



Pflichtbereich (Richtzeit 90 Minuten, alle Aufgaben sind zu bearbeiten)

Erfolgsfaktor Obst und Gemüse: Neues Seminarangebot für die Gastronomie

Für Mitarbeiter in der Gastronomie gibt es zum 1. Mai eine neue Möglichkeit, das eigene Wissen über Obst und Gemüse auf den aktuellen Stand zu bringen bzw. zu erweitern. Dazu startet das Weiterbildungsportal "Gastrowissen" ein umfangreiches Beratungs- und Weiterbildungsangebot für Auszubildende und Angestellte in Hotels, Gaststätten und Cateringbetrieben.

Geleitet wird "Gastrowissen" von Flora Schulze, die seit mehr als 20 Jahren für einen der führenden Fruchthandelsverbände tätig ist. "Zusatzqualifikationen verbessern die Chancen von Fachkräften auf dem Arbeitsmarkt und sind für Unternehmen wichtig, um sich im Wettbewerb behaupten zu können", begründet sie ihr Bildungsangebot. "Das ist nur mit regelmäßiger Weiterbildung möglich".

Das Angebot umfasst Themen wie Klassifizierung von Obst und Gemüse, Lagerorganisation, Abgrenzung von biologischem zu konventionellem Anbau, Warenpflege und Warenpräsentation sowie Rechtsfragen und Kennzeichnungsbestimmungen. Von der Weiterbildung profitieren Mitarbeiter in der Hotellerie und Gastronomie; denn Optik, Frische und Qualität von Obst und Gemüse spielen eine wichtige Rolle bei deren Bewertung durch Restaurantbesucher und Hotelgäste.

1 Analyse des Textes

- | | | |
|-----|--|---|
| 1.1 | Zu welchen Themen werden vom Weiterbildungsportal "Gastrowissen" Fortbildungen in der Gastronomie angeboten? | 3 |
| 1.2 | Notieren Sie drei weitere Fortbildungsmöglichkeiten in der Gastronomie. | 3 |
| 1.3 | Welche Gründe sprechen für Weiterbildungen? | 3 |

2 Planung / Durchführung

Das Weiterbildungsportal "Gastrowissen" möchte passend zu seinem Seminar „Obst und Gemüse“ die Teilnehmer bewirten und beauftragt dazu einen Cateringservice.

- | | | |
|-----|---|---|
| 2.1 | Schildern Sie das Zustandekommen des Kaufvertrages zwischen dem Weiterbildungsportal "Gastrowissen" und dem Cateringservice.
(2 Möglichkeiten) | 2 |
| 2.2 | Planen Sie - nach den Regeln der vollwertigen Ernährung - die Verwendung von Obst und Gemüse für fünf Mahlzeiten am Tag. | 5 |
| 2.3 | Nennen Sie jeweils drei regionale Frühlingsgemüse und frühsommerliche Obstsorten, die zu dieser Zeit angeboten werden. | 6 |



Musterprüfung		Aufgaben
Berufsfachliche Kompetenz		
Ernährung und Gastronomie (413)		
- 3 -		Punkte
2.4	Erstellen Sie sechs Regeln zur fachgerechten Lagerung und Zubereitung von Obst und Gemüse, damit möglichst viele Inhaltsstoffe erhalten bleiben.	6
3	Kontrolle / Bewertung	
3.1	Formulieren Sie vier Argumente, die für die Verwendung von regionalen bzw. saisonalen Produkten sprechen.	4
3.2	„Obst und Gemüse sind unverzichtbar für eine gesunde Ernährung.“ Erläutern Sie die ernährungsphysiologische Bedeutung von Obst und Gemüse in fünf Punkten.	5
3.3	Als Uhrzeit für die Lieferung des Mittagessens wurde 12.00 Uhr festgesetzt. Um 12.15 Uhr ist der Cateringservice noch nicht gekommen.	
3.3.1	Nehmen Sie Stellung zu der beschriebenen Situation.	1
3.3.2	Welche Rechte kann der Auftraggeber in diesem Fall in Anspruch nehmen?	4
4	Reflexion	
	Obst und Gemüse sind ideale Bestandteile einer Reduktionskost.	
4.1	Welche allgemeinen Gesichtspunkte müssen Sie bei der Nahrungsmittelauswahl für Reduktionskost berücksichtigen?	4
4.2	Stellen Sie ein Mittagsbuffet (6 Speisen) zusammen, das einer Reduktionskost gerecht wird.	6
4.3	Bei der Seminarvorbereitung wurde für 60 Personen eingekauft, aber tatsächlich melden sich nur 20 Personen zum Mittagessen an. Daher muss der Küchenchef die Lebensmittel haltbar machen.	
4.3.1	Erklären Sie vier Konservierungsmethoden, und geben Sie jeweils zwei Beispiele für geeignete Lebensmittel an.	8
		60

**Musterprüfung****Berufsfachliche Kompetenz**
Ernährung und Gastronomie (413)**Aufgaben****- 4 -****Punkte****Wahlbereich** (Richtzeit 30 Minuten: 2 von 3 Aufgaben müssen gelöst werden)

5. Der Cateringservice bietet Obst und Gemüse auch in Form von alkoholfreien Getränken an. Zur Auswahl stehen: Johannisbeernektar, Zitronenlimonade, Apfelsaft, Traubensaftschorle und Orangenfruchtsaftgetränk.
- 5.1 Erklären Sie die Unterschiede in der Zusammensetzung der genannten Getränke. 5
- 5.2 Welches dieser Getränke empfehlen Sie aus ernährungsphysiologischer Sicht? Begründen Sie Ihre Empfehlung. 2
- 5.3 Täglich sollen ca. 1,5 l Wasser durch Getränke aufgenommen werden. Erläutern Sie die Aufgaben des Wassers im Körper. 3
-
6. Aus dem übrig gebliebenen Obst stellt der Koch Konfitüre her, die verkauft werden soll.
- 6.1.1 Welche Angaben schreibt die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung vor? 2
- 6.1.2 Gestalten Sie ein ansprechendes Etikett für die Konfitüre. 4
- 6.2 Die beiden Geschwister (Johannes, 6 Jahre alt, Peter, 10 Jahre alt) möchten für ihre Mutter jeder ein Glas Konfitüre kaufen. Erläutern Sie, ob für beide Geschwister ein rechtmäßiger Kaufvertrag zustande kommen kann. 4
-
- 7.1 Ein Cateringservice kann ganz verschiedene Veranstaltungen ausrichten. Beschreiben Sie jeweils Wünsche und mögliche Probleme für folgende Gästegruppen: Hochzeitsgesellschaft, Kindergeburtstag, Seniorenveranstaltung, ausländische Gästegruppen, Halloween-Party. 10

20