

# Top-Prüfung

## Fachpraktiker/-in Küche

Testaufgaben zur Prüfungsvorbereitung  
inkl. Lösungen für alle 3 Prüfungsfächer

Technologie

Fachrechnen

Wirtschafts- und Sozialkunde



Claus G. Ehlert



## **Vorwort**

Dieses Buch dient zur Vorbereitung auf die Abschlussprüfung als Fachpraktiker Küche / Fachpraktikerin Küche.

Die Fragen sind - wie bei der schriftlichen Prüfung - in programmierter und in offener Form gestellt. Sie können sich mit diesem Buch gezielt und effektiv auf mögliche Fragen vorbereiten und Schwachstellen in Ihrem Wissen aufdecken. Die Lösungen sind bewusst kurz und auf die wesentlichen Punkte beschränkt gehalten.

Die Testaufgaben sind in praktischen Blöcken zu 10 Fragen aufgeteilt. Sie können immer einen Aufgabenblock bearbeiten und dann mit den Lösungen vergleichen.

Einen Vordruck zum Eintragen der Lösungen für die programmierten Aufgaben können Sie sich downloaden unter [www.top-pruefung.de/vordruck-1.pdf](http://www.top-pruefung.de/vordruck-1.pdf) .

**Tipp:** Wenn Sie bei programmierten Aufgaben die Antwort nicht wissen, arbeiten Sie nach dem „Ausschlussprinzip“! Streichen Sie die Antworten, die nicht richtig sein können.

**Viel Erfolg bei Ihrer Prüfungsvorbereitung!**

Autor: Claus G. Ehlert, Rettiner Weg 66, 23730 Neustadt

<https://www.hoteljob-international.de/fachpraktiker-kueche-pruefung.html>

ISBN: 978-3-943665- 413

© Dieses Buch ist urheberrechtlich geschützt. Insbesondere die Herstellung von Kopien und der Weiterverkauf - außerhalb der gesetzlich geregelten Fälle - sind nicht gestattet.



## Inhaltsangabe

### I. Technologie

A. Arbeitsplanung, Einsatz von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern	4
B. Sicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz	8
C. Hygiene	12
D. Lagermöglichkeiten und Lagerarten	16
E. Vorbereitung und Zubereitungsarten in der kalten Küche	20
F. Frühstücksküche, Zubereitungen aus Molkereiprodukten und Eiern	24
G. Herstellen von Suppen und Saucen	29
H. Verarbeiten von Fisch	33
I. Verarbeitung von Fleisch und Geflügel	37
J. Verarbeiten von pflanzlichen Nahrungsmitteln	41
K. Herstellen und Anrichten von einfachen Frucht- und Süßspeisen	45
L. Halbfertig- und Fertigprodukte / Umgang mit Gästen	49

### II. Fachrechnen

A. Maßeinheiten	54
B. Grundrechenarten	59
C. Dreisatz	63
D. Rezepte umrechnen	65
E. Gemischte Aufgaben Fachrechnen	69

### III. Wirtschafts- und Sozialkunde

A. Ausbildungsbetrieb	72
B. Berufsausbildung, Arbeitsrecht	76
C. Tarifrecht	80
D. Sozialversicherungen	84
E. Rechtsgeschäfte	89
F. Aufbau und Organisation von Unternehmen	93
G. Gemischte Aufgabe Wirtschafts- und Sozialkunde	97

<b>Lösungsblatt</b> Vordruck für programmierte Fragen	101
---	-----



## I. Technologie

### A. Arbeitsplanung, Einsatz von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern

**Frage 1:** Wie lautet die französische Fachbezeichnung für den Beilagen Posten?

Tragen Sie die zutreffende Zahl in das Kästchen ein.

- 1) Gardemanger
- 2) Sous-chef
- 3) Saucier
- 4) Entremetier

**Frage 2:** Sie entdecken, dass einige der gelieferten Rohstoffe nicht den Qualitätsstandards entsprechen und für die Zubereitung der Gerichte nicht geeignet sind. Wie gehen Sie damit um?

Tragen Sie die zutreffende Zahl in das Kästchen ein.

- 1) Alles verwenden, um Kosten zu sparen.
- 2) Aussortierung auf Grundlage von Qualitätsstandards und Hygienevorschriften.
- 3) Ware wegwerfen, wenn sie nicht perfekt aussieht.
- 4) Ware unabhängig von ihrem Zustand verwenden.

**Frage 3:** Welche Aussagen zu folgendem Messer sind richtig?



Tragen Sie die 2 zutreffenden Zahlen in die Kästchen ein.

<input type="text"/>	<input type="text"/>
----------------------	----------------------

- 1) Es handelt sich um ein Ausbeinmesser.
- 2) Es handelt sich um ein Officemesser.
- 3) Es dient zum Entfernen von Knochen und Sehnen.
- 4) Es ist sehr gut geeignet zum Filetieren von Fisch.



### Situation zu den Fragen 4 - 5

Sie bereiten sich auf einen Bankett-Abend vor. Sie müssen sicherstellen, dass alle Gerichte in der richtigen Menge und Qualität zubereitet werden.

**Frage 4:** Welche Vorteile bietet die Verwendung des Gastronorm Systems in einem Restaurant oder Hotel?

Tragen Sie die zutreffende Zahl in das Kästchen ein.

- 1) Effiziente Lagerung und Handhabung von Lebensmitteln.
- 2) Senkung der Gästezufriedenheit.
- 3) Erhöhung von Restaurantbewertungen.
- 4) Flexibilität bei der Auswahl der Küchenausrüstung.

**Frage 5:** Welche Reinigungsmethode ist am besten geeignet, um Gastronorm Behälter aus Edelstahl gründlich zu reinigen?

Tragen Sie die zutreffende Zahl in das Kästchen ein.

- 1) Reinigung in der Geschirrspülmaschine bei niedriger Temperatur.
- 2) Abwischen mit einem trockenen Tuch.
- 3) Einsatz von scharfen Chemikalien und Stahlschwamm.
- 4) Handwäsche mit heißem Wasser und Spülmittel.

**Frage 6:** Um welches Messer handelt es sich?



Tragen Sie die zutreffende Zahl in das Kästchen ein.

- 1) Tomatenmesser
- 2) Tourniermesser
- 3) Buntschneidmesser
- 4) Allzweckmesser



**Frage 7:** Warum darf in Mikrowellengeräten kein Metall verwendet werden?

---

---

---

**Frage 8:** Wozu wird in der gewerblichen Küche ein Salamander verwendet?

Tragen Sie die zutreffende Zahl in das Kästchen ein.

- 1) Zum Zerkleinern
- 2) Zum Vakuumieren
- 3) Zum Überbacken
- 4) Zum Schmoren

**Frage 9:** Um welches Kochgeschirr handelt es sich?

Tragen Sie die zutreffende Zahl in das Kästchen ein.

- 1) Schmorpfanne
- 2) Bratpfanne
- 3) Sauteuse
- 4) Fischkochkessel



**Weitere Infos und Bestellung unter**

<https://www.hoteljob-international.de/fachpraktiker-kueche-pruefung.html>