

Kompetenzorientierte Prüfung Restaurantfachmann

1. Alkoholfreie und Heißgetränke

2. Ein Gast möchte den Unterschied zwischen Sodawasser, Mineralwasser und Near Water wissen.
Wie erklären Sie diesen? (Herstellung, Inhaltsstoffe, etc.)
3. Ein Gast möchte von Ihnen wissen was der Unterschied zwischen Fruchtsaft, Fruchtsaftgetränk und Fruchtnektar ist.
Was teilen Sie ihm dazu mit?
4. Ein Gast möchte Kaffee bestellen.
Erklären Sie ihm den qualitativen Unterschied sowie die Produktion von Kaffee.
5. Ein Gast möchte Kaffee. Er liest auf Ihrer Karte: Cappuccino, Großer Brauner, Verlängerter und Wiener Melange.
Erklären Sie ihm diese Getränke.
6. Ein Gast möchte Tee bestellen. Dabei liest er Hochlandtee und Tieflandtee auf Ihrer Getränkekarte.
Erklären Sie ihm den Unterschied, sowie die Produktion von Tee.
7. Ein Gast möchte den qualitativ hochwertigsten Tee in Ihrem Lokal bestellen.
Erklären Sie ihm die Qualitätsunterschiede beim Tee. (Blattgrade)
8. Ein Gast kommt zu ihnen und fühlt sich sehr müde. Er möchte ein kaltes, alkoholfreies Getränk welches ihn etwas aufmuntert.
Was würden Sie ihm empfehlen und erklären Sie ihm das Getränk.
9. Ein Gast kommt zu Ihnen nach einem langen Tennismatch. Er möchte ein Getränk dass ihn etwas aufbaut.
Was würden Sie ihm empfehlen und begründen Sie diese Empfehlung
10. Ein Gast liest bei Ihnen ein Tonic Water auf der Getränkekarte.
Erklären Sie ihm dieses Getränk.
11. Ein Gast sieht wie Sie aus der Schankanlage eine Limonade zapfen.
Erklären Sie ihm die Funktionsweise der Anlage (Post MIX), sowie die Herstellung einer künstlichen Limonade.

2. Wein/Schaumwein

1. Ein Gast möchte ein Glas Weißwein aus Niederösterreich welcher für eines der dortigen Weinbaugebiete typisch ist.
Was würden Sie ihm empfehlen, bzw. erklären Sie ihm auch die Herstellung.
2. Ein Gast möchte ein Glas Rotwein aus dem Burgenland welcher für ein dortiges Weinbaugebiet typisch ist.
Was würden Sie ihm empfehlen, bzw. erklären Sie ihm auch die Herstellung.
3. Ein Gast möchte ein Glas Weißwein aus der Steiermark, welcher für ein dortiges Weinbaugebiet typisch ist.
Was würden Sie ihm empfehlen, bzw. erklären Sie ihm auch die Herstellung.
4. Ein Gast möchte ein Glas Prädikatswein aus dem Burgenland, welcher für ein dortiges Weinbaugebiet typisch ist.
Was würden Sie ihm empfehlen, bzw. erklären Sie ihm auch die Herstellung.
5. Ein Gast möchte ein Glas Rosé Wein aus der Steiermark, welcher für ein dortiges Weinbaugebiet typisch ist.
Was würden Sie ihm empfehlen, bzw. erklären Sie ihm auch die Herstellung.
6. Ein Gast liest in der Weinkarte „Schilcherland DAC“, er möchte gerne wissen, was DAC eigentlich heißt, geben Sie eine Erklärung dafür.
7. Sie haben in Ihrem Betrieb einen Tischaufsteller, auf welchem Sie „Sturm“ anbieten, ein Gast möchte gerne wissen um welches Getränk es sich dabei handelt. Erklären Sie dieses Getränk.
8. Ein Gast liest auf Ihrer Weinkarte folgende Produkte:
Veltliner Klassik, Veltliner Reserve,
Erklären Sie ihm diese Produkte und deren Unterschiede.
9. Ein Gast möchte eine Flasche Champagner bestellen.
Erklären Sie dem Gast dieses Produkt und bieten Sie ihm drei Marken an.
10. Ein Gast möchte ein österreichisches Schaumweinprodukt trinken.
Erklären Sie ihm die Herstellung dieses Produktes, sowie den Unterschied zu einem anderen Produkt.
11. Ein Gast möchte ein Schaumweinprodukt aus Italien bestellen.
Erklären Sie ihm ein Produkt.
12. Ein Gast möchte ein Schaumweinprodukt aus Spanien bestellen.
Erklären Sie ihm ein Produkt.

3. Aperitif und Digestif

1. Empfehlen Sie einem Gast einen alkoholischen Aperitif aus Italien und erklären Sie diesen, inkl. eines Serviervorschlages.
2. Empfehlen Sie einem Gast einen alkoholischen Aperitif aus Frankreich und erklären Sie diesen, inkl. eines Serviervorschlages.
3. Empfehlen Sie einem Gast einen alkoholischen Aperitif aus Österreich und erklären Sie diesen, inkl. eines Serviervorschlages.
4. Empfehlen Sie einem Gast einen alkoholischen Aperitif aus Spanien und erklären Sie diesen, inkl. eines Serviervorschlages.
5. Empfehlen Sie einem Gast einen alkoholischen Aperitif aus Portugal und erklären Sie diesen, inkl. eines Serviervorschlages.
6. Empfehlen Sie einem Gast einen alkoholischen Digestif aus Portugal und erklären Sie diesen, inkl. eines Serviervorschlages.
7. Empfehlen Sie einem Gast einen alkoholischen, klaren Digestif aus Österreich und erklären Sie diesen, inkl. eines Serviervorschlages.
8. Ein Gast fragt nach dem Essen nach einem Magenbitter, bieten Sie ihm einen Voll.-und einen Halbbitter an.
9. Empfehlen Sie einem Gast einen alkoholischen Digestif aus Spanien und erklären Sie diesen, inkl. eines Serviervorschlages.
10. Empfehlen Sie einem Gast einen Edellikör und erklären Sie diesen, inkl. eines Serviervorschlages.
11. Ein Gast möchte einen Weinbrand aus Frankreich trinken. Erklären Sie ihm die Herstellung und Qualitätsunterschiede.

4. Spirituosen/ Bier:

1. Ein Gast möchte einen Whiskey aus Amerika trinken.
Erklären Sie ihm die Herstellung und Qualitätsunterschiede.
2. Ein Gast möchte einen Whisky aus Schottland trinken.
Erklären Sie ihm die Herstellung und Qualitätsunterschiede.
3. Ein Gast möchte etwas über Rum wissen.
Erklären Sie die Herstellung und Herkunft.
4. Ein Gast möchte etwas über Tequila wissen.
Erklären Sie die Herstellung und Herkunft.
5. Ein Gast möchte etwas über Vodka wissen.
Erklären Sie die Herstellung und Herkunft.
6. Ein Gast möchte etwas über österreichische Schnäpse wissen.
Erklären Sie die Herstellung und Herkunft.
7. Ein Gast möchte etwas über Gin wissen.
Erklären Sie die Herstellung und Herkunft.
8. Ein Gast möchte etwas über Weinbrand wissen
Erklären Sie die Herstellung und Herkunft.
9. Ein Gast möchte etwas über österreichische Biere wissen.
Erklären Sie die Herstellung und Sortenunterschiede.
10. Ein Gast möchte wissen welcher Unterschied zwischen Weizenbier und Pils besteht.
Erklären Sie ihm den Unterschied in der Herstellung und nennen Sie entsprechende Produkte (je zwei Produkte mit den Markennamen).
11. Ein Gast möchte etwas über Grappa wissen.
Erklären Sie die Herstellung und Herkunft.
12. Ein Gast möchte wissen was ein Bockbier ist.
Erklären Sie die Herstellung und den Unterschied zu anderen Bieren.

5. Speisenkunde:

1. Ein Gast möchte einen heimischen Fisch essen.
Erklären Sie die Arten und Zubereitungsvarianten.
2. Ein Gast möchte einen Salzwasserfisch essen.
Erklären Sie die Arten und Zubereitungsvarianten inkl. Getränkeempfehlung.
3. Ein Gast möchte Krustentiere oder Schalentiere essen.
Erklären Sie die Arten und Zubereitungsvarianten.
4. Ein Gast möchte ein regionales Gericht aus Ihrer Region essen.
Empfehlen Sie eines inkl. Beilagen und Getränkeempfehlung.
5. Ein Gast möchte eine österreichische Rindfleischspezialität essen.
Empfehlen Sie ihm ein Gericht inkl. Beilagen/ Sauce und erklären Sie das inkl. einer Getränkeempfehlung.
6. Ein Gast möchte eine österreichische Kalbfleischspezialität essen.
Empfehlen Sie ihm ein Gericht inkl. Beilagen/ Sauce und erklären Sie das inkl. einer Getränkeempfehlung.
7. Ein Gast möchte ein typisch österreichisches Schweinefleisch Gericht essen.
Empfehlen Sie ihm eine Speise inkl. Beilagen und erklären Sie das inkl. einer Getränkeempfehlung.
8. Ein Gast möchte ein typisch österreichisches Gericht von Innereien essen.
Empfehlen Sie ihm ein Gericht inkl. Beilagen und erklären Sie das inkl. einer Getränkeempfehlung.
9. Ein Gast möchte ein vegetarisches Frühlingsgericht essen.
Empfehlen Sie ihm ein Gericht inkl. Beilagen/ Sauce und erklären Sie das inkl. Getränkeempfehlung.
10. Ein Gast möchte ein typisch österreichisches Wildgericht essen.
Empfehlen Sie ihm ein Gericht inkl. Beilagen/ Sauce und erklären Sie das inkl. einer Getränkeempfehlung
11. Ein Gast möchte ein typisch österreichisches Dessert essen.
Empfehlen Sie ihm ein Gericht und erklären Sie das inkl. einer Getränkeempfehlung
12. Ein Gast möchte ein typisches internationales Gericht essen.
Empfehlen Sie ihm ein Gericht inkl. Beilagen und erklären Sie das inkl. einer Getränkeempfehlung

13. Ein Gast muss aus gesundheitlichen Gründen fettarme Kost einhalten.
Welche Garmethoden würden sie diesem empfehlen?
14. Ein Gast möchte gerne eine Rindsuppe mit einer typisch österreichischen Suppeneinlage.
Welche würden sie ihm anbieten? (mind. 5 Beispiele)
15. Eine internationale Gästegruppe würde gerne drei Vorschläge für Hauptgänge mit Geflügel, incl. Vitamin.- und Sättigungsbeilagen haben.
Bieten Sie dazu entsprechende Vorschläge an.

6. Servier- und Barkunde

1. Ein Gast möchte einen Käseteller.
Welche Käsearten würden Sie ihm empfehlen und wie servieren Sie diese?
2. Ein Gast möchte ein T-Bone Steak.
Erklären Sie ihm das Gericht inkl. Beilagen/ Sauce und wie servieren Sie diese Speise. (Garstufen)?
3. Ein Kollege möchte wissen wie Sie ein Frühstücksbuffet aufbauen und was Sie darauf anbieten. Erklären Sie ihm die Vorgangsweise und das Angebot.
4. Ein Gast möchte eine Hochzeit bei Ihnen feiern.
Welche Informationen benötigen Sie dazu?
5. Eine Veranstaltung würde man gerne mit einem Cocktailempfang starten.
Wie gehen Sie vor? Was berücksichtigen Sie dazu alles?
6. Ein Gast teilt Ihnen mit, dass er eine Allergie hat.
Wie reagieren Sie darauf?
7. Ein Gast teilt Ihnen mit, dass er eine Unverträglichkeit von Laktose hat.
Wie reagieren Sie darauf?
8. Sie wollen eine Bar eröffnen.
Welche wichtigen Inventar - Gegenstände benötigen Sie dazu?
9. Sie müssen das Controlling in einer Bar planen.
Wie gehen Sie dabei vor?
10. Sie erstellen eine neue Barkarte.
Welche Getränkegruppen werden Sie der Reihe nach anführen?

11. Ein Lehrling, der neu in Ihrem Betrieb ist, möchte das Mitarbeiter – Organigramm in der Küche wissen.
Erklären Sie ihm die unterschiedlichen Systeme/ Positionen und Aufgabenbereiche.
12. Ein Lehrling, der neu in Ihrem Betrieb ist, soll das Mitarbeiter – Organigramm im Service kennen.
Erklären Sie ihm die unterschiedlichen Systeme und Bereiche.
13. Erklären Sie einem Kollegen die unterschiedlichen Zubereitungsarten von Mixgetränken und nennen Sie dazu einige Beispiele.
14. Ein Gast möchte die Rechnung Bargeldlos bezahlen.
Wie gehen Sie vor und worauf achten Sie?
15. Sie haben einen neuen Kollegen im Betrieb. Erklären Sie ihm die wesentlichen Tätigkeiten beim Schlusssdienst.

7. Betriebskunde:

1. Sie möchten einen Gastronomiebetrieb eröffnen.
Erklären Sie, welche **persönlichen Voraussetzungen** Sie dazu benötigen
2. Ein Kollege möchte wissen was der Kollektivvertrag regelt.
Erklären Sie ihm die wesentlichen Eckpunkte.
3. Ein 16jähriger Jugendlicher möchte bei Ihnen einen Whisky trinken.
Wie reagieren Sie und was erklären Sie diesem?
4. In Ihren Betrieb kommt das Arbeitsinspektorat zur Kontrolle.
Was wird im Wesentlichen dabei kontrolliert.
5. In Ihren Betrieb müssen Sie den Dienstplan erstellen.
Wie gehen Sie vor?
6. Sie werden beauftragt die Arbeitsplatz - Evaluierung in Ihrem Betrieb durchzuführen.
Wie gehen Sie dabei vor?
7. Sie möchten einen Gastronomiebetrieb eröffnen.
Erklären Sie was Sie **rechtlich/sachlich** dazu benötigen
8. Ein neuer Mitarbeiter möchte in Ihrem Betrieb zu arbeiten beginnen.
Welche Unterlagen benötigen Sie von ihm und wie gehen Sie vor?
9. Ein Mitarbeiter möchte sein Dienstverhältnis beenden.
Welche Lösungen besprechen Sie mit ihm?

10. In Ihrem Betrieb fällt die Registrierkassa aus.
Wie erstellen Sie die Rechnungen an die Gäste und welche Bestandteile muss diese beinhalten?

8. Hygiene und Recht

1. Erklären Sie den Begriff HACCP.
2. Erstellen Sie eine Dienstanweisung für die persönliche Hygiene der Mitarbeiter.
3. Erstellen Sie eine Dienstanweisung für den Vorgang bei der Warenübernahme.
4. Erstellen Sie eine Dienstanweisung für die Lagerung von Gemüse, Frischfleisch und TK Produkten.
5. Erstellen Sie eine Dienstanweisung für kritische Kontrollpunkte, die in Ihrem Unternehmen in Bezug auf HACCP einzurichten sind.
6. Erstellen Sie eine Dienstanweisung über das Schädlingsmonitoring.
7. In Ihren Betrieb kommt findet eine Kontrolle des Lebensmittelinspektorats statt.
Was wird dabei kontrolliert?
8. Sie bekommen den Auftrag eine Speisekarte für die kommende Saison zu erstellen.
Welche gesetzliche Vorschriften und fachliche Punkte sind dabei zu erfüllen?
9. Erstellen Sie eine Dienstanweisung für die Entsorgung Ihrer Abfälle.
10. Erstellen Sie eine Dienstanweisung zum Umgang mit sensiblen Lebensmitteln.
11. Erstellen Sie einen Reinigungsplan für den Servicebereich.
12. Ihr Vorgesetzter möchte, dass Sie die Funktion der Sicherheitsvertrauensperson übernehmen.
Welche Aufgaben müssen Sie wahrnehmen?