

Modulprüfung: Restauration

Berufsprüfung Bereichsleiterin Restauration/ Bereichsleiter Restauration mit eidg. Fachausweis

Code Teilnehmer/in:	Code-Nr.
Datum / Serie:	Serie 0
Gesamtdauer:	120 Minuten
Erlaubte Hilfsmittel:	- Die Duboux Rechtschreibhilfe sowie das Wörterbuch Duboux für die gewählte Sprache, ohne Notizen. Die Bücher werden an der Prüfung von der Aufsicht stichprobenweise auf Notizen überprüft. - Elektronische Geräte sind jedoch nicht zugelassen. Einzige Ausnahme sind einfache, netzunabhängige, lautlose Taschenrechner ohne Programmierfunktion. - Weitere Hilfsmittel sowie private Notizblöcke und zusätzliche Blätter sind nicht erlaubt. Lösungen müssen handschriftlich auf den vorgesehenen Lösungsblättern festgehalten werden (Bleistift nicht erlaubt).
Punkte	Maximal Erreicht
Aufgabe 1:	10 _____
Aufgabe 2:	13 _____
Aufgabe 3:	13 _____
Aufgabe 4:	4 _____
Aufgabe 5:	10 _____
Aufgabe 6:	10 _____
TOTAL:	60 _____

Berechnungsformel Note: $\frac{\text{Erreichte Punktzahl} \times 5}{\text{Maximale Punktzahl}} (+ 1 = \text{Note (auf 0.5 runden)})$

Erreichte Note:

Mit ihrer Unterschrift bezeugen die Expertinnen/Experten die wahrheitsgemässe, sorgfältige und neutrale Beurteilung der Prüfung. Abweichungen der vollen Punktzahl sind begründet und ausführlich dokumentiert.

Datum:

Expertin/Experte 1

Unterschrift:

Expertin/Experte 2

Unterschrift:

Ausgangslage

Ein Restaurant im Raum Bern mit 80 Sitzplätzen

Eine Terrasse mit 60 Sitzplätzen und angrenzendem Swimming-Pool

4 Seminar-/Banketträumlichkeiten für Total 150 Personen

Sie sind Restaurationsleiter/in mit der folgenden Brigade:

1 Stv. Chef de Service

4 Restaurationsfachleute

2 Lernende Restaurantfachfrau EFZ/Restaurantfachmann EFZ

4 Aushilfen

Das Restaurant ist Mittwoch bis Sonntag jeweils von 07.00 Uhr bis 23.30 Uhr geöffnet. Beim Mittagessen werden mehrheitlich Business-Lunches verkauft. Am Abend steht das à la carte-Geschäft im Vordergrund. Die durchschnittliche Auslastung des Restaurants beträgt 70 %.

Aufgabe	1 – Speiseangebot		
Hinweis:	Lösung in dafür vorgesehene Bereiche schreiben, bei Bedarf Rückseite verwenden (markieren!)		
Richtzeit:	15 Minuten		
Total Punkte:	10 Punkte		
Bewertungskriterium/-kriterien (Punkte je Position)		Punkte	
		Max.	Erreicht
1.	Sinnvolle Auswahl	4	
	Begründung der Wahl aus ökonomischer und ökologischer Sicht	4	
	Begründung aus ernährungsphysiologischer Sicht	2	

Aufgabe 1

Sie sind verantwortlich für das Angebot der neuen Sommerspeisekarte, welche vom Küchenchef als Vorschlag erarbeitet wurde.

