


Fach: FK	Thema Einstufungsprüfung für die 2. Klasse im Unterrichtsgegenstand „Fachkunde Restaurantfachfrau/-mann“	 Landesberufsschule Lochau
--------------------	---	--

Thema Wasser

- Arten und Erklärung
- Marken mit Herkunft
- Service

Thema Frucht- und Gemüsegetränke

- **Fruchtgetränke:** Saft, Nektar, Sirup, Direktsaft, Saft aus Konzentrat, Fruchtsaftgetränke
- Service (speziell: frisch gepresste Säfte)
- **Gemüsegetränke:** Saft, Cocktail
- Service (speziell: Tomaten- und Karottensaft)
- **Smoothies**

Thema Erfrischungsgetränke

- Arten mit Erklärung und Beispiel (Marke)
- Korrespondenz zu Speisen

Thema Milch und Kakao

- **Milch:** Inhaltsstoffe, Unterteilung (Arten) mit Erklärung und Beispiel, Unterschied Shake und Frappé
- **Kakao:** Definition, Zubereitung von Kakao, Trinkschokolade und Granulat

Thema Kaffee

- Definition mit Herkunft
- Aufbereitungsverfahren (kurze Erklärung ohne Schritte)
- Arabica und Robusta (kurze Erklärung)
- Erklärung „Rösten“
- Faktoren für ein gutes Kaffeegetränk
- Zubereitungsmethoden
- Kaffeespezialitäten

Thema Tee

- Definition mit Herkunft
- Erklärung Begriffe: Broken, Fannings, Dust, Leaf Tea, Buchstabenauf einer Teeverpackung (z.B. FTGFOP)
- Aufbereitung Schwarzer Tee, Grüner Tee, Oolong Tee, PU ERH-Tee, Weißer Tee, teeähnliche Produkte
- Zubereitung von Schwarzem Tee, Grüner Tee, Früchtetee
- Service

Thema Alkohol

- Erklärung mit Entstehung
- aushangpflichtigen Gesetze

Thema Bier

- Definition
- Herstellungsschritte
- Einteilung (4 mit Beispiel)
- 6 nationale und 4 internationale Marken mit Herkunft
- Service
- Korrespondenz zu Speisen

Thema Wein allgemein

- Definition
- Herstellung
- Produkte aus der Traube mit Beispielen
- Faktoren für den Weinbau (4)
- Woher kommt die Farbe im Wein?
- Erklärung Begriffe: KMW, Restzuckergehalt, Önologe, DAC

Thema Wein Österreich

- 10 Rebsorten weiß
- 6 Rebsorten rot
- Regionen und Gebiete in Österreich
- Offene Fragen zur Weinkarte im Betrieb

Thema Speisenkunde

- Obst/Früchte (Einteilung und Beispiele)
- Pilze (Beispiele)
- Gemüse (Einteilung und Beispiele)
- Kartoffeln (Einteilung und Verwendung)
- Garmachungsarten (nennen und erklären)
- Grundsätze der Menüerstellung und Menüschreibung