

# KÜCHE



# Wissensheft

---

## **Impressum**

Lernwerkstatt Küche - Wissensheft  
Online-Version

### **Herausgeber**

Volkshochschule Oldenburg e.V.  
Projekt Schritt für Schritt berufsfit  
Karlstraße 25  
26123 Oldenburg

### **Autorin**

Nadine Engel  
E-Mail: [engel@abc-projekt.de](mailto:engel@abc-projekt.de)  
<http://abc-projekt.de>

### **Illustrationen**

Andréa dos Santos

### **Layout und Satz**

Karsten Cornelius

Dieses Heft ist online verfügbar unter <http://abc-projekt.de/schritt-fuer-schritt-berufsfit/>

Die Publikation wurde mit Mitteln des Niedersächsischen Ministeriums für Wissenschaft und Kultur gefördert. Die Verwendung und Vervielfältigung des gesamten Werkes oder von Teilen des Werkes ist für didaktische und pädagogische Zwecke gestattet. Das öffentliche Zugänglichmachen ist in Form des unveränderten Gesamtwerks gestattet. Jegliche Verwendung darf nicht der Gewinnerzielung dienen.

## Liebe Leserin, lieber Leser

Das vorliegende Wissensheft „Lernwerkstatt Küche“ ist im Projekt „Schritt für Schritt berufsfähig“ entstanden. Im Rahmen des Projektes wurde ein Lehrgang für arbeitslose und erwerbstätige Küchenkräfte mit Grundbildungsdefiziten geplant, durchgeführt und evaluiert.

Die Teilnehmenden sollten in dem Lehrgang ihre schriftsprachlichen und berufsfachlichen Kompetenzen verbessern. Dazu arbeiteten sie mit dem Arbeitsheft „Lernwerkstatt Küche“. <http://abc-lernwerkstatt.de/Lernwerkstatt-Kueche-3>

Passend zum Arbeitsheft „Lernwerkstatt Küche“ wurde das Wissensheft entwickelt, um Hinweise zur Verbesserung des Kursangebotes zu bekommen und den Wissenszuwachs überprüfen zu können. Der Wissenszuwachs der Teilnehmenden kann während des Lehrganges kapitelweise anhand von Reflexionsbögen und zusätzlich auch mit Wissenstests ermittelt werden. Durch eine Teilnehmerbefragung am Ende des Lehrganges können Lernende abschließend reflektieren, welches Wissen und Können sie neu erworben haben.

Viel Erfolg beim Einsatz der Materialien wünscht Ihnen

Nadine Engel

## Inhalt

Vorwort.....	1
Hinweise zur Gestaltung und Anwendung.....	3
<b>Teilnehmerbefragung</b>	
Kursbeginn .....	5
Kursende .....	7
<b>Grundlagen</b>	
Reflexionsbogen .....	10
Wissenstest .....	11
<b>Arbeitsschutz</b>	
Reflexionsbogen .....	13
Wissenstest .....	14
<b>Spülen und Reinigen</b>	
Reflexionsbogen .....	16
Wissenstest .....	17
<b>Kalte Speisen</b>	
Reflexionsbogen .....	19
Wissenstest .....	20
<b>Warme Speisen</b>	
Reflexionsbogen .....	22
Wissenstest .....	23
<b>Lagerung</b>	
Reflexionsbogen .....	25
Wissenstest .....	26
<b>Service</b>	
Reflexionsbogen .....	28
Wissenstest .....	29
<b>Lösungsteil</b>	
Wissenstest - Lösungen .....	31
Auswertungsbogen.....	45

## Hinweise zur Gestaltung und Anwendung

### Teilnehmerbefragung

Innerhalb der ersten zwei Wochen des Lehrganges ist es wichtig, die Bedürfnisse der Teilnehmenden zu erfassen. Was bereitet Ihnen womöglich Schwierigkeiten? Wie kommen Sie in der Lerngruppe zurecht? Was ist Ihnen besonders wichtig? Antworten auf diese Fragen sollten eingeholt werden, um rechtzeitig auf die Bedürfnisse der Teilnehmenden eingehen und Schwierigkeiten beheben zu können. Neben den Rahmenbedingungen wird auch genauer erfasst, was sie während des Lehrganges hinzulernen oder verbessern möchten. Um diese Einschätzung zu erleichtern, wurden über 20 Aussagen vorgegeben.

Die Teilnehmerbefragung kann in der Gruppe durchgeführt werden. Die Kursleitung liest die einzelnen Fragen und Aussagen vor und hilft beim Formulieren und Schreiben der Antworten.

Am Ende des Lehrganges wird die Teilnehmerbefragung wiederholt. Zur Beantwortung der Frage Nr. 4, welches Fachwissen hinzugewonnen wurde, können die ausgefüllten Reflexionsbögen der einzelnen Kapitel eine Hilfe sein. Die Lernenden können dort nachlesen, was sie beim jeweiligen Kapitel interessant fanden bzw. nach der Bearbeitung an Wissen hinzugewonnen haben.

### Reflexionsbögen

Zu Beginn eines Kapitels des Arbeitsheftes Lernwerkstatt Küche stellt sich die Frage, welches Vorwissen die Teilnehmenden schon mitbringen. Es bietet sich an, in der Gruppe an der Tafel zusammenzutragen, was dem Einzelnen schon bekannt ist. Die Kursleitung schreibt die einzelnen Sätze in Ich-Form an die Tafel und macht kenntlich, wer diese Aussagen getroffen hat. Anschließend übertragen die Teilnehmenden ihre Sätze in den Reflexionsbogen.

Die Fragen 2 bis 4 sollten während der Bearbeitung des Kapitels mehrmals beantwortet werden. Die Fragen Nr. 5 und 6 werden am Ende eines Kapitels gestellt.

## Wissenstests

Nachdem ein Kapitel des Arbeitsheftes von den Lernenden durchgearbeitet wurde, kann ein Wissenstest gemacht werden. Um die Lernenden nicht zu überfordern, wurde der Umfang der Tests möglichst auf zwei Seiten beschränkt, so dass nicht nach jedem Sachverhalt gefragt wird, der in den Kapiteln behandelt wurde.

Bei der Gestaltung der Tests wurde darauf geachtet, dass die Aufgabenformate weitestgehend denen aus dem Arbeitsheft Küche entsprechen und somit bereits bekannt sind. Die Tests sind immer gleich aufgebaut. Als Einstieg wird eine Ankreuzaufgabe auf Wortebene angeboten. Bei der zweiten Aufgabe müssen Satzenden sortiert werden. Die Sätze beschreiben in der Regel einen Arbeitsvorgang und sind in der Ich-Form formuliert, da diese Satzstruktur leichter lesbar ist. Die Lernenden brauchen nur zum Teil Fachwissen und können die richtigen Satzenden auch durch Grammatikkenntnisse finden, was für Migranten trotzdem sehr schwierig ist. Auch bei der dritten Aufgabe ist die Schreibanforderung noch gering gehalten, da nur wenige Worte aus dem Kopf aufgeschrieben werden müssen. Die vierte Aufgabe ist eine Ankreuzaufgabe auf Satzebene. Auch hier wurden, wenn möglich, die Sätze in der Ich-Form formuliert. Die Lernenden müssen entscheiden, welche Aussagen richtig und welche falsch sind. Erst für die letzte Aufgabe der Tests ist eine umfangreichere Schreibleistung nötig, um die offenen Fragen beantworten zu können.

