



Koch Köchin

Free Practice Test — 30 Real Exam-Style Questions

with full answer key & explanations

**Unlock the full bank of 496 questions
+ unlimited timed mock exams + mistake book**

Practice on the web: <https://certs.theorypractice.app/koch-kochin>

\$2.99 / week · \$6.99 / month · cancel anytime

What you unlock: all 496 questions • unlimited timed mock exams • mistake book • instant explanations

Study offline on the free app — search your exam on the App Store or Google Play



Unlock all 496 questions + timed mock exams

→ <https://certs.theorypractice.app/koch-kochin>

\$2.99/week or \$6.99/month · cancel anytime · scan to start



Practice Questions

Try all 30 first, then check the answer key at the back.

Want the other 466+ questions & full timed mock exams? Unlock at
<https://certs.theorypractice.app/koch-kochin>

1. Welchen besonderen Kündigungsschutz genießen Mitglieder des Betriebsrats nach § 15 KSchG?

- A. Sie können während ihrer Amtszeit nur mit ausdrücklicher Zustimmung der zuständigen Gewerkschaft ordentlich gekündigt werden.
- B. Sie sind während ihrer Amtszeit und für ein Jahr danach vor ordentlicher Kündigung geschützt; eine außerordentliche Kündigung ist nur aus wichtigem Grund und mit Zustimmung des Betriebsrats möglich.
- C. Sie können weder ordentlich noch außerordentlich gekündigt werden, solange sie dem Betriebsrat angehören.
- D. Der besondere Kündigungsschutz gilt ausschließlich für den Betriebsratsvorsitzenden und seinen Stellvertreter, nicht für einfache Mitglieder.

2. Ab welcher Betriebsgröße hat nach § 38 BetrVG mindestens ein Betriebsratsmitglied Anspruch auf vollständige Freistellung von seiner beruflichen Tätigkeit?

- A. Ab 100 Arbeitnehmern
- B. Ab 200 Arbeitnehmern
- C. Ab 300 Arbeitnehmern
- D. Ab 500 Arbeitnehmern

3. Frau Schmidt wird von einem Vertreter an der Haustür besucht und schließt dort einen Kaufvertrag über ein Küchenset für 480 Euro ab. Welches besondere gesetzliche Recht steht ihr als Verbraucherin zu?

- A. Sie kann den Vertrag nur widerrufen, wenn sie nachweist, dass der Vertreter sie unter Druck gesetzt hat.
- B. Sie hat kein Widerrufsrecht, da der Kaufvertrag ohne Täuschung oder Irrtum wirksam zustande gekommen ist.
- C. Sie hat ein gesetzliches Widerrufsrecht von 14 Tagen, da es sich um einen Vertrag außerhalb von Geschäftsräumen handelt.
- D. Sie hat ein Widerrufsrecht von 7 Tagen, das jedoch nur bei Kaufpreisen über 250 Euro gilt.

Study offline on the free app — search your exam on the App Store or Google Play



Unlock all 496 questions + timed mock exams

→ <https://certs.theorypractice.app/koch-kochin>

\$2.99/week or \$6.99/month · cancel anytime · scan to start



4. Welche Voraussetzung muss erfüllt sein, damit ein Kaufvertrag wegen Irrtums nach § 119 BGB wirksam angefochten werden kann?

- A. Der Verkäufer muss den Käufer vorsätzlich über die Ware getäuscht haben
- B. Es muss ein Irrtum über den Inhalt der Erklärung oder eine verkehrswesentliche Eigenschaft der Sache vorliegen
- C. Der Irrtum muss innerhalb von 30 Tagen nach Vertragsschluss schriftlich gerügt worden sein
- D. Der Käufer muss den Irrtum durch eigene Fahrlässigkeit herbeigeführt haben

5. Lena bestellt über einen Online-Shop eine Jacke. Wie lange hat sie als Verbraucherin nach Erhalt der Ware gesetzlich das Recht, den Kaufvertrag zu widerrufen?

