

Fragenkatalog

für
Lehrabschlussprüfung
Hotel- und
Gastgewerbeassistent

Gastronomische Fachkunde	
Allgemeine Getränkekunde, Weinkunde, Speisenkunde	3 - 5
Hygiene und HACCP	6
Rechtliches Basiswissen	7 - 9
Menüzusammenstellung, Gestaltung von Speisen- und Getränkekarten samt Kalkulation und Rechnungslegung	10 - 11
Arbeiten an der Rezeption	12 - 13

Allgemeine Getrankkunde

- (1) Welche Getrankgruppen gehören zu den Aperitifs und empfehlen Sie 5 Aperitifs!
- (2) Welche Getrankgruppen gehören zu den Digestifs und empfehlen Sie 5 Digestifs!
- (3) Was wissen Sie über die Herkunft und Erzeugung von alkoholfreien Getränken?
- (4) Was wissen Sie über die Herkunft und Erzeugung von Bier?
- (5) Was wissen Sie über die Herkunft und Erzeugung von Wein (allgemein)?
- (6) Was wissen Sie über die Herkunft und Erzeugung von Schaumweinen?
- (7) Was wissen Sie über die Herkunft und Erzeugung von Tee?
- (8) Was wissen Sie über die Herkunft und Erzeugung von Kaffee?
- (9) Erklären Sie 3 Wiener Kaffeespezialitäten!
- (10) Was ist der Unterschied zwischen Trinkwasser, Sodawasser und Mineralwasser?
- (11) Was wissen sie über Spirituosen?
- (12) Was wissen Sie über Cocktails?
- (13) Was können Sie über das Arbeiten an der Bar sagen?

Weinkunde

- (14) Benennen Sie 5 sterreichische Weiweinrebsorten!
- (15) Benennen Sie 5 sterreichische Rotweinrebsorten!
- (16) Wie lauten die sterreichischen Qualitätsstufen beim Wein?
- (17) Welche Bedeutung hat der Zuckergehalt bzw. der Restzuckergehalt?
- (18) Wie heißen die sterreichischen Weinbauregionen?
- (19) Benennen Sie 3 Weinbaugebiete im Steirerland!
- (20) Benennen Sie 5 Weinbaugebiete im Weinland?
- (21) Was versteht man unter der Bezeichnung „DAC“?
- (22) Für welche Weinspezialitat ist das Neusiedlerseegebiet bekannt und zu welchen Speisen können Sie diese empfehlen?
- (23) Welche Steirischen Weine würden Sie Ihrem Gast zur kalten Vorspeise empfehlen?
- (24) Welche Weine aus Niederösterreich würden Sie Ihrem Gast zu Spargel empfehlen?
- (25) Welche Rotweine aus dem Burgenland würden Sie Ihrem Gast zu Wildgerichten empfehlen?

- (26) Zu welchen Speisen würden Sie süße Prädikatsweine empfehlen?
- (27) Was wissen Sie über den Weinbau Italien (4 Gebiete, 2 Rebsorten und 2 Produkte)?
- (28) Was wissen Sie über den Weinbau Frankreich (4 Gebiete, 2 Rebsorten und 2 Produkte)?
- (29) Was wissen Sie über den Weinbau Spanien (4 Gebiete, 2 Rebsorten und 2 Produkte)?
- (30) Was wissen Sie über den Weinbau in der „neuen Welt“?
- (31) Was beachten Sie beim Glasweisen Ausschank von Flaschenweinen?
- (32) Welche Grundregeln der Weinempfehlung kennen Sie?
- (33) Wie kann der Weinverkauf vom Mitarbeiter aktiv gefördert werden?

Speisenkunde

- (34) Rindfleisch Welche nationalen und internationalen Gerichte kennen Sie?
Welche Beilagen werden dazu gereicht?
Welche Saucen können dazu gereicht werden?
Welche Weinempfehlung machen Sie dazu?
- (35) Kalbfleisch Welche nationalen und internationalen Gerichte kennen Sie?
Welche Beilagen werden dazu gereicht?
Welche Saucen können dazu gereicht werden?
Welche Weinempfehlung machen Sie dazu?
- (36) Schweinefleisch Welche nationalen und internationalen Gerichte kennen Sie?
Welche Beilagen werden dazu gereicht?
Welche Saucen können dazu gereicht werden?
Welche Weinempfehlung machen Sie dazu?
- (37) Lammfleisch Welche nationalen und internationalen Gerichte kennen Sie?
Welche Beilagen werden dazu gereicht?
Welche Saucen können dazu gereicht werden?
Welche Weinempfehlung machen Sie dazu?
- (38) Geflügel Welche nationalen und internationalen Gerichte kennen Sie?
Welche Beilagen werden dazu gereicht?
Welche Saucen können dazu gereicht werden?
Welche Weinempfehlung machen Sie dazu?
- (39) Wild/Wildgeflügel Welche nationalen und internationalen Gerichte kennen Sie?
Welche Beilagen werden dazu gereicht?
Welche Saucen können dazu gereicht werden?
Welche Weinempfehlung machen Sie dazu?

- (40) Fisch Welche nationalen und internationale Gerichte kennen Sie?
Welche Beilagen werden dazu gereicht?
Welche Saucen können dazu gereicht werden?
Welche Weinempfehlung machen Sie dazu?
- (41) Meeresfrüchte Welche nationalen und internationalen Gerichte kennen Sie?
Welche Beilagen werden dazu gereicht?
Welche Saucen können dazu gereicht werden?
Welche Weinempfehlung machen Sie dazu?
- (42) Innereien Welche nationalen und internationalen Gerichte kennen Sie?
Welche Beilagen werden dazu gereicht?
Welche Saucen können dazu gereicht werden?
Welche Weinempfehlung machen Sie dazu?
- (43) Desserts Welche nationalen und internationalen Gerichte kennen Sie?
Welche Weinempfehlung machen Sie dazu?
- (44) Was wissen Sie über Suppen?
- (45) Was wissen Sie über Salate?
- (46) Was wissen Sie über Beilagen?
- (47) Was wissen Sie über Käse?
- (48) Was wissen Sie über verschiedene Kostformen?
- (49) Was versteht man unter „saisonalen“ und „regionalen“ Küche - und geben Sie typische Beispiele?

Hygiene und HACCP

- (50) Erläutern Sie, was unter dem HACCP-System zu verstehen ist!
- (51) Wie erfolgt die Dokumentation im Rahmen des HACCP-Systems?
- (52) Die persönliche Hygiene im Betrieb – Was können Sie dazu sagen?
- (53) Aus welchen Materialien haben in Küchen, dazugehörigen Betriebsräumen, Kühl- und Tiefkühlräumen, Fußböden, Wände, Decken zu bestehen?
- (54) Erläutern Sie die Reinigungsintervalle für Arbeitsflächen, Kühlschränke und Kühlräume, Tiefkühlreinrichtungen und Fußböden im Küchenbereich!
- (55) Wie sind Reinigungsgeräte und -mittel aufzubewahren?
- (56) Welche Kleidung haben in der Küche beschäftigte Personen zu tragen?
- (57) Abgesehen von der Kleidung, welche Vorschriften der persönlichen Hygiene sind für in der Küche beschäftigte Personen noch zu beachten?
- (58) In Ihrem Lehrbetrieb muss eine Reparatur in der Küche vorgenommen werden. Welche Vorschriften hinsichtlich der Hygiene sind dabei zu beachten?
- (59) Was versteht man unter dem „First in – First out“ Prinzip?
- (60) Wie müssen die in der Küche verwendeten Abfalleimer beschaffen sein?
- (61) Was wissen Sie über die Abfallwirtschaft – allgemein?
- (62) Sicherheit der Gäste:
 - Welche Schlüsselarten kennen Sie?
 - Nennen Sie weitere Einsatzbereiche einer Keycard!
 - Nennen Sie Vorteile/Nachteile der Keycard!
 - Was ist ein „Master-key“?
- (63) Wodurch kann eine Gefahr im Hotel rechtzeitig angezeigt werden?
- (64) Was versteht man unter vorbeugenden Brandschutz?
- (65) Welche Brandgefahren treten in der Hotellerie auf?
- (66) Wie müssen Notausgänge gekennzeichnet sein?
- (67) Was ist eine Brandschutzordnung?
- (68) Wie ist das richtige Verhalten (schrittweise) im Brandfall?
- (69) Wie lauten die wichtigsten Telefonnummern im Notfall?
- (70) Welche Informationen müssen Sie bei einem Brandfall angeben?
- (71) Wie sollen Sie sich bei Gasgeruch verhalten?

Rechtliches Basiswissen

- (72) Welche Kontrollaufgaben hat der Arbeitsinspektor?
- (73) Was versteht man unter aushangpflichtigen Gesetzen?
- (74) In welchen Nächten gibt es keine Sperrstunde?
- (75) Was sind die wesentlichen Eckpfeiler des Kollektivvertrages und wer verhandelt diesen?
- (76) Welche persönlichen Voraussetzungen müssen Sie erfüllen um einen Gastronomiebetrieb führen zu dürfen?
- (77) Was versteht man unter Betriebsanlagengenehmigung?
- (78) Welche Arbeitszeitaufzeichnungen kennen Sie?
- (79) Meldegesetz:
Innerhalb welcher Fristen sind Gäste in einem Hotel- und Gastgewerbebetrieb anzumelden?
Wer ist meldepflichtig und wer ist für das Gästebuch verantwortlich?
Wie ist das Gästebuch zu führen? Kurze Erklärung!
Wie lange muss ein Gästebuch aufbewahrt werden?
Was muss der Gastwirt machen wenn ein Gast 3 Monate im Hotel wohnt?
- (80) Wie sind Familien oder Reisegruppen ins Gästebuch einzutragen?
- (81) Wozu dient das Gästebuch?
- (82) Was sind die AGBH?
Was können Sie uns über die Stornobedingungen sagen?
Rechte und Pflichten des Beherbergers!
Rechte und Pflichten des Gastes!
Haftung des Beherbergers!
Erkrankung bzw. Tod eines Gastes!
- (83) Was sind Reisebüros bzw. Reiseveranstalter?
- (84) Erklären Sie:
Tour Operator
Travel Agent
Outgoing bzw. Incoming Reisebüro
- (85) Beschreiben Sie das Leistungsangebot eines Reisebüros!

- (86) Erklären Sie die Begriffe:
offenes Kontingent
Garantiekontingent
- (87) Welche Punkte enthält ein Hotelvertrag?
- (88) Erklären Sie den Begriff „Kooperationsabkommen“ – allgemein!
- (89) Was wird durch das Kooperationsabkommen geregelt –
Inhalt eines Kooperationsabkommen?
- (90) Was versteht man unter Gruppenreisende?
- (91) Erklären Sie Einzelvertrag und Kontingentvertrag!
- (92) Wie hat eine Annullierung zu erfolgen, worauf muss sich diese beziehen?
- (93) Was muss ein Reservierungsauftrag enthalten?
- (94) Welche Arten von Voucher unterscheidet man?
- (95) Welche Punkte muss ein Voucher beinhalten?
- (96) Was versteht man unter einem Voucher?
- (97) Was versteht man unter Controlling?
- (98) Was versteht man unter „Franchising“?
- (99) Geben Sie einen Überblick über die Rechtsformen von Unternehmen!

Menüzusammenstellung, Gestalten von Speisen- und Getränkekarten samt Kalkulation und Rechnungslegung

- (100) Wie gestaltet man eine Barkarte und nach welchen Verkaufskriterien erstellt man sie?
- (101) Wie gestaltet man eine Weinkarte und nach welchen Verkaufskriterien erstellt man sie?
- (102) Wie gestaltet man eine Speisekarte und nach welchen Verkaufskriterien erstellt man sie?
- (103) Wie gestaltet man eine Getränkekarte und nach welchen Verkaufskriterien erstellt man sie?
- (104) Menükunde allgemein!
- (105) Menüzusammenstellung zu besonderen Anlässen!
- (106) Welche Vorbereitungsarbeiten sind für ein Bankett zu erledigen?
- (107) Welche Vorbereitungsarbeiten sind dafür im Office zu erledigen?
- (108) Wie bereiten Sie eine Cocktailparty vor?
- (109) Welche Bestuhlungsformen sind für ein Bankett möglich?
- (110) Was wird bei einer Servicebesprechung oder Servicemeeting besprochen?
- (111) Welche Veranstaltungsformen verbergen sich unter dem Begriff Seminar?
- (112) Welche Informationen eines „Function sheet“ sind für die Rezeption wichtig?
- (113) Woran muss man denken, wenn man den Betrieb als Seminarhotel bewirbt?
- (114) Welche Erwartungen haben Seminarleiter an ein Hotel?
- (115) Welche Voraussetzungen sind für ein Seminarhotel wichtig um Seminare erfolgreich abhalten zu können?
- (116) Wie sollte die Ausstattung eines Seminarraums sein?
- (117) Was versteht man unter Outside-Catering und was wird dazu benötigt?

- (118) Nennen Sie 5 gesetzlich vorgeschriebene Bestandteile einer Gästerechnung!
- (119) Welche 4 Erlösgruppen werden unterschieden?

- (120) Erklären Sie die Abrechnung mit Restaurant und Bar?
- (121) Wie erfolgt die Abrechnung der Minibar?
- (122) Wie erfolgt die Abrechnung mit anderen Abteilungen?
- (123) Was versteht man unter Zusatzverkäufe an der Rezeption?
- (124) Erklären Sie die Begriffe „Kommission“ und „Provision“!
- (125) Nennen Sie je 3 Beispiele für 0%, 10% und 20% Steuersätze!
- (126) Erklären Sie kurz den Begriff Computerbuchung!
- (127) Welche Zahlungsarten nach dem Zahlungsmittel gibt es?
- (128) Welche Zahlungsarten nach dem Zeitpunkt gibt es?
- (129) Erklären Sie die Zahlungsmittel!
- (130) Was versteht man unter einer Fremdwährung, worauf ist zu achten?
- (131) Was sind die Grundzüge der Kalkulation?
- (132) Welche Einnahmen und Ausgaben eines Gastronomiebetriebes sind Ihnen bekannt?

Arbeiten an der Rezeption

- (133) Nennen Sie nationale und internationale Hotelketten!
- (134) Wie bekommt man als Hotel seine Klassifizierung?
- (135) Was sollte ein 4*- Betrieb in der Stadthotellerie bieten?
- (136) Was sollte ein 4*- Betrieb in der Ferienhotellerie bieten?
- (137) Was bedeutet der Begriff „superior“ im Zusammenhang mit der Klassifizierung von Hotels?
- (138) Wie kann man sich als Hotelbetrieb klassifizieren lassen?
- (139) Wie heißen die Mitarbeiter im Front Office und welche Aufgaben haben sie
- (140) Welche Aufgaben hat ein(e) ReceptionistIN?
- (141) Beschreiben Sie den Aufbau Ihrer Lehrbetriebsrezeption!
- (142) Welche Informationen könnte eine Gästekartei beinhalten?
- (143) Was sollte man beim Ausfüllen eines Zimmerplans beachten?
- (144) Wie kann eine Anfrage erfolgen?
- (145) Worauf soll ich bei einer Anfrage achten?
- (146) Erklären Sie den Begriff „potenzielle Kunden“!
- (147) Nennen Sie mindestens 5 Gründe des Gastes für die Auswahl des Hotels!
- (148) Nennen uns erklären Sie die 6 Arten der Anfrage!
- (149) Worauf werden die Daten der Anfrage erfasst und welche Daten werden erfasst?
- (150) Nennen Sie die Inhalte eines Angebotes!
- (151) Worauf soll ich bei einer Angebotserstellung achten?
- (152) Erklären Sie den Begriff „Follow up“!
- (153) Was bedeutet „USP“?
- (154) Was bedeutet „Option“?
- (155) Wie sollte die Reaktion auf eine Anfrage sein?
- (156) Welche Arten von Check-in unterscheidet man?
- (157) Wie läuft ein „Check-in“ ab?
- (158) Was bedeutet „guest relations“?
- (159) Wie werden die Informationen dem Gast übermittelt?
- (160) Nennen Sie 5 Hotelinformationen und 5 Informationen über die Region Ihres

- Lehrbetriebes, die Sie einer Gästeanfrage übermitteln würden!
- (161) Was versteht man unter einem Einwand?
 - (162) Was versteht man unter einer Beschwerde?
 - (163) Nennen Sie 5 Punkte was eine Beschwerde ist!
 - (164) Nennen Sie mind. 6 Grundregeln beim Umgang mit Beschwerden!
 - (165) Was bedeutet aktives und passives Beschwerdemanagement?
 - (166) Nennen Sie die Inhalte der Reservierungsbestätigung!
 - (167) Welche 2 Arten der Reservierung unterscheidet man?
 - (168) Nennen Sie den Ablauf bei einer Reservierung!
 - (169) Wie werden Leistungen eines Hotels eingeteilt?
 - (170) Was versteht man unter einem Tagesabschluss?
 - (171) Erklären Sie kurz den Ablauf beim Check-out?
 - (172) Was bedeutet Check-out?
 - (173) Was versteht man unter Quick-Check-out?
 - (174) Was ist bei der Verabschiedung des Gastes zu beachten?
 - (175) Was ist ein „Give-away“?
 - (176) Was muss man bei der Gestaltung eines Gästefragebogens beachten?
 - (177) Was wird durch Kennzahlen gemessen?
 - (178) Was versteht man unter „Marketing – Mix“?
 - (179) Welche Marketingstrategien werden im Tourismus bzw. in der modernen Hotellerie angewandt?
 - (180) Geben Sie einen kurzen allgemeinen Überblick über Marketing und den Gast!
 - (181) Was wissen Sie über „Webmarketing“?
 - (182) Ermitteln Sie die günstigsten Straßenverbindungen nach ...!
 - (183) Ermitteln Sie die günstigsten Bahnverbindungen nach ...!
 - (184) Ermitteln Sie die beste Anreisemöglichkeit von ...!
 - (185) Beschaffung von Karten, Tickets, ...