

Berufskennntnisse**Prüfungsteil 2****Firmenanlässe****Name:**

Vorname:

Kandidatennummer:

Datum:

Zeit 90 Minuten für 19 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.
2	6		1	8		9	4	
5	3		3	8		16	4	
7	5		4	8		18	8	
12	4		6	4		19	2	
			8	9				
			10	4				
			11	7				
			13	11				
			14	5				
			15	11				
			17	4				
Total *	18		Total *	79		Total *	18	

* 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

Zum Empfang wünscht sich der Veranstalter eines Firmenanlasses ein vielfältiges Angebot an Aperitifgetränken.

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

- a) Kreuzen Sie zu den aufgeführten Aperitifgetränken je die entsprechende Aperitifgruppe an.
 b) Geben Sie bei den vorgegebenen klassischen Aperitifgruppen je die übliche Ausschankmenge in cl an.

a) Aperitifgetränke	Aperitifgruppen					
	Wermut	Anis	Bitter	Likörwein	Alkoholfrei	Wein
Pastis						
Ramazzotti						
Crodino						
Apérol						
Dubonnet						
Taylor's White Port						
Ouzo						
Kir						
Sherry fino						
Martini bianco						
Apfelsaftschorle						
Sauvignon blanc de Satigny						

b) Ausschankmenge				
-------------------	--	--	--	--

max. a)

6

eff. a)

.....

max. b)

2

eff. b)

.....

Aufgabe 2

Die Frau des Organisators beschwert sich bei ihnen, dass auf dem Aperitifbuffet Michel-Orangensaft anstelle eines frisch gepressten Orangensafts steht.

max. a)

2

An der letzten internen Schulung waren Gästereklamationen ein Thema.

eff. a)

a) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.

Beschreiben Sie Ihr Verhalten bei einer Gästereklamation in vier Schritten.

.....

1.

2.

3.

4.

Gästereklamationen bieten Chancen und Risiken zugleich.

b) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.

max. b)

2

Beschreiben Sie eine Chance und ein Risiko, die sich für den Betrieb ergeben können.

Chance:

eff. b)

.....

.....

Risiko:

.....

Es gibt jedoch auch Situationen, in denen wir nicht allen Gästewünschen entsprechen können oder wollen.

c) Bewertungshinweis: Passende Situation 1 Punkt.

max. c)

1

Beschreiben Sie hierzu eine mögliche Situation.

.....

eff. c)

.....

.....

d) Bewertungshinweis: Passende Begründung 1 Punkt.

max. d)

1

Begründen Sie, weshalb Sie nicht auf den geäußerten Wunsch eintreten können.

.....

eff. d)

.....

.....

.....

.....

Aufgabe 3

Für die Weinbegleitung des sechsgängigen Menüs wünscht die Geschäftsleitung der Firma eine «Tour de Suisse» durch die Schweizer Weinregionen. Folgende Weine stehen im Angebot.

Completer
Räuschling
Chasselas Neuchâtel non filtré
Féchy Pinot Gris
Merlot bianco
Malvoisie flétrie
Roter Eyholzer Eiswein
Sauvignon blanc de Satigny
Dôle
Chardonnay Vigna Noverasca

Œil de Perdrix Château d'Auvernier
Clevner
Jeninser Pinot noir
Merlot Riserva
Humagne rouge
Cornalin
Pinot noir La Neuveville
Gamaret de Satigny
Sirio Merlot Barrique
Salvagnin Lemanic

a) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.

Empfehlen Sie aus obiger Weinliste zu jedem Gang des folgenden Menüs einen passenden Wein aus der Region des Menüs.

Menü	Wein
Waadtländer Spezialitäten aus dem Wasser und vom Land	
Genfer Bouillabaisse	
Spargelvariation Trois-Lac	
Kalbssteak an Pilzrahmsauce nach Ostschweizer Rezept	
Tessiner Alp- und Bergkäse von Kuh, Schaf und Ziege	
Süsse Verführung aus dem Wallis	

In der Schweiz gibt es auch eine grosse Auswahl an autochthonen Rebsorten.

b) Bewertungshinweis: Korrekte Antwort 1 Punkt.