- A. 7 Tage ab Bestelldatum
- B. 14 Tage ab Erhalt der Ware
- C. 30 Tage ab Erhalt der Ware
- D. 21 Tage ab Rechnungsdatum

6. Frau Vogel kauft ein gebrauchtes Auto. Kurz nach dem Kauf stellt eine Fachwerkstatt erhebliche Vorschäden am Motor fest, die der Verkäufer kannte, aber bewusst verschwieg. Welches Recht kann Frau Vogel vorrangig geltend machen?

- A. Ausschließlich Nacherfüllung in Form einer Reparatur auf Kosten des Verkäufers
- B. Anfechtung des Kaufvertrags wegen arglistiger Täuschung gemäß § 123 BGB
- C. Nur Minderung des Kaufpreises, da gebrauchte Fahrzeuge grundsätzlich mangelbehaftet sind
- D. Keine Rechte, da beim Gebrauchtwagenkauf ein genereller Gewährleistungsausschluss gilt

Want the other 466+ questions & full timed mock exams? Unlock at
<https://certs.theorypractice.app/koch-kochin>

7. Welche drei Gefahrenkategorien werden im Rahmen der HACCP-Gefahrenanalyse systematisch untersucht?

- A. Biologische, chemische und physikalische Gefahren
- B. Bakterielle, virale und parasitäre Gefahren
- C. Mikrobiologische, toxikologische und radiologische Gefahren
- D. Hygienische, technische und witterungsbedingte Gefahren



Unlock all 496 questions + timed mock exams

→ <https://certs.theorypractice.app/koch-kochin>

\$2.99/week or \$6.99/month · cancel anytime · scan to start



8. Welche Mindest-Kerntemperatur muss beim Durchgaren von Geflügelfleisch erreicht werden, um Salmonellen und andere pathogene Keime sicher abzutöten?

- A. 60 °C, da die meisten Keime bereits bei dieser Temperatur innerhalb weniger Minuten absterben
- B. 80 °C, um auch im Kern des Fleisches eine zuverlässige Abtötung pathogener Erreger sicherzustellen
- C. 100 °C, da nur der Siedepunkt des Wassers eine vollständige Sterilisation gewährleistet
- D. 55 °C, da dies die empfohlene Mindesttemperatur für die Warmhaltung von Speisen ist

9. Bei welcher Mindesttemperatur müssen tiefgefrorene Lebensmittel gemäß EU-Vorschrift dauerhaft gelagert werden?

- A. -12 °C
- B. -15 °C
- C. -18 °C
- D. -25 °C

Study offline on the free app — search your exam on the App Store or Google Play

10. Warum ist lang gereifter Hartkäse wie Parmigiano Reggiano für die meisten laktoseintoleranten Personen in der Regel gut verträglich?

- A. Er wird aus speziell laktosefreier Rohmilch hergestellt
- B. Während der langen Reifung bauen Milchsäurebakterien die Laktose nahezu vollständig zu Milchsäure ab
- C. Der hohe Fettgehalt des Hartkäses verhindert die Aufnahme der Laktose im Darm
- D. Durch die Pasteurisierung wird die Laktose im Hartkäse chemisch gespalten

11. Warum eignet sich Crème fraîche (mindestens 30 % Fett) besser als Saure Sahne (ca. 10 % Fett), wenn ein Koch sie direkt in eine siedende Sauce einrühren möchte?

- A. Crème fraîche enthält mehr lebende Milchsäurebakterien, die die Sauce beim Erhitzen stabilisieren.
- B. Saure Sahne hat einen höheren Wassergehalt, der beim Erhitzen verdunstet und die Sauce automatisch eindickt.
- C. Der hohe Fettgehalt der Crème fraîche umhüllt die Kaseinproteine und verhindert, dass sie bei starker Hitze ausflocken.
- D. Crème fraîche enthält von Natur aus deutlich mehr Lecithin als Saure Sahne, das als Emulgator eine stabile Verbindung mit der Sauce eingeht.



Unlock all 496 questions + timed mock exams

→ <https://certs.theorypractice.app/koch-kochin>

\$2.99/week or \$6.99/month · cancel anytime · scan to start



12. Warum ist H-Milch (ultrahechoerhitzte Milch) ungeöffnet bei Raumtemperatur mehrere Monate haltbar, während frische pasteurisierte Milch stets gekühlt gelagert werden muss?

- A. H-Milch wird mit zugelassenen chemischen Konservierungsstoffen versetzt, die das Keimwachstum dauerhaft unterdrücken.
- B. H-Milch wird bei 72–75 °C für mindestens 15 Sekunden erhitzt, was alle vegetativen Keime abtötet.
- C. H-Milch wird für 1–4 Sekunden auf 135–150 °C erhitzt, wodurch nahezu alle Keime einschließlich hitzeresistenter Sporen abgetötet werden; anschließend erfolgt eine aseptische Verpackung.
- D. H-Milch enthält durch die starke Erhitzung einen deutlich höheren Fettgehalt, der als natürlicher Konservierungsstoff wirkt.

Want the other 466+ questions & full timed mock exams? Unlock at <https://certs.theorypractice.app/koch-kochin>

13. Was ist das entscheidende Merkmal, das Knorpelfische (z. B. Haie, Rochen) von Knochenfischen unterscheidet?

- A. Knorpelfische leben ausschließlich in Süßgewässern, während Knochenfische im Meer heimisch sind.
- B. Knorpelfische besitzen kein knöchernes Skelett, sondern eines aus Knorpel, und verfügen über keine Schwimmblase.
- C. Das Fleisch von Knorpelfischen enthält im Vergleich zu Knochenfischen keinerlei nennenswerten Fettgehalt.
- D. Knorpelfische werden in der Küche grundsätzlich nicht verwendet, da ihr Fleisch für den Menschen ungeeignet ist.

14. Was ist das charakteristische Merkmal einer 'Velouté-Suppe' (Samtsuppe)?

- A. Sie basiert auf einem hellen Fond mit heller Mehlschwitze und wird mit Sahne sowie Eigelb abgebunden
- B. Sie ist eine völlig klare, ungekochte Suppe ohne jegliche Bindung
- C. Sie wird ausschließlich aus püriertem Gemüse ohne Fettzusatz hergestellt
- D. Sie enthält immer Tomaten als Hauptzutat und hat eine rötliche Farbe

15. Was ist eine Bisque in der klassischen Suppenkunde?

- A. Eine cremige, gebundene Suppe, die traditionell aus Krustentieren wie Hummer oder Garnelen hergestellt wird
- B. Eine klare, ungeklärte Brühe aus Muscheln und Weißwein
- C. Ein kalter Fischsalat, der als Vorspeise im französischen Stil gereicht wird
- D. Ein Fischgericht in einer leichten Weißweinsauce, serviert als warmer Zwischengang



Unlock all 496 questions + timed mock exams

→ <https://certs.theorypractice.app/koch-kochin>

\$2.99/week or \$6.99/month · cancel anytime · scan to start



Study offline on the free app — search your exam on the App Store or Google Play

16. Was ist das Hauptmerkmal einer saisonalen Menügestaltung?

- A. Saisonale Menüs sind stets günstiger, da ausschließlich Restbestände der Saison verwertet werden
- B. Ein saisonales Menü darf ausschließlich regional erzeugte Produkte enthalten und keinerlei Importware
- C. Bei saisonaler Menügestaltung werden Zutaten verwendet, die zur jeweiligen Jahreszeit frisch und in bester Qualität erhältlich sind
- D. Saisonale Menüplanung bedeutet, dass das gesamte Restaurantangebot nur einmal pro Jahr überarbeitet wird

17. Im Küchenbetrieb beträgt der Anfangsbestand einer Warenkategorie 80 kg, der Endbestand nach dem Abrechnungszeitraum 20 kg. Wie hoch ist der durchschnittliche Lagerbestand?

- A. 60 kg
- B. 30 kg
- C. 50 kg
- D. 40 kg

18. Ein Gericht wird zu einem Nettoverkaufspreis von 12,00 € angeboten. Der Wareneinsatz beträgt 3,00 €. Wie hoch ist der Kalkulationsaufschlag in Prozent, bezogen auf den Wareneinsatz?

