

Musterklausur Aufbaumodul Gastronomiebetriebswirt

Hotellerie- und Gastronomiemanagement
Catering-Management
F&B-Management
Restaurant- und Bankettmanagement

Datum: _____

Hinweise für die Klausurteilnehmer

1. Die Klausur besteht aus zwei Teilen:
Teil A enthält in der Regel **programmierte Aufgaben**, die Sie bitte direkt auf dem Aufgabenblatt beantworten.
Teil B enthält in der Regel **Fragen mit freier Beantwortung**, die Sie bitte auf den ausgeteilten Blättern (stichwortartig) beantworten.
2. Die maximal zu erreichende Punktzahl ist bei jeder Aufgabe angegeben.
3. Denken Sie daran, dass Sie **zwei Stunden** Zeit für die Bearbeitung der Klausur haben.
Gehen Sie bitte dementsprechend ruhig und gelassen an die Aufgaben heran.

Das IST-Team wünscht Ihnen viel Erfolg!

Interne Korrekturvermerke:				
Punkte	SOLL	IST	Bestanden	<input type="checkbox"/>
Teil A	25		Nicht bestanden	<input type="checkbox"/>
Teil B	75		Datum	_____
Gesamt	100		Korrektor	_____
Prozent	100 %		Endnote	_____

Der **Teil A** enthält die Aufgaben 1–3 mit **Multiple-Choice-Fragestellungen**. Für Ihre Lösungen haben wir eine separate Spalte auf der rechten Seite vorgesehen.

Aufgabe 1	2 Punkte	
<p>Neben der wichtigen Küchen- und Getränkeergebniskontrolle gibt es eine Fülle von Controllingansätzen im Food-&-Beverage-Bereich. Kennzahlen sind ein wichtiges Instrument für jeden F&B-Manager. Unter anderem ist die Kennzahl Umsatz pro Sitzplatz.</p> <p>Das Ergebnis gibt Auskunft über:</p> <p>Tragen Sie nachfolgend eine</p> <p>(1) ein, wenn die Aussage richtig ist, (9) ein, wenn die Aussage falsch ist.</p>	Lösung	Punkte
a) Auslastung und Ausnutzung des Restaurationsbereichs		0,5
b) Preisniveau des Betriebs		0,5
c) Aufenthaltsdauer der Gäste		0,5
d) Kapazitätsausnutzung der Restaurantplätze mit Hauptmahlzeiten		0,5

Aufgabe 2	2,5 Punkte	
<p>Ihnen sind die gängigen Serviceformen bekannt. Diese können an den verschiedensten Orten eingesetzt werden – doch nicht jede Form ist für jeden Ort geeignet.</p> <p>Kennzeichnen Sie nachfolgend mit einer</p> <p>(1), wenn es sich um einen geeigneten Ort für die Form „Counter“ handelt, (2), wenn es sich um einen geeigneten Ort für die Form „Free-Flow“ handelt, (3), wenn es sich um keinen geeigneten Ort handelt.</p>	Lösung	Punkte
a) Imbissrestaurants		0,5
b) Zugbistros		0,5
c) Kaufhausrestaurants		0,5
d) Kreuzfahrtschiffe		0,5
e) Arenen		0,5

Aufgabe 3 Gerade im Gastgewerbe sind es die sogenannten Primecosts , die bis zu 70 % des Nettoumsatzes ausmachen. Primecosts bestehen aus zwei hauptsächlichen Faktoren. Tragen Sie nachfolgend eine (1) ein, wenn die Aussage richtig ist, (9) ein, wenn die Aussage falsch ist.	2 Punkte	
	Lösung	Punkte
a) Warenkosten		0,5
b) Personalkosten		0,5
c) Energiekosten		0,5
d) Instandhaltungskosten		0,5