Beschreiben Sie kurz den Begriff autochthon.

.....

c) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.

Nennen Sie je eine weisse und blaue autochthone Rebsorte aus der Weinliste mit dem Ursprungs-Weinbaugebiet.

Autochthone Rebsorte	Weinbaugebiet
Rebsorte weiss	
Rebsorte blau	

max. a)

3

eff. a)

.....

max. b)

1

eff. b)

.....

max. c)

2

eff. c)

.....

Aufgabe 3 Fortsetzung

In der Weinliste finden Sie eine Schutzbezeichnung für Rotweine, welche Pinot noir und Gamay als zugelassene Rebsorten im Wein definiert.

max. d)

1

d) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.

eff. d)

Nennen Sie diesen Rotwein mit der entsprechenden Weinbauregion.

Rotwein:

.....

Weinbauregion:

e) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.

max. e)

1

Beschreiben Sie den Begriff Federweisser und nennen Sie den dazu passenden Wein aus der Weinliste.

eff. e)

Beschreibung Federweisser	Wein
.....	
.....	
.....	

.....

Aufgabe 4

Der Firmenanlass findet in der warmen Jahreszeit statt und die Wetterprognosen sagen trockenes und warmes Wetter voraus. Es ist zu erwarten, dass die Gäste viel Wasser trinken werden.

In der Schweiz gibt es zwei Arten von Wasser, die in Gastronomiebetrieben abgegeben werden dürfen.

a) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.

Nennen Sie zu den folgenden Beschreibungen den Fachbegriff der entsprechenden Wasserart.

Beschreibung	Fachbegriff
Natürlich reines Wasser mit besonderem geologischen Ursprung aus Quelfassung mit gleichbleibender Qualität, Temperatur, Art und Zusammensetzung.	
Wasser aus Quelfassung oder aufbereitetes und filtriertes Wasser aus Grund- oder Oberflächenwasser (z.B. See) zur Konsumation, Reinigung und Körperpflege sowie zur Lebensmittelverarbeitung und zum Kochen.	

Während des Bankettgesprächs haben Sie spontan eine Idee. Wie bei der Weinbegleitung zum Menü könnte auch beim Mineralwasser eine «Tour d'eau Suisse» angeboten werden.

b) Bewertungshinweis: Korrekte Antwort 0.5 Punkte.

Empfehlen Sie zu den folgenden Schweizer Regionen je zwei Mineralwässer mit Angabe des Herkunftskantons.

Region	Mineralwasser	Herkunftskanton
Westschweiz		
		
Deutschschweiz		
		
Südschweiz und Graubünden		
		

c) Bewertungshinweis: Korrekte Antwort 0.5 Punkte.

Ergänzen Sie die Auswahl je mit einem Mineralwasser mit und einem ohne Kohlensäure aus Frankreich.

Mit Kohlensäure:

Ohne Kohlensäure:

max. a)

1

eff. a)

.....

max. b)

6

eff. b)

.....

max. c)

1

eff. c)

.....

Aufgabe 5

Beim Besprechen der Offerte des Firmenanlasses reklamiert der Veranstalter, dass er den Preis von CHF 6.00 pro Liter Trinkwasser als überhöht empfindet, da doch 1'000 Liter Trinkwasser nur ca. CHF 3.00 kosten würden.

max.

3

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.

eff.

Argumentieren Sie auf der Sachebene mit drei Gründen, mit Ausnahme der Warenkosten, weshalb aus betriebswirtschaftlicher Sicht der Preis gerechtfertigt ist.

.....

1.
.....

2.
.....

3.
.....

