

Anhang: Musteraufgaben **Koch / Köchin**

Ungebundene und handlungsorientierte Mehrfachfrageaufgabe mit Lösungen

☒ Prüfungsbereich Technologie

Sie sind Mitarbeiter/Mitarbeiterin im Hotel und Restaurant Zum Schloss, auf das sich die nachfolgenden Aufgaben beziehen:

Hotel und Restaurant Zum Schloss	
Firma: Geschäftssitz	Hotel und Restaurant Zum Schloss Nibelungenstraße 34 63897 Miltenberg Tel. 09371 233245
Inhaber:	Thomas Ammerer Nicole Ammerer

1. Aufgabe: (30 Punkte, ca. 30 Minuten Bearbeitungszeit)

Situation

Sie sind Koch/Köchin im Hotel und Restaurant Zum Schloss. In Ihrem Hause wird ein Geschäftsessen für 48 Personen durchgeführt. Die Gäste möchten als Hauptgang Filetsteak, jeweils 200 g Rohgewicht, rosa gebraten mit Holländischer Soße (Sauce hollandaise). Dazu wünschen sich die Gäste Romanesco (römischen Kohl), Fingermöhren und Strohkartoffeln. Das Gemüse soll gedünstet werden. Sie sind mit der Planung und Zubereitung des Essens beauftragt.

1.1 (6 Punkte)

Zuerst überprüfen Sie, ob das Fleisch ausreichend gereift ist.

Beschreiben Sie **3** wesentliche Merkmale, an denen Sie ausreichend gereiftes Fleisch erkennen können!

1.2 (2 Punkte)

Beim Braten der Steaks entsteht erfahrungsgemäß ein Verlust von 11 %.

Ermitteln Sie, wie viel Gramm ein gebratenes Steak wiegt!

1.3 (8 Punkte)

Führen Sie **4** Gründe an, warum das gewünschte Garverfahren für das Gemüse besonders gut geeignet ist!

1.4 (8 Punkte)

Sie sind auch für die Zubereitung der Holländischen Soße zuständig.

Führen Sie **4** Arbeitsschritte zur fachgerechten Herstellung der Soße (ohne Mengenangabe) in der richtigen Reihenfolge an!

1.5 (2 Punkte)

Um 12:30 Uhr beginnt der Service, die Vorspeise zu servieren. Sie bereiten die Holländische Soße aus Frischei zu und stellen sie unmittelbar danach um 13:15 Uhr warm.

Stellen Sie anhand des abgebildeten Auszugs aus der Hühnereierverordnung fest, bis wie viel Uhr Sie diese Soße maximal an Gäste abgeben dürfen!

§ 7 Anforderungen an roheihaltige Lebensmittel in Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung

- (1) In Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung dürfen unbeschadet des Absatzes 4 Lebensmittel, die dort unter Verwendung von rohen Bestandteilen der Hühnereier hergestellt und nicht einem Erhitzungsverfahren nach Absatz 2 unterzogen worden sind, nur an Verbraucher im Sinne von § 6 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes abgegeben werden, wenn
1. diese Lebensmittel zum unmittelbaren Verzehr an Ort und Stelle bestimmt sind und,
 2. a) sofern es sich um bestimmungsgemäß erwärmt zu verzehrende Lebensmittel handelt, die Abgabe nicht später als zwei Stunden nach der Herstellung erfolgt,
b) sofern es sich um bestimmungsgemäß kalt zu verzehrende Lebensmittel handelt, diese innerhalb von zwei Stunden nach der Herstellung
 - aa) auf eine Temperatur von höchstens + 7° C abgekühlt, bei dieser oder einer niedrigeren Temperatur gehalten und innerhalb von 24 Stunden nach Herstellung abgegeben werden oder
 - bb) tiefgefroren, bei dieser Temperatur gehalten und innerhalb von 24 Stunden nach dem Auftauen abgegeben werden, wobei die Temperatur von + 7° C nicht überschritten werden darf.
- (2) Ein Erhitzungsverfahren im Sinne dieser Verordnung ist ein Verfahren, das sicherstellt, dass Salmonellen abgetötet werden.

1.6 (4 Punkte)

Der Gastgeber möchte einen trockenen Rotwein zum Hauptgang trinken.

Schlagen Sie dem Gastgeber aus der nachstehend auszugsweise abgebildeten Weinkarte die geeigneten Rotweine vor!