Vorspeisen

- Sommerlicher Gemüsesalat mit Pilzen CHF 19.50
- Tomate et Mozzarella CHF 15.50
- Hauchdünner Kalbsbraten an kalter Thunfischsauce CHF 17.50
- Spargelragout mit gefüllten Morcheln CHF 12.50
- Steinbutt auf Gemüsebeet mit Vermouthsauce CHF 29.50
- Lauwarme Kalbfleischterrinen CHF 16.50
- Thunfisch kurz gebraten auf Krevetten Mousse mit Passionsfruchtspiegel CHF 25.50

Suppen

- Spargelsuppe mit Gemüseperlen CHF 10.50
- Kalte Tomaten-Gurkensuppe mit Brotwürfel CHF 11.50
- Doppelte Rindskraftbrühe mit Eierstich CHF 12.50

Hauptspeisen

- Grillierter Salm im Reisteig auf Glasnudelsalat CHF 39.50
- Forelle blau mit warmer brauner Butter CHF 35.50
- Kalbsschnitzel mit bunter Salatauswahl und Melonenfächer CHF 32.50
- Rindshuftsteak an Pfeffersauce mit Kroketten und Sommergemüse CHF 41.00
- Schweinssteak an Senfsauce mit Nudeln CHF 31.00
- Pouletbrust paniert mit Pommes frites und Sommergemüse CHF 28.00

Nachspeisen

- Frische Erdbeeren mit Vanilleeis CHF 13.50
- Exotischer Fruchtsalat mit einem Zitronensorbet CHF 12.50
- Tiramisu der Klassiker CHF 10.50
- Sommeralkäse CHF 15.00

Beilagen: Risotto, Pommes allumettes, Kartoffelgratin, Pilaw-Reis, Bandnudeln

Wählen Sie aus dem Angebot des Küchenchefs:

- 4 Vorspeisen
- 2 Suppen
- 4 Hauptgänge
- 2 Desserts

Begründen Sie Ihre Wahl

- unter Berücksichtigung der ökonomischen und ökologischen Aspekte und
- aus der Sicht der Ernährungsphysiologie

Aufgabe	2 – Angebotskarte erstellen und schulen	
Hinweis:	Lösung in dafür vorgesehene Bereiche schreiben, bei Bedarf Rückseite verwenden (markieren!)	
Richtzeit:	25 Minuten	
Total Punkte:	13 Punkte	
Bewertungskriterium/-kriterien (Punkte je Position)		Punkte
		Max. Erreicht
2.1	Darstellung	2
	Menürechtschreibung deutsch	3
	Vollständige Angaben	2
	Korrekte Übersetzung	3
2.2	Nachvollziehbares Vorgehen	3

Aufgabe 2.1

Erstellen Sie aus den gewählten Gerichten eine Angebotskarte, welche in deutscher Sprache druckbereit dem Grafiker verschickt werden kann.

Übersetzen Sie das Angebot in die französische oder englische Sprache. Beachten Sie die fach-, markt-, service- und kartentechnischen Grundsätze.

Lösungsblatt nächste Seite

Aufgabe 2.1 Lösungsblatt

Aufgabe 2.2

Sie sind verantwortlich, diese neue Karte im Betrieb einzusetzen. Wie gehen Sie vor, dass alle Mitarbeitenden über die nötigen Angebotskenntnisse verfügen.

Aufgabe	3 – Weinkarte ergänzen		
Hinweis:	Lösung in dafür vorgesehene Bereiche schreiben, bei Bedarf Rückseite verwenden (markieren!)		
Richtzeit:	25 Minuten		
Total Punkte:	13 Punkte		
Bewertungskriterium/-kriterien (Punkte je Position)		Punkte	
		Max.	Erreicht
3.1	Passende Ergänzung gemäss Vorgaben	5	
3.2	Wichtige Informationen aufgelistet	4	
	Verkaufsfördernde Sprache	4	

fläsCHäwii wiissä



Höcklisteiner Räuschling

7,5 dl

44.50

Helles Gelb. Frische Frucht von Apfel und ein Hauch von Holunderblüte, begleitet von einer mineralischen Note. Recht kräftig im Antrunk, mit guter Struktur, also ausgewogene Säure – Gerbstoffstruktur und einem angenehmen Weichteil.



Quintner Chardonnay

40.00

Süßes Honigaroma, Zitrusfrüchte, Ananasduft. Langsamer fruchtiger Auftakt, an grüne Äpfel und Ananas erinnernd. Fülliger Körper, zarter Schmelz. Feiner eleganter Abgang.



