

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

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

Fachtheoretischer Teil

Lebensmittel	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

Speisen und Speisenfolgen	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
Vor- und Zubereitung von Speisen	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
Betriebsorganisation im Küchenbetrieb	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 Bedürf-
nisse 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.
