



Andreas Ettl

Koch/Köchin (AO 2022)

Schriftliche Abschlussprüfung Teil 2

***Technologie und
Gästeinformation***



Best.-Nr. 2812
1. Auflage 2024

1. Auflage 2024 · ISBN 978-3-95532-812-2

Du hast Fragen, Anregungen oder Kritik zu diesem Produkt?
Das u-form Team steht dir gerne Rede und Antwort.

Einfach eine kurze E-Mail an: **feedback@u-form.de**

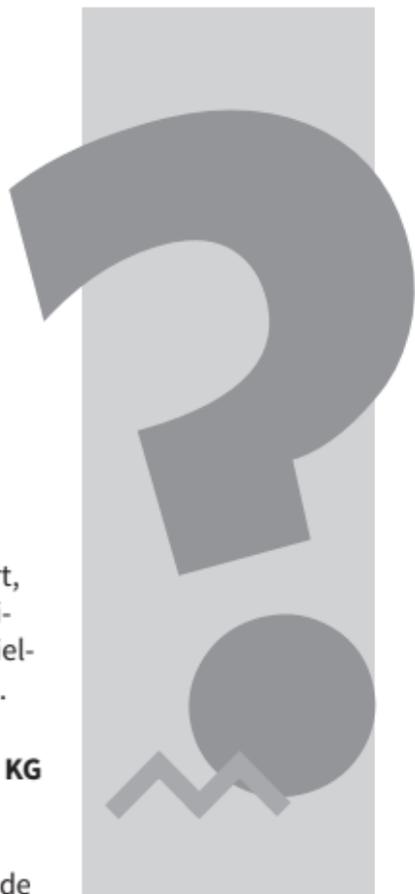
Sollte es für diese Auflage der Lernkarten Korrekturen
geben, kannst du diese herunterladen unter:

www.u-form.de/addons/2812-2024.pdf

Alle Rechte liegen beim Verlag bzw. sind der Verwertungsgesellschaft Wort,
Untere Weidenstr. 5, 81543 München, Telefon 089 514120, zur treuhänderi-
schen Wahrnehmung überlassen. Damit ist jegliche Verbreitung und Vervielfältigung dieses Werkes – durch welches Medium auch immer – untersagt.



© **u-form Verlag | Hermann Ullrich GmbH & Co. KG**
Cronenberger Straße 58 | 42651 Solingen
Telefon: 0212 22207-0 | Telefax: 0212 22207-63
Internet: www.u-form.de | E-Mail: uform@u-form.de



Inhalt

Lernfelder		Karten-Nr.
LF10	Süßspeisen herstellen und präsentieren	1 – 50
LF11	Speiseeis und Backwaren herstellen und Desserts anrichten	51 – 82
LF12	Speisenangebot für Veranstaltungen gastorientiert planen	83 – 120
LF13	Büfets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und präsentieren	121 – 147
LF14	Eine Aktionswoche organisieren und betriebswirtschaftlich beurteilen	148 – 168



Hinweis:

Auf Lernkarten ist der Platz begrenzt. Auch wenn mehrheitlich von Kunden, Köchen, Gästen oder Mitarbeitern die Rede ist, sind stets alle möglichen Geschlechter gemeint.

Sollte es für diese Auflage der Lernkarten Aktualisierungen oder Änderungen geben, kannst du diese herunterladen unter:

www.u-form.de/addons/2812-2024.pdf

Ist der Link nicht verfügbar, so sind keine Änderungen eingestellt!

Lernfeld 10
**Süßspeisen herstellen
und präsentieren**

Lernfeld 10 beinhaltet:

- Planung & Analyse
- Verarbeitung von Obst
- Milch und Milchprodukte
- Käse
- Herstellung von Süßspeisen, Saucen und Garnituren

Nennen Sie zu jeder **Käsesorte** ein Beispiel.

- Frischkäse
- Weichkäse
- Sauermilchkäse
- Halbfester Schnittkäse
- Schnittkäse
- Hartkäse

Käsesorte	Beispiele
Frischkäse	Quark, Ricotta, Mascarpone
Weichkäse	Camembert, Brie
Sauermilchkäse	Harzer Rolle, Korbkäse, Tiroler Graukäse
Halbfester Schnittkäse	Bel Paese, Esrom, Tête de Moine
Schnittkäse	Appenzeller, Tilsiter, Morbier
Hartkäse	Parmesan, Greyerzer, Sbrinz

In welche **Fettstufen** werden **Joghurt und Quark** eingeteilt?

Fettstufen des Joghurts

- Magerjoghurt – 0,1 – max. 0,5 % Fett
- Fettarmer Joghurt – 1,5 – 1,8 % Fett
- Joghurt – mindestens 3,5 % Fett
- Sahnejoghurt – mindestens 10 % Fett

Fettstufen des Quarks

- Magerquark – unter 10 % Fett
- Halbfettstufe – 20 % Fett
- Fettstufe – 40 % Fett

Bringen Sie die Arbeitsschritte zur Herstellung einer klassischen **Mousse au chocolat** in die richtige Reihenfolge.

(Zutaten: Eigelb, Eiweiß, Zucker, dunkle Kuvertüre, Sahne)

- Eischnee unterheben
- Eigelb und Zucker schaumig schlagen
- Schokolade schmelzen
- Masse mindestens 2 Stunden kalt stellen
- Schokolade und Sahne nach und nach unter die Eiermasse rühren

Zubereitung:

1. Eigelb und Zucker schaumig schlagen
2. Schokolade schmelzen
3. Schokolade und Sahne nach und nach unter die Eiermasse rühren
4. Eischnee unterheben
5. Masse mindestens 2 Stunden kalt stellen

Lernfeld 11

Speiseeis und Backwaren herstellen und Desserts anrichten

Lernfeld 11 beinhaltet:

- Speiseeis & Zubereitung
- Teige & Masse
- Backwaren
- Herstellung von Speiseeis & Süßspeisen
- Käse als Dessert

Bei der Herstellung eines Mürbteiges ist etwas schief gegangen, und der Teig ist „**brandig**“.

- a. Was ist bei brandigem Mürbteig passiert?
- b. Erläutern Sie kurz, wie es dazu kommen kann.

- a. Bei „brandigem“ Mürbteig ist die Bindekraft des Mehls herabgesetzt oder gänzlich zerstört.
- b. Wenn die Butter bei der Herstellung zu warm ist oder der Teig zu lange verarbeitet wird und sich dabei erwärmt, kann der Teig „brandig“ werden.

Erläutern Sie kurz die Unterschiede der unterschiedlichen Blätterteigarten.

Beim **Deutschen Blätterteig** wird der Fettstoff in den Teig geschlagen und dann touriert.

⇒ Der Fettstoff ist **im** Teig.

Beim **Französischen Blätterteig** wird der Fettstoff um den Teig geschlagen und dann touriert.

⇒ Der Fettstoff ist **außen**.

Beim **Holländischen Blätterteig** wird der Fettstoff in **kleine Würfel** geschnitten und dann kurz unter den Teig gearbeitet.

Bei der Herstellung von Hefeteig gibt es zwei Methoden. Die **direkte Teigführung** und die **indirekte Teigführung**.

Erläutern Sie kurz die Unterschiede.

Bei der **direkten Teigführung** werden **alle Zutaten** direkt zu einem Teig verarbeitet. Dabei ist ein erhöhter Anteil an Hefe notwendig.

Bei der **indirekten Teigführung** wird zuerst ein **Vorteig** hergestellt, um der Hefe die Möglichkeit zu geben, sich zu vermehren. Bei diesem Teig ist die Zugabe der Hefe in geringeren Mengen möglich.

Ordnen Sie die Vorgaben der „Leitsätze für Speiseeis“ (Speiseeis-Verordnung) den entsprechenden Eissorten zu.

Eissorte

- Rahmeis/Sahneeis
- Cremeeis/Kremeeis
- Milcheis
- Eiscreme/Eiskrem

Vorgaben der Speiseeisverordnung

- Herstellung aus mind. 70 % Milch mit 3,5 % Fett
- Muss mind. 18 % Milchfett, aus der Sahne die bei der Herstellung verwendet wird, enthalten
- Herstellung aus mind. 50 % Milch (Wasserzusatz ist nicht erlaubt)
- Muss mind. 10 % Milchfett enthalten

Richtige Zuordnung:

Rahmeis/Sahneeis	Muss mind. 18 % Milchfett, aus der Sahne die bei der Herstellung verwendet wird, enthalten
Cremeeis/Kremeis	Herstellung aus mind. 50 % Milch (Wasserzusatz ist nicht erlaubt)
Milcheis	Herstellung aus mind. 70 % Milch mit 3,5 % Fett
Eiscreme/Eiskrem	Muss mind. 10 % Milchfett enthalten

Lernfeld 12

Speisenangebot für Veranstaltungen gastorientiert planen

Lernfeld 12 beinhaltet:

- Aufgaben einer Veranstaltung analysieren
- Bedürfnisse des Gastes erkennen
- Beratungsgespräche
- Speisekartengestaltung
- Zusatzstoffe & Allergene
- Zerlegen & Auslösen von ganzen Tierkörpern
- Zubereitung der Fleischteile
- Verwendung und Präsentation der Gerichte
- Wild
- Vegetarische Gerichte

Ordnen Sie die portionierten Fleischstücke den Fleischteilen zu, aus denen sie geschnitten werden.

Portionsstücke

- Entrecôte
- Tournedos
- Rib Eye
- Porterhouse Steak
- Chateaubriand
- Tenderlion Steaks
- Rumpsteak

Fleischteil

- Filet
- Roastbeef
- Hochrippe (Hohe Rippe)

Richtige Zuordnung:

Portionsstücke

Fleischteil

Entrecôte	–	Hochrippe (Hohe Rippe)
Tournedos	–	Filet
Rib Eye	–	Hochrippe (Hohe Rippe)
Porterhouse Steak	–	Roastbeef
Chateaubriand	–	Filet
Tenderlion Steaks	–	Filet
Rumpsteak	–	Roastbeef

Sie müssen einen **Ablaufplan für ein Festmenü** ausarbeiten. Bringen Sie die folgenden Arbeitsschritte in die richtige Reihenfolge.

- a. Geschirr auswählen – Auswahl des zum Rahmen der Veranstaltung passenden Geschirrs
- b. Bestellungen vornehmen – Benötigte Rohwaren bestellen bzw. einkaufen
- c. Personalplanung – Zahl der benötigten Personen und Arbeitseinteilung planen
- d. Präsentation der Speisen – Geeignete Anrichteweise und Garnituren festlegen
- e. Menüabsprache – mit dem Gastgeber die Speisenfolge planen und schriftlich festhalten

Die richtige Reihenfolge lautet e, b, c, a, d.

1. **Menüabsprache** – mit dem Gastgeber die Speisenfolge planen und schriftlich festhalten
2. **Bestellungen** vornehmen – Benötigte Rohwaren bestellen bzw. einkaufen
3. **Personalplanung** – Zahl der benötigten Personen und Arbeitseinteilung planen
4. **Geschirr auswählen** – Auswahl des zum Rahmen der Veranstaltung passenden Geschirrs
5. **Präsentation** der Speisen – Geeignete Anrichteweise und Garnituren festlegen

Beim Kreieren und Schreiben von Menüs folgt man einer bestimmten **Speisenfolge**.

Bringen Sie die einzelnen Gänge eines 7-Gang-Menüs in die richtige Reihenfolge.

- Käse
- Hauptgang
- Dessert
- Zwischengericht
- Kalte Vorspeise
- Sorbet
- Suppe

1. Kalte Vorspeise
2. Suppe
3. Zwischengericht
4. Sorbet
5. Hauptgang
6. Käse
7. Dessert

Sie sind mit der Ausarbeitung der Speisekarte beauftragt und sollen die Gerichte mit den enthaltenen **Zusatzstoffen** kennzeichnen.

Welche Zusatzstoffe, die sich in Gerichten befinden könnten, müssen auf Speisekarten ausgezeichnet werden?

Folgende Zusatzstoffe müssen auf der Speisekarte ausgezeichnet werden:

- Antioxidationsmittel
- Schwefel/geschwefelt
- Eisensalze/geschwärzt
- Konservierungsstoffe
- Koffein
- Chinin
- Geschmacksverstärker
- Stoffe zur Oberflächenkonservierung (gewachst)
- Süßungsmittel
- Phosphat
- Mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)

Mit welcher **Formel** kann der **Deckungsbeitrag** berechnet werden?

Deckungsbeitrag = Umsatzerlöse* – variable Kosten

*Nettoverkaufspreise

Lernfeld 13

Büfetts mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und präsentieren

Lernfeld 13 beinhaltet:

- Krustentiere
- Angebotsformen von Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten
- Herstellung & Zubereitung von Fisch, Fischerzeugnissen, Meeresfrüchten
- Passende Saucen & Beilagen
- Planung eines Büfetts, Speisenauswahl
- Vorbereitungsarbeiten und Zubereitungsarten bei Fisch & Meeresfrüchten

Wie sollte ein kaltes Fisch- und Meeresfrüchte Büfett in Bezug auf Angebot und Präsentation aufgebaut sein?

Ein Büfett sollte für **Abwechslung** im Angebot der Speisen und der Präsentation sorgen, man sollte verschiedene Präsentations- und Angebotsformen bei der Auswahl des Angebots berücksichtigen.

Es sollte dem Gast eine visuelle und geschmackliche Abwechslung bieten. Dies kann durch eine Kombination aus Schauplatten, normal angerichteten Platten und Gerichten in Schüsseln (z. B. Salate) gewährleistet werden. Man sollte ebenfalls für Höhen und Tiefen im Büfett sorgen, damit die Gerichte nicht alle „langweilig“ auf einer Höhe präsentiert werden. So können die Speisen optisch schön und interessant präsentiert werden.

Was ist unter dem Begriff „**Gästefluss**“ am Büfett zu verstehen?

Der Aufbau von Tischen für ein Büfett sollte so gewählt werden, dass die Gäste bestimmten Laufrichtungen folgen.

Die Speisen sollten am Büfett so arrangiert werden, dass es für die Gäste selbsterklärend ist, wo der Anfang des Büfetts ist und in welche Richtung gelaufen wird.

Das soll verhindern, dass sich am Büfett Staus entwickeln, damit die Gäste in einem „Fluss“ ohne lange Wartezeiten entlang können.

Lernfeld 14

Eine Aktionswoche organisieren und betriebswirtschaftlich beurteilen

Lernfeld 14 beinhaltet:

- Arten von Aktionswochen
- Analyse, Planung und Ziel einer Aktionswoche
- Internationale, Deutsche und Regionale Küche
- Küchenplanung, Analyse und Kalkulation einer Aktionswoche

Nennen Sie **5 Schritte**, um eine zielführende **Werbemaßnahme** für Ihren Betrieb zu starten.

Um eine zielführende Werbemaßnahme starten zu können, müssen Sie:

- Die **Zielgruppe** finden – Welchen Gästekreis wollen Sie ansprechen?
- Die **Werbepotschaft** definieren – Welcher Inhalt soll transportiert werden?
- Die Entscheidung treffen, ob es sich um **interne oder externe Werbung** handeln soll
- Die **Auswahl des Mediums** vornehmen – Wie wollen Sie die Botschaft transportieren?
- Den **Zeitpunkt** richtig planen

Bevor ein **Aktionsangebot** erstellt werden kann, muss das Thema für die Aktion definiert werden, um in die Planung gehen zu können.

Welche möglichen Anlässe (Themen) können Sie für ein Aktionsangebot nutzen?

Mögliche Themen für ein Aktionsangebot können sein:

- **Besondere Jahresanlässe** – wie Ostern, Pfingsten, Silvester, Weihnachten
- **Regionale Anlässe** – wie Oktoberfest, Weinfest, Starkbierzeit
- **Saisonale Angebote** – wie Grünkohlzeit, Spargelzeit, Erdbeerzeit, Matjeszeit, Pilze, Bärlauch und Waldmeister, Apfelernte, „Alles Tolle aus der Knolle“
- **Länderthemen** – wie „Italienwochen“, „Eine Reise um die Welt“, „Gerichte aus den Bundesländern“
- **Angesagte Küchen und Ernährungstrends** – wie Fusion Küche (East meets West), Vegane Tage, Molekularküche

Was ist unter den Begriffen „Renner“, „Penner/Schläfer“, „Gewinner“ und „Verlierer“ in Bezug auf die Gerichte auf der Speisekarte zu verstehen?

Erklären Sie auch die wirtschaftlichen Eigenschaften der Begriffe.

- **Renner** sind Gerichte auf der Speisekarte, die bei den Gästen sehr beliebt sind, sich gut verkaufen und oft bestellt werden. Renner sind aus wirtschaftlicher Sicht eher uninteressant, da sie nur eine geringe Wirtschaftlichkeit besitzen und weniger Geld einbringen.
- **Gewinner** sind Gerichte, die sich gut verkaufen und eine hohe Wirtschaftlichkeit besitzen. Sie bringen dem Unternehmen mehr Geld ein.
- **Penner/Schläfer** sind Gerichte, die sich nicht so gut verkaufen und weniger beliebt sind bei den Gästen. Penner/Schläfer wären aber aus wirtschaftlicher Sicht besser als die Renner, da sie einen hohen Deckungsbeitrag besitzen. Sie würden mehr Geld einbringen.
- **Verlierer** sind Gerichte auf der Speisekarte, die sich nicht gut verkaufen, eher unbeliebt sind und aus wirtschaftlicher Sicht uninteressant sind. Sie haben einen hohen Kostenfaktor und bringen dem Unternehmen nur wenig Geld ein.

Nennen Sie die 4 Schritte der **Zuschlagskalkulation** zur Ermittlung des Inklusivpreises (Stufenschema).

Rechenschritte Zuschlagskalkulation		Schema
1.	Ermittlung der Selbstkosten	Materialkosten (Rohstoffkosten) + Gemeinkosten = Selbstkosten
2.	Ermittlung des kalkulierten Preises	+ Gewinn = Kalkulierter Preis
3.	Ermittlung des Nettoverkaufspreises	+ Umsatzbeteiligung für Service = Nettoverkaufspreis
4.	Ermittlung des Inklusivpreises	+ Umsatzsteuer = Inklusivpreis