

Arbeitsblatt zum Thema: Berufe in der Gastronomie

In WiYou.de Ausgabe 5/15 ab S. ??? findest du das Thema Berufe in Gastronomie und Tourismus. Azubis aus den Berufen Restaurantfachmann und Kaufmann für Tourismus erzählen aus ihrem Alltag. Nicht unüblich ist in dieser Branche ein Einstellungstest, bestehend aus Allgemeinwissensfragen, Knobekfragen und fachlichen Fragen. Wieviele Fragen kannst du richtig beantworten?

1. Als „Vater“ der sozialen Marktwirtschaft gilt in der Wirtschaftsgeschichte

A: Konrad Adenauer B: Ludwig Erhard C: Helmut Kohl

2. Welche Rechtsform eines Unternehmens **ist keine Kapitalgesellschaft**?

A: GmbH B: GbR C: OHG

3. Der Markt ist Mittelpunkt aller wirtschaftlichen Aktivitäten, denn hier bildet sich aus Angebot und Nachfrage...

A: die Arbeitsproduktivität B: die Qualität C: der Preis

4. Wie heißt das Grundprinzip der Marktwirtschaft?

A: Wettbewerb B: Spekulation C: Wachstum

5. Was zählt nicht zu den Sozialversicherungsbeiträgen, die dem Arbeitnehmer vom Bruttolohn abgezogen werden?

A: Krankenversicherung B: Pflegeversicherung C: Unfallversicherung

6. Wann war die Wiedervereinigung Deutschlands? _____

7. Welches sind die „neuen“ Bundesländer?

8. Wie heißt der Ministerpräsident Thüringens und welcher Partei gehört er/sie

an? _____

9. Wie heißt unser derzeitiger Bundeskanzler und welcher Partei gehört er/sie

an? _____

10. Von was spricht jemand, wenn er vom „Handschuh“ spricht?

11. Woran erkennt man eine Primzahl? _____

12. Eine Tochter ist 9 Jahre alt, ihre Mutter 32. In wie vielen Jahren ist die Mutter doppelt so alt wie ihre Tochter? _____

13. Formulieren Sie „Ich wünsche Ihnen einen schönen Tag“ auf Englisch!

14. Welche Abteilung des Hotels ist mit „Front Office“ gemeint?

15. Wie lange dauert die Ausbildung im Gastgewerbe normalerweise? _____

16. Woraus wird Wein hergestellt? _____

17. Wie heißt das nördlichste deutsche Weinanbaugebiet?

18. Nennen Sie eine dort produzierte Sektmarke! _____

19. Was verstehen Sie unter dem „Dualen System“? _____

20. Was bedeutet die Abkürzung IHK? _____

21. Was bedeutet gekreuztes Besteck auf dem Teller?

22. Was ist ein „Amuse Gueule“? _____

23. Welche Höflichkeitsform gilt heutzutage auch für Frauen bei einer Begrüßung?

A: Verbeugung

B: Knicks

C: aufstehen

24. Wie gehen Sie im Theater oder Kino korrekt durch die Sitzreihen, wenn dort bereits Personen sitzen?

25. **Naturbelassene Nahrungsmittel** gibt es...

A: im Mehrwertsteuerhaus B: im Koalitionshaus C: im Reformhaus

26. Sie wollen sich optimal auf ein Vorstellungsgespräch vorbereiten. Was sollten Sie zu sich nehmen, um geistig in Topform zu sein?

A: Nüsse und Trockenfrüchte B: Salzstangen C: Chips

27. **Getrockneter** ausgenommener **Fisch ist ein...**

A: Steinfisch B: Stockfisch C: Steckenfisch

28. Zur Herstellung von **Calvados** braucht man ...

A: Äpfel B: Birnen C: Pflaumen

29. Auf einer Landstraße fahren mehrere Autos mit geringem Abstand hintereinander. Eines fährt vor 2 Autos, eines fährt hinter zwei Autos und eines fährt zwischen zwei Autos. Wie viele Fahrzeuge fahren hier dicht hintereinander?

A: 4 B: 6 C: 3 D: 5

30. Welcher Tag war vor fünf Tagen, wenn zwei Tage nach morgen ein Donnerstag sein wird?

A: Sonntag B: Montag C: Dienstag D: Mittwoch

31. Wir haben etwa 100 Milliarden Gehirnzellen. Wie viel Bier (0,5l-Flaschen) müsste man trinken, um sich aller Gehirnzellen zu entledigen, wenn eine Flasche Bier ca. 100.000 Gehirnzellen zerstört?

A: 1 Milliarde B: 100 Millionen C: 1 Million D: 100 Tausend

Punkte: ___/31

Fragebogen für Bewerber zur Koch-Ausbildung

1. Es kommt ein Bus mit 50 Personen unangemeldet zum Mittagessen.
Da Sie die Gruppe nicht wieder weg schicken wollen, bieten Sie jedem eine Suppe als Vorspeise an, wodurch Sie Zeit für den Hauptgang gewinnen. Ihnen fällt ein, dass Sie noch 15 Liter klare Tomatensuppe und insgesamt ca.

5 Kilo getrocknete Tomaten mit Waldpilzen als Einlage im Kühlhaus stehen haben.

Wenn jeder Gast 200ml Suppe und 50g Einlage bekommt, wie viel Liter Suppe und wie viel Kilo Einlage benötigen Sie für alle?
2. Aus welchem Fleisch wird die beliebte Thüringer Roulade hergestellt?
3. Aus welcher Hauptzutat bestehen Thüringer Klöße?
4. Was ist eine der wichtigsten Aufgaben in einer Küche?
5. Sie Schälen Spargel, der Putzverlust dabei beträgt 15%, wie viel Gramm Abfall fällt an, wenn Sie 100 Gramm Spargel geschält haben?
6. Nennen Sie je 3 Obst- und Gemüsesorten die in Deutschland wachsen und nicht importiert werden müssen.
7. Stellen Sie einen Gurkensalat her, Zutaten und Arbeitsschritte. (Stichpunktartig)
8. In welchen Monaten ist Spargel reif zum Stechen?
9. Verarbeiten Sie Birnen und Orangen auf 3 unterschiedliche Arten.
Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt!

Punkte: ___/9