

Prüfungsfragen und Prüfungsvorbereitung  
für die

# Küchenmeisterprüfung

3. Auflage

von

Bernd Degen

Thomas Kessler

Anton Seidl

Peter Stolzenberger



PFANNEBERG

Bestell-Nr.: 04895

**Autoren:**

Bernd Degen, Viechtach  
Küchenmeister, Hotelmeister, Serviermeister und Fachlehrer i. R.

Thomas Kessler, Regen-March  
Hotelbetriebswirt und Fachlehrer

Anton Seidl, Kammersdorf  
Dipl.-Handelslehrer, OStR

Peter Stolzenberger, Bernried  
Küchenmeister und Fachlehrer

Druck 5 4 3 2

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

ISBN 3-8057-0489-5

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

© 2002 by Fachbuchverlag Pfanneberg, 42781 Haan-Gruiten  
<http://www.pfanneberg.de>

Photos: Sämtlich durch Herrn Bernd Degen, Viechtach  
Satz und Druck: Tutte Druckerei GmbH, 94121 Salzweg-Passau

# Vorwort

Seit 1985 hat die Rechtsverordnung für die Prüfung zum „MEISTER IM GASTGEWERBE“, mit den anerkannten Abschlüssen „geprüfter Küchenmeister“, „geprüfter Restaurantmeister“ und „geprüfter Hotelmeister“ Gültigkeit. Die in den vom DIHT und DEHOGA entwickelten einheitlichen Rahmenstoffpläne mit Lernzielen dienten uns als Leitfaden für die Ausarbeitung dieses Prüfungsfragen-Buches.

Es soll nicht die umfassendere Fachliteratur und schon gar nicht den Vorbereitungslehrgang ersetzen, sondern es soll dem zukünftigen Meister dienen, sich gezielt und nach aktuellem Stand auf seine Prüfung vorzubereiten. Möge dieses Buch vielen helfen, „Meister im Gastgewerbe“ zu werden!

Viechtach, im Frühjahr 2002

Die Autoren



# Inhaltsverzeichnis

## Fachübergreifender Teil

<b>Grundlagen für kostenbewusstes Handeln</b> .....	12
Volkswirtschaftslehre .....	12
Betriebsorganisation .....	37
Rechnungswesen .....	48
Steuern, Abgaben, Versicherungen .....	79
<b>Grundlagen für rechtsbewusstes Handeln</b> .....	85
Grundgesetz, Gerichtsbarkeit und Rechtsprechung .....	85
Arbeits- und Sozialrecht .....	90
Fachbezogene Rechtsvorschriften .....	123
Bürgerliches Gesetzbuch, Handelsgesetzbuch, Gewerbeordnung .....	150
Umweltschutzrecht .....	179
<b>Grundlagen für die Zusammenarbeit im Betrieb</b> .....	184
Sozialverhalten des Menschen .....	184
Einflüsse des Betriebes auf das Sozialverhalten .....	188
Einflüsse des Meisters .....	191

## Fachtheoretischer Teil

<b>Lebensmittel</b> .....	200
Schlachtfleisch .....	200
Fische .....	210
Krustentiere, Schalthiere, Kaviar .....	214
Hausgeflügel .....	221
Pasteten, Terrinen, Galantinen .....	222
Haarwild und Federwild .....	224
Obst, Gemüse und Pilze .....	227
Kartoffeln, Teigwaren, Reis .....	229
Milch und Milcherzeugnisse .....	232
Eierspeisen .....	236
Gewürze und würzende Zutaten .....	239
Getränkearten .....	241
Wein .....	241
Ausländische Weine .....	251
Likörwein .....	262
Schaumwein .....	266
Bierherstellung .....	271
Spirituosenherstellung .....	278
Aufgussgetränke .....	282
Mineralwasser, Fruchtsaft .....	284
Mixtechniken und Mixgetränke .....	285

<b>Speisen und Speisenfolgen</b>	292
Speisenangebote	292
Warenanforderung	292
Regionale und nationale Gerichte, Internationale Küche	310
Gerichte der „Neuen Küche“	328
Patisseriewaren	331
Speisenfolgen, Angebote für Buffetkarten, Außer-Haus-Küche und Spezialitätenwochen	344
Erstellung von Speisenfolgen zu verschiedenen Anlässen	353
Speisekarten	356
<b>Vor- und Zubereitung von Speisen</b>	359
Grundlagen der Ernährungslehre	359
Verdauung und Stoffwechsel	360
Zuckerstoffe – Kohlenhydrate	361
Wasser	366
Mineralstoffe	367
Vitamine	368
Enzyme	369
Technologie der Vorbereitung von Lebensmitteln	371
Zubereitung und Nachbereitung von Speisen	375
Fonds, Suppen, Soßen, Fische, Desserts	380
Fachausdrücke	425
Haltbarmachung von Lebensmitteln	431
Veränderungen der Stoffe	432
<b>Betriebsorganisation im Küchenbetrieb</b>	434
Arbeitsplatzgestaltung	434
Arbeitsabläufe	445
Verkaufsgespräche und betriebsinterne Absprachen	450
Kontrolle und Abrechnung	457
Verkaufsfördernde Veranstaltungen und Aktionen	461

# Nachweis der Schaubilder und Fotos

## Schaubilder:

- Seite 22 oben: Deutsche Wachstums-Früchte  
Globus Kartendienst GmbH, Hamburg, Globus Nr. 7006
- unten: Die deutsche Bundesbank  
              Erich Schmidt Verlag GmbH, Berlin, Zahlenbild Nr. 459120
- Seite 24 oben: Die langen Wellen der Konjunktur  
Globus Kartendienst GmbH, Hamburg, Globus Nr. 4933
- unten: Konjunkturbewegung in der Marktwirtschaft  
              Globus Kartendienst GmbH, Hamburg, Globus Nr. 3144
- Seite 27 oben: Wege zum neuen Tarifvertrag  
Globus Kartendienst GmbH, Hamburg, Globus Nr. 4198
- unten: Der Europäische Zentralbankrat  
              dpa-Grafik, 1126
- Seite 33:        So funktioniert die EU  
                  Globus Kartendienst GmbH, Hamburg, Globus Nr. 5599

## Zeichnungen:

Alle im Buch enthaltenen Zeichnungen wurden den Einzelbänden der Buchreihen „Prüfungsfragen und Antworten für die Berufe des Gastgewerbes“ bzw. „... des Metzger/Fleischer-Handwerks“, ebenfalls erschienen im Verlag Europa-Lehrmittel, Haan-Gruiten, entnommen.

## Fotos:

Alle im Buch enthaltenen mehr- und einfarbigen Fotos wurden von dem Mitautor der Texte, Bernd Degen, Viechtach/Bayer. Wald, aufgenommen.







Restaurant im Hotel „Plaza Athenée“ in Paris

---

## Fachübergreifender Teil

---

---

# Grundlagen für kostenbewusstes Handeln

---

## Volkswirtschaftslehre

---

*Beschreiben Sie die Begriffe Bedürfnisse, Bedarf und Nachfrage!*

Bedürfnisse: Mangelempfindungen der Menschen, die diese bestrebt sind zu beheben.

Bedarf: Die mit Kaufkraft versehenen Bedürfnisse; Der Bedarf ist eine Teilmenge der Bedürfnisse.

Nachfrage: Dies sind die Bedürfnisse, die sich der Mensch leistet; die Nachfrage ist also eine Teilmenge des Bedarfs.

---

*Wie können die Bedürfnisse nach der Dringlichkeit ihrer Befriedigung eingeteilt werden?*

Existenzbedürfnisse (= Lebens- oder Grundbedürfnisse), Kulturbedürfnisse, Luxusbedürfnisse.

---

*Geben Sie jeweils Beispiele dazu an!*

– Existenzbedürfnisse:

Nahrung, Kleidung, Wohnung, gewisses Maß an Bildung.

– Kulturbedürfnisse:

moderne Kleidung, abwechslungsreiches Essen, größere Wohnung, Radio, Fernsehapparat, höhere Bildung.

– Luxusbedürfnisse

Modellkleid, Segeljacht, Weltreise.

---

*Beschreiben Sie kurz diese Bedürfnisse*

Die Befriedigung der Existenzbedürfnisse ist lebensnotwendig. Kulturbedürfnisse sind verfeinerte Bedürfnisse des modernen Menschen. Luxusbedürfnisse kann sich ein Großteil der Bevölkerung nur bei großer Sparsamkeit leisten.

---

*Wovon hängt die Befriedigung der Bedürfnisse ab?*

Sie hängt in der Regel vom Vermögen und Einkommen (Lohn, Gehalt, Rente usw.), also der Kaufkraft, die jedem Menschen zur Verfügung steht, ab.

---

*Wodurch sind alle Bedürfnisse gekennzeichnet?*

Die Bedürfnisse der Menschen sind individuell und unbegrenzt. Sie ändern sich im Zeitablauf.

---

---

*Wie werden die Bedürfnisse nach den gesellschaftlichen Befriedigungsmöglichkeiten eingeteilt? Geben Sie auch Beispiele an!*

Individualbedürfnisse: Fernsehapparat, Brot, Auto, Möbel.  
Kollektivbedürfnisse: Straßen, Museen, Theater, öffentliche Verkehrsmittel, Krankenhäuser, Schulen, saubere Umwelt.

---

*Beschreiben Sie diese Bedürfnisse!*

– *Individualbedürfnisse:* Sie richten sich auf Güter, die der einzelne für sich bzw. innerhalb seiner Familie konsumieren kann.

– *Kollektivbedürfnisse:* Sie werden mit Gütern befriedigt, die allen Menschen zur Nutzung zur Verfügung stehen sollen.

---

*Ordnen Sie folgende Bedürfnisse den oben genannten Einteilungskriterien zu:*

– *auf der Autobahn fahren* Kollektivbedürfnis

– *Hunger, Durst* Existenzbedürfnis/Individualbedürfnis

– *Appetit auf geräucherten Lachs* Luxusbedürfnis/Individualbedürfnis

– *Sicherheit vor Verbrechen* Kollektivbedürfnis

– *nach Information, z. B. Tageszeitung* Kulturbedürfnis/Individualbedürfnis

– *Bedürfnis eines Arbeiters, einen schnellen Sportwagen zu fahren* Luxusbedürfnis/Individualbedürfnis

---

*Womit können die Bedürfnisse befriedigt werden?*

Sie können allgemein mit Gütern befriedigt werden.

---

*Wie werden die Güter nach ihrer Verfügbarkeit unterschieden?*

Freie Güter  
Wirtschaftliche Güter

---

*Welche Konsequenz ergibt sich aus der Tatsache, dass die weitaus meisten Güter wirtschaftliche Güter sind?*

Wirtschaftliche Güter haben einen Preis, d. h. sie kosten etwas. Der einzelne Mensch muss somit wirtschaftlich (ökonomisch) handeln, d. h. über die verschiedenartige Verwendung seiner Kaufkraft entscheiden.

---