Restaurantfachmann/ Restaurantfachfrau

Abschlussprüfung

SERVICE

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/7cwNiTrorT

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 tätig.

Das Hotel und Restaurant Blume hat neue Stoffservietten bestellt, die mit den folgenden Pflegehinweisen bedruckt sind:

1. Welche **zwei** Arten der Behandlung sollten Sie bei der Reinigung der Servietten vermeiden?

1. Waschgang bei 95°C
2. Bügeln bei hoher Temperatur
3. Bügeln bei mittlerer Temperatur
4. Trommeltrocknen normal
5. Bleichen mit Chlor und Sauerstoff
6. Chemische Reinigung

2. Je kg Wäsche sollen laut Hersteller 40 ml Waschmittel verwendet werden.

Geben Sie an, wie viele Liter Waschmittel Sie für einen Waschgang mit 7,5 kg benötigen.

Am Frühstücksbüfett wird unter anderem Käse angeboten. Eine Sorte enthält die folgenden Nährwerte:

Gouda mittelalt, 45 i.Tr.

Nährwerte je 100 g
Brennwert 328 kcal
Fett 27,9 g
Kohlenhydrate 0,0 g
Eiweiß 19,8 g
Ballaststoffe 0,0 g

3. Stellen Sie fest, wie viel Gramm Eiweiß ein Gast aufnimmt, wenn er zwei Portionen à 30 g konsumiert.

4. Welche Funktion hat Eiweiß für den menschlichen Körper?

1. Es fördert die Bildung von weißen Blutkörperchen.
2. Es wird zum Erhalt und der Erneuerung der Körperzellen benötigt.
3. Es reguliert aktiv den Blutzuckerspiegel.
4. Es ist für die Regulierung des Cholesterinspiegels verantwortlich.
5. Es hat keine vorteilhafte Funktion und führt lediglich zu Übergewicht.

5. Stellen Sie fest, bei welchem der folgenden Produkte es sich um ein Convenience-Produkt handelt.

1. Bio-Eier
2. Fettarme Milch (1,5 %)
3. Filterkaffee (500 g)
4. Vollkornbrot
5. Fruchtjoghurt (50 g)

6. Bei welchem Argument handelt es sich um einen Vorteil von Convenience-Produkten gegenüber frischen Waren?

1. Sie enthalten mehr Nährstoffe.
2. Sie vereinfachen die Planung durch die lange Haltbarkeit.
3. Sie sind immer günstiger.
4. Sie können beliebig oft aufgetaut und eingefroren werden.

7. Welches der folgenden Gerichte darf ein Gast essen, der an einer Gluten-Allergie leidet?

1. Weizenbrötchen
2. Pizza Salami
3. Spaghetti Bolognese
4. Vollmilch
5. Apfelkuchen

8. Sie bedienen auch Gäste, die Veganer sind. Ein Gast erkundigt sich bei Ihnen, welche Speisen auf der Frühstückskarte für Veganer geeignet sind.

Prüfen Sie, welche der folgenden Speisen **keine** tierischen Produkte oder Tierprodukte enthält.

1. Cerealien aus Vollkorn mit Milch
2. Kräuter-Omelette
3. Ham & Eggs
4. Vollkornbrot mit Wurstauswahl
5. Früchte-Müsli

9. Welchen Vorteil hat die Pasteurisierung von Milch?

1. Sie macht die Milch fettarmer.
2. Sie entzieht der Milch Zucker.
3. Sie macht die Milch schonend haltbarer.
4. Sie erhöht den Vitamingehalt der Milch.
5. Sie macht die Milch kalorienärmer.

10. Ein Gast möchte eine Tasse Milchkaffee bezahlen, die er zuvor bestellt hat. Er zahlt bar und passend 2,80 EUR.

Ermitteln Sie die Höhe der Umsatzsteuer in EUR, die in diesem Preis enthalten ist.

Situation Aufgaben 11 bis 14

Sie führen ein Verkaufsgespräch mit Frau Ulkig und Herrn Kasper durch, die demnächst (Ende April) ihre Hochzeitsfeier im Restaurant Blume veranstalten möchten.

11. Wie beraten Sie das angehende Ehepaar in geeigneter Weise bei der Auswahl eines passenden Menüs?

1. "Ich kann Ihnen die Steaks empfehlen, aber die sind teuer."
2. "Sie können bar oder mit Karte zahlen. Was hätten Sie lieber?"
3. "Schauen Sie sich doch gern erst einmal unsere verschiedenen Menüvorschläge an."
4. "Wie viel Geld möchten Sie ausgeben?"
5. "Ich schaue mal in der Küche nach, was es alles so gibt."

12. Welche Zutat empfehlen Sie als saisonales Gericht?

1. Spargel
2. Rosenkohl
3. Kohlrabi
4. Zucchini
5. Grünkohl

13. Empfehlen Sie einen geeigneten Aperitif.

1. Aperol Spritz
2. Gin Tonic
3. Limoncello
4. Mirabellenbrand
5. Bärwurz

14. Frau Ulkig und Herr Kasper entscheiden sich für Hugo als Aperitif. Ihnen liegen folgende Daten vor:

gekühlter Prosecco: 15 cl
Zitronenmelissesirup: 2 cl
Blatt Minze: 2 Stück
Soda: 2 ml
Eiswürfel: n.B.
Zitrone: 1 Stück

	EUR
Prosecco, 1 Liter	8,00
Zitronenmelissesirup, 100 ml	3,80
Soda, 1 Liter	3,50
Kosten Minze, Eiswürfel, Zitrone pro Portion	0,40

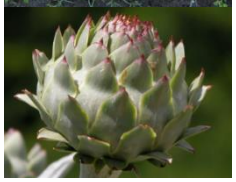
Ermitteln Sie die Materialkosten für einen Hugo in EUR.

