

Arbeitsblätter Gastgewerbe

Grundstufe

für alle gastgewerblichen Berufe

Lösungen

Lernsituationen zu den Lernfeldern

- ▶ **Arbeiten in der Küche**
- ▶ **Arbeiten im Service**
- ▶ **Arbeiten im Magazin**

5. Auflage



Bestell-Nr.: 05298

AUTOREN

Astrid Bock-Nelle

Wolfgang Bruse

Gabriele Heuermann

ARBEITSKREISLEITUNG

Gabriele Heuermann

VERLAGSLEKTORAT

Benno Buir

BILDBEARBEITUNG

Verlag Europa-Lehrmittel, 73760 Ostfildern

5. Auflage 2015, Nachdruck 2022

Druck 5 4 3

Alle Drucke derselben Auflage sind parallel einsetzbar, da sie bis auf die Korrektur von Druckfehlern identisch sind.

ISBN 978-3-8057-0703-9

Alle Rechte vorbehalten. Das Werk ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der gesetzlich geregelten Fälle muss vom Verlag schriftlich genehmigt werden.

© 2015 by Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG, 42781 Haan
www.pfanneberg.de

Umschlaggestaltung: BOROS GmbH, 42103 Wuppertal

Satz: Satz+Layout Werkstatt Kluth GmbH, 50374 Erftstadt

Druck: Plump Druck & Medien GmbH, 53619 Rheinbreitbach

VORWORT

Mit den „Arbeitsblättern für das Gastgewerbe – Grundstufe“ liegt der erste Band von **Arbeitsmaterialien für den handlungs- und lernfeldorientierten Unterricht** im Fachbereich Gastgewerbe vor.

Anhand von **Lernsituationen zu den Lernfeldern**

- Arbeiten in der Küche
- Arbeiten im Service
- Arbeiten im Magazin

werden die inhaltlichen Schwerpunkte der gemeinsamen **Grundstufe der gastgewerblichen Ausbildungsberufe**

- Koch/Köchin,
- Restaurantfachmann/-frau
- Hotelfachmann/-frau
- Fachkraft im Gastgewerbe und
- Fachmann/-frau für Systemgastronomie

behandelt. Die „**Arbeiten im Magazin**“ sind vom Umfang den anderen Lernfeldern gleichgestellt und bieten vielfältige Übungsmöglichkeiten. Die Arbeitsabläufe im Magazin werden für die Auszubildenden transparent und sie können sie praxisgerecht vertiefen.

In allen Aufgaben werden realistische berufliche Situationen zur Grundlage genommen. Lerninhalte werden übersichtlich zusammengeführt, um als zukünftige Arbeitsgrundlage strukturiert den handlungsorientierten Unterricht zu unterstützen. **Weiterführende Aufgaben in verschiedenen Schwierigkeitsstufen** geben Anregungen für eine erweiterte Sicht auf Probleme des Alltags in der Gastronomie und regen zum Nachdenken über komplexere Situationen an.

Jede größere Lerneinheit schließt mit **Multiple-Choice-Fragen** im Stil der Abschlussprüfung ab. Einfache **Berechnungen** sind in die Aufgabenstellungen integriert, wo es thematisch sinnvoll ist. Der Lösungsband enthält im Anhang ausführliche **Musterlösungen** für die weiterführenden Aufgaben.

Die „**Arbeitsblätter für das Gastgewerbe**“ können vielseitig eingesetzt werden:

- zur Wiederholung und Festigung des Lernstoffs sowie
- zur Prüfungsvorbereitung
- im Teilzeit- und Blockunterricht oder
- zum Selbststudium

Neu in der 5. Auflage:

Die 5. Auflage wurde aktualisiert. Aufgenommen wurden u. a. zusätzliche Aufgaben zum Fachrechnen.

Niemand ist perfekt: Für konstruktive Kritik, Anregungen und Wünsche sind Autoren und Verlag dankbar. Wir wünschen allen Nutzern viel Erfolg bei der Arbeit mit den Arbeitsblättern!

INHALTSVERZEICHNIS

KÜCHE

Einstieg in den Beruf	9
Lernsituation: Arbeitssicherheit und 1. Hilfe	11
Lernsituation: Umweltschutzwettbewerb der Hotelkette Europa	16
Lernsituation: Hygiene-Schulung im Hotel Europa	19
Übungsaufgaben Hygiene und Betriebsführung	24
Lernsituation: Planung eines Konzeptes für den Wellness-Bereich des Europa-Hotels	25
Lernsituation: Sonderkarte für spezielle Kostformen	45
Lernsituation: Neugestaltung des Frühstücksbuffets	47
Prüfungsaufgaben Nährstoffe, gesunde Ernährung und Verdauung	52

SERVICE

Lernsituation: Angebot für eine Kaffeetafel	55
Lernsituation: Einführung einer Tea-Time	57
Lernsituation: Auswahl von Erfrischungsgetränken wegen eines Lieferantenwechsels	60
Gemischte Prüfungsaufgaben	63
Lernsituation: Bierherstellung und -pflege	65
Lernsituation: Zusammenstellung einer neuen Bankettmappe mit deutschem Wein	71
Prüfungsaufgaben Wein und Bier	77
Lernsituation: Wäschepflege und Fleckentfernung	79
Lernsituation: Auswahl von neuem Geschirr, Besteck und Gläsern für das Restaurant	81
Lernsituation: Das Auflegen von Tischwäsche und Eindecken eines einfachen Menüs	84
Lernsituation: Eindecken kleiner Menüs und Speisefolge	86
Lernsituation: Servicearten und -regeln	87
Lernsituation: Checkliste für das Standard-Mise-en-place erstellen und erproben	89
Lernsituation: Annahme und Organisation einer Bankett-Veranstaltung (Kaffeetafel)	91
Lernsituation: Der Gast, das unbekannte Wesen	93
Lernsituation: Stellen von Banketträumen	95
Lernsituation: Vorschläge für Aktionskarten	97
Prüfungsfragen Wäschepflege, Mise-en-place, Grundlagen des Eindeckens	99
Lernsituation: Fachbegriffe aus Küche und Service	101

MAGAZIN

Lernsituation: Warenlagerung	103
Lernsituation: Warenausgabe	115
Lernsituation: Wareneingang	119
Prüfungsfragen	125
Sudoku	127

