

Berufskennnisse**Prüfungsteil 1****Firmenanlässe****Name:**

Vorname:

Kandidatennummer:

Datum:

Zeit 90 Minuten für 23 Aufgaben.**Hilfsmittel** Es sind keine Hilfsmittel, Nachschlagewerke usw. erlaubt.**Taschenrechner** Einzig Taschenrechner mit rein mathematischen Funktionen sind erlaubt. Nicht erlaubt sind programmierbare Taschenrechner oder Taschenrechner mit Textspeicherefunktionen.**Elektronische Geräte** Mobiltelefone oder andere elektronische Geräte müssen ausgeschaltet abgegeben werden.**Schreibinstrumente** Erlaubt sind Kugelschreiber oder nichtlösliche Filzstifte.
Nicht erlaubt sind Bleistifte oder lösliche (korrigierbare) Tintenschreiber.**Bewertung** Die erreichbare Punktezahl ist aufgeführt.
Überzählige Antworten werden nicht bewertet.**Formulierung w/m** Die weibliche Form ist in der männlichen enthalten.**Platzbedarf** Bei zusätzlichem Platzbedarf verwenden Sie bitte die nach der letzten Aufgabe angehängten Seiten.**Aufgaben und Punktezahlen pro Bewertungsposition**

Position 1 Handeln als Gastgeberin oder Gastgeber			Position 2 Gestalten des Getränkeservice Gestalten des Speiseservice			Position 3 Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung		
Aufg. Nr.	Max. Pkt.	Eff. Pkt.	Aufg. Nr.	Max. Pkt.	Eff. Pkt.	Aufg. Nr.	Max. Pkt.	Eff. Pkt.
1	6		7	5		2	3	
3	5		8	3		5	3	
4	5		9	3		6	3	
			10	4		15	2	
			11	2		21	3	
			12	2		22	2	
			13	3		23	3	
			14	5				
			16	3				
			17	8				
			18	4				
			19	2				
			20	2				
Total *	16		Total *	46		Total *	19	

* Das jeweilige Total der effektiven Punktezahl der Positionen 1, 2 und 3 ist auf das Endnotenblatt zu übertragen.

Unterschrift der Expertinnen/Experten:

Sperrfrist:Diese Prüfungsaufgaben **dürfen** zu Übungszwecken **verwendet werden**.Prüfungsaufgaben erarbeitet durch:
Herausgeber:Kommission Qualifikationsverfahren, Hotel & Gastro *formation* Schweiz, Weggis
SDBB, Abteilung Qualifikationsverfahren, Bern

Aufgabe 1

In den kommenden Wochen sind in Ihrem Betrieb mehrere Anlässe geplant.

max. a)

3

a) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.

Nennen Sie zu den verschiedenen untenstehenden Anlässen je zwei angemessene Tischformen.

eff. a)

Anlass	Tischformen
Generalversammlung Turnverein mit 35 Personen	
Firmenanlass mit 200 Personen	
Taufe im Familienrahmen mit 20 Personen	

.....

b) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte. Übertrag der Tischform aus a) gibt keine Punkte.

Wählen Sie drei verschiedene Tischformen aus Aufgabe a) aus und nennen Sie dazu je einen Vor- und einen Nachteil.

max. b)

3

eff. b)

Tischform	Vorteil	Nachteil

.....

Aufgabe 2

Der Geschäftsführer einer Firma hat Ihren Betrieb besucht und war so begeistert, dass er gleich eine Reservation für seinen geplanten Anlass machte.

max. a)

1

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort a) und b) 0.5 Punkte.

eff. a)

a) Geben Sie zwei weitere Möglichkeiten an, wie eine Reservation gemacht werden kann.

b) Nennen Sie zu jeder Reservationsmöglichkeit einen Vor- und einen Nachteil.

.....

max. b)

2

eff. b)

.....

a) Reservationsmöglichkeiten	b) Vorteil	b) Nachteil

Aufgabe 3

Die Dekoration ist meist für den ersten Eindruck des Raumes verantwortlich.

max. a)

2

a) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.

eff. a)

Zählen Sie vier wichtige Punkte auf, die Sie beim Bereitstellen einer Dekoration zu beachten haben.

1.

.....

2.

