

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

<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>Speisen und Getränke</b>	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

<b>Getränke</b>	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

<b>Speisen- und Getränkefolgen</b> ( <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

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

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

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

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

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

<b>Zimmer- und Etagedienst</b> ( <i>Hotelmeister</i> )	339
Pflanzenschmuck ( <i>Hotelmeister</i> )	347
<b>Verwaltungstechnische Aufgaben</b> ( <i>Hotelmeister</i> )	351
Reservieren, Buchen, Abrechnen, Kontrollieren	351
Hotelkorrespondenz ( <i>Hotelmeister</i> )	358
<b>Werbemöglichkeiten und Werbemittel</b> ( <i>Hotelmeister</i> )	376
<b>Materialien, Geräte, Maschinen und Anlagen</b> ( <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
<b>Gerichte der warmen und kalten Küche</b> ( <i>Hotelmeister</i> )	408
Zubereitung, Anrichten von Gerichten	408
Speisenkarten und Speisenfolgen	417
<b>Betriebsorganisation im Hotelbereich</b> ( <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 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.

---