Auszug aus der Weinkarte zu Aufgabe 1.6

AHR
2005 Heppinger Berg
Spätburgunder, Qualitätswein, halbtrocken, 0,75 l

FRANKEN
2004 Würzburger Stein
Silvaner, Q.b.A., halbtrocken, 0,75 l

FRANKEN
2005 Schloss Castell
Rotling, Sekt b. A., brut, 0,75 l

MOSEL-SAAR-RUWER
2004 Perler Hasenberg
Grauburgunder, Q.b.A., trocken, 0,75 l

PFALZ
2004 Dr.-Bürklin-Wolf
Dornfelder, Q.b.A., trocken, 0,75 l

RHEINGAU
2004 Oestricher Lenchen
Riesling, Spätlese, 0,75 l

RHEINGAU
2004 Winkeler Spätburgunder
Weißherbst, Qualitätswein, halbtrocken, 0,75 l

RHEINHESSEN
2003 Gundersheimer Höllenbrand
Kerner, Auslese, trocken, 0,75 l

RHEINHESSEN
2001 Hange-Weisheimer Sommerwende
Müller-Thurgau, Qualitätswein mit Prädikat, Beerenauslese, 0,75 l

WÜRTTEMBERG
2003 Mundelsheimer Mühlbacher
Trollinger, Spätlese, trocken, 0,75 l

Lösungshinweise

1. Aufgabe (30 Punkte)

1.1 (6 Punkte)

3 wesentliche Merkmale, z. B.:

- Säuerlicher, fleischtypischer Geruch
- Lockere, unelastische Konsistenz
- Dunkelrote Farbe
- Geringe Festigkeit der Fleischstruktur

1.2 (2 Punkte)

$200 \text{ g} : 100 \% \times 89 \% = 178 \text{ g}$

1.3 (8 Punkte)

4 Gründe, z. B.:

- Vitaminverluste werden verringert bzw. Vitamine bleiben erhalten.
- Auslaugverluste werden verringert.
- Geschmacksverluste werden verringert bzw. Geschmack bleibt erhalten.
- Farbverluste werden vermieden.
- Mineralstoffe bleiben weitgehend erhalten bzw. Verluste werden vermieden.

1.4 (8 Punkte)

4 Arbeitsschritte, z. B.:

- Reduktion herstellen (Weißwein, Essig)
- Eigelb warm aufschlagen
- Geklärte Butter langsam (tropfenweise) zugeben (unterrühren)
- Abschmecken (Zitronensaft) und warm stellen

1.5 (2 Punkte)

13:15 Uhr + 2 Std. = bis maximal 15:15 Uhr

1.6 (4 Punkte)

Geeignet sind nur Dornfelder und Trollinger (als trockene Rotweine).

Gebundene und handlungsorientierte Mehrfachfrageaufgaben mit Lösungen

Prüfungsbereich Warenwirtschaft

Sie sind Mitarbeiter/Mitarbeiterin im Hotel und Restaurant Zum Schloss, auf das sich die nachfolgenden Aufgaben beziehen:

Hotel und Restaurant Zum Schloss	
Firma: Geschäftssitz	Hotel und Restaurant Zum Schloss Nibelungenstraße 34 63897 Miltenberg Tel. 09371 233245
Inhaber:	Thomas Ammerer Nicole Ammerer

Bearbeiten Sie die Aufgaben, indem Sie die Kennziffern der richtigen Antworten in die Kästchen auf dem Lösungsbogen eintragen! Bei Offen-Antwort-Aufgaben (z. B. Rechenaufgaben) tragen Sie das Ergebnis in die Kästchen auf dem Lösungsbogen ein!

Situation zur 1. bis 4. Aufgabe

Sie sind in Ihrem Restaurant für die Warenannahme zuständig. Ihnen wird der abgebildete Lieferschein der Firma Fleischgroßhandel Fritz Roth vorgelegt:

Fleischgroßhandel Fritz Roth			
<small>Fleischgroßhandel F. Roth – Industriestraße 78 – 63897 Miltenberg</small>			
Hotel und Restaurant Zum Schloss Nibelungenstraße 34 63897 Miltenberg			
Lieferschein Nr. 1793-06		Lieferdatum 20.11.2006	
Wir lieferten Ihnen:			
Menge	Artikel	Einheit	Preis
30	Rinderfiletsteak	kg	je kg 16,45 €
40	Rumpsteak	kg	je kg 12,20 €
25	Huftsteak	kg	je kg 10,25 €
25	Oberschale (Schwein)	kg	je kg 4,20 €
Wir danken für Ihren Auftrag.			
Freundliche Grüße			
<i>Fritz Roth</i>			
Fritz Roth			

1. Aufgabe

Der Fahrer der Lieferfirma wartet bei der Warenannahme auf Sie. Was tun Sie sinnvollerweise **als Erstes**?

1. Sie führen eine Qualitätsprüfung bei der gelieferten Ware durch.
2. Sie überprüfen die Fleischtemperatur.
3. Sie prüfen auf dem Lieferschein, ob das Hotel und Restaurant Zum Schloss Empfänger der Ware ist.
4. Sie quittieren den Erhalt der gelieferten Ware.
5. Sie prüfen das Gewicht der gelieferten Ware.

