

Lebensmittelhygiene (HACCP)

1. Was versteht man unter HACCP?
2. Welche CCP können in einem Betrieb installiert werden?
3. Wer kontrolliert die Einhaltung der Richtlinien?
4. Was soll zur Einhaltung der HACCP geführt werden?
5. Was versteht man unter persönlicher Hygiene?
6. Was sind sensible Lebensmittel?
7. Wie sind sensible Lebensmittel zu lagern?
8. Was beachtet man bei der Verarbeitung von sensiblen Lebensmitteln?
9. Was beachtet man bei der Zubereitung von sensiblen Lebensmitteln?
10. Wie taut man sensible Lebensmittel auf?
11. Was beachtet man beim Tiefkühlen von sensiblen Lebensmitteln?
12. Was beachtet man beim Aufwärmen von Speisen?
13. Was ist der Unterschied einer Bombage zu einem Gefrierbrand?
14. Was beachtet man beim richtigen Warmhalten?
15. Was beachtet man beim Frittieren?
16. Was beachtet man beim Frittiergefäß?
17. Was beachtet man bei Kühleinrichtungen?
18. Was beachtet man bei Lagerräumen?
19. Was versteht man unter „kühl lagern“?
20. Was versteht man unter „gekühlt lagern“?
21. Was versteht man unter „tiefgekühlt lagern“?
22. Wie können Bakterien getötet werden?
23. Warum benötigt man beim Tiefkühlen eine Kerntemperatur?
24. Wie kann man Lebensmittel haltbar machen?
25. Wie geht man bei der Schädlingsmonitoring vor?
26. Was ist eine Gegenprobe?

Betriebskunde

1. Wer schließt den Kollektivvertrag ab und was beinhaltet dieser?
2. Was versteht man unter Betriebsanlagengenehmigung?
3. Der Arbeitsinspektorat kommt in Ihren Betrieb, was kontrolliert dieser?
4. Was beachten Sie beim Jugendschutzgesetz?
5. Welche Steuern gibt es in Österreich und wo werden diese Steuersätze angewendet?
6. Was versteht man unter einer Bilanz?
7. Ein neuer Mitarbeiter hat seinen ersten Arbeitstag. Wie gehen Sie vor?
8. Wie können sie ein Arbeitsverhältnis beenden?
9. Was ist der Unterschied zwischen Gasthaus und Gasthof?
10. Wie werden Hotels klassifiziert?
11. In Ihrem Betrieb fällt die Registrierkassa aus. Wie gestalten Sie eine Mehrwertsteuerrechnung?

