

ZP1

Koch / Köchin

Name des Prüflings

1. Arbeitsplanung / Arbeitsablaufplan

Arbeitszeit 45 Minuten

(Planen von Arbeitsschritten)

Lesen Sie bitte diesen Aufgabensatz sorgfältig durch!
Sie haben für die Bearbeitung insgesamt 45 Minuten Zeit.

Situation zu Aufgabe 1 - 9

Ihr Restaurant wird beim diesjährigen „Spätsommer am See“, einem dreiwöchigen Volksfest am Ufer des Stadtsees, einen Verpflegungsstand übernehmen, dessen Bewirtschaftung Sie übernehmen sollen. Unter anderem wird dort eine Reis-Gemüsepfanne mit Auberginen und Zucchini angeboten. Sie rechnen mit einem täglichen Verkauf von etwa 150 Portionen.

1. Sie planen die Reisbestellung. Sie gehen für die Reispfanne von einem Verzehrsgewicht von 170 g Reis pro Person aus. Reis nimmt beim Garen etwa 280 % Wasser auf. Wie viel g Reis (Rohgewicht) müssen Sie pro Person einplanen? (Ergebnis auf volle Grammzahl aufrunden)

g

2. Beschriften Sie die Bestandteile des Reiskorns und ordnen Sie die folgenden Inhaltsstoffe zu: *Ballaststoffe, Eiweiß (2 x), Fett, Kohlenhydrate (Stärke), Vitamine/Mineralstoffe (2 x)*



Bezeichnung:

Inhaltsstoffe:

3. Sie bieten Ihre Reispfanne wahlweise mit Weißreis oder Naturreis an und möchten Ihre Gäste entsprechend beraten können.

a. Unterscheiden Sie Weißreis und Naturreis bezüglich ihres Gesundheitswertes, indem Sie die Begriffe hoch bzw. niedrig in die Tabelle eintragen. Geben Sie jeweils eine kurze Begründung an!

	Gesundheitswert	Begründung
Weißreis		
Naturreis		

b. Wie unterscheiden sich Weißreis und Naturreis geschmacklich?

4. Nun planen Sie den Gemüseeinkauf.

a. Von welchem Verzehrsgewicht gehen Sie pro Person aus?

- 1. 100 g
- 2. 150 g
- 3. 300 g
- 4. 400 g

b. Der Putzverlust für das Gemüse liegt bei etwa 15 %. Ermitteln Sie die tägliche Bestellmenge pro Person sowie insgesamt und tragen Sie die Ergebnisse in die Tabelle ein.

Material	Mengenangaben in kg		
	Verzehrmenge pro Person	Einkaufsmenge pro Person	Gesamt-Einkaufsmenge (pro Tag)
Auberginen/Zucchini			

5. Die bestellten Gemüse werden geliefert; Sie nehmen die Lieferung an und unterschreiben den Lieferschein. Was wird durch Ihre Unterschrift bestätigt?

Es wird bestätigt, dass...

1. ... die Lieferung mit dem Angebot übereinstimmt
2. ... die Gemüsesorten, die auf dem Lieferschein aufgeführt sind, geliefert wurden
3. ... die Lieferpreise mit den Angebotspreisen übereinstimmen
4. ... die Qualität der gelieferten Gemüse einwandfrei ist

--

6. Die Gemüserechnung beläuft sich auf 156,00 €. Ihr Lieferant gewährt Ihnen auf Nachfrage einen Rabatt von 8 %. Wie viel haben Sie jetzt noch zu zahlen?

	,		€
--	---	--	---

7. Um Abwechslung zu bieten, denken Sie über andere Gemüsesorten für Ihre Reispfanne nach. Welche zwei Gemüsesorten kommen nicht in Frage, da sie im September keine Saison haben?

- | | | |
|----------------|-------------|------------------|
| 1 Brokkoli | 4 Feldsalat | 7 Schwarzwurzeln |
| 2 grüne Bohnen | 5 Grünkohl | 8 Spitzkohl |
| 3 Chinakohl | 6 Kürbis | 9 Tomaten |

--	--

8. Auch eine attraktive Gestaltung Ihres Bewirtungsstandes und der aufgestellten Stehtische trägt wesentlich zur Verkaufsförderung bei. Nennen bzw. beschreiben Sie drei Dekorationselemente, die zur sommerlich-mediterranen Atmosphäre am Seeufer passen.

1. _____

2. _____

3. _____

- 4 -

9. Aufgrund langer Wartezeiten an Ihrem Stand kommt es gegen Ende des ersten Verkaufstages zu deutlichen Unmutsäußerungen einiger Festbesucher Ihnen gegenüber. Nennen Sie drei grundsätzliche Verhaltensweisen, die beim Umgang mit unzufriedenen, sich laut beschwerenden Gästen erforderlich sind.

1. _____

2. _____

3. _____