Aufgabe 6

Die stellvertretende Geschäftsführerin ist eine leidenschaftliche Liebhaberin von Portwein und feiert dieses Jahr das 10-jährige Firmenjubiläum. Ihr Chef möchte ihr eine Freude bereiten und bestellt einen edlen Portwein.

max. a)

1

Portwein kann ein idealer Begleiter zum Essen sein.

eff. a)

a) **Bewertungshinweis: Korrekte Antwort 1 Punkt.**

.....

Notieren Sie einen Gang des sechsgängigen Menüs aus der Aufgabe 3a), zu welchem Sie einen Portwein als Alternative zum Wein empfehlen können.

.....

Es gibt zwei Verfahren für die Herstellung von Portwein. Daraus ergeben sich die beiden Portweinstile Flaschen- und Fassgereift.

max. b)

1

b) **Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.**

Ordnen Sie die beiden Stile den Beschreibungen zu.

eff. b)

Beschreibung	Portweinstil
Ausbau in grossen Holzfässern. Die Farbe bleibt Purpurrot und der Geschmack ist fruchtig. In sehr guten Jahrgängen wird Vintage Portwein mit Jahrgangsangabe abgefüllt.	
Oxidativer Ausbau im kleinen Eichenholzfass. Goldbraune Farbe und nussige Aromatik. Altersangaben werden mit 10, 20, 30 und 40 Jahren bezeichnet.	

.....

Wie Portwein gehört auch Sherry zu den Likörweinen. Jedoch unterscheiden sich die beiden Likörweine in der Herstellung.

c) **Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.**

max. c)

2

Kreuzen Sie an, ob die folgenden Aussagen zur Herstellung von Sherry oder von Portwein passen.

Aussagen:

Sherry
fino

Portwein
Ruby

eff. c)

Dieser Likörwein wird aus der Rebsorte Touriga nacional hergestellt.

☐
☐

.....

Die Basis für diesen Likörwein bildet ein Weisswein aus der Rebsorte Palomino.

☐
☐

Bei diesem Likörwein wird Weisswein mit einem Weindestillat auf etwa 17 % Vol. verstärkt

☐
☐

Bei diesem Likörwein wird die Gärung mit Zugabe eines Weindestillats unterbrochen, so dass eine Restsüsse bleibt.

☐
☐

Aufgabe 7

Der Gast hat sich für einen «*Portwein Vintage 2000*» entschieden. Vintage Portweine haben ein langes Reifepotential, entwickeln jedoch viel Depot, weshalb diese dekantiert werden. Sie nutzen die Gelegenheit, Ihrem Kollegen im 2. Lehrjahr zu demonstrieren, wie ein Wein korrekt dekantiert wird.

max. a)

4

eff. a)

a) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.

Beschreiben Sie den Ablauf des Dekantierens in vier Schritten.

.....

1.

2.

3.

4.

b) Bewertungshinweis: Korrekte Antwort 1 Punkt.

max. b)

1

Nebst dem Trennen vom Depot hat Dekantieren weitere positive Auswirkungen auf den Wein. Nennen Sie eine weitere Auswirkung.

eff. b)

.....

.....

.....

Aufgabe 8

Nach dem festlichen Menu bestellen sich die Gäste gerne Tees und Kaffees sowie Digestifs. Sie beraten Ihre Gäste über Ihr Tee- und Kaffeeangebot.

max. a)

2

a) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.

eff. a)

Nennen Sie vier wichtige Teeanbauländer.

1. 2.
3. 4.

.....

b) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.

max. b)

2

Erklären Sie die folgenden Teebegriffe.

eff. b)

Teebegriffe	Erklärung
Darjeeling	
Blending	
Earl Grey	
Oolong	

.....

Manche Gäste möchten lieber einen Kaffee trinken.

max. c)

2

c) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.

eff. c)

Nennen Sie vier wichtige Anbauländer des Kaffees.

1. 2.
3. 4.

.....

d) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.

max. d)

1

Notieren Sie die zwei wichtigsten Handelssorten von Kaffee.

eff. d)

1. 2.