- A. 75 %
- B. 300 %
- C. 25 %
- D. 400 %

Want the other 466+ questions & full timed mock exams? Unlock at <https://certs.theorypractice.app/koch-kochin>

19. Auf welcher Bemessungsgrundlage wird die Kirchensteuer in Deutschland in der Regel berechnet?

- A. Als prozentualer Aufschlag auf die zu zahlende Umsatzsteuer
- B. Als fester Jahresbetrag, der für alle Kirchenmitglieder gleich ist
- C. Als prozentualer Aufschlag auf die festgesetzte Einkommen- oder Lohnsteuerschuld
- D. Als prozentualer Anteil am Bruttoeinkommen ohne Berücksichtigung von Freibeträgen



Unlock all 496 questions + timed mock exams

→ <https://certs.theorypractice.app/koch-kochin>

\$2.99/week or \$6.99/month · cancel anytime · scan to start



20. Wer ist in Deutschland zum Vorsteuerabzug im Rahmen der Umsatzsteuer berechtigt?

- A. Jede Privatperson, die eine Rechnung mit ausgewiesener Umsatzsteuer erhält.
- B. Nur Kapitalgesellschaften (GmbH, AG) mit einem Jahresumsatz von mindestens 100.000 €.
- C. Unternehmer, die umsatzsteuerpflichtige Ausgangsumsätze erzielen.
- D. Ausschließlich Unternehmen im produzierenden Gewerbe.

21. Ein 45-jähriger Arbeitnehmer war in den letzten zwei Jahren durchgehend 24 Monate sozialversicherungspflichtig beschäftigt und meldet sich nun arbeitslos. Wie lange hat er maximal Anspruch auf Arbeitslosengeld I?

- A. 6 Monate
- B. 9 Monate
- C. 12 Monate
- D. 15 Monate

Study offline on the free app — search your exam on the App Store or Google Play

22. In der gesetzlichen Pflegeversicherung wird der Hilfebedarf in Pflegegrade eingeteilt. Wie viele Pflegegrade gibt es seit der Pflegereform 2017?

- A. 3 Pflegegrade
- B. 4 Pflegegrade
- C. 5 Pflegegrade
- D. 6 Pflegegrade

23. Ein mittelständisches Unternehmen verzeichnet infolge eines Konjunkturinbruchs einen erheblichen Auftragsrückgang und beantragt erfolgreich Kurzarbeit. Aus welchem Zweig der gesetzlichen Sozialversicherung wird das Kurzarbeitergeld finanziert?

- A. Gesetzliche Krankenversicherung (GKV)
- B. Gesetzliche Rentenversicherung (GRV)
- C. Arbeitslosenversicherung (ALV)
- D. Gesetzliche Unfallversicherung (GUV)

24. Welcher der folgenden Faktoren bewirkt eine Verschiebung der Nachfragekurve nach rechts (Zunahme der Nachfrage)?

- A. Der Preis des Gutes selbst sinkt.
- B. Das Realeinkommen der Konsumenten steigt (bei einem normalen Gut).
- C. Der Preis eines komplementären Gutes steigt.
- D. Die Bevölkerungszahl in der Region nimmt ab.



Unlock all 496 questions + timed mock exams

→ <https://certs.theorypractice.app/koch-kochin>

\$2.99/week or \$6.99/month · cancel anytime · scan to start



Want the other 466+ questions & full timed mock exams? Unlock at
<https://certs.theorypractice.app/koch-kochin>

25. Das verfügbare Einkommen privater Haushalte steigt deutlich. Welche Reaktion ist typischerweise bei einem inferioren Gut zu erwarten?

- A. Die Nachfrage nach dem inferioren Gut steigt, weil Haushalte generell mehr konsumieren können.
- B. Die Nachfrage nach dem inferioren Gut bleibt konstant, da Einkommen die Güterqualität nicht beeinflusst.
- C. Die Nachfrage nach dem inferioren Gut sinkt, weil Haushalte auf höherwertige Substitute ausweichen.
- D. Das Angebot des inferioren Gutes steigt, weil Hersteller von der höheren Kaufkraft profitieren wollen.

26. Der Staat gewährt Herstellern von Elektroautos eine Produktionssubvention. Welche unmittelbare Auswirkung ist auf dem Markt für Elektroautos zu erwarten?

- A. Das Angebot sinkt, da staatliche Eingriffe die Planungssicherheit der Hersteller verringern.
- B. Die Nachfrage sinkt, da staatliche Subventionen die wahrgenommene Qualität mindern.
- C. Das Angebot steigt und der Gleichgewichtspreis sinkt.
- D. Der Gleichgewichtspreis steigt, da Hersteller höhere Gewinne anstreben.

27. Was müssen Ausbilder gemäß § 30 BBiG i. V. m. der Ausbilder-Eignungsverordnung (AEVO) nachweisen, um Auszubildende selbstständig betreuen zu dürfen?

- A. Einen Hochschulabschluss im jeweiligen Ausbildungsberuf
- B. Mindestens zehn Jahre einschlägige Berufserfahrung
- C. Berufs- und arbeitspädagogische Eignung, in der Regel nachgewiesen durch die AEVO-Prüfung
- D. Eine abgeschlossene Lehrerausbildung an einer staatlichen Berufsschule

Study offline on the free app — search your exam on the App Store or Google Play

28. Das 'Magische Sechseck' erweitert das im Stabilitätsgesetz von 1967 verankerte 'Magische Viereck' um zwei weitere wirtschaftspolitische Ziele. Um welche Ziele handelt es sich?

- A. Bildungsförderung und technologische Innovation
- B. Soziale Sicherheit und Ausbau der öffentlichen Infrastruktur
- C. Umweltschutz (ökologische Nachhaltigkeit) und gerechte Einkommens- und Vermögensverteilung
- D. Preisstabilität und Vollbeschäftigung



Unlock all 496 questions + timed mock exams

→ <https://certs.theorypractice.app/koch-kochin>

\$2.99/week or \$6.99/month · cancel anytime · scan to start

Unofficial study material · not affiliated with any certifying body



29. Ein Arbeitnehmer arbeitet in Vollzeit an fünf Tagen pro Woche. Wie viele Urlaubstage stehen ihm nach dem Bundesurlaubsgesetz (BUrlG) mindestens pro Kalenderjahr zu?

- A. 28 Arbeitstage
- B. 24 Arbeitstage
- C. 20 Arbeitstage
- D. 30 Arbeitstage

30. Was versteht man in der Küche unter dem 'Klären' von Butter (Herstellung von Butterschmalz)?

- A. Butter wird mit Eigelb und Zitronensaft zu einer warmen Emulsionssauce aufgeschlagen
- B. Butter wird eingefroren, damit sich feste Milcheiweißpartikel leichter von der flüssigen Phase trennen lassen
- C. Butter wird bei schonender Hitze langsam geschmolzen, wobei Wasser verdunstet und Milcheiweiß abgeschöpft wird, sodass reines Butterfett zurückbleibt
- D. Butter wird mit Kräutern und Gewürzen aromatisiert und anschließend durch ein feines Sieb abgeseiht



Unlock all 496 questions + timed mock exams

→ <https://certs.theorypractice.app/koch-kochin>

\$2.99/week or \$6.99/month · cancel anytime · scan to start

Unofficial study material · not affiliated with any certifying body



Answer Key & Explanations

You just practised 30 of 496. Unlock every question + timed mocks at <https://certs.theorypractice.app/koch-kochin>

1. B — Sie sind während ihrer Amtszeit und für ein Jahr danach vor ordentlicher Kündigung geschützt; eine außerordentliche Kündigung ist nur aus wichtigem Grund und mit Zustimmung des Betriebsrats möglich.

Nach § 15 Abs. 1 KSchG ist die ordentliche Kündigung eines Betriebsratsmitglieds während der Amtszeit und für ein Jahr nach deren Beendigung unzulässig. Eine außerordentliche Kündigung aus wichtigem Grund (§ 626 BGB) bleibt möglich, erfordert jedoch nach § 103 BetrVG die Zustimmung des Betriebsrats oder deren gerichtliche Ersetzung. Why the other options are incorrect: • Sie können während ihrer Amtszeit nur mit ausdrücklicher Zustimmung der zuständigen Gewerkschaft ordentlich gekündigt werden.: Die Zustimmung der Gewerkschaft ist für die Kündigung eines Betriebsratsmitglieds gesetzlich nicht erforderlich; das Gesetz verlangt stattdessen die Zustimmung des Betriebsrats bei außerordentlicher Kündigung. • Sie können weder ordentlich noch außerordentlich gekündigt werden, solange sie dem Betriebsrat angehören.: Auch Betriebsratsmitglieder können aus wichtigem Grund außerordentlich gekündigt werden; ein absolutes Verbot jeder Kündigung besteht nicht. • Der besondere Kündigungsschutz gilt ausschließlich für den Betriebsratsvorsitzenden und seinen Stellvertreter, nicht für einfache Mitglieder.: Der besondere Kündigungsschutz nach § 15 KSchG gilt für alle Mitglieder des Betriebsrats gleichermaßen, nicht nur für Vorsitzenden und Stellvertreter.

2. B — Ab 200 Arbeitnehmern

Nach § 38 Abs. 1 BetrVG ist in Betrieben mit in der Regel 200 bis 500 Arbeitnehmern ein Betriebsratsmitglied vollständig von der Arbeitsleistung freizustellen, damit es seine Tätigkeit hauptamtlich ausüben kann. Why the other options are incorrect: • Ab 100 Arbeitnehmern: Bei 100 Arbeitnehmern besteht noch kein Anspruch auf vollständige Freistellung; dieser greift erst ab 200 Arbeitnehmern. • Ab 300 Arbeitnehmern: 300 Arbeitnehmer ist kein eigenständiger gesetzlicher Schwellenwert für die erstmalige Freistellung nach § 38 BetrVG. • Ab 500 Arbeitnehmern: Ab 501 Arbeitnehmern sind bereits zwei Mitglieder freizustellen; die erste Freistellung beginnt schon ab 200 Arbeitnehmern.

3. C — Sie hat ein gesetzliches Widerrufsrecht von 14 Tagen, da es sich um einen Vertrag außerhalb von Geschäftsräumen handelt.

Bei Verträgen, die außerhalb von Geschäftsräumen geschlossen werden, steht dem Verbraucher nach §§ 312b, 355 BGB ein gesetzliches Widerrufsrecht von 14 Tagen zu – unabhängig vom Kaufpreis und ohne Angabe von Gründen. Why the other options are incorrect: • Sie kann den Vertrag nur widerrufen, wenn sie nachweist, dass der Vertreter sie unter Druck gesetzt hat.: Falsch. Das Widerrufsrecht bei Haustürgeschäften besteht als objektives Verbraucherschutzrecht grundsätzlich, ohne dass Druck oder Täuschung nachgewiesen werden müssen. • Sie hat kein Widerrufsrecht, da der Kaufvertrag ohne Täuschung oder Irrtum wirksam zustande gekommen ist.: Falsch. Das Widerrufsrecht ist ein eigenständiges Verbraucherschutzrecht und setzt keine Willensmängel wie Täuschung oder Irrtum voraus. • Sie hat ein Widerrufsrecht von 7 Tagen, das jedoch nur bei Kaufpreisen über 250 Euro gilt.: Falsch. Das Widerrufsrecht beträgt 14 (nicht 7) Tage und gilt unabhängig vom Kaufpreis für alle Verträge außerhalb von Geschäftsräumen.



Unlock all 496 questions + timed mock exams

→ <https://certs.theorypractice.app/koch-kochin>

\$2.99/week or \$6.99/month · cancel anytime · scan to start

Unofficial study material · not affiliated with any certifying body



4. B — Es muss ein Irrtum über den Inhalt der Erklärung oder eine verkehrswesentliche Eigenschaft der Sache vorliegen

§ 119 BGB erlaubt die Anfechtung bei einem Erklärungsirrtum (Erklärender sagt etwas anderes als beabsichtigt) oder bei einem Irrtum über eine verkehrswesentliche Eigenschaft der Sache oder Person. Die Anfechtung muss nach § 121 BGB unverzüglich nach Entdeckung des Irrtums erklärt werden. Why the other options are incorrect: • Der Verkäufer muss den Käufer vorsätzlich über die Ware getäuscht haben: Vorsätzliche Täuschung durch den Verkäufer ist Voraussetzung für die Anfechtung nach § 123 BGB (arglistige Täuschung), nicht für die Irrtumsanfechtung nach § 119 BGB. • Der Irrtum muss innerhalb von 30 Tagen nach Vertragsschluss schriftlich gerügt worden sein: § 119 BGB kennt keine Frist von 30 Tagen. Die Anfechtung muss gemäß § 121 BGB unverzüglich – d. h. ohne schuldhaftes Zögern – nach Kenntniserlangung des Irrtums erklärt werden. • Der Käufer muss den Irrtum durch eigene Fahrlässigkeit herbeigeführt haben: Fahrlässigkeit des Käufers schließt die Anfechtung nach § 119 BGB nicht aus, kann jedoch zu einer Schadensersatzpflicht gegenüber dem Vertragspartner nach § 122 BGB führen.

