

Top-Prüfung Koch / Köchin

400 Testaufgaben zur Prüfungsvorbereitung
inkl. Lösungen

Technologie - 160 Fragen

Warenwirtschaft - 120 Fragen

Wirtschafts- und Sozialkunde - 120 Fragen





Vorwort

Dieses Buch dient zur Vorbereitung auf die Abschlussprüfung als Koch / Köchin. Die Fragen sind - wie bei der schriftlichen Prüfung - in programmierter und in offener Form gestellt.

Sie können sich mit diesem Buch gezielt und effektiv auf mögliche Fragen vorbereiten und Schwachstellen in Ihrem Wissen aufdecken. Die Lösungen sind bewusst kurz und auf die wesentlichen Punkte beschränkt gehalten.

Die Testaufgaben sind in praktischen Blöcken zu 10 - 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 .

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

Viel Erfolg bei Ihrer Prüfungsvorbereitung!

Autor: Claus G. Ehlert, Rettiner Weg 66, 23730 Neustadt
www.hoteljob-international.de - E-Mail: info@cge.de

3. Auflage: September 2016
ISBN: 978-3-943665-03-1

© 2016: Dieses Buch ist urheberrechtlich geschützt. Insbesondere die Herstellung von Kopien und der Weiterverkauf - außerhalb der gesetzlich geregelten Fälle - sind nicht gestattet.



Inhaltsangabe

I. Technologie

A. Hygiene.....	4
B. Unfallverhütung.....	6
C. Ernährungslehre.....	9
D. Fleisch / Geflügel.....	12
E. Fisch und Meerestiere.....	17
F. Brühen, Suppen und Vorspeisen.....	20
G. Wild / Saucen.....	23
H. Teige, Massen und Süßspeisen.....	26
I. Produkte und Verwendung I.....	29
J. Produkte und Verwendung II.....	33
K. Getränkekunde / Service.....	36
L. Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf.....	40
M. Anhang Garnituren.....	44

II. Warenwirtschaft

A. Bedarfsermittlung I.....	45
B. Bedarfsermittlung II.....	49
C. Einkauf.....	51
D. Lagerhaltung.....	55
E. Büroorganisation und Wareneinsatz.....	59
F. Kalkulation.....	63
G. Gemischte Übungsaufgaben.....	67
H. Gemischte Rechenaufgaben.....	71

III. Wirtschafts- und Sozialkunde

A. Berufsausbildung.....	75
B. Berufsausbildungs- und Arbeitsverhältnis.....	78
C. Betriebliche Mitbestimmung.....	81
D. Unternehmen.....	83
E. Rechtsgeschäfte.....	85
F. Sozialversicherung.....	88
G. Wirtschaftliche Verflechtungen.....	91
H. Gemischte WiSo-Fragen I.....	94
I. Gemischte WiSo-Fragen II.....	97
Die Lösungen der WiSo-Fragen.....	99

Lösungsblatt Vordruck für programmierte Fragen.....	100
--	-----



I. Technologie

A. Hygiene

Situation zu den Fragen 1 - 3

Ein neuer Auszubildender hat gelesen, dass Salmonellen gefährlich für den menschlichen Körper sein können. Er hat dazu mehrere Fragen an Sie.

Frage 1: Nennen Sie drei Lebensmittel, die besonders anfällig für Salmonellen sind.

Frage 2: Bei welcher Temperatur werden Salmonellen abgetötet? Sterben sie auch durch „Einfrieren“?

Frage 3: Gehört eine Erkrankung durch Salmonellen zu den meldepflichtigen Krankheiten?

Situation zu den Fragen 4 - 6

Sie verarbeiten in Ihrem Betrieb auch regelmäßig Hackfleisch und wissen, dass auch hier sehr sauber gearbeitet werden soll.

Frage 4: Wieso ist Hackfleisch so stark für Mikroorganismen anfällig?

Frage 5: Nennen Sie den maximalen Fettgehalt von Schweinehack, Rinderhack und gemischtem Hackfleisch.

Frage 6: Sie haben am 7. August 3,5 kg Hackfleisch hergestellt. Bei welcher Temperatur sollte das Hackfleisch gelagert werden und bis wann muss es verbraucht sein?

Frage 7: Beim Aufräumen im Lager sehen Sie eine Dose mit Bohnen, bei der sich der Deckel nach oben gewölbt hat. Was hat das zu bedeuten?

Situation zu den Fragen 8 - 9

Sie haben auf einem Weißbrot einen grünen, pelzigen Belag entdeckt.