3.

4.

b) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.

max. b)

3

Nennen Sie zu den folgenden Anlässen je zwei passende Dekorationselemente.

eff. b)

.....

Anlass	Dekorationselemente
50-jähriges Firmenjubiläum	
Taufe	
Hochzeit	

Aufgabe 4

Die Kommunikation ist ein wichtiger Faktor im Verkauf.
Als Mitarbeitender sind Sie mit Ihrem Auftreten ständig im Blickfeld der Gäste.

max. a)

3

a) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.

eff. a)

Zählen Sie zu den untenstehenden Kommunikationsformen je ein Beispiel Ihres Auftretens auf.

.....

Kommunikationsform	Beispiel des Auftretens
Verbal	
Nonverbal	
Paraverbal	

b) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.

max. b)

2

Nennen Sie vier wichtige Punkte der persönlichen Hygiene, die Sie beim Auftritt vor dem Gast zu beachten haben.

eff. b)

1.
2.
3.
4.

.....

Aufgabe 5

Um den kommenden Firmenanlass auch aus hygienischer Sicht korrekt durchführen zu können, sind vorher Reinigungsarbeiten notwendig.

max. a)

1.5

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort a) und b) 0.5 Punkte.

eff. a)

a) Schreiben Sie die drei Reinigungsarten auf.

b) Erklären Sie diese mit je einem Beispiel.

.....

a) Reinigungsart	b) Beispiel
.....	
.....	
.....	

max. b)

1.5

eff. b)

.....

Aufgabe 6

Damit eine Reinigung optimal durchgeführt wird, brauchen Sie die vier Elemente des Sinnerschen Kreises.

max. a)

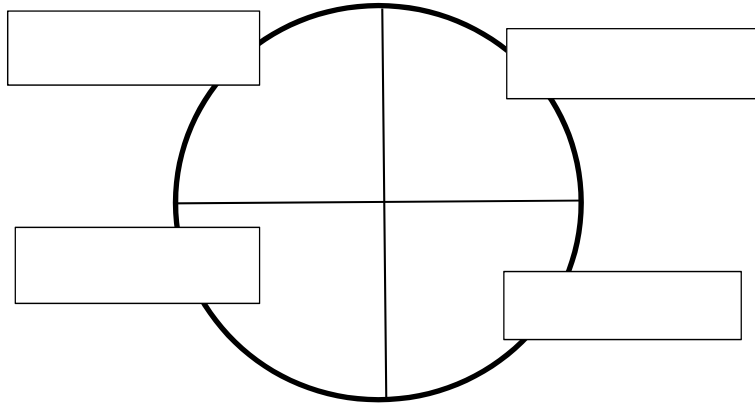
2

a) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.

eff. a)

Schreiben Sie die vier Elemente, die für eine Reinigung notwendig sind, in den Sinnerschen Kreis.

.....



b) Bewertungshinweis: Korrekte Lösung 1 Punkt.

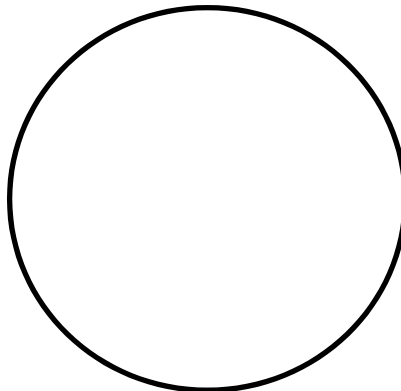
max. b)

1

Leider verfügen Sie über kein Reinigungsmittel mehr.
Zeigen Sie auf, wie sich die Elemente im Sinnerschen Kreis verändern.

eff. b)

.....



Aufgabe 7

Für den Firmenanlass ist ein Mittagessen geplant. Bei der Bankettbesprechung sind auch die verschiedenen Kostformen ein Thema.

max. a)

1

a) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.

eff. a)

Nennen Sie die vegetarischen Formen anhand der Aussagen.

.....

Vegetarische Form	Aussage
	Die Gäste essen neben pflanzlichen Lebensmitteln auch Milch, Milcherzeugnisse, Eier und Eierspeisen.
	Die Gäste essen neben pflanzlichen Lebensmitteln auch Milch und Milcherzeugnisse. Jedoch keine Eier und Eierspeisen.

