

# Top-Prüfung Fachmann / Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

400 Übungsaufgaben zur Prüfungsvorbereitung  
auf Teil 1 und Teil 2 der Prüfung



**hoteljob-international.de**  
Claus G. Ehlert



## Vorwort

Dieses Buch dient zur Vorbereitung auf **Teil 1 und Teil 2** der Abschlussprüfung als **Fachmann/Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie**. Die Übungsaufgaben sind - wie bei der schriftlichen Prüfung - in programmierte sowie in offener Form gestellt und orientieren sich am Prüfungskatalog für die IHK Abschlussprüfungen.

Die Fragen sind in praktischen Blöcken zu 8 - 15 Fragen aufgeteilt. Sie können immer einen Aufgabenblock bearbeiten und dann mit den Lösungen vergleichen.

Einen Vordruck zum Eintragen der Lösungen für die programmierten Aufgaben können Sie sich downloaden unter [www.top-pruefung.de/vordruck-1.pdf](http://www.top-pruefung.de/vordruck-1.pdf) .

**Tipp:** Wenn Sie bei programmierten Prüfungsfragen die Antwort nicht wissen, arbeiten Sie nach dem „Ausschlussprinzip!“ Streichen Sie die Antworten, die nicht richtig sein können.

**Viel Erfolg!**

Autor: Claus G. Ehlert, Rettiner Weg 66, 23730 Neustadt  
www.hoteljob-international.de - E-Mail: [info@top-pruefung.de](mailto:info@top-pruefung.de)

ISBN: 978-3-943665-42-0

© Dieses Buch ist urheberrechtlich geschützt. Insbesondere die Herstellung von Kopien und der Weiterverkauf - außerhalb der gesetzlich geregelten Fälle - sind nicht gestattet.



## Inhaltsangabe

### **Teil 1 der Abschlussprüfung**

#### **Produktion und Service**

A. Grundlegende Aufgaben in der Küche oder in der Produktion .....	4
B. Grundlegende Aufgaben im Wirtschaftsdienst .....	9
C. Grundlegende Arbeiten im Service .....	12
D. Nichtalkoholische und alkoholische Getränke 1 .....	17
E. Nichtalkoholische und alkoholische Getränke 2 .....	20
F. Fachrechnen .....	24
G. Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit .....	26
H. Hygiene, Umweltschutz und Nachhaltigkeit .....	29

### **Teil 2 der Abschlussprüfung**

#### **I. Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Produktkompetenz und Warenlagerung**

A. Umgang mit Gästen und Teammitgliedern .....	33
B. Wirtschaftsdienst, Herrichten und Pflegen von Gasträumen .....	37
C. Serviceabläufe / Servicearbeiten am Tisch des Gastes .....	41
D. Unterstützung verkaufsfördernder Maßnahmen .....	45
E. Betreuung, Beratung, Kommunikation und Verkauf .....	48
F. Wahrnehmung von Aufgaben an der Bar und am Getränkebuffet 1 .....	52
G. Housekeeping Wahrnehmung von Aufgaben an der Bar und am Getränkebuffet 2 .....	56
H. Annahme und Einlagerung von Waren .....	59

#### **II. Veranstaltungsplanung, Restaurant- und Bankettservice**

A. Konzeption von Veranstaltungen, Tagungen und Banketts .....	63
B. Kalkulation / Fachrechnen .....	68
C. Durchführung von Veranstaltungen, Tagungen und Banketts .....	71

#### **III. Wirtschafts- und Sozialkunde**

A. Ausbildungsbetrieb .....	76
B. Berufsausbildungs- und Arbeitsverhältnis .....	79
C. Betriebliche Mitbestimmung .....	82
D. Wandel der Arbeits- und Lebenswelt .....	85
E. Sozialversicherung .....	87
F. Soziale Sicherung, Berufs- und Lebensplanung .....	89
G. Unternehmen und private Marktteilnehmende .....	91
H. Rechtsgeschäfte .....	94
I. Rolle der Bundesrepublik Deutschland in Europa und der Welt .....	97
Die Lösungen zu den WiSo-Fragen .....	100
<b>Lösungsblatt Vordruck für programmierte Fragen .....</b>	<b>101</b>



## Teil 1 der Abschlussprüfung

### A. Grundlegende Aufgaben in der Küche oder in der Produktion

#### Situation zu den Fragen 1 - 3

Sie sind in der Küche eingesetzt. Für das heutige Tagesgericht werden feine Karottenstreifen benötigt.

**Frage 1:** Was ist allgemein bei der Verwendung von Messern zu beachten, um Unfälle zu vermeiden?

**Frage 2:** Sie haben soeben noch mit einem Ausbeinmesser gearbeitet. Sollten Sie es auch für die Herstellung der feinen Karottenstreifen verwenden?

**Frage 3:** Beschreiben Sie in Stichpunkten die Herstellung von feinen Karottenstreifen.

**Frage 4:** Warum werden einige Lebensmittel vor der Weiterverarbeitung gewässert?

**Frage 5:** Erläutern Sie die wesentlichen Unterschiede zwischen blanchieren, kochen und dünsten. Geben Sie Beispiele.

#### Situation zu den Fragen 6 - 9

Das Restaurant Lupa hat beschlossen, sein Angebot an Gemüsegerichten zu erweitern, um den steigenden Bedarf an gesunden und vegetarischen Optionen in der Speisekarte zu befriedigen. Die Restaurantleitung hat das Küchenteam gebeten, sich auf die Erweiterung des Gemüseangebots vorzubereiten.

**Frage 6:** Welche Bedeutung hat Gemüse für die Ernährung?

**Frage 7:** Weshalb sollte - wenn möglich - saisonales Gemüse verwendet werden?

**Frage 8:** Welche Produkte bekommen Sie wann frisch? Ordnen Sie entsprechend zu.

1. Spargel	a) Oktober bis März
2. Grüne Bohnen	b) Mai bis Oktober
3. Rosenkohl	c) Juli bis Oktober
4. Blumenkohl	d) Mai bis Juni (Johannistag)
5. Aubergine	
6. Kohlrabi	

**Frage 9:** Nennen Sie 4 Schnittarten für Gemüse inkl. der französischen Fachbegriffe.



**Frage 10:** Welche Bedeutung haben folgende Fachbegriffe:

À la minute	Mise en place	Bridieren	Chafing-Dish	Gratinieren	Nappieren
-------------	---------------	-----------	--------------	-------------	-----------

**Situation zu den Fragen 11 - 14**

Sie sind zum Frühstücksservice im Restaurant eingeteilt.

**Frage 11:** Ein Guest wünscht ein „kontinentales Frühstück“. Was ist darunter zu verstehen?

**Frage 12:** Ein Guest fragt beim Frühstück nach Cerealien. Was meint er damit?

**Frage 13:** Wie können Sie erkennen, ob ein Ei nicht mehr frisch ist?

**Frage 14:** Beschreiben Sie die fachgerechte Herstellung von Rührei.

**Frage 15:** Ein Guest bestellt zu seinem Kopfsalat eine Vinaigrette. Beschreiben Sie kurz die Herstellung.



## Lösungen zu Fragenblock A

### Frage 1:

- ✓ Der Messergriff und die Hände müssen trocken sein.
- ✓ Das Schneidebrett muss rutschfest und trocken sein.
- ✓ Messer nach der Verwendung nicht mit der Schneide nach oben ablegen.
- ✓ Richtige Fingertechnik verwenden, um die Schneide von den Fingern fernzuhalten.
- ✓ Nicht in ein fallendes Messer greifen.
- ✓ Vermeiden Sie Zeitdruck, Stress und Unaufmerksamkeit bei der Arbeit mit dem Messer.

**Frage 2:** Nein, ein Ausbeinmesser ist zum Auslösen von Knochen und Sehnen gut geeignet. Für die Herstellung von feinen Karottenstreifen sollten Sie ein scharfes Küchenmesser verwenden.

### Frage 3:

1. Schneide die Karotte in ca. 5 - 7 cm lange Abschnitte.
2. Schneide eine dünne Scheibe ab und lege die Karotte auf dieser glatten Fläche ab, damit sie einen besseren Halt hat.
3. Anschließend feine Scheiben schneiden.
4. 2 bis 3 Scheiben übereinanderlegen und dann in feine Streifen schneiden.

### Frage 4:

Entfernung von unerwünschten Substanzen, z. B. um Sand oder Schmutz bei Salaten zu entfernen.
Reduzierung von Bitterstoffen, z. B. bei Endivien und Chicorée.
Reduzierung der Kochzeit, z. B. Einweichen von Linsen.
Erhaltung der Farbe, z. B. bei geschnittenen Apfelscheiben (enzymatische Bräunung).
Verminderung von Salzgehalt, z. B. bei Matjes.

### Frage 5:

Garverfahren	Beschreibung	Beispiele für Lebensmittel
Blanchieren	Kurzes Eintauchen von Lebensmitteln in kochendes Wasser und anschließendes Abkühlen in Eiswasser.	Zuckerschoten, Tomaten, Spinat
Kochen	Lebensmittel werden in reichlich kochendem Wasser oder Flüssigkeit gegart. Die Garzeit ist in der Regel länger.	Nudeln, Kartoffeln, Eier
Dünsten	Lebensmittel werden schonend in einer geringen Menge Flüssigkeit, oft mit einem Deckel, gegart.	Gemüse, Fischfilets, Hühnerbrustfilets