

Aufsichts- und Dienstleistungsdirektion
Zuständige Stelle für Berufsbildung
in der Hauswirtschaft
54290 Trier

Abschlussprüfung
im Ausbildungsberuf
Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter
gemäß Ausbildungsverordnung vom 19.03.2020

Schriftlicher Teil

Prüfungsbereich: Verpflegung personensorientiert und zielgruppenorientiert planen

Bearbeitungshinweise:

- Für die Lösung der Aufgaben stehen 120 Minuten zur Verfügung.
- Halten Sie sich bei der Bearbeitung der Aufgaben genau an die Vorgaben der Aufgabenstellung zum Umfang der Lösung. Wenn z.B. 4 Angaben gefordert werden und Sie 6 Angaben anführen, werden nur die ersten 4 Angaben bewertet.
- Die für jede Aufgabe erreichbare Punktzahl ist entsprechend angegeben.

Fallsituation:

Sie werden als Hauswirtschafter/in in der Jugendherberge „Schöne Aussicht“ angestellt. Ihr Aufgabengebiet umfasst die Bereiche Verpflegung, Textilpflege und Reinigung sowie die Gästebetreuung.

In den nächsten Wochen haben sich mehrere Schulklassen angemeldet, die auch Mitmach-Angebote nutzen möchten. Die Schüler/innen sind im Alter von 12-18 Jahren.

Aufgaben:		Erreichbare Punkte:
1	In der Jugendherberge gehört ein gemeinsames Mittagessen zum täglichen Ablauf. Welche sozialen Vorteile können sich aus dem gemeinsamen Mittagessen ergeben? Erläutern Sie zwei Vorteile!	6
2	Morgen ist ein Ausflug in den Wald geplant. Hierfür werden Lunchpakete vorbereitet. Sie sollen gemeinsam mit einem Teil der Jugendlichen diese Lunchpakete vor- und zubereiten.	
2.1	Die Mitarbeit in der Küche kann für die Jugendlichen positiv sein. Erläutern Sie 2 mögliche positive Erfahrungen und/oder Lerninhalte!	6
2.2	Die Küche muss Grundvoraussetzungen aufweisen, damit die Jugendlichen aktiv in der Küche mitarbeiten können. Nennen Sie 4 Beispiele!	4
2.3	Da die Jugendlichen wenige Hygienekenntnisse besitzen, brauchen sie vorab eine Hygiene-Schulung. Nennen Sie 5 Inhalte, die Sie als verantwortliche Mitarbeiterin bzw. Mitarbeiter vermitteln müssen!	5
2.4	Nennen Sie 5 Aufgaben, die Jugendliche bei der Vor- und Zubereitung der Lunchpakete übernehmen können!	5
2.5	Nennen Sie 3 allgemeine Unfallgefahren in der Küche und geben Sie zu jeder Unfallgefahr eine vorbeugende Maßnahme an!	6
2.6	Wie können Sie die Lunchpakete nachhaltig gestalten? Erläutern Sie dies ausführlich an einem Beispiel.	3

3	Im nächsten Monat wird ein Grillabend angeboten. Sie sind für die Planung und Durchführung zuständig.	
3.1	Nennen Sie 5 Informationen, die Sie für die Planung des Grillabends benötigen!	5
3.2	Ein Mitarbeiter ist zuständig für die Grillstation. Erstellen Sie eine Checkliste mit 8 notwendigen Arbeitsmitteln für die Grillstation!	4
3.3	Um das Angebot „Grillabend“ ständig zu verbessern, brauchen Sie die Rückmeldung der Gäste. Erstellen Sie 3 Fragen für einen kleinen Feedback-Bogen!	6

4	Zum Start in den Tag wird für die 12-jährigen Schüler/innen ein reichhaltiges und ausgewogenes/gesundes Frühstücksbuffet angeboten.	
4.1	Wählen Sie aus <u>jeder</u> Gruppe des Ernährungskreises mindestens eine Komponente aus (insgesamt 10 Komponenten)!	5
4.2	Erläutern Sie für 3 Lebensmittelgruppen des Ernährungskreises deren ernährungsphysiologische Bedeutung!	9

Aufgaben:	Erreichbare Punkte:
-----------	---------------------

5	Die Speisenpläne werden mit Ihrer Hilfe einen Monat im Voraus erstellt. Dabei werden regionale und saisonale Produkte berücksichtigt.	
5.1	Nennen Sie 5 weitere Kriterien, die Sie bei der Erstellung eines Speiseplans anwenden!	5
5.2	Planen Sie unter Einhaltung der Ihnen bekannten Regeln für 5 Tage das Mittagessen für eine 7. Klasse! Es wird täglich eine Vorspeise und eine Hauptspeise mit mindestens 2 Komponenten angeboten.	10
5.3	Die Speisenausgabe kann auf unterschiedliche Weise erfolgen. Nennen Sie 2 Speisenausgabesysteme und ordnen Sie jeweils 1 Vor- und 1 Nachteil zu!	6
5.4	Das HACCP-Konzept dient dazu, die Qualität der Produkte zu sichern und Risiken zu vermeiden. Erklären Sie 3 mögliche CCPs, die Sie bei der Vorbereitung, Herstellung und Ausgabe von Grillhähnchen beachten müssen.	6

6

Für den Grillabend bestellen Sie beim Metzger folgende Lebensmittel:

Lebensmittel	Preis pro kg (netto)
2 kg Würstchen	8,90 €
5 kg Grillhähnchen	6,70 €
2,5 kg Steaks	7,80 €

Für nachfolgende Rechnungen ist jeweils der Rechnungsweg anzugeben.

6.1

Berechnen Sie den **Netto**verkaufspreis für jedes Lebensmittel!

3

Runden Sie auf 2 Nachkommastellen auf!

6.2

Berechnen Sie den **Brutto**verkaufspreis für jedes Lebensmittel!

4

Die Mehrwertsteuer für Lebensmittel beträgt 7%.

Wie hoch ist der Gesamtpreis für die Lebensmittel?

Runden Sie auf 2 Nachkommastellen auf.

6.3

Zusätzlich zu den Lebensmitteln bestellen Sie einen neuen Drehspieß für den Grill.

2

Der Bruttoverkaufspreis beträgt 109,90 Euro.

Der Großhändler gewährt 2 % Skonto bei Zahlung innerhalb von 7 Tagen.

Was kostet der Drehspieß nach Abzug des Skontos?

Wie hoch ist die Ersparnis?

100

Freiwillige Angabe – Hat keine Auswirkung auf das Prüfungsergebnis

Feedback für den Aufgabenerstellungsausschuss

Wie beurteilen Sie nach Bearbeitung der Aufgaben die zur Verfügung stehende Prüfungszeit?

☐ hätte kürzer sein können ☐ sie war angemessen ☐ sie hätte länger sein können