Ihr Chef de Service hat für drei Gäste, die sich Vegan ernähren, untenstehendes Menü zusammengestellt.

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort b) und c) 0.5 Punkte.

max. b)

2

b) Verändern Sie die vorgegebenen Gerichte so, dass diese als Vegan gelten.

c) Begründen Sie Ihre Anpassungen.

eff. b)

.....

Menü	b) Vegane Variante	c) Begründung Anpassung
Beispiel: Bunter Blattsalat mit Balsamico und Olivenöl	Keine	Keine
Tomatencrème		
Blätterteigkrapfen mit Mischpilzfüllung		
Sellerie Piccata auf Grünkern		
Coupe Romanow		

max. c)

2

eff. c)

.....

Aufgabe 8

Unser Körper braucht eine ausgeglichene Ernährung. Bei der Zusammenstellung sollten alle Nährstoffgruppen im richtigen Mass berücksichtigt werden.

Grundsätzlich teilen sich die Nährstoffe in folgende zwei Gruppen ein:

Ziffer	Nährstoffgruppe
1	energieliefernde Nährstoffe
2	nicht energieliefernde Nährstoffe

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.

Ordnen Sie mit Hilfe der Ziffern 1 und 2 die Nährstoffe in der Tabelle den oben aufgeführten Gruppen zu.

Ziffer	Nährstoffe
	Protein
	Vitamine
	Wasser

Ziffer	Nährstoffe
	Kohlenhydrate
	Mineralstoffe
	Fett

max.

3

eff.

.....

Aufgabe 9

Die Lebensmittelpyramide wird in sechs Stufen eingeteilt und zeigt auf, worauf bei der Ernährung geachtet werden sollte.

Unten sind verschiedene Produkte den Stufen zugeordnet. Einige der Produkte sind jedoch falsch zugeordnet.

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.

Streichen Sie die sechs falsch zugeordneten Produkte.



max.

3

eff.

.....

Aufgabe 10

Suppen sind sehr beliebt. Der Veranstalter des Firmenanlasses wünscht sich eine Suppe im Menü.

max. a)

2

a) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.

eff. a)

Ordnen Sie mit den Buchstaben B bis E die Suppengruppen den korrekten Beschreibungen zu.

	Suppengruppen
A	Beispiel: Spezialsuppe
B	Kraft- und Fleischbrühe
C	Nationalsuppen
D	Kalte Suppen
E	Fleischcrèmesuppen

	Beschreibungen
	An heißen Sommertagen sollten erfrischende Suppen serviert werden. Sie sollten pikant abgeschmeckt sein.
	Fleischbrühen mit Mehl gebunden und Rahm verfeinert.
	Suppen aus der Regionalküche, die dank der Zusammensetzung oder Zubereitung über die Landesgrenzen bekannt wurden.
	Durch Auskochen werden Geschmacks- und zum Teil Farbstoffe aus Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse usw. gezogen. Ohne Bindemittel.
A	Beispiel: Suppen, die mit speziellen Zutaten zubereitet werden. Durch exotische Zutaten haben diese Suppen einen ausgeprägten Geschmack.

max. b)

2

b) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.

eff. b)

Beschreiben Sie dem Veranstalter eine Minestrone mit vier Hauptzutaten.

1. 2.
3. 4.

Aufgabe 11

Sie bekommen den Auftrag eine neue Bankettmappe zu gestalten. Dabei werden die Menüs überarbeitet.

max.

2

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.

eff.

Geben Sie zu den aufgeführten Jahreszeiten je eine Vorspeise mit saisonalen Produkten an (keine Wiederholungen).

Frühling	Sommer	Herbst	Winter

Aufgabe 12

Sie haben für einen Firmenanlass verschiedene Menüs zur Auswahl geschickt. Der Veranstalter ist an den beigefügten Menüs A und B interessiert. Sein Ziel ist ein unvergesslicher Abend.

Menü A Bachforellenterrine mit Dill Vinaigrette *** Knusprig gebratene Entenbrust mit Cassissauce Pilawreis Gedünstete Kefen *** Eisauflauf Grand Marnier mit Zitrusfruchtsalat	Menü B Meeresfrüchtesalat mit Lollo Salat und gerösteten Macadamia-Nüssen *** Grilliertes Chateaubriand (für zwei oder mehr Personen) Bearner Sauce Kartoffelgratin Gemüseplatte *** Duett von Schokoladenmousse mit Schlagrahm
--	--

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.

Erklären Sie dem Veranstalter mit je zwei Merkmalen die vorgegebenen Garmethoden der Hauptgerichte aus den obenstehenden Menüs.

Garmethode	Merkmal 1	Merkmal 2
Braten		
Grillieren		

max.

2

eff.

.....

Aufgabe 13

Der Organisator bittet Sie, eine vegane Option für das Bankett zu entwickeln.

max. a)

1

a) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.

Nennen Sie zwei Kriterien für Zutaten, die für einen Veganer verwendet werden können.

eff. a)

1.

.....

2.

b) Bewertungshinweis: Pro korrekte Komponente 0.5 Punkte.

max. b)

2

Schlagen Sie als Alternative zu Fleisch ein veganes Gericht, Garmethode Grillieren, mit einer Sauce, Gemüse und Stärkebeilage vor.

eff. b)

.....

.....

Aufgabe 14

Der Veranstalter möchte, dass der Service lebendig ist und die Gäste eine Auswahl haben.

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.

- a) Schlagen Sie zwei Servicearten vor, um die Wünsche des Bankettveranstalters zu erfüllen.
b) Erläutern Sie mit je zwei Merkmalen die von Ihnen gewählten Servicearten.

a) Servicearten	b) Merkmale
.....	
.....	

max. a)

1

eff. a)

.....

max. b)

2

eff. b)

.....

- c) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt. Übertrag der Serviceart aus a) gibt keine Punkte.

Erläutern Sie für eine der von Ihnen bei a) gewählten Servicearten je einen Vorteil und einen Nachteil für Ihren Betrieb.

Gewählte Serviceart:

Vorteil	
Nachteil	

max. c)

2

eff. c)

.....

Aufgabe 15

Die Süßspeisen des heutigen Firmenanlasses werden auf dem Buffet präsentiert. Bei dieser Serviceart ist das Risiko von Food Waste hoch.

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.

Erläutern Sie zwei Massnahmen, die helfen, Food Waste zu vermeiden.

1.
2.

max.

2

eff.

.....

Aufgabe 16

Auf dem Süßspeisenbuffet werden unter anderem verschiedene Gerichte auf Basis von Rahm und Milch angeboten. Bei leicht verderblichen Produkten ist besondere Achtsamkeit gefordert.

max. a)

1

a) Bewertungshinweis: Korrekte Antwort 1 Punkt.

eff. a)

Notieren Sie eine Massnahme, die Sie treffen können, um leicht verderbliche Gerichte ohne Risiko auf dem Buffet anbieten zu können.

.....

.....

Die Gesetzgebung schreibt den Betrieben die Selbstkontrolle vor.

b) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.

max. b)

1

Notieren Sie zwei mögliche Hilfsmittel für die Umsetzung.

1.

eff. b)

2.

.....

c) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.

max. c)

1

Kreuzen Sie an, welche Aussagen richtig und welche falsch sind.

Aussagen:

richtig

falsch

eff. c)

Auf Buffets müssen entsprechende Kühlvorrichtungen vorhanden sein.

☐
☐

.....

Speisen können auch ungedeckt angeboten werden.

☐
☐

Aufgabe 17

Ihr Chef möchte für den Firmenanlass das Süßspeisenbuffet mit einem speziellen Käseangebot ergänzen. Es soll eine gepflegte Auswahl von internationalen Weichkäsen sein und dabei alle entsprechenden Weichkäsegruppen enthalten. Beachten Sie, dass jedes Land nur einmal und die Käsegruppe maximal zweimal vorkommen darf.

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.

- Bestimmen Sie vier Weichkäse.
- Definieren Sie jeweils das Herkunftsland (jedes Land nur einmal).
- Notieren Sie die entsprechende Weichkäsegruppe (maximal zweimal).

	a) Weichkäse	b) Herkunftsland	c) Käsegruppe
1			
2			
3			
4			

- Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.

Schlagen Sie zwei Brotsorten vor, welche zu einem Weichkäsebuffet passen.

