

Fragenkatalog

für

Lehrabschlussprüfung

SYSTEMGASTRONIE
FACHMANN/-FRAU

INHALTSVERZEICHNIS

ERNÄHRUNGSLEHRE und PRODUKTKUNDE	Seite	3 - 4
QUALITÄTSMANAGEMENT und HYGIENE	Seite	5 - 6
BETRIEBSWIRTSCHAFT	Seite	7 - 8
BETRIEBSORGANISATION und MARKETING/ GÄSTEBERATUNG	Seite	9 - 10

ERNÄHRUNGSLEHRE und PRODUKTKUNDE

1. Was ist für ein Unterschied zwischen Hochlandkaffee und Tieflandkaffee
2. Nennen Sie die wichtigsten Kaffeesorten und die größten Erzeugerländer?
3. Wie wird schwarzer Tee aufbereitet? Nennen Sie die einzelnen Schritte.
4. Was versteht man unter aromatisierten Tees?
5. Benennen Sie 3 Teeanbauländer.
6. Woraus wird Kakao gewonnen und wo wird er hauptsächlich angebaut?
7. Wo liegt der Unterschied zwischen Kakao und Kakaogranulat?
8. Welche Arten von Wasser finden in der Gastronomie Verwendung?
9. Erklären Sie den Unterschied zwischen Sodawasser und natürlichem Mineralwasser.
10. Wo liegt er Unterschied zwischen Fruchtsaft und Fruchtnektar?
11. Beschreiben Sie die Eigenschaften von Fruchtsirup.
12. Aus welchen Grundmaterialien wird Bier hergestellt?
13. Erklären Sie den Unterschied zwischen obergäurigem und untergäurigem Bier, und nennen Sie je zwei Bierarten dazu.
14. Zählen Sie die Hauptpunkte/Schritte der Weinerzeugung auf.
15. In welche Qualitätsstufen wird der österreichischen Wein eingeteilt?
16. Nennen Sie je zwei Beispiele für Weindestillate, Obstdestillate und Getreidedestillate.
17. Welche weiteren Destillate sind Ihnen noch bekannt? (Wein-, Obst-, u. Getreidedestillate ausgenommen)
18. Erklären Sie folgende Begriffe: Grappa, Weinbrand, Whiskey
19. Welche Aufgaben übernehmen folgende Nährstoffe im menschlichen Körper: Kohlenhydrate, Fett, Eiweiß und Vitamine
20. Zählen Sie sechs Regeln für eine gesunde Ernährung auf.
21. Was versteht man unter leichter Vollkost und Naturküche?
22. Erklären Sie die Merkmale vegetarischer Kost.
23. Wann spricht man von Functional Food.
24. Beschreiben Sie vier Ernährungsfehler, deren Ursachen und Symptome.
25. Zählen Sie vier Vorbereitungsarbeiten auf, die bei der Zubereitung von Speisen notwendig sind.
26. Nennen Sie vier geschmacksbildende Hilfsmittel und erklären Sie diese kurz.

27. Welche thermischen Zubereitungsarten kommen in der Küche zum Einsatz - geben Sie auch eine kurze Erklärung.
28. Zählen Sie verschiedene Frühstücksgerichte auf, welche in der Gastronomie verwendet werden.
29. Wie werden Salate nach der Zubereitung nach unterteilt?
30. Welche Blattsalate kennen Sie?
31. Wo liegt der Unterschied zwischen Marinade und Dressing? Nennen Sie je ein Beispiel.
32. Welche Angebotsstufen von Convenience-Produkten kennen Sie? Erklären Sie kurz die Unterschiede.
33. Zählen Sie die verschiedenen Arten von Schlachtfleisch, Geflügel und Wild auf.
34. Benennen Sie einige Zubereitungsmöglichkeiten von Schlachtfleisch.
35. Nennen Sie je zwei Beispiele für Vitamin- und Sättigungsbeilagen zu Fleischgerichten.
36. Wie können Fische nach Lebensraum und Körperform eingeteilt werden?
37. Nennen Sie je zwei Beispiele für Vitamin- und Sättigungsbeilagen zu Fischgerichten.
38. Zählen Sie je zwei warme und kalte Süßspeisen auf.
39. Welche Kriterien müssen bei der Zusammenstellung eines Menüs beachtet werden?
40. Worauf sollte man bei Kinder- und Seniorenmenüs besonders achten?
41. Nennen Sie die Ziele des Lebensmittelgesetzes?
42. Welche Lebensmittel dürfen nicht in Umlauf gebracht werden?
43. Welche Kennzeichnungen sind laut Lebensmittelkennzeichnungsverordnung gesetzlich vorgeschrieben?
44. Welche Kennzeichnungen können vom Hersteller freiwillig angeführt werden?
45. Nennen Sie Ihnen bekannte sonstige Möglichkeiten der Lebensmittelkennzeichnung.