Petit Arvine Valais AOC Réserve de l'Abbaye de Vétroz

39.00

Intensive Fruchtnoten nach Zitrusfrüchten; weich im Auftakt, reicher Körper mit vielschichtigen Fruchtaromen, finessenreich, mild und ausgewogen.

rose



Federweisser von der Insel Ufenau Blauburgunder

37.00

Aromen von Quitten und Rosenduft. Im Gaumen sehr fruchtig; Mango, Apfelkompott und Quitten. Die Säure erinnert an Grapefruit. Ausgewogen und geschmeidig. Der Abgang ist weich und anhaltend.

rotä



Höcklisteiner Blauburgunder

46.00

Intensive Farbe mit jugendlichen, violetten Reflexen. Frische klare Frucht von Kirsche und Eisbonbons. Weicher Auftakt, mit einer harmonischen Struktur. Wunderbarer Blauburgunder mit einem nachhaltigen, angenehmen Abgang.



Goldküste Cuvee Pinot noir und Cabernet Sauvignon

37.50

Der Pinot bringt Eleganz, der Cabernet faszinierende Duftaromen. In harmonischer Assemblage vereint, entwickelt sich ein gehaltvoller und doch geschmeidiger Tropfen. Eleganz gepaart mit würziger Kraft kann wahrlich begeistern.



Rapperswiler Schlossberg Pinot noir

42.00

Liebliches, sauberes Bouquet, reife Früchte und frische Frühlingsblumen lassen den Geruchssinn das Rebjahr nochmals passieren. Im Gaumen erkennt man die klassische Struktur.



Herzbueb Schaffhauser Blauburgunder AOC

38.00

Intensives rot. Feine Frucht, Beeren und Waldfrüchte. Gaumenfüllender, fruchtiger Körper mit feiner Säure.



Primitivo Merlot Tarantino IGT, Italien

43.50

Reifes und würziges Aroma des Primitivo ergänzt hervorragend den Duft von schwarzen Beeren des Merlot. Aromaverfeinerung durch feine würzige Noten und einem Hauch Vanille.



1564 Syrah Syrah und Cabernet Sauvignon

44.50

Duft nach Johannisbeeren, dunklen Kirschen, schöner feiner angenehmer Holzton. Im Charakter sehr voll, kräftig und lang, mit feiner und eleganter Note.

apero

Prosecco

Freixenet

Moët & Chandon Brut Imperial

Goldcüppli Anislikör, Schuumwii, Goldplättli

Walliser Cüppli Aprikose, Orangensaft, Schuumwii

Ananaswein

Erdbeerwein

1 dl 7,5 dl

9.00 48.00

8.00 42.00

12.00 88.00

9.50

9.50

6.00

6.00

offäni schwizzerwii

wiissä

1 dl

Féchy AOC GUY DE MALIGNY

4.20

Gspritztä wiissä

6.60

Merlot del Ticino bianco

4.50

Schwyzer wiissä Assamblage aus Riesling-Sylvaner, Chardonnay, Pinot gris

4.50

rose

Oeil de Perdrix Ostschweiz

4.20

rotä

Maienfelder Blauburgunder Burg

4.80

Merlot del Ticino rosso «runchet» DOC

4.50

Schwyzer rotä Assamblage aus Pinot noir, Cabernet Sauvignon, Garanoir

4.80

Dôle sunnämürli

4.60

än guetä tropfä gits au als wuCHäwii im offäussCHank

top halbäli

wiissä

5 dl

Margrittli Schaffhauser AOC Riesling-Sylvaner

25.50

Grünliches Hellgelb. Feine Frucht, Zitrus, grüne Bananen. Ein fruchtiger spritziger gaumenfüllender Körper mit feinem Süsse-Säure Spiel. Frisch & frech.

Leutschner Riesling-Sylvaner

23.00

Helles Gelb mit lindgrünen Reflexen. Duft nach Limetten und Muskat.

Fruchtiger Auftakt, frische Säure, Aromen von Wiesenblumen und Äpfeln.

rose

Swiss Lady Schaffhauser Rosé AOC, Blauburgunder

25.00

Leicht-Frisch-Fruchtig. Herrlich entfalten sich Aromen von frischen Beeren im Gaumen.

rotä

Rioja

28.50

Im Gaumen Noten von Kompott und Gewürzen, unterlegt von Aromen von Tabakblättern und Schokolade.