ÜBUNGSAUFGABEN ZUR TECHNISCHEN MATHEMATIK

1. Maße & Gewichte	128
2. Gemischter Dreisatz & Prozentrechnung	129
3. Rund um das Magazin	130

LÖSUNGEN DER WEITERFÜHRENDEN AUFGABEN – LERNFELD KÜCHE

Lernsituation: Arbeitssicherheit und 1. Hilfe	131
Lernsituation: Umweltschutzwettbewerb der Hotelkette Europa	132
Lernsituation: Planung eines Konzeptes für den Wellnessbereich	133

LÖSUNGEN DER WEITERFÜHRENDEN AUFGABEN – LERNFELD SERVICE

Lernsituation: Angebot für eine Kaffeetafel	136
Lernsituation: Einführung einer Tea-Time	137
Lernsituation: Auswahl von Erfrischungsgetränken	139
Lernsituation: Bierherstellung und -pflege	140
Lernsituation: Zusammenstellung einer neuen Bankettmappe mit deutschem Wein	142
Lernsituation: Wäschepflege und Fleckentfernung	142
Lernsituation: Auswahl von neuem Geschirr, Besteck und Gläsern	143
Lernsituation: Checkliste für das Standard-Mise-en-place erstellen	144
Lernsituation: Annahme und Organisation einer Bankett-Veranstaltung	145
Lernsituation: Der Gast, das unbekannte Wesen	147
Lernsituation: Stellen von Banketträumen	147
Lernsituation: Vorschläge für Aktionskarten	148

LÖSUNGEN DER ÜBUNGSAUFGABEN ZUR TECHNISCHEN MATHEMATIK

149

Herzlich Willkommen im

Hotel Europa



Unter den Linden 1-10 · 10200 Berlin

Tel.: 030/453654 · Fax: 030/453455 · E-Mail: info@hotel-europa.de

Wir bieten Ihnen

180 Zimmer und Suiten in erstklassiger Ausstattung:

- 1 Luxussuite** mit 140 m², die über 2 Schlafzimmer, 2 luxuriöse Badezimmer (Whirlpool), Wohnzimmer, Speisezimmer für 12 Personen, Kochnische und Terrasse verfügt.
- 3 Seniorsuiten** mit 80 m², die über 2 Schlafzimmer, 2 luxuriöse Badezimmer (Whirlpool), Wohnzimmer und großen Balkon verfügen.
- 3 Juniorsuiten** mit 60 m², Schlafzimmer, luxuriösem Badezimmer (Whirlpool), Wohnzimmer und großem Balkon.
- 173 Zimmer**, die als Einzelzimmer (französisches Bett), Doppelzimmer oder Twin-Zimmer zur Verfügung stehen. Auf Wunsch bieten wir Ihnen alle Zimmerkategorien als Nichtraucherzimmer an. 45 Zimmer verfügen über einen Balkon zum Park.

Alle Zimmer sind mit Badezimmer (Dusche und/oder Badewanne, Waschbecken, Kosmetikspiegel, Fön, Toilette und Bidet), Kabelfernsehen, Internetanschluss, Videoanlage und Minibar ausgestattet.

Unseren Gästen steht weiterhin zur Verfügung:

Kostenfrei: Tiefgarage, 24-Stunden-Roomservice, Sauna, Fitnessraum.

Außerdem: Kosmetikstudio, edle Modeboutique, Mietwagenservice, Kartenvorverkauf für Oper, Theater, Konzerte und Kabarett

Gastronomie der Spitzenklasse:

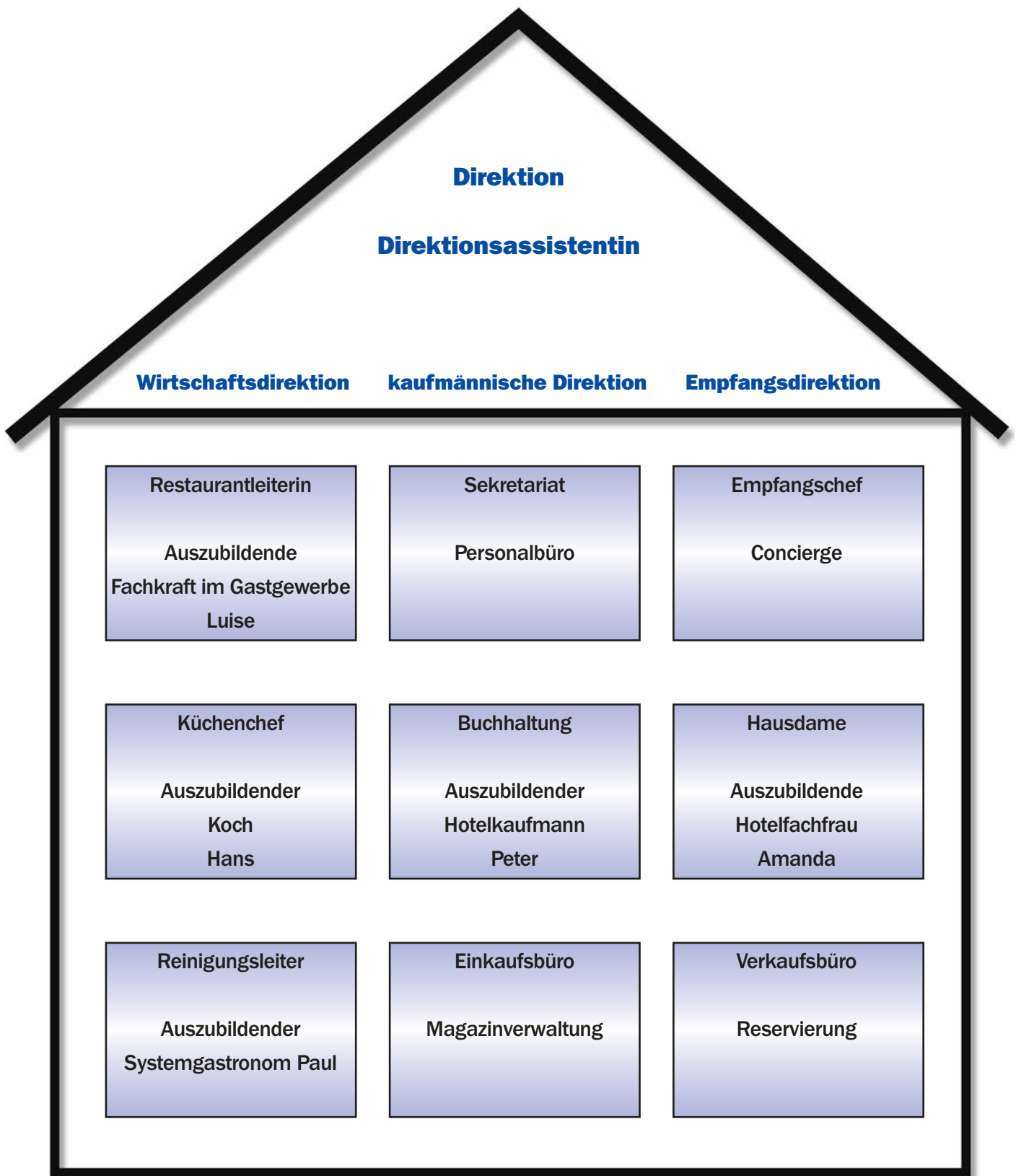
- Restaurant *Paris***, in dem Sie sich mit exzellenter französischer Küche à la carte verwöhnen lassen können. Neben einer großen Karte bieten wir Ihnen Menüs, die Ihnen unser Küchenchef auch gerne individuell zusammenstellt. Unser Sommelier berät Sie gerne zu den Weinen unserer ausführlichen Weinkarte und zu unserer Auswahl an Spirituosen.
- Café-Restaurant *„Wien“***, in dem Sie aus einer Karte mit internationalen Gerichten wählen oder sich auch von verführerischen Brunch-, Lunch-, Kuchen- und Dinnerbuffets bedienen können.
- Bar-Lounge *„Prag“***, in der Sie sich mit edlen Spirituosen, raffinierten Cocktails (auch ohne Alkohol) und ausgewählten Kaffee- und Teespezialitäten verwöhnen lassen können. Kleinere Snacks bieten wir Ihnen hier bis in die frühen Morgenstunden an.

Ausrichtung Ihrer privaten und geschäftlichen Veranstaltungen:

Banketträume Hamburg, München, Dresden in verschiedenen Größen von 20 bis 80 Personen
Festsaal Berlin bis 120 Personen (teilbar in 3 Räume)

Wir beraten Sie gerne über die Veranstaltungsmöglichkeiten in unserem Hause. Unsere Bankettmappe hilft Ihnen bei der Auswahl von Menüs, Tagungsräumen, Tischordnungen und Tagungstechnik.

Unsere Mitarbeiter stellen sich vor:



Die Auszubildenden rotieren gemäß ihres Ausbildungsrahmenplans durch die Abteilungen des Hauses.

Bezeichnung	Aufgabenbeschreibung
Direktion	<i>Einhaltung des finanziellen Budgets</i>
Fachname	<i>Haftet für Einhaltung von Gesetzen, Vorschriften und Verordnungen</i>
<i>General Manager</i>	<i>Einstellungen und Entlassungen von Mitarbeitern und Auszubildenden</i>
	<i>Oberster Repräsentant des Hauses</i>
Wirtschafts-Direktion	<i>Zuständig für finanziellen Erfolg des Bewirtungsbereiches</i> <i>Zuständig für die Einhaltung von Angebotsqualität und</i>
Fachname	<i>Hygiene</i>
<i>F&B-Manager</i>	<i>Übernimmt nach Weisung der Direktion dessen Aufgaben (MOD = Manager on duty)</i>
Restaurant-leitung	<i>Dienstplanerstellung</i> <i>Serviceablauf im Restaurant</i>
Fachname	<i>Mitarbeiterführung und -schulung</i> <i>Achtung auf Sauberkeit und Hygiene</i>
<i>Maitre d'Hôtel</i>	<i>Wareneinsatz Getränke</i> <i>Angebotsabsprache mit Küchenleiter und Wirtschaftsdirektion</i> <i>Gäste empfangen und platzieren</i> <i>Auszubildende unterweisen und anleiten</i>
Weinkellner	<i>Beratung und Verkauf von Weinen und anderen Getränken</i> <i>Zusammenstellung des Wein – und Spirituosenangebotes</i>
Fachname	<i>Weinservice</i>
<i>Sommelier</i>	<i>Übernimmt nach Weisung die Aufgaben der Restaurant-leitung oder des Oberkellners</i>
Stationskellner	<i>Führen einer Station im Restaurant</i> <i>Übernimmt nach Weisung die Aufgaben der Restaurantleitung</i>
Fachname	<i>Gäste beraten</i>
<i>Chef de rang</i>	<i>Servieren von Speisen und Getränken</i> <i>Tranchieren, Flambieren und Kochen am Tisch des Gastes</i> <i>Abrechnen mit dem Gast</i>
Jungkellner/in	<i>Übernimmt nach Weisung die Aufgaben des Oberkellners</i> <i>Gäste beraten</i>
Fachname	<i>Servieren von Speisen und Getränken</i>
<i>Commis de rang</i>	<i>Abrechnen mit dem Gast</i>

Note:

Datum:

© 2015 by

PFANNEBERG



Klasse:

Name:

Bezeichnung	Aufgabenbeschreibung
Küchenchef	<i>Dienstplanerstellung; Achtung auf Sauberkeit und Hygiene</i>
Fachname	<i>Mitarbeiterführung und -schulung; Wareneinsatz Speisen</i>
<i>Chef de cuisine</i>	<i>Erstellung und Kalkulation von Speise- und Angebotskarten sowie Menüs</i>
	<i>Angebotsabsprache mit Restaurantleitung und Wirtschaftsdirektion</i>
	<i>Speisenabsprache mit Gästen; Ermittlung des Warenbedarfs</i>
	<i>Auszubildende unterweisen und anleiten</i>
Stellvertreter der Küchenchef	<i>Übernimmt nach Weisung die Aufgaben des Küchenchefs</i>
<i>Souschef</i>	<i>Übernahme der Aufgaben von Postenchefs zur Vertretung</i>
Postenchef	Abteilungschef in der Küche aufgeteilt in: kalte Küche <i>Chef Gardemanger</i> kalte Vorspeisen <i>Hors-d'œuvrier</i> Küchenmetzger <i>Boucher</i>
Fachname	Beilagenkoch; Suppen <i>Chef Entremetier</i>
<i>Chef de partie</i>	Gemüsezubereitung <i>Légumier</i> Suppenzubereitung <i>Potager</i>
	Zubereitung von Fleisch, Fisch, Soßen <i>Chef Saucier</i>
	Bratengerichte <i>Rôtisseur</i> Grillgerichte <i>Grillardin</i>
	À-la-carte Gerichte <i>Restaurateur</i>
	Zubereitung von Fisch, Krusten-, Schalentieren <i>Poissonnier</i>
	Küchenkonditor <i>Pâtissier</i>
	Vertretungskoch <i>Tournant</i>
Jungkoch	<i>Zugeteilt den einzelnen Posten der Küche</i>
<i>Commis de cuisine</i>	<i>Vor- und Zubereitung von Speisen</i>
Kaufmännische Direktion	<i>Direktion der untergeordneten Abteilungen</i>
Fachname	<i>Einkaufsentscheidungen und Bestellung</i>
<i>Accounts Manager</i>	<i>Kontrolle von Warenein- und -abgang; Buchhaltung</i>
	<i>Bankkontrolle; Personaleinstellung und -entlassung</i>
	<i>Lohn- und Gehaltsabrechnung</i>
Empfangsdirektion	<i>Führung der Beherbergungsabteilung</i>
<i>Head Receptionist/Sales Manager</i>	<i>Vermieten von Zimmern; Gästekorrespondenz;</i>
	<i>Abrechnen mit dem Gast; Reinigen und Pflegen des Hotels</i>
	<i>Betreuung und Versorgung des Gastes; Werbung für das Hotel</i>

Name:

Klasse:



© 2015 by

PFANNEBERG

Datum:

Note:

Situation

Hans befindet sich mitten in seiner Ausbildung als Koch im Hotel Europa. Sein Küchenchef Herr Frisch schickt ihn, weil Hans sich bereits mehrfach in der Küche verletzt hat, zu einer Schulung über Arbeitssicherheit und 1. Hilfe bei der Berufsgenossenschaft.

Aufgabe 1a:

Laut Statistik ist das am häufigsten verletzte Körperteil in der Gastronomie die Hand. Dabei entfallen ca. 60% aller Verletzungen an der Hand auf den Umgang mit Handwerkzeugen, in erster Linie Messer, wie Hans bereits selbst leidvoll erfahren musste. Stellen Sie eine Liste geeigneter Sicherheitsmaßnahmen auf, die helfen könnten Verletzungen mit Messern zu vermeiden.

aufgeräumter Arbeitsplatz

- *rutschfestes Schuhwerk*
- *Konzentration auf die Arbeit*
- *Messer immer sichtbar hinlegen, hängen (auch bei Abwasch)*
- *rutschfester Messergriff*
- *Messer immer mit der Schneide vom Körper weg tragen, Spitze nach unten halten*
- *nur mit scharfen Messern arbeiten*

Aufgabe 1b:

Als Hans seinem Küchenchef diese Liste aus der Schulung zeigt, hat dieser direkt eine zündende Idee: Hans soll eine Liste mit Verbesserungen für die Küche erstellen, die ein sichereres Arbeiten mit Messern ermöglichen.

Dienstpläne so abstimmen, dass jeder Mitarbeiter ausgeschlafen sein kann.

- *Magnetleisten für Messer an der Wand anbringen*
- *Arbeitsmittel dem jeweiligen Arbeitsplatz zuordnen*
- *Unterweisung in Schneidetechniken, Sicherheitsvorschriften*
- *regelmäßig Messerschleifer kommen lassen*
- *Arbeitssicherheitsschuhe vom Betrieb stellen/vorschreiben*
- *Ordnungskontrollen durch Chef oder Stellvertreter*
- *regelmäßige Sicherheitsüberprüfung aller Arbeitsgeräte*

Aufgabe 1c:

Überprüfen Sie Ihren Arbeitsplatz und Ihre Küche zu Hause. Was ließe sich einfach verändern für eine bessere Sicherheit am Arbeitsplatz?

Note:

Datum:

© 2015 by

PFANNEBERG



Klasse:

Name:



Aufgabe 2:

Nachdem Hans nun so gut geschult ist, beauftragt der Küchenchef ihn, seine Mitauszubildenden Peter und Paul an den in der Küche stehenden Maschinen bezüglich des sicheren Umgangs mit ihnen zu unterweisen.

Formulieren Sie Sicherheitshinweise für den Umgang mit typischen Maschinen in der Küche. Orientieren Sie sich dabei an der Ausstattung Ihres Betriebes oder Ihrer privaten Küche zu Hause und ergänzen Sie entsprechend die unten stehende Liste.

Maschine	Sicherheitshinweis
Fleischwolf	nie in die laufende Maschine greifen immer Stopfholz benutzen vor dem Reinigen immer Stecker ziehen
Aufschnittmaschine	<ul style="list-style-type: none"> • immer Griffschutz verwenden! • vor der Reinigung Stecker ziehen
Kutter	<ul style="list-style-type: none"> • nie in die laufende Maschine greifen • vor der Reinigung immer Stecker ziehen • Einführungsschulung notwendig
Salamander	<ul style="list-style-type: none"> • nie in den glühenden Salamander greifen • nur bestimmungsgemäß verwenden • vor der Reinigung Stecker ziehen

Aufgabe 3:

Was bedeuten die folgenden Sicherheitshinweise?



Explosions-
gefährlich



Brand-
fördernd



Hochent-
zündlich



Giftig



Gesundheits-
schädlich



Ätzend



Feuer-
löscher



Fluchtweg



Rauchen
verboten



Offenes
Feuer
verboten



Nicht mit
Wasser
löschen

Note:

Datum:

© 2015 by

PFANNEBERG



Klasse:

Name:

Aufgabe 4a:

Im Rahmen des Berufsgenossenschafts-Seminars erhält Hans auch kurze Unterweisungen zur 1. Hilfe bei typischen Unfallsituationen im Gastgewerbe. Die folgenden Unfallsituationen erfordern jeweils einen bestimmten Ablauf der notwendigen 1.-Hilfe-Maßnahmen. Notieren Sie diese und spielen Sie, falls möglich, mit Ihrem Sitznachbarn die 1. Hilfe durch!