QUALITÄTSMANAGEMENT und HYGIENE

1. Zählen Sie Kriterien für eine Lieferantenbeurteilung auf.
2. Welche 8 Punkte sind bei der Wareneingangsprüfung zu kontrollieren?
3. Nennen Sie vier Punkte welche nach der Warenübernahme beachtet werden müssen.
4. Was besagt das FIFO-Prinzip?
5. Was ist eine ISO-Norm?
6. Wie funktioniert eine Zertifizierung?
7. Was versteht man unter dem Begriff Qualitätsmanagement?
8. Wo liegt der Unterschied zwischen Norm und Standard?
9. Wie ist ein Qualitätssicherungssystem aufgebaut?
10. Nennen Sie die drei Prinzipien der Abfallwirtschaft.
11. Was besagt die Verpackungsverordnung.
12. Was bedeutet Recycling?
13. Welche Möglichkeiten zur Abfallvermeidung bzw. Abfallverringerung gibt es in der Systemgastronomie?
14. Persönliche Sicherheit im Betrieb: welche Gefahrenquellen können auftreten?
15. Welche Erste Hilfe Einrichtungen müssen in einem Betrieb zur Verfügung stehen?
16. Erklären Sie den Unterschied zwischen chemische, physikalische und biologische Gefahren für die Lebensmittel.
17. Was sind Mikroorganismen?
18. Was versteht man unter Kontamination?
19. Welche positive Wirkung können Mikroorganismen für Lebensmittel haben?
20. Zählen Sie zwei schädliche Mikroorganismen für Lebensmittel auf.
21. Welche Einflussfaktoren begünstigen das Wachstum von Mikroorganismen? Beschreiben Sie diese näher.
22. Welche Lebensmittel und Produkte sind besonders anfällig für die Kontamination mit Mikroorganismen?
23. Welche Fehler werden häufig gemacht, die zur Ausbreitung von Mikroorganismen für führen?
24. Wie erkennt man verdorbene Lebensmittel? Zählen Sie auch Beispiele auf.
25. Welche zwei Methoden der Haltbarmachung werden grundsätzlich unterschieden?
26. Physikalische und Chemische Haltbarmachung: zählen Sie je drei Arten mit Beispielen aus der Praxis auf.

27. Was ist bei der Kühlung von Fleisch, Fisch, Geflügel und Eiern zu beachten?
28. Welche Punkte muss man beachten, um die Entstehung von schädlichen Mikroorganismen zu vermeiden:
- a. bei der Warenanlieferung
 - b. bei der Kühlung von Lebensmitteln
 - c. beim Umgang mit gekochten Speisen
 - d. beim Umgang mit kalten Speisen
 - e. beim Auftauen von Lebensmitteln
 - f. bei der Lagerung
29. Warum sind saubere Hände bei der Arbeit so wichtig?
30. Beschreiben Sie kurz wie eine vorschriftsmäßige Händereinigung aussehen muss.
31. Was ist beim Tragen von Schmuck während der Arbeitszeit und bei der Pflege der Fingernägel zu beachten?
32. Welche Bekleidung haben Mitarbeiter zu tragen, wenn sie die Betriebsräume betreten?
33. Welche Krankheiten erfordern ein Fernbleiben von Lebensmittel und somit von der Arbeit?
34. Wo müssen Medikamente aufbewahrt werden?
35. Worin besteht der Unterschied zwischen Reinigungsmittel und Desinfektionsmittel?
36. Zählen Sie die wichtigsten Punkte auf, welche bei einer Reinigung und Desinfektion zu beachten sind.
37. Wo müssen Reinigungsmittel und Desinfektionsmittel aufbewahrt werden?
38. Erklären Sie den Begriff Schmierinfektion, und wie kann diese vermieden werden?
39. Was ist bei der Verarbeitung von rohem Faschiertem unbedingt zu beachten?
40. Welche Ursachen haben die meisten Lebensmittelvergiftungen?
41. Wofür steht HACCP?
42. Ein HACCP-System besteht aus sieben Stufen - welche sind das? Erläutern Sie diese näher.
43. Was ist ein CCP?
44. Erklären Sie die Bedeutung der Gute-Hygiene-Praxis.
45. Was bedeutet der Begriff Verifikation?

BETRIEBSWIRTSCHAFT

1. Welche Rechte und Pflichten haben der Arbeitgeber und Arbeitnehmer?
2. Wer sind die Vertragspartner des Kollektivvertrages?
3. Nennen Sie mindestens 3 Punkte, die der Kollektivvertrag regelt.
4. Wer sind die Vertragspartner einer Betriebsvereinbarung?
5. Darf eine Betriebsvereinbarung vom Kollektivvertrag abweichen?
6. Welche Möglichkeiten der Entlohnung gibt es im Gastgewerbe?
7. Wie kann ein Kaufvertrag abgeschlossen werden?
8. Welche Voraussetzungen sind für das Zustandekommen eines gesetzlich gültigen Vertrages notwendig?
9. Nennen Sie 3 Rabattarten.
10. Welche 3 Gründe kann es für die Gewährung eines Skontos geben?
11. Erklären Sie den Unterschied zwischen
 - a. einem Promptgeschäft
 - b. Fixgeschäft
 - c. Termingeschäft
12. Was bedeuten folgende Lieferklauseln betreffend Transportkosten und -risiko:
 - a. Frei Haus
 - b. Ab Werk
 - c. Frachtfrei
13. Erklären Sie die Preisklauseln betreffend Zahlungstermin
 - a. Kassapreis
 - b. Zielpreis
14. Welche Zahlungsarten gibt es? Beschreiben Sie diese näher.
15. Erklären Sie den Unterschied zwischen einer allgemeinen Anfrage und einer bestimmten Anfrage.
16. Nennen Sie die notwendigen Inhalte einer bestimmten Anfrage.
17. Welche 3 Arten von Mängeln gibt es?
18. Erklären Sie die Gewährleistungspflicht des Verkäufers?
19. Welche Rechte hat ein Käufer innerhalb der Gewährleistung bei folgenden Mängeln?
 - a. Mangel ist behebbar:
 - b. Mangel ist unbehebbar und unwesentliche
 - c. Mangel ist unbehebbar und wesentliche

20. Welche Inhalte soll eine Mängelrüge haben?
21. Erklären Sie die Notwendigkeit von Belegen.
22. Nenne Sie die Arten von Belegen
23. Auf welche Punkte werden Sie bei der Kontrolle einer Rechnung besonders achten?
24. Nennen Sie die gesetzlichen Bestandteile einer Großbetragsrechnung.
25. Nennen Sie die gesetzlichen Bestandteile einer Kleinbetragsrechnung.
26. Was unterliegt der Umsatzsteuer?
27. Nennen sie die Voraussetzungen für einen Vorsteuerabzug.
28. Wie wird der Wareneinsatz ermittelt?
29. Nenne Sie Beispiele für Gemeinkosten.
30. Erklären Sie die Begriffe Nettorohaufschlag und Brutto-rohaufschlag.

BETRIEBSORGANISATION und MARKETING

GÄSTEBERATUNG

1. Nennen Sie 4 Kriterien für die Auswahl eines Lieferanten bzw. einer Bezugsquelle.
2. Beschreiben Sie das Bestellwesen Ihres Lehrbetriebes hinsichtlich
 - a. Bestellzeitpunkt
 - b. Bestellmenge
 - c. Bestelldauer
3. Welche Kriterien sind bei der Beschaffung zu berücksichtigen.
4. Erklären Sie den Begriff Meldebestand und Sicherheitsbestand.
5. Welche Arten von Angeboten gibt es?
6. Beschreiben Sie den Beschaffungsvorgang anhand Ihres Lehrbetriebes.
7. Nennen Sie die Phasen des Materialdurchlaufes.
8. Welche Inhalte sollte die Warenkontrolle bei der Übernahme beinhalten?
9. Warum ist eine Warenkontrolle so wichtig?
10. Beschreiben Sie die Lagerorganisation anhand Ihres Lehrbetriebes.
11. Welche Arten von Lagerkosten fallen an?
12. Was bedeutet der Begriff Marketing?
13. Welche Entscheidungen sind bei Werbung im Vorfeld zu treffen?
14. Welche Werbeziele gibt es?
15. Zählen Sie die Arten von Werbemitteln und Werbeträger auf.
16. Beschreiben Sie die Einsatzmöglichkeit und Gestaltung folgender Werbemittel:
 - a. Direct Mailings
 - b. Werbeflugblätter
 - c. Inserate
17. Welche Aufgaben hat die Verkaufsförderung?
18. Welche Bedeutung hat die Öffentlichkeitsarbeit in einem Betrieb?
19. Kriterien für die Gestaltung von:
 - a. Verkaufsfläche
 - b. Displays
 - c. Verkaufsaktiver Zonen
 - d. Hinweistafeln
 - e. Tischsteher
 - f. Verpackungsmaterialien

20. Beschreiben Sie den Ablauf einer fachgerechten Gästeberatung.
21. Zählen Sie allgemeine Regeln zum richtigen Verhalten am Telefon auf.
22. Welche Punkte sind bei einem Telefonverkauf zu beachten?
23. Welche Möglichkeiten kennen Sie, um die Kundenzufriedenheit zu überprüfen?
24. Welche Fragetechniken sind Ihnen bekannt? Erklären Sie diese.
25. Nennen Sie einige verkaufsfördernde Maßnahmen.
26. Was versteht man unter aktivem und passivem Verkauf?
27. Kinder als Gäste - welche Maßnahmen fördern die Zufriedenheit der „kleinen“ Gäste?
28. Wie geht man professionell mit Beschwerden und Reklamationen um?
29. Erklären Sie den Unterschied zwischen aktivem und passivem Beschwerdemanagement.
30. Welche Kriterien sollen bei der Gestaltung von Fragebögen berücksichtigt werden?