.....

e) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.

max. e)

2

Zählen Sie vier Formen auf, wie Kaffee im Handel erhältlich ist.

eff. e)

1. 2.
3. 4.

.....

Aufgabe 9

In Ihrem Betrieb befinden sich eine Siebträger- und eine vollautomatische Kaffeemaschine.

max. a)

2

a) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.

Beschreiben Sie den Unterschied zwischen den beiden Maschinen mit je einem Vorteil.

eff. a)

Vorteil vollautomatische Kaffeemaschine

.....

.....

Vorteil Siebträger Maschine

.....

b) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.

max. b)

2

Nennen Sie vier Faktoren, welche die Qualität einer Tasse Kaffee beeinflussen.

eff. b)

1. 2.

3. 4.

.....

Aufgabe 10

Unsere Arbeit im Getränkeservice wird nicht nur durch sogenannte Serviceregeln bestimmt, sondern auch durch gesetzliche Vorschriften.

max.

4

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.

eff.

Kreuzen Sie an, welche Aussagen eine gesetzliche Grundlage haben und welche nicht.

Aussagen:

gesetzl. Grundlage
richtig falsch

.....

Die Ausschankmengen für z.B. Wein, Bier und Mineral muss auf der Getränkekarte angegeben werden.

☐
☐

Eine Flasche Wein muss dem Gast immer zuerst von rechts präsentiert werden.

☐
☐

Die Prozentangabe für die Mehrwertsteuer muss angegeben werden.

☐
☐

Der Gast hat ein Anrecht auf einen Probeschluck beim Weinservice.

☐
☐

Die Preise müssen in Schweizerfranken angegeben sein.

☐
☐

Die Vol. Alk. % Angabe bei Spirituosen ist nicht mehr vorgeschrieben.

☐
☐

Die Menge Alkohol muss bei einem Cocktail angegeben werden.

☐
☐

Aus hygienischen Gründen muss beim Einschenken von Wein immer ein Dropstop verwendet werden.

☐
☐

Aufgabe 11

Spirituosen gehören in der Gastronomie zu den attraktiven Zusatzverkäufen.

max. a)

4

a) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.

Ordnen Sie alle Spirituosen aus der folgenden Barkarte den entsprechenden Grundrohstoffen zu.

eff. a)

Enzian
Williams

Himbeergeist
Vodka Absolut

Cognac
Grappa

Chivas Regal
Pflümli

.....

Grundrohstoff	Spirituosen
Spirituosen auf Basis von stärkehaltigen Produkten (Getreide, Kartoffeln)	
Spirituosen auf Basis von Wein und deren Nebenprodukte	
Spirituosen auf Basis von Früchten und Obst	
Spirituosen auf Basis von Wurzeln und Kräutern	

Ein Gast wünscht von Ihnen eine Auswahl von Weinbränden aus unterschiedlichen Ländern.

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

max. b)

1.5

b) Empfehlen Sie drei Weinbrandmarken aus unterschiedlichen Ländern.

c) Notieren Sie das entsprechende Land zur Weinbrandmarke.

eff. b)

b) Weinbrandmarken	c) Land
.....	
.....	
.....	

max. c)

1.5

eff. c)

.....

Aufgabe 12

Um an der «After dinner Party» möglichst allen Anwesenden gerecht zu werden, treffen Sie sich mit den Lernenden aus der Firma zu einem Meeting. Gemeinsam versuchen Sie, die entsprechenden Gästegruppen zu eruieren, die an diesem Abend anwesend sein werden.

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

- a) Formulieren Sie für die vorgegebenen Gästegruppen je ein besonderes Bedürfnis.
b) Nennen Sie jeweils ein Kriterium, worauf bei der Planung geachtet werden muss.

Gästegruppen	a) Besonderes Bedürfnis	b) Kriterium für die Planung
Muslimen		
Körperlich beeinträchtigte Menschen		
Senioren		
Jugendliche		

max. a)

2

eff. a)

.....

max. b)

2

eff. b)

.....

