

IHK Hotelfachmann Prüfung 2022 Praktisch

Dauer: 180 Minuten
Gesamtpunktzahl: 100

Teil A – Arbeitsorganisation, Arbeitssicherheit und Umweltschutz (15 Punkte)

A1 (9 P): Sie sind verantwortliche Fachkraft für Arbeitssicherheit in einem 4-Sterne-Hotel. Erstellen Sie eine Checkliste (Mindestens 8 Punkte) nach den Vorgaben der Betriebssicherheitsverordnung (BetrSichV) zur Prüfung der Küchengeräte auf Mängel und Gefährdungen. Weisen Sie jeweils kurz (je 1 Satz) auf gesetzliche Grundlagen hin.

A2 (6 P): Entwickeln Sie ein Konzept zur Mülltrennung und Abfallvermeidung im Hotelrestaurant (Mindestens 6 Maßnahmen). Geben Sie jeweils den angestrebten Umwelteffekt an.

Teil B – Service- und Küchenorganisation (25 Punkte)

B1 (10 P): Für ein Bankett mit 80 Gästen planen Sie den Serviceablauf (Ablaufdiagramm mit mindestens 8 Prozessschritten). Berücksichtigen Sie Mise-en-Place, Timing und Hygienekontrollen. Ordnen Sie jedem Schritt die verantwortliche Position zu.

B2 (5 P): Erstellen Sie eine vollständige Mise-en-Place-Liste für die Nachspeisenstation (8 Posten: Zutaten, Deko, Saucen, Garnituren). Geben Sie die benötigte Menge für 80 Portionen an.

B3 (10 P): Weinservice:

- Zeichnen Sie in Skizzenform die Reihenfolge und Anordnung der Weingläser für drei verschiedene Weine (Sekt, Weiß, Rot). (6 P)
- Nennen Sie die idealen Serviertemperaturen (°C) und ein typisches Glasvolumen (cl) je Glasform. (4 P)

Teil C – Empfang, Reservierung und Beschwerdemanagement (25 Punkte)

C1 (10 P): Formulieren Sie eine professionelle Reservierungsbestätigung per E-Mail für folgende Anfrage:

- 2 Einzelzimmer für 3 Nächte (12.–15. Juni)
- Frühstücksbuffet inkl.
- Wunschanfrage: ruhiges Zimmer, früher Check-in möglich

Geben Sie Betreff, Anrede, Text und Abschlussformel an.

C2 (8 P): Beim Check-in eines Geschäftsreisenden mit Firmenvertrag fehlen auf seiner Karte die Präferenzen (Raucher, Frühstücksart, W-LAN-Tarif). Füllen Sie eine Gästekarte aus (frei erfundene Daten). Nutzen Sie alle Felder.

C3 (7 P): Beschwerdeszenario: Ein Gast beklagt sich über eine dauerhaft laute Klimaanlage im Zimmer. Formulieren Sie in Stichpunkten:

- 2 Maßnahmen zur direkten Problemlösung (z. B. Techniker, Zimmerwechsel) (4 P)
- 1 angemessenes Entgegenkommen (z. B. Gutschein, Bar-Guthaben) (3 P)

Teil D – Betriebswirtschaft und Kalkulation (20 Punkte)

D1 (10 P): Speisenkalkulation: Ein Hauptgericht hat folgende Einzelkosten – Wareneinsatz 4,20 €, Personalaufwand 2,30 €, Küchennebenkosten 0,80 €. Kalkulieren Sie in Tabellenform:

- Selbstkosten
- Verkaufspreis bei 65 % Kalkulationszuschlag auf Selbstkosten
- Deckungsbeitrag pro Portion

D2 (5 P): Pensionsabrechnung: Ein Gast bucht Halbpension für 4 Nächte. Einzelpreis Frühstück 12 € (inkl. 7 % MwSt.), Abendessen 28 € (inkl. 19 % MwSt.). Ermitteln Sie Nettopreise und Gesamtbetrag.

D3 (5 P): Break-even-Analyse: Ein neues Bistro benötigt Fixkosten von 12 000 € pro Monat. Variable Kosten pro Einheit 6 €. Verkaufspreis 15 €. Berechnen Sie die Gewinnschwelle in Stück.

Teil E – Wirtschafts- und Sozialkunde (15 Punkte)

E1 (8 P): Sozialversicherungsbeiträge Arbeitgeberanteil: Ein Azubi (Brutto 1 000 €) –

- Krankenversicherung 14,6 % (plus Zusatzbeitrag 1,1 %)
- Pflegeversicherung 3,05 %
- Rentenversicherung 18,6 %
- Arbeitslosenversicherung 2,5 %

Berechnen Sie die Arbeitgeber-Gesamtbelastung in Euro.

E2 (4 P): Erläutern Sie den Unterschied zwischen ermäßigtem und regulärem Mehrwertsteuersatz im Hotelgewerbe. Nennen Sie je ein Beispielprodukt.

E3 (3 P): Urlaubsanspruch: Ein Vollzeitmitarbeiter (5-Tage-Woche) im Hotel ist seit dem 01.08. im Betrieb. Berechnen Sie seinen gesetzlichen Jahresurlaub anteilig zum 31.12. (Vollzeitananspruch 24 Tage).