

Quelle: Prüfungstrainer Abschlussprüfung Koch/Köchin · ISBN 978-3-88234-811-8

Bearbeitungshinweise

Die Aufgaben können in beliebiger Reihenfolge gelöst werden. Bei zusammenhängenden Aufgaben mit gemeinsamer Situationsvorgabe empfehlen wir die Einhaltung der vorgegebenen Reihenfolge.

Als Hilfsmittel ist ein nicht programmierbarer, netzunabhängiger Taschenrechner ohne Kommunikationsmöglichkeit mit Dritten zugelassen.

Ausgangssituation

Sie sind Koch/Köchin im Hotel Restaurant Königsburg, Lindenallee 4, Dresden.

Als Ausbilder/in betreuen Sie die Auszubildende Frau Müller (2. Ausbildungsjahr) sowie Herrn Schmidt (1. Ausbildungsjahr).

1. Aufgabe

Situation

Anlässlich eines Ärztesymposiums in Ihrem Hotel soll es ein leicht bekömmliches, vitaminreiches Menü geben. Sie haben sich für geräucherten Heilbutt mit Blattsalat als Vorspeise und pochierten Lachs (180 g) mit sautiertem Blattspinat (150 g) und Salzkartoffeln (120 g) als Hauptgericht entschieden.

1.1

Räuchern ist kein Garverfahren, sondern eine Konservierungsart.

Welche Konservierungsarten können Sie noch nennen? **(Mindestens 4 Nennungen)**

1.2

Einer der Ärzte möchte von Ihnen den Energiegehalt des Hauptganges wissen. Sie beauftragen Frau Müller anhand der Nährwerttabelle den Energiegehalt des Hauptganges zu errechnen.

Lebensmittel je 100 g verzehrbarem Anteil	Eiweiß (Protein) g	Fett g	Kohlenhydrate g	Energie kJ	Ballaststoffe (Cellulose) g	Wasser g
Lachs	19,9	13,6		845		65,5
Spinat, roh	2,5	0,3	0,6	63	1,8	92,7
Kartoffel, gekocht	2,0		15,4	291	2,5	77,8

Quelle: R. Hering: Lexikon der Küche, Giessen/Leipzig 1997, 22. Auflage, S. 823 ff.

Tragen Sie Ihr Ergebnis in das Lösungskästchen ein.

kJ

--	--	--	--	--	--	--	--

1.3

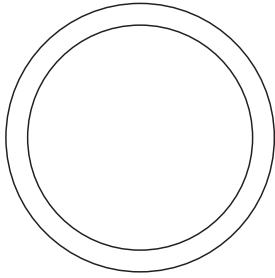
Einer der Ärzte ist Ovolaktovegetarier und bittet daher um einen Alternativvorschlag.

- Nennen Sie eine alternative Vorspeise und einen alternativen Hauptgang für den Gast unter Berücksichtigung ovolaktovegetarischer Ernährung!
- Beschreiben Sie kurz mit eigenen Worten, was ovolaktovegetarische Ernährung ist!

1.4

Frau Müller ist sich beim Anrichten des Hauptganges nicht ganz sicher und fragt Sie, wie der Hauptgang unter Berücksichtigung fachlicher Gesichtspunkte richtig angerichtet werden muss.

Zeichnen Sie die Positionierung der einzelnen Hauptgangkomponenten in den Teller ein.



Tischkante

F = Hauptprodukt (Fisch- oder Fleischkomponente)

G = Gemüse

B = Sättigungsbeilage

2. Aufgabe

Ein Anbieter aus Frankreich schickt Ihnen ein Angebot, in dem die Pilze mit französischen Bezeichnungen aufgeführt sind. Sie bitten Frau Müller, Ihnen die korrekte Übersetzung zu nennen.

Was muss Sie Ihnen antworten?

Französische Bezeichnungen	Deutsche Bezeichnungen
a) Pleurotes	
b) Truffes	
c) Chanterelles	
d) Cèpes	
e) Morilles	

3. Aufgabe

Situation

In der gemeinsamen Pause besprechen Frau Müller und Herr Schmidt, was sie in unterschiedlichen Einsätzen so alles erlebt haben.

Frau Müller berichtet, dass sie letzte Woche im Service gearbeitet habe und Folgendes passiert sei: Zwei Jugendliche, die offensichtlich jünger als 16 Jahre und nicht in Begleitung Erwachsener gewesen seien, hätten gegen 22 Uhr die Bar betreten und jeweils ein Glas Bier bestellt. Die zuständige Kollegin habe daraufhin den beiden das Bier serviert, sie aber darauf hingewiesen, dass Jugendlichen der Besuch einer Gaststätte nur bis 24 Uhr gestattet ist.

Hat die Kollegin richtig gehandelt? Begründen Sie Ihre Antwort!

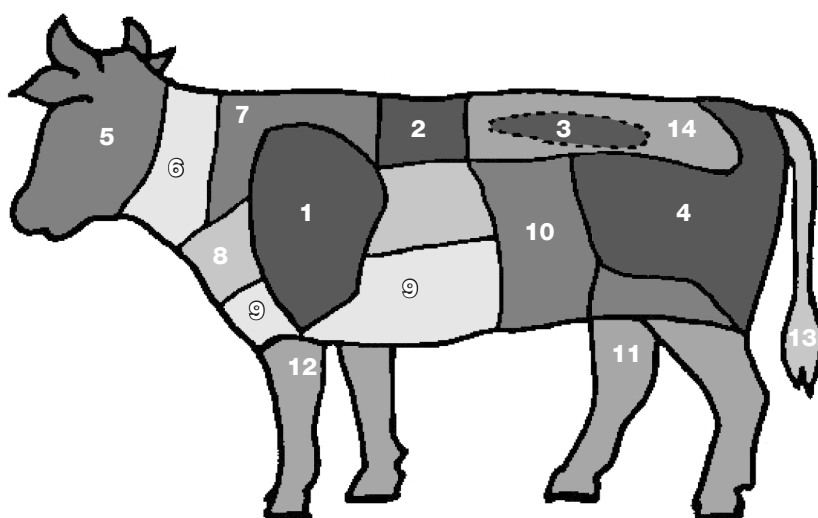
4. Aufgabe

Situation

Im Rahmen ihrer Ausbildung ist Frau Müller zu einem 2-wöchigen Praktikum in einer Fleischerei. Sie ist mit dem Zerlegen und Portionieren von ganzen Tieren und einzelnen Fleischteilen beauftragt. Ihr erster Auftrag ist die fachgerechte Zerlegung eines ganzen Rindes.

Bevor Sie mit der Zerlegung des Rindes beginnt, möchten Sie von ihr die Einteilung der Fleischteile des Rindes wissen.

Benennen Sie anhand der Nummern in der Grafik die einzelnen Fleischteile!



5. Aufgabe

Der Metzger liefert die von Ihnen bestellten vier Kisten Rehrücken à 17,5 kg. Beim Auslösen und Parieren rechnen Sie mit 40 % Abschnitten (Verlust).

a) Wie viel Kilogramm Rehrücken sind nach dem Parieren noch vorhanden?

Tragen Sie Ihr Ergebnis in das Lösungskästchen ein.

kg

b) Für eine Portion benötigen Sie 180 Gramm parierten Rehrücken. Wie viele Portionen erhalten Sie?

Runden Sie das Ergebnis auf ganze Portionen ab und tragen Sie es in das Lösungskästchen ein.

Portionen

Name:

6. Aufgabe

Sie sollen einen 1-2-3-Mürbeteig herstellen. Für den Teig haben Sie Mehl, Butter und Zucker vorbereitet. Sie benötigen 4,2 kg Teig für zwei große Backbleche.

- a) Wie sind die Anteile der Zutaten verteilt?
1. Ein Teil Butter, zwei Teile Zucker, drei Teile Mehl
 2. Ein Teil Mehl, zwei Teile Butter, drei Teile Zucker
 3. Ein Teil Zucker, zwei Teile Butter, drei Teile Mehl

Tragen Sie die Kennziffer der richtigen Lösung in das Lösungskästchen ein.

- b) Wie viel Gramm Fett benötigen Sie für diese Teigmenge?

Tragen Sie Ihr Ergebnis in das Lösungskästchen ein.

g

7. Aufgabe

Herr Sonntag beschäftigt in seinem Hotelrestaurant 9 Fachkräfte. Der Umsatz im ersten Halbjahr betrug an Speisen 410.000 € und an Getränken 265.000 €. Das Restaurant hat 120 Sitzplätze. Herr Sonntag bittet Oberkellner Freundlich nachfolgende Kennzahlen zu berechnen. (Tragen Sie Ihre Ergebnisse in die Lösungskästchen ein)

- a) Umsatz pro Beschäftigter

€

- b) Umsatz pro Sitzplatz

€

8. Aufgabe

Die Mitarbeiter im „Hotel Sonnenhof“ erhalten alle eine 3-prozentige Lohnerhöhung. In der Zeitung steht, dass die Verbraucherpreise erneut um 1,5 % steigen werden. Welche Auswirkung hat das für die Mitarbeiter?

1. Die Lohnerhöhung ist geringer als die Preiserhöhung.
2. Die Lohnerhöhung wird vom Kaufkraftverlust halbiert.
3. Die Kaufkraft hat sich durch die Lohnerhöhung nicht gesteigert.
4. Das Realeinkommen der Mitarbeiter ist gesunken.
5. Das zu versteuernde Einkommen sinkt.

Tragen Sie die Kennziffer der richtigen Lösung in das Lösungskästchen ein.

Hinweis

Dieses Prüfungstraining enthält eine exemplarische Auswahl von Aufgaben und Lösungen aus unseren entsprechenden berufsspezifischen Prüfungstrainern. Die Aufgaben wurden inhaltlich so ausgewählt, dass sie möglichst lange Gültigkeit besitzen und allgemeines Prüfungswissen abfragen.

Da unsere Prüfungstrainer in regelmäßigen Abständen aktualisiert und an den neuesten gesetzlichen Stand angepasst werden, sind teilweise bereits Neuauflagen der hier als Aufgabenquelle genutzten Prüfungstrainer erhältlich.

Die **aktuellen Auflagen** finden Sie unter: www.u-form.de

Quelle

**Prüfungstrainer
Abschlussprüfung
Koch/Köchin**

Best.-Nr. 811
ISBN 978-3-88234-811-8

Die hier vorliegenden Aufgaben und Lösungen sind ein Auszug aus dem
Prüfungstrainer Abschlussprüfung
Koch/Köchin
 Best.-Nr. 811, ISBN 978-3-88234-811-8

Aufgabe 1.1 – Technologie

Weitere Konservierungsarten sind :

- Pökeln • Sterilisieren • Säuern • (Bestrahlen)
- Zuckern • Trocknen • Pasteurisieren

Information

Pökeln: Gepökelt wird überwiegend in einer Lake, bestehend aus Salz, Zucker und Nitritpökelsalz. Die Wirkung ist wie beim Salzen, zusätzlich aber noch antimikrobiell. Das heißt, durch das Pökeln wird die Entwicklung von Mikroorganismen stark gehemmt, teilweise werden diese sogar abgetötet (z. B.: Schinken, Pökelfleisch, Eisbein)

Zuckern: Zucker wirkt wie beim Salzen wasserentziehend, wodurch das Lebensmittel haltbarer wird (z. B.: Orangeat, Zitronat, Kandierte Früchte, Konfitüre).

Säuern: Durch Säuern werden die Mikroorganismen am Wachstum gehemmt oder gehindert. Bei einem pH-Wert unter 5 können Fäulniserreger zum Beispiel nicht mehr wachsen (Anwendung z. B.: Mixed Pickels, Essiggurken, Perlwiebeln, Heringsfilets).

Pasteurisieren: Pasteurisiert wird bei niedrigen Temperaturen zwischen ca. 64 °C und ca. 90 °C für kurze Zeit und unter Druck mit sofortiger Abkühlung. Pasteurisierte Produkte sind durch die geringen Temperaturen nur bedingt haltbar und müssen deshalb kühl gelagert werden (Anwendung: z. B. bei Milch, Frucht- und Gemüsesäften, Kaviar).

Sterilisieren: Sterilisiert wird mit einer Temperatur von ca 120 °C unter Druck. Durch die hohe Temperatur und die längere Wirkzeit werden Krankheits- und Fäulniserreger abgetötet und das Produkt keimfrei gemacht. Durch die hohen Temperaturen verlieren die Lebensmittel allerdings auch viele Vitamine und verändern sich z. B. in ihrer Konsistenz, in ihrem Aussehen (Anwendung: z. B. Kondensmilch, Gemüse, Pilze, Konserven).

Trocknen: Getrocknet wird an warmer, bewegter Luft (z. B. Getreide, Stockfisch, Teigwaren) oder im Sprüh- und Walzenverfahren (industriell). Beim Sprüh- und Walzenverfahren werden die flüssigen oder breiartigen Lebensmittel auf heißen Walzen oder durch Einsprühen in heißer Luft getrocknet (z. B. Milchpulver).

Bestrahlen ist keine reine Konservierungsmethode, macht aber gewisse Lebensmittel länger haltbar. Durch Bestrahlen von Lebensmitteln (z. B. Obst und Gemüse) mit ultravioletten Strahlen wird die Oberfläche entkeimt, indem die Mikroorganismen getötet werden.

Räuchern: Räucherwaren werden in der Regel erst gepökelt oder gesalzen und dann erst geräuchert. Der Rauch hat zusätzlich eine keimtötende Wirkung (vor allem der heiße Rauch, z. B.: Heiß geräucherter Schinken, Räucherfisch)

Aufgabe 1.2 – Prüfungsbereich Technologie

Der Energiewert des gesamten Hauptganges beträgt 1 964,70 kJ

Energiegehalt Lachs:

100 g Lachs \triangleq 845 kJ

180 g Lachs \triangleq x kJ

$$x = \frac{180 \text{ g} \cdot 845 \text{ kJ}}{100 \text{ g}} = 1\,521 \text{ kJ}$$

Energiegehalt Spinat:

100 g Spinat \triangleq 63 kJ

150 g Spinat \triangleq x kJ

$$x = \frac{150 \text{ g} \cdot 63 \text{ kJ}}{100 \text{ g}} = 94,50 \text{ kJ}$$

Energiegehalt gekochte Kartoffeln:100 g gek. Kartoffeln \triangleq 291 kJ120 g gek. Kartoffeln \triangleq x kJ

$$x = \frac{120 \text{ g} \cdot 291 \text{ kJ}}{100 \text{ g}} = 349,20 \text{ kJ}$$

Energiegehalt insgesamt: 1 521 kJ + 94,50 kJ + 349,20 kJ = 1 964,70 kJ

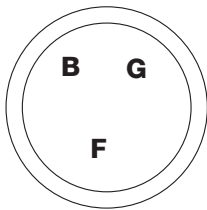
1	9	6	4	7	0
---	---	---	---	---	---

Aufgabe 1.3 – Prüfungsbereich Technologie

- a) Eine alternative Vorspeise wäre
„Frische Blattsalate mit Sonnenblumenkernöl, Balsamicoessig und Kräutercroutons“
Ein alternativer Hauptgang wäre
„Gemüselasagne mit Käse überbacken und Tomatensoße“
- b) Ovolaktovegetarier ernähren sich neben vegetarischer Kost auch von Tiererzeugnissen wie Eiern und Milchprodukten.

Aufgabe 1.4 – Prüfungsbereich Technologie

Auf einem Hauptgangteller sollte das Hauptprodukt (Fisch, Fleisch etc.) direkt vor dem Gast, also in der unteren Hälfte, mittig präsentiert werden. Rechts über dem Hauptprodukt sollte sich das Gemüse befinden und links über dem Hauptprodukt die Sättigungsbeilage.

**F** = Fleisch oder Fisch bzw. Hauptprodukt**G** = Gemüse**B** = Sättigungsbeilage

Tischkante

Aufgabe 2 – Prüfungsbereich Technologie

Französische Bezeichnungen	Deutsche Bezeichnungen
a) Pleurotes	Austernpilze
b) Truffes	Trüffel
c) Chanterelles	Pfifferlinge
d) Cèpes	Steinpilze
e) Morilles	Morcheln

Aufgabe 3 – Prüfungsbereich Technologie

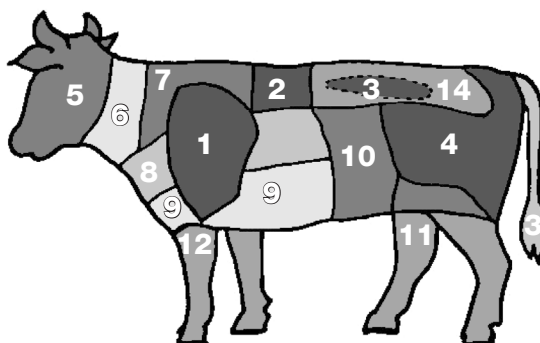
Nein, sie hat nicht richtig gehandelt. Sie hätte die Jugendlichen bitten müssen, zu gehen, da ihnen der Aufenthalt in einer Gaststätte nur in Begleitung eines Erziehungsberechtigten gestattet ist und außerdem alkoholische Getränke an Jugendliche unter 16 Jahren grundsätzlich **nicht** abgegeben werden dürfen.

Nach § 3 des „Gesetzes zum Schutze der Jugend in der Öffentlichkeit“ (JÖSchG) ist der Aufenthalt von Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren nur in Begleitung eines Erziehungsberechtigten gestattet. Dies gilt zwar nicht, wenn sie eine Mahlzeit oder ein Getränk einnehmen, aber nach § 4 dürfen alkoholische Getränke an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren weder abgegeben, noch darf ihr Verzehr gestattet werden.

Aufgabe 4 – Prüfungsbereich Technologie

Benennung der Fleischteile :

1 Bug (Schulter)	8 Spannrippe
2 Hochrippe	9 Brust
3 Filet	10 Lappen (Flanke)
4 Keule	11 Hintere Hesse
5 Kopf	12 Vordere Hesse
6 Hals (Kamm)	13 Schwanz
7 Fehlrippe	14 Roastbeef



Aufgabe 5 – Prüfungsbereich Warenwirtschaft

a) 70 kg Fleisch (4 · 17,5 kg) sind vor dem Pariieren vorhanden.

Nach dem Pariieren bleiben noch 60 % des Fleisches übrig. (100 % – 40 %, Parierverlust = 60 %)

$$70 \text{ kg} \triangleq 100 \%$$

$$x \text{ kg} \triangleq 60 \%$$

$$x = \frac{70 \text{ kg} \cdot 60 \%}{100 \%} = \underline{42 \text{ kg}}$$

(**Tipp:** Schneller zum Ergebnis kommt man mit der Berechnung $70 \cdot 0,60!$)

Nach dem Pariieren sind noch 42 kg Rehrücken vorhanden.

kg
4 2

b) 42 kg parierter Rehrücken sind vorhanden (siehe Ergebnis von a)).

Eine Portion wiegt 180 g (= 0,180 kg).

$$42 \text{ kg} : 0,180 \text{ kg} = 233,33 \approx \underline{233 \text{ Portionen}} \text{ (abgerundet)}$$

Portionen
2 3 3

Sie erhalten aus den 42 kg parierten Rehrücken 233 Portionen à 180 Gramm.

Aufgabe 6 – Prüfungsbereich Warenwirtschaft

a) Der 1-2-3 Mürbeteig enthält **einen** Teil Zucker, **zwei** Teile Butter und **drei** Teile Mehl.

Lösung **3.** ist also richtig.

3

Grundzutaten für 1-2-3 Mürbeteig:

100 g Zucker	300 g Mehl
200 g Butter	1 Ei

b) Sie haben bei einem 1-2-3 Mürbeteig immer 6 Teile (1 + 2 + 3 = 6). Als Erstes müssen Sie berechnen wie viel Gramm (oder Kilogramm) 1 Teil des Teiges wiegt:

$$4,2 \text{ kg} : 6 = 0,7 \text{ kg} = 700 \text{ Gramm (Gewicht von 1 Teil)}$$

Für die Herstellung eines 4,2 kg schweren Mürbeteigs benötigen Sie also:

$$1 \text{ Teil Zucker} = 700 \text{ g}$$

$$2 \text{ Teile Butter} = \mathbf{1\ 400 \text{ g}}$$

$$3 \text{ Teile Mehl} = 2\ 100 \text{ g}$$

$$6 \text{ Teile} = 4\ 200 \text{ g}$$

g
1 4 0 0

Aufgabe 7 – Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde

a) Umsatz Speisen + Umsatz Getränke =
 410.000,00 € + 265.000,00 € = 675.000,00 €

Umsatz pro Beschäftigter: $\frac{675.000,00 \text{ €}}{9 \text{ Beschäftigte}} = \underline{\underline{75.000,00 \text{ €}}}$

		€							
7	5	0	0	0	0		0	0	

b) **Umsatz pro Sitzplatz:** $\frac{675.000,00 \text{ €}}{120 \text{ Sitzplätze}} = \underline{\underline{5.625,00 \text{ €}}}$

		€							
5	6	2	5	0	0		0	0	

Aufgabe 8 – Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde

Steigende Verbraucherpreise bedeuten einen Verlust des Realeinkommens und damit der Kaufkraft. In diesem Fall wird die Lohnerhöhung real durch den Anstieg der Preise halbiert.

2

zu 1.: Die Lohnerhöhung ist mit 3 % immer noch höher als der Anstieg der Verbraucherpreise.

zu 3.: Die Kaufkraft ist dank der Lohnerhöhung gestiegen.

zu 4.: Das Realeinkommen der Mitarbeiter ist gestiegen.

zu 5.: Das zu versteuernde Einkommen (= Bruttoeinkommen) ist ebenfalls gestiegen.

Ihnen hat dieses Prüfungstraining gefallen?

Unter <https://lehrer.u-form.de> erreichen Sie unser Lehrerportal. Dort finden Sie weitere Kopiervorlagen mit Aufgaben- und Lösungsteil für eine Vielzahl von Ausbildungsberufen sowie für Rechnungswesen und Wirtschafts- und Sozialkunde.

Das Lehrerportal bietet Ihnen neben Erklärungen unserer Produkte auch Neuigkeiten und weiterführende Informationen zu Sonderkonditionen wie zum Beispiel für Prüfexemplare.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



© U-Form Verlag
Hermann Ullrich GmbH & Co. KG
 Cronenberger Straße 58 · 42651 Solingen
 Telefon 0212 22207-0 · Telefax 0212 208963
 Internet: www.u-form.de · E-Mail: lehrer@u-form.de

U-Form bringt Ihre Schüler in Form!

Ihre Schüler liegen Ihnen am Herzen und Sie möchten sie gern bestmöglich auf ihre Prüfung vorbereiten. Unser Verlag hilft Ihnen gern dabei.

Unsere Prüfungstrainer beinhalten alle prüfungsrelevanten Themen und orientieren sich sprachlich, inhaltlich und optisch an den IHK-Prüfungen. Sie bieten Ihnen eine Vielzahl an Aufgaben, die sich für den Unterricht, als Hausaufgabe und zum Vorbereiten auf die Prüfung bestens eignen. Für alle, die lieber in kleinen Häppchen lernen, gibt es die U-Form Lernkarten.

Zudem vertreiben wir die Originalprüfung der IHK. So können Sie Ihre Schüler mit den jeweils drei letzten Prüfungsjahrgängen testen und letzte Schwachstellen noch rechtzeitig aufdecken.



Prüfungstrainer Abschlussprüfung Koch/Köchin

Bestell-Nr. 811

Mit einer guten IHK-Abschlussprüfung steht Ihnen die Welt offen und dem Erfolg nichts mehr im Weg. Den Anspruch, den Ihre Gäste an Sie stellen, sollten Sie daher auch an Ihre Prüfungsvorbereitung stellen. Wissen auf den Punkt gebracht, gut erklärt, prüfungsnah und immer aktuell.

- Technologie
- Warenwirtschaft
- Wirtschafts- und Sozialkunde
- Kapitel zur Vorbereitung auf die praktische Prüfung



Lernkarten Koch/Köchin

Bestell-Nr. 2811

Über 450 Lernkarten mit Grundwissen sowie weiterführendem Fachwissen für alle Bereiche laut Prüfungskatalog:

- Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit, Umweltschutz, Hygiene
- Einsatz von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung
- Büroorganisation und Kommunikation
- Küchenbereich
- Herstellen von Suppen und Soßen - Klare und gebundene Suppen
- Herstellen von Suppen und Soßen - Soßen
- Zubereitung von Fisch-, Schal- und Krustentieren
- Fleisch und Innereien
- Wild und Geflügel
- Molkereiprodukte und Eier
- Süßspeisen
- Speisenfolge
- Warenwirtschaft
- Bedarfsermittlung, Einkauf, Lagerhaltung, Büroorganisation und -kommunikation
- Wareneinsatz, Kalkulation



© U-Form Verlag
Hermann Ullrich GmbH & Co. KG
Cronenberger Straße 58 · 42651 Solingen
Telefon 0212 22207-0 · Telefax 0212 208963
Internet: www.u-form.de · E-Mail: lehrer@u-form.de