

# Koch/ Köchin

## Abschlussprüfung

### WARENWIRTSCHAFT

#### 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/ZE8zgtjhh>

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 und Restaurant Blume, in 18825 Kühlungsborn; hotelblume@internet.de;  
Inhaberin Frau Britta Blume, tätig.

### Situation Aufgaben 1 bis 4

Für eine Geburtstagsfeier sind verschiedene Artikel einzukaufen. Sie haben das folgende Angebot eines Lieferanten erhalten:

**GastroServ GmbH**

GastroServ GmbH, Gastroweg 123, 10001 Berlin  
Hotel & Restaurant Blume  
Hauptstraße 321  
18825 Kühlungsborn  
z.H. Prüfling

Angebots-Nr. (bitte angeben): 20-11111111      Datum: 09.07.2020

Pos.	Bezeichnung	Einheit	Menge	Preis/Einheit	Betrag in EUR
1	Bio-Kartoffeln regional, fest kochend	Sack je 2,5 kg	4	2,20	8,80
2	Erbsen (TK)	Packung 500 g	12	0,85	10,20
3	Terra Rossa (2015) Riesling	Flasche 0,75 Liter	16	5,25	84,00

Lieferung frei Haus, Lieferfrist 3 Tage ab Bestellung  
Zahlung innerhalb von 30 Tagen ab Rechnungseingang netto Kasse  
Angebot freibleibend

1. Nennen Sie das Datum (TT.MM.JJJJ), an welchem die Bestellung spätestens beim Lieferanten eingehen muss, damit die Lieferung rechtzeitig eingeht.

(TT.MM.JJJJ)

2. Sie bestellen die Kartoffeln und das Frischgeflügel laut Angebot.

Welche der folgenden Informationen haben Sie bei der Warenannahme zu prüfen?

1. Die Rechnungsadresse
2. Die Lieferadresse
3. Die genaue Menge der Kartoffeln durch wiegen
4. Das genaue Gewicht des Frischgeflügels durch wiegen

3. Sie prüfen die Kartoffeln und stellen fest, dass es sich um mehlig kochende Bio-Kartoffeln handelt.

Um welche Art der Vertragsstörung handelt es sich?

1. Lieferverzug
2. Annahmeverzug
3. Zahlungsverzug
4. Falschlieferung
5. Lieferung einer falschen Menge

4. Welchen Zweck hat die HACCP-Liste im Rahmen dieser Warenannahme?

1. Sie dient zur Protokollierung der Temperatur der angelieferten Ware
2. Sie dient als gültige Rechnung
3. Sie dient als Zustellungsbestätigung
4. Sie dient der Quantitätskontrolle
5. Sie dient der Ermittlung der Umsätze

5. Welchen der folgenden Artikel sollten Sie bei einer Raumtemperatur von maximal 8 °C lagern?

1. TK-Brokkoli
2. Frische Karotten
3. Speiseeis
4. Frischen Fisch
5. Frischgeflügel









## Situation Aufgaben 22 bis 24

Sie sind an der Inventur beteiligt.

22. Wie oft muss das Restaurant Blume laut Gesetz eine Inventur durchführen?

1. täglich
2. wöchentlich
3. monatlich
4. halbjährlich
5. jährlich

23. Bei der Bestandsaufnahme stellen Sie fest, dass 5 Packungen H-Milch weniger vorhanden sind als laut Inventurliste.

Welcher Vorfall ist ein möglicher Grund dafür?

1. Bei einem Wareneingang wurden 5 Packungen Milch nicht eingebucht.
2. Bei einem Wareneingang wurden anstatt 10 Packungen nur 5 Packungen Milch eingebucht.
3. Bei einem Wareneingang wurden anstatt 5 Packungen 10 Packungen Milch eingebucht.
4. Sie haben für die Zubereitung von Gerichten zu viel Milch verwendet.
5. Die Gäste konsumieren mehr Milch als zuvor kalkuliert.

24. Prüfen Sie, welche **zwei** der folgenden Waren Sie im Rahmen der Bestandsaufnahme wiegen müssen.

1. Säcke Kartoffeln, angebrochen
2. Eiswein (0,375 Liter), angebrochen
3. Frische Gurken
4. 50-Liter-Fass Bier
5. Passierte Tomaten in der Dose, ungeöffnet
6. Sack Basmatireis (ungeöffnet)

25. Ihr Weinlieferant erbittet Informationen des Restaurants Blume.

Geben Sie an, welche der folgenden Informationen Sie dem Lieferanten laut Bundesdatenschutzgesetz **nicht** übermitteln dürfen.

1. Den Handelsregistereintrag Ihres Betriebes
2. Die Kontaktdaten Ihres Betriebes
3. Die Kontoverbindungen Ihrer Gäste
4. Die Kontoverbindung Ihres Betriebes

26. Für die Nachspeise bereiten Sie verschiedene Sorten Gemüse zu.

Bei welcher der folgenden Gemüsesorten müssen Sie mit dem kleinsten Putzverlust rechnen?

1. Artischocken
2. Blumenkohl
3. Kohlrabi
4. Lauch
5. Zwiebeln

27. Geben Sie an, welcher der folgenden Begriffe direkt bei der Inventur erfasst wird.

1. Wareneinsatz
2. Maximalbestand
3. Meldebestand
4. Sollbestand
5. Istbestand

28. Welches Gemüse sollten Sie im August verwenden, wenn das Restaurant Blume ein Menü mit saisonalem Gemüse anbietet?

1. Rosenkohl
2. Blumenkohl
3. Spargel
4. Grünkohl
5. Pastinaken