


Fachtheorie	Name:	Datum:	
Lernfeld: Küche	Thema: Wiederholung		

Die folgenden Fragen sind von Schülerinnen und Schülern am Ende des 1. Lehrjahres nach dem Gesichtspunkt: „**Was sollte ein/e Koch/Hofa/Refa 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: Pâtissier: Saucier: Garde-manger :	4	
11	Nenne 3 Biergläser :	3	
12	Nenne drei feuchte Garverfahren :	3	
13	Welches Enzym spaltet die Stärke im Mund?	1	
14	Was heißt „AIDA“?	4	
15	In welchen Fetten ist der Anteil der an ungesättigten Fettsäuren am höchsten?	1	
	Gesamtpunktzahl:	35	

Bewertung:

35- 28 Punkte	27-17 Punkte	16-0 Punkte
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