

Quelle: Prüfungstrainer Abschlussprüfung Restaurantfachmann/-frau · ISBN 978-3-88234-533-9

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.

1. Aufgabe

Frau Fröhlich hat den Vorschlag ihres Küchenchefs angenommen, in Zukunft ein vegetarisches Gericht auf der Speisekarte anzubieten. Sie will nun den Bruttoverkaufspreis für die „Gemüsevariation“ ermitteln und bedient sich der Zuschlagskalkulation.

Bringen Sie die nachfolgenden Kalkulationsschritte in die richtige Reihenfolge, indem Sie die Ziffern **1** bis **9** in die Kästchen eintragen.

- | | |
|----------------------------------|----------------------|
| a) Selbstkosten | <input type="text"/> |
| b) Umsatzbeteiligung für Service | <input type="text"/> |
| c) Kalkulierter Preis | <input type="text"/> |
| d) Materialkosten | <input type="text"/> |
| e) Gewinn | <input type="text"/> |
| f) Gemeinkosten | <input type="text"/> |
| g) Mehrwertsteuer | <input type="text"/> |
| h) Nettoverkaufspreis | <input type="text"/> |
| i) Inklusivpreis | <input type="text"/> |

2. Aufgabe

Für ein Menü sind 19,15 € als Selbstkosten ermittelt worden.

Das Restaurant rechnet mit 20 % Gewinn, 10 % Bedienungsgeld und 19 % Mehrwertsteuer.

Wie viel Euro beträgt der Inklusivpreis?

€ |

3. Aufgabe

Frau Müller speist mit Geschäftspartnern im Restaurant „Alte Mühle“. Frau Müller bittet Sie, ihr die Gesamtrechnung für den Tisch zu erstellen, die sie am nächsten Tag mit ihrer Hotelrechnung begleichen wird.

Welche **2** der unten stehenden Aussagen sind **nicht** richtig?

Tragen Sie die Kennziffern in die Lösungskästchen ein. ■ ■

1. Da sich die Rechnung auf 120,00 € beläuft, weisen Sie den Betrag der Mehrwertsteuer gesondert aus.
2. Legt Frau Müller die Rechnung beim Finanzamt vor, ist es erforderlich, dass Sie auch das Bedienungsgeld gesondert aufgeführt haben.
3. Bei Ihrer Abrechnung mit dem Betrieb nach Dienstschluss ziehen Sie den Rechnungsbetrag vom Umsatz ab und geben Zimmer-Nummer und Name unter der Rubrik „Restanten“ an.
4. Einer der Geschäftspartner von Frau Müller beschwert sich nun bei Ihnen, dass seine Kräuterrahmsuppe versalzen war. Sie nehmen die Suppe sofort von der Rechnung.
5. Frau Müller muss auf der Rechnung ihre Zimmer-Nummer angeben und unterschreiben.
6. Das Trinkgeld hat Frau Müller mit auf die Rechnung setzen lassen. Darauf darf bei der Hotelrechnung am nächsten Tag keine Mehrwertsteuer erhoben werden.

4. Aufgabe

Der reguläre Preis für einen Cappuccino-Automaten beträgt 1.245,00 € plus Mehrwertsteuer. Auf Grund ihres Verhandlungsgeschickes erhält Frau Fröhlich einen Rabatt von 12 %. Da sie die Maschine sofort bezahlt, erhält sie zusätzlich 3 % Skonto.

- a) Wie viel Euro muss Frau Fröhlich bei einem MwSt.-Satz von 19 % für den Cappuccino-Automaten bezahlen? € | ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

- b) Ein halbes Jahr später kauft sie eine zweite Maschine gleichen Typs, ebenfalls zu einem MwSt.-Satz von 19 %. Wegen gestiegener Lohn- und Materialkosten kostet die Maschine jetzt netto 1.320,00 €, ein Rabatt wird nicht mehr gewährt. Wie viel Prozent muss Frau Fröhlich jetzt mehr bezahlen, wenn sie weiterhin 3 % Skonto vom Rechnungsbetrag in Abzug bringen kann? (Bitte auf 2 Stellen nach dem Komma runden.) % | ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

- c) Welche Konditionen, außer Preise und Nachlässe, sind bei der Beschaffung von neuen Maschinen und Anlagen noch zu beachten?

5. Aufgabe

Um den Gästen den Genuss verschiedener Wildgerichte zu ermöglichen, wird in der Alten Mühle im Oktober im Rahmen der „Kulinarischen Jagd“ an allen Sonntagen ein Wildbüfett angeboten.

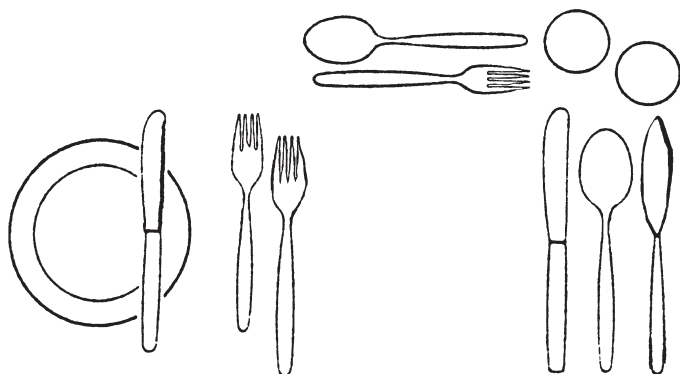
- a) Nennen Sie drei Büfettarten und beschreiben Sie deren Einsatz beim Wildbüfett.
- b) Schildern Sie zwei Möglichkeiten des Aufbaus des Büfetts im Restaurant und die damit verbundenen Vor- und Nachteile.

6. Aufgabe

Sie decken im Restaurant anhand der Menükarte für eine Geburtstagsfeier ein, so wie es die Abbildung zeigt.

Welche der genannten Speisenfolgen wird serviert?

Tragen Sie die zutreffende Kennziffer in das Lösungskästchen ein.



1. Räucherlachs, Toast und Butter, Fasanenessenz, Kalbsmedaillons mit Rahmsoße, feinem Gemüse und Kartoffelkroketten, Käseauswahl
2. Krabbencocktail, Toast und Butter, Kraftbrühe mit buntem Eierstich, Kalbsmedaillons mit Rahmsoße, feinem Gemüse und Kartoffelkroketten, frisches Obst nach Wahl vom Obstkorb
3. Geräuchertes Forellenfilet, Toast und Butter, Spargelcremesuppe, Kalbsmedaillons mit Rahmsoße, feinem Gemüse und Kartoffelkroketten, kleine Pfannkuchen mit frischen Erdbeeren
4. Melone mit Schinken, Seezungenröllchen mit Weißweinsauce und Wildreis, Kalbsmedaillons mit Rahmsoße, feinem Gemüse und Kartoffelkroketten, Orangencrème mit Organgenfilets

7. Aufgabe

In welchem der genannten Fälle liegt eine betrügerische Warenunterschabung vor?

Tragen Sie die zutreffende Kennziffer in das Lösungskästchen ein.

1. Ein Gast bestellt zum Aperitif ein Glas Champagner. Ihm wird ein Glas Sekt serviert.
2. Ein Gast bestellt an der Bar einen „Remy Martin“ und erhält einen „Hennessy“.
3. Ein Gast bestellt ein Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und erhält stattdessen Pommes frites als Beilage.
4. Ein Gast bemerkt beim Probieren, dass der „frischgebackene“ Apfelkuchen in der Mitte noch gefroren ist.
5. Ein Gast beanstandet, dass sein Weißwein Korkgeschmack hat.

8. Aufgabe

Gemäß Gaststättengesetz ist es Gastwirten verboten, den Verkauf von Speisen an Gäste von einer gleichzeitigen Bestellung eines Getränkes abhängig zu machen.

Wie nennt man diese Bestimmung?

Tragen Sie die zutreffende Kennziffer in das Lösungskästchen ein.

1. Koppelungsverbot
2. Ausschankpflicht
3. Warenunterschabung
4. Trinkzwangverbot
5. Ausschankverbot

Name:

9. Aufgabe

Zu einer Weinschulung gehört auch eine Degustation.

Welche **3** der nachstehenden 7 Weine werden aus Weißweinreben gewonnen?



1. Trollinger
2. Portugieser
3. Müller-Thurgau
4. Spätburgunder
5. Gewürztraminer
6. Silvaner
7. Dornfelder

10. Aufgabe

Nach Unregelmäßigkeiten beim täglichen Kassenabschluss kommt es zu einer außerordentlichen Kündigung eines Servicemitarbeiters. Auf Wunsch des Mitarbeiters wird dennoch ein qualifiziertes Arbeitszeugnis ausgestellt. Prüfen Sie, welche der Formulierungen in einem Arbeitszeugnis **nicht** zulässig ist.

Tragen Sie die Kennziffer in das Lösungskästchen ein.



1. Herr Paul Koch, geboren am 02.10.1992, war vom 01.05.2014 bis 31.10.2015 in unserem Restaurant als Demi-Chef de Rang beschäftigt.
2. Unser Restaurant verfügt über 90 Sitzplätze im Innenraum sowie über weitere 50 Sitzplätze auf der Sonnenterrasse des Hauses.
3. Herr Koch hat sich schnell in seinen Aufgabenbereich eingearbeitet und die ihm übertragenen Arbeiten zu unserer vollen Zufriedenheit erledigt.
4. Auch bei großem Arbeitsanfall behielt Herr Koch den Überblick und war Gästen gegenüber stets zuvorkommend und höflich.
5. Die vorzeitige Beendigung des Arbeitsverhältnisses bedauern wir und wünschen Herrn Koch für seinen weiteren Lebensweg alles Gute.

11. Aufgabe

Die Mitwirkungs- und Mitbestimmungsmöglichkeiten des Arbeitnehmers sind gesetzlich geregelt.

Welche **3** Aussagen hierzu sind **falsch**?



1. Das Bürgerliche Gesetzbuch (BGB) regelt die Mitbestimmung im Betrieb.
2. Ein Betriebsrat kann erst dann gewählt werden, wenn mindestens 5 wahlberechtigte Arbeitnehmer im Betrieb vorhanden sind.
3. Die Amtszeit eines Betriebsrates beträgt 5 Jahre.
4. Unter Individualrecht versteht man, dass jeder Arbeitnehmer für den Betriebsrat kandidieren kann.
5. Wenn der Arbeitgeber den Betriebsrat nicht von der Notwendigkeit der Mehrarbeit überzeugen kann, muss er eine Einigungsstelle anrufen, die dann entscheidet.
6. Bei der Einrichtung einer Betriebskantine hat der Betriebsrat das Recht auf Mitbestimmung.
7. Wahlvorschläge können nur von den wahlberechtigten Arbeitnehmern und von der Gewerkschaft gemacht werden.

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
Restaurantfachmann/-frau**
Best.-Nr. 533
ISBN 978-3-88234-533-9

Die hier vorliegenden Aufgaben und Lösungen sind ein Auszug aus dem
Prüfungstrainer Abschlussprüfung Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau
 Best.-Nr. 533, ISBN 978-3-88234-533-9

1. Aufgabe – Prüfungsbereich Restaurantorganisation

Erklärung des Schemas in der richtigen Reihenfolge:

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Materialkosten sind die Rohstoffkosten bzw. der Wareneinsatz, der für die Herstellung eines Gerichtes benötigt wird. (d) | a) 3 |
| 2. Gemeinkosten sind Kosten, die durch Vorhandensein des Betriebes (Verwaltungskosten) bedingt sind und sich nicht auf einen bestimmten Kostenträger beziehen. Sie werden nach Schlüsseln über die Kostenstellen auf die Kostenträger und damit auf ein bestimmtes Erzeugnis verteilt. (f) | b) 6
c) 5 |
| 3. Selbstkosten sind die Kosten aus Material- und Gemeinkosten. (a) | d) 1 |
| 4. Gewinn ist der Unternehmerlohn. (e) | e) 4 |
| 5. Kalkulierter Preis ist der vorläufige Verkaufspreis, der sich aus Selbstkosten und Gewinn ergibt. (c) | f) 2 |
| 6. Umsatzbeteiligung für Service oder Bedienungsgeld liegt zwischen 12 und 15 %. (b) | g) 8 |
| 7. Nettoverkaufspreis ergibt sich aus dem kalkulierten Preis und dem Bedienungsgeld. (h) | h) 7 |
| 8. Mehrwertsteuer beträgt 19 %. (g) | i) 9 |
| 9. Aus Nettoverkaufspreis und Mehrwertsteuer ergibt sich der Bruttoverkaufspreis = Inklusivpreis . (i) | |

Es ergibt sich folgendes Kalkulationsschema:

Materialkosten
+ Gemeinkosten
= Selbstkosten
+ Gewinn
= Kalkulierter Preis
+ Umsatzbeteiligung für Service
= Nettoverkaufspreis
+ Mehrwertsteuer
= Inklusivpreis

Dieses Schema lässt sich verkürzen, indem zu den Materialkosten ein Gesamtaufschlag gerechnet wird, der eine Zusammenfassung von Gemeinkosten, Unternehmerlohn, Umsatzbeteiligung für Service und Mehrwertsteuer in einem Prozentsatz ist:

Materialkosten
+ Gesamtaufschlag
= Inklusivpreis

2. Aufgabe – Prüfungsbereich Restaurantorganisation

Der Inklusivpreis errechnet sich wie folgt:

Selbstkosten	19,15 €
+ Gewinn 20 %	3,83 €
= Kalkulierter Preis	22,98 €
+ Bedienungsgeld 10 %	2,30 €
= Nettoverkaufspreis	25,28 €
+ Mehrwertsteuer 19 %	4,80 €
= Inklusivpreis	<u>30,08 €</u>

Der (rechnerische) Inklusivpreis beträgt 30,08 €.

€ ,
3 0 | 0 8

3. Aufgabe – Prüfungsbereich Restaurantorganisation

Nicht richtig sind die Aussagen **2.** und **4.**

2 4

Laut Preisangabenverordnung müssen die Preise das Bedienungsgeld und sonstige Zuschläge enthalten (= Inklusivpreise). Eine gesonderte Angabe über die Höhe des Bedienungsgeldes ist nicht erforderlich.

Nur wenn einem Gast ein anderes als das bestellte „untergeschoben“ wurde, kann er die Zahlung verweigern. Generell gilt, dass der Gast den Fehler sofort melden muss, damit der Gastwirt eine Chance zur Nachbesserung hat. Ist alles aufgegessen, kann der Gast die Zahlung nicht verweigern. Es ist aber eine Sache der Kulanz des Gastwirtes, wie er sich verhält.

- Zu 1.** Bei allen Rechnungen, die über 150 € liegen, muss die Mehrwertsteuer zusätzlich zum Prozentsatz mit dem Betrag ausgewiesen werden.
- Zu 3.** Als Restanten bezeichnet man offenstehende Rechnungen von Gästen, die noch nicht abgereist sind. Im Gegensatz dazu bezeichnet man Forderungen gegenüber Gästen, die nicht mehr im Hause sind, als Debitoren. Ihnen wird eine Rechnung geschickt.
- Zu 5.** Die Zimmer-Nummer wird vom Kellner auf ihre Richtigkeit hin überprüft. Durch die Unterschrift bestätigt der Gast, dass der Rechnungsbetrag stimmt. So werden Diskussionen beim Bezahlen am nächsten Tag vermieden.
- Zu 6.** Das Trinkgeld auf der Restaurantrechnung gilt als Auslage, die das Hotel für den Gast getätigt hat. Auf Auslagen darf keine Mehrwertsteuer berechnet werden.

4. Aufgabe – Prüfungsbereich Restaurantorganisation

a) Die Maschine kostet:

Listenpreis	1.245,00 €
abzüglich 12 % Rabatt	= 149,40 €
Nettopreis	= 1.095,60 €
plus 19 % Mehrwertsteuer	= 208,16 €
Bruttopreis	= 1.303,76 €
abzüglich 3 % Skonto	= 39,11 €
zu zahlender Betrag	<u>= 1.264,65 €</u>

€ ,
1 2 6 4 | 6 5

b) Neuer Listenpreis	1.320,00 €
plus 19 % Mehrwertsteuer	= 250,80 €
Bruttopreis	= 1.570,80 €
abzüglich 3 % Skonto	= 47,12 €
zu zahlender Betrag	= <u>1.523,68 €</u>

Durch die Preiserhöhung und den Wegfall des Rabattes kostet die neue Maschine jetzt 1.523,68 € – 1.264,65 € = 259,03 € mehr.

Dies entspricht einer prozentualen Steigerung von **20,48 %** (259,03 € · 100 % : 1.264,65 €), die Frau Fröhlich mehr bezahlen muss.

%			
2	0	4	8

- c) Bei der Beschaffung neuer Maschinen spielen neben dem Preis und möglicher Nachlässe (Rabatt, Skonto) die Lieferbedingungen und Frachtkosten eine Rolle. Weitere Entscheidungskriterien beim Angebotsvergleich sind Kundendienst, Garantieleistung und Zuverlässigkeit des Lieferanten.

5. Aufgabe – Prüfungsbereich Restaurantorganisation

- a) Büfettarten und deren Einsatzmöglichkeiten:

Die Gestaltung eines Büfetts entspricht meistens einer Menüfolge. Eine Büfettart, die mehrfach zum Einsatz kommen kann ist das **kalte Büfett**. Bei den Wildwochen können die kalten Vorspeisen (z.B. Wildpasteten mit Cumberland sauce, Reh- und Wildschweinschinken mit Apfel-Sellerie-Salat), aber auch das Dessert (z.B. Walnussparfait, Rieslingcreme mit Traubensalat) als kaltes Büfett angeboten werden.

Beim **warmen Büfett** werden verschiedene Hauptgerichte von Wild (z.B. Wildschweinbraten, Rehrücken, Fasan) mit passenden Beilagen (z.B. Rosenkohl, Apfelrotkohl, Spätzle, Semmelknödel) angeboten. Es ist darauf zu achten, dass die Speisen über einen längeren Zeitraum warmgehalten werden können, ohne an Qualität zu verlieren. Kurzgebratenes ist z.B. nur dann geeignet, wenn es direkt am Büfett eine Kochstation gibt. Aber auch ohne das sogenannte Front-Cooking (Kochen vor dem Gast) ist es empfehlenswert, zur Beratung der Gäste und als Hilfe beim Portionieren, einen Koch hinter dem Büfett stehen zu haben.

Eine Ergänzung zum kalten und warmen Büfett kann ein **Salatbüfett** sein. Es muss gut gekühlt sein, um die Frische der Salate zu erhalten. Meistens werden verschiedene Blattsalate mit Salatsoßen und Salatergänzungen angeboten (z.B. passt zum Wildbüfett Feldsalat mit Kartoffeldressing und gebratenem Speck), aber auch fertig zubereitete Salate (z.B. Rote-Rüben-Salat) können angeboten werden.

- b) Der Aufbau eines Büfetts trägt entscheidend zur Attraktivität bei. Es gibt Büfetts,

- die von einer Seite zugänglich sind,
- die von allen Seiten zugänglich sind,
- die in Form von Marktständen aufgebaut sind.

Welche dieser Formen verwendet werden kann, hängt in erster Linie von den Räumlichkeiten ab, aber auch die erwartete Gästeanzahl sollte berücksichtigt werden.

Büfetts, die von einer Seite zugänglich sind, stehen meist an einer Wand oder werden in einer Raumecke (Eck-Büfett) aufgebaut. Ihr Vorteil ist der geringere Platzbedarf und ein einheitlicher Gästefluss am Büfett entlang. Ein Nachteil könnte sein, dass Gerichte und Platten, die hinten stehen, für den Gast nicht so gut zu erreichen sind. Es ist schwieriger, das Berühren von Speisen – die vorne stehen – durch den Gast bei der Entnahme der hinteren Speisen, zu vermeiden. Bei einer großen Gästezahl kann es zu langen Warteschlangen am Büfett kommen. Auch wenn der Gast schon beim Dessert angelangt ist, muss er sich immer wieder vorne anstellen.

Büfetts, die von allen Seiten zugänglich sind, können diese Nachteile ausgleichen. Es muss jedoch genügend Raum um das Büfett herum zur Verfügung stehen. Diese Form des Büfetts eignet sich nicht, wenn Köche bei der Entnahme der Speisen behilflich sein sollen.

Büfetts, die in Form von Marktständen aufgebaut sind, benötigen den meisten Platz und sind im Aufbau am aufwendigsten. Sie können aber gewährleisten, dass es weniger Wartezeit am Büfett gibt. Beim Marktstandsystem werden die einzelnen Büfettarten voneinander getrennt angeboten. Es gibt also einen Stand für die kalten Vorspeisen, einen Stand für die Salate, einen Stand für die Suppen, einen oder mehrere Stände für die warmen Gerichte und einen Stand für das Dessert.

(Zur Beantwortung der Frage sind zwei der drei Aufbaumöglichkeiten auszuwählen.)

6. Aufgabe – Prüfungsbereich Restaurantorganisation

Das abgebildete Gedeck entspricht der Speisenfolge mit der Kennziffer **3**.

3

Ausgehend vom Hauptgang ist ein großes Besteck einzudecken, dann folgt der große Löffel für die Suppe (wenn sie im Teller serviert wird; wird sie in der Suppentasse serviert, nimmt man einen Mittellöffel), das Fischbesteck für die geräucherten Forellenfilets (für geräucherte Forelle wird Fischbesteck eingedeckt, für alle anderen geräucherten und marinierten Fische Mittelbesteck) und ein Dessertbesteck, bestehend aus Mittelgabel und Mittellöffel für die Pfannkuchen mit Erdbeeren (gilt für alle Desserts, die auf einem Teller angerichtet werden). Zuletzt wird der Brotteller mit dem Buttermesser eingedeckt.

- Zu 1.** Für den Räucherlachs ist Mittelbesteck einzudecken und der Brotteller mit Buttermesser für Toast mit Butter. Die Fasanenessenz (Essenz = konzentrierter Auszug verschiedener Fleisch- oder Gemüsesorten) wird in einer kleinen Tasse serviert. Daher wird ein Kaffeelöffel benötigt, der in der Regel mit der Suppe gereicht wird (angelegt an die Tasse). Für den Hauptgang ist ein großes Besteck einzudecken, für die Käseauswahl wird ein Mittelbesteck eingedeckt.
- Zu 2.** Für Cocktails wird eine kleine Gabel und ein Kaffeelöffel eingedeckt. Eine mögliche Variante ist das Anlegen dieser Besteckteile an die Cocktailschale, die auf einem Teller stehend serviert wird. Es folgen Brotteller und Buttermesser für Toast und Butter. Für die Suppe kommt es wieder darauf an, ob sie im Suppenteller (= großer Löffel) oder in der Suppentasse (= Mittellöffel) serviert wird. Für den Hauptgang wird ein großes Besteck eingedeckt. Für das Obst wird ein Mittelbesteck benötigt. Kurz vor dem Servieren wird eine Fingerbowle eingesetzt. Diese wird auch bei folgenden Gerichten benötigt: Frische Austern, Muscheln und Krebse im Sud, frischer Hummer, frische Languste, Bouillabaisse, frische Artischocken.
- Zu 4.** Die Menüfolge beginnt mit einer kalten Vorspeise, für die ein Mittelbesteck benötigt wird. Toast und Butter sind in diesem Fall nicht angegeben, heute ist es aber üblich, bei fast jeder Menüfolge Brot und Butter zu servieren. Für die Seezungenröllchen wird Fischbesteck eingedeckt. Für den Hauptgang wird ein großes Besteck eingedeckt. Wird die Orangencreme mit den Früchten in einem Glas oder einem Schälchen serviert, werden Kaffeelöffel und Kuchengabel eingedeckt (auf dem Teller: Mittellöffel und -gabel). Würde nur die Creme ohne Früchte serviert, genügt es, beim Servieren einen Kaffeelöffel anzulegen.

7. Aufgabe – Prüfungsbereich Service

Im Fall 1. liegt eine betrügerische Warenunterschlebung vor, weil dem Gast absichtlich eine Ware minderer Qualität unter falschem Namen verkauft wird. Hier liegt ein Betrug vor, der strafrechtliche Konsequenzen haben kann.

1

- Zu 2., 4.** Hier handelt es sich um eine irreführende Warenunterschlebung, weil der Gast erst beim Trinken bzw. Essen bemerkt, dass es sich um eine andere als die bestellte Ware ähnlicher Qualität handelt. Der Gast kann auf Nachlieferung der gewünschten Marke bzw. auf Ersatzlieferung bestehen.
- Zu 3.** Hier liegt eine erkennbare Warenunterschlebung vor. Der Gast kann das Gericht ohne Zahlungsverpflichtung zurückgeben oder er kann die Nachlieferung der bestellten Beilage wünschen.
- Zu 5.** Hier handelt es sich nicht um eine Warenunterschlebung, sondern um eine Reklamation. Es ist vom Service nicht vorhersehbar, ob ein Wein Korkgeschmack hat.

8. Aufgabe – Prüfungsbereich Service

Aussage **4.** ist richtig.

4

Hier handelt es sich um das **Trinkzwangverbot**: Abgabe von Speisen von der Bestellung von Getränken abhängig zu machen oder bei der Nichtbestellung von Getränken die Preise für die Speisen zu erhöhen (§ 20, Abs. 3 Gaststättengesetz).

- Zu 1.** *Koppelungsverbot*: Die Abgabe alkoholfreier Getränke darf nicht von der Bestellung alkoholischer Getränke abhängig gemacht werden. Es ist verboten, die Preise von nicht-alkoholischen Getränken zu erhöhen, wenn kein alkoholisches Getränk bestellt wurde (§ 20, Abs. 4 Gaststättengesetz).
- Zu 2.** Jeder Gastwirt hat die *Ausschankpflicht* für alkoholfreie Getränke bei einer Konzession für alkoholische Getränke (§ 6 Gaststättengesetz).
- Zu 3.** Eine *Warenunterschlebung* findet dann statt, wenn das Angebot auf der Speisen- und Getränkekarte nicht der ausgegebenen Ware entspricht, z. B. wenn dem Gast – anstatt des angegebenen frisch gepressten Orangensafts – Orangensaft aus Konzentrat serviert wird.
- Zu 5.** Ein *Ausschankverbot* kann für alle alkoholischen Getränke erlassen werden, wenn die öffentliche Sicherheit und Ordnung in Gefahr ist (§ 19 Gaststättengesetz). Die Abgabe von Alkohol an erkennbar Betrunkene ist ebenfalls verboten (§ 20, Abs. 2 Gaststättengesetz).

9. Aufgabe – Prüfungsbereich Service

Die Kennziffern **3., 5.,** und **6.** sind richtig.

3 5 6

- Zu 3.** *Müller-Thurgau* ist eine Weißweinrebe und zwar eine Kreuzung aus Riesling und Silvaner. Die Weine sind leicht, mit feiner Blume und milder Säure. Seit kurzem wird synonym die Bezeichnung Rivaner verwendet (für trockene Müller-Thurgau-Weine aus besonders guten Trauben).
- Zu 5.** *Gewürztraminer* ist eine spätreife Weißweintraube, die alkoholreiche, würzige und körperreiche Weine liefert.
- Zu 6.** *Silvaner* ist eine Weißweinrebe, die milden Wein mit leichter Säure und neutralem Bukett ergibt.
- Zu 1.** *Trollinger* ist eine Rotweinrebe, die in Deutschland überwiegend in Württemberg anzutreffen ist. Die Weine haben dank ihrer deutlichen Säure eine frische, rassige Art. Sie sind leicht und fruchtig.
- Zu 2.** *Portugieser* ist ebenfalls eine Rotweinrebe. Die Weine sind hellrot, leicht, frisch, feinfruchtig mit angenehmem Bitterton.
- Zu 4.** *Spätburgunder* ist eine würzige Rotweintraube, die hell- bis dunkelrote, vollmundige, samtige Rotweine mit schöner Frucht und Rasse liefert.
- Zu 7.** *Dornfelder* ist eine tiefrote Traubensorte, die aromatische, fruchtige und vollmundige Weine liefert.

10. Aufgabe – Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde

Die Rechtsprechung verlangt, dass ein Arbeitszeugnis wohlwollend formuliert ist. Es soll dem Arbeitnehmer eine Hilfe sein, wenn er einen neuen Arbeitsplatz sucht. Es soll aber auch ermöglichen, dass sich ein neuer Arbeitgeber ein Bild von den Fähigkeiten des Bewerbers machen kann. Dennoch ist es nicht erlaubt, eine außerordentliche Kündigung im Arbeitszeugnis zu erwähnen.

5

- Zu 1.** Bestandteil eines einfachen und qualifizierten Zeugnisses sind Angaben zur Person, zu Art und Dauer der Beschäftigung.
- Zu 2.** Beschreibungen des Arbeitsplatzes sind üblich, damit sich der neue Arbeitgeber ein Bild von den Anforderungen machen kann.

- Zu 3.** Bei Arbeitszeugnissen hat sich eine spezielle Zeugnissprache entwickelt, die eine Berücksichtigung sowohl der Arbeitnehmer- als auch der Arbeitgeberinteressen ermöglicht. Aus den Formulierungen lässt sich ablesen, wie gut ein Arbeitnehmer gearbeitet hat. „Zu unserer vollen Zufriedenheit“ entspricht einer befriedigenden Leistung.
- Zu 4.** In einem qualifizierten Zeugnis werden auch Führung und Leistung eines Arbeitnehmers beurteilt.

Weitere Grundsätze beim Verfassen von Arbeitszeugnissen:

Wahrheit: Die Informationen im Zeugnis müssen stimmen.

Klarheit: Die Aussagen müssen eindeutig sein, d.h. zweideutige Formulierungen sind zu vermeiden.

Vollständigkeit: Alle notwendigen Angaben müssen enthalten sein.

11. Aufgabe – Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde

Mitbestimmung im Betrieb nach dem Betriebsverfassungsgesetz (BetrVG):

Das BetrVG gilt für alle privatrechtlich organisierten Betriebe mit wenigstens fünf ständig beschäftigten Arbeitnehmern.

Grundprinzipien: vertrauensvolle Zusammenarbeit, betriebliche Friedenspflicht, Gleichbehandlungspflicht.

Organe: Betriebsrat, Betriebsversammlung, je nach Unternehmensgröße und -struktur zusätzlich: Gesamtbetriebsrat, Konzernbetriebsrat, Jugendvertretung, Wirtschaftsausschuss

Beteiligungsrechte:

- gleichberechtigte Mitbestimmung in sozialen Angelegenheiten, wie z. B. Arbeitszeitregelungen, Ausgestaltung von Sozialeinrichtungen (Kantine), betriebliche Lohngestaltung, Zeiterfassungssystem (Stempelkarte, Scheckkarte), Unfallverhütung.
- beschränkte Mitbestimmung bei personellen Einzelmaßnahmen, z. B. Einstellungen, Bestellung von Ausbildungspersonal, Versetzungen.
- zahlreiche Informations-, Anhörungs- und Beratungsrechte, z. B. bei der Personalplanung, Kündigung im Einzelfall, Planung von Bauvorhaben, Investitionen, sowie die Möglichkeit, Betriebsvereinbarungen zu schließen.

Falsch sind die Aussagen **1.**, **3.** und **4.**

1 3 4

- Zu 1. Falsch:** Das Betriebsverfassungsgesetz legt die Mitbestimmung von Arbeitnehmern fest.
- Zu 3. Falsch:** Die regelmäßige Amtszeit beträgt 4 Jahre. Der Termin für Betriebsratswahlen liegt laut Gesetz zwischen dem 01. März und dem 31. Mai (§ 13 BetrVG). Die Kosten der Wahl hat der Arbeitgeber zu tragen (§ 20, Abs. 3 BetrVG).
- Zu 4. Falsch:** Unter dem Individualrecht wird das Recht des Arbeitnehmers verstanden, sich zu beschweren (§ 84 BetrVG). Richtig ist, dass alle Arbeitnehmer, die das 18. Lebensjahr vollendet haben und mindestens 6 Monate Betriebszugehörigkeit nachweisen können, wählbar sind.
- zu 2.: Richtig:** Von den 5 wahlberechtigten Arbeitnehmern müssen drei selbst wählbar sein (§ 1 BetrVG).
- zu 5.: Richtig:** Die Einigungsstelle ist bei Bedarf zu bilden und besteht aus einer gleichen Anzahl von Beisitzern, die von Arbeitgebern und Betriebsrat bestellt werden und einem unparteiischen Vorsitzenden, auf den sich beide Seiten einigen müssen (§ 76 BetrVG).
- zu 6.: Richtig:** Der Betriebsrat hat bei der Ausgestaltung von Sozialeinrichtungen ein gleichberechtigtes Mitbestimmungsrecht.
- zu 7.: Richtig:** Bei einem Betriebsrat, der aus mehr als einer Person besteht, werden Vertreter der Arbeiter und der Angestellten gewählt, der Arbeitgeber darf keine Wahlvorschläge einbringen (§ 14 BetrVG).

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 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 Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau

Bestell-Nr. 533

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.

- Restaurantorganisation
- Service
- Wirtschafts- und Sozialkunde



Lernkarten Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau

Bestell-Nr. 381 (Basiswissen Gastgewerbe)

Bestell-Nr. 38153 (Besondere berufliche Fachbildung)

Über 400 Lernkarten mit Grundwissen sowie weiterführendem Fachwissen für alle Bereiche laut Prüfungskatalog:

- Büroorganisation und Kommunikation
- Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung
- Hygiene
- Küchenbereich
- Servicebereich
- Sicherheit
- Umgang mit Gästen
- Umweltschutz
- Warenwirtschaft
- Werbung und Verkaufsförderung
- Wirtschaftsdienst



© 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