1. 2.

Als Beilage zum Käsebuffet servieren Sie Brot.

- Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.

Nennen Sie dazu noch zwei Garnituren für das Weichkäsebuffet.

1. 2.

max. a)

2

eff. a)

max. b)

2

eff. b)

max. c)

2

eff. c)

max. d)

1

eff. d)

max. e)

1

eff. e)

Aufgabe 18

Damit der Firmenanlass Ende Oktober ein voller Erfolg wird, sollen alle im Team Ideen für das grosse, saisonale Süssspeisenangebot einbringen.

max. a)

2

a) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.

eff. a)

Beurteilen Sie die Süssspeisen auf der Bankettkarte und wählen Sie vier Süssspeisen aus, die man im Oktober nicht saisonal anbieten kann. Setzen Sie entsprechende Kreuze ☒.

.....

Gefroren	Kalt	Warm
☐ Rahmgefrorenes mit Ingwer und Zwetschgenkompott	☐ Aprikosenkuchen	☐ Passionsfrucht-Soufflé
☐ Sorbet-Teller mit drei verschiedenen Aromen: Mango, Brombeere, Basilikum	☐ Quarkkuchen	☐ Kirschenstrudel mit Vanillesauce
☐ Eisauflauf Grand Marnier mit Zitrusfruchtsalat	☐ Crème katalanische Art mit Rohrzucker karamellisiert	☐ Flambierte Pfannkuchen mit Sauerrahmglace
☐ Coupe Romanow	☐ Panna Cotta mit Himbeersauce	☐ Frittierte Holunderblüten mit Walderdbeerenglace
☐ Coupe Dänemark	☐ Duett von Schokoladenmousse mit Schlagrahm	☐ Schokoladeküchlein (lauwarm)
☐ Coupe Nesselrode	☐ Meringues Doppelrahm	
☐ Aufgeschlagenes Eiskaffee mit Kirsch parfümiert	☐ Frische Erdbeeren mit Pfefferminze	
☐ Wacholder-Granité mit Gin		

b) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte. Übertrag der Süssspeisen aus a) gibt keine Punkte.

max. b)

2

Notieren Sie die von Ihnen unter a) gewählten unpassenden Süssspeisen und machen Sie je einen zum Monat Oktober passenden Vorschlag.

eff. b)

.....

Süssspeisen aus a)	b) Vorschlag

Aufgabe 19

Die Gäste des Firmenanlasses werden bei Ihnen übernachten. Für das Frühstücksbuffet und auch für die Kaffeekreationen, verwenden Sie UHT-Milch.

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort a) und b) 0.5 Punkte.

- a) Erklären Sie die folgenden Verarbeitungsmethoden.
b) Kreuzen Sie die Verarbeitungsmethode für keimarme Milch an.

Verarbeitungsmethoden	a) Erklärung	b) ☒
Pasteurisation		☐
Homogenisieren		☐
Ultrahocherhitzen		☐

max. a)

1.5

eff. a)

max. b)

0.5

eff. b)

Aufgabe 20

Einer der Gäste des Firmenanlasses informiert Sie über seine Laktose-Intoleranz.

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.

Geben Sie ihm vier alternative Milcharten an, mit denen der von ihm gewünschte Cappuccino zubereitet werden kann.

1. 2.
3. 4.

max.

2

eff.

Aufgabe 21

Ihr Betrieb bietet verschiedene Möglichkeiten an, die Rechnung zu begleichen.

max.

3

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.

Kreuzen Sie an, welche Aussagen richtig und welche falsch sind.

eff.

Aussagen:

richtig

falsch

Wenn der Gast für die Konsumation eine Rechnung wünscht, benötige ich nur eine Unterschrift.

☐☐

Wenn der Gast mit Karte bezahlen will, dann lieber mit einer Debitkarte. Bei dieser bezahlt man keine oder nur eine geringe Kommission.

9

☐

Beim PayPal benötigt man keinen Code.

1

7

Bei der Kreditkarte wird der Betrag beim Gast direkt bei der Verbuchung vom Bankkonto abgebogen.

☐☐

Bei der Barbezahlung der Rechnung in Fremdwährung kann ich den Kurs unter anderem in der Zeitung nachschauen.

☐☐

Bei Bezahlung mit TWINT wird dem Gast eine Kommission verrechnet.

1

☐

Aufgabe 22

Herr Müller, der Direktor der Firma, möchte die Rechnung von CHF 1'550.00 mit Euro bezahlen.
Der Tageskurs liegt laut Tageszeitung bei 1.05.
Herr Müller gibt Ihnen 1'600.00 Euro.

max. a)

1

a) Bewertungshinweis: Korrekter Lösungsweg 0.5 Punkte, richtiges Resultat 0.5 Punkte.

eff. a)

Berechnung Sie, wie hoch der Rechnungsbetrag in Euro ist.

b) Bewertungshinweis: Korrekter Lösungsweg 0.5 Punkte, richtiges Resultat 0.5 Punkte.

max. b)

Berechnen Sie das Retourgeld in CHF.

1

Aufgabe 23

Rückmeldungen von Gästen helfen, die Qualität und die Dienstleistungen zu verbessern.

max. a)

1

a) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.

Nennen Sie zwei Möglichkeiten, die Zufriedenheit der Gäste zu erfassen.

eff. a)

1.

.....

2.

b) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.

max. b)

2

Ordnen Sie mit den Ziffern 1 bis 4 die Aussagen den passenden Gegenansichten zu.

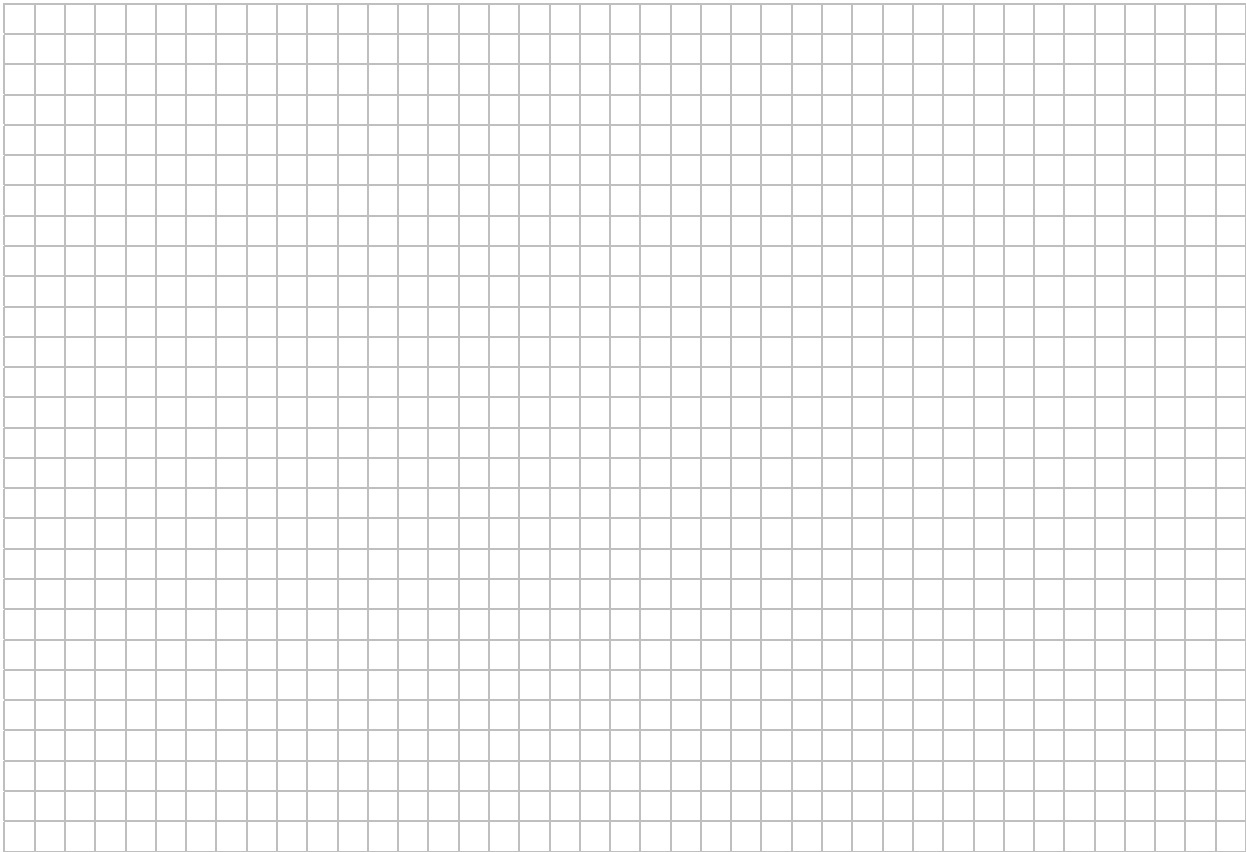
eff. b)