3

2. Aufgabe

Bei der Annahme der Lieferung haben Sie eine Checkliste für Qualitätssicherung ausgefüllt. In welchem Ordner müssen Sie diese Checkliste ablegen?

1. Im Ordner für die Lebensmittelhygieneverordnung
2. Im Ordner für Bezugsquellennachweise
3. Im Ordner für den betreffenden Lieferanten
4. Im Ordner für Datenschutz
5. Im Ordner für Aufträge

1

3. Aufgabe

Ihnen wurde folgende Ware geliefert:

- 30 kg Rinderfiletsteak,
- 40 kg Rumpsteak,
- 15 kg Hüftsteak,
- 25 kg Oberschale (Schwein).

Sie vergleichen Lieferschein und tatsächlich gelieferte Ware. Prüfen Sie, welcher Mangel vorliegt!

1. Ein Mangel in der Art
2. Ein Mangel in der Güte
3. Ein Mangel in der Beschaffenheit
4. Ein Mangel in der Qualität
5. Ein Mangel in der Menge

5

4. Aufgabe

Bis wann müssen Sie den festgestellten Mangel spätestens rügen?

1. Unverzüglich
2. Innerhalb von 6 Wochen
3. Innerhalb von 6 Monaten
4. Bis zum Jahresende
5. Wenn die Rechnung des Lieferers eingeht

1

Anhang: Musteraufgaben

Hotelfachmann/Hotelfachfrau

12.1.1 Ungebundene und handlungsorientierte Mehrfachfrageaufgabe mit Lösungen

■ Prüfungsbereich Gästeempfang und Beratung

Sie sind Mitarbeiter/Mitarbeiterin im Hotel und Restaurant Zum Schloss, auf das sich die nachfolgenden Aufgaben beziehen:

Hotel und Restaurant Zum Schloss	
Firma: Geschäftssitz	Hotel und Restaurant Zum Schloss e. K. Nibelungenstraße 34 63897 Miltenberg Tel. 09371 233245
Inhaber:	Thomas Ammerer Nicole Ammerer

1. Aufgabe: (35 Punkte, ca. 40 Minuten Bearbeitungszeit)

Situation

Sie sind zurzeit in der Beherbergungsabteilung eingesetzt. Das Ehepaar Sabine und Klaus Richter, Leipziger Straße 122, 26135 Oldenburg, hat für die Zeit vom 28. bis 31. Oktober 2006 bei Ihnen ein Doppelzimmer mit Bad und Halbpension fest gebucht zu den in der unten abgebildeten Preisliste und den AGB des Hotels enthaltenen Konditionen. Am 28. Oktober 2006 teilt Ihnen Frau Richter per E-Mail mit, dass sie und ihr Ehemann nicht anreisen werden, weil Herr Richter überraschend ins Krankenhaus eingeliefert und am Blinddarm operiert wurde. Da Sie das Zimmer im betreffenden Zeitraum nicht anderweitig vermieten konnten, erhalten Sie den Auftrag, eine entsprechende No-Show-Rechnung zu erstellen.

Preisliste Hotel und Restaurant Zum Schloss – gültig ab Januar 2006		
Übernachtung/Frühstücksbüfett	Nebensaison 3. Jan. - 30. Juni 1. Sept. bis 21. Dez.	Hauptsaison 1. Juli - 31. Aug. 22. Dez. - 2. Jan.
Einzelzimmer pro Person und Tag	90,00 €	110,00 €
Doppelzimmer pro Person und Tag	70,00 €	90,00 €
Zuschlag für Halbpension	20,00 € pro Person und Tag	
Zuschlag für Vollpension	30,00 € pro Person und Tag	
Unsere Preise sind Inklusivpreise.		
Auszug aus den AGB des Hotels und Restaurants Zum Schloss:		
IV. Rücktritt des Kunden (d. h. Abbestellung, Stornierung), Nichtinanspruchnahme der Leistungen des Hotels (No-Show)		
4. Dem Hotel steht es frei, die vertraglich vereinbarte Vergütung zu verlangen und den Abzug für ersparte Aufwendungen zu pauschalieren. Der Kunde ist in diesem Fall verpflichtet, 80 % des vertraglich vereinbarten Preises für Übernachtung mit Frühstück, 70 % für Halbpensions- und 60 % für Vollpensionsarrangements zu zahlen. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der oben genannte Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist.		

1.1 (5 Punkte)

Ermitteln Sie den Betrag, den Sie von den Gästen in der No-Show-Rechnung zu fordern haben!

