

3

Individuelle Lösungen.

C Kitchen hygiene and safety**1**

1. False. Personal belongings must be kept outside the kitchen.
2. False. You should wash your hands before entering and when leaving the kitchen.
3. False. Clean the machinery immediately after you have used it.
4. True.
5. True.

2

1. Unplug machinery as soon as you finished using it.
2. Never try to catch a falling knife.
3. If you have to walk with a knife hold the tip down at your side.
4. Use equipment for its intended purpose only.
5. Do not put too much food into the fridge to prevent objects from falling out.
6. Keep a list of emergency phone numbers in a safe place.
7. Clean up spilled food the moment it happens.

3

Individuelle Lösungen.

4

1. If you obey the kitchen safety instructions, you probably **(won't/wouldn't)** get hurt.
2. If she had seen the sign, she **(wouldn't make/wouldn't have made)** the head chef angry.
3. I would prepare the meal if my sous chef **(asks/asked)** me.
4. If Tom covers the food with plastic foil it **(can keep/could keep)** fresh until tonight.
5. The head chef would be satisfied if he **(sees/saw)** me cleaning the preparation areas regularly.
6. If my superior **(has been/had been)** more friendly, I would have stayed on after my apprenticeship.

Module 8**Kitchen organisation****A Different tasks and responsibilities****1**

1. g., 2. f., 3. d., 4. c., 5. b., 6. e., 7. a.

2

Individuelle Lösungen.

B Buying and ordering food**1**

1. Wrong. The head chef has just arrived from Canada and his German is not very good, yet.
2. Wrong. He orders 4 kilos of oranges, 2 kilos of green beans, 10 kilos of potatoes and 20 cauliflowers.
3. Right.
4. Wrong. The hotel is allowed to pay at the end of each month within 30 days on receipt of the invoice.
5. Wrong. The delivery should arrive at the hotel by tomorrow morning.

2

Individuelle Lösungen.

3

Wholesaler: Good morning, Kruno Gorsz speaking. How can I help you?

Sous chef: This is Fiona Bix calling from the Sea Hotel in Eastbourne.

Wholesaler: Nice to hear from you again, Mrs Bix. What can I do for you?

Sous chef: I'm very sorry to tell you that we received a delivery from you this morning with which we were rather dissatisfied.

Wholesaler: I'm really sorry to hear that. What's wrong with the delivery, Mrs Bix?

Sous chef: First of all, we ordered five boxes of apples but we received only two of them. Furthermore some of the apples are damaged.

Wholesaler: That's really annoying. I apologize for the inconvenience this caused you, Mrs Bix.

Sous chef: Unfortunately we also received three baskets of strawberries instead of the three boxes of cherries that we had ordered.

Wholesaler: I'll immediately see to the problem and send you a new delivery. You can keep the goods that we already delivered free of charge as a compensation.

Sous chef: OK, I accept your apology. But I must say that such a mistake mustn't happen again in the future.

Wholesaler: I promise you that we'll try our very best to improve our service, Mrs Bix. Goodbye and thank you for your call.

Sous chef: Thank you, Mr Gorsz. We're expecting your delivery later today. Goodbye.

4

1. Ordering	2. Receiving	3. Storing
<ul style="list-style-type: none"> - quality and prices must be compared - local wholesalers might be faster/cheaper 	<ul style="list-style-type: none"> - check condition and quality of the delivered goods - control delivery time 	<ul style="list-style-type: none"> - shelves must be strong enough - enough space - adequate storage facilities
4. Preparation	5. Cooking	6. Serving
<ul style="list-style-type: none"> - suitable utensils and machinery - sufficient (but not too much) staff 	<ul style="list-style-type: none"> - use proper cooking times - optimise preparation methods and time 	<ul style="list-style-type: none"> - choose right portion size - check dish presentation/decoration

C Storing food

1

1. Indem man sie im Kühlschrank aufbewahrt, bei der Zubereitung möglichst kurz aus dem Kühlschrank nimmt sowie Reste rasch abkühlt und im Kühlschrank aufbewahrt.
2. Sie können noch gut aussehen und riechen, aber trotzdem bereits verdorben sein.
3. In sauberen, verschlossenen Behältern im unteren Kühlschrankregal.
4. Damit es keinen Gefrierbrand bekommt, der das Fleisch zäh und ungenießbar macht.

2

1. is done, 2. were ordered, 3. has been finished, 4. is being stored, 5. were served

3

Across: 1. tray, 4. freezer, 5. chanterelle, 9. poisoning, 12. entremetier

Down: 2. allergic, 3. trout, 6. fry, 7. bacteria, 8. seal, 10. chop, 11. vegetarian

KMK-Musterprüfung (Niveau B1)

Schriftliche Prüfung

Aufgabe 1: Hörverstehen (Rezeption)

1. Die Zimmernummer des Gastes ist 504.
2. Mr Brown hielt sich vier Tage im Seafront Hotel auf.
3. Die Firma SISO Technics hat eine Firmenrate von £ 95 pro Übernachtung.
4. Am Veranstaltungsort waren Zeitungen erhältlich, deshalb las Mr Brown keine Zeitung im Hotel.
5. Es lag eine Verwechslung mit Zimmer 405 vor.
6. Weil am Dienstagabend im Rahmen der Veranstaltung/Tagung ein großes Abendessen stattfand.
7. Der Gast wurde mit einem anderen Mr Brown verwechselt, der den Zimmerservice bestellt hatte.
8. Sie gewährt ihm einen Nachlass von 20 Prozent auf den Preis für die Massage und das Bad/Wellnessangebot.
9. Mr Browns korrekte Rechnung beträgt £ 407.60.
10. Mr Brown wünscht zwei Rechnungen, weil dies seine Spesenabrechnung erleichtert.

Aufgabe 2: Leseverstehen (Rezeption)

1. mit Mord und Lachen
2. Spuren finden und verfolgen; Spuren auswerten; Verdächtige verhören; Theorien entwickeln; den Tathergang rekonstruieren
3. für Freitag eine Woche im Voraus; für Samstag bis 16 Uhr am Samstag
4. indem gesagt wird, dass man sicher eine Gänsehaut bekommt
5. auf 18-jähriger Erfahrung und mehreren hundert geglückten Starts ins Eheleben
6. nicht auf ein Messedatum legen; Wochenenden sind teurer als andere Wochentage; mindestens drei Monate im Voraus reservieren
7. die Platzkapazität sollte die Anzahl der eingeladenen Gäste übersteigen, da die Gästeliste oft länger wird
8. das Hotel
9. köstliche, saisonale Gerichte draußen mit Freunden oder Kollegen genießen zu können
10. Tischsets
11. durch frische Schnittblumen und Kräuter in Terracotta-/Blumentöpfen
12. Kebabs, Schälrippchen, Hähnchensandwich, (würziges) Steak
13. brötchenartiges Gebäck (*scones*), Blätterteiggebäck, Biskuittorte
14. in Tassen aus feinem Porzellan

Aufgabe 3: Texterstellung (Produktion)

Checkliste für den Inhalt:

- address
- date
- salutation
- subject line
- thank for delivery
- description of damage
- measures to solve the problem
- compensation