15. Ordnen Sie den Gemüsearten die richtige Bezeichnung zu, indem Sie die passende Ziffer eintragen.

1.

2.

3.

4. 

A. Chinakohl ___

B. Artischocke ___

C. Kopfsalat ___

D. Lauch ___

Bildnachweise: Wikipedia; Brunswyk- Eigenes Werk, CC BY 3.0; Rasbak- Eigenes Werk, CC BY 3.0; gemeinfrei (2x)

16. Für die Herstellung eines B52-Cocktails benötigen Sie die folgenden Zutaten:

Kahlúa 0,01 l (20 %vol.)
0,03 l Bailey's Irish Cream (16 %vol.)
0,02 l Jamaikarum (73 %vol.)

Ermitteln Sie den Alkoholgehalt eines Cocktails in %vol.

17. In der Küche des Restaurants Blume werden verschiedene Messer verwendet. Ordnen Sie den folgenden Küchenmessern die richtige Bezeichnung zu.

1.	Nummer 1	**A.**	Tomatenmesser	___
2.	Nummer 2	**B.**	Brotmesser	___
3.	Nummer 3	**C.**	Kochmesser	___
4.	Nummer 4	**D.**	Allzweckmesser	___

Bildnachweis: Wikipedia, Frank Müller - Eigenes Werk, CC BY SA 2.0

18. Welches der folgenden Getränke ist **nicht** zum Flambieren geeignet?

1. Bacardi
2. Weinbrand
3. hochprozentiger Branntwein
4. Kirschwasser
5. Baileys

19. Ordnen Sie den folgenden Lebensmitteln die passende Hauptallergen-Gruppe zu.

1.	Glutenhaltiges Getreide	**A.**	Tintenfisch	___
2.	Krebstiere	**B.**	Roggenbrot	___
3.	Eier	**C.**	Brie	___
4.	Fisch	**D.**	Mandeln	___
5.	Milch			
6.	Schalenfrüchte			
7.	Weichtiere			

20. Ein Gast fragt Sie zu Nahrungsmittelallergenen.

Welche Aussage zu Reis ist korrekt?

1. Reis gehört der Gruppe des glutenhaltigen Getreides an.
2. Reis gehört keiner Gruppe der Hauptallergene an.
3. Reis gehört der Gruppe der Schalenfrüchte an.
4. Durch die Verarbeitung enthält Reis Eierzeugnisse.
5. Durch die Verarbeitung enthält Reis Erzeugnisse von Weichtieren.

21. Welche **zwei** Aussagen zu Servicemethoden sind richtig?

1. Ein Vorteil des englischen Services ist die Zeitersparnis.
2. Der französische Service wird auch Plattenservice genannt.
3. Beim amerikanischen Service werden die Teller fertig angerichtet vom Servicepersonal eingesetzt.
4. Der englische Service ist der unpersönlichste.
5. Beim französischen Service wird der Gast am wenigsten "gestört."
6. Der amerikanische Service ist sehr zeitaufwändig und persönlich.

Sie sind an der Bar eingesetzt. Ein Gast bestellt einen Cosmopolitan.

22. Welche Zutat wird **nicht** benötigt?

1. Limettensaft
2. Orangenlikör
3. Cranberrysaft
4. Whiskey
5. Zitronenwodka

23. In welchem Glas servieren Sie den Cocktail?

1. In einem Martiniglas
2. In einem großen Becherglas
3. In einem Cognacschwenker
4. In einem Schnapsglas

24. Ein Gast bestellt einen doppelten Baileys.

Welche Menge (in Litern) schenken Sie aus?

25. Eine Gruppe 17-Jähriger aus der Nachbarschaft befindet sich im Restaurant Blume. Die Mädchen und Jungen haben einen Heimweg von 10 Minuten vor sich.

Bis wann (HH:MM) müssen die Jugendlichen das Restaurant spätestens verlassen? Beachten Sie den Gesetzesauszug.

__:__ (HH:MM)

Jugendschutzgesetz (JuSchG)

§ 4 Gaststätten

(1) Der Aufenthalt in Gaststätten darf Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren nur gestattet werden, wenn eine personensorgeberechtigte oder erziehungsbeauftragte Person sie begleitet oder wenn sie in der Zeit zwischen 5 Uhr und 23 Uhr eine Mahlzeit oder ein Getränk einnehmen. Jugendlichen ab 16 Jahren darf der Aufenthalt in Gaststätten ohne Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person in der Zeit von 24 Uhr und 5 Uhr morgens nicht gestattet werden.

(2) Absatz 1 gilt nicht, wenn Kinder oder Jugendliche an einer Veranstaltung eines anerkannten Trägers der Jugendhilfe teilnehmen oder sich auf Reisen befinden.