Aufgabe 13

Eine besondere Kompetenz in unserem Beruf stellt die Kommunikationsfähigkeit dar. Die Kommunikation umfasst im Wesentlichen die Elemente der verbalen und der nonverbalen Kommunikation.

max. a)

4

eff. a)

.....

a) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.

Geben Sie je vier Beispiele zu den vorgegebenen Begriffen an.

Begriffe	Beispiel 1	Beispiel 2	Beispiel 3	Beispiel 4
Verbal/ Paraverbal				
Nonverbal				

max. b)

0.5

eff. b)

.....

b) Bewertungshinweis: Korrekte Antwort 0.5 Punkte.

Begründen Sie, warum die verbale Kommunikation nur etwa 30 % der gesamten Kommunikation ausmacht.

.....

c) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.

Notieren Sie je ein Beispiel zu einem aktiven- und einem passiven Verkaufsverhalten.

Aktiv:

.....

Passiv:

.....

max. c)

1

eff. c)

.....

d) Bewertungshinweis: Korrekte Antwort 0.5 Punkte.

Nennen Sie einen Vorteil des aktiven Verkaufsgesprächs.

.....

max. d)

0.5

eff. d)

.....

Aufgabe 13 Fortsetzung

Um erfolgreich verkaufen zu können, bedarf es einer passenden Sprache.

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort e) und f) 0.5 Punkte.

- e) Nennen Sie drei mögliche Fragearten, die Sie in einem Verkaufsgespräch gezielt einsetzen
f) Geben Sie zu jeder Frageart ein mögliches Beispiel an.

e) Frageart	f) Beispiel
.....	
.....	
.....	

max. e)

1.5

eff. e)

.....

max. f)

1.5

eff. f)

.....

- g) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.

Zählen Sie vier Faktoren auf, die einen guten Verkäufer/Berater ausmachen auf.

1.
2.
3.
4.

max. g)

2

eff. g)

.....

Aufgabe 14

Aufgrund des Angebots für die «After dinner party», werden für das Einrichten der Bar verschiedene Barutensilien benötigt.

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

- a) Benennen Sie die abgebildeten Barutensilien.
b) Ordnen Sie die unten aufgeführten Mixgetränke jeweils der für die Herstellung benötigten Utensilie zu.

Bloody Mary

Piña Colada

Dry Martini

Frozen Strawberry Margarita

	a) Utensilie: b) Mixgetränk: 		a) Utensilie: b) Mixgetränk:
	a) Utensilie: b) Mixgetränk: 		a) Utensilie: b) Mixgetränk:

Bewertungshinweis: Übertrag der Mixgetränke c) gibt keine Punkte. Pro korrekte Antwort d) 0.5 Punkte.

- c) Ergänzen Sie die Tabelle mit zwei Mixgetränken aus der Aufgabe b).
d) Nennen Sie dazu je die jeweilige Basisspirituose.

c) Mixgetränke	d) Basisspirituose
.....	
.....	

max. a)

2

eff. a)

.....

max. b)

2

eff. b)

.....

max. d)

1

eff. d)

.....

Aufgabe 15

Für die «After dinner Party» des Firmenanlasses soll auch Bier angeboten werden.

max. a)

2

a) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.

Nennen Sie vier Rohstoffe für die Herstellung von Lagerbier.

eff. a)

1. 2.

3. 4.

max. b)

1.5

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

b) Nennen Sie die drei Produktionsschritte der Bierherstellung.

c) Ergänzen Sie die jeweilige Dauer dieser Schritte.

eff. b)

b) Produktionsschritt	c) Dauer
.....	
.....	
.....	

max. c)

1.5

eff. c)

Sie haben in Ihren Betrieb ein reichhaltiges Bierangebot.

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort d) und e) 0.5 Punkte.

d) Nennen Sie vier Brauereien aus der Schweiz.

e) Geben Sie den jeweiligen Herkunftsort an.

max. d)

2

eff. d)

d) Brauereien	e) Herkunftsort
.....	
.....	
.....	
.....	

max. e)

2

eff. e)

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort d) und e) 0.5 Punkte.

f) Ergänzen Sie Ihr Bierangebot zusätzlich mit zwei ausländischen Bierbrauereien.

g) Geben Sie das entsprechende Herkunftsland an.

eff. f)

max. f)

1

f) Brauereien	g) Herkunftsland
.....	
.....	

max. g)

1

eff. g)

Aufgabe 16

Für die «After dinner party» organisieren Sie bei Ihrer Brauerei eine mobile Offenausschankanlage.

max. a)

0.5

a) Bewertungshinweis: Korrekte Antwort 0.5 Punkte.

eff. a)

Kreuzen Sie an, um welche Art von Offenausschankanlage es sich bei einer Bierausschankanlage handelt.

Premix ☐

Postmix ☐

.....

Während dem Anlass stellen Sie fest, dass das Bier beim Zapfen nicht schäumt bzw. zu wenig schäumt.

b) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.

max. b)

1.5

Nennen Sie drei mögliche Ursachen dieser Störung.

1.

2.

3.

eff. b)

.....

c) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.

max. c)

2

Beschreiben Sie in vier Schritten das korrekte Zapfen eines Bieres.

1.

2.

3.

4.

eff. c)

.....

Aufgabe 17

Bei der «After dinner Party» sind Sie von Gesetztes wegen dazu verpflichtet, auf den erlaubten Alkoholkonsum der Jugendlichen hinzuweisen.

max. a)

3

a) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.

eff. a)

Formulieren Sie den Text für ein Informationsplakat mit drei gesetzlichen Bestimmungen.

1.
2.
3.

Die Party läuft gut und die Stimmung ist ausgelassen, als zwei unter 18-jährige Jugendliche bei Ihnen zwei Smirnoff Ice bestellen. Als Sie die jungen Gäste auf das Plakat hinweisen, argumentieren diese, dass ein Smirnoff Ice nur 4 % Vol. Alkohol hat, hingegen ein Glas Prosecco 11 % Vol. Alkohol.

b) Bewertungshinweis: Korrekte Antwort 1 Punkt.

max. b)

1

Erklären Sie den Beiden, nach welchen Richtlinien der Gesetzgeber den Umgang von Jugendlichen mit Alkohol geregelt hat.

eff. b)

-
-
-

Aufgabe 18

Der Chef kehrt mit seinen Einkäufen für ein Bankett aus einem Lebensmittelmarkt zurück. Sie erhalten den Auftrag, alles zu kontrollieren und entsprechend zu verräumen.

max. a)

0.5

a) Bewertungshinweis: Korrekte Antwort 0.5 Punkte.

eff. a)

Nennen Sie das Dokument, mit dem Sie die Kontrolle vornehmen.

.....

Die gelieferten Waren beinhalten:

Frischfleisch, frische Fische, Kaffeerahm UHT, Kaffee und Tee, tiefgekühlter Blattspinat und frischer Kopfsalat.

b) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.

max. b)

1.5

Nennen Sie drei Kriterien, die Sie nebst der gelieferten Menge kontrollieren.

1.

eff. b)

2.

.....

3.

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

max. c)

3

c) Versorgen Sie nun die Ware, indem Sie die entsprechenden Lagerräume benennen.

d) Geben Sie dazu je die entsprechende Lagertemperatur an.

eff. c)

.....

max. d)

3

eff. d)

.....

Ware	c) Lagerraum	d) Temperatur
Frischfleisch		
Kaffeerahm UHT		
Frischer Fisch		
Tiefgekühlter Blattspinat		
Kaffee und Tee		
Frischer Kopfsalat		

Aufgabe 19

Anlässe dieser Art werden in der Regel lange vorher reserviert und sind deshalb für die Einsatzplanung hilfreich.

Die gesetzlichen Vorschriften für Jugendliche im Gastgewerbe werden in der Lehrlingsvereinbarung und im Jugendschutzgesetz geregelt.

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.

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

Aussagen:	richtig	falsch
Lernende dürfen vor einem Berufsschultag höchstens bis um 20.00h arbeiten, sofern die Schule vor 09.00h beginnt.	☐	☐
Ein Lernender unter 17 Jahren darf höchstens bis 23.00h arbeiten.	☐	☐
Der Arbeitsplan in einem Jahresbetrieb muss für alle Mitarbeitenden mindestens zwei Wochen im Voraus bekannt sein.	☐	☐
Arbeitspläne in Saisonbetrieben müssen mindestens drei Wochen im Voraus bekannt sein.	☐	☐

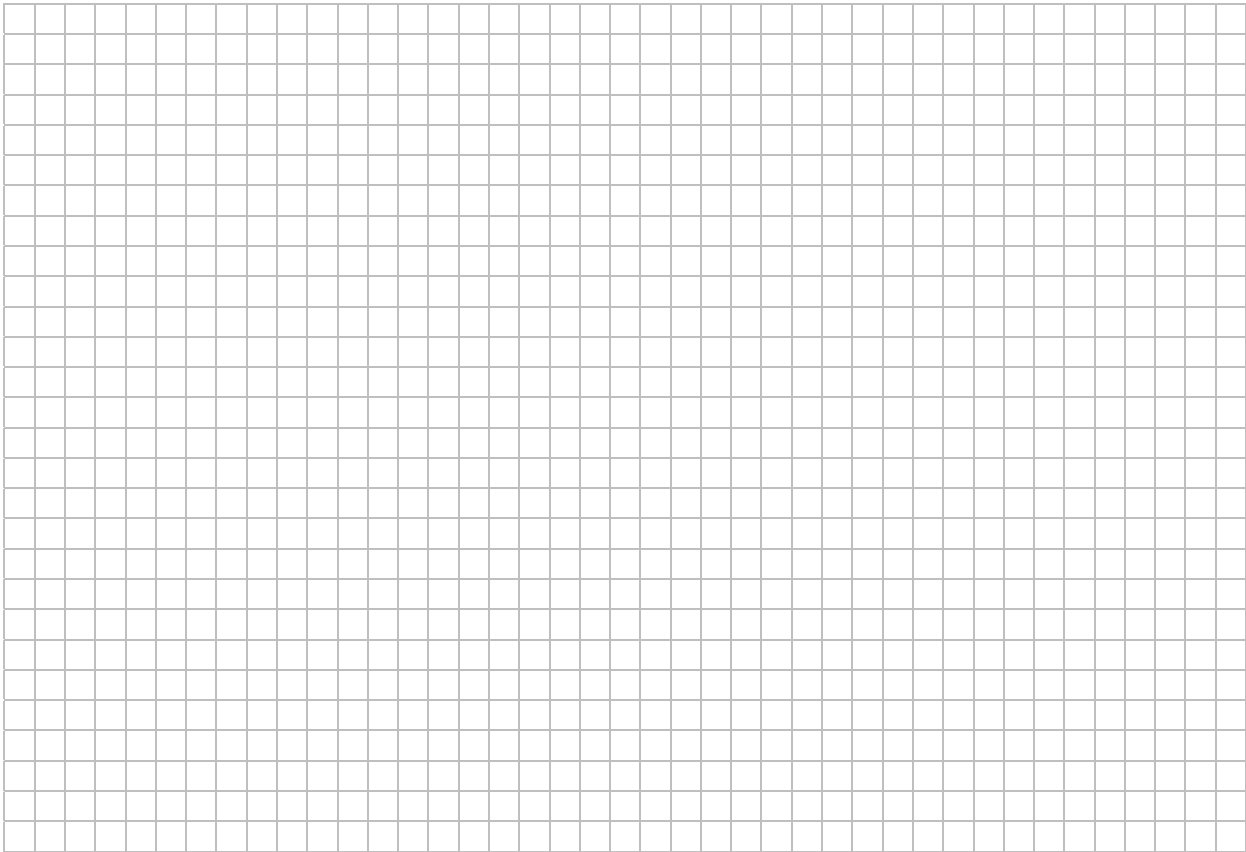
max.