Ein ausgewogener, mittelschwerer Wein mit weichen Tanninen.

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. MwSt

Aufgabe 3.1

Sie erhalten von der Direktion die Aufgabe, die Weinkarte wie folgt zu ergänzen:

- 2 Weissweine aus der Schweiz
- 2 Roséweine aus der Schweiz
- 2 Rotweine aus der Schweiz
- 5 Rotweine aus Frankreich
- 5 Rotweine aus Italien

Aufgabe 3.2

Wählen Sie aus den von Ihnen in Aufgabe 3.1 zugefügten Weinen aus 4 der 5 Kategorie je einen Wein aus (Total 4 Weine) und beschreiben Sie diese je in einem verkaufsfördernden Text mit allen wichtigen Informationen.

Aufgabe	4 – Getränkekarte korrigieren		
Hinweis:	Lösung in dafür vorgesehene Bereiche schreiben, bei Bedarf Rückseite verwenden (markieren!)		
Richtzeit:	10 Minuten		
Total Punkte:	4 Punkte		
Bewertungskriterium/-kriterien (Punkte je Position)		Punkte	
		Max.	Erreicht
4.	Richtige Korrekturen	4	

Aufgabe 4

Korrigieren Sie die Getränkekarte nach allfälligen gesetzlichen Fehlern direkt in die Karte.

Getränkekarte

Aperogetränke

Campari (4 cl)	6.00
Cynar (4 cl)	6.00
Pastis (2 cl)	5.50
Martini Bianco (4 cl)	5.50

Kalte Getränke

	2 dl	3 dl	5 dl	1 l
Mineral mit Kohlensäure	3.00	3.50	4.80	9.00
Rhonequelle Wasser	2.00	3.00	4.00	
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	3.30	3.80	5.00	10.00
Citro	3.30	3.80	5.00	10.00
Rivella rot, blau	3.30	3.80	5.00	10.00
Ice Tea Lemon	3.30	3.80	5.00	10.00
Red Bull (2.5 cl)	6.00			
Schweppes Indian Tonic	4.50			
Schweppes Bitter Lemon	4.50			

Offene Weine

	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	1 l
Fendant	3.80	7.60	11.40	19.00	36.00
Johannisberg	4.00	8.00	12.00	20.00	38.00
Dôle	4.00	8.00	12.00	20.00	38.00
Pinot Noir	4.20	8.40	12.60	21.00	39.00
Gamay	4.00	8.00	12.00	20.00	38.00

Prosecco Cüpli

6.00

Bier		2 dl	3 dl	5 dl
Cardinal Spezial		3.50	4.00	5.80
Blonde 25 (2,5 dl)	5.00			
Schneider Weisse (5 dl)	7.00			
Cardinal Sans Alcohol (3 dl)	4.50			

Heisse Getränke

Espresso	3.90
Kaffee Creme	3.90
Hauskaffee	8.00
Kaffee Fertig	6.50
(Kirsch, Chriter, Zwetschgen, Pommes)	
Schwarztee	3.90
Hagebuttentee	3.90
Lindenblütentee	3.90
Pfefferminztee	3.90
Eisenkrauttee	3.90
Früchtetee	3.90
Rumpunsch	4.00
Apfelpunsch	4.00
Orangenpunsch	4.00
Ovomaltine	4.00
Heisse Schokolade	4.00
Warmer Wein	7.00

