

Fachpraktiker/in Hauswirtschaft
Beispiele zur schriftlichen Abschlussprüfung Teil 1
Verpflegung und Service

1. Nennen Sie 4 Getreidearten.

2. Nennen Sie 2 Fette, die in der Küche verwendet werden.

3. Nennen Sie 3 Genussmittel.

4. Nennen Sie 4 verschiedene Milchprodukte.

5. Welche Eigenschaften haben Vollkornprodukte?

- gut für empfindliche Verdauungsorgane
- kurze Garzeit
- haben einen hohen Nähr- und Sättigungswert
- müssen wenig gekaut werden

6. Ordnen Sie folgende Lebensmittel zu:

Kartoffelchips, Magerquark, Schokolade, Äpfel, Salami, Karottenrohkost, Pommes frites, Salzkartoffeln

Lebensmittel mit hohem Fettanteil	Lebensmittel mit niedrigem Fettanteil

7. Nennen Sie 3 Möglichkeiten, wie Sie Brote fettarm belegen können.

8. Nennen Sie 3 Ursachen für Übergewicht.

9. Wie kann in der Ernährung Fett eingespart werden?
(3 Antworten)

10. Sie möchten ein Müsli süßen, aber keinen Zucker verwenden.
Welche Möglichkeiten gibt es? (1 Antwort)

11. Wie reinigen Sie Ihren Arbeitsplatz nach der Verarbeitung von Geflügel? (2 Antworten)

12. Was sind Salmonellen?

- Ungeziefer in Lebensmitteln
- kleine Mücken
- Bakterien, die eine Lebensmittelvergiftung verursachen
- Gewürze

13. Nennen Sie 4 Regeln für die persönliche Hygiene im Arbeitsbereich Verpflegung

**14. Was ist beim Anrichten von Speisen zu beachten?
(3 Antworten)**

**15. Sie dekorieren einen Kaffeetisch. Was kann dazu verwendet werden?
(3 Antworten)**

**16. Sie backen verschiedene Kuchen für ein Fest.
Ein Kilogramm (kg) Mehl kostet 0,39 €.**

für 3 Rotweinkuchen brauchen Sie	700 g Mehl
für Muffins benötigen Sie	350 g Mehl
für 2 Hefezöpfe	1000 g Mehl
für einen Biskuitboden	<u>400 g Mehl</u>

**Wie viel Mehl benötigen Sie insgesamt?
Wie viel kostet das Mehl?**

**17. Sie kaufen Getränke im Großmarkt ein.
Die Getränke kosten 35,00 €.
19% Mehrwertsteuer kommen noch dazu.
Was ist zu bezahlen?**

18. Warum müssen leicht verderbliche Lebensmittel immer kühl aufbewahrt werden?

- Der Geschmack verbessert sich
- Die Kühlung verzögert die Keimvermehrung
- Durch die Kühlung sind Lebensmittel ewig haltbar
- Gekühlte Lebensmittel sind leichter verdaulich

19. Nennen Sie 3 Vorteile von Convenience-Produkten in der Großküche.

20. Warum sind Vollkornprodukte in der Ernährung besonders wertvoll?

- weil sie preisgünstig sind
- weil sie leicht verdaulich sind
- weil sie viele Ballaststoffe enthalten
- weil sie schön aussehen

21. Welche Lebensmittel liefern besonders viel Calcium?

- Obst und Gemüse
- Fleisch und Fisch
- Obst und Vollkornprodukte
- Milch und Milchprodukte

22. Sie belegen Platten mit Schinken.

Für eine Platte braucht man 280 g Schinken.

a) Wie viel kg Schinken werden für 25 Platten benötigt?

b) Ein kg Schinken kostet 11,99 €. Wie viel kostet der Schinken für alle Platten?

23. Nennen Sie 3 Großküchengeräte.

24. Welche Angaben stehen auf einer Lebensmittelverpackung? (4 Antworten)

25. Nennen Sie 3 Ursachen für Übergewicht.

26. Geben Sie 3 Regeln für eine vitaminschonende Vor- und Zubereitung von Obst und Gemüse an.

27. Was bedeutet der Begriff „Binden“ in der -Küchensprache?

- Einkochen von Lebensmitteln
- erhitzte Lebensmittel mit kaltem Wasser überbrausen
- Zugießen von Flüssigkeit
- Andicken von Speisen

28. Lebensmittel können verderben.

Geben Sie je ein Beispiel an.

Schimmelbildung:

Sauer werden:

Ranzig werden:

29. Warum müssen leicht verderbliche Lebensmittel immer kühl aufbewahrt werden?

- Der Geschmack verbessert sich
- Die Kühlung verzögert die Keimvermehrung
- Durch die Kühlung sind Lebensmittel ewig haltbar
- Gekühlte Lebensmittel sind leichter verdaulich

30. Welches Lebensmittel darf in der Großküche *nicht* eingefroren werden?

- Bohnen
- rohe Schnitzel
- rohes Hackfleisch
- Erdbeeren

31. Bei welcher Temperatur dürfen heiße Speisen ausgegeben werden?

- mindestens 65 °C
- 100 °C
- mindestens 50 °C
- 180 °C

32. Was bedeutet „Rückstellprobe“?

- Lebensmittel, die zur Sicherheit beim Verkäufer bleiben
- eine kleine Menge zubereiteter Speisen, die zurückbehalten und tiefgekühlt werden
- ausgewählte Lebensmittel, die im Vorratsregal zurückbehalten werden
- ein Gericht, das vor dem Servieren von einer Person probiert wird

33. Nennen Sie 2 Vorteile für den Einsatz des Kombidämpfers.

34. Sie arbeiten zum ersten Mal in einer Großküche. Welche Bescheinigung verlangt der Arbeitgeber?

- Bescheinigung über Erste-Hilfe-Kurs
- Bescheinigung über Erstbelehrung nach IFSG
- Bescheinigung über Hör- und Sehtest
- Blutspenderausweis

35. Ein Imbiss soll vorbereitet werden. Für 4 Personen rechnet man 200 g Frischkäse.

Berechnen Sie die benötigte Menge (in kg) für 63 Personen.

36. Sie sind für das Frühstücksbuffet eingeteilt. Was beachten Sie bei Ihrer persönlichen Hygiene? (3 Antworten)

37. Welche Umgangsformen werden vom Servicepersonal erwartet? (2 Antworten)

38. Nennen Sie 3 Vorteile eines Speisenbuffets.