2

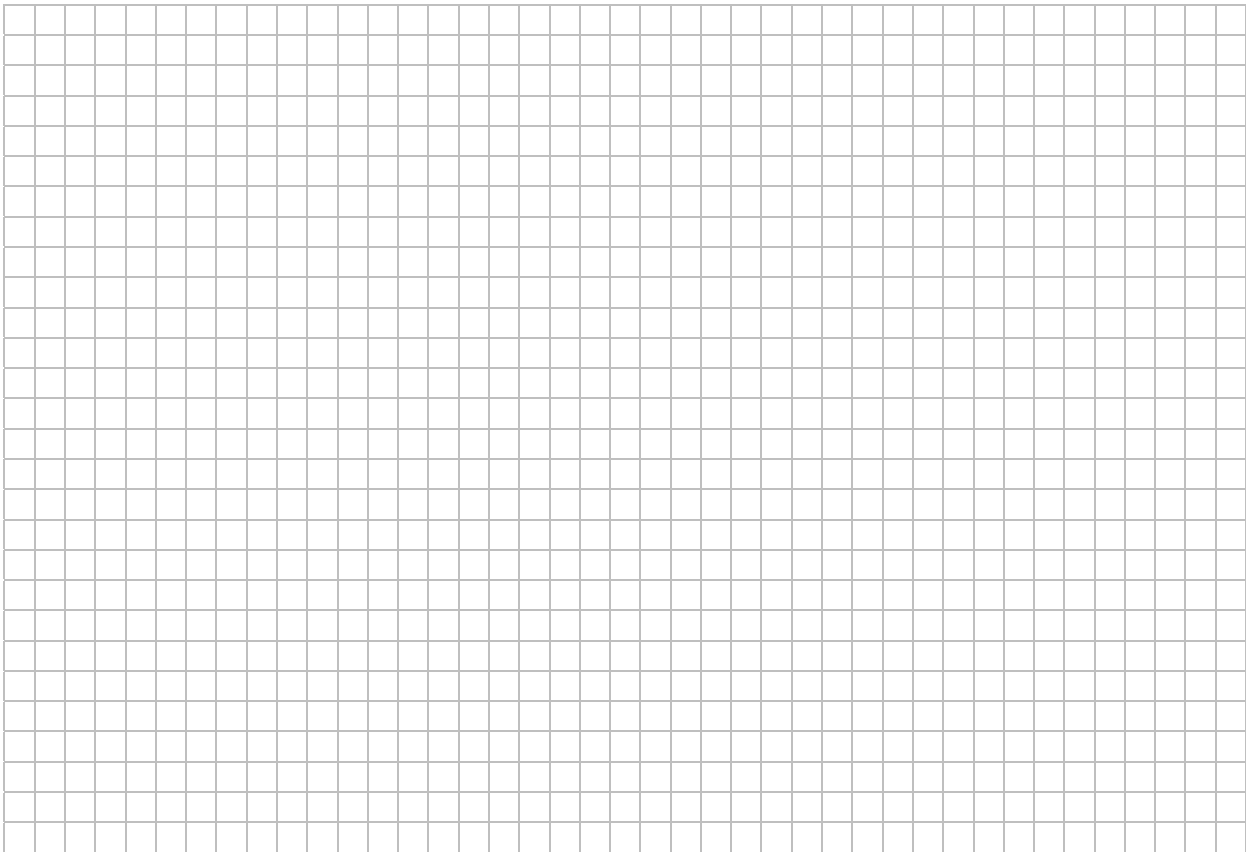
eff.

.....

Aufgabe:



Aufgabe:



Aufgabe:



Aufgabe:

