Qualifikationsverfahren

Hauswirtschaftspraktikerin
Hauswirtschaftspraktiker EBA

Berufskenntnisse, schriftliche Prüfung

HKB 1 Beraten und Bedienen von Kundinnen und Kunden

Nullserie 2017

Name, Vorname	**Nr. Kandidat/in**	**Datum**
....	.....	.....

Zeit 30 Minuten für 9 Aufgaben

Hilfsmittel Keine

Notenskala **Maximale Punktezahl: 39**

38	-	39	Punkte	=	Note	6.0
34	-	37	Punkte	=	Note	5.5
30	-	33	Punkte	=	Note	5.0
26	-	29	Punkte	=	Note	4.5
22	-	25	Punkte	=	Note	4.0
18	-	21	Punkte	=	Note	3.5
14	-	17	Punkte	=	Note	3.0
10	-	13	Punkte	=	Note	2.5
6	-	9	Punkte	=	Note	2.0
2	-	5	Punkte	=	Note	1.5
0	-	1	Punkte	=	Note	1.0

Erreichte Punktzahl	**Note**

Unterschrift der Expertinnen/Experten:

....

Diese Prüfungsaufgaben dürfen zu Übungszwecken verwendet werden.

Erarbeitet durch: Arbeitsgruppe OdA Hauswirtschaft Schweiz
Herausgeber: SDBB, Abteilung Qualifikationsverfahren, Bern

	Anzahl Punkte maximal	erreicht
Position 1		

Ausgangssituation

Sie arbeiten als Hauswirtschaftspraktiker/in im Schulheim Frohburg.
Die Schülerin Nora möchte ihren vierzehnten Geburtstag am 16. Juni mit Freunden und ihrer Familie im Schulheim feiern.
Dazu ist ein Geburtstagsessen geplant. Es werden 30 Gäste erwartet.

Ihre Vorgesetzte bittet Sie um Unterstützung bei der Planung und Durchführung des Anlasses.

Aufgabe 1

Sie besprechen mit Ihrer Vorgesetzten die Raum- und Tischdekoration.

a) Nennen Sie vier wichtige Punkte, die Sie beachten müssen. — 4

- _____
- _____
- _____
- _____

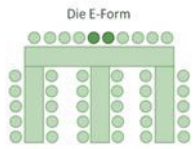
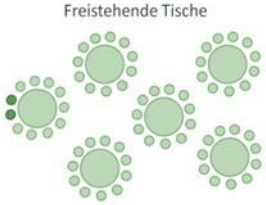
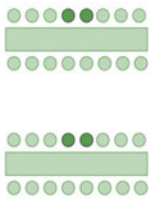
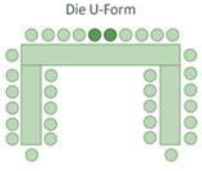
b) Schreiben Sie für diesen Geburtstag zwei mögliche Dekorationsartikel auf, ausgenommen ist die Tischwäsche. — 2

- _____
- _____

Aufgabe 2

Damit die Geburtstagsgäste sich wohl fühlen, ist es wichtig, die geeignete Tischform zu wählen.

Kreuzen Sie eine Tischform an, die für diesen Anlass in Frage kommt. — 1

			
☐	☐	☐	☐

Begründen Sie Ihre Wahl. — 1

_____

_____

_____

Übertrag	8	

	Anzahl Punkte maximal	erreicht
Übertrag	8	

Aufgabe 3

a) Zur Begrüssung wird den Gästen ein Apéro serviert. Da die meisten Gäste Jugendliche sind, werden vorwiegend alkoholfreie Apéro-Getränke serviert.

Machen Sie drei Vorschläge. 3

- _____
- _____
- _____

b) Im Schulheim wird Wert auf eine gesunde Ernährung gelegt.

An ihrem Geburtstag möchte Nora am liebsten folgendes Menu:

Teigwarensalat
***
Wienerschnitzel mit Pommes-frites
***
Buttercremetorte

Ersetzen Sie die Menükomponenten und machen Sie ihr je einen gesünderen Vorschlag. 3

Vorspeise: _____

Hauptspeise: _____

Dessert: _____

Übertrag	14	

	Anzahl Punkte maximal	erreicht
Übertrag	14	

Aufgabe 4

a) Für die Geburtstagsfeier sind verschiedene Servicearten möglich.

Erklären Sie in kurzen Sätzen je einen Vor- und Nachteil der folgenden Servicearten. 2

Begriff: Buffetservice

Vorteil: _____

Nachteil: _____

Begriff: Tellerservice 2

Vorteil: _____

Nachteil: _____

b) Sie haben sich für Tellerservice entschieden. Kreuzen Sie in der Tabelle an, welche Aussagen zu dieser Serviceart richtig sind. 3

Tellerservice

	richtig	falsch
Das Essen wird serviert.	☐	☐
Der Teller wird von links serviert.	☐	☐
Es werden nur warme Speisen serviert.	☐	☐
Die Portionengrösse ist vorgegeben.	☐	☐
Der Gast kann so viel essen wie er mag.	☐	☐
Es braucht weniger Personal.	☐	☐

Übertrag	21	

	Anzahl Punkte maximal	erreicht
Übertrag	21	
c) Damit der Speiseservice reibungslos abläuft, müssen die Serviceregeln eingehalten werden. Erklären Sie in zwei kurzen Sätzen warum das wichtig ist. • _____ _____ • _____ _____	2	
d) Erklären Sie in Stichworten vier allgemeine Serviceregeln für den Getränkeservice. • _____ • _____ • _____ • _____	4	
Aufgabe 5 a) Zur Geburtstagsfeier werden auch Gäste von auswärts erwartet. Ihre Aufgabe ist es, die Gäste zu begrüssen. Nennen Sie zwei Punkte, die Sie bei der Begrüssung beachten müssen. • _____ • _____	2	
Übertrag	29	

	Anzahl Punkte maximal	erreicht
Übertrag	29	

Aufgabe 6

a) Ein Gast erkundigt sich bei Ihnen nach einer Schülerin, die im Schulheim wohnt. Er will wissen wie es ihr geht.

Erklären Sie in einem Satz, warum Sie seine Frage nicht beantworten können. 1

_____

_____

b) Bei der täglichen Arbeit in Ihrem Betrieb gibt es immer wieder Situationen, zu welchen Sie keine Informationen weitergeben dürfen.

Kreuzen Sie an, welche Aussagekombination richtig ist. 1

A) Adressen und Telefonnummern von Schülern dürfen nicht weitergegeben werden.

B) Persönliche Kochrezepte dürfen weitergegeben werden.

C) Nur der Chef darf Informationen weitergeben.

D) Ich darf zu Hause am Familientisch über die Schüler des Schulheims sprechen.

E) Die Notizen auf dem Schreibtisch der Vorgesetzten darf ich lesen.

Richtig ist:
- ☐ A + B
- ☐ A + C + D
- ☐ C + D + E
- ☐ B + D + E

Übertrag	31	

	Anzahl Punkte maximal	erreicht
Übertrag	31	

Aufgabe 7

Die Geburtstagsgäste setzen sich zu Tisch. Sie beobachten, dass ein Gast die Hand hebt und Ihnen zuwinkt.

a) Nennen Sie die Art der Kommunikation. (Stichwort) — 1

_____

b) Beschreiben Sie, wie Sie darauf reagieren. (ein Satz) — 1

_____

c) Sie kennen die Merkmale der Kommunikation. Ergänzen Sie die Tabelle mit je einem Begriff. — 2

Begriff	Erklärung
Blickkontakt	
	lachen, weinen, schmunzeln
Gestik	
	abgewandt, frontal, gebeugt, aufrecht

Aufgabe 8

Während der Geburtstagsfeier beschwert sich ein Anwohner telefonisch über den Lärm der Musik im Garten. — 2

a) Nennen Sie 4 Punkte, die im Umgang mit Reklamationen wichtig sind.

- _____
- _____
- _____
- _____

Übertrag	37	

	Anzahl Punkte maximal	erreicht
Übertrag	37	
b) Erklären Sie in kurzen Sätzen wie Sie auf diese Reklamation reagieren. _____ _____ _____ _____	1	
Aufgabe 9 Beim Abräumen der Teller stellen Sie fest, dass sehr viele Essensreste übriggeblieben sind. Nennen Sie zwei mögliche Gründe, warum es so viele Resten gab. • _____ • _____	1	
Total	**39**	

Qualifikationsverfahren

Hauswirtschaftspraktikerin
Hauswirtschaftspraktiker EBA

Berufskenntnisse, schriftliche Prüfung

HKB 2 Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen

Nullserie 2017

Name, Vorname	**Nr. Kandidat/in**	**Datum**
....	.....	.....

Zeit 30 Minuten für 12 Aufgaben

Hilfsmittel Keine

Notenskala **Maximale Punktezahl: 39**

38	-	39	Punkte	=	Note	6.0
34	-	37	Punkte	=	Note	5.5
30	-	33	Punkte	=	Note	5.0
26	-	29	Punkte	=	Note	4.5
22	-	25	Punkte	=	Note	4.0
18	-	21	Punkte	=	Note	3.5
14	-	17	Punkte	=	Note	3.0
10	-	13	Punkte	=	Note	2.5
6	-	9	Punkte	=	Note	2.0
2	-	5	Punkte	=	Note	1.5
0	-	1	Punkte	=	Note	1.0

Erreichte Punktzahl	**Note**

Unterschrift der Expertinnen/Experten:

....

Diese Prüfungsaufgaben dürfen zu Übungszwecken verwendet werden.

Erarbeitet durch: Arbeitsgruppe OdA Hauswirtschaft Schweiz
Herausgeber: SDBB, Abteilung Qualifikationsverfahren, Bern

	Anzahl Punkte maximal	erreicht
Ausgangssituation Sie sind heute für die Unterhaltsreinigung der Bewohnerzimmer und der Nasszellen auf der Etage Ihres Alters-, und Pflegeheimes zuständig. Der Boden und die Wände in den Nasszellen sind gefliest. Die Bodenbeläge der Zimmer und auf dem Flur der Etage sind textil. Schliesslich kümmern Sie sich auch noch um die wöchentliche Pflanzenpflege auf der Etage.		
Aufgabe 1 Bei der Unterhaltsreinigung in Ihrem Betrieb ist es wichtig, dass Sie die allgemeinen hygienischen Anforderungen einhalten. Nennen Sie zu den folgenden Begriffen je drei Massnahmen. Persönliche Hygiene: • _____ • _____ • _____ Betriebshygiene: • _____ • _____ • _____	3	
Aufgabe 2 Welche Massnahmen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz beachten Sie bei der Reinigung der Zimmer. a) Nennen Sie vier Beispiele in Stichworten. • _____ • _____ • _____ • _____	2	
Übertrag	5	

	Anzahl Punkte maximal	erreicht
Übertrag	5	

Aufgabe 2 Fortsetzung

b) Beschreiben Sie mit je zwei Massnahmen in Stichworten, wie diese Unfallarten verhindert werden können.

Unfallarten	Unfallverhütung - Massnahmen	
Stürze	• _____ _____ _____ • _____ _____ _____	2
Vergiftungen	• _____ _____ _____ • _____ _____ _____	2
Elektrischer Stromschlag	• _____ _____ _____ • _____ _____ _____	2

Übertrag	11	

	Anzahl Punkte maximal	erreicht
Übertrag	11	

Aufgabe 3

Sie richten Ihren Reinigungswagen für die Reinigung der Zimmer und der Nasszellen. Bei der Reinigung achten Sie auch auf eine exakte Dosierung des Reinigungsmittels.

Wählen Sie zwei Dosiersysteme aus, welche eine exakte Dosierung ermöglichen. Begründen Sie Ihre Wahl mit einer Aussage. 3

Dosiersystem	Begründung
_____	• _____ _____ _____ _____
_____	• _____ _____ _____ _____

Übertrag	14	

	Anzahl Punkte maximal	erreicht
Übertrag	14	
Aufgabe 4 Für die Oberflächen im Zimmer benutzen Sie einen Neutralreiniger. Die wichtigsten Bestandteile des Neutralreinigers sind Tenside. Nennen Sie zwei Funktionen von Tensiden. • _____ • _____	2	
Aufgabe 5 Bei der Reinigung des Zimmers verwenden Sie zudem verschiedene Reinigungstücher und Reinigungsmittel. Es gibt eine Aussagekombination die richtig ist. Kreuzen Sie an welche das ist. A) Mikrofaser-Tücher sind nicht für alle Reinigungsarten geeignet. B) Je höher der PH-Wert desto saurer das Reinigungsprodukt. C) Universalreiniger mit Alkohol unterstützen eine striemenfreie Reinigung. D) Alkalische Reiniger entfernen Fette und Eiweisse. E) Je niedriger der PH-Wert, desto besser die Reinigungswirkung bei Fingerabdrücken. Richtig ist: ☐ A + B ☐ A + C + D ☐ C + D + E ☐ B + D + E	1	
Übertrag	17	

	Anzahl Punkte maximal	erreicht
Übertrag	17	

Aufgabe 6 — 3

Im Zimmer treffen Sie auf eine rechte Unordnung. Es liegen PET-Flaschen und Plastik herum. Im Papierkorb finden Sie sogar Batterien.

Benennen Sie die drei Symbole und ihre Bedeutung in Stichworten.

Symbol	Symbolbezeichnung	Symbolaussage/Bedeutung
	_____	_____ _____ _____
	_____	_____ _____ _____
	_____	_____ _____ _____

Aufgabe 7

Das Zimmer ist mit einem textilen Bodenbelag ausgestattet. Welche Nachteile können textile Bodenbeläge haben?

a) Beschreiben Sie einen Nachteil in mindestens zwei Sätzen. — 1

_____

_____

_____

b) Um textile Bodenbeläge zu reinigen, werden verschiedene Reinigungsmethoden eingesetzt. Nennen Sie die jeweilige Reinigungsmethode. — 1

Reinigungsart	Reinigungsmethode
Unterhaltsreinigung	
Zwischenreinigung	

Übertrag	22	

	Anzahl Punkte maximal	erreicht
Übertrag	22	

Aufgabe 7 Fortsetzung

c) Ihre Berufsbildnerin erinnert Sie daran, die Sichtreinigung nicht zu vergessen. Erklären Sie in einem Satz was sie damit meint. — 1

_____

_____

Aufgabe 8

Sie haben das Zimmer gereinigt und beginnen mit der Reinigung der Nasszelle. Der Boden und die Wände sind gefliest.

a) Zählen Sie vier typische Reinigungsmittel auf, die Sie in der Nasszelle verwenden. — 2

- _____
- _____
- _____
- _____

b) Bei der Reinigung der Nasszelle fällt Ihnen auf, dass die Fliesen sehr verkalkt sind und das Lavabo schmutzig ist.

Kreuzen Sie an, ob die folgenden Aussagen richtig oder falsch sind. — 2

	richtig	falsch
Um Kalk zu entfernen braucht man viel Mechanik.	☐	☐
Der Einsatz von Mikrofasertücher reduziert den Reinigungsmittelverbrauch.	☐	☐
Säurehaltige Reinigungsmittel können Flecken auf Marmor-Böden erzeugen.	☐	☐
Umweltfreundliche Reinigungsprodukte enthalten mehr Farbstoffe.	☐	☐

Übertrag	27	

	Anzahl Punkte maximal	erreicht
Übertrag	27	

Aufgabe 8 Fortsetzung

Die Nasszelle, die Sie reinigen ist gefliest.

c) Nennen Sie vier allgemeine Eigenschaften von Fliesen. — 2

- _____
- _____
- _____
- _____

d) Erklären Sie einen Nachteil von Fliesenboden in einem Satz. — 1

_____

_____

_____

Aufgabe 9

Auf den Flaschen der Reinigungsmittel für die Nasszelle sind verschiedene Gefahrensymbole angebracht.

Benennen Sie die folgenden Symbole in Stichworten. — 1

_____

_____

Übertrag	31	

	Anzahl Punkte maximal	erreicht
Übertrag	31	
Aufgabe 10 In der Nasszelle treffen Sie unter anderem auch Kosmetikrückstände und Fingerabdrücke am Spiegel an. a) Mit welchem Reinigungsmittel entfernen Sie diese Verunreinigungen? Nennen Sie ein Reinigungsmittel. _____ b) Warum nehmen Sie dieses Reinigungsmittel? Erklären Sie in einem Satz. _____ _____ _____	1 1	
Aufgabe 11 Zum Schluss machen Sie noch einen Kontrollblick und bemerken, dass im Zimmer die Pflanzen welk aussehen und ihre Blätter verlieren. Was könnten die Gründe dafür sein? Nennen Sie vier Gründe, woran es liegen kann.. • _____ • _____ • _____ • _____	4	
Übertrag	37	

	Anzahl Punkte maximal	erreicht
Übertrag	37	
Aufgabe 12 Bewohnte Räume sollen für die Bewohner so gestaltet sein, dass sie sich „zu Hause fühlen“. Alle Menschen haben -unabhängig von ihrer Lebenssituation- Bedürfnisse. a) Nennen Sie zwei Grundbedürfnisse. • _____ • _____	1	
b) Zudem haben Bewohner noch individuelle Bedürfnisse. Nennen Sie zwei individuelle Bedürfnisse. • _____ • _____	1	
Total	**39**	

Qualifikationsverfahren

Hauswirtschaftspraktikerin
Hauswirtschaftspraktiker EBA

Berufskenntnisse, schriftliche Prüfung

HKB 3 Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf

Nullserie 2017

Name, Vorname	**Nr. Kandidat/in**	**Datum**
....	.....	.....

Zeit 30 Minuten für 7 Aufgaben

Hilfsmittel Keine

Notenskala **Maximale Punktezahl: 28**

27	-	28	Punkte	=	Note	6.0
24	-	26	Punkte	=	Note	5.5
21	-	23	Punkte	=	Note	5.0
19	-	20	Punkte	=	Note	4.5
16	-	18	Punkte	=	Note	4.0
13	-	15	Punkte	=	Note	3.5
10	-	12	Punkte	=	Note	3.0
7	-	9	Punkte	=	Note	2.5
5	-	6	Punkte	=	Note	2.0
2	-	4	Punkte	=	Note	1.5
0	-	1	Punkte	=	Note	1.0

Erreichte Punktzahl	**Note**

Unterschrift der Expertinnen/Experten:

....

Diese Prüfungsaufgaben dürfen zu Übungszwecken verwendet werden.

Erarbeitet durch: Arbeitsgruppe OdA Hauswirtschaft Schweiz
Herausgeber: SDBB, Abteilung Qualifikationsverfahren, Bern

	Anzahl Punkte maximal	erreicht
Position 3		
Ausgangssituation Sie sind während eines Monats in der Wäscherei des Seniorenzentrums Sonnenblick eingeteilt. Die Betriebswäsche und die Privatwäsche der Senioren werden im Haus gewaschen.		
Aufgabe 1 Bevor Sie mit der Arbeit beginnen, müssen Sie die hygienischen Anforderungen erfüllen. Nennen Sie vier Anforderungen an die persönliche Hygiene im Schmutzwäschebereich. • _____ • _____ • _____ • _____	2	
Aufgabe 2 Heute Morgen arbeiten Sie im Schmutzwäschebereich und müssen die Privatwäsche der Senioren sortieren. a) Erklären Sie die Begriffe Betriebswäsche und Privatwäsche in je einem Satz. Privatwäsche: _____ _____ Betriebswäsche: _____ _____ Die Privatwäsche ist in Wäschekörben gesammelt worden und steht im Schmutzwäschebereich. Jetzt müssen Sie die Wäsche sortieren. Nach welchen Kriterien gehen Sie beim Sortieren der Wäsche vor? Nennen Sie sechs Kriterien. • _____ • _____ • _____ • _____ • _____ • _____	2 3	
Übertrag	7	

	Anzahl Punkte maximal	erreicht
Übertrag	7	

Aufgabe 3

Die Textilien werden aus verschiedenen Textilfasern hergestellt und müssen unterschiedlich behandelt werden. Auf den Kleidungsstücken sind Textilpflegesymbole angebracht.

Schreiben Sie zu jedem Zeichen die Bedeutung. 4

Aufgabe 4

Frau Seiler, eine Seniorin, hat einen Pullover in die Wäsche gegeben. Dieser Pullover ist aus Wolle.

a) Nennen Sie vier Trageigenschaften der Wolle in Stichworten. 2

- _____
- _____
- _____
- _____

b) Nennen Sie vier weitere Bekleidungstextilien, die aus Wolle hergestellt werden. 2

- _____
- _____
- _____
- _____

c) Nennen Sie zwei Pflegeeigenschaften von Wolle. 1

- _____
- _____

Übertrag	16	

	Anzahl Punkte maximal	erreicht
Übertrag	16	

Aufgabe 5

In der Privatwäsche von Frau Seiler hat es eine Damenbluse mit fehlendem Knopf. Die Damenbluse durchläuft verschiedene Stationen im Wäschekreislauf.

Nummerieren Sie die Stationen in der richtigen Reihenfolge. 5

_____	Lagern der Schmutzwäsche
_____	Mangeln oder Bügeln
_____	Falten
_____	Waschen
_____	Vorbereiten zum Bügeln
_____	Instandstellen schadhafter Wäschestücke
_____	Sammeln der Wäsche
_____	Vorbereiten der Wäsche zum Waschen
_____	Trocknen
_____	Verteilen der sauberen Wäsche

Aufgabe 6

Am Nachmittag erhalten Sie von Ihrer Vorgesetzten den Auftrag, die Berufsbekleidung des Küchenpersonals zu waschen. 2

a) Wie müssen Sie die Berufsbekleidung vor dem Waschen vorbereiten?
Nennen Sie vier Merkmale.

- _____
- _____
- _____
- _____

Sie beladen die Waschmaschine mit den farbigen Kochjacken. 0.5

b) Welche Waschmittelart wählen Sie für die farbigen Kochjacken?
Kreuzen Sie die richtige Wahl an.

- ☐ Colorwaschmittel
- ☐ Wollwaschmittel
- ☐ Vollwaschmittel
- ☐ Feinwaschmittel

c) Bei welcher Temperatur waschen Sie die weissen Küchenschürzen? 0.5

_____

Übertrag	24	

	Anzahl Punkte maximal	erreicht
Übertrag	24	

Aufgabe 7

Die angefallene Wäsche wurde gewaschen und im Wäschetrockner getrocknet. Sie sind zuständig für die Reinigung und Pflege der Maschinen.

a) Notieren Sie vier Arbeitsmittel für die Reinigung eines Wäschetrockners. 2

Mise en Place:

- _____
- _____
- _____
- _____

b) Erklären Sie vier Reinigungs- oder Pflegearbeiten eines Wäschetrockners. 2

- _____
- _____
- _____
- _____

Total	**28**	

Qualifikationsverfahren

Hauswirtschaftspraktikerin/ Hauswirtschaftspraktiker EBA

Berufskenntnisse, schriftliche Prüfung

HKB 4 Zubereiten und Verteilen von Gerichten

Nullserie 2017

Name, Vorname	**Nr. Kandidat/in**	**Datum**
....	.....	.....

Zeit 30 Minuten für 12 Aufgaben

Hilfsmittel Keine

Notenskala **Maximale Punktezahl: 28**

27	-	28	Punkte	=	Note	6.0
24	-	26	Punkte	=	Note	5.5
21	-	23	Punkte	=	Note	5.0
19	-	20	Punkte	=	Note	4.5
16	-	18	Punkte	=	Note	4.0
13	-	15	Punkte	=	Note	3.5
10	-	12	Punkte	=	Note	3.0
7	-	9	Punkte	=	Note	2.5
5	-	6	Punkte	=	Note	2.0
2	-	4	Punkte	=	Note	1.5
0	-	1	Punkte	=	Note	1.0

Erreichte Punktzahl	**Note**

Unterschrift der Expertinnen/Experten:

....

Diese Prüfungsaufgaben dürfen zu Übungszwecken verwendet werden.

Erarbeitet durch: Arbeitsgruppe OdA Hauswirtschaft Schweiz
Herausgeber: SDBB, Abteilung Qualifikationsverfahren, Bern

	Anzahl Punkte maximal	erreicht
Ausgangssituation Es ist Winter und Sie arbeiten in der Küche und bereiten eine Schokoladencreme zu. Sie gehen in den Kühlraum, um Früchte für das Ausgarnieren zu holen. Sie finden eine Kiste voller Erdbeeren. Fragend wenden Sie sich an den Küchenchef. Er erklärt Ihnen, dass er diese für einen speziellen Anlass gekauft hat.		
Aufgabe 1 Sie nennen ihm stichwortartig drei Gründe, warum Sie beim Einkauf von Früchte und Gemüse auf die Jahreszeit/Saison achten. • _____ • _____ • _____	3	
Aufgabe 2 Der Küchenchef bittet Sie, eine Tabelle für die typischen Gemüse und Früchte der jeweiligen Saison zu erstellen. Ergänzen Sie die Tabelle mit je zwei Früchten und Gemüse. (Keine Doppelnennungen)	6	

Saison	Gemüse	Früchte
Frühling	• _____ • _____	• _____ • _____
Sommer	Broccoli, Fenchel	Kirschen, Melone
Herbst	• _____ • _____	• _____ • _____
Winter	• _____ • _____	• _____ • _____

Übertrag	9	

	Anzahl Punkte maximal	erreicht
Übertrag	9	

Aufgabe 3

Sie haben Ihre Schokoladencreme garniert und stellen diese im Restaurant in die Kühlvitrine. Ein Gast erkundigt sich bei Ihnen, ob diese Schokoladencreme viel Fett enthält.

Nennen Sie ein Lebensmittel in Ihrer Schokoladencreme, das den Nährstoff Fett enthält. 1

_____

Aufgabe 4

Neben Fett gibt es noch weitere Nährstoffe, welche alle eine Aufgabe in unserem Körper haben.

Nennen Sie die passenden Nährstoffe. 2

Nährstoffe	Aufgaben
Fett	Energielieferant, Betriebsstoff oder Energie Bombe genannt: Man unterscheidet zwischen pflanzlichem und tierischem, zwischen gesättigten (festen) und ungesättigten (flüssigen).
_____	Der wichtigste Energielieferant, Betriebsstoff liefert deinem Körper schnell verfügbare Energie. Die ist wichtig für Muskeln und Gehirn. Sie bestehen meistens aus verschiedenem Zucker und verschiedenen Stärken.
_____	Baustoffe, zum Beispiel für die Zellen von Muskeln, Knochen, Herz und Haut.
_____	Baumeister in deinem Körper: z.B. Calcium ist gut für Knochen und Zähne. Eisen ist wichtig für den Sauerstofftransport.
_____	Schutz- und Reglerstoffe, z.B.: Immunsystem stärken, sind an Stoffwechselvorgängen beteiligt.

Übertrag	12	

	Anzahl Punkte maximal	erreicht
Übertrag	12	
Aufgabe 5 Nennen Sie einen Grund, weshalb Sie die Schokoladencreme in die Kühlvitrine stellen. _____	1	
Aufgabe 6 Nach Ihrer Mittagspause arbeiten Sie in der kalten Küche. Es trifft eine Lieferung von frischem Gemüse ein, welches Sie korrekt lagern müssen. Welche Regeln beachten Sie, nennen Sie drei Punkte. • _____ • _____ • _____	3	
Der Küchenchef teilt Ihnen mit, dass morgen ein Anlass im Betrieb stattfindet, für welchen Sie 50 Sandwiches zubereiten müssen. Er bittet Sie darum, die nötigen Vorbereitungen zu treffen.		
Aufgabe 7 Schreiben Sie drei Gründe auf, weshalb die Arbeitsvorbereitungen für die Sandwiches wichtig sind. • _____ • _____ • _____	3	
Übertrag	19	

	Anzahl Punkte maximal	erreicht
Übertrag	19	
Aufgabe 8 Für das Schinkensandwich ist genau definiert wie viel Streichmasse, Schinken, Cornichons, Salat usw. verwendet werden muss. Erklären Sie in ein bis zwei Sätzen, weshalb dies so ist. _____ _____ _____ _____	1	
Aufgabe 9 Für die Sandwichzubereitung brauchen Sie Küchenhilfsmittel. Nennen Sie vier davon. • _____ • _____ • _____ • _____	2	
Aufgabe 10 Bei der Zubereitung der Sandwiches achten Sie auf die Hygiene und Sicherheit. Kreuzen Sie an, ob die folgenden Aussagen richtig oder falsch sind. richtig falsch Einweghandschuhe ziehe ich nur bei der Verarbeitung von warmen Speisen an. ☐ ☐ Bei der Zubereitung achte ich auf die Reihenfolge. ☐ ☐ Am Ende der Herstellung verpacke ich die übrigen Lebensmittel beschrifte und datiere sie. ☐ ☐ Nach der Herstellung der Sandwiches muss ich sie nicht mehr kühl lagern. ☐ ☐	2	
Übertrag	24	

	Anzahl Punkte maximal	erreicht
Übertrag	24	
Nach dem Anlass haben Sie Dienst in der Abwaschküche. Sie diskutieren mit einer Kollegin über die Abwaschorganisation.		
Aufgabe 11 Kreuzen Sie an, welche Aussagekombination richtig ist. A) Ich achte darauf, dass das Spülmittel und der Glänzer stets aufgefüllt sind. B) Das Besteck wird in heissem Wasser eingelegt. C) Die Korbdurchschubmaschine hat oben und unten zwei Sprüharme. Einer für das Spülmittel und der andere für den Glänzer. D) Besteck und Glas muss ich abtrocknen. E) An der Korbdurchschubmaschine blinkt ein Knopf rot, den muss ich nicht beachten. Richtig ist: ☐ A + B ☐ A + C + D ☐ C + D + E ☐ B + D + E	2	
Aufgabe 12 Eine Schlussarbeit in der Abwaschküche ist immer die Abfallentsorgung. Nennen Sie zwei Arten von Abfällen, die während dem Abwaschen im Mittagservice entstehen können. • _____ • _____	2	
Total	**28**	