

Serie 2021

Qualifikationsverfahren
Restaurantangestellte EBA
Restaurantangestellter EBA

Berufskennnisse
Prüfungsteil 1

Bankettservice

Name

Vorname

Kandidatennummer

Datum

- Zeit** 40 Minuten für 11 Aufgaben.
- Hilfsmittel** Es sind keine Hilfsmittel erlaubt.
- 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.

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	5		3	2		9	2	
2	4		4	6		10	2	
			5	3		11	4	
			6	3				
			7	3				
			8	2				
Total *	9		Total *	19		Total *	8	

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

Unterschrift der Expertinnen/Experten:

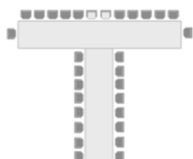
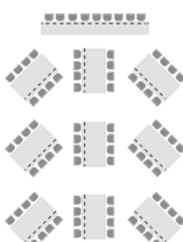
Ort und Datum:

Sperrfrist:

Diese Prüfungsaufgaben dürfen **vor dem 1. Mai 2023 nicht**
zu Übungszwecken **verwendet werden.**

Prüfungsaufgaben erarbeitet durch:
Herausgeber:

Kommission Qualifikationsverfahren, Hotel & Gastro *formation* Schweiz, Weggis
SDBB, Abteilung Qualifikationsverfahren, Bern

					Anzahl Punkte	
					maximal	erreicht
Aufgabe 1 Handeln als Gastgeberin oder Gastgeber						
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort a), b) und c) je 0,5 Punkte.						
Bei einem Bankett ist die geeignete Tischform entscheidend.						
a) Nennen Sie zwei entscheidende Faktoren für die Wahl einer Tischform.					1	
1.						
2.						
b) Bezeichnen Sie die folgenden Tischformen mit dem korrekten Begriff.					2	
Tischform						
Bezeichnung						
c) Kreuzen Sie an, ob die folgenden Aussagen richtig oder falsch sind.					2	
					richtig	falsch
1. Eine ideale Tischform für kleinere Gesellschaften wird als Kammform beschrieben.					☐	☐
2. Bei Anlässen mit Self-Service wird immer auf genügend Verkehrsfläche geachtet.					☐	☐
3. Ein runder Tisch mit einem Durchmesser von 120 cm ist für vier Personen ideal.					☐	☐
4. Für eine Tagessitzung ist eine Theaterbestuhlung ideal.					☐	☐

		Anzahl Punkte maximal erreicht															
Aufgabe 2																	
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort a) und b) je 0,5 Punkte. Einzelne Dekorationselemente tragen in der Gesamtheit zur Raumatmosphäre bei. Damit sich die Dekoration auf Banketttischen passend präsentiert, müssen verschiedene Faktoren berücksichtigt werden. a) Nennen Sie vier Faktoren, die Sie bei der Bestimmung einer Dekoration beachten. 1. 2. 3. 4. b) Blumenarrangements sind gern verwendete Dekorationselemente auf Festtischen. Nennen Sie vier Kriterien, die Sie bei einem Blumenarrangement berücksichtigen. 1. 2. 3. 4.		2															
Aufgabe 3 Gestalten des Getränkeservice																	
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte. Bei einem Bankett können Gäste aus allen Altersstrukturen anwesend sein. Das Mindestalter von 16 und 18 Jahren ist für den Alkoholverkauf im Gesetz verankert und gilt für die ganze Schweiz. Kreuzen Sie in der folgenden Tabelle bei jedem Getränk an, ab welchem Alter die Getränke ohne Begleitung von Erwachsenen konsumiert werden dürfen. <table border="1"> <thead> <tr> <th>Getränk</th><th>16 bis 18 Jahre</th><th>Ab 18 Jahre</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Wein</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>Wermut Bianco</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>Bier</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>Gin Fizz</td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>		Getränk	16 bis 18 Jahre	Ab 18 Jahre	Wein			Wermut Bianco			Bier			Gin Fizz			2
Getränk	16 bis 18 Jahre	Ab 18 Jahre															
Wein																	
Wermut Bianco																	
Bier																	
Gin Fizz																	

		Anzahl maximal	Punkte erreicht										
Aufgabe 4													
Im Voraus wurde den Gästen die Bankett-Weinkarte zugesandt. Bei der Bankettbesprechung haben Ihre Gäste Fragen zu den nachfolgenden Weinen. a) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte. Notieren Sie die Traubensorte der nachfolgenden Weine. <table><tr><th>Weine von der Bankett-Weinkarte</th><th>Traubensorten</th></tr><tr><td>Completer Malans, Herrschaft, Graubünden</td><td></td></tr><tr><td>Féchy La Côte, Waadt</td><td></td></tr><tr><td>Œil de Perdrix Auvornier, Neuenburgersee, Neuenburg</td><td></td></tr><tr><td>Aigle Rouge Aigle, Chablais, Waadt</td><td></td></tr></table>		Weine von der Bankett-Weinkarte	Traubensorten	Completer Malans, Herrschaft, Graubünden		Féchy La Côte, Waadt		Œil de Perdrix Auvornier, Neuenburgersee, Neuenburg		Aigle Rouge Aigle, Chablais, Waadt		2	
Weine von der Bankett-Weinkarte	Traubensorten												
Completer Malans, Herrschaft, Graubünden													
Féchy La Côte, Waadt													
Œil de Perdrix Auvornier, Neuenburgersee, Neuenburg													
Aigle Rouge Aigle, Chablais, Waadt													
b) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt. Erklären Sie Ihren Gästen die Bezeichnungen, welche bei den folgenden Weinen grau markiert sind. <table><tr><th>Weine von der Bankett-Weinkarte</th><th>Erklärungen</th></tr><tr><td>Chardonnay Barrique Würenlingen, Aaretal, Aargau</td><td></td></tr><tr><td>Schiller Chur, Rheintal, Graubünden</td><td></td></tr><tr><td>Räuschling «Auslese» Meilen, Zürichsee, Zürich</td><td></td></tr><tr><td>Rioja Reserva Rioja Alta</td><td></td></tr></table>		Weine von der Bankett-Weinkarte	Erklärungen	Chardonnay Barrique Würenlingen, Aaretal, Aargau		Schiller Chur, Rheintal, Graubünden		Räuschling « Auslese » Meilen, Zürichsee, Zürich		Rioja Reserva Rioja Alta		4	
Weine von der Bankett-Weinkarte	Erklärungen												
Chardonnay Barrique Würenlingen, Aaretal, Aargau													
Schiller Chur, Rheintal, Graubünden													
Räuschling « Auslese » Meilen, Zürichsee, Zürich													
Rioja Reserva Rioja Alta													

		Anzahl Punkte maximal	Punkte erreicht												
Aufgabe 5 Gestalten des Speiseservice															
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt. Gesunde Ernährung basiert auf einem ausgewogenen Essverhalten. Das unten aufgeführte Bankettmenü ist für einen leichten Lunch geplant. Unterbreiten Sie mögliche Alternativen in Bezug auf den leichten Lunch. <table><tr><th>Menü</th><th>Mögliche leichtere Alternativen</th></tr><tr><td>Bündner Gerstensuppe</td><td></td></tr><tr><td>***</td><td></td></tr><tr><td>Gebratenes Kalbssteak mit Morchelrahmsauce Kartoffelgratin</td><td></td></tr><tr><td>***</td><td></td></tr><tr><td>Panna cotta mit marinierten Erdbeeren</td><td></td></tr></table>		Menü	Mögliche leichtere Alternativen	Bündner Gerstensuppe		***		Gebratenes Kalbssteak mit Morchelrahmsauce Kartoffelgratin		***		Panna cotta mit marinierten Erdbeeren		3	
Menü	Mögliche leichtere Alternativen														
Bündner Gerstensuppe															

Gebratenes Kalbssteak mit Morchelrahmsauce Kartoffelgratin															

Panna cotta mit marinierten Erdbeeren															
Aufgabe 6															
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort a), b) und c) je 0,5 Punkte. Die Firma Hugentobler Maschinenbau AG plant, bei ihrem Weihnachtsessen die Speisen als Spezialitäten-Bufferet anzubieten. Unterbreiten Sie unterschiedliche Vorschläge, um das Buffet zu ergänzen. Italienisches Vorspeisenbuffet a) Nennen Sie zwei kalte Vorspeisen, welche zu einem italienischen Vorspeisenbuffet passen. 1. 2. Suppenbuffet b) Nennen Sie zwei Einlagen, welche Sie auf einem Suppenbuffet zu einer Kraftbrühe anbieten können. 1. 2. Süssspeisenbuffet c) Nennen Sie zwei warme Süssspeisen, deren Hauptbestandteile aus Äpfeln bestehen. 1. 2.		1													
		1													
		1													

			Anzahl Punkte maximal erreicht													
Aufgabe 7																
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort a) und b) je 0,5 Punkte. Bei einem Bankett gibt es verschiedene Risiken, die in Bezug auf Brandschutz und Gesundheitsschutz berücksichtigt werden müssen. Beurteilen Sie die folgenden Situationen. a) Schreiben Sie je ein mögliches Risiko auf, welches sich durch die beschriebene Situation ergeben kann. b) Notieren Sie mögliche Vorbeugemassnahmen. <table><tr><th>Situation</th><th>a) Risiken</th><th>b) Vorbeugemassnahmen</th></tr><tr><td>Brandschutz: Die Chafing-Dish-Rechauds werden mit Spiritbrenner beheizt.</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Brandschutz: Am Süssspeisenbuffet wird vor den Gästen flambiert.</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Gesundheitsschutz: Bei einem 10er Bankett-tisch räumen Sie den Hauptgang ab.</td><td></td><td></td></tr></table>			Situation	a) Risiken	b) Vorbeugemassnahmen	Brandschutz: Die Chafing-Dish-Rechauds werden mit Spiritbrenner beheizt.			Brandschutz: Am Süssspeisenbuffet wird vor den Gästen flambiert.			Gesundheitsschutz: Bei einem 10er Bankett-tisch räumen Sie den Hauptgang ab.			1,5 1,5	
Situation	a) Risiken	b) Vorbeugemassnahmen														
Brandschutz: Die Chafing-Dish-Rechauds werden mit Spiritbrenner beheizt.																
Brandschutz: Am Süssspeisenbuffet wird vor den Gästen flambiert.																
Gesundheitsschutz: Bei einem 10er Bankett-tisch räumen Sie den Hauptgang ab.																
Aufgabe 8																
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt. Beim Bankett der Firma Hugentobler Maschinenbau AG werden alle Speisen als Buffetservice angeboten. Beim Buffetservice besteht die Gefahr von «Food Waste». Erläutern Sie zwei Möglichkeiten, wie sich die Gefahr von zuviel «Food Waste» bei einem Buffetservice reduzieren lässt. 1. 2.			2													

		Anzahl maximal	Punkte erreicht
Aufgabe 9 Umsetzen betriebswirtschaftliche und verkaufsorientierte Prozesse			
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort a) und b) je 1 Punkt. Bei Firmen-Anlässen werden bargeldlose Zahlungsmittel bevorzugt. Eine verbreitete Variante ist die Debitoren-Rechnung. a) Erklären Sie, was unter einer Debitoren-Rechnung zu verstehen ist. b) Nennen Sie ein weiteres bargeldloses Zahlungsmittel, welches bei geschäftlichen Anlässen oft verwendet wird. 		1 	