

Restaurantfachmann/ Restaurantfachfrau

Abschlussprüfung

RESTAURANTORGANISATION

Probeklausur 1

Die Aufgaben dieser Probeklausur sind lizenziert unter einer [Creative Commons Namensnennung-Weitergabe unter gleichen Bedingungen 4.0 International Lizenz](#). Bei Grafiken, Bildern und Diagrammen handelt es sich – wenn nicht anders erwähnt – um von Azubinet erstellte oder gemeinfreie Darstellungen.

Den Online-Kurs mit interaktiven Aufgaben, Lösungsvorschlägen und Tests zum gemeinsamen Lernen mit anderen Auszubildenden findest du unter

<https://www.azubinet.de/courses/XZVtsI3Wp3>

In dieser Übungsklausur kannst du 100 Punkte erreichen. Die Aufgaben dieser Übungsklausur orientieren sich am IHK-Prüfungskatalog und ähneln den Aufgaben, die in der „richtigen“ Prüfung gestellt werden können. Mit diesen Aufgaben kannst mit anderen Auszubildenden gemeinsam lernen, deine Ergebnisse vergleichen und Unklarheiten diskutieren. Lade deine Kollegen und Freunde am besten direkt in den Kurs ein. Zu vielen Aufgaben gibt es Lösungsvorschläge. Diese sollen dir eine Hilfestellung geben, allerdings gibt es bei vielen Aufgaben nicht nur "eine" richtige Lösung.

Viel Erfolg beim Lernen und für die Prüfung!

Wir haben Aufgaben und Lösungsvorschläge mit größter Sorgfalt erstellt, können jedoch nicht für die Richtigkeit aller Angaben garantieren.

Uns ist das die Einhaltung des Urheberrechts sehr wichtig. Von Azubinet erstellte Übungsaufgaben und Probeklausuren, die sich an den Lehrplänen orientieren, werden exklusiv für Auszubildende und deren Unternehmen zur Verfügung gestellt.

Original-Prüfungsaufgaben der Industrie- und Handelskammern müssen in Papierform bezogen werden. IHK-Prüfungsaufgaben und Musterlösungen dürfen nicht vervielfältigt oder öffentlich wiedergegeben werden. Zuwiderhandlungen werden seitens der Urheber zivil- und strafrechtlich verfolgt. Auch auf Azubinet dürfen keine IHK-Prüfungsaufgaben oder sonstige urheberrechtlich geschützte Werke ohne Genehmigung des Inhabers der Rechte veröffentlicht werden.



Sie sind im Hotel & Restaurant Blume als Restaurantfachmann/-fachfrau tätig.

Aufgabe 1: Warenwirtschaft (20 Punkte)

Ihnen liegt die folgende Rechnung der Lieferanten AG vor:

				LIEFERANTEN AG	
				Industriestraße 555 10000 Berlin	
Lieferanten AG - Industriestr. 555 - 10000 Berlin				Ihr Zeichen:	Hot-Blu
Hotel und Restaurant Blume				Unser Zeichen:	Li-AG
Hauptstraße 999				Name:	Frau Briefling
z.H. Prüfling				Telefon:	0987 654321
				E-Mail:	b.briefling@lieferantenag.de
RECHNUNG					
Pos.	Bezeichnung	Menge	Einheit	Preis/Einheit.	Betrag in EUR
1	Gefriertruhe EAG100	2	Stück	495,00	990,00
2	Besteck-Set V&B 2	10	Stück	25,00	250,00
3	Bierglas BI3R	50	Stück	4,20	210,00
4	Riesling Terra Rossa 2014	20	Stück	5,50	110,00
5	Bio Kartoffeln festkochend	100	kg	1,80	180,00
				Lieferpauschale	100,00
				Netto	1.760,00
				zzgl. 19 % USt.	336,40
				zzgl. 7 % USt.	34,20
Zahlbar innerhalb von 30 Tagen ohne Abzug oder innerhalb von 10 Tagen abzüglich 2 % Skonto auf den Netto-Warenwert.					
Vielen Dank für Ihren Einkauf!					

1.1 Geben Sie insgesamt **sechs** Fehler an, die bei der Rechnungsausstellung gemacht wurden.
(6 Punkte)

Aufgabe 2: Ausrichten von Veranstaltungen (60 Punkte)

Das angehende Ehepaar Julia und Justus Jubelt möchte seine Hochzeitsfeier am 20.08.2020 im Hotel und Restaurant Blume veranstalten. Nach einem Empfang auf der Terrasse plant das Ehepaar ab 17:00 Uhr eine Feier im Veranstaltungsraum sowie auf der Terrasse. Es soll ein 5-Gänge-Menü und eine Weinauswahl geben. Die Kontaktdaten lauten:

Julia Juncker und Justus Jubelt
Hauptstraße 999
10001 Berlin
E-Mail: julia.jubelt@jubemail.de
Tel. 01815 01234321

2.1 Zum Empfang ist geplant, Schaumwein auszuschenken. Vervollständigen Sie das folgende Schema, indem Sie je Herkunftsland eine passende Schaumweinart, deren Marke sowie ein Merkmal des jeweiligen Schaumweins nennen. (15 Punkte)

Herkunft	Marke	Art	Merkmal
Deutschland			
Frankreich			
Spanien			
Italien			
Portugal			

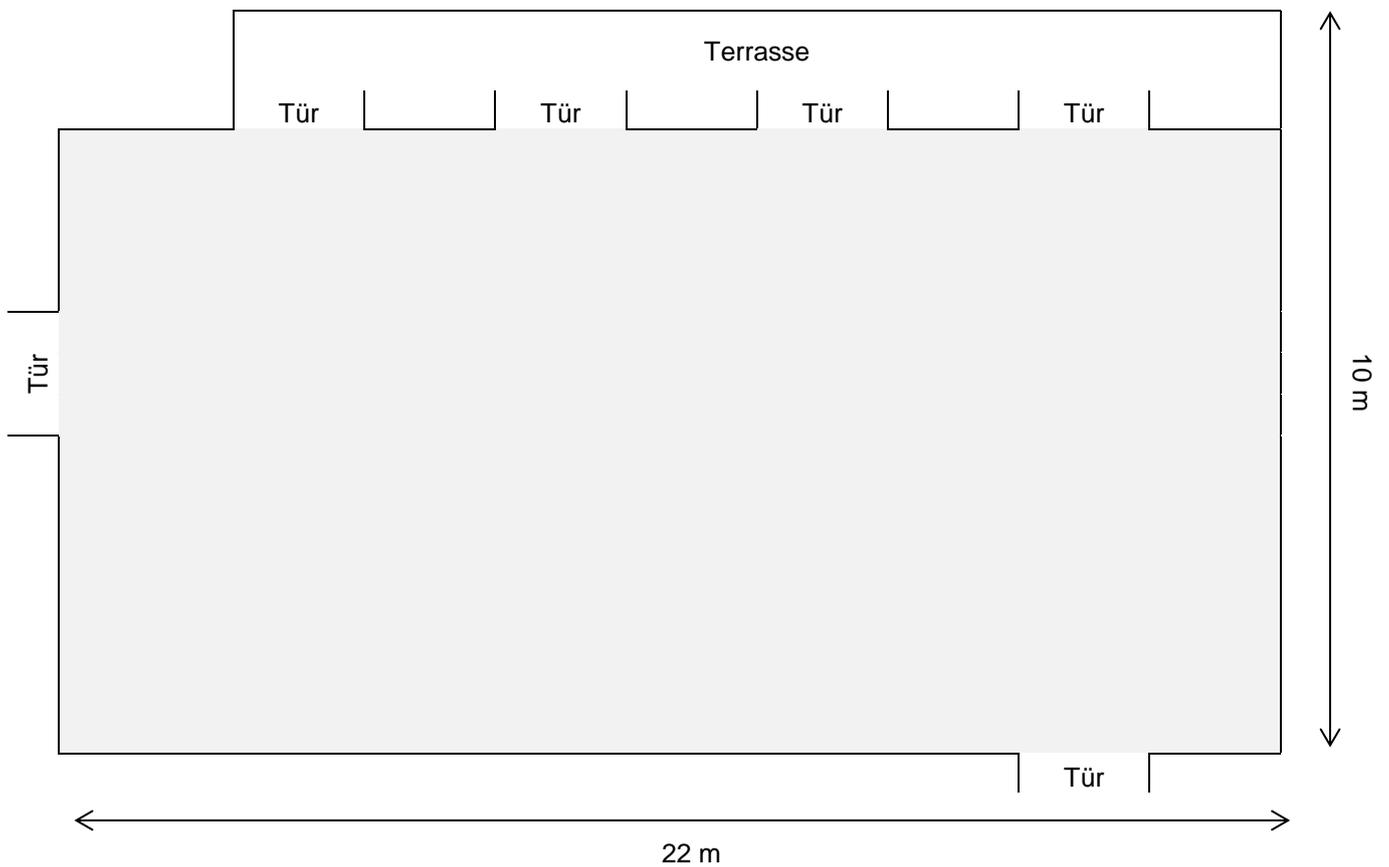
2.2 Zum Empfang sollen außerdem Antipasti gereicht werden.

Nennen Sie **acht** Antipasti und beschreiben Sie diese mit jeweils einem Merkmal. (16 Punkte)

Antipasto	Merkmal

2.3 Es werden insgesamt 45 Personen erwartet.

Zeichnen Sie eine passende Tafelform für die Veranstaltung und kennzeichnen Sie die Plätze des Ehepaars. (8 Punkte)



Sie beraten das angehende Ehepaar und machen den folgenden Menüvorschlag:

Hochzeitssuppe
gebratener Blumenkohl mit Ahornsirup und Thymian
Oliven-Crostini

Ceviche
Rotbarsch
Apfel und Erbsen

Krustenbraten
Kürbispüree
Schalotten-Marsala-Sauce

Polenta-Walnuss-Kuchen
Maisgrieß, Käse und Nüsse
Rahmwirsing

Gewürzbirnen
Vanille- oder Zitroneneis

Käseauswahl

2.4 Geben Sie alle Speisen an, die Vegetarier **nicht** essen dürfen. (3 Punkte)

2.5 Welche Speisen sollten Gäste, die eine Allergie gegen glutenhaltiges Getreide haben, nicht essen? (3 Punkte)

Aufgabe 3: Führen von Stationen (20 Punkte)

Das frisch vermählte Ehepaar Jubelt möchte die Rechnung zahlen.

3.1 Nennen Sie **drei** Zahlungsarten. (3 Punkte)

3.2 Verfassen Sie eine E-Mail an Julia Jubelt, um die Kundenzufriedenheit nach der Veranstaltung zu erforschen. Füllen Sie sämtliche Felder aus und schreiben Sie in ganzen Sätzen. (10 Punkte)

von:	info@hotelrestaurantblume.de
an:	
Betreff:	

3.3 Nennen Sie **drei** Möglichkeiten zur Kundenbindung im Hotel und Restaurant Blume. (3 Punkte)

3.4 Welche Marketingmaßnahmen können Sie außerhalb des Restaurants nutzen, um auf die Veranstaltungsmöglichkeiten im Hotel und Restaurant Blume aufmerksam zu machen? Nennen Sie **vier** Beispiele. (4 Punkte)
