


Fachtheorie	Name:	Datum:	
Lernfeld: übergreifend	Thema: Wiederholung 1. Lehrjahr		

Die folgenden Fragen sind von Schülerinnen und Schülern am Ende des 1. Lehrjahres nach dem Gesichtspunkt: „**Was sollte ein Koch/ eine Köchin zu Beginn des 2. Lehrjahres wissen?**“ zusammengestellt worden.


Nr.	Frage	mögliche Punktzahl	erreichte Punktzahl
1.	Mit welcher Maßeinheit berechnet der Diabetiker seine Nahrung?	1	
2.	Was bedeutet „food and beverage“?	2	
3.	Was bedeutet „Resorption“ von Nährstoffen?	2	
4.	Welchen Mineralstoff benötigen wir zur Knochen- und Zahnbildung, zur Muskelkontraktion und für die Blutgerinnung?	1	
5.	Aus welchen chemischen Elementen besteht Eiweiß?	4	
6.	Warum sind Ballaststoffe für die Verdauung wichtig?	2	
7.	In welchen Lebensmitteln kommt Vitamin K vor?	2	
8.	In welchen Lebensmitteln kommt Jod vor?	2	
9.	Durch welche Einwirkungen denaturiert (gerinnt) Eiweiß?	3	
10.	Was bedeuten folgende Postenbezeichnungen? Entremetier: Patissier: Saucier: Gardemanger :	4	
11.	Nennen Sie drei Serviettenformen.	3	
12.	Zeichnen Sie das Gedeck für ein Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert).	5	
13.	Nennen Sie drei feuchte Garverfahren!	3	
14.	Welches Enzym spaltet die Stärke im Mund?	1	
15.	Welche Mikroorganismen können aus eitrigen Wunden auf LM übertragen werden?	1	
16.	Welche Punkte kontrollieren Sie bei einer Warenannahme?	5	
17.	In welchen Fetten ist der Anteil der an ungesättigten Fettsäuren am höchsten?	1	
18.	Wie kommt im Gastgewerbe ein Kaufvertrag zwischen Gast und Kellner zustande? Erstellen Sie ein Ablaufschema.	3	
19.	Es werden eingekauft: 4 Dz Kartoffeln – 7,95 je Ztr. 6 Dtzd. Eier – 0,10 € je Stück 6 Pfd. Butter – 3,92 je kg Wie hoch ist der Rechnungsbetrag netto (ohne MwSt.) und wie hoch ist er brutto?	5	
20.	Sie bereiten 1,500 kg ungeputzten Gemüsepaprika vor. Wie viel geputzte Portionen je 90 g erhalten Sie, wenn der Putzverlust 25% beträgt?	5	
	Gesamtpunktzahl:	55	

Bewertung:

55 - 45 Punkte

44 - 30 Punkte


30 - 0 Punkte


Fachtheorie	Name:	Datum:	
Lernfeld: übergreifend	Thema: Wiederholung 1. Lehrjahr		

Weiter so – dann brauchst du dir über die Prüfung keine Sorgen machen!

Nicht dumm aber faul oder vergesslich!
Das könnte noch besser werden!

Guten Morgen! Bitte im nächsten Jahr besser mitarbeiten, sonst wird's nichts mit der Prüfung!

Nr.	Frage	erreichte Punktzahl
1	BE = Broteinheit = 12g Kohlenhydrate	1
2	Lebensmittel und Getränke	2
3	Die Nährstoffe (KH, F,E) werden durch den <u>Dünndarm</u> ins <u>Blut</u> aufgenommen.	2
4	Calcium	1
5	C= Kohlenstoff, O= Sauerstoff; H= Wasserstoff, N= Stickstoff	4
6	<ul style="list-style-type: none"> ▪ regen die Peristaltik (Muskelbewegung des Darms) an ▪ putzen den Darm frei von gesundheitsschädlichen Resten 	2
7	In Grüngemüse- und Kohl <ul style="list-style-type: none"> ▪ z. B.: Broccoli, Spinat, Paprika ▪ auch in Leber, Milch, Fleisch 	2
8	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fisch ▪ Algen 	2
9	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Säure ▪ Hitze ▪ mechanische Arbeit (Schlagen) 	3
10	Entremetier : Köchin für Zwischengerichte Patissier: Süßspeisenkoch Saucier: Saucenköchin Garde-manger : Koch für die kalte Küche	4
11	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tafelspitz ▪ Schwanenhals ▪ Seerose <p>Lilie Bischofsmütze Ahornblatt</p>	3
12		5
13	Blanchieren Pochieren Kochen Dünsten Schmoren	3
14	Amylase	1
15	Staphylokokken	1
16	Menge, Art der Ware, MHD, sichtbare Schäden, Temperatur,	5
17	In pflanzlichen Ölen.	1
18	siehe Folie	3
19	63,60 € + 7,20 € +11,76 € = 82,56 € + 7% Mwst = 88,33 €	5
20	1,125 kg . 90 g = 12 Portionen	5

Fachtheorie	Name:	Datum:	
Lernfeld: übergreifend	Thema: Wiederholung 1. Lehrjahr		
Gesamtpunktzahl:			55