1.2 (30 Punkte)

Erstellen Sie auf dem beiliegenden Briefvordruck eine auf den 2. November 2006 datierte und versandfertige No-Show-Rechnung mit kurzem Anschreiben an die Eheleute Richter! Gestalten Sie den Text in ganzen Sätzen und unter Beachtung von DIN 5008!

Hotel und Restaurant Zum Schloss e. K.

Zum Schloss – Nibelungenstr. 34 – 63897 Miltenberg

Ihr Zeichen:
 Ihre Nachricht vom:
 Unser Zeichen:
 Unsere Nachricht vom:

Name:
 Telefon: 09371 233245
 Telefax: 09371 233370
 E-Mail: reservierung@zum-schloss.de

Miltenberg,

Rechnung Nummer

Steuernummer: 258 658 1451, Finanzamt Miltenberg

Geschäftsräume: Nibelungenstr. 34 63897 Miltenberg	Telefon: 09371 2332-0	Telefax: 09371 233965	E-Mail: info@zum-schloss.de Internet: www.zum-schloss.de	Kontoverbindung: Deutsche Bank AG Miltenberg Konto Nr. 858970, BLZ 790 700 16
Rechtsform der Gesellschaft: e. K.	Sitz der Gesellschaft: Miltenberg	Registergericht: Miltenberg, HRA 239	Inhaber: Thomas und Nicole Ammerer	

Lösungshinweise

1. Aufgabe (35 Punkte)

1.1 (5 Punkte)

Übernachtung mit Frühstück:	$6 \times 70,00 \text{ €} = 420,00 \text{ €}$	(2)
Zuschlag für Halbpension:	$6 \times 20,00 \text{ €} = \underline{120,00 \text{ €}}$	
Summe:	540,00 €	(2)
70 % von 540,00 € =	378,00 €	(1)

1.2 (30 Punkte)

No-Show-Rechnung mit kurzem Anschreiben, z. B.:


Anschrift	(1)
Bezugszeichen, Nr. der Rechnung, Anrede	(1)
Inhalt	(25)
- Bedauern der Stornierung	
- Wiederholung der Buchungsdaten	
- Hinweis auf AGB/Stornobedingungen	
- Angabe des zu zahlenden Betrages von 378,00 € (bzw. des Betrages, den der Prüfling unter 1.1 ermittelt hat)	
- Ausweis der enthaltenen Mehrwertsteuer von 16 % = 52,14 € (bzw. bezogen auf den vom Prüfling unter 1.1 ermittelten Betrag)	
- Zahlungsaufforderung	
- Bankverbindung	
- Genesungswünsche	
- Dank für die Buchung	
Grußformel, Name, Unterschrift	(1)
Formulierung in ganzen Sätzen	(2)

Gebundene und handlungsorientierte Mehrfachfrageaufgabe mit Lösungen

■ Prüfungsbereich Marketing und Arbeitsorganisation

Situation zur 1. bis 4. Aufgabe

Sie sind Mitarbeiter/Mitarbeiterin im Hotel und Restaurant Zum Schloss und haben bei der Firma Braucher GmbH blaue Uniformen für Ihre Hausdiener gekauft und geliefert bekommen. Die Ware wurde als „licht - und farbecht“ bestellt. Die gelieferten Uniformen waren mit dem folgenden Etikett ausgestattet:

Licht- und farbecht Obermaterial: 60 % Wolle 35 % Polyamid 5 % Kaschmir Futter: 100 % Acetat	
--	--

Zusammen mit der Lieferung am 11. Oktober 2006 erhalten Sie die auszugsweise abgebildete Rechnung der Braucher GmbH, die Sie unter Nutzung der möglichen Abzüge begleichen sollen.

Braucher GmbH			
<u>Braucher GmbH, Postfach 15, 56299 Ochtendung</u>			
Hotel und Restaurant Zum Schloss Nibelungenstraße 34 63897 Miltenberg			
Rechnung	Bei Zahlung Kunden- und Rechnungs-Nr. angeben		
	Lieferdatum 11. Okt. 2006	Kunden-Nr. 275	Rechnungs-Nr. 7784/06
		Rechnungsdatum 12. Okt. 2006	
Stück	Artikelbezeichnung	Einzelpreis €	Gesamtpreis €
4	Uniform „Richard“, Königsblau, Größe 44	300,00	1 200,00
	Gesamt netto		1 200,00
	+ 16 % Umsatzsteuer		192,00
	Gesamt brutto		1 392,00
Zahlbar innerhalb von 8 Tagen ab Rechnungsdatum unter Abzug von 2 % Skonto oder innerhalb von 30 Tagen ab Rechnungsdatum netto Kasse			
Wir bedanken uns für Ihren Auftrag.			
Steuernr. 222/454/88021, Konto-Nr. 1234565 bei Commerzbank AG Koblenz BLZ 570 400 44			

1. Aufgabe

Bis wann müssen Sie die Rechnung auf Grund Ihrer Arbeitsanweisung spätestens bezahlt haben?

Tragen Sie das Datum (TT.MM.JJJJ) unmittelbar in die Kästchen ein!

TT		MM		JJJ			
	2	0	/	1	0	/	2 0 0 6

2. Aufgabe

Ermitteln Sie, wie viel € Sie unter Inanspruchnahme aller möglichen Abzüge überweisen müssen!

€					ct
	1	3	6	4	16

3. Aufgabe

Prüfen Sie, wie Sie die Uniformen laut Pflegeanleitung korrekt behandeln!

1. Sie dürfen sie im Schonwaschgang waschen.
2. Sie dürfen sie von Hand waschen.
3. Sie dürfen sie bei mittlerer Temperatur bügeln.
4. Sie dürfen sie schonend reinigen lassen.
5. Sie dürfen sie bei niedriger Temperatur im Tumbler trocknen.

4

4. Aufgabe

Am 3. Januar 2007 werden die Uniformen im Regen derart verfärbt, dass sie nicht mehr zu tragen sind. Wie verhalten Sie sich jetzt richtig?

1. Sie weisen die Braucher GmbH auf den offenen Mangel hin und verlangen den Ersatz des entstandenen Schadens.
2. Sie weisen die Braucher GmbH auf das Fehlen einer zugesicherten Eigenschaft hin und verlangen den Ersatz des entstandenen Schadens.
3. Sie versuchen eine Regelung auf dem Kulanzweg, da die Uniformen laut Pflegeanleitung nicht mit Wasser in Berührung kommen durften.
4. Sie versuchen eine Regelung auf dem Kulanzweg, weil es sich um einen versteckten Mangel handelt.
5. Sie können nur noch eine Regelung auf dem Kulanzweg versuchen, weil die Rügefrist verstrichen ist.

2

1.3 (2 Punkte)

Familie Hase ist der Ihringer Winklerberg zu teuer.

Schlagen Sie für diesen Wein **1** alternatives fachgerechtes Getränk vor!

1.4 (4 Punkte)

Familie Hase wünscht schließlich ein anderes Dessert, das anspruchsvoller sein soll als das in der Bankettabsprache notierte Dessert.

Unterbreiten Sie **1** fachlich geeigneten Alternativvorschlag!

1.5 (12 Punkte)

Erläutern Sie Familie Hase die wesentlichen Bestandteile und Arbeitsschritte zur Herstellung des von Ihnen vorgeschlagenen Desserts!

Lösungshinweise**1. Aufgabe (30 Punkte)****1.1 (8 Punkte)**

4 Verstöße bei den Speisen, z. B.:

- Kalte Vorspeise und Suppe sind in der Reihenfolge vertauscht.
- Rohstoffwiederholung bei Suppe und Fleischgang (Geflügel)
- Rohstoffwiederholung bei den Sättigungsbeilagen zum 3. und zum 4. Gang (Reis)
- Farbmonotonie bei Suppe, Fischgang, Fleischgang
- Frische Erdbeeren aus einheimischem Anbau sind nicht saisongerecht.

1.2 (4 Punkte)

$$24 \times 0,1 \text{ l} = 2,4 \text{ l} \quad (1)$$

$$2,4 \text{ l} : 0,375 \text{ l pro Flasche} = 6,4 \text{ Flaschen} \quad (1)$$

$$6,4 \text{ Flaschen} \rightarrow 7 \text{ Flaschen Bedarf} \quad (1)$$

$$7 \times 55,00 \text{ €} = 385,00 \text{ €} \quad (1)$$

1.3 (2 Punkte)

1 korrespondierendes Getränk zum Dessert

1.4 (4 Punkte)

Vorschlag eines für das vorgegebene Menü unter Beachtung von Jahreszeit und Anlass geeigneten anspruchsvolleren Desserts

1.5 (12 Punkte)

Erläuterung der wesentlichen Bestandteile und Arbeitsschritte zur Herstellung des vom Prüfling unter 1.4 vorgeschlagenen Desserts gegenüber den Gästen

Fachkraft im Gastgewerbe


■ Prüfungsbereich Produkte und gastorientierte Dienstleistungen

1. Aufgabe: (30 Punkte, ca. 30 Minuten Bearbeitungszeit)

Situation

Sie sind Mitarbeiter/Mitarbeiterin im Hotel und Restaurant Zum Schloss und nehmen folgende Frühstücksbestellung von Beherbergungsgästen entgegen:

Hotel und Restaurant Zum Schloss



Bestellung für Ihr Frühstück auf dem Zimmer - Service von 06:00 - 12:00 Uhr

Tag: 20. Nov. 2006 Uhrzeit: 8:30

Zimmer Nummer: 308 Anzahl der Personen: 2

Wenn Sie Ihr Frühstück auf dem Zimmer genießen möchten, tragen Sie bitte die von Ihnen gewünschten Speisen und Getränke auf dieser Karte ein und geben Sie die Karte dann am Abend an der Rezeption ab.

<u>2</u> mal	Standardfrühstück mit einem Kännchen Kaffee	
..... mal	Standardfrühstück mit einem Kännchen Tee	
..... mal	Standardfrühstück mit einem Kännchen Schokolade (heiß)	
Dazu servieren wir Ihnen jeweils einen kleinen Brotkorb (1 Scheibe Brot, 1 Brötchen, 1 Croissant, Butter, Honig und Konfitüre)		8,50 €

Gerne können Sie Ihr Frühstück (gegen Aufpreis) ergänzen:

..... mal	Glas Milch (0,2 l, nach Wunsch warm oder kalt)	1,50 €
..... mal	Glas Orangensaft (0,2 l)	2,20 €
<u>2</u> mal	Glas Sekt (0,1 l)	5,00 €
..... mal	Weich gekochtes Ei	1,50 €
..... mal	Zwei Spiegeleier	3,80 €
<u>1</u> mal	Zwei Rühreier	3,80 €
..... mal	Zwei Rühreier mit Schinken	4,50 €
..... mal	Portion Haferflockenbrei	3,80 €
..... mal	Portion Milchreis	3,80 €
..... mal	Portion Cornflakes mit Milch	3,80 €
..... mal	Portion Müsli mit Milch	3,80 €
..... mal	Joghurt natur	1,50 €
..... mal	Joghurt mit Früchten	2,20 €
<u>2</u> mal	Vanillejoghurt	1,90 €
..... mal	Portion frisches Obst	3,80 €
..... mal	Schinkenteller	7,50 €
<u>1</u> mal	Portion Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	5,00 €
..... mal	Portion Margarine	0,30 €
<u>2</u> mal	Portion Nutella	0,60 €
..... mal	Scheibe Graubrot	1,50 €
..... mal	Scheibe Vollkornbrot	1,50 €
..... mal	Brötchen	1,50 €
<u>2</u> mal	Croissant	2,20 €

Sonstige Wünsche:

- Unsere Preise sind Inklusivpreise -

1.1 (15 Punkte)

Erläutern Sie die wesentlichen Arbeitsschritte zur Herstellung der bestellten Eier!

1.2 (6 Punkte)

Ihre Kollegin meint: „Das sind aber keine gesundheitsbewussten Gäste.“

Führen Sie **3** Gründe an, warum diese Frühstücksbestellung nicht gesundheitsbewusst zusammengestellt ist!

1.3 (4 Punkte)

Ermitteln Sie den Inklusivpreis, den die Gäste für dieses Frühstück zu zahlen haben!

1.4 (5 Punkte)

Sie finden, dass auf der Frühstückskarte auch ein Käseteller angeboten werden sollte.

Schlagen Sie eine abwechslungsreiche Zusammenstellung mit **5** Käsesorten vor!

Lösungshinweise**1. Aufgabe (30 Punkte)****1.1 (15 Punkte)**

Erläuterung der wesentlichen Arbeitsschritte, z. B.:

- Eier aufschlagen
- Eier zu gleichmäßiger Masse verrühren
- Mit Salz würzen
- In einer Pfanne Fett schmelzen lassen
- Eimasse in die Pfanne geben
- Bei mäßiger Temperatur und unter Rühren stocken lassen
- Die Eier sind fertig, wenn sie eine weiche und cremige Konsistenz aufweisen.

1.2 (6 Punkte)

3 Gründe, z. B.:

- Zu viel Fett (Eier, Räucherlachs, Sahnemeerrettich, Butter, Nutella)
- Zu viel Zucker (Honig, Konfitüre, Nutella, Vanillejoghurt)
- Zu wenig Ballaststoffe (Brötchen und Croissants üblicherweise aus Weißmehl)
- Alkohol (Sekt) am Morgen
- Nur koffeinhaltige Getränke, keine Säfte
- Keine frischen Lebensmittel, z. B. Obst

1.3 (4 Punkte)

$$2 \times 8,50 \text{ €} + 2 \times 5,00 \text{ €} + 3,80 \text{ €} + 2 \times 1,90 \text{ €} + 5,00 \text{ €} + 2 \times 0,60 \text{ €} + 2 \times 2,20 \text{ €} = 45,20 \text{ €}$$

1.4 (5 Punkte)

Abwechslungsreiche Zusammenstellung mit 5 Käsesorten

Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie

■ Prüfungsbereich Systemorganisation

Sie sind Mitarbeiter/Mitarbeiterin bei der Kaufcenter AG, einer Kaufhauskette, auf die sich die nachfolgenden Aufgaben beziehen:

Kaufcenter AG	
Firma: Zentrale Anzahl Filialen	Kaufcenter AG Düsseldorf 42 Free-Flow-Restaurants
Sitz der Filiale	Moselring 31 56073 Koblenz Tel. 0261 22443-0 E-Mail: koblenz@kaufcenter.de

1. Aufgabe: (34 Punkte, ca. 40 Minuten Bearbeitungszeit)

Situation

Ab 1. April 2007 planen Sie eine Erdbeeraktion. Zu den Erdbeeren werden Sahne und Vanillesoße angeboten. Bezüglich der Vanillesoße sollen Sie sich für eine der beiden folgenden Alternativen entscheiden:

	Eigenherstellung	Convenience-Produkt
Rezeptur/Gebinde	Bezogen auf 10 l	1 l-Tetra-Pack
Mindesthaltbarkeitsdatum	2 Tage nach Produktion	3 Monate ungekühlt
Kosten	2,22 €	2,92 € ./. 10 % Aktionsrabatt ./. 3 % Skonto

1.1 (5 Punkte)

Führen Sie **5** Gründe an, die für einen Einsatz des Convenience-Produkts sprechen!

1.2 (3 Punkte)

Führen Sie **3** Gründe an, die für die Eigenherstellung der Vanillesoße sprechen!

Weitere Angaben zu den Teilaufgaben 1.3 bis 1.7

Sie haben sich bei der Vanillesoße für das Convenience-Produkt entschieden. Der Verkauf des Desserts soll über den Dessert-Point in Selbstbedienung erfolgen (Freeflow). Der Preis für das Produkt, das sich der Gast individuell aus Erdbeeren, Vanillesoße und Sahne zusammenstellt, wird an Hand des Gewichts über die Kasse ermittelt. Der Preis pro Kilogramm wird mit 12,50 € in das Kassensystem eingegeben.

1.3 (8 Punkte)

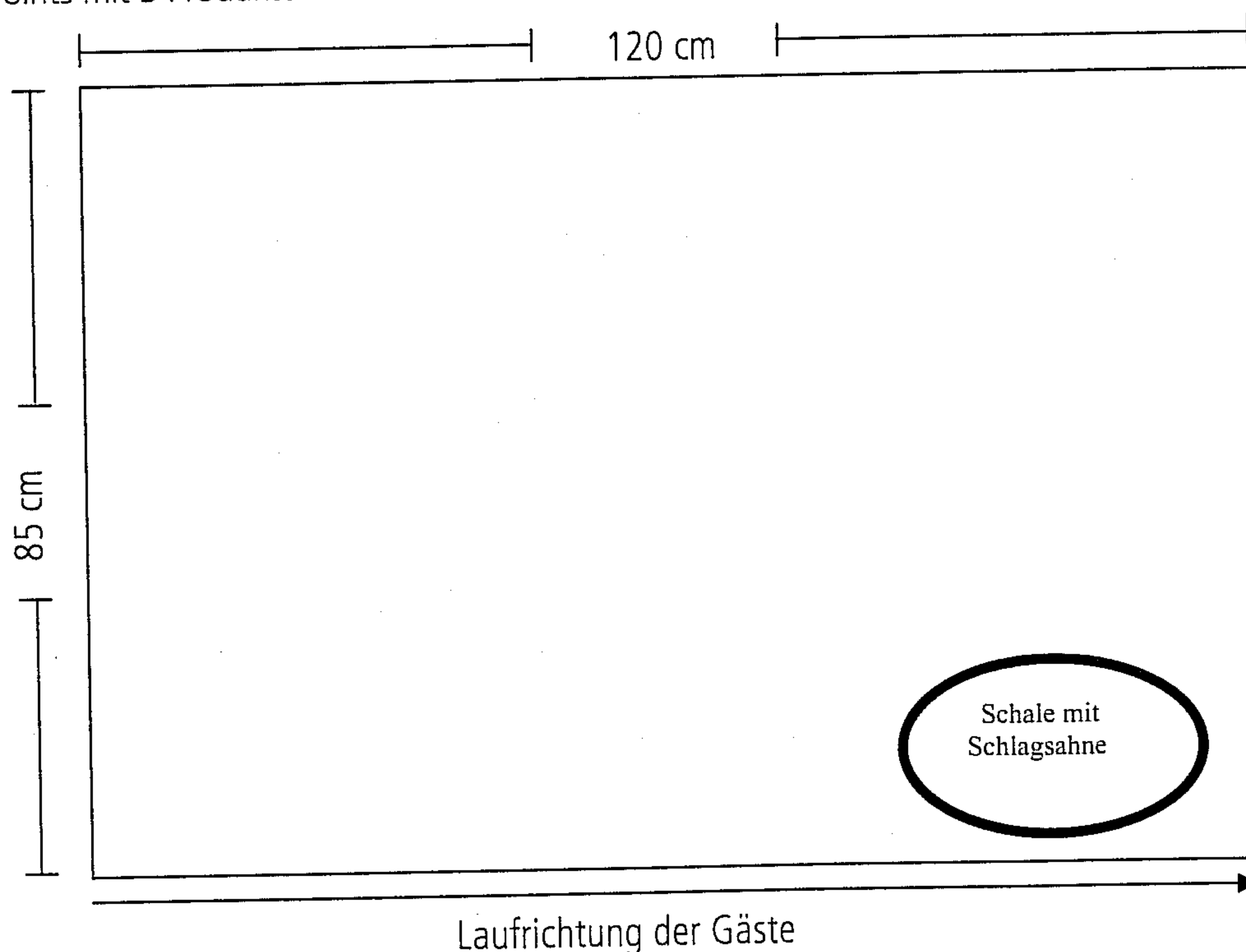
Erstellen Sie für eine Mitarbeiter-Kurzschulung eine Arbeitsanweisung mit **8** Schritten, die für die Bereitstellung und den Verkauf des Produkts „frische Erdbeeren mit Vanillesoße und Schlagsahne“ notwendig sind!