Digestif

Rhonerli (4 cl)	7.00
Pomme (4 cl)	4.50
Chriter (4 cl)	4.50
Kirsch (4 cl)	5.50
Abricot (4 cl)	6.50
Poire William (4 cl)	6.50
Appenzeller (4 cl)	5.50
Calvados Château du Breuil (2 cl)	8.00
Vielle Prune Morin (2 cl)	8.00
Grand Marnier (2 cl)	7.00
Ramazzotti (2 cl)	7.00
Cointreau (2 cl)	7.00
Royal Oporto Tawny Porto (5 cl)	6.00
Trojka red (4 cl)	7.00
Vodka (4 cl)	7.00
Grappa di Barolo (2 cl)	8.00
Cognac Napoleon (2 cl)	8.00
Cognac Rémy Martin (2 cl)	9.00
Cognac Davidoff Classic (2 cl)	15.00
Whiskys	
Ballantine's (4 cl)	9.00
Jack Daniel's (4 cl)	12.00
Glenfiddich (2 cl)	10.00
Oban 14 years (2 cl)	10.00
Dalwhinnie 15 years (2 cl)	10.00
Cragganmore 12 years (2 cl)	10.00
Glen Deveron 12 years old (2 cl)	10.00

Aufgabe	5 – Offerte erstellen	
Hinweis:	Lösung in dafür vorgesehene Bereiche schreiben, bei Bedarf Rückseite verwenden (markieren!)	
Richtzeit:	25 Minuten	
Total Punkte:	10 Punkte	
Bewertungskriterium/-kriterien (Punkte je Position)		Punkte
		Max. Erreicht
5.1	Geeignetes Speiseangebot mit korrekten Preisen	3
	Geeignetes Getränkeangebot mit korrekten Preisen	3
	Vollständigkeit der Angaben	1
5.2	Pro geeignete Serviceart 0.5 Punkt	1.5
	Pro Vor-/Nachteil 0.25 Punkt	1.5

Ein Kunde möchte das Restaurant exklusiv für einen Abend mieten. Sein Budget für 60 Personen beträgt beim Essen CHF 70.00 und bei den Getränken CHF 40.00 pro Person.

Aufgabe 5.1

Erstellen Sie eine handschriftliche Offerte anhand der Bankett-Checkliste für ein mögliches Mehrgang-Menü und Getränke.

Lösungsblätter nächste Seiten

Aufgabe 5.1 Lösungsblatt

Bankett-Checkliste

Firma
Kontaktperson
Strasse
Plz. Ort

Datum des Anlasses
Art des Anlasses
Ankunftszeit
Personenzahl

Rechnung an
Telefon P
Telefon G

Ende des Anlasses
Natel
E-Mail

Apéro Lokal Zeit Getränke	Menü
Essen Lokal Zeit Tischform Blumen Kerzen Menüdruck Menütitel	Weine: Andere Getränke: Kaffee: Liqueurs: Raucherwaren:
Sonstiges	
Kaffeepausen	Besondere Weisungen: Alles auf eine Gesamtrechnung

Das Abbrennen von Feuerwerkskörpern und Wunderkerzen ist verboten.

Aufgenommen durch:

Datum:

Unterschrift als Einverständnis:

Verteiler: ☐ Küche ☐ Restaurant ☐ Direktion ☐ Rec. ☐ Housekeeping ☐ T & U ☐ BUHA

Aufgabe 5.2

Beschreiben Sie **drei** mögliche Servicearten, die für den Anlass gewählt werden könnten mit **je einem** Vor- und Nachteil.

Aufgabe	6 – Spirituosenkarte erstellen		
Hinweis:	Lösung in dafür vorgesehene Bereiche schreiben, bei Bedarf Rückseite verwenden (markieren!)		
Richtzeit:	20 Minuten		
Total Punkte:	10 Punkte		
Bewertungskriterium/-kriterien (Punkte je Position)		Punkte	
		Max.	Erreicht
6.1	Korrekte Zusammenstellung gemäss Vorgaben	4	
6.2	Korrekte Produktebeschreibung	6	

Aufgabe 6.1

Erstellen Sie eine Spirituosenkarte mit folgenden Parametern:

- Mit allen Grundspirituosen inkl. Markennamen
- 5 Liköre inkl. Markennamen
- 2 Bitter inkl. Markennamen
- 4 Fruchtdestillate inkl. Markennamen

Aufgabe 6.2

Beschreiben Sie die einzelnen Produkte nach Rohstoffen und speziellen Hinweisen wie Altersangaben etc.