



Schriftliche Prüfung  
Berufsfeld: Gastgewerbe HoFa  
Sprache: Englisch  
Niveau It. GER: B1

Name der Schule: \_\_\_\_\_

Name des Prüflings: \_\_\_\_\_

Datum: **23.03.2023**

Zugelassene Hilfsmittel: allgemeines zweisprachiges Wörterbuch

Bearbeitungszeit: 90 Minuten

Maximale Punktzahl: 100 Punkte

Die folgende schriftliche Prüfung besteht aus vier Aufgaben.

Die **Aufgaben 1 und 2** beziehen sich auf Ihre Fähigkeit zur **Rezeption**, d.h. englisch gesprochene bzw. geschriebene Texte zu verstehen.

**Aufgabe 3** verlangt von Ihnen die **Produktion** einer E-Mail.

In der **Aufgabe 4 (Mediation)** sollen Sie einen Auszug einer Hotelbroschüre für einen bestimmten Zweck ins Englische übertragen.

Die Prüfung beginnt mit einer Einlesezeit von ca. 3 Minuten, damit Sie sich mit der Situation und den Anforderungen der Aufgaben vertraut machen können. Danach startet die Prüfungszeit mit der Hörverständnisaufgabe. Sie hören den Text zweimal mit einer Pause zwischen dem ersten und zweiten Abspielen. Diese Zeit liegt **innerhalb** der oben angegebenen Bearbeitungszeit.

Die weiteren Aufgaben können dann in beliebiger Reihenfolge bearbeitet werden.

Bitte schreiben Sie Ihren Namen auf jede Seite.

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg.

**Ergebnisse:**

Kompetenzbereich	Erreichbare Punkte	Erreichte Punkte
Hörverstehen	20	
Leseverstehen	20	
Produktion	30	
Mediation	30	
Gesamt	100	

Name des Prüflings: \_\_\_\_\_

**Handlungsrahmen:**

Sie absolvieren Ihre Ausbildung in Hannover im South Beach Hotel. Dieses Hotel gehört zu einer amerikanischen Hotelkette. Die Geschäftsführung möchte in Zukunft besonderen Wert auf Nachhaltigkeit und Gesundheit legen.

**Aufgabe 1: Hörverstehen**

20 Punkte

**Situation:** Im Rahmen des neuen Konzeptes des Hotels bereist der amerikanische Hotelmanager, Herr George-Henry Winston, die Hotels der South Beach Kette. Heute hält er in Ihrem Hotel einen Vortrag zum neuen Nachhaltigkeitskonzept und gesunder Ernährung. Leider fehlen einige Auszubildende aufgrund ihres Berufsschulunterrichts.

**Aufgabe:** **Notieren Sie** Informationen **in deutscher Sprache** auf der Memo-Vorlage für Ihre Mitauszubildenden.

Name des Prüflings: \_\_\_\_\_

**Aufgabe 1: Hörverstehen** **20 Punkte**

**Memo:** Vortrag George-Henry Winston, 23.03.23  
**Thema:** Umsetzung eines Nachhaltigkeitskonzeptes in Hotels

Probleme

- 
- 
- 

Lösungsansätze

- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- - 
  - 
  - 
  - 
  -

Kontaktmöglichkeiten für weitere Fragen:

- 
- 

**20 Punkte**

**Situation:** Das neue Konzept sieht die Einführung von Bowls auf der Speisekarte vor. Alle Mitarbeiter sollen sich mit dem neuen Trend vertraut machen, um empfehlend und beratend zur Seite zu stehen. Deswegen werten Sie einen amerikanischen Artikel zu dem Thema aus.

**Aufgabe:** **Füllen** Sie das vorstrukturierte Informationsblatt mithilfe des nachfolgenden amerikanischen Artikels einer Fachzeitschrift in **deutscher Sprache aus**.

### **Food Trends: That's why bowls are ideal for gastronomy**

Whether vegetarian Buddha Bowls, exotic Poké Bowls with fish or fruity Smoothie Bowls for spooning – bowls are among the hottest food trends of all. Thanks to fresh ingredients and many vegetables, the colorful "bowl food" is not only delicious, but also very healthy.

The bowl trend is conquering the whole world. Bowls are dishes that are not served on a plate as usual, but decoratively arranged in a bowl or dish. It's no coincidence that bowls score with balanced nutrition and many healthy ingredients: the origin of "bowl eating" is considered to be the Clean Eating Movement. The nutrition trend is based on the idea that fresh and unprocessed whole foods have a positive effect on human health. The three main ingredients of this trendy food are vegetables, filling carbohydrates and foods with a high protein content. Typically, our bowls primarily include foods such as fresh fruits and vegetables, grains, nuts and seeds. Industrially processed food, flavor enhancers, artificial colors, preservatives, and refined sugar, on the other hand, are taboo.

Bowls will convince our guests not only by their valuable ingredients and few calories, but also by their unusual appearance. The individual components are cut into bite-sized pieces and then arranged in a bowl. Unlike an "ordinary" salad, everything stays in place here, and the individual components are not mixed together. The result is a light meal with lots of healthy ingredients and a colorful look. Bowls can be prepared both sweet and savory.

Putting creative and varied bowls on the menu has many advantages for restaurants: Bowls are suitable for guests with individual dietary styles. They are easy to individualize according to the guests' wishes. In addition, they are very easy to prepare by the kitchen staff and quickly ready to serve. An extra benefit for restaurant owners is that they usually generate a higher profit than a classic salad because of the high demand and the resulting possibility to buy fresh ingredients in stock.

Because of their appearance, bowls are particularly "*Instagrammable*" and are often photographed and posted on social media. This leads to a free opportunity to promote your restaurant. In addition, you may reach new target groups. So do not hesitate and put them on your menu!

*SOUTH BEACH HOTEL, Hanover*  
**INFORMATION: BOWLS**

Gründe, warum „Bowl-Essen“ im Trend ist

- 
- 
- (Effekt)

3 Hauptbestandteile:

- 
- 
- 

Typische Zutaten unserer Bowls:

- 
- 
- 
- 
- 

Gründe, weshalb Bowls die Gäste **optisch** überzeugen:

- 
- 
- 

Vorteile für das Restaurant und die Küche :

- 
- 
- 
- 
- 

**20**

Name des Prüflings: \_\_\_\_\_

**Aufgabe 3: Produktion** **30 Punkte**

**Situation:** Das Hotel muss nach der neuen Mehrwegpflicht nun auch beim Außer-Haus-Verkauf nachhaltig sein. Man überlegt, in diesem Bereich ein Pfandsystem einzuführen. Das Unternehmen *Bowl-Re* ist ein möglicher Lieferant für solche Behältnisse.

**Aufgabe:** Erstellen Sie eine E-Mail in englischer Sprache an das Unternehmen *Bowl-Re*, in der Sie Informationen zu mindestens folgenden Aspekten erfragen:

- Farben?
- Größen?
- Eigenschaften: Getränke / Gerichte?
- Transportsicherheit / Auslaufschutz?
- Spülmaschinengeeignet?
- Preise für Essensschalen / Becher?

Andere Aspekte, die Ihnen wichtig erscheinen, sind zu ergänzen.

Denken Sie an eine angemessene Anrede, einen passenden Abschluss und einen geeigneten Schreibstil.

<b>To:</b>	sales@bowl-re.co.uk
<b>From:</b>	azubi@southbeachhotel.de
<b>CC:</b>	
<b>Subject:</b>	
<b>Date:</b>	



Name des Prüflings: \_\_\_\_\_

**Aufgabe 4: Mediation**

30 Punkte

**Situation:** Mit einem neuen, überarbeiteten Social Media Auftritt des South Beach Hotels in Hannover sollen neue Zielgruppen auch im Ausland erreicht werden. Sie erhalten einen Auszug aus der Hotelbroschüre, der die Grundlage für einen englischen *Social Media Beitrag, einen sogenannten Post*, ist.

**Aufgabe:** **Entwerfen Sie** auf der Basis des nachfolgenden Textes einen übersichtlich strukturierten und werbewirksamen Social Media-Post **in englischer Sprache** inklusive einer ansprechenden Überschrift.

Auszug aus der Hotelbroschüre

In unserem Restaurant an der Leine genießen Sie einen herrlichen Ausblick. Unsere wunderschöne Grünanlage lädt zu einem ausgiebigen Spaziergang ein, oder genießen Sie doch einfach eine Tasse Kaffee und ein Stück Kuchen in unserem Panorama Wintergarten.

Die besondere Lage unserer Lokalität inspiriert uns zur Kreation moderner trendiger Gerichte, Altes wird neu interpretiert. Probieren Sie also etwas Neues aus, z.B. unsere gesunde Veggie-Buddha-Bowl.

Wir arbeiten eng mit Produzenten, Bauern und Fischern aus der Gegend, um frische, hochqualitative und wenig gereiste Lebensmittel zu kaufen. Wir zielen darauf ab, eine breitgefächerte Auswahl an gesunden Lebensmitteln aus nachhaltigen Unternehmen anzubieten. Falls Sie etwas haben möchten, das nicht auf der Karte steht, fragen Sie nur, wir tun unser Bestes.

Sie planen die Feier für einen besonderen Anlass? Kein Problem. In unseren attraktiven Räumlichkeiten wird jede Feier zum Erlebnis. Egal ob Sie ein romantisches Dinner zu zweit genießen möchten oder eine Feier mit bis zu 450 Personen planen, unsere Räume bieten den festlichen Rahmen für jedes Event.

Sie lieben das besondere Ambiente? Feiern Sie z.B. in unserer Festscheune oder genießen Sie eine romantische Kutschfahrt an der Leine. Dieses sind nur zwei von vielen Highlights, die wir anbieten.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Mail und planen gemeinsam mit Ihnen Ihren besonderen Tag.



Name des Prüflings: \_\_\_\_\_

**Aufgabe 4: Mediation** 30 Punkte

<p><b><u>Location</u></b>.....</p>
<p><b><u>Food</u></b>.....</p>
<p><b><u>Events</u></b>.....</p>