

Im Beruf Neu – Fachwortschatztrainer Küche und Restaurant

Lösungen

1 Berufe und Arbeitsbereiche in der Küche

- 1a **1** der Restaurantfachmann **2** die Köchin **3** die Beiköchin **4** der Barkeeper **5** der Fachmann für Systemgastronomie **6** der Barista
- 1b **1** Restaurantfachmann **2** Köchin / Beiköchin **3** Fachfrau für Systemgastronomie **4** Beikoch **5** Barkeeper **6** Barista
- 2** **1** Restaurantfachmann **2** Barista **3** Barkeeper **4** Fachfrau für Systemgastronomie **5** Beikoch **6** Köchin **7** Auszubildende
- 3** **1** Auszubildender **2** am Tresen **3** Ausbildung, jobbt, Biergarten **4** arbeitet als **5** Geschäftsführerin, am Herd

2 Besteck und Geschirr

- 1** **1** Besteck **2** Geschirr **3** Dessert **4** Vorspeise **5** Tafel
- 2** der Tafellöffel, das Tafelmesser, das Fischmesser, die Tafelgabel, das Steakmesser, der Dessertlöffel / der Vorspeisenlöffel, das Buttermesser, die Kuchengabel, der Kaffeelöffel, das Tranchierbesteck, das Käsemesser
- 3** **1** B, b **2** C, a, e **3** D, d, f **4** A, a, e
- 4** **1** der Platzteller **2** der große Teller **3** der Suppenteller, der tiefe Teller **4** der Vorspeisenteller **5** der Dessertteller, der Mittelteller **6** der Brotteller, der kleine Teller
- 5** **Frühstück:** der Kaffeelöffel, das Buttermesser, das Käsemesser, die Tasse, das Kännchen, das Becherglas, der Brotteller / kleine Teller
Abendessen: der Tafellöffel, das Tafelmesser, das Fischmesser, die Tafelgabel, das Steakmesser, der Vorspeisenlöffel, der Dessertlöffel, das Buttermesser, das Becherglas, das Stielglas, der Platzteller, der große Teller, der Suppenteller, der Vorspeisenteller, der Dessertteller, der Brotteller

3 Tische eindecken

- 1a **1** die Baumwolltischdecke **2** die Baumwollserviette **3** das Edelstahlbesteck **4** das Silberbesteck **5** die Leinenserviette **6** die Leinentischdecke **7** die Papierserviette **8** die Papiertischdecke
- 1b Baumwolltischdecke oder Papiertischdecke, Papierserviette, Edelstahlbesteck, Leinentischdecke oder Baumwolltischdecke, Leinenserviette oder Baumwollserviette, Silberbesteck
- 2** **1** eindeckt **2** Tischwäsche **3** gepflegt **4** Läufer **5** Platzdeckchen **6** Leasingwäsche **7** Pfefferstreuer

- 3** **1** die Vase **2** das Rechaud **3** das Dekor **4** die Dekoration **5** das Porzellan **6** der Aschenbecher **7** das Tablett
- 4** die Vase, die Salz- und Pfefferstreuer, das Besteck, die Platzdeckchen, der Läufer, das Rechaud

4 Im Gespräch mit dem Gast

- 1** **B3 A2 C1 D4**
- 2** servieren, die Empfehlung, genießen, der Geschmack, speisen
- 3** **1** guten Appetit **2** Bestellung **3** Moment **4** servieren
- 4** Garderobe, Speisekarte, empfehlen, guten Appetit, entschieden
1, 3, 5, 6, 7, 8, 4, 2
- 5** **1** Service **2** Bestellung **3** servieren **4** Garderobe **5** wohlfühlen **6** schmeckt **7** Genuss
- 6** **1** im Service **2** die Garderobe **3** die Speisekarte **4** servieren **5** höflich **6** zuvorkommend **7** wohlfühlen

5 Service und Beschwerden

- 1** 😊 1, 3, 5, 6, 7
- 2** **1C 2D 3C 4B 5F 6E 7A**
- 3** **Kellner:** 1, 2, 4, 6, 7, 9, 10
- 4** **1** Es tut mir leid, dass Sie so lange warten mussten. / Ich bedaure sehr, dass Sie mit dem Service heute so unzufrieden waren. Darf ich Ihnen einen Espresso aufs Haus bringen? **2** Ich kümmere mich sofort um Ihre Reklamation. / Verköcht? Oh Verzeihung, dann nehmen wir das Gemüse natürlich zurück. Ich bedaure sehr, dass Sie heute so unzufrieden waren. Darf ich Ihnen einen Espresso aufs Haus bringen?

6 Bezahlen

- 1** **1C 2A 3F 4D 5B 6G 7E**
- 2** **1F 2C 3A 4F 5G 6B 7D**
- 3** **1** getrennt **2** Trinkgeld **3** einen Bewirtungsbeleg **4** mit EC-Karte bezahlen **5** 15 Euro **6** für seinen Geburtstag
- 4a **1** Adresse des Restaurants **2** Steuernummer **3** Tag der Bewirtung **4** Tag der Rechnungsstellung **5** Rechnungsnummer **6** alle Gerichte und Getränke **7** Steuersatz **8** Rechnungsbetrag **9** Unterschrift

Österreichische Weinstube Amselstraße 4 80333 München					1
Rechnung					5
4	20.11.20XX - Re.-Nr. 3381 Tisch 12				
6	Apfelschorle	19%	7	17,50	
	5 × 3,50				
	Backhendl	19%		79,50	
	5 × 15,90				
	Riesling	19%		9,40	
	2 × 4,70				
	Netto Total			94,70	
	Anteil	Satz	Brutto	Netto	MwSt.
		19%	106,40	94,70	11,70
	BAR total:			106,40 Euro	8
	Steuernummer DE123456789				2
	Servus und vielen Dank für Ihren Besuch!				

Angaben zum Nachweis der Höhe und zum Anlass der Bewirtungsaufwendungen (§ 4 Abs. 5 Ziff. 2 EstG)	
Tag der Bewirtung: 20.11.20XX	Ort der Bewirtung: München
Gastgeber(in): H. Wolf, Never AG, Drosselstr. 12, 80331 München	
Bewirtete Person(en): Fr. Westner, Fr. Oswald, H. Cordes, Fr. Laiblin	11
Anlass der Bewirtung: Projektabschluss	10
Ort, Datum 24.11.20XX	Unterschrift [Signature]
	9

7 Fleisch

- 1 Hase 2 Schwein 3 Geflügel 4 Lamm 5 Reh 6 Rind 7 Kalb 8 Wild
- 1 das Hähnchen 2 die Ente 3 die Gans 4 das Hühnchen 5 die Pute
- 1 Schwein 2 Gas / Ente 3 Rind 4 Lamm 5 Huhn
- 1 das Kotelett 2 das Steak 3 die Entenbrust 4 die Keule 5 das Filet 6 das Hackfleisch
- 1 lagert 2 Tiefrieren 3 Pökeln 4 Räuchern
- 1 Steak 2 Hähnchen / Hühnchen 3 tiefgefroren 4 Wild 5 Filet 6 Hackfleisch 7 Keule

8 Fisch

- 1a/b 1 Fischbouillon v 2 Matjeshering v 3 Forelle u 4 Krebstieren u 5 Räucherlachs v 6 Dorade u 7 Rollmops v 8 Thunfisch u 9 Karpfen u
- 2 2 die Schuppen 3 die Rückenflosse 4 die Schwanzflosse 5 die Hauptgräte 7 die Brustflosse
A Hauptgräte B Schuppen C Schwanzflosse / Flossen D Kiemen
- 3 1 Fisch 2 Bouillon 3 Siedepunkt 4 abkühlen 5 enthäutet 6 Schwanzflosse 7 Kiemen 8 entgräten 9 Hauptgräte 10 zerteilt

9 Wurst- und Käseplatte

- 1 Brühwürste 2 Rohwürste 3 Kochwürste
- 1Ce 2Fd 3Bc 4Eb 5Aa 6Df
- 1 Wurst- und Käseplatten 2 Brotzeit 3 Weichkäse 4 Fettgehalt 5 Aufschnitt 6 am Stück
- 1 Hartkäse 2 Brotzeit 3 am Stück, Aufschnitt 4 Wurstplatte 5 Camembert 6 Kochschinken 7 Käseplatte 8 Quark 9 Streichwurst

10 Obst

- 1 die Pflaume 2 die Erdbeere 3 die Preiselbeere 4 die Walnuss 5 der Apfel 6 die Birne 7 die Aprikose 8 die Maracuja
- Kernobst:** der Apfel, die Birne; **Schalenobst:** die Haselnuss, die Mandel; **Steinobst:** die Aprikose, die Kirsche; **Beerenobst:** die Avocado, die Brombeere, die Heidelbeere, die Preiselbeere, die Traube (eigentlich die Weinbeere); **Südfrucht:** die Ananas, die Grapefruit, die Kiwi
- 1 Walnüsse 2 knackig 3 schält 4 Bananen 5 vermischt
- 1 das Apfelmus 2 das Birnenkompott 3 die Erdbeercreme 4 der Pflaumenschnaps 5 die Aprikosenkonfitüre 6 das Walnusseis

11 Gemüse und Pilze I

- 1 der Brokkoli 2 der Meerrettich 3 die Zucchini 4 die Frühlingszwiebel 5 der Spargel 6 die Artischocke 7 das Suppengrün 8 der Spinat 9 die Erbse
- 1 der Steinpilz 2 der Pfifferling 3 der Champignon 4 der Austernpilz
- die Erbse, der Brokkoli, das Suppengrün, die Bohne, der Steinpilz, die Zucchini
- 1 Suppengrün 2 Spargel 3 Brokkoli 4 Meerrettich 5 Pfifferling
- 1 in Ringe schneiden 2 würfeln 3 halbieren 4 vierteln
- 1 in Scheiben schneiden, würfeln 2 in Ringe schneiden 3 in Scheiben schneiden, halbieren, vierteln 4 in Scheiben schneiden, würfeln 5 in Ringe schneiden, würfeln 6 in Scheiben schneiden, halbieren

12 Gemüse und Pilze II

- 1a **1** Blatt **2** Hülse **3** Wurzel **4** Zwiebel **5** Kohl
6 Frucht
- 1b **1** der Chicorée, der Fenchel **2** das Sauerkraut, der Wirsing **3** die Karotte, die Rote Bete **4** der Mais, die Aubergine **5** die Bohne, die Linse **6** der Lauch, die Schalotte
- 2 **1D 2A 3C 4B**
- 3 **1** Schalotte **2** Trüffel **3** Rote Bete **4** Sauerkraut **5** Chicorée
- 4 Bohnen, Wirsing, Karotten, Aubergine, Lauch
- 5 **1** Bohnen, Linse, Hülsenfrüchten **2** Wurzelgemüse, Karotte, Rote Bete **3** Fruchtgemüse, Aubergine, Mais

13 Salat

- 1 **1** Radicchio **2** Feldsalat **3** Eisbergsalat **4** Romanasalat
- 2 **1** gemischte **2** Kartoffelsalate **3** Griechische **4** Eisbergsalat **5** Dressing **6** Rohkost **7** frisch
- 3 **1** Rucola **2** Kürbiskerne **3** Sonnenblumenkerne **4** Radicchio **5** Feldsalat
- 4 **1** Putenbruststreifen **2** Romanasalat **3** Croutons
- 5 **1** Rinderfiletspitzen **2** Endiviensalat **3** Lollo rosso **4** Dressing **5** Nudelsalat **6** welk **7** Rucola **8** Croutons. Lösungswort: Feldsalat
- 4 **1** Abbruch **2** Hygiene **3** Kontamination **4** Eiweiße

14 Vor dem Kochen

- 1 **1** zerlegen **2** enthäuten **3** portionieren **4** entbeinen **5** marinieren **6** würzen
- 2 **1** entschuppen, hat entschuppt **2** ausnehmen, hat ausgenommen **3** filetieren, hat filetiert **4** entgräten, hat entgrätet **5** panieren, hat paniert
- 3 **1** entgrätet **2** entbeint **3** entschuppt
- 4 **Fleisch:** zerkleinern **Karotte:** raspeln, schälen, zerkleinern, blanchieren **Pfifferling:** putzen, zerkleinern
- 5 **1** rasple **2** blanchiert **3** geschält **4** putze **5** hacke **6** zerkleinert

bis [hierher](#)

15 Küchenutensilien

- 1 **1** der Kochtopf **2** die Kippbratpfanne **3** der Kochkessel **4** das Mikrowellengerät **5** das Umluftgerät **6** das Backrohr **7** der Induktionsherd **8** der Schnellgarer **9** der Küchenkutter
- 2 **1** das Hackbeil **2** das Gemüsemesser **3** der Wetzstahl **4** der Spachtel **5** der Gemüsehobel **6** der Sparschäler
- 3 **1** das Sieb **2** die Fritteuse **3** der Schneebesen **4** die Küchenwaage **5** der Pürierstab **6** die Geschirrspülmaschine
- 4 **1** das Mikrowellengerät **2** Gemüsehobel **3** die Kippbratpfanne **4** die Geschirrspülmaschine **5** der Wetzstahl **6** der Kochtopf, der Kochkessel

- 5 **1** ein Sieb, einen Wetzstahl, ein Gemüsemesser, einen Sparschäler, einen Gemüsehobel **2** einen Schneebesen, eine Kippbratpfanne **3** einen Spachtel

16 Essen zubereiten

- 1 **1** frittiert **2** kocht **3** Garziehen **4** gedämpft **5** brate **6** grillen **7** backen **8** schmoren **9** dünstet
- 2 **1** dosieren **2** rösten **3** schwenken **4** drüberstreuen **5** gratinieren
- 3 **1** ab **2** ein **3** auf **4** ab **5** an **6** unter **7** an **8** über **9** an **10** ab
- 4 **1** schneiden **2** erhitzen **3** anschwitzen **4** ablöschen **5** abschmecken **6** kochen **7** anrichten **8** garnieren
- 5 **1 B 2 C 3 A**

17 Nach Rezept kochen

- 1 **1** abwiegen **2** die Mengenangabe **3** der Messbecher **4** die Messerspitze **5** die Prise **6** das Rezept **7** die Zutaten
- 2 kg – Kilogramm; EL – Esslöffel; ml – Milliliter; g – Gramm; TL – Teelöffel; l – Liter
- 3 kg; kg; EL; l; kg; g
- 4 **2** ca. **3** glasig **4** feuerfest **5** bestäuben **6** Man nehme **7** Brühe **8** vorgeheizt **9** Portion
- 5 **1** einer Prise **2** vorzuheizen **3** 500 g **4** ca.

18 Mit Kräutern kochen

- 1 **1B** Basilikum **2** Minze **F 3** Thymian **A 4** Heilkräuter **D 5** Dill **C 6** Schnittlauch **E**
- 2 **1** Basilikum **2** Petersilie **3** Schnittlauch **4** Kresse **5** Dill **6** Bärlauch **7** Heilkräuter
- 3 **1** getrocknet **2** schneidest **3** pflücken **4** sammeln **5** hackt
- 4 **1** Kräuter **2** Küchenkräuter **3** Kräuterbeetes **4** Kräutermischungen **5** Salbei **6** Minze **7** Thymian **8** Rosmarin **9** Bärlauch

19 Gewürze

- 1 **1** Safran **2** Nelke **3** Kaper **4** Piment **5** Cayennepfeffer **6** Vanille **7** Chili **8** Muskat **9** Sternanis **10** Kardamom **11** Koriander **12** Kreuzkümmel **13** Lorbeerblatt **14** Zimt **15** Kurkuma **16** Ingwer
- 2 **1** mahlen **2** zerstoßen **3** Mörser **4** Curry **5** grobkörnig **6** abschmecken
- 3 **1** sauer **2** scharf **3** bitteren **4** süße **5** salzig **6** milde
- 4 **2** Koriander **3** Kurkuma **4** Gewürze **5** scharf **6** mild **7** Mörser **8** gemahlen **9** abschmeckt

20 Inhaltsstoffe

- 1 **1** Inhaltsstoffe **2** Vitamine **3** Ballaststoffe **4** Eiweiß **5** Fette **6** Kohlenhydrate
- 2 **1** Mineralstoffe **2** Farbstoffe **3** Emulgatoren **4** Proteine **5** Zusatzstoffe **6** Vitamine **7** Eiweiß **8** Brennwert **9** Ballaststoffe **10** Enzym

Lösungen zu

11 Nährwerttabelle; **Lösungswort:**
Lebensmittel

- 3 **Linguine:** Nährwert, gesättigte Fettsäuren, Kohlenhydrate, Ballaststoffe **Cremiger Quark:** Brennwert, Kohlenhydrate, Eiweiß, Calcium
4 **1** Zusatzstoffe **2** Ballaststoffe **3** Konservierungsstoffen **4** Kalorien **5** Energie

21 Speisekarte

- 1 **1** Vorspeisen **2** Hauptspeisen **3** Nachspeisen / Desserts **4** Sättigungsbeilagen
2 **1** Frühstückskarte **2** Mittagskarte **3** Wochenkarte **4** Saisonkarte
3 **1** à la carte **2** Tagesgerichte, Wirtshaus
4 **1** Abendkarte, à la carte, ersten Gang **2** Wirtshaus, Tagesgerichten, Brotzeitkarte
5 **Hauptspeisen:** Hirschgulasch, Schweinefilet an Pilz-Rahm-Sauce, Wiener Schnitzel; **Für unsere kleinen Gäste:** Fischstäbchen-Burger, Piratenpizza, Spaghetti mit Tomatensauce; **Vorspeisen:** Kürbiscremesuppe, Melonensalat mit Mozzarella, Rindercarpaccio; **Beilagen:** Pommes frites, Semmelknödel, Spätzle; **Desserts:** Kaiserschmarren, Mousse au chocolat, Tiramisu mit Himbeeren

22 Getränke

- 1 **1** Sekt **2** Limo **3** Fruchtsaft **4** Weißwein **5** Apfelschorle **6** Mineralwasser **7** Radler **8** Weißbier
2a **2** 2 Weißbier, Apfelschorle **3** 2 Weißwein, Rotwein
2b **1** 2 Johannisbeerschorle, 2 Limo, 1 Pils **2** 1 Mineralwasser **3** 1 Weißwein, 1 kleines Bier **4** 1 Spritzer / Schorle **5** 2 Kölsch, 1 Rotwein **6** 4 Glas Sekt
3 **1** Aperitif **2** Prosecco **3** Kohlensäure **4** alkoholfrei **5** Sekt, anstoßen **6** Fruchtsaft
4 **1** leicht **2** trocken **3** fruchtig **4** halbtrocken **5** kräftig

23 Hinter der Bar

- 1a **1** in die Bar **2** an der Bar **3** hinter der Bar **4** auf der Bar
1b **1** in die **2** an der **3** hinter der **4** auf der
2 **1** Cocktails **2** auf Eis **3** Korkenzieher **4** Flaschenöffner **5** Fass **6** gezapft
3 **1** Ausschank **2** Bar **3** Cocktail **4** Eis **5** Flaschenöffner **6** Hauswein **7** Korken **8** Longdrink **9** offener Wein **10** Schanklizenz **11** vom Fass **12** Zapfhahn
4 **1** offenen, Hauswein **2** Zapfhahn, gezapft **3** Bar **4** Kronkorken, Flaschenöffner **5** Longdrinks **6** Ausschank **7** Schanklizenz

24 Kaffee- und Teespezialitäten

- 1 **1** Becher **2** Kaffeebohnen **3** Teebeutel, Kanne **4** Milchschaum **5** Kandiszucker
2 **1** die Kaffeebohne **2** der Süßstoff **3** die Kaffeemühle **4** der Teebeutel **5** das

Heißgetränk **6** der Milchkaffee **7** der Früchtetee

- 3 **1** Heißgetränke **2** Kaffeebohnen **3** gemahlen **4** aufgebrüht **5** geröstet **6** aufgeschäumter **7** Filterkaffee **8** Becher **9** anregend **10** Koffein
4 **1** Koffein **2** ziehen lassen, anregende **3** Filterkaffee **4** Süßstoff, Kandiszucker, Aroma **5** Kaffeemühle, Kaffeebohnen
5 **1** brühen ... auf **2** Lassen **3** ziehen **4** Teebeutel **5** anregende **6** Aroma

25 Backwaren

- 1 **1** Brezeln **2** Laib **3** Plundergebäck **4** Fladenbrot **5** Brötchen **6** Baguette **7** Kastenbrot **8** Croissant **9** Mehrkornbrot
2 **1** Roggen **2** Dinkel **3** Weizen **4** Hafer **5** Getreide
3 **1D 2C 3A 4B**
4 **1** Croissant **2** Plundergebäck, saftig **3** Fladenbrot, Roggen **4** knusprige **5** Weizen, Dinkelbrötchen
5a **1** der Mürbteig **2** der Blätterteig **3** der Strudel **4** der Hefeteig **5** der Biskuit
5b Baklava **2**; Topfenstrudel **3**; Christstollen **4**; Biskuitrolle **5**; Apfelstrudel **3**; Streuselkuchen **1**; Krapfen **4**; Plätzchen **1**

26 Frühstück

- 1 **1D 2E 3C 4B 5A 6F**
2a **1** Kontinentales Frühstück **2** Amerikanisches Frühstück **3** Englisches Frühstück **4** Frühstücksbuffet
2b **1** Amerikanischen, herzhaft, Spiegelei **2** Brunch, Frühstücksbuffets **3** Kontinentale Frühstück, Marmeladen, weichgekochtes **4** Speck, Englische Frühstück, Müsli
3 **1** das Spiegelei **2** das Omelette **3** das Rührei **4** das weichgekochte Ei
4 **1B 2F 3A 4E 5C 6D**

27 Zusatzstoffe

- 1 **1** Zusatzstoffe **2** ausweisen **3** deklarationspflichtig
2 **1** oxidiert **2** konserviert **3** Süßungsmittel **4** gewachst **5** Farbstoff
3 **1** Geschmacksverstärker **2** Bandnudeln mit Pfifferlingen und Speck; Mariniertes Hähnchenfilet mit Gemüserais; kleiner Obstsalat **3** Konservierungsstoffe, Phosphat, Farbstoff, Antioxidationsmittel, geschwefelte Stoffe, Süßungsmittel
4 **1** mit Farbstoff **2** geschwärzt **3** mit Konservierungsstoffen
5 **1** Zusatzstoffe **2** Konservierungsstoffe **3** Süßungsmittel **4** deklarationspflichtig **5** Zusatzstoffe

28 Allergene

- 1 **1C 2D 3B 4A**
2 Von links nach rechts: J, K, A, E, N, C, D, B, M, F, H, I, G, L

- 3 **1** Sellerie, Milchprodukte, Eier, Senf, Gluten
2 Personen, die Vollkost oder vegetarisch essen **3** Krebstiere, Fisch, Erdnüsse, Soja, Schalenfrüchte, Sesam, Schwefeldioxid / Sulfite, Lupinen, Weichtiere
- 4 **1** Vollkost **2** leichte Kost **3** vegetarische
4 Sellerie **5** Erdnüsse **6** Soja **7** Allergene

29 Besonderes Essverhalten und Krankheiten

- 1 **A3 B1 C6 D4 E5 F2**
- 2 **1D 2B 3A 4C 5E**
- 3 **1** Spiegelei **2** Schnitzel **3** Bier **4** Ananas **5** Salz
6 Schweinefleisch
- 4 **1** Sojamilch **2** Bioqualität **3** Regionales
4 veganer **5** Fettreduzierte
- 5 **1** Bewusste **2** angebaut **3** regionale **4** Bio-
Qualität **5** Veganer **6** Sojamilch **7** Tofu
8 vertragen **9** fettreduziert **10** halal
11 kosher
- 6a **1** Lebensmittelunverträglichkeit **2** Über-
gewicht **3** Laktoseintoleranz **4** Diabetes
5 Glutenunverträglichkeit
- 6b **1** Diabetes **2** Übergewicht **3** Laktoseintoleranz
4 Glutenunverträglichkeit
5 Lebensmittelunverträglichkeit

30 Warenbeschaffung

- 1a **1** Preisliste **2** Bestellschein **3** Lieferung
4 Lieferant **5** Lager
- 2 **1** Liefertermin **2** Preisliste **3** Versandkosten
4 Lieferant **5** Netto **6** Lieferschein
7 Bestellung **8** Gewinn **9** Lager; **Lösungswort:**
Lieferung
- 3 **1** Warenbestand **2** Lieferkonditionen **3** Lager
4 brutto **5** Umtauschrecht
- 4 **1** Lieferkonditionen, Versandkosten **2** auf
Rechnung bestellen **3** Liefertermin **4** auf-
geben
- 5 **E1; G2; A3; C4:** Bestellung aufgeben,
Lieferbedingungen; **F5:** Vorauszahlung; **B6:**
Liefertermin; **D7**

31 Küche aufräumen und Müll entsorgen

- 1 **1** Mülltrennung **2** Spülmittel, Tabs **3** Pfand,
Glascontainer
- 2a **1** die Spülmaschine **2** die Tabs **3** abspülen
4 einräumen **5** das Spülmittel **6** ausräumen
7 einschalten **8** spülmaschinenfest
- 2b **1** der Restmüll **2** der Plastikmüll **3** die
Pfandflasche **4** der Biomüll **5** der Papiermüll
- 3 **1 a** einräumen **b** einschalten **c** ausgeräumt
d spülmaschinenfest **e** abgespült
f Spülmaschinentabs
2 a Mülltrennung **b** Papiermüll **c** Biomüll
d Restmüll **e** Pfandflaschen
- 4 **1** recyceln, wiederverwertbar **2** Kalkflecken
3 reinigen, Reinigungsmittel **4** spülmaschi-
nenfest, abspülen

32 Großküche und Großveranstaltungen

- 1 **1** Großküche **2** Kantine, Cafeteria **3** Essens-
ausgabe **4** Speiseplan **5** Großveranstaltung,
Speisesaal
- 2 **1** Großküche **2** Essensausgabe, Front Cooking
3 Tablett, Speisesaal **4** Cafeteria **5** Speiseplan
- 3 **1** Front Cooking **2** Partyservice, Flying Buffet
3 Budget, Buffet
- 4 **1** Partyservice **2** Catering **3** verköstige
4 Veranstaltung **5** Budget **6** Großevent
7 Personalkosten **8** Buffet **9** Flying Buffet
10 Atmosphäre
- 5 **1B 2D 3A 4C**

33 Systemgastronomie oder Individualgastronomie

- 1 **1** Bistro **2** Imbissbude **3** Fast Food, Burger und
Pommes **4** Konserven, Tiefkühlware
- 2 **1** falsch **2** richtig **3** falsch **4** richtig **5** richtig
6 falsch
- 3 **1C 2E 3A 4B 5D**
- 4 **1** Systemgastronomie **2** standardisiert
3 Tiefkühlware **4** Konserven **5** Filialeiterin
6 Franchise **7** Individualgastronomie **8** Slow
Food

34 Qualitätskontrolle und Hygiene

- 1 **1D 2B 3E 4C 5G 6A 7F**
- 2 **1** Haltbarkeitsdatum **2** Verbrauchsdatum
- 3 **1** HACCP-Konzept **2** Hygiene **3** Tiefkühlkette
4 Qualitätskontrolle **5** gesundheitliche
Gefährdungen **6** Sichtkontrolle
- 4 **1** HACCP-Konzept **2** Hygiene **3** Gefährdungen
4 verdorbenen **5** Haltbarkeitsdatum
6 Schimmel **7** Sichtkontrolle
- 5 **1E 2B 3D 4A 5C**

35 Sicherheit am Arbeitsplatz

- 1 **1** Rauchen, Feuer, offenes Licht verboten
2 kein Trinkwasser **3** mit Wasser löschen
verboten **4** Rauchen verboten
- 2 **Fleisch zerlegen:** Sicherheitsschuh,
Stechschutzhandschuh, Schnitzhandschuh,
Baretthaube
Küche reinigen: Sicherheitsschuh,
Einmalhandschuh, Baretthaube
- 3 **1** giftig **2** entzündlich **3** ätzend
4 umweltgefährlich **5** gesundheitsschädlich
- 4 **1** ein Fluchtweg **2** Erste Hilfe **3** eine
Krankentrage **4** ein Feuerlöscher
- 5 **1** verboten **2** entzündliche **3** Warnzeichen
4 Fluchtwege **5** Feuerlöscher