

Fachtheorie	Name:	Datum:	
Lernfeld: übergreifend	Thema: Prüfungsaufgaben- mathematischer Schwerpunkt		

1. Aufgabe

Die Nährwertabelle nennt für ältere Menschen einen täglichen Bedarf von 800 mg Calcium. Ein Becher Joghurt enthält 250 g; 100 g enthalten 115 mg Calcium.

Wie viel Prozent des Tagesbedarfes an Calcium sind mit einem Becher Joghurt gedeckt?

2. Aufgabe

Es wurden 11,500 kg Fleisch gebraten. Daraus konnte man 48 Portionen mit je 170 g schneiden.

Berechnen Sie den Bratverlust in Prozent.

3. Aufgabe

Für ein Essen sollen 75 Portionen Rinderbrust mit je 150 g gegartem Fleisch zur Verfügung stehen. Man rechnet mit einem Kochverlust von 35 Prozent.

Wie viel Kilogramm Fleisch müssen gekocht werden?

4. Aufgabe

Lieferer A bietet 3 kg gefrostete Hähnchenkeulen für insgesamt 12,25 € an.

Lieferer B fordert für 2,5 kg 10,70 €.

Wie viel Prozent ist das Angebot B teurer als das Angebot A?

5. Aufgabe

Eine Dose Brechbohnen wird für 3,80 € bezogen. Nettoeinwaage beträgt 3 650 g.

Berechnen Sie den Preis für 1 kg Bohnen.

6. Aufgabe

Für 1 kg Fleisch mit Knochen werden 8,10 € bezahlt. Man rechnet mit einem Auslöseverlust von 18 Prozent. Die Knochen bleiben unbewertet.

Wie viel € sind für 1 kg Fleisch ohne Knochen zu veranschlagen?

7. Aufgabe

Eine Hotelküche soll neue Wandfliesen erhalten. Der Raum ist 10,20 m lang, 7,60 m breit und 3,60 m hoch. Für Tür- und Fensterflächen sind insgesamt 15,22 m² abzurechnen.

Wie viel Quadratmeter beträgt die zu fliesende Fläche?

8. Aufgabe

Eine Gastrechnung für eine Feier beläuft sich auf insgesamt 522,00 €. Die Mehrwertsteuer ist mit 19 Prozent berücksichtigt.

Wie viel € beträgt die in der Rechnung enthaltene Mehrwertsteuer?

9. Aufgabe

Ein Darlehen über 30 000,00 € wird zunächst mit 11 Prozent verzinst. Nach 9 Monaten erhöht die Bank den Zinssatz um 0,5 Prozent.

Berechnen Sie die Zinszahlung für das abgelaufene Jahr.

10. Aufgabe

Ein Koch hat einen Bruttolohn von 1800,00 €.

Vom Lohn werden abgezogen: 118,60 € Lohnsteuer

9,49 € Kirchensteuer

20,5% für Sozialversicherungen

Wie viel Prozent betragen die gesamten Abzüge?

11. Aufgabe

Ein Betrieb rechnet mit einem Gesamtaufschlag von 225 Prozent. Ein Festmenü wird für 45,00 € angeboten.

Berechnen Sie den Materialeinsatz in €.

12. Aufgabe

Eine Tagessuppe steht mit 3,50 € auf der Karte. Der Betrieb rechnet mit 22% Gewinn, bietet 12% Umsatzbeteiligung und hat 19% Mehrwertsteuer zu berücksichtigen.

Berechnen Sie die Selbstkosten der Suppe.

13. Aufgabe

Ein Jungkoch verdient in der Schweiz 2 360,00 sfrs monatlich. Er tauscht diesen Betrag in der Bundesrepublik in €. Der Tageskurs ist 1,43 CHF \pm 1 €.

Wie viel € erhält er?

14. Aufgabe

Ein Hotelier zieht von einer Rechnung 3 Prozent Skonto ab; das sind 22,98 €.

Auf wie viel € lautet die Überweisung?