



## Musterprüfung

Berufsfachliche Kompetenz  
Ernährung und Gastronomie (413)

Lösungsvorschlag

- 2 -

Punkte

**Pflichtbereich**

1.1	z.B. <ul style="list-style-type: none"><li>- Klassifizierung von Obst und Gemüse</li><li>- Lagerorganisation</li><li>- Abgrenzung von biologischem zu konventionellem Anbau</li><li>- Warenpflege und Warenpräsentation</li><li>- Rechtsfragen</li><li>- Kennzeichnungsbestimmungen</li></ul>	3								
1.2	z.B. <ul style="list-style-type: none"><li>- Zerlegetechniken beim Fleisch</li><li>- Weinseminar</li><li>- Baristafortbildung</li></ul>	3								
1.3	z.B. <ul style="list-style-type: none"><li>- Chancen von Fachkräften auf dem Arbeitsmarkt verbessern</li><li>- im Wettbewerb behaupten</li><li>- Bewertung durch Kunden</li></ul>	3								
2.1	z.B. <ul style="list-style-type: none"><li>1. Angebot des Cateringservices<ul style="list-style-type: none"><li>- Bestellung durch das Weiterbildungsportal "Gastrowissen"</li></ul></li><li>2. Bestellung durch das Weiterbildungsportal "Gastrowissen"<ul style="list-style-type: none"><li>- Bestellungsannahme des Cateringservices</li></ul></li></ul>	2								
2.2	z.B. <ul style="list-style-type: none"><li>- Frühstück (Müsli mit Obst)</li><li>- 1. Zwischenmahlzeit (Gemüsesticks)</li><li>- Mittagessen (Omelette mit Spinatfüllung)</li><li>- 2. Zwischenmahlzeit (Früchtequark)</li><li>- Abendessen (Salatbuffet)</li></ul>	5								
2.3	z.B. <table><tr><td><b>Frühlingsgemüse</b></td><td><b>frühsommerliche Obstsorten</b></td></tr><tr><td>- Spinat</td><td>- Erdbeeren</td></tr><tr><td>- Spargel</td><td>- Himbeeren</td></tr><tr><td>- Radieschen</td><td>- Rhabarber</td></tr></table>	<b>Frühlingsgemüse</b>	<b>frühsommerliche Obstsorten</b>	- Spinat	- Erdbeeren	- Spargel	- Himbeeren	- Radieschen	- Rhabarber	6
<b>Frühlingsgemüse</b>	<b>frühsommerliche Obstsorten</b>									
- Spinat	- Erdbeeren									
- Spargel	- Himbeeren									
- Radieschen	- Rhabarber									
2.4	z.B. <ul style="list-style-type: none"><li>- kühl und dunkel lagern</li><li>- erst kurz vor der Zubereitung zerkleinern</li><li>- nicht wässern/nur dünn schälen</li><li>- wasserarme Garmethoden wählen (dünsten)</li><li>- nicht warm halten, sondern kühlen und aufwärmen</li><li>- Garflüssigkeit mit verwenden</li></ul>	6								
3.1	z.B.	4								



## Musterprüfung

**Berufsfachliche Kompetenz**  
Ernährung und Gastronomie (413)

Lösungsvorschlag

- 3 -

Punkte

	<ul style="list-style-type: none"><li>- Umweltschutz durch kurze Transportwege</li><li>- günstiger Preis</li><li>- frische/regionale Küche ist auf dem Vormarsch</li><li>- voll ausgereifter Geschmack</li></ul>	
3.2	<p>z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- hoher Wassergehalt → durstlöschend</li><li>- niedriger Energiegehalt (außer Schalenobst, Avocado) → fettarm</li><li>- hoher Vitamin- /Mineralstoffgehalt → Wirkstoffe im Körper</li><li>- hoher Ballaststoffgehalt → gute Verdauung</li><li>- hoher Gehalt an sekundären Pflanzenstoffen → gesundheitsfördernde Wirkung im Körper</li></ul>	5
3.3.1	Es war ein fester Liefertermin festgesetzt und damit befindet sich der Caterer im Lieferverzug.	1
3.3.2	<p>z.B.</p> <p><u>nach Setzen einer Nachfrist</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Nacherfüllung (auf Lieferung bestehen)</li><li>- auf Lieferung bestehen und Schadensersatz fordern (kostenloses Getränk zur Überbrückung der Zeit)</li></ul> <p><u>nach Verstreichen der gesetzten Nachfrist</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Rücktritt vom Kaufvertrag</li><li>- Schadensersatz statt Leistung (Mittagessen bei einer anderen Firma bestellen)</li></ul>	4
4.1	<p>z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- fettarme Lebensmittel verwenden</li><li>- ballaststoffreiche Lebensmittel verwenden</li><li>- Zucker nur in geringen Maßen verwenden</li><li>- fettsparende Garmethoden anwenden</li></ul>	4
4.2	<p>z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Gemüsesuppe</li><li>- Rohkostbuffet mit Joghurtdressing</li><li>- gedünsteter Magerfisch</li><li>- gegrillte Hähnchenbrust</li><li>- Gemüsepfanne mit Vollkornreis</li><li>- fettarme Quarkspeise als Dessert</li></ul>	6



## Musterprüfung

**Berufsfachliche Kompetenz**  
Ernährung und Gastronomie (413)

Lösungsvorschlag

- 4 -

Punkte

4.3.1	z.B. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tiefkühlen → Schockfrostern und aufbewahren bei mind. -18 °C, z.B. Fisch, Fleisch</li> <li>- Trocknen → Wasserentzug mittels Warmluft, z.B. Trockenobst, Kräuter, Pilze</li> <li>- Hitzekonservierung → sterilisieren, pasteurisieren, z.B. Gemüse und Obst</li> <li>- Säuern → pH-Wert-Senkung, z.B. Sauerkraut, Mixed Pickles</li> </ul>	8
		60
	<b>Wahlbereich</b>	
5.1	z.B. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Apfelsaft → 100% Fruchtsaft, ohne weitere Zusätze</li> <li>- Johannisbeernektar → ca. 25-50% Fruchtsaft, Wasser, Zucker</li> <li>- Orangenfruchtsaftgetränk → ca. 6% Fruchtsaft, Wasser, Zucker</li> <li>- Zitronenlimonade → ca. 3% Fruchtsaft, Wasser, Zucker, Farb- und Aromastoffe</li> <li>- Traubensaftschorle → Fruchtsaft mit Wasser in unterschiedlichen Anteilen gemischt</li> </ul>	5
5.2	Traubensaftschorle ist zu empfehlen, weil sie verhältnismäßig viel Vitamine und Mineralstoffe und wenig Energie enthält.	2
5.3	z.B. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wärmeregulator → Aufrechterhaltung der Körpertemperatur</li> <li>- Lösungsmittel → für Nährstoffe</li> <li>- Baustoff → für Zellen</li> </ul>	3
6.1.1	Verkehrsbezeichnung, Herstellerangabe, Zutatenverzeichnis, Menge und Mindesthaltbarkeitsdatum	2
6.1.2	- schülerspezifische Antwort	4
6.2	Johannes, 6 Jahre alt → nicht geschäftsfähig, Kaufvertrag nichtig, der gesetzliche Vertreter muss handeln  Peter, 10 Jahre alt → beschränkt geschäftsfähig, Kaufvertrag ist schwebend unwirksam, der gesetzliche Vertreter muss zustimmen → Ausnahme: Taschengeldparagraph	4



## Musterprüfung

**Berufsfachliche Kompetenz**  
Ernährung und Gastronomie (413)**Lösungsvorschlag**

---

- 5 -**Punkte**

7.1	z.B.		10
		Wünsche	Probleme
	Hochzeitsgesellschaft	Festliche Deko, festliches Anrichten der	
	Speisen	Zeitgleicher Service	
	Kindergeburtstag	Kindgerechte Speisen	Geschmacksvorlieben
	Seniorenveranstaltung	Kleine Portionen	Gewohnte Vorlieben
	beachten		
	Ausländische Gästegruppen		Nationale
	Spezialitäten	Religiöse Sitten und Gebräuche beachten	
	Halloween-Party	Kürbisgerichte	Besonderer
	Dekorationsaufwand der Speisen		