1. Unfall:

Am Ende eines anstrengenden Arbeitstages muss der Konvektomat mit einem Spezialreiniger eingesprüht werden. Ulli Unglück beginnt, ohne die Sicherheitshinweise zu beachten, mit dieser Arbeit. Als der Sprühknopf der Flasche wegbricht, spritzt Reinigungslösung auf seinen linken Handrücken und in seine Augen. Vor lauter Schreck atmet Ulli noch einmal ganz tief ein und spürt, dass er kaum noch Luft bekommt und seine oberen Atemwege stark zu brennen beginnen.

Der Reiniger ist mit folgenden Gefahrenzeichen gekennzeichnet:



Notruf absetzen (jemanden damit beauftragen, Einweisung des Krankenwagens sichern)

Augen spülen, von der Nase her nach außen

Hand unter fließendes Wasser halten

Gegen die Atemnot (meist Panik) dem Sitzenden die Schultern nach hinten ziehen

Beruhigend mit dem Verletzten sprechen

Dem Notarzt/Sanitäter die Flasche mit dem verursachenden Reiniger zur Verfügung stellen

2. Unfall:

Der Küchenchef unterweist Ulli Unglück in der Herstellung von Apfelbeignets. Es wird ein Probestück gefertigt, da Ulli die Herstellung von Bierteig bei der Zubereitung des Personalessens üben soll. Der Küchenchef zeigt Ulli die Herstellung des Teiges und beauftragt ihn für das Probestück eine Pfanne mit tiefem Fett aufzustellen. Damit soll die Energie gespart werden, die das Erhitzen der Fritteuse verbraucht, da sie sonst zu diesem Zeitpunkt nicht benötigt wird.

Als das Telefon klingelt, bleibt Ulli alleine zurück. Er beschäftigt sich nochmals intensiv mit der Herstellung des Biersteiges. Als er sich zum Herd wendet, brennt seine Pfanne mit heißem Fett. Erschrocken zieht er ruckartig die Pfanne vom Herd. Dabei schwappt heißes Fett über den Rand der Pfanne. Ulli verbrennt sich mit dem Fett einen Teil des Handrückens, das Handgelenk und Teile des rechten Unterarms. Er erleidet Verbrennungen 2. und 3. Grades.

1 Notruf absetzen (Auftrag geben) und Einweisung Notarzt sichern

2 Arm des Verletzten mit kühlem, nicht kaltem Wasser versorgen

3 Brand löschen (CO₂-Löscher, Löschdecke) oder löschen lassen

4 Wunde locker mit Spezialverband oder Brandtüchern abdecken

5 Keine Brandsalbe!!

6 Verletzten hinsetzen und vom Geschehen ablenken, beruhigen

7 evtl. dem Verletzten Eisbeutel zum Selbstauflegen anbieten

3. Unfall:

Ulli Unglück soll für eine À-la-carte-Bestellung Carpaccio auf der Aufschnittmaschine schneiden. Er holt hierfür das gefrorene Rinderfilet aus der Tiefkühltruhe und packt es aus. Dann stellt er sich einen Teller neben der Maschine bereit. Als er die Maschine einschaltet und das Filet auf den Schneidewagen legt, erhält er einen Stromschlag. Die Kabelisolierung ist direkt am Korpus der Maschine defekt und berührt ihn. Fritz fällt mit dem Oberkörper gegen die noch laufende Maschine und verliert das Bewusstsein.

1 Sicherung herausnehmen (FI-Schalter)

2 Sicherung gegen Wiedereinschalten sichern

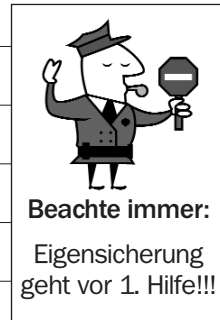
3 Notruf absetzen (Auftrag geben) und Einweisung Notarzt sichern

4 Mit Sicherheitsgriff an der Jacke greifen (oder Löschdecke)

5 Auf den Boden betten, Puls und Atmung kontrollieren

6 Stabile Seitenlage, Puls und Atmung fortlaufend kontrollieren

7 Krankenhausaufenthalt für mind. 48 h notwendig

**4. Unfall:**

Zur Vorbereitung eines Eintopfes schneidet Ulli Unglück Gemüse in Würfel. Als er von einem Kollegen angesprochen wird, legt er unachtsam sein Messer auf das Schneidebrett. Aus Versehen berührt er das Messer mit seinem Jackenärmel und es fällt mit der Spitze zuerst vom Brett. Da Ulli sich gerade zu seinem Kollegen umdreht, entgeht ihm das fallende Messer und es durchdringt seinen Unterschenkel und bleibt in ihm stecken.

1 Notruf absetzen (Auftrag geben) und Einweisung Notarzt sichern

2 Mit Mullbinden Messer in der Wunde gegen Verrutschen sichern

3 Niemals das Messer herausziehen!!!

4 Wunde antiseptisch, hygienisch abdecken

5 Verletzten sicher auf Decken o. Ä. lagern

6 Sicht des Verletzten auf Wunde verhindern, evtl. festhalten

7 Mit dem Verletzten beruhigend sprechen

Aufgabe 4b:

Welche Möglichkeiten bestehen für jeden Mitarbeiter sich Informationen über die Sicherheitszeichen im Betrieb und die Gefahrenzeichen auf Reinigungsmitteln zu beschaffen?

Aufgabe 4c:

Welche Sicherheitsvorrichtung besitzt eine Fritteuse?

Aufgabe 4d:

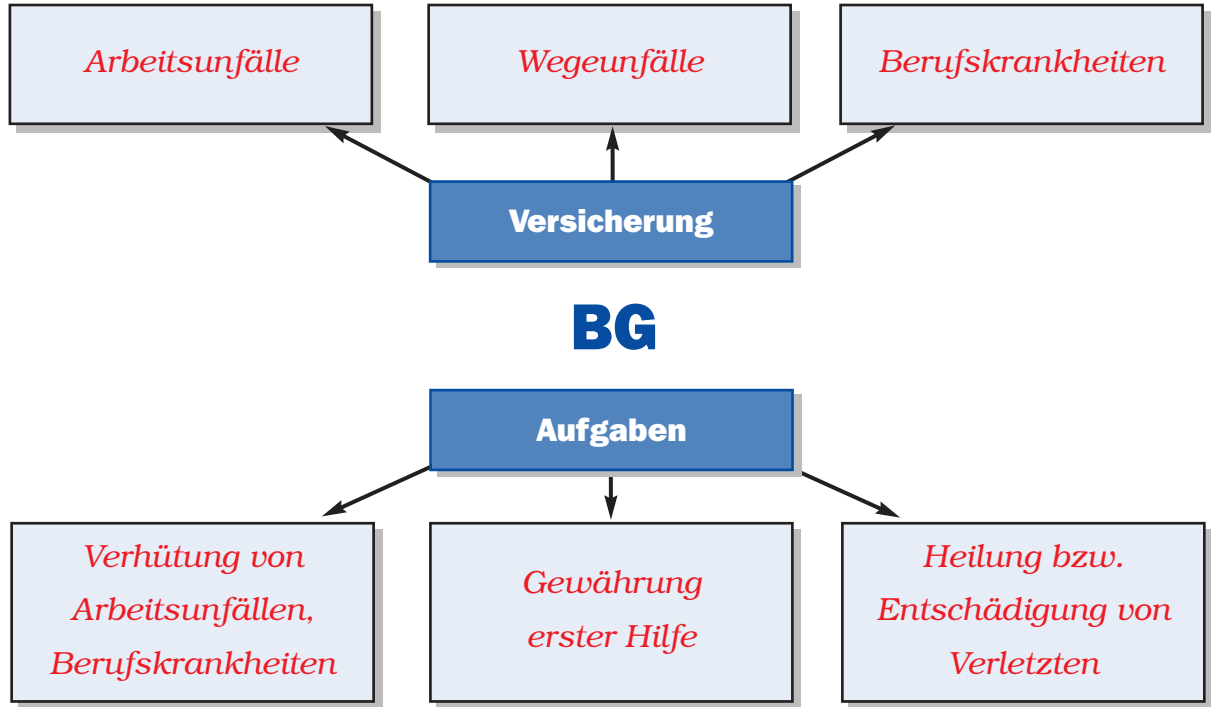
Was muss bei einem Ölbrand beachtet werden? Welche Möglichkeiten gibt es den Brand gefahrlos zu löschen?

Aufgabe 4e:

Welche besonderen Vorsichtsmaßnahmen bestehen bei der 1. Hilfe von bewusstlosen Sturzopfern? Wie werden Puls und Atmung überprüft? Üben Sie die stabile Seitenlage!

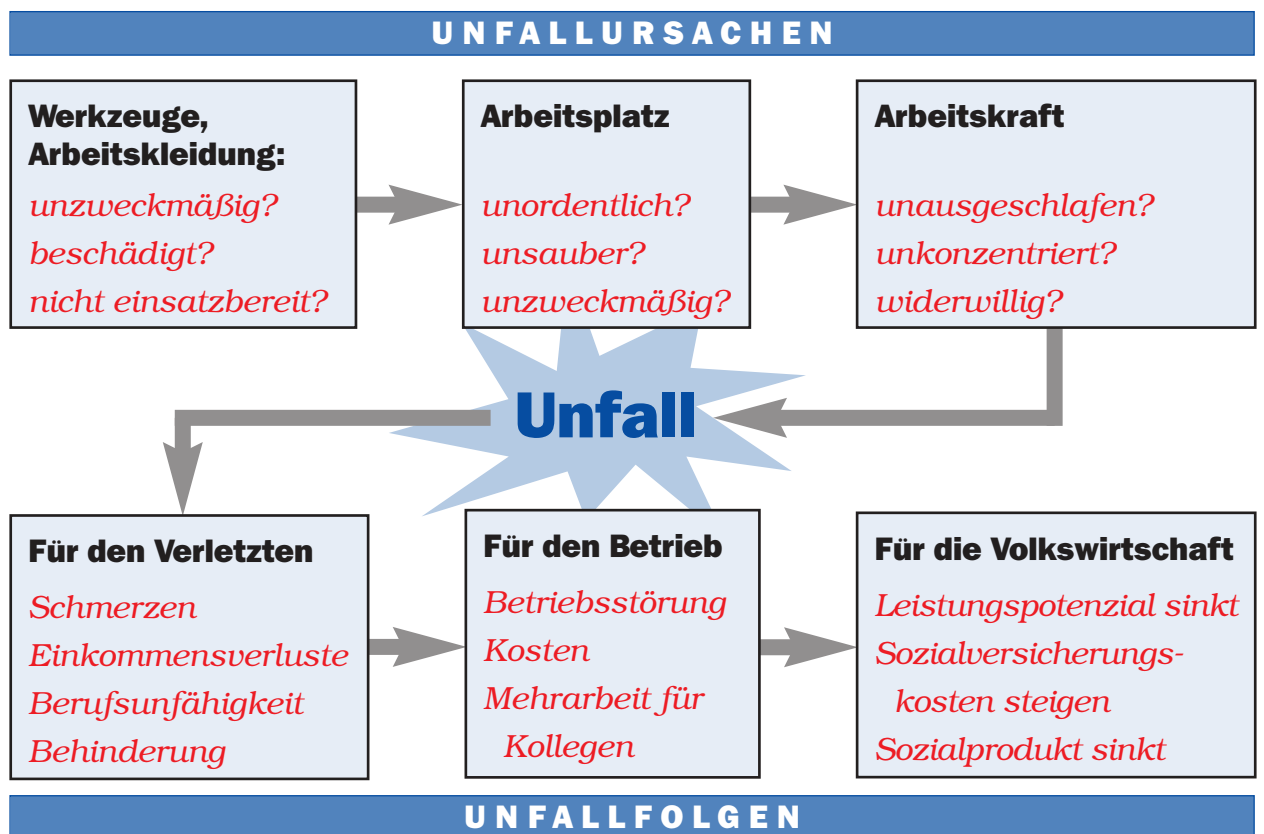
Aufgabe 5:

Für die Regulierung der Arbeitsunfälle ist die Berufsgenossenschaft zuständig. Welche Dinge versichert sie, was sind ihre Aufgaben?



Aufgabe 6:

Machen Sie sich Gedanken über mögliche Unfallursachen und mögliche Unfallfolgen. Tragen Sie diese in die folgende Grafik ein:



Note:

Datum:

© 2015 by

PFANNEBERG



Klasse:

Name:



Situation

Die Hotelkette, zu der das Europa-Hotel gehört, hat einen Umweltschutzwettbewerb für Auszubildende ausgeschrieben. Ziele des Wettbewerbs sind neben der Verbesserung des allgemeinen Umweltschutzes vor allem Einsparungen an Ressourcen und Energie, die Erarbeitung einer Umweltschutzkonzeption für alle Häuser der Kette und die Werbung mit den erarbeiteten Umweltstandards, um neue Gäste zu gewinnen.

Die Vorschläge sollen in den Hotels der Kette schnell umsetzbar sein, der Service am Gast darf von ihnen nicht beeinträchtigt werden, die Investitionskosten dürfen nicht zu hoch sein und die Umweltschutzmaßnahmen müssen sich betriebswirtschaftlich rechnen.

Der Direktor des Europa-Hotels Herr Löwe bittet die Auszubildenden Paul, Peter, Amanda und Hans an diesem Wettbewerb teilzunehmen und das Hotel würdig zu vertreten. Es winken attraktive Preise!

Aufgabe 1:

Hans, Peter, Paul und Amanda wollen als Team an dem Wettbewerb teilnehmen. Um effektiver arbeiten zu können, wollen sie mögliche Bereiche aufteilen, zu denen sich jeder Einzelne umfassend informiert.

Machen Sie Vorschläge, in welche sinnvollen, übergeordneten Bereiche die Aufgabe im Hotel aufgeteilt werden kann.

Wasser/Abwasser

Müllvermeidung

Mülltrennung

Energie (Wärme + elektrische Energie)

Sonstiges (Gästeinfo, reg. Vollwertküche, Schulung etc.)

Aufgabe 2:

Zunächst suchen die vier nach geeigneten Quellen für eine fachliche Recherche zum Thema Umweltschutz im Hotel. Sammeln Sie mögliche Informationsquellen:

Bundesministerien, Landesministerien

Fachzeitschriften (Öko-Test, Gastronomiezeitschriften)

Fachbücher (auch Schulbuch)

Verbraucherzentrale

Fachverbände (Dehoga, Innungen etc.)

Büchereien, Internet

Achtung:

Im Internet immer die Quelle verifizieren!

Informationen aus dem Internet sind nicht immer korrekt, da jeder eine Website mit irgendwelchen Inhalten erstellen kann. Deswegen hier immer die Quelle auf ihre Glaubwürdigkeit hin bewerten und ggf. lieber nicht verwenden. Ein Sonderfall ist die Internetenzyklopädie Wikipedia: Hier gibt es Bereiche, die professionell erstellt wurden – Teile, an denen jeder Nutzer mitwirken kann, sind jedoch schlecht einzuschätzen!



Aufgabe 3:

Um gemeinsam möglichst viele Ideen zu zum Thema Umweltschutz im Hotel zu sammeln, erstellen Peter, Paul, Hans und Amanda eine Mind-map.

Erstellen Sie eine Mind-map und ergänzen Sie Ihre Ergebnisse durch Vergleich mit den Ideen Ihrer Kollegen:



Note:

Datum:

© 2015 by

PFANNEBERG



Klasse:

Name:

Aufgabe 4:

Kennzeichnen Sie alle sofort umsetzbaren (wenig Aufwand) Maßnahmen mit einem farbigen Stift. Mit einer anderen Farbe kennzeichnen Sie alle Ideen, die Ihrer Ansicht nach neben einem Beitrag zum Umweltschutz auch noch Kosten sparen helfen.

**Aufgabe 5:**

Für den Wettbewerb müssen alle Vorschläge mit Argumenten und einer passenden Konzeption eingereicht werden. Suchen Sie sich einen der erarbeiteten Vorschläge heraus und formulieren Sie eine schlüssige Argumentation zu Umsetzbarkeit und Spareffekten.

Bsp.: Mülltrennung

Trennung von Müll ist auch im Hotel möglich – entweder durch das Personal oder durch die Mitarbeit der Gäste nach entsprechender Information und der Bereitstellung geeigneter Müllsammelbehälter.

Fette/Öle werden von spezialisierten Firmen abgeholt – meist kostenfrei.

Seit 1991 sind Lieferanten verpflichtet Verpackungsmüll zurückzunehmen. Viele Händler haben deswegen auch auf Pfandkistensysteme umgestellt.

Organische Abfälle können an ausgewiesene Bauern abgegeben werden (spezielle Vorschriften!) und kompostierbare Abfälle gehören in die Biotonne.

Kostenersparnis in erheblichem Maße ist möglich!!

Aufgabe 6:

Der Wettbewerb der Hotelkette soll auch zu einer veränderten Werbestrategie führen. Man möchte mit der neuen Umweltschutzkonzeption auch neue Gäste für die Hotelkette werben. Machen Sie Vorschläge, wie geworben werden kann.

Werbeprospekte auf Umweltpapier

Werbeanzeigen in Umweltmagazinen und Zeitschriften

Wettbewerbslogo der Dehoga erwerben

Anschluss an die gemeinsame Werbepattform umweltfreundlicher Hotels (Lizensierung) der Länder

Gewinnspiel zum Thema Umwelt für Adressenliste mit interessierten Gästen für Mailings

Zusammenarbeit mit regionalen Umweltprojekten, regionalen Anbietern

Attraktive Angebote mit umweltorientierten, regionalen Veranstaltungen

(Speisekarte, öffentl. Nahverkehr, Erzeugung spez. Lebensmittel/Getränke, Verkostungen etc.)

Aufgabe 7:

Erarbeiten Sie mit Ihren Kollegen ein Umweltschutzkonzept für das Europa-Hotel. Informieren Sie sich hierfür auch über geeignete Reinigungsmittel und deren Einsatz, sowie die Kostenersparnisse durch Mülltrennung und andere vorgeschlagene Maßnahmen.

Aufgabe 8:

Erstellen Sie ein Umweltschutzkonzept für Ihren Ausbildungsbetrieb!

Aufgabe 9:

In Ihrem Betrieb soll endlich auf Energiesparlampen umgestellt werden. Bisher waren 12 Lampen mit 100 Watt und 44 Lampen mit 40 Watt in den Räumen installiert. Der monatliche Stromverbrauch hierfür beläuft sich auf 78 €/Monat. Sie bestücken nun die 100-Watt-Leuchtmittel mit Energiesparlampen zu 21 Watt und die 40-Watt-Lampen mit 9-Watt-Leuchtmitteln. Berechnen Sie die Stromersparnis!

1	7	0	8	€
---	---	---	---	---

Situation

Das Hotel Europa überprüft regelmäßig die Hygienekenntnisse der Auszubildenden und der neuen Mitarbeiter in einer Schulung. Diese Schulung führt in das Thema mit einem fiktiven Brief des Ordnungsamtes der Stadt Berlin ein:

Ordnungsamt der Stadt Berlin
 Ferkelgasse 12
 10400 Berlin

Berlin, den 03.01.20..

Hotel Europa
 z.H. Herr Löwe
 Unter den Linden 1-10
 10200 Berlin

Sehr geehrter Herr Löwe,

bei der Betriebsbegehung am 08.12.20.. wurden mehrere Punkte in Ihrem Betrieb beanstandet:

1. Falsche Lagerung von rohen Eiern (Pâtisserieskühlhaus)
2. Mangelhafte Führung der HACCP-Belege (fehlender Nachweis von Maßnahmen bei Abweichung von vorgeschriebenen Temperaturen)
3. Mangelnde Hygiene im Personalbereich (Bereitstellung von Handwaschstellen nebst Zubehör)
4. Sauberkeit verschiedener Räume (Personalumkleiden und -toiletten; Kühlhäuser, Trockenlager)

Da diese Betriebsbegehung aufgrund einer Beschwerde durchgeführt wurde, wurden verschiedene Warenproben aus Ihrem Betrieb entnommen (Speiseeis, Bayrisch Kream; Salate; rohes Geflügel), deren Untersuchung durch unser Amt eine **5.** überhöhte Gesamtkeimzahl im Salatbuffet und eine bedenklich hohe Anzahl Staphylococcus aureus spp. in Ihrer bayrischen Kream ergeben hat.

Weiterhin wurde **6.** bei Ihrem Mitarbeiter U. Usselig eine Salmonelleninfektion durch seinen behandelnden Arzt festgestellt und dem Gesundheitsamt vorschriftsmäßig gemeldet.

Es ist aus diesem Grunde eine zweite Überprüfung Ihres Betriebes binnen Monatsfrist anberaumt worden, bei der die genannten Mängel entweder behoben sind oder eine Ordnungsstrafe nach § LFGB erhoben werden kann.

Mit freundlichen Grüßen
 (i.A. Saubermann)

Aufgabe 1a:

Was bedeutet HACCP (auf englisch und deutsch)?

Hazard Analysis Critical Control Points
Gefahren- untersuchung kritischer Kontroll- punkte

Aufgabe 1b:

Welche Aufgaben sind für den Gastwirt zum vorher gültigen Prinzip der „guten Herstellungspraxis“ hinzugekommen?

1. Hygieneplan erstellen
2. Dokumentationspflicht
3. Klare Verantwortlichkeiten
4. Schulungspflicht

Note:

Datum:

Klasse:

Name:



Aufgabe 2:

Die Teilnehmer des Seminars werden nun beauftragt die festgestellten Beanstandungen des fiktiven Briefes des Ordnungsamtes genauer mit Hilfe des Fachbuches zu untersuchen!

Beanstandung	warum falsch?	wie ist es richtig?
1. Eier nicht im Kühlhaus mit „reiner“ Ware	Eier sind salmonellenbefalltet > Kreuzkontamination auf andere Lebensmittel	Eier separat oder im Kühlhaus mit verpackten oder „unreinen“ Lebensmitteln lagern
2. HACCP-Listen unvollständig; fehlende Maßnahmen	<ul style="list-style-type: none"> • bestimmte Temperaturen folgern bestimmte Keime (kritischer Bereich) • TK; KH → Froster anders einstellen; evtl. Ware wegwerfen • Buffet → nacherhitzen wg. Botulinus-Bakterien 	<ul style="list-style-type: none"> • Temperaturen: TK → -18 °C • KH Fleisch → max. 7 °C • KH Hackfleisch; Geflügel • Wild → max. 4 °C- • KH Innereien → max. 3 °C • KH Fisch → +/-1 °C • warmes Buffet > 65 °C
3. Unzureichende Ausstattung der Handwaschbecken	<ul style="list-style-type: none"> • Rekontamination durch Kontakt mit Armaturen • hygienische Reinigung nur mit Seife, Desinfektionsmittel (Einwirkzeit) und Einweghandtüchern • Bakterien → warm/feucht 	<ul style="list-style-type: none"> • Waschbecken hygienisch sauber; • Armaturen ohne/ mit wenig Anfassen • Spender mit Seife, Desinfektionsmittel, Einweghandtüchern • evtl. Handschutzcreme
4. Mangelnde Sauberkeit von: a) Personalräumen b) Kühlhäusern c) Magazin	<ul style="list-style-type: none"> • Übertragung von Keimen Mensch zu Mensch • Kreuzkontamination von gefährdeten Lebensmitteln • Eintrag und Vermehrung von Schädlingen, sowie mangelnde Kontrolle der Lagerbestände (Verderb) 	<ul style="list-style-type: none"> • regelmäßige Kontrolle durch Hygieneplan mit Unterschriften • Regelmäßige Reinigung (Hygieneplan) und • richtige Lagerung • Ordnung und Übersicht • Kontrolle nach Hygieneplan
5. Gesamtkeimzahl, Staphylokokken	<ul style="list-style-type: none"> • Giftbildung im kritischen Bereich; • Übertragung durch: eitrig Wunden; Kopfhaut Infektionen des Hals-, Nasen-, Rachenraumes 	<ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittel gut kühlen; • schnell abkühlen • nicht niesen/husten auf Lebensmittel; • Kopfbedeckung; • Wunden dicht verbinden
6. Salmonellen-Infektion eines Mitarbeiters	<ul style="list-style-type: none"> • Übertragung Mensch-Mensch oder durch gefährdete Lebensmittel bei unzureichender Hygiene 	<ul style="list-style-type: none"> • Berufsverbot für Kranke • besondere Sorgfalt im Umgang mit Eiern, Geflügel, Hackfleisch

Name:

Klasse:



© 2015 by

P FANNBERG

Datum:

Note: