



1. Grundrechenarten

- 1.) Wenn es um das liebe Geld geht, so soll angemerkt sein, dass ein zukünftiger Koch im Normalfall eigene Messer besitzt. Diese kosten natürlich Geld. Die Grundausstattung sieht folgendermaßen aus: ein Sägemesser für ca. 40 €, ein Kochmesser für ca. 60 €, ein Gemüsemesser für ca. 20 € und ein Tranchiermesser für ca. 30 €.

Wie teuer kommt einem Auszubildenden seine Grundausstattung an Messern?

Köche und Köchinnen bereiten die verschiedenen Speisen zu und organisieren dabei alle Arbeitsabläufe in der Küche, stellen Speisepläne auf, kaufen Zutaten ein und lagern sie fachgerecht.



Hauptsächlich arbeiten sie in den Küchen von Restaurants, Hotels, Kantinen, Krankenhäusern, Pflegeheimen und Catering-Firmen. Die Ausbildung dauert drei Jahre und wird im Gastgewerbe angeboten.

- 2.) Ein Koch bezahlt 2,37 € pro Mahlzeit, wenn er im Dienst isst. Dabei ist zu beachten, dass im Volldienst, also im Dienst, der in einem Stück abgeleistet wird, nur eine Mahlzeit berechnet wird, im Teildienst, der in zwei aufeinanderfolgenden Zeitabschnitten mit einer Pause dazwischen geleistet wird, zwei Mahlzeiten berechnet werden.

- a) Wie hoch muss ein Auszubildender die Ausgaben für das Essensgeld kalkulieren, wenn er 22 Tage im Monat im Teildienst arbeitet?

- b)** Wie teuer kommen einem anderen Auszubildenden diese Kosten, wenn dieser statt dessen im Volldienst arbeitet?



2. Bestellung aufgeben, Preisverhandlung

Du machst eine Ausbildung zum Koch im Gasthof „Neuwirt“. Führe ein Telefongespräch, in dem du für den kommenden Freitag, 9 Uhr, 20 kg Rinderfilet bei der Metzgerei Münchmeyer bestellst. (D = du als Auszubildender; M = Metzgerei Münchmeyer)

D: Guten Tag, (dein Vorname und Name) vom Gasthof Neuwirt. Ich möchte ...

M: Einen Moment. Dafür ist Frau Dauser zuständig ... Metzgerei Münchmeyer – Dauser, ja bitte?

D: _____

M: Kein Problem. Wann benötigen Sie denn das Rinderfilet?

D: _____



M: Zurzeit kostet das Kilo 37 €. Das wären dann also 740 €.

D: _____

M: In Ordnung, 700 €. Holen Sie das Fleisch ab oder sollen wir es Ihnen liefern?

D: _____

M: Das ist kein Problem. Um 9.00 Uhr spätestens ist das Fleisch bei Ihnen.

D: _____

M: Moment. Ich notiere die Nummer. Die Bestätigung schicken wir Ihnen in der nächsten halben Stunde. Vielen Dank für Ihre Bestellung.

D: _____



3. Wechselgeld, Kopfrechnen

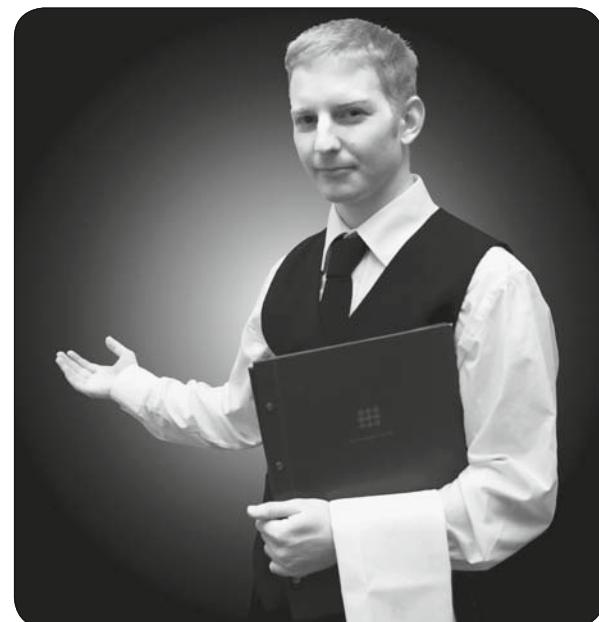
Als Auszubildender in gastgewerblichen Berufen kommst du auch mit dem Service in Berührung und hast mit Gästen direkt zu tun. Ein verärgter Gast ist die schlechteste Werbung für ein Restaurant. Und verärgert sind Gäste zu Recht, wenn Wechselgeld falsch abgezählt wird.