Die Tests können in der Gruppe durchgeführt werden. Die Lernenden bekommen so viel Zeit, wie sie brauchen. Die Leseleistung der Lernenden sollte soweit vorhanden sein, dass sie weitestgehend selbständig den Test bearbeiten können. Die Kursleitung darf den Lernenden aber auch beim Lesen und Fragen zur Rechtschreibung helfen.

Punkte gibt es immer nur für den Inhalt. Die Rechtschreibleistung wird nicht bewertet. Die Punktevergabe spiegelt nicht das Anforderungsniveau der Aufgabe wieder. Mit den Tests sollen die Lernenden möglichst eine positive Erfahrung machen. Deshalb wurden die Punkte so verteilt, dass gerade auch mit Ankreuzaufgaben viele Punkte gesammelt werden können. Die Punkteanzahl für freie Schreibungen gibt vor, wie viele Fakten aufgeschrieben werden sollten. In den Lösungen stehen manchmal noch ein oder zwei weitere Details. Es liegt im Ermessen der Kursleitung für eine Mehrleistung eventuell Sonderpunkte zu vergeben. Im Lösungsteil finden Sie eine Punkteübersicht und eine Bewertungsmöglichkeit.

## Teilnehmerbefragung - Kursbeginn

Name: \_\_\_\_\_

### 1. Wie ist der Kurs für dich? (langweilig, interessant, hilfreich, stressig)

---



---



---



---

### Was gefällt / gefällt nicht?

	😊	☹️	Begründung
Kurszeit			
Unterrichtsraum			
Kursdauer			
Gruppe			
Lehrkraft			
Lernatmosphäre / Klima			
Themen im Unterricht			
Lernmaterial			
Arbeit am PC			
Praktikum			
Sonstiges:			

Begründungen: \_\_\_\_\_

---



---

Was hättest du gern anders? \_\_\_\_\_

---



---

### 2. Was ist für dich besonders wichtig? (Praktikum, Fachwissen, Lesen, ...)

---



---



---



---

### 3. Was möchtest du verändern? (Wissen, Können, Selbstvertrauen)

	😊
Ich möchte besser Deutsch sprechen.	
Ich möchte besser verstehen, was man mir sagt.	
Ich möchte mehr Wörter kennen.	
Ich möchte mehr lesen.	
Ich möchte genauer lesen.	
Ich möchte schneller lesen.	
Ich möchte Texte besser verstehen.	
Ich möchte viele Wörter richtig schreiben.	
Ich möchte besser Sätze formulieren können.	
Ich möchte Texte schreiben können.	
Ich möchte Wörter im Wörterbuch nachschlagen können.	
Ich möchte auch zu Hause lesen und schreiben.	
Ich möchte mehr über die Arbeit in der Küche wissen.	

Ich möchte bei der Arbeit besser zurecht kommen.	
Ich möchte mich trauen, auch bei der Arbeit zu lesen.	
Ich möchte lesen können, was auf Verpackungen steht.	
Ich möchte Fachwörter verstehen.	
Ich möchte lesen können, was ich unterschreiben muss.	
Ich möchte mich trauen, bei der Arbeit etwas zu schreiben.	
Ich möchte mich trauen, vor Kollegen zu schreiben.	
Ich möchte selbstsicherer werden.	
Ich möchte Kollegen helfen und etwas erklären können.	
Ich möchte keine Angst mehr vor Fortbildungen haben.	

## Teilnehmerbefragung – Kursende

Name: \_\_\_\_\_

### 1. Wie war der Kurs für dich? (langweilig, interessant, hilfreich, stressig)

---



---



---

### Was hat dir gefallen / nicht gefallen?

	😊	☹️	Begründung
Kurszeit			
Unterrichtsraum			
Kursdauer			
Gruppe			
Lehrkraft			
Lernatmosphäre / Klima			
Themen im Unterricht			
Lernmaterial			
Arbeit am PC			
Praktikum			
Sonstiges:			

Begründungen: \_\_\_\_\_

---



---

Was hättest du gern anders? \_\_\_\_\_

---



---

### 2. Was war für dich besonders wichtig? (Praktikum, Fachwissen, Lesen, ...)

---



---



---



---

### 3. Was hat sich für dich verändert? (Wissen, Können, Selbstvertrauen)

	😊	☹️
Ich kann besser Deutsch sprechen.		
Ich verstehe besser, was man mir sagt.		
Ich kenne mehr Wörter.		
Ich lese mehr.		
Ich lese genauer.		
Ich lese schneller.		
Ich verstehe Texte besser.		
Ich kann viele Wörter richtig schreiben.		
Ich kann besser Sätze formulieren.		
Ich kann Texte schreiben.		
Ich kann Wörter im Wörterbuch nachschlagen.		
Ich lese und schreibe auch zu Hause.		
Ich weiß jetzt mehr über die Arbeit in der Küche.		

Mir fällt die Arbeit jetzt leichter.		
Ich traue mir zu, bei der Arbeit zu lesen.		
Ich kann lesen, was auf Verpackungen steht.		
Ich verstehe Fachwörter.		
Ich lese, was ich unterschreiben muss.		
Ich traue mir zu, bei der Arbeit etwas aufzuschreiben.		
Ich traue mir zu, vor Kollegen zu schreiben.		
Ich bin selbstsicherer geworden.		
Ich kann Kollegen helfen und ihnen etwas erklären.		
Ich habe keine Angst mehr an Fortbildungen teilzunehmen.		
Ich nutze das Gelernte auch bei mir zu Hause.		
Ich kann Freunden Tipps zum Kochen geben.		

**4. Was weißt du jetzt, was du vorher nicht wusstest?**

---

---

---

---

---

**5. Was möchtest du gern noch üben oder lernen?**

---

---

---

---

---

**6. Würdest du den Kurs anderen empfehlen?**

---

---

---

---

---

**7. Was wünschst du dir für die Zukunft?**

---

---

---

---

---

## Grundlagen

**1. Was weißt du über Lebensmittel allgemein?**

---

---

---

**2. Was war heute interessant?**

---

---

---

**3. Was war heute langweilig?**

---

---

---

**4. Was war heute schwer zu verstehen?**

---

---

---

**5. Wie fandest du die Kapitel?**

---

---

---

**6. Was weißt du jetzt über Lebensmittel allgemein?**

---

---

---

## Teste dein Wissen zu den Grundlagen

### 1. Was sind Gewürze? Kreuze an.

- |                                 |                                     |                                  |
|---------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Kümmel | <input type="checkbox"/> Petersilie | <input type="checkbox"/> Pfeffer |
| <input type="checkbox"/> Salbei | <input type="checkbox"/> Muskat     | <input type="checkbox"/> Zimt    |
| <input type="checkbox"/> Curry  | <input type="checkbox"/> Safran     | <input type="checkbox"/> Dill    |

### 2. Was tust du für eine gesunde Ernährung? Sortiere zu.

- |                             |                                    |
|-----------------------------|------------------------------------|
| ...Obst und Gemüse.         | ...und kaufe keine Fertigprodukte. |
| ...den Fisch lieber.        | ...Fleisch.                        |
| ...statt Butter zum Braten. | ...Wasser.                         |
| ...Alkohol.                 | ...eine fettarme Zubereitung.      |

Ich trinke viel \_\_\_\_\_

Ich trinke wenig \_\_\_\_\_

Ich esse viel \_\_\_\_\_

Ich esse wenig \_\_\_\_\_

Ich nehme lieber Öl \_\_\_\_\_

Ich achte auf \_\_\_\_\_

Ich dünste \_\_\_\_\_

Ich bereite das Essen frisch zu \_\_\_\_\_

### 3. Was weißt du über Fisch? Beende die Sätze.

Alle Fische enthalten viel \_\_\_\_\_

Seefische enthalten außerdem viel \_\_\_\_\_

Das Fett von Fischen ist leicht \_\_\_\_\_

Frisches Fischfilet erkennt man daran, dass \_\_\_\_\_

## Teste dein Wissen zu den Grundlagen

### 4. Was weißt du über Lebensmittel und ihre Nährstoffe? Kreuze an.

	😊	☹️
Nahrungsmittel enthalten viele wichtige Nährstoffe.		
Wichtige Nährstoffe sind Zucker, Eiweiße und Fette.		
Obst enthält viel Fett.		
Glukose ist ein anderes Wort für Fett.		
Milch und Fleisch enthält viel Eiweiß.		
Vegetarier nehmen Eiweiß durch Sojaprodukte zu sich.		
In Kartoffeln ist Stärke enthalten.		
Genussmittel sind in großen Mengen zu genießen.		

### 5. Was weißt du noch? Beantworte die Fragen.

Wofür kann kalt gepresstes Öl verwendet werden?

---



---

Wie werden Eiweiße noch genannt?

---



---

Welche Kocheigenschaften können Kartoffeln haben?

---



---

Was sind Convenience-Produkte? Nenne 2 Beispiele.

---



---

## Arbeitsschutz

### 1. Was weißt du über Arbeitsschutz in der Küche?

(Gefahren, Vorschriften)

---

---

---

### 2. Was war heute interessant?

---

---

---

### 3. Was war heute langweilig?

---

---

---

### 4. Was war heute schwer zu verstehen?

---

---

---

### 5. Wie fandest du das Kapitel?

---

---

---

### 6. Was weißt du jetzt über den Arbeitsschutz in der Küche?

---

---

---

## Teste dein Wissen zum Arbeitsschutz

### 1. Was gehört in den Erste-Hilfe-Kasten? Kreuze an.

- |                                      |                                     |  |
|--------------------------------------|-------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> Wundauflage | <input type="checkbox"/> Kompressen | <input type="checkbox"/> Handschuhe    |
| <input type="checkbox"/> Binden      | <input type="checkbox"/> Pflaster   | <input type="checkbox"/> Feuerlöscher  |
| <input type="checkbox"/> Löschdecke  | <input type="checkbox"/> Schürze    | <input type="checkbox"/> Rettungsdecke |

### 2. Was tust du, um das Geflügel sicher zuzubereiten? Sortiere zu.

- |                                  |  |
|----------------------------------|--|
| ...das Fleisch klein.            | ...das Auftauwasser weg.                 |
| ...achte auf die Kerntemperatur. | ...das Küchenpapier in den Müll.         |
| ...im Kühlschrank auftauen.      | ...die Arbeitsfläche und Geräte.         |
| ...die Hände.                    | ...das Fleisch mit Küchenpapier trocken. |

Ich lasse das tiefgekühlte Geflügel \_\_\_\_\_

Ich gieße \_\_\_\_\_

Ich tupfe \_\_\_\_\_

Ich werfe \_\_\_\_\_

Ich schneide \_\_\_\_\_

Ich wasche mir gründlich \_\_\_\_\_

Ich reinige und desinfiziere \_\_\_\_\_

Ich brate das Fleisch und \_\_\_\_\_

### 3. Was weißt du über Salmonellen? Beende die Sätze.

Salmonellen sind \_\_\_\_\_

Salmonellen leben in \_\_\_\_\_

Von Salmonellen bekommt man \_\_\_\_\_

Salmonellen sterben durch \_\_\_\_\_

## Teste dein Wissen zum Arbeitsschutz

### 4. Was weißt du über die Hygiene am Arbeitsplatz? Kreuze an.

	😊	☹️
Ich trage in der Küche immer eine Kopfbedeckung.		
Ich habe immer meine Uhr bei der Arbeit um.		
Ich wasche meine Hände an einem extra Waschbecken.		
Ich desinfiziere meine Hände nach jedem Arbeitsgang.		
Ich trage Handschuhe beim Reinigen der Küche.		
Ich schneide meine Fingernägel kurz.		
Ich wechsle jede Woche meine Arbeitskleidung.		
Ich wasche die Arbeitskleidung bei 40 °C.		

### 5. Was weißt du noch? Beantworte die Fragen.

Was ist beim Heben von schweren Sachen zu beachten?

---



---

Was muss eine Küchenhilfe tun, wenn sie Durchfall hat?

---



---

Was hilft bei leichten Verbrennungen?

---



---

Wie löscht man einen Fettbrand?

---



---

## Spülen und Reinigen

**1. Was weißt du über das Spülen und Reinigen in der Küche?**

---

---

---

**2. Was war heute interessant?**

---

---

---

**3. Was war heute langweilig?**

---

---

---

**4. Was war heute schwer zu verstehen?**

---

---

---

**5. Wie fandest du das Kapitel?**

---

---

---

**6. Was weißt du jetzt über das Spülen und Reinigen in der Küche?**

---

---

---

## Teste dein Wissen zu Spülen und Reinigen

### 1. Was gehört in die Spülmaschine? Kreuze an.

- |                                     |   |  |
|-------------------------------------|---|--|
| <input type="checkbox"/> Gabeln     | <input type="checkbox"/> Kristallgläser | <input type="checkbox"/> Besteck             |
| <input type="checkbox"/> Kochmesser | <input type="checkbox"/> Teller         | <input type="checkbox"/> Töpfe               |
| <input type="checkbox"/> Schüsseln  | <input type="checkbox"/> Löffel         | <input type="checkbox"/> beschichtete Pfanne |

### 2. Was tust du als Spüler? Sortiere zu.

- |                                |  |
|--------------------------------|--|
| ...einen Korb in die Maschine. | ...mit heißem Wasser voll laufen.          |
| ...die Haube zum Spülen.       | ...das Geschirr mit der Handbrause vor.    |
| ...die Spülkörbe.              | ...das Abflusssieb richtig eingesetzt ist. |
| ...saubere Geschirr.           | ...das Besteck in einem Eimer mit Wasser.  |

Ich prüfe zuerst, ob \_\_\_\_\_

Ich lasse die Maschine \_\_\_\_\_

Ich sammle \_\_\_\_\_

Ich befülle \_\_\_\_\_

Ich spüle \_\_\_\_\_

Ich schiebe \_\_\_\_\_

Ich schließe \_\_\_\_\_

Ich entnehme das \_\_\_\_\_

### 3. Was weißt du über Edelstahl? Beende die Sätze.

Edelstahl muss oft \_\_\_\_\_

Edelstahl lässt sich gut reinigen mit \_\_\_\_\_

Für starke Verschmutzungen gibt es \_\_\_\_\_

Zum Polieren nimmt man \_\_\_\_\_

## Teste dein Wissen zu Spülen und Reinigen

### 4. Was weißt du über die Reinigung in der Küche? Kreuze an.

	😊	☹️
Ich gebe Klarspüler in die Spülmaschine.		
Ich wechsele wöchentlich die Spüllappen.		
Ich reinige die Spülbürste in der Spülmaschine.		
Ich reinige und desinfiziere täglich die Abfallbehälter.		
Ich reinige den Kühlschrank mit Essigwasser.		
Ich reinige den Kühlschrank alle 2 Monate.		
Ich bewahre die Reinigungsmittel im Kühlraum auf.		
Ich trage in Listen ein, was ich gereinigt habe.		

### 5. Was weißt du noch? Beantworte die Fragen.

Wofür ist das Speziatsalz in Spülmaschinen gut? Nenne 2 Sachen.

---



---

Wie werden Küchenmesser gereinigt? Was ist zu beachten?

---



---

Warum muss es auch draußen bei den Mülltonnen sauber sein?

---



---

Warum gehört gebrauchtes Fett in den Sondermüll?

---



---

## Kalte Speisen

**1. Was weißt du über die Zubereitung von kalten Speisen?**

---

---

---

**2. Was war heute interessant?**

---

---

---

**3. Was war heute langweilig?**

---

---

---

**4. Was war heute schwer zu verstehen?**

---

---

---

**5. Wie fandest du das Kapitel?**

---

---

---

**6. Was weißt du jetzt über die Zubereitung von kalten Speisen?**

---

---

---

## Teste dein Wissen zu Kalte Speisen

### 1. Was sind Vorbereitungstechniken? Kreuze an.

- |                                  |                                    |                                      |
|----------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> backen  | <input type="checkbox"/> schneiden | <input type="checkbox"/> würfeln     |
| <input type="checkbox"/> schälen | <input type="checkbox"/> wässern   | <input type="checkbox"/> frittieren  |
| <input type="checkbox"/> raspeln | <input type="checkbox"/> kochen    | <input type="checkbox"/> blanchieren |

### 2. Was tust du, um einen Pizzateig herzustellen? Sortiere zu.

- |                          |                                      |
|--------------------------|--------------------------------------|
| ...auf kleiner Stufe an. | ...das Tempo höher ein.              |
| ...den fertigen Teig.    | ...Wasser, Eier und Gewürze dazu.    |
| ...Zutaten vermischen.   | ...aus und ziehe den Stecker.        |
| ...Teig gut durchkneten. | ...in die Schüssel der Knetmaschine. |

Ich fülle die Backmischung \_\_\_\_\_

Ich gebe \_\_\_\_\_

Ich stelle die Maschine \_\_\_\_\_

Ich lasse die \_\_\_\_\_

Ich stelle dann \_\_\_\_\_

Ich lasse den \_\_\_\_\_

Ich mache die Maschine \_\_\_\_\_

Ich entnehme \_\_\_\_\_

### 3. Was weißt du über Küchenmesser? Beende die Sätze.

Mit dem Kochmesser kann man \_\_\_\_\_

Mit dem Schälmesser kann man gut \_\_\_\_\_

Mit dem Buntmesser kann man schöne \_\_\_\_\_

Mit dem Wiegemeser kann man gut \_\_\_\_\_

## Teste dein Wissen zu Kalte Speisen

### 4. Was weißt du über die Zubereitung von Salat? Kreuze an.

	😊	☹️
Ich stelle rohe, für den Salat geschnittene Möhren kalt.		
Ich wasche Salatblätter unter fließendem Wasser.		
Ich schleudere die Salatblätter nach dem Waschen.		
Nasse Salatblätter werden schneller matschig.		
Eine Marinade besteht aus Majonäse und Essig.		
Eine Marinade wird wie ein Dressing hergestellt.		
Ich richte Salat erst kurz vor dem Servieren an.		
Ich vermische das Dressing mit dem Salat.		

### 5. Was weißt du noch? Beantworte die Fragen.

Was gehört zum Wurzelgemüse? Nenne 2 Beispiele.

---



---

Welche Schnittformen gibt es für Gemüse? Nenne 2 Beispiele.

---



---

Woraus besteht eine Pastete?

---



---

Worauf ist bei einem kalten Büfett zu achten?

---



---

## Warme Speisen

**1. Was weißt du über die Zubereitung von warmen Speisen?**

---

---

---

**2. Was war heute interessant?**

---

---

---

**3. Was war heute langweilig?**

---

---

---

**4. Was war heute schwer zu verstehen?**

---

---

---

**5. Wie fandest du das Kapitel?**

---

---

---

**6. Was weißt du jetzt über die Zubereitung von warmen Speisen?**

---

---

---

## Teste dein Wissen zu Warme Speisen

### 1. Was sind Garverfahren? Kreuze an.

- |                                     |                                     |                                   |
|-------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> grillen    | <input type="checkbox"/> panieren   | <input type="checkbox"/> dämpfen  |
| <input type="checkbox"/> marinieren | <input type="checkbox"/> frittieren | <input type="checkbox"/> pürieren |
| <input type="checkbox"/> dünsten    | <input type="checkbox"/> braten     | <input type="checkbox"/> kochen   |

### 2. Was tust du, um eine Mehlschwitze zuzubereiten? Sortiere zu.

- |                                 |   |
|---------------------------------|---|
| ...sich keine Klümpchen bilden. | ...bis sich kleine Schaumblasen bilden. |
| ...Butter in einen Topf.        | ...aufkochen.                           |
| ...mit etwas Salz und Pfeffer.  | ...die Butter zerlaufen.                |
| ...rühre es glatt.              | ...kalte Brühe dazu.                    |

Ich gebe zuerst \_\_\_\_\_

Ich lasse \_\_\_\_\_

Ich gebe Mehl hinzu und \_\_\_\_\_

Ich erhitze die Masse, \_\_\_\_\_

Ich füge nach und nach \_\_\_\_\_

Ich rühre ständig, damit \_\_\_\_\_

Ich lasse die Mehlschwitze \_\_\_\_\_

Ich würze zuletzt \_\_\_\_\_

### 3. Was weißt du über das Anrichten von Speisen? Beende die Sätze.

Sättigungsbeilagen liegen auf dem Teller \_\_\_\_\_

Das Gemüse liegt immer \_\_\_\_\_

Fisch oder Fleisch liegt \_\_\_\_\_

Zuletzt wird geprüft, ob \_\_\_\_\_

## Teste dein Wissen zu Warme Speisen

### 4. Was weißt du über die Zubereitung warmer Speisen? Kreuze an.

	😊	☹️
Beim Dünsten bleiben mehr Vitamine im Gemüse erhalten.		
Ich nehme ein gelochtes GN-Blech zum Dämpfen.		
Ich schuppe den Fisch unter fließendem Wasser.		
Ich schuppe den Fisch vom Kopf zum Schwanz hin.		
Ich salze Fisch erst kurz vor dem Garen.		
Ich würze nach Gefühl.		
Ich brate Fleisch bei einer Temperatur von 80 °C.		
Ich stelle aus der Grundbrühe eine Grundsoße her.		

### 5. Was weißt du noch? Beantworte die Fragen.

Was braucht man zum Panieren?

---



---

Warum darf beim Garziehen das Wasser nicht kochen?

---



---

Was sind trockene Garverfahren? Nenne 2 Beispiele.

---



---

Wie wird „Forelle blau“ zubereitet? Was ist wichtig?

---



---

## Lagerung

**1. Was weißt du über die Lagerung von Lebensmitteln?**

---

---

---

**2. Was war heute interessant?**

---

---

---

**3. Was war heute langweilig?**

---

---

---

**4. Was war heute schwer zu verstehen?**

---

---

---

**5. Wie fandest du das Kapitel?**

---

---

---

**6. Was weißt du jetzt über die Lagerung von Lebensmitteln?**

---

---

---

## Teste dein Wissen zur Lagerung

### 1. Was gehört ins Trockenlager? Kreuze an.

- |                                     |                                    |                                    |
|-------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Blumenkohl | <input type="checkbox"/> Zucker    | <input type="checkbox"/> Gewürze   |
| <input type="checkbox"/> Reis       | <input type="checkbox"/> Eier      | <input type="checkbox"/> Salami    |
| <input type="checkbox"/> Dinkelmehl | <input type="checkbox"/> Konserven | <input type="checkbox"/> Spaghetti |

### 2. Was tust du, um frisches Gemüse einzufrieren? Sortiere zu.

- |                         |   |
|-------------------------|---|
| ...das Gemüse.          | ...auf die Verpackung Inhalt und Datum. |
| ...in kochendes Wasser. | ...in der Lagerliste ein.               |
| ...das Gemüse klein.    | ...mit kaltem Wasser ab.                |
| ...es luftdicht.        | ...bei mindestens -18° C ein.           |

Ich wasche und putze zuerst \_\_\_\_\_

Ich schneide \_\_\_\_\_

Ich gebe das Gemüse kurz \_\_\_\_\_

Ich schreke das Gemüse \_\_\_\_\_

Ich verpacke \_\_\_\_\_

Ich schreibe \_\_\_\_\_

Ich lagere das Gemüse \_\_\_\_\_

Ich trage die Ware \_\_\_\_\_

### 3. Was weißt du über die Warenannahme? Beende die Sätze.

Auf dem Lieferschein sollte dasselbe stehen wie auf \_\_\_\_\_

Die Ware wird überprüft auf \_\_\_\_\_

Mängel werden auf \_\_\_\_\_

Bei Tiefkühlware wird die \_\_\_\_\_

## Teste dein Wissen zur Lagerung

### 4. Was trifft bei der Lagerung zu? Kreuze an.

	😊	☹️
Im Kühlraum für Fleisch dürfen max. 4 °C sein.		
Ich lagere Obst und Gemüse im Trockenlager.		
Ich sortiere neue Ware immer hinten ein.		
Ich kontrolliere das Trockenlager einmal im Monat.		
Ich trage die Lagerkontrolle im Lieferschein ein.		
Ich entsorge Ware bei überschrittenem Verbrauchsdatum.		
Ich entsorge verdorbene Ware sofort.		
Eingekochte Ware hält sich 2 Monate.		

### 5. Was weißt du noch? Beantworte die Fragen.

Warum soll Obst und Gemüse dunkel lagern?

---



---

Was sind Anzeichen von verdorbenen Konserven (Dose, Glas)?

---



---

Was macht man beim FIFO-Prinzip? Wozu ist es gut?

---



---

Wie entsteht Gefrierbrand und was passiert mit der Ware?

---



---

## Service

**1. Was weißt du über den Servicebereich?**

---

---

---

**2. Was war heute interessant?**

---

---

---

**3. Was war heute langweilig?**

---

---

---

**4. Was war heute schwer zu verstehen?**

---

---

---

**5. Wie fandest du das Kapitel?**

---

---

---

**6. Was weißt du jetzt über den Servicebereich?**

---

---

---

## Teste dein Wissen zum Service

### 1. Was gehört zu den nicht alkoholischen Getränken? Kreuze an.

- |                                 |                                     |                                       |
|---------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Wasser | <input type="checkbox"/> Capuccino  | <input type="checkbox"/> Apfelschorle |
| <input type="checkbox"/> Kaffee | <input type="checkbox"/> Weizenbier | <input type="checkbox"/> Weißwein     |
| <input type="checkbox"/> Grappa | <input type="checkbox"/> Kräutertee | <input type="checkbox"/> Kakao        |

### 2. Was musst du beim Bedienen der Gäste tun? Sortiere zu.

...den Gästen etwas.

...die Gäste.

...die Speisekarte.

...Getränke und dann das Hauptgericht.

...die Rechnung.

...einen Kaffee oder Schnaps an.

...die Bestellung auf.

...wie es den Gästen schmeckt.

Ich begrüße zuerst \_\_\_\_\_.

Ich bringe den Gästen \_\_\_\_\_.

Ich empfehle \_\_\_\_\_.

Ich nehme \_\_\_\_\_.

Ich serviere die \_\_\_\_\_.

Ich frage nach, \_\_\_\_\_.

Ich biete nach dem Hauptgang \_\_\_\_\_.

Ich bringe auf Verlangen \_\_\_\_\_.

### 3. Was weißt du über Beschwerden? Beende die Sätze.

Bei einer Beschwerde bleibt die Servicekraft \_\_\_\_\_.

Jede Beschwerde ist \_\_\_\_\_.

Die Servicekraft entschuldigt sich und \_\_\_\_\_.

Wenn der Kunde zufrieden ist, \_\_\_\_\_.

## Teste dein Wissen zum Service

### 4. Was weißt du über das Servieren? Kreuze an.

	😊	☹️
Ich bediene Frauen zuerst.		
Ich serviere Getränke von links.		
Ich fasse saubere Gläser immer unten an.		
Ich stelle die Getränke auf einen Untersetzer.		
Ich serviere fast alle Speisen von rechts.		
Ich gehe erst wieder zum Gast, wenn er mich ruft.		
Ich räume sofort ab nachdem ein Gast aufgegessen hat.		
Ich räume die Teller von links ab.		

### 5. Was weißt du noch? Beantworte die Fragen.

Was ist ein Aperitif? Nenne 2 Beispiele.

---



---

Wann wird ein Aperitif serviert?

---



---

Was ist eine Menage?

---



---

Was muss eine gute Servicekraft wissen?

---



---

## Teste dein Wissen zu den Grundlagen - Lösung

### 1. Was sind Gewürze? Kreuze an. (9 P.)

- |  |  |   |
|--|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Kümmel | <input type="checkbox"/> Petersilie        | <input checked="" type="checkbox"/> Pfeffer |
| <input type="checkbox"/> Salbei            | <input checked="" type="checkbox"/> Muskat | <input checked="" type="checkbox"/> Zimt    |
| <input checked="" type="checkbox"/> Curry  | <input checked="" type="checkbox"/> Safran | <input type="checkbox"/> Dill               |

### 2. Was tust du für eine gesunde Ernährung? Sortiere zu. (8 P.)

- |                             |                                    |
|-----------------------------|------------------------------------|
| ...Obst und Gemüse.         | ...und kaufe keine Fertigprodukte. |
| ...den Fisch lieber.        | ...Fleisch.                        |
| ...statt Butter zum Braten. | ...Wasser.                         |
| ...Alkohol.                 | ...eine fettarme Zubereitung.      |

Ich trinke viel Wasser.

Ich trinke wenig Alkohol.

Ich esse viel Obst und Gemüse.

Ich esse wenig Fleisch.

Ich nehme lieber Öl statt Butter zum Braten.

Ich achte auf eine fettarme Zubereitung.

Ich dünste den Fisch lieber.

Ich bereite das Essen frisch zu und kaufe keine Fertigprodukte.

### 3. Was weißt du über Fisch? Beende die Sätze. (4 P.)

Alle Fische enthalten viel Eiweiß.

Seefische enthalten außerdem viel Jod.

Das Fett von Fischen ist leicht verdaulich.

Frisches Fischfilet erkennt man daran, dass es weiß schimmert / feucht ist.

## Teste dein Wissen zu den Grundlagen - Lösung

### 4. Was weißt du über Lebensmittel und ihre Nährstoffe? (8 P.)

	😊	☹️
Nahrungsmittel enthalten viele wichtige Nährstoffe.	X	
Wichtige Nährstoffe sind Zucker, Eiweiße und Fette.	X	
Obst enthält viel Fett.		X
Glukose ist ein anderes Wort für Fett.		X
Milch und Fleisch enthält viel Eiweiß.	X	
Vegetarier nehmen Eiweiß durch Sojaprodukte zu sich.	X	
In Kartoffeln ist Stärke enthalten.	X	
Genussmittel sind in großen Mengen zu genießen.		X

### 5. Was weißt du noch? Beantworte die Fragen.

Wofür kann kalt gepresstes Öl verwendet werden? (1 P.)

für kalte Gerichte wie Salat

Wie werden Eiweiße noch genannt? (1 P.)

Proteine

Welche Kocheigenschaften können Kartoffeln haben? (2 P.)

Es gibt fest kochende und mehlig-kartoffeln und vorwiegend fest kochende Kartoffeln.

Was sind Convenience-Produkte? Nenne 2 Beispiele. (2 P.)

Das sind vorgefertigte Produkte und Fertigprodukte.

Das sind Lebensmittel in Dosen oder auch Nudeln in der Tüte.

## Teste dein Wissen zum Arbeitsschutz - Lösung

### 1. Was gehört in den Erste-Hilfe-Kasten? Kreuze an. (9 P.)

- |   |  |   |
|---|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Wundauflage | <input checked="" type="checkbox"/> Kompressen | <input checked="" type="checkbox"/> Handschuhe    |
| <input checked="" type="checkbox"/> Binden      | <input checked="" type="checkbox"/> Pflaster   | <input type="checkbox"/> Feuerlöscher             |
| <input type="checkbox"/> Löschdecke             | <input type="checkbox"/> Schürze               | <input checked="" type="checkbox"/> Rettungsdecke |

### 2. Was tust du, um das Geflügel sicher zuzubereiten? Sortiere zu. (8 P.)

- |                                  |  |
|----------------------------------|--|
| ...das Fleisch klein.            | ...das Auftauwasser weg.                 |
| ...achte auf die Kerntemperatur. | ...das Küchenpapier in den Müll.         |
| ...im Kühlschrank auftauen.      | ...die Arbeitsfläche und Geräte.         |
| ...die Hände.                    | ...das Fleisch mit Küchenpapier trocken. |

Ich lasse das tiefgekühlte Geflügel im Kühlschrank auftauen.

Ich gieße das Auftauwasser weg.

Ich tupfe das Fleisch mit Küchenpapier trocken.

Ich werfe das Küchenpapier in den Müll.

Ich schneide das Fleisch klein.

Ich wasche mir gründlich die Hände.

Ich reinige und desinfiziere die Arbeitsfläche und Geräte.

Ich brate das Fleisch und achte auf die Kerntemperatur.

### 3. Was weißt du über Salmonellen? Beende die Sätze. (4 P.)

Salmonellen sind gefährliche Bakterien / Keime.

Salmonellen leben in rohen Eiern, Fleisch, Geflügel, Hackfleisch.

Von Salmonellen bekommt man Durchfall und es wird einem übel.

Salmonellen sterben durch Desinfektionsmittel und Hitze über 70 °C.

## Teste dein Wissen zum Arbeitsschutz - Lösung

### 4. Was weißt du über die Hygiene am Arbeitsplatz? Kreuze an. (8 P.)

	😊	☹️
Ich trage in der Küche immer eine Kopfbedeckung.	X	
Ich habe immer meine Uhr bei der Arbeit um.		X
Ich wasche meine Hände an einem extra Waschbecken.	X	
Ich desinfiziere meine Hände nach jedem Arbeitsgang.		X
Ich trage Handschuhe beim Reinigen der Küche.	X	
Ich schneide meine Fingernägel kurz.	X	
Ich wechsle jede Woche meine Arbeitskleidung.		X
Ich wasche die Arbeitskleidung bei 40 °C.		X

### 5. Was weißt du noch? Beantworte die Fragen.

Was ist beim Heben von schweren Sachen zu beachten? (2 P.)

Man soll in die Knie gehen, das Gewicht an den Körper drücken  
und den Rücken gerade halten.

Was muss eine Küchenhilfe tun, wenn sie Durchfall hat? (2 P.)

Sie muss ihren Chef informieren.  
Sie darf nicht weiter arbeiten. Sie muss zum Arzt gehen.

Was hilft bei leichten Verbrennungen? (1 P.)

mit kaltem Wasser kühlen  
aber höchstens 10 Minuten lang

Wie löscht man einen Fettbrand? (1 P.)

mit einer Löschdecke  
mit einem Feuerlöscher für Fettbrand

## Teste dein Wissen zu Spülen und Reinigen - Lösung

### 1. Was gehört in die Spülmaschine? Kreuze an. (9 P.)

- |   |  |  |
|---|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Gabeln    | <input type="checkbox"/> Kristallgläser    | <input checked="" type="checkbox"/> Besteck  |
| <input type="checkbox"/> Kochmesser           | <input checked="" type="checkbox"/> Teller | <input checked="" type="checkbox"/> Töpfe    |
| <input checked="" type="checkbox"/> Schüsseln | <input checked="" type="checkbox"/> Löffel | <input type="checkbox"/> beschichtete Pfanne |

### 2. Was tust du als Spüler? Sortiere zu. (8 P.)

- |                                |  |
|--------------------------------|--|
| ...einen Korb in die Maschine. | ...mit heißem Wasser voll laufen.          |
| ... die Haube zum Spülen.      | ...das Geschirr mit der Handbrause vor.    |
| ...die Spülkörbe.              | ...das Abflusssieb richtig eingesetzt ist. |
| ...saubere Geschirr.           | ...das Besteck in einem Eimer mit Wasser.  |

Ich prüfe zuerst, ob das Abflusssieb richtig eingesetzt ist.

Ich lasse die Maschine mit heißem Wasser voll laufen.

Ich sammle das Besteck in einem Eimer mit Wasser.

Ich befülle die Spülkörbe.

Ich spüle das Geschirr mit der Handbrause vor.

Ich schiebe einen Korb in die Maschine.

Ich schließe die Haube zum Spülen.

Ich entnehme das saubere Geschirr.

### 3. Was weißt du über Edelstahl? Beende die Sätze. (4 P.)

Edelstahl muss oft gereinigt werden.

Edelstahl lässt sich gut reinigen mit Glasreiniger oder Seifenlauge.

Für starke Verschmutzungen gibt es Reinigungsmilch.

Zum Polieren nimmt man ein Mikrofaser Tuch, fusselfreies Tuch.

## Teste dein Wissen zu Spülen und Reinigen - Lösung

### 4. Was weißt du über die Reinigung in der Küche? Kreuze an. (8 P.)

	😊	☹️
Ich gebe Klarspüler in die Spülmaschine.	X	
Ich wechsele wöchentlich die Spüllappen.		X
Ich reinige die Spülbürste in der Spülmaschine.	X	
Ich reinige und desinfiziere täglich die Abfallbehälter.	X	
Ich reinige den Kühlschrank mit Essigwasser.	X	
Ich reinige den Kühlschrank alle 2 Monate.		X
Ich bewahre die Reinigungsmittel im Kühlraum auf.		X
Ich trage in Listen ein, was ich gereinigt habe.	X	

### 5. Was weißt du noch? Beantworte die Fragen.

Wofür ist das Spezi­alsalz in Spül­ma­schinen gut? Nenne 2 Sachen. (2 P.)

Mit Spezi­alsalz verkalkt die Spül­ma­schine nicht.

Die Gläser sehen klar und sauber aus.

Wie werden Küchenmesser gereinigt? Was ist zu beachten? (2 P.)

Küchenmesser werden mit warmem Spülwasser ab­ge­spült.

Sie werden sofort ab­ge­trocknet und gleich weg geräumt.

Warum muss es auch drau­ßen bei den Müll­tonnen sauber sein? (1 P.)

Damit keine Ratten ange­lockt werden.

Warum gehört ge­brauchtes Fett in den Son­der­müll? (1 P.)

Weil ge­brauchtes Fett leicht zu brennen anfängt.

## Teste dein Wissen zu Kalte Speisen - Lösung

### 1. Was sind Vorbereitungstechniken? Kreuze an. (9 P.)

- |   |   |   |
|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> backen             | <input checked="" type="checkbox"/> schneiden | <input checked="" type="checkbox"/> würfeln     |
| <input checked="" type="checkbox"/> schälen | <input checked="" type="checkbox"/> wässern   | <input type="checkbox"/> frittieren             |
| <input checked="" type="checkbox"/> raspeln | <input type="checkbox"/> kochen               | <input checked="" type="checkbox"/> blanchieren |

### 2. Was tust du, um einen Pizzateig herzustellen? Sortiere zu. (8 P.)

- |                          |                                      |
|--------------------------|--------------------------------------|
| ...auf kleiner Stufe an. | ...das Tempo höher ein.              |
| ...den fertigen Teig.    | ...Wasser, Eier und Gewürze dazu.    |
| ...Zutaten vermischen.   | ...aus und ziehe den Stecker.        |
| ...Teig gut durchkneten. | ...in die Schüssel der Knetmaschine. |

Ich fülle die Backmischung in die Schüssel der Knetmaschine.

Ich gebe Wasser, Eier und Gewürze dazu.

Ich stelle die Maschine auf kleiner Stufe an.

Ich lasse die Zutaten vermischen.

Ich stelle dann das Tempo höher ein.

Ich lasse den Teig gut durchkneten.

Ich mache die Maschine aus und ziehe den Stecker.

Ich entnehme den fertigen Teig.

### 3. Was weißt du über Küchenmesser? Beende die Sätze. (4 P.)

Mit dem Kochmesser kann man alles schneiden: Fleisch, Gemüse

Mit dem Schälmesser kann man gut rundes Obst und Gemüse schälen.

Mit dem Buntmesser kann man schöne Muster, Formen schneiden.

Mit dem Wiegemesser kann man gut Kräuter schneiden.

## Teste dein Wissen zu Kalte Speisen - Lösung

### 4. Was weißt du über die Zubereitung von Salat? Kreuze an. (8 P.)

	😊	☹️
Ich stelle rohe, für den Salat geschnittene Möhren kalt.	X	
Ich wasche Salatblätter unter fließendem Wasser.		X
Ich schleudere die Salatblätter nach dem Waschen.	X	
Nasse Salatblätter werden schneller matschig.	X	
Eine Marinade besteht aus Majonäse und Essig.		X
Eine Marinade wird wie ein Dressing hergestellt.		X
Ich richte Salat erst kurz vor dem Servieren an.	X	
Ich vermische das Dressing mit dem Salat.		X

### 5. Was weißt du noch? Beantworte die Fragen.

Was gehört zum Wurzelgemüse? Nenne 2 Beispiele. (2 P.)

Möhren, Sellerie, Kohlrabi, Radieschen, Rote Bete

---

Welche Schnittformen gibt es für Gemüse? Nenne 2 Beispiele. (2 P.)

Streifen, Würfel, Scheiben, Stäbe

---

Woraus besteht eine Pastete? (1 P.)

Eine Pastete besteht aus einer Füllung und einem Teigmantel.

---

Worauf ist bei einem kalten Büfett zu achten? (1 P.)

Die Speisen dürfen nicht zu warm werden.

Die Temperatur der kalten Speisen soll nicht über 5 °C liegen.

---

## Teste dein Wissen zu Warme Speisen - Lösung

### 1. Was sind Garverfahren? Kreuze an.

(9 P.)

- |   |  |   |
|---|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> grillen | <input type="checkbox"/> panieren              | <input checked="" type="checkbox"/> dämpfen |
| <input type="checkbox"/> marinieren         | <input checked="" type="checkbox"/> frittieren | <input type="checkbox"/> pürieren           |
| <input checked="" type="checkbox"/> dünsten | <input checked="" type="checkbox"/> braten     | <input checked="" type="checkbox"/> kochen  |

### 2. Was tust du, um eine Mehlschwitze zuzubereiten? Sortiere zu. (8 P.)

- |                                |   |
|--------------------------------|---|
| ...die Butter zerlaufen.       | ...bis sich kleine Schaumblasen bilden. |
| ...Butter in einen Topf.       | ...aufkochen.                           |
| ...mit etwas Salz und Pfeffer. | ...nichts am Topfboden ansetzt.         |
| ...rühre es glatt.             | ...kalte Brühe dazu.                    |

Ich gebe zuerst Butter in einen Topf.

Ich lasse die Butter zerlaufen.

Ich gebe Mehl hinzu und rühre es glatt.

Ich erhitze die Masse, bis sich kleine Schaumblasen bilden.

Ich füge nach und nach kalte Brühe dazu.

Ich rühre ständig, damit nichts am Topfboden ansetzt.

Ich lasse die Mehlschwitze aufkochen.

Ich würze zuletzt mit etwas Salz und Pfeffer.

### 3. Was weißt du über das Anrichten von Speisen? Beende die Sätze. (4 P.)

Sättigungsbeilagen liegen auf dem Teller links oben.

Das Gemüse liegt immer rechts oben

Fisch oder Fleisch liegt unten.

Zuletzt wird geprüft, ob der Tellerrand sauber ist.

## Teste dein Wissen zu Warme Speisen - Lösung

### 4. Was weißt du über die Zubereitung warmer Speisen?

(8 P.)

	😊	☹️
Beim Dünsten bleiben mehr Vitamine im Gemüse erhalten.	X	
Ich nehme ein gelochtes GN-Blech zum Dämpfen.	X	
Ich schuppe den Fisch unter fließendem Wasser.		X
Ich schuppe den Fisch vom Kopf zum Schwanz hin.		X
Ich salze Fisch erst kurz vor dem Garen.	X	
Ich würze nach Gefühl.		X
Ich brate Fleisch bei einer Temperatur von 80 °C.		X
Ich stelle aus der Grundbrühe eine Grundsoße her.	X	

### 5. Was weißt du noch? Beantworte die Fragen.

Was braucht man zum Panieren?

(1 P.)

Eier, Mehl und Gewürze

Warum darf beim Garziehen das Wasser nicht kochen?

(1 P.)

Die Lebensmittel verlieren sonst ihre Form.

Klöße zerfallen oder Würstchen platzen auf.

Was sind trockene Garverfahren? Nenne 2 Beispiele.

(2 P.)

Zubereitungsarten, bei denen kein Wasser gebraucht wird

Trockene Garverfahren sind braten, grillen und frittieren.

Wie wird „Forelle blau“ zubereitet? Was ist wichtig?

(2 P.)

Die Forelle wird in Essigwasser gegart.

Man darf die Forelle nicht abschuppen, sonst wird sie nicht blau.

## Teste dein Wissen zur Lagerung - Lösung

### 1. Was gehört ins Trockenlager? Kreuze an. (9 P.)

- |  |   |   |
|--|---|---|
| <input type="checkbox"/> Blumenkohl            | <input checked="" type="checkbox"/> Zucker    | <input checked="" type="checkbox"/> Gewürze   |
| <input checked="" type="checkbox"/> Reis       | <input type="checkbox"/> Eier                 | <input type="checkbox"/> Salami               |
| <input checked="" type="checkbox"/> Dinkelmehl | <input checked="" type="checkbox"/> Konserven | <input checked="" type="checkbox"/> Spaghetti |

### 2. Was tust du, um frisches Gemüse einzufrieren? Sortiere zu. (8 P.)

- |                         |   |
|-------------------------|---|
| ...das Gemüse.          | ...auf die Verpackung Inhalt und Datum. |
| ...in kochendes Wasser. | ...in der Lagerliste ein.               |
| ...das Gemüse klein.    | ...mit kaltem Wasser ab.                |
| ...es luftdicht.        | ...bei mindestens -18° C ein.           |

Ich wasche und putze zuerst das Gemüse.

Ich schneide das Gemüse klein.

Ich gebe das Gemüse kurz in kochendes Wasser.

Ich schrecke das Gemüse mit kaltem Wasser ab.

Ich verpacke es luftdicht.

Ich schreibe auf die Verpackung Inhalt und Datum.

Ich lagere das Gemüse bei mindestens 18 °C ein.

Ich trage die Ware in der Lagerliste ein.

### 3. Was weißt du über die Warenannahme? Beende die Sätze. (4 P.)

Auf dem Lieferschein sollte dasselbe stehen wie auf dem Bestellschein.

Die Ware wird überprüft auf Mängel, Qualität, Frische.

Mängel werden auf dem Lieferschein vermerkt.

Bei Tiefkühlware wird die Temperatur überprüft.

## Teste dein Wissen zur Lagerung - Lösung

### 4. Was trifft bei der Lagerung zu? Kreuze an.

(8 P.)

	😊	☹️
Im Kühlraum für Fleisch dürfen max. 4 °C sein.	X	
Ich lagere Obst und Gemüse im Trockenlager.		X
Ich sortiere neue Ware immer hinten ein.	X	
Ich kontrolliere das Trockenlager einmal im Monat.		X
Ich trage die Lagerkontrolle im Lieferschein ein.		X
Ich entsorge Ware bei überschrittenem Verbrauchsdatum.	X	
Ich entsorge verdorbene Ware sofort.	X	
Eingekochte Ware hält sich 2 Monate.		X

### 5. Was weißt du noch? Beantworte die Fragen.

Warum soll Obst und Gemüse dunkel lagern?

(1 P.)

Im Dunkeln bleiben die Vitamine besser erhalten.

Was sind Anzeichen von verdorbenen Konserven (Dose, Glas)?

(1 P.)

Dosen mit gewölbtem Deckel, trübe Flüssigkeit im Glas,

ungewöhnliche Farbe der Ware

Was macht man beim FIFO-Prinzip? Wozu ist es gut?

(2 P.)

Neue Ware wird hinter die ältere Ware gestellt.

Die ältere Ware wird zuerst verbraucht.

Wie entsteht Gefrierbrand und was passiert mit der Ware?

(2 P.)

Wenn die Verpackung kaputt ist, verdunstet daraus das Wasser.

Dann wird die Ware trocken und verfärbt sich.

## Teste dein Wissen zum Service - Lösungen

### 1. Was gehört zu den nicht alkoholischen Getränken? Kreuze an. (9 P.)

- |  |  |  |
|--|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Wasser | <input checked="" type="checkbox"/> Capuccino  | <input checked="" type="checkbox"/> Apfelschorle |
| <input checked="" type="checkbox"/> Kaffee | <input type="checkbox"/> Weizenbier            | <input type="checkbox"/> Weißwein                |
| <input type="checkbox"/> Grappa            | <input checked="" type="checkbox"/> Kräutertee | <input checked="" type="checkbox"/> Kakao        |

### 2. Was musst du beim Bedienen der Gäste tun? Sortiere zu. (8 P.)

- |                        |  |
|------------------------|--|
| ...den Gästen etwas.   | ...die Gäste.                          |
| ...die Speisekarte.    | ...Getränke und dann das Hauptgericht. |
| ...die Rechnung.       | ...einen Kaffee oder Schnaps an.       |
| ...die Bestellung auf. | ...wie es den Gästen schmeckt.         |

Ich begrüße zuerst die Gäste.

Ich bringe den Gästen die Speisekarte.

Ich empfehle den Gästen etwas.

Ich nehme die Bestellung auf.

Ich serviere die Getränke und dann das Hauptgericht.

Ich frage nach, wie es den Gästen schmeckt.

Ich biete nach dem Hauptgang einen Kaffee oder Schnaps an.

Ich bringe auf Verlangen die Rechnung.

### 3. Was weißt du über Beschwerden? Beende die Sätze. (4 P.)

Bei einer Beschwerde bleibt die Servicekraft ruhig und freundlich.

Jede Beschwerde ist ernst zu nehmen und hilfreich.

Die Servicekraft entschuldigt sich und schlägt eine Lösung vor.

Wenn der Kunde zufrieden ist, kommt er gern wieder.

## Teste dein Wissen zum Service - Lösungen

### 4. Was weißt du über das Servieren? Kreuze an.

(8 P.)

	😊	☹️
Ich bediene Frauen zuerst.	X	
Ich serviere Getränke von links.		X
Ich fasse saubere Gläser immer unten an.	X	
Ich stelle die Getränke auf einen Untersetzer.	X	
Ich serviere fast alle Speisen von rechts.	X	
Ich gehe erst wieder zum Gast, wenn er mich ruft.		X
Ich räume sofort ab nachdem ein Gast aufgegessen hat.		X
Ich räume die Teller von links ab.		X

### 5. Was weißt du noch? Beantworte die Fragen.

Was ist ein Aperitif? Nenne 2 Beispiele.

(2 P.)

Sekt, Prosecco, Sherry, Martini

---

Wann wird ein Aperitif serviert?

(1 P.)

Ein Aperitif wird vor dem Essen serviert.

---

Was ist eine Menage?

(2 P.)

Eine Menage ist ein Gestell für Gewürze, Öl und Essig.

---

Was muss eine gute Servicekraft wissen?

(1 P.)

Sie kennt das Speiseangebot.

---

Sie weiß, wie die Speisen zubereitet werden und wie sie schmecken.

## Auswertungsbogen

Name: \_\_\_\_\_

	A 1	A 2	A 3	A 4	A 5	A 6	A 7	A 8	ge- samt	%
Grundlagen	9	8	4	8	6	-	-	-	35	100
erreichte Punkte						-	-	-		
Arbeitsschutz	9	8	4	8	6	-	-	-	35	100
erreichte Punkte						-	-	-		
Spülen und Reinigen	9	8	4	8	6	-	-	-	35	100
erreichte Punkte						-	-	-		
Kalte Speisen	9	8	4	8	6	-	-	-	35	100
erreichte Punkte						-	-	-		
Warme Speisen	9	8	4	8	6	-	-	-	35	100
erreichte Punkte						-	-	-		
Lagerung	9	8	4	8	6	-	-	-	35	100
erreichte Punkte						-	-	-		
Service	9	8	4	8	6	-	-	-	35	100
erreichte Punkte						-	-	-		
<b>Endergebnis</b>									245	100

# Lernwerkstatt

---

# KÜCHE

Erfahrungsgemäß fällt es Lernenden aus Alphabetisierungskursen schwer, genauer zu reflektieren, was sie in einem gewissen Zeitraum hinzugelernt haben. Ihnen fehlen Kategorien, um zu beschreiben, worin eine Verbesserung ihrer Fähigkeiten bzw. ein Wissenszuwachs bestehen könnte.

Passend zum Arbeitsheft Lernwerkstatt Küche wurde dieses Wissensheft entwickelt, um Lernenden die Reflexion über Gelerntes zu erleichtern und anhand von Tests ihr Wissen überprüfen zu können bzw. ihnen eine positive Testerfahrung zu ermöglichen.

# Wissensheft

---