

Serie 2021

Qualifikationsverfahren
Restaurantangestellte EBA
Restaurantangestellter EBA

Berufskennntnisse

Prüfungsteil 2

Im Restaurant

Name

Vorname

Kandidatennummer

Datum

Zeit 40 Minuten für 15 Aufgaben.

Hilfsmittel Taschenrechner mit rein mathematischen Funktionen sind erlaubt. Nicht erlaubt sind programmierbare Taschenrechner oder Taschenrechner mit Textspeicherfunktionen.

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	4		4	2		11	2	
2	3		5	3		14	3	
3	3		6	2		15	3	
13	3		7	4				
			8	4				
			9	9				
			10	3				
			12	3				
Total *	13		Total *	30		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

Speiseliste

Vorspeisen und Suppen

Avocado mit rohem Thunfisch, Stangensellerie, Sprossen, schwarze Oliven, Goji-Beeren

Geflügelleberpastete mit Cumberland-Sauce und Waldorfsalat

Meeresfrüchtesalat mit Lollo Salat und gerösteten Macadamia-Nüssen

Auswahl an frischen Saisonsalaten an Französischer- oder Balsamico-Salatsauce

Ravioli mit Ricotta und Spinat und Zitronensauce

Niedergar Bio-Ei (Onsen-Ei) mit frischem Blattspinat und Soya-Chili-Sauce

Geflügelkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Sherry parfümiert

Hauptspeisen

Lammrückenfilet sous-vide in der Kartoffelkruste mit Ratatouille und Thymianjus

Rehrückenfilet «Baden-Baden» mit Spätzli, Rotkraut und Marroni

Mistchratzerli im Körbchen mit Rosmarin und Bratkartoffeln

Miesmuscheln mit Pommes frites und Knoblauch-Mayonnaise

Grillierte Lachsschnitzel mit Rotweinbutter und Limetten-Risotto

Gemüsecurry mit Kichererbsen und Parfümreis

Desserts

Käse-Spezialitäten von unserem Käsewagen

Kleine Portion

Grosse Portion

Eisauflauf Grand Marnier mit Zitrusfruchtsalat

Duett von Schokoladenmousse mit Schlagrahm

Flambierte Pfannkuchen mit Sauerrahmglace

Wochenspezialitäten

Bündner Gerstensuppe

Saibling Filets Zuger Art

Zürcher Kalbsrahm-Geschnetzeltes

			Anzahl Punkte maximal erreicht														
Aufgabe 1 Handeln als Gastgeberin oder Gastgeber			4														
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.																	
Diverse Gästetypen und Gästegruppen haben unterschiedliche Bedürfnisse. In Ihrem à la carte-Restaurant kommen Sie immer wieder mit diesen in Kontakt.																	
Ergänzen Sie die untenstehende Tabelle mit je zwei Bedürfnissen.																	
<table><tr><th>Gästetypen/Gästegruppen</th><th>Bedürfnis 1</th><th>Bedürfnis 2</th></tr><tr><td>Businessgäste</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Gäste mit Hunden</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Gäste aus China</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Raucher</td><td></td><td></td></tr></table>				Gästetypen/Gästegruppen	Bedürfnis 1	Bedürfnis 2	Businessgäste			Gäste mit Hunden			Gäste aus China			Raucher	
Gästetypen/Gästegruppen	Bedürfnis 1	Bedürfnis 2															
Businessgäste																	
Gäste mit Hunden																	
Gäste aus China																	
Raucher																	
Aufgabe 2			3														
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.																	
Im à la carte-Restaurant beanstandet ein Gast, das von Ihm bestellte Entrecôte. Dieses sei nicht saignant, sondern à point und die Pommes frites seien hart.																	
Notieren Sie in sechs Schritten Ihr korrektes Vorgehen bei dieser Reklamation, um den Gast zufrieden zu stellen.																	
Sechs Schritte: 1. 2. 3. 4. 5. 6.																	

		Anzahl Punkte maximal erreicht										
Aufgabe 3												
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte. Die Kommunikation mit Ihren Gästen im à la Carte-Restaurant ist ein zentraler Punkt für den Erfolg. Nennen Sie eine verbale und zwei nonverbale Kommunikationen mit je einem Beispiel im täglichen Umgang im Restaurant. <table><tr><td>Verbale Kommunikation</td><td>Beispiel</td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td>Nonverbale Kommunikation</td><td>Beispiele</td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table>		Verbale Kommunikation	Beispiel			Nonverbale Kommunikation	Beispiele					3
Verbale Kommunikation	Beispiel											
Nonverbale Kommunikation	Beispiele											
Aufgabe 4 Gestalten des Getränkeservice												
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt. Sie empfehlen dem Gast zum Rotwein ein Mineralwasser. Der Gast möchte lieber nur Trinkwasser und fragt Sie nach dem Unterschied zwischen Trinkwasser und Mineralwasser. Begründen Sie mit zwei Aussagen den Vorteil von Mineralwasser für den Gast. 1. 2.		2										
Aufgabe 5												
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort a) und b) je 1 Punkt. Sie begleiten ein junges Paar an den Tisch. Die beiden wünschen einen Aperitif. a) Empfehlen Sie Ihren Gästen zwei alkoholhaltige Aperitifs, die sich mit einem Mineralwasser oder einem Süssgetränk aufspritzen lassen. 1. 2. b) Die Dame fragt Sie nach einer alkoholfreien Alternative. 		2 										

		Anzahl Punkte maximal erreicht										
Aufgabe 6												
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte. Auf der Getränkeliste sind verschiedene Erfrischungsgetränke aufgeführt. Nennen Sie zu den unten aufgeführten Getränkegruppen je ein passendes Getränk. <table><tr><th>Getränkegruppe</th><th>Getränk</th></tr><tr><td>Erfrischungsgetränk mit Mineralwasser</td><td></td></tr><tr><td>Erfrischungsgetränk mit Milchbestandteilen</td><td></td></tr><tr><td>Energy- und Powerdrink</td><td></td></tr><tr><td>Bitter Limonade</td><td></td></tr></table>		Getränkegruppe	Getränk	Erfrischungsgetränk mit Mineralwasser		Erfrischungsgetränk mit Milchbestandteilen		Energy- und Powerdrink		Bitter Limonade		2
Getränkegruppe	Getränk											
Erfrischungsgetränk mit Mineralwasser												
Erfrischungsgetränk mit Milchbestandteilen												
Energy- und Powerdrink												
Bitter Limonade												
Aufgabe 7												
Eine Gruppe Arbeiter kommt zum Feierabendbier zu Ihnen ins Restaurant. Einer der Herren möchte von Ihnen wissen, wie Bier hergestellt wird. a) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte. Zählen Sie ihm auf, aus welchen vier Rohstoffen Bier gebraut wird. 1. 2. 3. 4. b) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt. Beschreiben Sie zwei Kriterien, worauf bei der Lagerung von Bier geachtet werden muss. 1. 2.		2										

		Anzahl Punkte maximal erreicht	
Aufgabe 8			
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort a) und b) je 1 Punkt. Das Gesetz schreibt vor, an wen alkoholische Getränke abgegeben werden dürfen. Eine Gruppe junger Leute kommt zu Ihnen ins Restaurant. Zwei der Frauen möchten gerne ein Cüpli und zwei der Männer bestellen einen Kaffee Lutz. a) Beschreiben Sie Ihr Vorgehen in dieser Situation. Das Gesetz schreibt ebenfalls vor, wie Getränke auf einer Getränkekarte korrekt deklariert werden müssen. b) Unterstreichen Sie beim unten aufgeführten Getränk, die drei für den Gast wichtigen Angaben, welche zwingend auf einer Getränkekarte stehen müssen. Bombay Gin-Tonic mit Fever Tonic 4cl 40% Vol. CHF 15.00 Preise inkl. 7,7 % MWST		1	
		3	

		Anzahl maximal	Punkte erreicht														
Aufgabe 9 Gestalten des Speiseservice																	
In Ihrem Betrieb sind die Tische mit dem üblichen à la carte-Grundgedeck aufgedeckt. An Tisch 10 haben 3 Gäste Platz genommen. Ihr Chef de Service gibt Ihnen das Doppel der Bestellung mit dem Auftrag, korrekt einzudecken. Tisch 10 3 Personen 1 x Avocado mit rohem Thunfisch 2 x Geflügelleberpastete mit Cumberlandsauce à part *** 1 x Miesmuscheln in Schale 1 x Lammrückenfilet sousvide in der Kartoffelkruste 1 x Mistchratzerli im Körbchen *** 3 x Flambierte Pfannkuchen Servicetipp: Cumberlandsauce und Toast für Pastete getrennt servieren a) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort (Bestecke/Teller und Anzahl) 0,5 Punkte. Notieren Sie in der untenstehenden Tabelle alle Bestecke/Teller und die entsprechende Anzahl, welche Sie zum Eindecken und servieren der Vorspeisen benötigen. <table><tr><th>Besteck/Teller</th><th>Anzahl</th></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table>		Besteck/Teller	Anzahl														
Besteck/Teller	Anzahl																
		3															

		Anzahl Punkte maximal erreicht													
Aufgabe 9 Gestalten des Speiseservice (Fortsetzung)															
b) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte. Die Vorspeisen wurden abgeräumt. Nennen Sie alle zusätzlichen Besteckteile und Utensilien, die Sie für die bestellten Hauptgänge eindecken müssen. <table><tr><th>Bestellte Hauptgänge</th><th>Besteckteile/Utensilien</th></tr><tr><td rowspan="5">Miesmuscheln in Schale</td><td></td></tr><tr><td></td></tr><tr><td></td></tr><tr><td></td></tr><tr><td></td></tr><tr><td>Lammrückenfilet sousvide in der Kartoffelkruste</td><td></td></tr><tr><td rowspan="2">Mistkratzerli im Körbchen</td><td></td></tr><tr><td></td></tr></table>		Bestellte Hauptgänge	Besteckteile/Utensilien	Miesmuscheln in Schale						Lammrückenfilet sousvide in der Kartoffelkruste		Mistkratzerli im Körbchen			4
Bestellte Hauptgänge	Besteckteile/Utensilien														
Miesmuscheln in Schale															
Lammrückenfilet sousvide in der Kartoffelkruste															
Mistkratzerli im Körbchen															
c) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte. Nennen Sie vier Arbeitsutensilien, die für die Herstellung von flambierten Pfannkuchen mit Glacé auf dem Guéridon stehen müssen. 1.															

			Anzahl maximal	Punkte erreicht
Aufgabe 10				
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort a) und b) je 0,5 Punkte.				
Es ist wichtig, die Gartechniken/Garmethoden der Gerichte zu kennen.				
a) Nennen Sie die korrekte Gartechnik/Garmethode zu den nachfolgenden Beschreibungen.			1,5	
b) Nennen Sie dazu je ein passendes Gericht aus der Speiseliste.			1,5	
Beschreibung	a) Gartechnik/ Garmethode	b) Gericht		
Überbacken mit Fettstoff				
In viel Flüssigkeit bei rund 100 °C gegart				
Im Ofen bei trockenen Temperaturen gegart				
Kurzbraten verschiedener Fleisch-, Fisch-, Gemüse- oder Kartoffelstücke, fettarm in der Pfanne				
Aufgabe 11				
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort a) bis d) je 0,5 Punkte.				
Der kantonale Lebensmittelinspektor besucht Ihren Betrieb am Vormittag und prüft zunächst die Speisekarte und die Kühlschränke.				
Kreuzen Sie an, welche Feststellungen vom Inspektor beanstandet wurden und welche korrekt sind.			2	
Feststellungen	Korrekt	Beanstandet		
a) Zum Special der Woche gibt es ein Schinkensandwich, der Inspektor findet nur Trutenschinken im Kühlschrank.	☐	☐		
b) Die Temperatur der Kühlschränke am Buffet für die Milchprodukte liegt bei 7 °C.	☐	☐		
c) Der Manager legt dem Inspektor die Checklisten für die Temperaturkontrolle vor.	☐	☐		
d) Im Kühlschrank steht eine offene Dose mit Pfirsichhälften ohne Datierung.	☐	☐		

		Anzahl Punkte maximal erreicht																						
Aufgabe 12 Umsetzen betriebswirtschaftliche und verkaufsorientierte Prozesse		3																						
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte. Auf der Karte haben Sie diese Woche drei Spezialitäten. Erklären Sie diese Spezialitäten mit je zwei Hauptzutaten, damit sich ein Gast unmissverständlich das Gericht vorstellen kann. <table border="1"> <thead> <tr> <th>Wochenspezialität</th> <th>Hauptzutaten</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bündner Gerstensuppe</td> <td> 1. 2. </td> </tr> <tr> <td>Saiblingfilets Zuger Art</td> <td> 1. 2. </td> </tr> <tr> <td>Zürcher Kalbsrahmgeschnetzeltes</td> <td> 1. 2. </td> </tr> </tbody> </table>				Wochenspezialität	Hauptzutaten	Bündner Gerstensuppe	1. 2.	Saiblingfilets Zuger Art	1. 2.	Zürcher Kalbsrahmgeschnetzeltes	1. 2.													
Wochenspezialität	Hauptzutaten																							
Bündner Gerstensuppe	1. 2.																							
Saiblingfilets Zuger Art	1. 2.																							
Zürcher Kalbsrahmgeschnetzeltes	1. 2.																							
Aufgabe 13																								
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort a) bis f) je 0,5 Punkte. Je nach Serviceart unterscheiden sich Ihre Arbeitsweise und Ihr Aufwand vor dem Gast. Kreuzen Sie an, ob die folgenden Aussagen richtig oder falsch sind. <table> <thead> <tr> <th></th> <th>richtig</th> <th>falsch</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>a) Ein Buffetservice ist ausschliesslich auf Teller.</td> <td>☐</td> <td>☐</td> </tr> <tr> <td>b) Der Zimmerservice ist ein Vorteil für Gäste, die spät aufstehen und das Frühstück im Restaurant bereits beendet ist.</td> <td>☐</td> <td>☐</td> </tr> <tr> <td>c) Wir wenden am Mittag einen Gueridonservice an, um den Service schneller zu machen.</td> <td>☐</td> <td>☐</td> </tr> <tr> <td>d) Der Gueridonservice ist so gestaltet, dass sich die Gäste die gewünschten Speisen selber schöpfen können.</td> <td>☐</td> <td>☐</td> </tr> <tr> <td>e) Beim französischen Service werden die Platten auf ein Rechaud in der Mitte des Tisches gestellt.</td> <td>☐</td> <td>☐</td> </tr> <tr> <td>f) Beim Catering erfolgt die Verpflegung an einen vom Organisator gewählten Ort. Die Geräte und die Angebote an Speisen und Getränke werden von einer Service- und einer Küchenbrigade ausgeliefert.</td> <td>☐</td> <td>☐</td> </tr> </tbody> </table>			richtig	falsch	a) Ein Buffetservice ist ausschliesslich auf Teller.	☐	☐	b) Der Zimmerservice ist ein Vorteil für Gäste, die spät aufstehen und das Frühstück im Restaurant bereits beendet ist.	☐	☐	c) Wir wenden am Mittag einen Gueridonservice an, um den Service schneller zu machen.	☐	☐	d) Der Gueridonservice ist so gestaltet, dass sich die Gäste die gewünschten Speisen selber schöpfen können.	☐	☐	e) Beim französischen Service werden die Platten auf ein Rechaud in der Mitte des Tisches gestellt.	☐	☐	f) Beim Catering erfolgt die Verpflegung an einen vom Organisator gewählten Ort. Die Geräte und die Angebote an Speisen und Getränke werden von einer Service- und einer Küchenbrigade ausgeliefert.	☐	☐	3	
	richtig	falsch																						
a) Ein Buffetservice ist ausschliesslich auf Teller.	☐	☐																						
b) Der Zimmerservice ist ein Vorteil für Gäste, die spät aufstehen und das Frühstück im Restaurant bereits beendet ist.	☐	☐																						
c) Wir wenden am Mittag einen Gueridonservice an, um den Service schneller zu machen.	☐	☐																						
d) Der Gueridonservice ist so gestaltet, dass sich die Gäste die gewünschten Speisen selber schöpfen können.	☐	☐																						
e) Beim französischen Service werden die Platten auf ein Rechaud in der Mitte des Tisches gestellt.	☐	☐																						
f) Beim Catering erfolgt die Verpflegung an einen vom Organisator gewählten Ort. Die Geräte und die Angebote an Speisen und Getränke werden von einer Service- und einer Küchenbrigade ausgeliefert.	☐	☐																						

[illegible]