

## IHK Hotelfachmann Prüfung 2022 Praktisch – Lösungen

### Teil A – Arbeitsorganisation, Arbeitssicherheit und Umweltschutz

#### A1: Checkliste für Küchengeräte

1. Sichtprüfung auf äußere Schäden – gemäß § 10 BetrSichV.
2. Überprüfung der elektrischen Sicherheit – gemäß § 5 BetrSichV.
3. Kontrolle der mechanischen Sicherheit – gemäß § 6 BetrSichV.
4. Funktionstest der Geräte – gemäß § 14 BetrSichV.
5. Überprüfung der Bedienungsanleitungen – gemäß § 12 BetrSichV.
6. Kontrolle der Wartungsintervalle – gemäß § 11 BetrSichV.
7. Überprüfung der Not-Aus-Schalter – gemäß § 8 BetrSichV.
8. Kontrolle der Schutzvorrichtungen – gemäß § 7 BetrSichV.

#### A2: Konzept zur Mülltrennung und Abfallvermeidung

1. Einführung von Recyclingstationen – Reduzierung von Restmüll.
2. Verwendung von Mehrwegbehältern – Verringerung von Einwegplastik.
3. Kompostierung von organischen Abfällen – Förderung der Bodenqualität.
4. Schulung der Mitarbeiter – Erhöhung des Umweltbewusstseins.
5. Einkauf von Großpackungen – Reduzierung von Verpackungsmüll.
6. Kooperation mit lokalen Bauern – Minimierung von Transportemissionen.

### Teil B – Service- und Küchenorganisation

#### B1: Serviceablauf Bankett

1. Vorbereitung der Tische – Serviceleiter.
2. Empfang der Gäste – Empfangspersonal.
3. Servieren der Vorspeise – Kellner.
4. Abräumen der Vorspeise – Kellner.
5. Servieren des Hauptgangs – Kellner.
6. Abräumen des Hauptgangs – Kellner.
7. Servieren der Nachspeise – Kellner.
8. Abschluss und Verabschiedung – Serviceleiter.

#### B2: Mise-en-Place-Liste Nachspeisenstation

1. Vanilleeis – 8 Liter.
2. Schokoladensauce – 4 Liter.
3. Frische Beeren – 5 kg.
4. Minzblätter – 200 g.
5. Schlagsahne – 4 Liter.
6. Dessertteller – 80 Stück.
7. Dessertgabeln – 80 Stück.
8. Servietten – 80 Stück.

#### B3: Weinservice

- a) Skizzen: Reihenfolge von links nach rechts – Sektglas, Weißweinglas, Rotweinglas.
- b) Serviertemperaturen und Volumen:
  - Sekt: 6-8°C, 12 cl.
  - Weißwein: 8-12°C, 15 cl.
  - Rotwein: 16-18°C, 20 cl.

### Teil C – Empfang, Reservierung und Beschwerdemanagement

#### C1: Reservierungsbestätigung

Betreff: Reservierungsbestätigung für Ihren Aufenthalt vom 12. bis 15. Juni

Anrede: Sehr geehrter Herr/Frau [Name],

Text: Wir freuen uns, Ihre Reservierung für 2 Einzelzimmer vom 12. bis 15. Juni bestätigen zu dürfen. Das Frühstücksbuffet ist inklusive. Wir werden unser Bestes tun, um Ihnen ruhige Zimmer zuzuweisen und einen frühen Check-in zu ermöglichen.

Abschlussformel: Mit freundlichen Grüßen, [Ihr Name]

#### C2: Gästekarte

Name: Max Mustermann

Zimmernummer: 101

Raucher: Nein

Frühstücksart: Buffet

W-LAN-Tarif: Premium

#### C3: Beschwerdeszenario

##### a) Maßnahmen:

1. Techniker zur sofortigen Reparatur schicken.
2. Angebot eines Zimmerwechsels.

##### b) Entgegenkommen:

- Gutschein für ein kostenloses Abendessen.

### Teil D – Betriebswirtschaft und Kalkulation

#### D1: Speisenkalkulation

- Selbstkosten:  $4,20 \text{ €} + 2,30 \text{ €} + 0,80 \text{ €} = 7,30 \text{ €}$

- Verkaufspreis:  $7,30 \text{ €} * 1,65 = 12,05 \text{ €}$

- Deckungsbeitrag:  $12,05 \text{ €} - 7,30 \text{ €} = 4,75 \text{ €}$

#### D2: Pensionsabrechnung

- Frühstück Nettopreis:  $12 \text{ €} / 1,07 = 11,21 \text{ €}$

- Abendessen Nettopreis:  $28 \text{ €} / 1,19 = 23,53 \text{ €}$

- Gesamtbetrag:  $(11,21 \text{ €} + 23,53 \text{ €}) * 4 = 139,00 \text{ €}$

#### D3: Break-even-Analyse

- Gewinnschwelle:  $12.000 \text{ €} / (15 \text{ €} - 6 \text{ €}) = 1.333,33 \text{ Stück}$  (aufgerundet 1.334 Stück)

### Teil E – Wirtschafts- und Sozialkunde

#### E1: Sozialversicherungsbeiträge

- Krankenversicherung:  $1.000 \text{ €} * 7,85 \% = 78,50 \text{ €}$

- Pflegeversicherung:  $1.000 \text{ €} * 1,525 \% = 15,25 \text{ €}$

- Rentenversicherung:  $1.000 \text{ €} * 9,3 \% = 93,00 \text{ €}$

- Arbeitslosenversicherung:  $1.000 \text{ €} * 1,25 \% = 12,50 \text{ €}$

- Gesamtbelastung: 199,25 €

#### E2: Mehrwertsteuersatz

- Ermäßigter Satz: 7 % für Übernachtungen.

- Regulärer Satz: 19 % für Speisen im Restaurant.

#### E3: Urlaubsanspruch

- Beschäftigungsdauer: 5 Monate (August bis Dezember)

- Jahresurlaub:  $24 \text{ Tage} / 12 \text{ Monate} * 5 \text{ Monate} = 10 \text{ Tage}$  (aufgerundet)