Regeln für das Herausgeben:

- Das Geld des Gastes bleibt sichtbar entweder in der Hand, die die Geldtasche hält, oder auf dem Kassenbrett.
 - Vom Rechnungsbetrag bis zum gegebenen Betrag wird vorzählt.

Beispiel:

Die Rechnung beträgt 16,30 €, der Gast gibt dir einen 50-€-Schein.



Man spricht: 16,30 16,50 17,00 20,00 30,00 50,00
Man legt dazu: 20 Cent 50 Cent 2 € + 1 € 10-€-Schein 20-€-Schein

1.) Ein Gast gibt dir einen 100-€-Schein. Zähle wie im Beispiel oben vor, wenn sich die Rechnung auf 22,80 € beläuft.

2.) Bei einem anderen Gast beträgt die Rechnung 16,30 €. Der Gast bezahlt mit einem 50-€-Schein und sagt „18 Euro“.

3.) Der Rechnungsbetrag lautet über 21,80 €. Der Gast gibt dir einen 50-€-Schein und runden auf 23,00 € auf.



4. Mengenberechnung, Umfang des Kreises

- 1.) Für 14 Berliner benötigt man nach einem Grundrezept 600 g Mehl, 40 g Hefe, 75 g Zucker, 4 Eigelb, 100 g Butter und 0,25 l Milch. Berechne das Rezept für 56 Berliner.

A 10x10 grid of squares, each square is approximately 1 cm by 1 cm, intended for drawing or writing practice.



- 2.) Räucherlachs mit einem Gewicht von 9,340 kg hat beim Parieren einen Verlust von 1,820 kg. Für ein kaltes Gericht werden 110 g Lachs pro Portion gereicht.

- a) Wie viele Portionen erhält man?

- b) Wie viel Gramm bleiben dann noch übrig, die keine Portion mehr ergeben?

- c) Welches Gewicht für eine Portion müsste man wählen, wenn von der angegebenen Menge Lachs 75 Personen zu bewirten wären?

- 3.) Ein runder Tisch hat einen Durchmesser von 3,70 m. Man rechnet mit 65 cm Sitzabstand und einer Breite der Stühle von 70 cm. Wie viele Personen können platziert werden? Fertige eine Skizze des Tisches an.



5. Prozentrechnen, Überschlag

- 1.) „Sagen Sie nicht 33 %, da kann sich kaum jemand etwas darunter vorstellen. Sagen Sie stattdessen: Jeder Dritte nimmt das Festtagsmenü. Das sieht man bildlich vor sich und man kann sich etwas genauer darunter vorstellen!“, so der Ratschlag eines Küchenchefs an seinen Auszubildenden.

Wandle nun die angegebenen Prozentsätze entsprechend um:

a) $10\% =$ _____ b) $20\% =$ _____

c) $25\% =$ _____ d) $50\% =$ _____

e) $75\% =$ _____ f) $100\% =$ _____

g) $150\% =$ _____ h) $200\% =$ _____

i) $500\% =$ _____

- 2.) Vollmilch enthält 3,5 g Fett auf 100 g, Schlagsahne 32 g auf 100 g.
Vergleiche die Fettanteile von Vollmilch und Schlagsahne. Überschlage und runde das Ergebnis.

- 3.) Pfifferlinge muss man putzen, ehe sie in ein Menü eingebracht werden können. 4,8 kg Pfifferlinge ergeben nach dem Vorbereiten 3,264 kg geputzte Pfifferlinge. Wie viel Prozent beträgt der Putzverlust?



6. Schälverlust, Dreisatz, Prozentrechnen

- 1.) In der Pension „Alpenblick“ werden 25 kg Kartoffeln geschält. Man rechnet mit 20% Schälverlust. Wie viel Kilogramm geschälte Kartoffeln erhält man? Berechne auf dreierlei Weise.

- 2.) Ein Rezept für Walnusskuchen nennt 180 g geriebene Walnüsse. Es werden aber derzeit nur Walnüsse in der Schale angeboten. Hier beträgt der Abfall 55 %. Wie viel Gramm Walnüsse mit Schale sind für 10 Kuchen zu kaufen?



- 3.) Bei einem Essen mit 45 Personen soll Roastbeef gereicht werden. Man rechnet je Person 130 Gramm Braten; der Bratverlust wird auf 22 % geschätzt. Wie viel Kilogramm sind zu braten?