Frage 8: Um was könnte es sich handeln?

Frage 9: Dürfen Sie nach Entfernen des Belages das Weißbrot weiter verwenden?

Frage 10: Was sind Staphylokokken?

Frage 11: Was bedeutet das „HACCP“ Konzept?

Frage 12: Nennen Sie 5 Maßnahmen, die ein betriebliches „HACCP“ Konzept enthalten muss.



Lösungen zu Fragenblock A

Frage 1: Geflügel, Eier, Hackfleisch und aus diesen Produkten hergestellte Lebensmittel wie z. B. Mayonnaise, Eiersalat.

Frage 2: Salmonellen sterben durch ca. 10 Minuten erhitzen bei ca. 78 °C. Bei höheren Temperaturen verringert sich die Zeit des Erhitzens. Durch Einfrieren werden die Bakterien nicht abgetötet.

Frage 3: In Deutschland gehören Salmonellose zu den sogenannten meldepflichtigen Erkrankungen (§ 6 bzw. § 7 des Infektionsschutzgesetzes).

Frage 4: Aufgrund der vergrößerten Oberfläche und der teilweise zerstörten Zellmembranen ist rohes Hackfleisch sehr schnell verderblich.

Frage 5: Schweinehackfleisch max. 35 % Fett, Rinderhackfleisch max. 20 % Fett. Daraus gemischtes Hackfleisch darf max. 30 % Fett enthalten.

Frage 6: Das Hackfleisch sollte kühl bei höchstens 4 °C gelagert werden. Das rohe Hackfleisch muss am Herstellungstag, also am 7. August, verbraucht werden. Soll es am nächsten Tag verwendet werden, muss es am 7. August durcherhitzt werden.

Frage 7: Man spricht von einer Bombage. Die Dose darf nicht mehr verwendet werden (Botulinumtoxin).

Frage 8: Es handelt sich wahrscheinlich um Schimmel.

Frage 9: Vom schädlichen Schimmelpilz befallene Lebensmittel sind zu entsorgen. Für das bloße Auge unsichtbar hat sich in der Regel das Myzel des Pilzes bereits in der gesamten Portion ausgebreitet und eventuell dort Mykotoxine erzeugt.

Frage 10: Staphylokokken sind sporenbildende Bakterien. Sie werden durch Erhitzen abgetötet, allerdings sondern Staphylokokken ein Gift ab, das hitzebeständig ist.

Dominierende Symptome einer Staphylokokken -Vergiftung sind: Erbrechen, Übelkeit, Durchfall und Kreislaufsymptome. Bereits äußerst geringe Toxinmengen können hierfür ausreichen. Sie kommen in (eitrigen) Wunden vor.

Frage 11 - 12: Das **Hazard Analysis and Critical Control Points**-Konzept (deutsch: Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte) ist ein klar strukturiertes und auf präventive Maßnahmen ausgerichtetes Werkzeug. Es dient der Vermeidung von Gefahren im Zusammenhang mit Lebensmitteln, die zu einer Erkrankung von Konsumenten führen können.

- Durchführen einer Gefahrenanalyse.
- Identifikation der für die Sicherheit der Lebensmittel kritischen Kontrollpunkte.
- Festlegung von Eingreifgrenzen an den jeweiligen kritischen Kontrollpunkten.
- Entsprechende Überwachungsverfahren an den kritischen Kontrollpunkten.
- Einrichten von Korrekturmaßnahmen für den Fall von Abweichungen.
- Überprüfungsmaßnahmen der Effizienz des HACCP-Systems.
- Dokumentation der Maßnahmen.



B. Unfallverhütung

Frage 1: Wer ist für die Überwachung der Unfallverhütungsvorschriften zuständig?

Frage 2: Welche Form und Farbe haben Verbotsschilder?

Frage 3: Sie sehen folgende Zeichen. Was haben sie zu bedeuten?



a)



b)



c)



d)



e)



f)



g)



h)

Frage 4: Welche Bedeutung haben folgende Zeichen? Unterscheiden Sie zudem in Verbotsschildern, Warnschildern, Gebotsschildern, Rettungsschildern und Brandschutzschildern.



a)



b)



c)



d)



e)



f)



g)



h)

Frage 5: Darf ein Brand an der Fritteuse mit Wasser gelöscht werden?

Frage 6: Sie sehen, wie ein Kollege sein Filetmesser zur Reinigung durch den Abwäscher in die mit Wasser gefüllte Spüle legt. Was ist dazu zu sagen?