Ziffer	Aussagen
1	Reklamationen sind teuer und kosten uns nur viel Geld.
2	Unsere Gäste sind zufrieden, da nie jemand reklamiert.
3	Es ist anzustreben keine negativen Gästerückmeldungen zu haben.
4	Gästen sollte man einfach immer etwas offerieren.

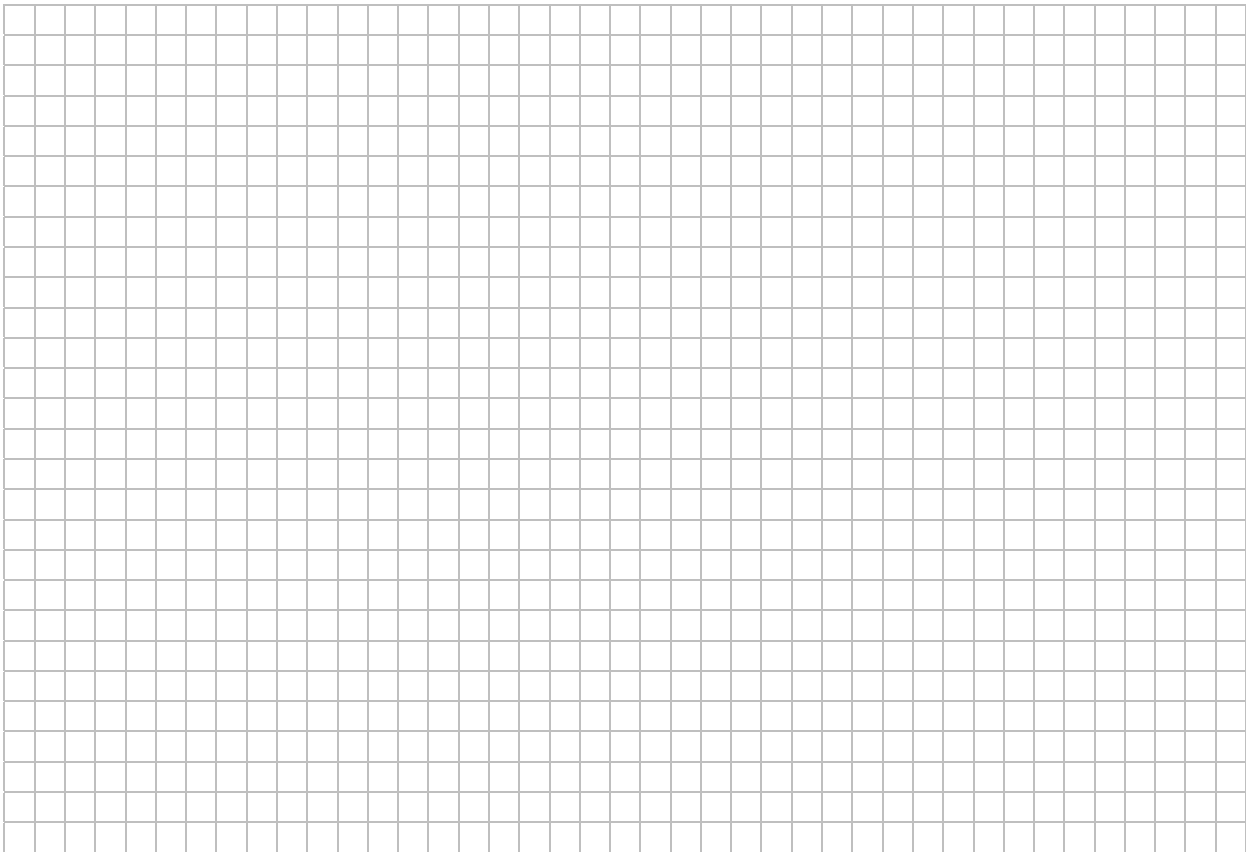
Ziffer	Gegenansichten
	Viele Gäste trauen sich nicht, ihrer Unzufriedenheit Ausdruck zu verleihen.
	Beschwerden zahlen sich aus und reduzieren Werbekosten.
	Gäste die reklamieren, wollen ernst genommen werden.
	Eine Aussensicht fördert Qualitätsoptimierungen.

.....

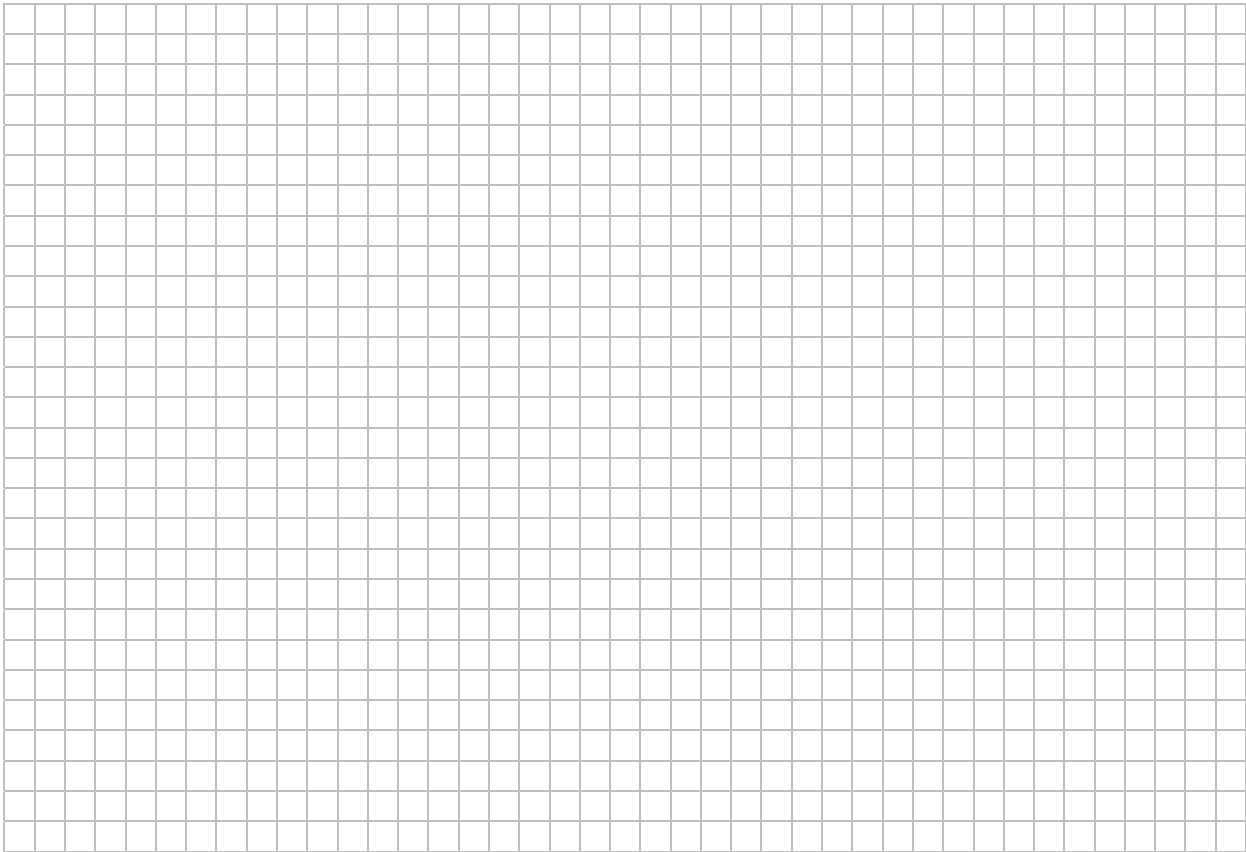
Aufgabe:



Aufgabe:



Aufgabe:



Aufgabe:

