

Serie 2019

Qualifikationsverfahren
Restaurationsfachfrau EFZ
Restaurationsfachmann EFZ

Berufskennnisse

Pos. 3 Lebensmittel- und Getränkekunde

Name
.....
Vorname
.....

Kandidatennummer
.....
Datum
.....

- Zeit** 60 Minuten für 24 Aufgaben
- Hilfsmittel** Gerichte- und Getränkeliste
- 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.

Notenskala **Maximale Punktezahl: 117**

111,5 – 117,0	Punkte	=	Note 6
99,5 – 111,0	Punkte	=	Note 5,5
88,0 – 99,0	Punkte	=	Note 5
76,5 – 87,5	Punkte	=	Note 4,5
64,5 – 76,0	Punkte	=	Note 4
53,0 – 64,0	Punkte	=	Note 3,5
41,0 – 52,5	Punkte	=	Note 3
29,5 – 40,5	Punkte	=	Note 2,5
18,0 – 29,0	Punkte	=	Note 2
6,0 – 17,5	Punkte	=	Note 1,5
0,0 – 5,5	Punkte	=	Note 1

Erreichte Punktezahl	Note

Unterschrift der Experten/Expertinnen:

.....

Sperrfrist: Diese Prüfungsaufgaben dürfen **vor dem 1. September 2020 nicht** zu Übungszwecken **verwendet werden.**

Prüfungsaufgaben erarbeitet durch: Kommission Qualifikationsverfahren, Hotel & Gastro *formation* Schweiz, Weggis
Herausgeber: SDBB, Abteilung Qualifikationsverfahren, Bern

		Anzahl Punkte maximal	Punkte erreicht								
Aufgabe 1 Lebensmittelkunde											
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.											
Auf der Gerichteliste befinden sich Nationalsuppen.											
a) Schreiben Sie die drei Nationalsuppen auf.		1,5									
b) Nennen Sie je einen Hauptbestandteil dieser Suppen.		1,5									
<table border="1"> <thead> <tr> <th>a) Nationalsuppe</th> <th>b) Hauptbestandteil</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>		a) Nationalsuppe	b) Hauptbestandteil								
a) Nationalsuppe	b) Hauptbestandteil										
Für die neue Karte plant der Küchenchef weitere Nationalsuppen.											
c) Machen Sie ihm zwei Vorschläge.		1									
1)											
2)											
Übertrag		4									

	Anzahl Punkte maximal	Punkte erreicht
Übertrag	4	
Aufgabe 2		
<p>Bewertungshinweis: Korrekte Antwort 1 Punkt.</p> <p>Milch ist ein wichtiges Nahrungsmittel und darf in der Gastronomie nur genussfertig ausgedient werden.</p> <p>a) Erklären Sie Ihrem Mitlernenden den Unterschied zwischen trinkfertiger Milch und Rohmilch.</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	1	
<p>Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.</p> <p>b) Nennen Sie zwei Milchtypen, welche als trinkfertig gelten.</p> <p>1)</p> <p>2)</p>	1	
<p>Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.</p> <p>c) Auf der Milchverpackung steht der Begriff „homogenisiert“. Erklären Sie diesen Begriff und dessen Auswirkung auf die Milch.</p> <p>Erklärung:</p> <p>Auswirkung:</p>	2	
<p>Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.</p> <p>d) Nennen Sie vier Zutaten eines Erdbeer-Frappés.</p> <p>1) 2)</p> <p>3) 4)</p>	2	
Übertrag	10	

		Anzahl Punkte maximal	Punkte erreicht																					
Übertrag		10																						
Aufgabe 3																								
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.																								
Auf der Gerichteliste bietet Ihr Betrieb einen grossen Käsewagen an.																								
a) Nennen Sie zu jeder der untenstehenden Käsegruppen je ein nationales Beispiel und ein internationales Beispiel einer Käsesorte.		6																						
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Käsegruppen</th> <th>Beispiel Schweiz</th> <th>Beispiel International</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Extrahartkäse</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Hartkäse</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Halbhartkäse</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Weissschimmel</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Rotschmierkäse</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Blauschimmelkäse</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Käsegruppen	Beispiel Schweiz	Beispiel International	Extrahartkäse			Hartkäse			Halbhartkäse			Weissschimmel			Rotschmierkäse			Blauschimmelkäse				
Käsegruppen	Beispiel Schweiz	Beispiel International																						
Extrahartkäse																								
Hartkäse																								
Halbhartkäse																								
Weissschimmel																								
Rotschmierkäse																								
Blauschimmelkäse																								
b) Nennen Sie zwei Chutneys, die Sie von Ihrem Käsewagen anbieten.		1																						
1) 2)																								
Aufgabe 4																								
Bewertungshinweis: Korrekte Antwort 1 Punkt.																								
Die Gerichteliste enthält Teigwaren. Die Gäste erwarten diese natürlich «al dente».																								
a) Erklären Sie den Begriff «al dente».		1																						
.....																								
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.																								
b) An der Mitarbeiterschulung lernen Sie, mit welchen natürlichen Farbstoffen die Pasta gefärbt wird. Nennen Sie je einen natürlichen Farbstoff um Pasta zu färben.		2																						
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Rot</th> <th>Gelb</th> <th>Grün</th> <th>Schwarz</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Rot	Gelb	Grün	Schwarz																			
Rot	Gelb	Grün	Schwarz																					
Übertrag		20																						

		Anzahl Punkte maximal	Punkte erreicht												
Übertrag		20													
Aufgabe 5															
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.															
Ihr Betrieb ist in der Region bekannt für seine traditionellen Gerichte.															
a) Empfehlen Sie einem Gast zu den untenstehenden Speisen der Gerichteliste je eine passende Sauce.		2													
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Gericht</th> <th>Sauce</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Kalbskopf</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Schweinskotelette</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Tafelspitz</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Saltimbocca alla romana</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Gericht	Sauce	Kalbskopf		Schweinskotelette		Tafelspitz		Saltimbocca alla romana					
Gericht	Sauce														
Kalbskopf															
Schweinskotelette															
Tafelspitz															
Saltimbocca alla romana															
b) Nennen Sie die zwei Garmethoden, welche für die obenstehenden Gerichte angewendet werden.		1													
1) 2)															
Aufgabe 6															
Bewertungshinweis: b) Je 0,5 Punkte für die Bezeichnung, die Tiergattung und die Garmethode. c) Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.															
Auf der Gerichteliste sind Speisen von verschiedenen Tieren aufgeführt.															
a) Notieren Sie in der untenstehenden Tabelle drei Fleischspeisen von verschiedenen Tieren aus der Gerichteliste.		4,5													
b) Beschreiben Sie einem Gast die ausgewählten Speisen inklusive Tiergattung und Garmethode.															
c) Nennen Sie bei jeder Fleischspeise eine passende Beilage aus der Gerichteliste.		1,5													
<table border="1"> <thead> <tr> <th>a) Speisen</th> <th>b) Beschreibung</th> <th>c) Passende Beilage</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		a) Speisen	b) Beschreibung	c) Passende Beilage											
a) Speisen	b) Beschreibung	c) Passende Beilage													
Übertrag		29													

		Anzahl Punkte maximal	Punkte erreicht									
Übertrag		29										
Aufgabe 7												
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.												
Auf der Gerichteliste befinden sich verschiedene Fleischspeisen.												
a) Erklären Sie einem Gast, aus welchen Hauptstücken vom Rind folgende Gerichte geschnitten werden.		1										
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Gericht</th> <th>Hauptstück vom Rind</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Tafelspitz</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Ungarisches Gulasch</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Gericht	Hauptstück vom Rind	Tafelspitz		Ungarisches Gulasch						
Gericht	Hauptstück vom Rind											
Tafelspitz												
Ungarisches Gulasch												
b) Erklären Sie einem Gast, was Lammchops provenzialische Art sind.		1										
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Lammchops</th> <th>Provenzialische Art</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Lammchops	Provenzialische Art									
Lammchops	Provenzialische Art											
Bewertungshinweis: Korrekte Antwort 1 Punkt.												
c) Ein Gast will kein Schweinefleisch essen und bestellt ein Saltimbocca alla romana. Erklären Sie dem Gast die Problematik der Speise.		1										
.....												
Aufgabe 8												
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.												
Der Küchenchef fordert seine Lernenden in Küche und Service auf, für die kommende Wildsaison Vorschläge für Wildgerichte zu machen.												
Er möchte von Ihnen zwei Haarwild- und zwei Federwildgerichte mit unterschiedlichen Stärke- und Gemüsebeilagen.												
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Haarwild</th> <th>Stärkebeilage</th> <th>Gemüsebeilage</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Haarwild	Stärkebeilage	Gemüsebeilage							3	
Haarwild	Stärkebeilage	Gemüsebeilage										
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Federwild</th> <th>Stärkebeilage</th> <th>Gemüsebeilage</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Federwild	Stärkebeilage	Gemüsebeilage							3	
Federwild	Stärkebeilage	Gemüsebeilage										
Übertrag		38										

		Anzahl Punkte maximal	Punkte erreicht																											
Übertrag		38																												
Aufgabe 9																														
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.																														
Fische leben im Salz- oder Süßwasser.																														
a) Ordnen Sie die nachfolgenden Fische dem richtigen Gewässer zu.																														
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Fische</th> <th style="width: 35%;">Salzwasser</th> <th style="width: 35%;">Süßwasser</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Seezunge</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Felchen</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Steinbutt</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Saibling</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Aesche</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Seeteufel</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Wolfsbarsch</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Egli</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> </tbody> </table>				Fische	Salzwasser	Süßwasser	Seezunge	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Felchen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Steinbutt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Saibling	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Aesche	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Seeteufel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wolfsbarsch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Egli	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fische	Salzwasser	Süßwasser																												
Seezunge	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																												
Felchen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																												
Steinbutt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																												
Saibling	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																												
Aesche	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																												
Seeteufel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																												
Wolfsbarsch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																												
Egli	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																												
Des Weiteren werden sie in Rund- und Plattfische eingeteilt.																														
b) Nennen Sie den Plattfisch aus der Gerichteliste.																														
.....																														
Beim Filetieren vor dem Gast könnte dieses Wissen von Bedeutung sein.																														
c) Erklären Sie den Unterschied zwischen einem Plattfisch und einem Rundfisch.																														
.....																														
Auf der Gerichteliste werden Felchenfilets Zuger Art angeboten.																														
d) Nennen Sie die Garmethode.																														
e) Beschreiben Sie die Sauce mit drei Hauptbestandteilen.																														
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">d) Garmethode</th> <th style="width: 50%;">e) Drei Hauptbestandteile der Sauce</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="height: 100px; vertical-align: top;">.....</td> <td style="vertical-align: top;"> 1) 2) 3) </td> </tr> </tbody> </table>				d) Garmethode	e) Drei Hauptbestandteile der Sauce	1) 2) 3)																							
d) Garmethode	e) Drei Hauptbestandteile der Sauce																													
.....	1) 2) 3)																													
Übertrag		45																												

	Anzahl Punkte maximal	Punkte erreicht
Übertrag	45	
Aufgabe 10		
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.		
Auf der Gerichteliste findet der Gast bei den kalten Vorspeisen einen Hummercocktail.		
a) Nennen Sie die Gattung, in welche der Hummer eingeteilt wird.	0,5	
b) Nennen Sie zwei weitere Tiere dieser Gattung. 1) 2)	1	
Bei den warmen Vorspeisen findet der Gast auf der Gerichteliste ebenfalls eine Speise aus Meeresfrüchten.		
c) Nennen Sie die Gruppe, aus welcher diese Meeresfrüchte stammen.	0,5	
d) Nennen Sie zwei weitere Tiere aus dieser Gruppe. 1) 2)	1	
Aufgabe 11		
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.		
Essen und Ernährung werden immer wichtiger.		
a) Erklären Sie die folgenden Begriffe: Grundumsatz: Leistungsumsatz: Gesamtbedarf:	3	
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.		
Die Energiemenge, die der Körper während eines Tages verbraucht, hängt von verschiedenen Faktoren ab.		
b) Nennen Sie vier Faktoren. 1) 2) 3) 4)	2	
Übertrag	53	

	Anzahl Punkte maximal erreicht	
Übertrag	53	
Aufgabe 12		
Bewertungshinweis: Korrekte Antwort 1 Punkt.		
Ein Gast hat eine Gluten-Intoleranz und wünscht sich ein Fischgericht.		
Stellen Sie dem Gast ein Fischgericht inkl. Beilagen aus der Gerichteliste zusammen, welches die Kriterien einer Gluten-Intoleranz erfüllt. Es sind leichte Anpassungen an den Gerichten nötig. Notieren Sie auch diese.		
.....		
Aufgabe 13		
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.		
Gemüse und Früchte sind für die tägliche Ernährung unerlässlich.		
a) Kreuzen Sie an, ob folgende Aussagen richtig oder falsch sind.		
	richtig	falsch
1) Damit das Vitamin A in den Karotten besser vom Körper aufgenommen werden kann, sollten diese mit Fett zusammen gegessen werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2) Nahrungsfasern sind wichtige Inhaltsstoffe in der Nahrung, weil sie dem Muskelaufbau dienen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3) Sojaprodukte dienen als Fleischersatz, da diese viel Protein enthalten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4) Mineralstoffe und Vitamine in Gemüse und Früchten geben dem Körper Energie.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Um einem aktuellen und regionalen Angebot auf der Gerichteliste gerecht zu werden, sollten Sie das saisonale Angebot von Gemüse kennen.		
b) Nennen Sie zu den nachfolgenden Saisons je vier typische Gemüsesorten.		
Frühling/Sommer	Herbst/Winter	
Übertrag		
	60	

	Anzahl Punkte	
	maximal	erreicht
Übertrag	60	
Aufgabe 14		
<p>Süssspeisen gelten als die Visitenkarte eines guten Restaurants.</p> <p>Wählen Sie aus der Gerichteliste eine Süssspeise aus.</p> <p>.....</p> <p>Bewertungshinweis: Korrekte Antwort 1 Punkt.</p> <p>a) Ergänzen Sie die ausgewählte Süssspeise mit der korrekten Süssspeisenkategorie.</p> <p>.....</p> <p>Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.</p> <p>b) Erklären Sie die gewählte Süssspeise einem Gast mit vier wichtigen Zutaten.</p> <p>1)</p> <p>2)</p> <p>3)</p> <p>4)</p>	1	
	2	
Übertrag	63	

		Anzahl Punkte maximal	Punkte erreicht														
Übertrag		63															
Aufgabe 15 Getränkekunde																	
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort b) 0,5 Punkte.																	
Bei der Bierherstellung wird durch verschiedene Produktionsschritte der Biertyp festgelegt.																	
a) Wählen Sie zwei Biere aus der Getränkeliste. b) Notieren Sie dazu den korrekten Biertyp.																	
<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">a) Bier</th> <th style="width: 50%;">b) Biertyp</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Beispiel Feldschlösschen offen Lager</td> <td>Lagerbier</td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>		a) Bier	b) Biertyp	Beispiel Feldschlösschen offen Lager	Lagerbier					1							
a) Bier	b) Biertyp																
Beispiel Feldschlösschen offen Lager	Lagerbier																
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort d) 0,5 Punkte.																	
c) Notieren Sie in der ersten Spalte sechs Biere aus der Getränkeliste. d) Ergänzen Sie die Tabelle mit dem entsprechenden Land. Geben Sie bei Schweizer Bieren jeweils die entsprechende Gemeinde an.																	
<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">c) Bier</th> <th style="width: 50%;">d) Land / Gemeinde</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> <tr><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>		c) Bier	d) Land / Gemeinde													3	
c) Bier	d) Land / Gemeinde																
Übertrag		67															

		Anzahl Punkte maximal	Punkte erreicht																												
Übertrag		67																													
Aufgabe 16																															
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.																															
Auf der Getränkeliste befinden sich Aperitif.																															
a) Kreuzen Sie deren korrekte Einteilung in der Tabelle an.																															
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 25%;">Aperitif</th> <th style="width: 25%;">Wermut</th> <th style="width: 25%;">Bitter</th> <th style="width: 25%;">Anis</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Martini dry</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Aperol</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Martini Bianco</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Ouzo</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Campari</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Cynar</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				Aperitif	Wermut	Bitter	Anis	Martini dry				Aperol				Martini Bianco				Ouzo				Campari				Cynar			
Aperitif	Wermut	Bitter	Anis																												
Martini dry																															
Aperol																															
Martini Bianco																															
Ouzo																															
Campari																															
Cynar																															
Südweine sind ideale Speisenbegleiter.																															
b) Nennen Sie die zwei Südweine aus der Getränkeliste.																															
c) Geben Sie deren Herkunft an.																															
d) Notieren Sie je ein Gericht, bei dem der Südwein verwendet wird.																															
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">b) Südwein</th> <th style="width: 33%;">c) Herkunft</th> <th style="width: 33%;">d) Verwendung</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				b) Südwein	c) Herkunft	d) Verwendung																									
b) Südwein	c) Herkunft	d) Verwendung																													
Aufgabe 17																															
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.																															
Es muss nicht immer Champagner sein. Viele Länder und Weinbauregionen stellen ähnlich produzierte Getränke her.																															
a) Wählen Sie aus der vorliegenden Getränkeliste zwei Schaumweine aus, die nicht aus der Champagne stammen.																															
b) Geben Sie das Herkunftsland an.																															
c) Nennen Sie die mehrheitlich entsprechende Herstellungsmethode.																															
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">a) Produkt</th> <th style="width: 33%;">b) Herkunftsland</th> <th style="width: 33%;">c) Herstellungsmethode</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				a) Produkt	b) Herkunftsland	c) Herstellungsmethode																									
a) Produkt	b) Herkunftsland	c) Herstellungsmethode																													
Übertrag		76																													

		Anzahl Punkte maximal	Punkte erreicht																											
Übertrag		76																												
Aufgabe 18																														
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.																														
Auf der Wein- und Getränkeliste befinden sich auch Weine aus Europa.																														
a) Wählen Sie aus der vorliegenden Getränkeliste sechs Weine Europas aus, die nicht aus der Schweiz stammen.		3																												
b) Notieren Sie zu den Weinen in der Tabelle je das Gebiet.		3																												
c) Notieren Sie je die Haupttraubensorte.		3																												
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">a) Wein</th> <th style="width: 33%;">b) Gebiet</th> <th style="width: 33%;">c) Haupttraubensorte</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>				a) Wein	b) Gebiet	c) Haupttraubensorte																								
a) Wein	b) Gebiet	c) Haupttraubensorte																												
Übertrag		85																												

		Anzahl Punkte maximal	Punkte erreicht																								
Übertrag		85																									
Aufgabe 19																											
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.																											
Schweizer Weine sind bei den Gästen sehr beliebt.																											
a) Wählen Sie aus der vorliegenden Getränkeliste sechs Schweizer Weine aus.		3																									
b) Ergänzen Sie in der Tabelle Kanton,		3																									
c) Ergänzen Sie je die Traubensorte.		3																									
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">a) Weine</th> <th style="width: 33%;">b) Kanton</th> <th style="width: 33%;">c) Traubensorte</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>				a) Weine	b) Kanton	c) Traubensorte																					
a) Weine	b) Kanton	c) Traubensorte																									
Aufgabe 20																											
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.																											
Die Vielfalt der Weine kennt keine Grenzen.																											
Kreuzen Sie an, ob folgende Aussagen richtig oder falsch sind.																											
	richtig	falsch	4																								
a) Ein Churer Schiller wird nur aus Pinot Noir hergestellt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																									
b) Ein Asti Spumante kommt aus dem Piemont.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																									
c) Im ganzen Beaujolais wird nur Gamay angepflanzt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																									
d) Die Weissweine aus dem Chablis kommen aus dem Waadtland.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																									
e) Ein Rioja enthält mehrheitlich Tempranillo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																									
f) Ein Amarone kommt aus der Toskana.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																									
g) Die Weissweine aus der Ostschweiz werden nur aus der Chasselas Traube hergestellt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																									
h) In der Bündner Herrschaft wird die Traubensorte Blauburgunder angepflanzt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																									
Übertrag		98																									

		Anzahl Punkte maximal	Punkte erreicht										
Übertrag		98											
Aufgabe 21													
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.													
Spirituosen sind attraktive Zusatzverkäufe.													
a) Ordnen Sie je zwei Spirituosen aus der vorliegenden Getränkeliste den Gruppen zu.		4											
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 40%;">Gruppen</th> <th>Spirituosen</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Spirituosen auf Basis von Getreide</td> <td>1) 2)</td> </tr> <tr> <td>Spirituosen auf Basis von Früchten</td> <td>1) 2)</td> </tr> <tr> <td>Spirituosen auf Basis von Wein und deren Nebenprodukte</td> <td>1) 2)</td> </tr> <tr> <td>Liköre</td> <td>1) 2)</td> </tr> </tbody> </table>		Gruppen	Spirituosen	Spirituosen auf Basis von Getreide	1) 2)	Spirituosen auf Basis von Früchten	1) 2)	Spirituosen auf Basis von Wein und deren Nebenprodukte	1) 2)	Liköre	1) 2)		
Gruppen	Spirituosen												
Spirituosen auf Basis von Getreide	1) 2)												
Spirituosen auf Basis von Früchten	1) 2)												
Spirituosen auf Basis von Wein und deren Nebenprodukte	1) 2)												
Liköre	1) 2)												
b) Kreieren Sie mit Hilfe der Spirituosen und Liköre der vorliegenden Getränkeliste je einen klassischen Longdrink und einen Cocktail.		1											
c) Nennen Sie zu den gewählten Getränken je zwei Hauptbestandteile.		2											
b) Longdrink:													
c) Zwei Hauptbestandteile:													
b) Cocktail:													
c) Zwei Hauptbestandteile:													
Übertrag		105											

		Anzahl Punkte maximal	Punkte erreicht																				
Übertrag		105																					
Aufgabe 22																							
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.																							
Süssgetränke, Säfte und Mineralwasser sind in der Gastronomie wichtige Produkte für den Verkauf.																							
a) Erklären Sie einem Gast den Unterschied zwischen einem Saft und einem Nektar.		1																					
Saft:																							
Nektar:																							
b) Nennen Sie zwei Punkte, die Mineralwasser von Trinkwasser unterscheiden.		1																					
1)																							
2)																							
c) Wählen Sie sechs Mineralwasser aus der Getränkeliste und ergänzen Sie diese in der Tabelle mit je dem entsprechenden Land. Geben Sie bei Schweizer Mineralwasser jeweils den Kanton an.		3																					
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Mineralwasserquelle</th> <th style="width: 50%;">Land / Kanton</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> <tr><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>		Mineralwasserquelle	Land / Kanton																				
Mineralwasserquelle	Land / Kanton																						
d) Ordnen Sie die Aussagen den passenden Getränken zu.		2																					
<table border="1" style="display: inline-table; width: 45%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 10%;">Nr.</th> <th style="width: 90%;">Aussage</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Getränk mit Milchserum</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Enthält Chinin</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Mineralwasser mit Zitronensaft</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Energiegetränk mit Koffein und Taurin</td> </tr> </tbody> </table>		Nr.	Aussage	1	Getränk mit Milchserum	2	Enthält Chinin	3	Mineralwasser mit Zitronensaft	4	Energiegetränk mit Koffein und Taurin	<table border="1" style="display: inline-table; width: 45%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 70%;">Getränk</th> <th style="width: 30%;">Nr.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Red Bull</td> <td> </td> </tr> <tr> <td>Elmer Citro</td> <td> </td> </tr> <tr> <td>Rivella</td> <td> </td> </tr> <tr> <td>Tonic Water</td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>		Getränk	Nr.	Red Bull		Elmer Citro		Rivella		Tonic Water	
Nr.	Aussage																						
1	Getränk mit Milchserum																						
2	Enthält Chinin																						
3	Mineralwasser mit Zitronensaft																						
4	Energiegetränk mit Koffein und Taurin																						
Getränk	Nr.																						
Red Bull																							
Elmer Citro																							
Rivella																							
Tonic Water																							
Übertrag		112																					

		Anzahl Punkte maximal	Punkte erreicht																																
Übertrag		112																																	
Aufgabe 23																																			
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.																																			
Damit sich der frisch geröstete Kaffee in der Tasse von seiner besten Seite präsentiert, sind einige Faktoren bei der Zubereitung von grosser Bedeutung.																																			
Nennen Sie vier Faktoren bei der Zubereitung, welche die Kaffequalität in der Tasse beeinflussen.																																			
1)																																			
2)																																			
3)																																			
4)																																			
		2																																	
Aufgabe 24																																			
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.																																			
Tees sowie Kräuteraufgüsse sind beliebte wärmende und wohltuende Heissgetränke.																																			
Ordnen Sie die Tees/Aufgüsse mit den Ziffern 1 bis 6 den spezifischen Wirkungen zu.																																			
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Ziffer</th> <th>Tees/Aufgüsse</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0</td> <td>Beispiel: Verveine</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Kamillen</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Hagebutten</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Schwarztee</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Pfefferminz</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Lindenblüten</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Rooibos</td> </tr> </tbody> </table>		Ziffer	Tees/Aufgüsse	0	Beispiel: Verveine	1	Kamillen	2	Hagebutten	3	Schwarztee	4	Pfefferminz	5	Lindenblüten	6	Rooibos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Ziffer</th> <th>Wirkung</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0</td> <td>Beispiel: Krampflindernd, verdauungsfördernd</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Ohne Coffein, gerbsäurearm, Vitamin C</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Schweisstreibend und krampflösend</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Entzündungshemmend, krampflösend</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Genüsslich, komplett fermentiert</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Vitamin C-haltig, harntreibend</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Lindert Brechreiz und Übelkeit</td> </tr> </tbody> </table>		Ziffer	Wirkung	0	Beispiel: Krampflindernd, verdauungsfördernd		Ohne Coffein, gerbsäurearm, Vitamin C		Schweisstreibend und krampflösend		Entzündungshemmend, krampflösend		Genüsslich, komplett fermentiert		Vitamin C-haltig, harntreibend		Lindert Brechreiz und Übelkeit
Ziffer	Tees/Aufgüsse																																		
0	Beispiel: Verveine																																		
1	Kamillen																																		
2	Hagebutten																																		
3	Schwarztee																																		
4	Pfefferminz																																		
5	Lindenblüten																																		
6	Rooibos																																		
Ziffer	Wirkung																																		
0	Beispiel: Krampflindernd, verdauungsfördernd																																		
	Ohne Coffein, gerbsäurearm, Vitamin C																																		
	Schweisstreibend und krampflösend																																		
	Entzündungshemmend, krampflösend																																		
	Genüsslich, komplett fermentiert																																		
	Vitamin C-haltig, harntreibend																																		
	Lindert Brechreiz und Übelkeit																																		
		3																																	
Total		117																																	