.....

1.4 (10 Punkte)

Sie sollen einen Vorschlag für die Präsentation Ihres Aktions-Angebots am Dessert-Point zum Verkauf über die Kassen-Waage unterbreiten. Dabei sollen Sie auch verkaufsfördernde und zum Impulskauf anregende Maßnahmen berücksichtigen. Der Point ist 120 cm x 85 cm groß und rechteckig. Er verfügt über Kühlung und hat einen Wasserablauf.

Skizzieren und beschriften Sie den Aufbau des Dessert-Points, indem Sie die nachstehend abgebildete Tischfläche des Points mit **5** Produkten/Materialien schematisch ergänzen!



1.5 (3 Punkte)

Führen Sie **3** wirtschaftliche Vorteile auf, die das Waage-System hier für den Betrieb mit sich bringt!

.....

1.6 (2 Punkte)

Zeigen Sie **2** Vorteile auf, die der Gast hier durch das Waage-System hat!

.....

1.7 (3 Punkte)

Als Unterstützung für die Verkaufsaktion sollen folgende Tischaufsteller gedruckt werden, die Sie prüfen sollen:

<p>Stellen Sie sich ab 1. April 2007 Ihren leckeren Nachttisch selbst zusammen:</p> <p>Frische Erdbeere aus deutschem Freilandanbau</p> <p>nach Wunsch mit Vanillesoße</p> <p>Ihr Dessert wird an der Kasse ausgewogen.</p> <p>Preis je Portion 1,25 €</p>
--

Stellen Sie **3** Punkte fest, die in dem Entwurf fehlerhaft sind oder noch ergänzt werden müssen!

Lösungshinweise**1. Aufgabe (34 Punkte)****1.1 (5 Punkte)**

5 Gründe, z. B.:

- Gesicherte Qualität gemäß Standard
- Gleich bleibender Geschmack
- Gleich bleibende Konsistenz
- Hygiene sehr gut zu überwachen und nachzuvollziehen
- Personalkosten sinken
- Kaum Aufwand bei der Warenversorgung
- Geringe Lagerhaltung
- Geringe Energiekosten
- Stressreduktion bei hohem Gästeaufkommen
- Schnelle Bedienung möglich
- Auch angelernte Mitarbeiter können eingesetzt werden.
- Einfache Herstellung
- Der Gast erkennt das Produkt wieder (Geschmack und Konsistenz gleich bleibend).
- Auch in Stoßzeiten ist Bedienung mit dem Produkt gewährleistet.
- Der Gast erhält in allen Filialen das gleiche Produkt (Wiedererkennung).

1.2 (3 Punkte)

3 Gründe, z. B.:

- Individuelle Rezeptur
- Freie Auswahl der Rohstofflieferanten
- Werbung mit Eigenherstellung (hausgemacht)
- Eigenfertigung kann die Freude an der Arbeit erhöhen.
- Verkaufsgespräche verlaufen interessanter, da ein individuelles Produkt angeboten wird.
- Die Schulung wird interessanter: nicht nur Theorie, sondern eigenständige Zubereitung.
- Eigene Kreativität kann entwickelt werden.
- Geschmacksvielfalt
- Produktidentifikation wird erhöht.