

Prüfungsfragen und Prüfungsvorbereitung
für die

Hotelmeisterprüfung und die Restaurantmeister- prüfung

von

Bernd Degen

Thomas Kessler

Anton Seidl

Peter Stolzenberger



PFANNEBERG

Bestell-Nr.: 04909

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 3-8057-0490-9
3. Auflage 2002

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

Speisen und Getränke	200
Ernährungslehre (<i>Restaurantmeister/Hotelmeister</i>)	200
Verdauung und Stoffwechsel	205
Diätformen (<i>Restaurantmeister</i>)	206
Herstellung von Lebensmittelprodukten	207
Fonds, Suppen, Soßen (<i>Restaurantmeister</i>)	207
Soßen	211
Fische (<i>Restaurantmeister</i>)	215
Krustentiere – Schalthiere (<i>Restaurantmeister</i>)	219
Kaviar	224
Eierspeisen (<i>Restaurantmeister/Hotelmeister</i>)	226
Schlachtfleisch (<i>Restaurantmeister/Hotelmeister</i>)	228
Kalb	229
Rind	231
Schwein	233
Hammel	235
Haarwild und Federwild (<i>Restaurantmeister</i>)	236
Hausgeflügel (<i>Restaurantmeister</i>)	238
Pasteten, Terrinen, Galantinen	239
Obst, Gemüse und Pilze (<i>Restaurantmeister/Hotelmeister</i>)	241
Kartoffeln, Teigwaren, Reis (<i>Restaurantmeister/Hotelmeister</i>)	244
Milch und Milcherzeugnisse (<i>Restaurantmeister/Hotelmeister</i>)	244

Getränke	250
Wein	251
Ausländische Weine (<i>Restaurantmeister</i>)	260
Französische Weine	260
Italienischer Wein	268
Likörweine	271
Schaumwein	275
Bierherstellung	280
Spirituosenherstellung	287
Aufgussgetränke	291
Mineralwasser und Fruchtsäfte	293
Mixtechniken und Mixgetränke (<i>Restaurantmeister/Hotelmeister</i>)	294

Speisen- und Getränkefolgen (<i>Restaurantmeister</i>)	299
---	-----

Servieren von Speisen und Getränken

Geräte und Hilfsmittel (<i>Restaurantmeister/Hotelmeister</i>)	308
Serviceregeln (<i>Restaurantmeister/Hotelmeister</i>)	314
Servicearten (<i>Restaurantmeister/Hotelmeister</i>)	321

Betriebsorganisation im Restaurantbereich (<i>Restaurantmeister/Hotelmeister</i>)	324
--	-----

Checkliste für Sonderveranstaltungen	325
--------------------------------------	-----

Empfang und Etage (<i>Hotelmeister</i>)	330
--	-----

Gesetze, Verordnungen und Auflagen	330
------------------------------------	-----

Umgang mit Gästen (<i>Hotelmeister</i>)	337
--	-----

Zimmer- und Etagendienst (<i>Hotelmeister</i>)	339
Pflanzenschmuck (<i>Hotelmeister</i>)	347
Verwaltungstechnische Aufgaben (<i>Hotelmeister</i>)	351
Reservieren, Buchen, Abrechnen, Kontrollieren	351
Hotelkorrespondenz (<i>Hotelmeister</i>)	358
Werbemöglichkeiten und Werbemittel (<i>Hotelmeister</i>)	376
Materialien, Geräte, Maschinen und Anlagen (<i>Hotelmeister</i>)	380
Grundlagen der Raumgestaltung und Materialverwaltung	380
Behindertengerechtes Bauen in Hotels	386
Wirtschaftsräume – Lager	387
Grundlagen der Wäschebehandlung (<i>Hotelmeister</i>)	392
Stoffe und Textilien	392
Wäschepflege	400
Einsatz von Betriebsmitteln (<i>Hotelmeister</i>)	402
Gerichte der warmen und kalten Küche (<i>Hotelmeister</i>)	408
Zubereitung, Anrichten von Gerichten	408
Speisenkarten und Speisenfolgen	417
Betriebsorganisation im Hotelbereich (<i>Hotelmeister</i>)	421
Abrechnung und Kontrolle (<i>Hotelmeister</i>)	427
Vergabe und Überwachung von Werkverträgen (<i>Hotelmeister</i>)	432
Verkaufsgespräch (<i>Hotelmeister</i>)	433
Verkaufsförderung (<i>Hotelmeister</i>)	434

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.
