

Serie 2021

Qualifikationsverfahren
Restaurantangestellte EBA
Restaurantangestellter EBA

Berufskennnisse

Prüfungsteil 3

Getränkebuffet

Name

Vorname

Kandidatennummer

Datum

- Zeit** 40 Minuten für 10 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.
			4	4		1	2	
			5	6		2	6	
			6	8		3	3	
			7	4		9	6	
			8	9		10	7	
Total *	0		Total *	31		Total *	24	

* 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 Sicherstellen der logistischen Prozesse			
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort a) und b) je 0,5 Punkte. Ihr Betrieb legt einen hohen Stellenwert auf ökologisch nachhaltig und fair produzierte Produkte. Deshalb werden Lebensmittel möglichst regional und mit Nachhaltigkeitslabel eingekauft. a) Notieren Sie zwei Vorteile beim Einkauf von regionalen Lebensmitteln. 1. 2. b) Nennen Sie zwei Nachhaltigkeitslabels für Lebensmittel. 1. 2.		1	
		1	

		Anzahl Punkte maximal erreicht															
Aufgabe 2																	
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort a) bis d) je 0,5 Punkte. Sie haben Nachmittagsdienst und erhalten die Aufgabe, die Warenanlieferung des Lebensmittellieferanten entgegen zu nehmen. Nach der Warenannahme räumen Sie die Produkte in die entsprechenden Lagerräume ein. Folgende Produkte werden geliefert: - PAST-Milch - Kaffeerahmportionen UHT - Kaffeebohnen vakuumverpackt - Teebeutel - Rahmglace diverse Sorten a) Ordnen Sie die aufgeführten Lagertemperaturen in der Tabelle den Lagerräumen zu. 5 °C / 14 °C / -18 °C b) Ordnen Sie die oben aufgeführten, gelieferten Lebensmittel in der folgenden Tabelle dem entsprechenden Lagerraum zu. <table><tr><th>Lagerraum</th><th>a) Temperatur</th><th>b) Lebensmittel</th></tr><tr><td>Economat</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Kühlraum</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Tiefkühlraum</td><td></td><td></td></tr></table> c) Bei der Verteilung der Lieferung kontrollieren Sie auch gleich die Temperaturen der Kühlräume. Nennen Sie das Schriftstück, in welches Sie die entsprechenden Temperaturen eintragen. d) Bei der Kontrolle des Kühlraumes stellen Sie fest, dass beim Thermometer eine höhere Temperatur als vorgeschrieben angezeigt wird. Zählen Sie drei Punkte auf, die Sie nun ausführen werden. 1. 2. 3.		Lagerraum	a) Temperatur	b) Lebensmittel	Economat			Kühlraum			Tiefkühlraum			1,5	2,5	0,5	1,5
Lagerraum	a) Temperatur	b) Lebensmittel															
Economat																	
Kühlraum																	
Tiefkühlraum																	

		Anzahl Punkte maximal erreicht							
Aufgabe 3 Umsetzen betriebswirtschaftliche und verkaufsorientierte Prozesse									
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort a) und b) je 0,5 Punkte. Für das bisherige Kaffeeangebot war eine vollautomatische Kaffeemaschine im Einsatz. Es wird geprüft, ob neu eine Siebträger-Maschine (Halbautomat) angeschafft werden soll. a) Nennen Sie je zwei positive Argumente für einen Vollautomaten und für einen Siebträger. <table><tr><th>Argumente Vollautomat</th><th>Argumente Siebträgermaschine (Halbautomat)</th></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table> Bei einer vollautomatischen Kaffeemaschine ist der Mahlgrad, die Wassertemperatur und der Brühdruck bereits voreingestellt und nicht beeinflussbar. b) Nennen Sie zwei weitere Faktoren für einen qualitativ hochstehenden Kaffee, welche Sie als Restaurantangestellte/Restaurantangestellter beeinflussen können. 1. 2.		Argumente Vollautomat	Argumente Siebträgermaschine (Halbautomat)					2	
Argumente Vollautomat	Argumente Siebträgermaschine (Halbautomat)								
Aufgabe 4 Gestalten des Getränkeservice									
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort a), b) und c) je 0,5 Punkte. Um die Mitarbeitenden für das Thema Kaffee zu sensibilisieren, plant die Geschäftsleitung eine Schulung, in welcher das Grundlagenwissen zu Kaffee vertieft wird. a) Nennen Sie vier wichtige Herkunftsländer von Kaffee. 1.									

		Anzahl Punkte maximal erreicht								
Aufgabe 5										
Tee wird immer beliebter und verlangt ein Grundwissen.										
a) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte. Nennen Sie vier bedeutende Herkunftsländer von Tee. 1. 2. 3. 4.		2								
b) Bewertungshinweis: Korrekte Antwort 1 Punkt. Erklären Sie den Unterschied zwischen Grüntee und Schwarztee. 		1								
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort c) bis e) je 0,5 Punkte. c) Nennen Sie den Tee, welcher teiloxydiert ist. 		0,5								
d) Ein Gast fragt Sie, was die Bezeichnung Earl Grey bedeutet. Kreuzen Sie die richtige Beschreibung an.		0,5								
<table><tr><td>Schwarztee mit Orangenaroma</td><td></td></tr><tr><td>Grüntee mit Bitterorangenaroma</td><td></td></tr><tr><td>Schwarztee mit Bergamotte aromatisiert</td><td></td></tr><tr><td>Schwarztee mit Pomeranzenöl aromatisiert</td><td></td></tr></table>		Schwarztee mit Orangenaroma		Grüntee mit Bitterorangenaroma		Schwarztee mit Bergamotte aromatisiert		Schwarztee mit Pomeranzenöl aromatisiert		
Schwarztee mit Orangenaroma										
Grüntee mit Bitterorangenaroma										
Schwarztee mit Bergamotte aromatisiert										
Schwarztee mit Pomeranzenöl aromatisiert										
e) Notieren Sie vier wichtige Faktoren für eine qualitativ hochwertige Teezubereitung. 1. 2. 3. 4.		2								

			Anzahl Punkte maximal	Punkte erreicht																			
Aufgabe 6																							
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort a) bis c) 0,5 Punkte. In der kalten Jahreszeit sind warme Getränke mit Alkohol sehr beliebt. a) Nennen Sie zu den folgenden Heissgetränken das alkoholische Grundprodukt. b) Ordnen Sie den Heissgetränken die untenstehenden Angaben zur Ausschankmenge auf der Getränkekarte zu. (Mehrfachnennung der Angaben zulässig) 2 cl - 4 cl - keine Angabe erforderlich <table><tr><th>Heissgetränk</th><th>a) Alkoholisches Grundprodukt</th><th>b) Angabe Ausschankmenge</th></tr><tr><td>Caffè Coretto</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Kaffee fertig</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Irish Coffee</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Swiss Coffee</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Glühwein</td><td></td><td></td></tr></table>			Heissgetränk	a) Alkoholisches Grundprodukt	b) Angabe Ausschankmenge	Caffè Coretto			Kaffee fertig			Irish Coffee			Swiss Coffee			Glühwein			2,5 2,5		
Heissgetränk	a) Alkoholisches Grundprodukt	b) Angabe Ausschankmenge																					
Caffè Coretto																							
Kaffee fertig																							
Irish Coffee																							
Swiss Coffee																							
Glühwein																							
c) Drei Jugendliche im Alter von 15 bis 19 Jahren bestellen die folgenden warmen Getränke. Kreuzen Sie pro Jugendlichen sämtliche Getränke an, welche Sie ihm verkaufen dürfen. <table><tr><th rowspan="2">Getränk</th><th colspan="3">Jugendlicher</th></tr><tr><th>15-jährig</th><th>17-jährig</th><th>19-jährig</th></tr><tr><td>Heisse Ovomaltine</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Caffè Coretto</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Glühwein</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>			Getränk	Jugendlicher			15-jährig	17-jährig	19-jährig	Heisse Ovomaltine				Caffè Coretto				Glühwein				3	
Getränk	Jugendlicher																						
	15-jährig	17-jährig	19-jährig																				
Heisse Ovomaltine																							
Caffè Coretto																							
Glühwein																							

		Anzahl Punkte maximal erreicht						
Aufgabe 7								
Bei Kindern und Jugendlichen sind Milchmischgetränke sehr beliebt.								
a) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte. Nennen Sie zwei klassische Milchmischgetränke.		1						
b) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt. Beschreiben Sie diese Milchmischgetränke.		2						
<table><tr><th>a) Milchmischgetränk</th><th>b) Beschreibung</th></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table>		a) Milchmischgetränk	b) Beschreibung					
a) Milchmischgetränk	b) Beschreibung							
c) Bewertungshinweis: Korrekte Antwort 0,5 Punkte. Der Gast bestellt eine kalte Schokolade. Unterstreichen Sie diejenige Milchsorte, welche ohne weiteren Hinweis auf der Getränkekarte dafür verwendet werden kann. Drinkmilch - Vollmilch - Ziegenmilch - Sojamilch - Rohmilch		0,5						
d) Bewertungshinweis: Korrekte Antwort 0,5 Punkte. Für eine gesunde Ernährung ist der übermäßige Konsum von Milchmischgetränken nicht empfehlenswert. Nennen Sie einen Grund für diese Aussage. 		0,5						

		Anzahl Punkte maximal	Punkte erreicht																														
Aufgabe 8																																	
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort a) bis f) je 0,5 Punkte.																																	
Digestifs bilden bei einem gepflegten Abendessen oft den krönenden Abschluss.																																	
a) Im Spirituosenregal herrscht Unordnung und Sie haben den Auftrag, für Ordnung zu sorgen. Sie suchen zuerst alle Weinbrände heraus. Kreuzen Sie an, welche der folgenden Spirituosen zu den Weinbränden (WB) gehören und welche nicht (nWB).		4																															
<table><tr><td></td><td>WB</td><td>nWB</td></tr><tr><td>Cognac VS Fine Champagne</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Bombay Dry Gin</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Marc de Champagne</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Brandy Carlos 1</td><td></td><td></td></tr></table>		WB	nWB	Cognac VS Fine Champagne			Bombay Dry Gin			Marc de Champagne			Brandy Carlos 1			<table><tr><td></td><td>WB</td><td>nWB</td></tr><tr><td>Grappa di Brunello</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Armagnac 1658</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Vecchia Romagna</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Bourbon Whiskey</td><td></td><td></td></tr></table>		WB	nWB	Grappa di Brunello			Armagnac 1658			Vecchia Romagna			Bourbon Whiskey				
	WB	nWB																															
Cognac VS Fine Champagne																																	
Bombay Dry Gin																																	
Marc de Champagne																																	
Brandy Carlos 1																																	
	WB	nWB																															
Grappa di Brunello																																	
Armagnac 1658																																	
Vecchia Romagna																																	
Bourbon Whiskey																																	
b) Weinbrände zeichnen sich durch ihre bernsteingelbe Farbe aus. Nennen Sie zwei Möglichkeiten für die Färbung von Spirituosen.		1																															
1. 2.																																	
c) Kreuzen Sie an, in welchem Glas Sie einen Weinbrand ausschenken.		0,5																															
<table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																																	
																																	
d) Nennen Sie den korrekten Fachbegriff für das Weinbrandglas.		0,5																															
.....																																	
e) Nennen Sie die Ausschankmenge in cl von folgenden Spirituosen.		1																															
<table><tr><th>Spirituose</th><th>Ausschankmenge</th></tr><tr><td>Cognac VS Fine Champagne</td><td></td></tr><tr><td>Bourbon Whiskey</td><td></td></tr></table>		Spirituose	Ausschankmenge	Cognac VS Fine Champagne		Bourbon Whiskey																											
Spirituose	Ausschankmenge																																
Cognac VS Fine Champagne																																	
Bourbon Whiskey																																	
f) Bezeichnen Sie die Ausgangsrohstoffe der aufgeführten Spirituosen.		2																															
<table><tr><th>Produkt</th><th>Ausgangsrohstoff</th></tr><tr><td>Cognac Hennessy XO</td><td></td></tr><tr><td>Grappa di Brunello</td><td></td></tr><tr><td>White Rum</td><td></td></tr><tr><td>Bourbon Whiskey</td><td></td></tr></table>		Produkt	Ausgangsrohstoff	Cognac Hennessy XO		Grappa di Brunello		White Rum		Bourbon Whiskey																							
Produkt	Ausgangsrohstoff																																
Cognac Hennessy XO																																	
Grappa di Brunello																																	
White Rum																																	
Bourbon Whiskey																																	

		Anzahl maximal	Punkte erreicht																				
Aufgabe 9 Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung																							
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort a), b) und c) je 0,5 Punkte.																							
Sie haben Buffetdienst und am Ende des Tages stehen eine Reihe von rückwertigen Arbeiten an.																							
a) Eine der Arbeiten, die Sie am Ende des Tages ausführen, ist das Auffüllen der Getränkeschubladen und Weinklimaschränke. Nennen Sie zwei Schriftstücke, welche Sie bei dieser Aufgabe verwenden können.		1																					
1.																							
2.																							
b) Beschreiben Sie vier weitere konkrete Arbeiten, die Sie für die Schlussarbeiten am Getränkebuffet ausführen.		2																					
1.																							
2.																							
3.																							
4.																							
c) Ordnen Sie den aufgeführten Reinigungsarbeiten am Buffet die entsprechende Reinigungsart und das passende Reinigungsintervall mit Buchstaben-Zahlenkombinationen gemäss dem Beispiel zu.		3																					
<table><tr><th colspan="2">Reinigungsart</th><th colspan="2">Reinigungsintervall</th></tr><tr><td>A</td><td>Unterhaltsreinigung</td><td>1</td><td>Wöchentlich</td></tr><tr><td>B</td><td>Zwischenreinigung</td><td>2</td><td>Täglich</td></tr><tr><td>C</td><td>Grundreinigung</td><td>3</td><td>Einmal pro Saison</td></tr><tr><td>D</td><td><i>z.B. Laufende Reinigung</i></td><td>4</td><td><i>z.B. Laufend nach jedem Gebrauch</i></td></tr></table>				Reinigungsart		Reinigungsintervall		A	Unterhaltsreinigung	1	Wöchentlich	B	Zwischenreinigung	2	Täglich	C	Grundreinigung	3	Einmal pro Saison	D	<i>z.B. Laufende Reinigung</i>	4	<i>z.B. Laufend nach jedem Gebrauch</i>
Reinigungsart		Reinigungsintervall																					
A	Unterhaltsreinigung	1	Wöchentlich																				
B	Zwischenreinigung	2	Täglich																				
C	Grundreinigung	3	Einmal pro Saison																				
D	<i>z.B. Laufende Reinigung</i>	4	<i>z.B. Laufend nach jedem Gebrauch</i>																				
<table><tr><th>Reinigungsarbeiten am Buffet</th><th>Reinigungsart</th><th>Reinigungsintervall</th></tr><tr><td><i>z.B. Dampferhitzer an Kaffeemaschine nach Erwärmen von Milch für einen Cappuccino</i></td><td><i>D</i></td><td><i>4</i></td></tr><tr><td>Alle Gläser aus den Regalen nehmen und die Regaloberflächen reinigen</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Kaffeemaschine und Gläsermaschine reinigen</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Decken und Wände des Buffets gründlich reinigen</td><td></td><td></td></tr></table>				Reinigungsarbeiten am Buffet	Reinigungsart	Reinigungsintervall	<i>z.B. Dampferhitzer an Kaffeemaschine nach Erwärmen von Milch für einen Cappuccino</i>	<i>D</i>	<i>4</i>	Alle Gläser aus den Regalen nehmen und die Regaloberflächen reinigen			Kaffeemaschine und Gläsermaschine reinigen			Decken und Wände des Buffets gründlich reinigen							
Reinigungsarbeiten am Buffet	Reinigungsart	Reinigungsintervall																					
<i>z.B. Dampferhitzer an Kaffeemaschine nach Erwärmen von Milch für einen Cappuccino</i>	<i>D</i>	<i>4</i>																					
Alle Gläser aus den Regalen nehmen und die Regaloberflächen reinigen																							
Kaffeemaschine und Gläsermaschine reinigen																							
Decken und Wände des Buffets gründlich reinigen																							

		Anzahl Punkte													
		maximal	erreicht												
Aufgabe 10															
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort a) und b) je 0,5 Punkte. Bei der Arbeit am Buffet entstehen Abfälle. a) Nennen Sie fünf konkrete Abfälle mit der entsprechenden Entsorgung, die ausschliesslich am Buffet entstehen. <table border="1"> <thead> <tr> <th>Abfall</th> <th>Entsorgung</th> </tr> </thead> <tbody> <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> </tbody> </table> b) Empfehlen Sie vier konkrete Möglichkeiten, um Abfall zu vermeiden und/oder zu vermindern. 1. 2. 3. 4.		Abfall	Entsorgung											5	
Abfall	Entsorgung														
		2													