

Musterprüfung

Abschlussprüfung/Umschulungsprüfung

im Ausbildungsberuf

Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin

Prüfungsbereich:

I. Verpflegung personen- und zielgruppenorientiert planen (120 Minuten)

Ausgangssituation:

- | | |
|---|------|
| Sie arbeiten als Hauswirtschafter/-in in einer Einrichtung für Senioren | ODER |
| Sie arbeiten als Hauswirtschafter/-in in einer Jugendherberge | ODER |
| Sie arbeiten als Hauswirtschafter/-in in einem Krankenhaus | ... |

Aufgabe 1

Das Frühstück wird als Buffet angeboten.

1.1

Skizzieren Sie eine sinnvolle und vollständige Anordnung eines Frühstücksbuffets.

Name des Prüflings

1.2

Im Sinne der Nachhaltigkeit sollten möglichst wenig Speisereste beim Frühstücksbüffet anfallen.
Nennen Sie Möglichkeiten, wie das bei der Planung schon berücksichtigt werden kann.

Aufgabe 2

Um den gesetzlichen Vorgaben zu entsprechen, sind Sie verpflichtet, Allergene zu kennzeichnen.

2.1

Führen Sie **auf**, welche Möglichkeiten Sie haben, den Gast über mögliche Allergene zu informieren.

2.2

Nennen Sie Allergene, die im Speisenangebot enthalten sein könnten und **geben** Sie jeweils **passende Lebensmittelbeispiele**.

Aufgabe 3

Für den Pausenraum der Mitarbeiter/-innen wurde eine neue Mikrowelle angeschafft.

3.1

Stellen Sie Benutzungshinweise **zusammen**.

3.2

Erstellen Sie eine Reinigungsanleitung für die Mikrowelle.

Aufgabe 4

In der Küche treten immer wieder Verletzungen auf.

Beschreiben Sie die Erstversorgung bei folgenden Verletzungen:

- Schnittverletzungen
- Verbrennungen

Aufgabe 5

Um die Qualität der Angebote dauerhaft zu gewährleisten, finden regelmäßige Teambesprechungen statt.

5.1

Erläutern Sie den Begriff Team.

5.2

Stellen Sie Regeln für eine gute Teamarbeit auf.

Name des Prüflings

5.3

Sie werden mit den Vorbereitungen der Teambesprechung beauftragt.

Beschreiben Sie, was Sie vorbereiten und bereitstellen müssen.

5.4

Erläutern Sie verschiedene Methoden zur Reflexion einer Teambesprechung.