oben: Das sind die Leute mit Motivation. Die sind erfolgreich.

Die Idealisten sagen: „Es wäre schön wenn ..., weil alle – oder weil man dann angesehener ist.“ Von solchen Vorstellungen kann man nicht runterbeißen. Wenn man in der Woche mehrere Abende auf die Freizeit verzichtet, muss man genau wissen warum. Man muss sich sagen können: „Jetzt geht es mir zwar schlechter, aber ...“

Und jetzt kommt der Knackpunkt der Geschichte. Und der ist für Sie wichtig: Von den Realisten schafft etwa jeder Zweite das Ziel, trotz der starken Belastung. Und bei den Idealisten? Von zehn Leuten, die anfangen, bleibt am Ende nur einer. Also nur 10 Prozent schaffen es. Das ist kein Vorwurf, nur ein Beispiel. Und darum nochmals:

**Sie müssen unbedingt wissen, warum Sie lernen. Dafür gibt es unzählige Gründe.**

Positiv für Sie:

- Echtes Interesse an der Sache – gut für Sie,
- Wunsch nach beruflichem Erfolg – z.B. mit ... Jahren will ich ... sein,
- Erstmal muss ich diese Prüfung schaffen, dann ...

Das Interesse ist nicht überwältigend, aber man weiß warum:

- Eigentlich will ich ... werden, hier suche ich Erfahrung als ...
- Hilfsarbeiter ist in der Sprache der Arbeitsverwaltung ein Mensch, der keinen Abschluss geschafft hat. Das sind die, die am schwersten vermittelbar sind. Das will ich nicht sein.

Und wenn Sie nur egoistisch sind. Auch das sind Ziele:

- Ich will mindestens so gut sein wie ...
- Denen werde ich es zeigen! So blöde, wie die meinen, bin ich noch lange nicht.

Oder suchen Sie sich ein ganz anderes Ziel. Geben Sie sich eines!

**Und jetzt nochmals: Suchen Sie sich ein Ziel. Lesen Sie erst dann weiter, wenn Sie ein Ziel festgelegt haben. In Ihrem Interesse.**

## Warum Prüfungsaufgaben/Bücher mit Prüfungsaufgaben?

Klar ist, wer mit dem Fachbuch alleine zurechtkommt, benötigt keine zusätzlichen Prüfungsaufgaben.

**Manche haben aber Probleme, wenn sie versuchen, nach dem Fachbuch auf eine Prüfung zu lernen.** Und in diesen Fällen will dieses Buch helfen.



Wie das geht? Wir wollen versuchen, Ihnen den Weg zu zeigen, auf dem wir Sie führen.

Ein Beispiel:

Von einer ganzen Melone kann man schlecht abbeißen. Man kann die Melone aber aufteilen und die Schnitze aus der Melone lassen sich problemlos verzehren. Darum schneiden wir den Lernstoff in Teile – Sie können leichter lernen.



Noch ein Beispiel: Das Seil einer Bergbahn auf einmal zu durchtrennen, das schafft man nicht. Aber Schritt für Schritt, das bedeutet Draht für Draht, jeden einzeln und nacheinander, das ist möglich.

Sie sehen:

Wenn eine große Einheit in Abschnitte zerlegt wird,

- kann man den Stoff leichter bewältigen,
- kann man das Pensum gezielter bearbeiten.

Ähnlich verhält es sich beim Lernen.

Wenn der Lernstoff in Fragen aufgedrösel ist, kann man Stück für Stück lernen. Alles zusammen gibt dann wieder ein Ganzes. Darum wird der Stoff in Einzelfragen zerlegt.

**Manche haben Probleme, weil sie das Lernen nicht gelernt haben.** Wer erfolgreich lernen will, muss über das Lernen Bescheid wissen. Nur wenige kennen die Hintergründe.

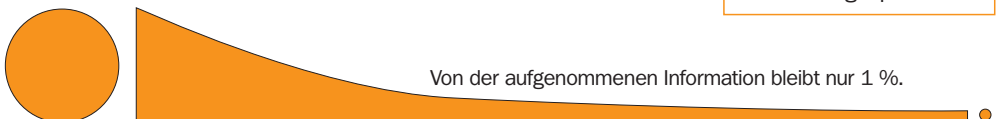
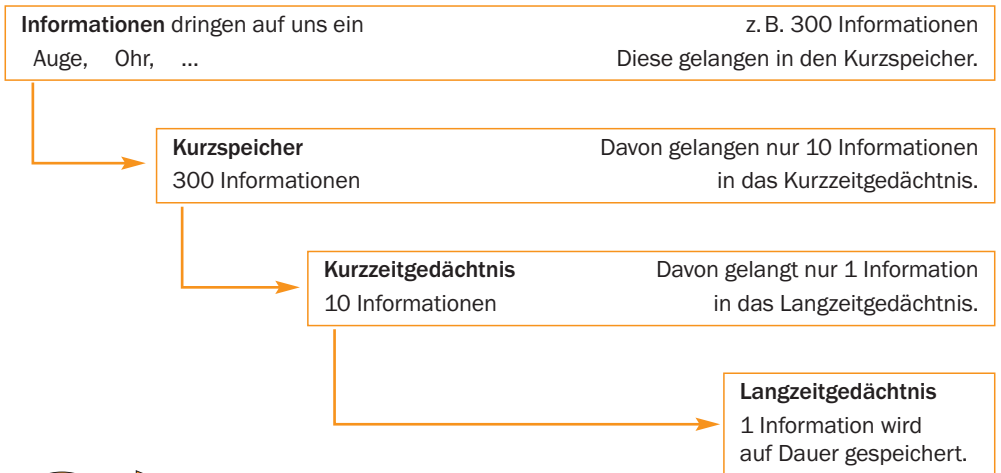
Die Wissenschaft sagt: Lernen ist die Aufnahme von Informationen in das Langzeitgedächtnis. „Das ziehe ich mir hinein“, bedeutet eigentlich das Gleiche. Doch wie funktioniert das?

Jeder hat schon eine Telefonnummer nachgeschlagen und gleich gewählt. TUT – TUT ... – belegt. Wieder wählen ... wie war doch die Nummer? Fort, entfallen. Man hatte ja auch nicht die Absicht, sie zu behalten. Die Telefonnummer, die Information, ist nicht im Gedächtnis geblieben. Andere Dinge bleiben länger haften. Nach einem oder zwei Tagen kann man sich noch an vieles erinnern.

Wirklich gelernt hat man eine Sache aber erst, wenn die Information aus dem Gedächtnis für lange Zeit verfügbar ist. In das Gedächtnis kommt der Stoff aber nicht so leicht hinein. Lernen muss jeder, auch der Superschlaue. Es kostet ihn nur weniger Zeit.

Wem das Wissen nicht so leicht in den Kopf geht, kann den Erfolg genauso schaffen. Mit etwas mehr Aufwand kann auch derjenige, der nicht so leicht lernt, den Erfolg schaffen.

Die Wissenschaft stellt die Wissensaufnahme so dar:



Das klingt schrecklich, wenn man lernen will, wenn man sich auf eine Prüfung vorbereitet. Man muss diese Tatsache aber auch in anderem Zusammenhang sehen. Es ist unmöglich, all das zu behalten, was den ganzen Tag an Informationen auf einen einströmt. Denken Sie nur an die vielen Verkehrszeichen, an denen man vorbeifährt. Warum sollte man sich diese Informationen merken? Warum sollten sie im Gedächtnis noch haften bleiben, wenn man daran vorbeigefahren ist?

Wenn es die Natur nun einmal so eingereicht hat, dass wir das meiste nicht behalten, was tut man dann, wenn man lernen will, wenn man behalten will?

### Wie kann man wirkungsvoller lernen?

Einfache Antwort: Man muss die Informationen in das Langzeitgedächtnis hinüberbringen. Nun zur einfachen Antwort eine ausführlichere Erklärung.

#### Übersicht:

Der Lernerfolg, das ist der Übergang von Informationen in das Langzeitgedächtnis, wird gefördert durch:

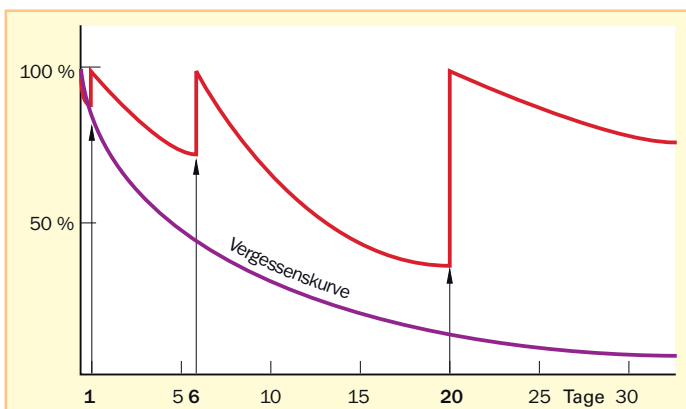
1. Überschaubare Lernportionen – die werden in diesem Buch angeboten.
2. Einordnen des Neuen in bereits Gelerntes oder in andere Zusammenhänge – Lernübersichten in diesem Buch helfen, Zusammenhänge herzustellen.
3. Sofortiges Abfragen – das müssen Sie selbst bewältigen.
4. Geplantes Wiederholen – dazu erhalten Sie gleich Hilfen.

### Der richtige Zeitplan für das Wiederholen

Wiederholen wirkt dem Vergessen entgegen. Wer wiederholt, vergisst weniger. Die Wissenschaft hat Durchschnittswerte ermittelt für das, was bleibt, wenn man nicht wiederholt. Man nennt das eine Vergessenskurve. Und jetzt die Erklärung zum Wiederholen. Schauen Sie zunächst auf die Vergessenskurve. Sie fällt am Anfang sehr schnell, später langsamer.

Durch das Wiederholen wird der Wissensstand immer wieder auf das ursprüngliche Maß angehoben. Am rationellsten wiederholt man, wenn man genau entgegengesetzt der Vergessenskurve arbeitet:

Beim Wiederholen anfangs kurze, später längere Abstände.



#### 1. Wiederholung

einen Tag später als der Lerntag,

#### 2. Wiederholung

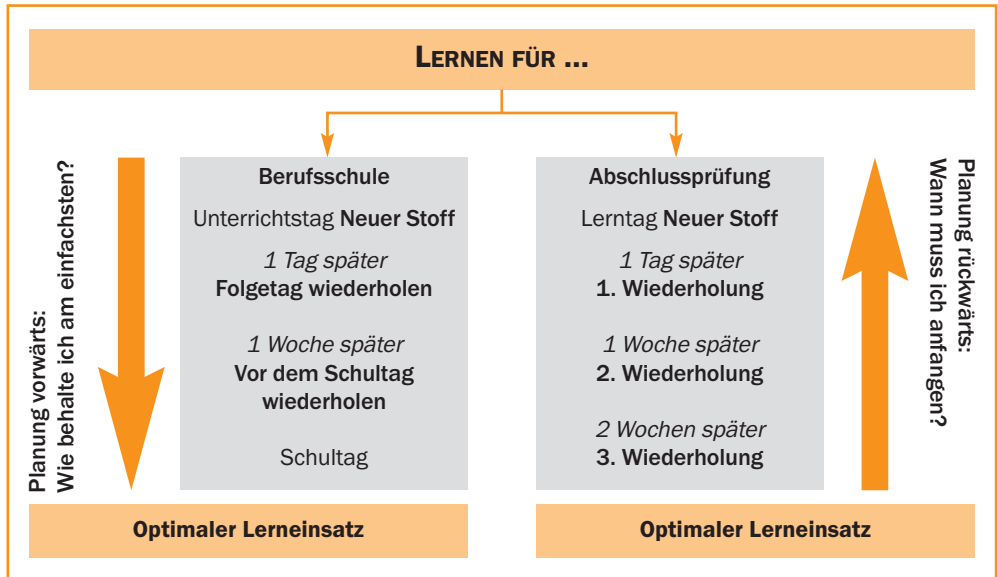
eine Woche nach dem Lerntag, also etwa fünf Tage nach der ersten Wiederholung,

#### 3. Wiederholung

drei Wochen nach dem Lerntag, also etwa zwei Wochen nach der zweiten Wiederholung.

Wiederholung ist unbedingt notwendig! Wer nicht wiederholt, vergisst! Je öfter man gezielt wiederholt, desto mehr behält man.

Jetzt kann man das umdenken in einen Lernplan. Dabei muss man unterscheiden, ob man für die Gehilfenprüfung lernt oder für die Berufsschule mit Teilzeitunterricht. (Bei Blockunterricht bleibt ohnehin nur die Wiederholung der letzten Einheit für die folgende Stunde.)



Wie bringe ich das jetzt zeitlich unter?

Auf der nächsten Seite finden Sie einen **Lernplaner**. Das ist ein Kalender, der Ihnen die zeitliche Einteilung des Lernens erleichtert, der das Lernen planen hilft.

### Wie arbeitet man mit dem Lernplaner?

Kopieren Sie die Seite 13 (Das Original im Buch bleibt dann neutral.). Vergrößern Sie die Vorlage so, dass Sie in die Zeilen schreiben können. Und dann müssen Sie in der Reihenfolge festlegen:

1. Was will/muss ich lernen? ➡ **Stoffumfang**
2. Wann muss das Wissen zur Verfügung stehen? ➡ **Zeitpunkt**
3. Für welche Prüfung benötige ich das Wissen? Für eine Schulaufgabe läuft die Vorbereitung nämlich anders als für die Gehilfenprüfung.

Für die Schulaufgabe wird der Stoff von einigen Monaten abgefragt. Man bereitet sich für diesen verhältnismäßig geringen Stoffumfang kurzfristig vor – Denkweise oben links.

Bei der Gehilfenprüfung wird das Wissen aus der gesamten Ausbildungszeit gleichzeitig verlangt. Wenn ein so großer Stoffumfang gleichzeitig bewältigt werden muss, verlangt das eine andere Vorbereitung – Denkweise oben rechts.

Nach dem nun folgenden Raster (nächste Seite) tragen Sie das Thema oder die Buchseite in den Plan ein.





## 0.2 Aufgabenformen

Bei Prüfungen kennt man verschiedene Formen von Aufgaben.

### 1. Offen-Antwort-Aufgaben

Eine Frage wird gestellt. Welche Antwort gegeben wird, bestimmt der Prüfling mit seinem Wissen. Die Antwort ist offen, nicht festgelegt.

Es können auch mehrere Antworten richtig sein.

Beispiel:

#### 1 Aus welchen Nährstoffen gewinnt der Körper vorwiegend Energie?

1. Möglichkeit: ● Kohlenhydrate und Fett
2. Möglichkeit: ● Stärke, Zuckerarten und Fette

Beide Antworten sind als richtig zu werten.

### 2. Mehrfachwahlaufgaben/Multiple-choice-Aufgaben

Von mehreren vorgegebenen Antworten ist eine richtige Antwort auszuwählen. Die entsprechende Lösungsziffer ist in das vorgesehene Kästchen einzutragen.

Beispiel:

#### 1 Welches der folgenden Kohlenhydrate ist ein Einfachzucker?

- ① Rohrzucker
- ② Rübenzucker
- ③ Malzzucker
- ④ Traubenzucker
- ⑤ Milchzucker

4

Bei Abschlussprüfungen ist aus fünf vorgegebenen Antwortmöglichkeiten nur eine richtig. Wenn bei anderen Prüfungen mehrere Antworten gültig sind, erkennt man das an der Zahl der Kästchen für die Lösungen.

### 3. Zuordnungsaufgaben

Sachlich Zusammengehörendes ist einander zuzuordnen.

#### 1 Ordnen Sie die Arten der Kohlenhydrate den entsprechenden Gruppen der Kohlenhydrate zu.

Arten der Kohlenhydrate	Gruppen von Kohlenh.
① Stärke	
② Milchzucker	Einfachzucker
③ Malzzucker	
④ Rohrzucker	
⑤ Rübenzucker	Vielfachzucker
⑥ Traubenzucker	

6

1

Wenn man z. B. wissen will, ob Sie den Verwendungsmöglichkeiten von Eiern die entsprechenden Zubereitungen von Eiern zuordnen können, formuliert man etwa folgendes Beispiel.

1 Eierzubereitungen	Verwendungsmöglichkeit	
① Auflaufomelett		6
② Spiegelei mit Speck	Kalte Vorspeise	
③ Omelett mit Geflügelragout und Schmelzkartoffeln		2
④ Rührei mit Streifen von gedünstetem Mangold	Frühstücksgericht	
⑤ Auflaufpudding		3
⑥ Gefüllte Eier mit hausgebeiztem Lachs	Warmer Hauptgang	

#### 4. Reihenfolgeaufgaben

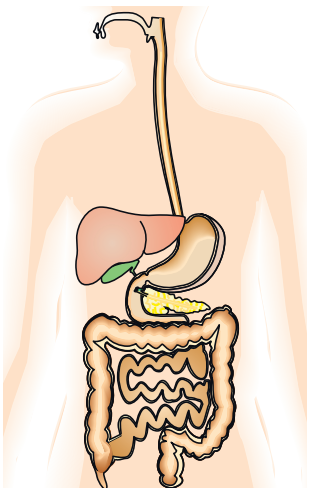
Schritte von Arbeitsvorgängen oder Teile von Sachverhalten sind vorgegeben. Doch die Reihenfolge ist durcheinander geraten. Sie müssen die richtige Reihenfolge wieder herstellen.

Beim Lösen von Aufgaben dieser Art kommt es oft zu Missverständnissen. Darum wird hier zunächst gezeigt, wie Reihenfolgeaufgaben entstehen.

##### Beispiel:

Eine Aufgabe soll prüfen, ob ein Prüfling die Verdauungsorgane in der richtigen Reihenfolge nennen kann. Der Text kann lauten:

Bringen Sie die Organe des Verdauungssystems in die richtige Reihenfolge, indem Sie die Ziffern in die entsprechenden Kästchen eintragen.



Die richtige Antwort muss sinngemäß lauten:

Die Speise gelangt

vom (1) **Mund**

über die (2) **Speiseröhre**

in den (3) **Magen**, von dort über den (4) **Zwölffingerdarm**

in den (5) **Dünndarm** und schließlich

in den (6) **Dickdarm**.

Diese Stichworte werden nun für die Aufgabe in anderer Reihenfolge gezeigt, also durcheinander gewürfelt, z.B. so:

Magen

Dickdarm

Zwölffingerdarm

Mundhöhle

Dünndarm

Speiseröhre

Jetzt entsteht daraus die Aufgabe:

Bringen Sie die Organe des Verdauungssystems in die richtige Reihenfolge, indem Sie die Ziffern 1 bis 6 in die Kästchen eintragen.

Magen

3

**Lösungshinweise:**

An dritter Stelle folgt der Magen, hier die 3, usw.

Dickdarm

Zwölffingerdarm

Mundhöhle

1

In den Mund kommt die Speise **zuerst**, darum hier die 1.

Dünndarm

Speiseröhre

2

Dann folgt die Speiseröhre, also eine 2.

Die Lösung der fertigen Aufgabe lautet dann: 3 - 6 - 4 - 1 - 5 - 2.

**Hinweis:**

*Bei Aufgaben dieser Art gilt Teilbewertung. Das bedeutet, dass jede einzelne Lösungsziffer nur als Teil der ganzen Aufgabe bewertet wird. Hier ist also die richtige Lösung in einem Kästchen weniger wert als bei den anderen Aufgabenarten.*

*Von diesen vier Fragearten werden in diesem Buch alle verwendet. Der offenen Form (Beispiel 1) gilt der Vorzug. Warum? Weil man nach dieser Art am rationellsten lernt.*

*Warum dann auch die anderen Fragestellungen? Weil es durchaus Sachverhalte gibt, für die sich andere Fragestellungen gut eignen und weil diese Fragestellungen bei schriftlichen Prüfungen verwendet werden.*

*Oft finden Sie eine kurze Erläuterung bei der Fragestellung. Das erleichtert Ihnen den Durchblick. Dass jetzt „wir miteinander reden“, erkennen Sie an der kursiven Schrift und farbigen Unterlegung.*



## 5. Situative Aufgabeneinheiten

Eigentlich sagt es schon der Name: Es sind Aufgabeneinheiten, also mehrere Aufgaben, die von der gleichen Situation ausgehen.

*Ein Beispiel:*

- 1** In Ihrem Hause findet eine Sonderveranstaltung statt und Sie sind zum Service eingeteilt. Folgendes Menü wird serviert:

Melonencocktail mit Portwein

\*\*\*

Zwischenrippenstück

Kartoffelkroketten

Gedünsteter Fenchel

\*\*\*

Karamelpudding

Während des Essens tauchen Fragen zum Menü auf, die Sie richtig beantworten sollen.

*So sieht die Vorgabe aus. Zu dieser Situation werden nun mehrere Fragen gestellt. Weil wir uns im Platz beschränken müssen, nennen wir mögliche Fragen und die fachlichen Bereiche, denen die Fragen zuzuordnen sind. Im Prüfungssatz sind die einzelnen Fragen so gestellt, wie vorne das Beispiel 2 zeigt; es sind mehrere Aufgaben, jede in der Form von Mehrfachaufgaben.*

### Fragen

- Welche Bestandteile des Menüs sind besonders eiweißreich?
- Wie wurde der Fenchel zubereitet?
- Von welchem Tier stammt der Hauptgang des Menüs?
- Wie heißt der fremdsprachliche Fachausdruck für Zwischenrippenstück?
- Welche Fehler enthält das Menü? (Lösung siehe Fußnote)
- Welche Arbeit ist von der rechten Seite des Gastes auszuführen?

### Fachliche Bereiche

- Ernährungslehre
- Garverfahren
- Speisenkunde
- Fachausdrücke
- Menükunde
- Servierkunde

## 0.3 Leistungsbewertung bei der Abschlussprüfung

Die Abschlussprüfung hat einen praktischen und einen schriftlichen Teil. Beide Teile werden getrennt bewertet. Bestanden hat, wer in jedem Teil mindestens ausreichende Leistungen erzielt. „Ausreichend“ bedeutet mindestens 50 Punkte von 100 möglichen Punkten.

Die **schriftliche Prüfung** umfasst die Prüfungsbereiche

- Restaurantorganisation,
- Service,
- Wirtschafts- und Sozialkunde.

Für jeden Bereich gibt es einen Aufgabensatz. Es sind folglich drei Aufgabensätze zu bearbeiten.

Rechnen ist kein eigenes Prüfungsgebiet, es ist in die anderen Prüfungsbereiche integriert.

Jeder Bereich der schriftlichen Prüfung wird zunächst nach dem 100-Punkte-Schlüssel bewertet.

Dann zählt man die Ergebnisse der drei Prüfungsbereiche zusammen und erhält das Gesamtergebnis der schriftlichen Prüfung. Dieses Ergebnis wird durch 3 geteilt. Es kann im besten Fall wiederum 100 Punkte sein und wird in die Note für die schriftliche Prüfung umgewandelt. Die Notenskala befindet sich auf Seite 19. Man muss mindestens 50 Punkte erreichen, denn das ist gerade noch ausreichend, um die Prüfung zu bestehen.

Fach	Punkte	Faktor	Erg. 1	MEPr	Erg. 2	Div.	Erg. 3
Restaurant-organisation		× 2	=	+	=	: 3	=
Service		× 2	=	+	=	: 3	=
Wirtschafts- und Sozialkunde		× 2	=	+	=	: 3	=
Erg. schriftl. Prüfung					Summe Erg. 3 : 3		
Wenn keine mündliche Ergänzungsprüfung (MEPr) gilt: Erg. 3 = Punkte							

Und wenn es nicht gereicht hat?

Dann hilft vielleicht eine **mündliche Ergänzungsprüfung**. Diese ist möglich, wenn man in den drei Prüfungsbereichen einmal oder zweimal eine Fünf (mangelhaft) hat und die anderen Prüfungsbereiche nicht schlechter als Vier (ausreichend) bewertet sind.

Auf Antrag des Prüflings oder im Ermessen des Prüfungsausschusses wird diese mündliche Prüfung durchgeführt. Die Prüfung muss in einem mit Fünf bewerteten Fach durchgeführt werden und in diesem Fach müssen in der vorausgegangenen schriftlichen Prüfung mindestens 30 Punkte erreicht worden sein.

Die mündliche Prüfung dauert etwa 15 Minuten, der Prüfling muss sich für das Prüfungsgebiet entscheiden.

Die Punkte aus der mündlichen Prüfung werden zu den Punkten aus der schriftlichen Prüfung 1:2 gewichtet. Dann wird so gerechnet:

Fach	Punkte	Faktor	Erg. 1	MEPr	Erg. 2	Div.	Erg. 3
Restaurant-organisation	40	× 2	= 80	+ 85	= 165	: 3	= 55
Service	40	× 2	=	+	=	: 3	= 40
Wirtschafts- und Sozialkunde	66	× 2	=	+	=	: 3	= 66
Erg. schriftl. Prüfung	⇒	⇒	⇒	⇒	Summe Erg. 3 : 3		= 54

Eine mündliche Prüfung zur Verbesserung der Note, etwa um von einer Vier auf eine Drei zu kommen, ist nicht möglich.

### Bewertungsskala zur Gehilfenprüfung

bestanden:

100 – 92 Punkte Note 1

091 – 81 Punkte Note 2

080 – 67 Punkte Note 3

066 – 50 Punkte Note 4

nicht bestanden:

049 – 30 Punkte Note 5

029 – 00 Punkte Note 6

# 1 Übergreifende Themen

Es gibt Dinge, die muss man immer beachten. Das sind Themen wie Arbeitssicherheit, Hygiene oder die richtige Ernährung. Im Ausbildungsplan steht bei diesen Bereichen: „Während der gesamten Ausbildungsdauer.“

Wir behandeln diese Bereiche darum im Voraus und erinnern bei wichtigen Stellen nochmals daran.

## 1.1 Sicherheit und Gesundheitsschutz

### Unfallverhütung

#### 1 Wer ist Träger der gesetzlichen Unfallversicherung?

- Die Berufsgenossenschaft

#### 2 Welche Aufgaben erfüllt die Berufsgenossenschaft?

- Sie bietet allen Arbeitnehmern Versicherungsschutz bei Berufsunfällen und Berufskrankheiten.
- Sie informiert über berufsspezifische Unfallgefahren und deren Verhütung.

#### 3 Welche Bedeutung haben folgende Zeichen?



#### linkes Zeichen:

Gefahr  
Giftige Stoffe

Achtung  
Umweltschädlich

Rauchen  
verboten

Schutzhandschuhe  
benutzen

Fluchtweg

Handfeuerlöscher

#### rechtes Zeichen:

Gefahr  
Entzündbare  
Stoffe

Gefahr  
Hautätzend

Feuer und offenes  
Licht verboten

Augenschutz  
benutzen

Hinweis auf  
Erste Hilfe

Warnung vor  
elektrischem Strom