5. B — 14 Tage ab Erhalt der Ware

Bei Fernabsatzverträgen (z. B. Online-Kauf) steht Verbrauchern gemäß § 355 BGB ein Widerrufsrecht von 14 Tagen zu. Die Frist beginnt mit dem Erhalt der Ware, nicht mit dem Bestelldatum. Why the other options are incorrect: • 7 Tage ab Bestelldatum: 7 Tage war eine frühere, nicht EU-weit harmonisierte Frist. Das geltende Recht sieht einheitlich 14 Tage vor. • 30 Tage ab Erhalt der Ware: 30 Tage ist keine gesetzliche Widerrufsfrist nach dem BGB; manche Händler gewähren dies freiwillig als Serviceleistung, gesetzlich vorgeschrieben ist sie nicht. • 21 Tage ab Rechnungsdatum: 21 Tage existiert im deutschen Verbraucherschutzrecht nicht als Widerrufsfrist. Maßgeblich ist zudem der Wareneingang, nicht das Rechnungsdatum.

6. B — Anfechtung des Kaufvertrags wegen arglistiger Täuschung gemäß § 123 BGB

Da der Verkäufer einen bekannten Mangel arglistig verschwiegen, kann Frau Vogel den Kaufvertrag nach § 123 BGB wegen arglistiger Täuschung anfechten und damit die Rückabwicklung des Vertrags erreichen. Die Anfechtungsfrist beträgt ein Jahr ab Kenntnis der Täuschung (§ 124 BGB). Arglist hebt zudem jeden vereinbarten Haftungsausschluss auf (§ 444 BGB). Why the other options are incorrect: • Ausschließlich Nacherfüllung in Form einer Reparatur auf Kosten des Verkäufers: Nacherfüllung ist der erste Schritt bei gewöhnlichen Sachmängeln. Bei arglistiger Täuschung stehen Frau Vogel darüber hinaus das Anfechtungsrecht und ggf. Schadensersatzansprüche zu. • Nur Minderung des Kaufpreises, da gebrauchte Fahrzeuge grundsätzlich mangelbehaftet sind: Eine Minderung wäre zwar möglich, ist aber nicht das stärkste Recht. Die Anfechtung wegen arglistiger Täuschung ermöglicht die vollständige Rückabwicklung des Vertrags. • Keine Rechte, da beim Gebrauchtwagenkauf ein genereller Gewährleistungsausschluss gilt: Ein vertraglicher Gewährleistungsausschluss ist beim Gebrauchtwagenkauf unter Privatleuten grundsätzlich möglich. § 444 BGB hebt ihn jedoch zwingend auf, wenn der Verkäufer einen Mangel arglistig verschwiegen hat.

7. A — Biologische, chemische und physikalische Gefahren

Die HACCP-Gefahrenanalyse gliedert Risiken in drei Kategorien: biologische Gefahren (z. B. Bakterien, Viren, Parasiten), chemische Gefahren (z. B. Reinigungsmittelrückstände, Pestizide) und physikalische Gefahren (z. B. Fremdkörper wie Glassplitter oder Knochensplitter). Why the other options are incorrect: • Bakterielle, virale und parasitäre Gefahren: Bakterielle, virale und parasitäre Gefahren sind lediglich Unterkategorien der biologischen Gefahren und repräsentieren nicht die vollständige HACCP-Dreiteilung. • Mikrobiologische, toxikologische und radiologische Gefahren: Toxikologische Gefahren sind Teil der chemischen Kategorie; radiologische Gefahren sind kein eigenständiger Bestandteil des



Unlock all 496 questions + timed mock exams

→ <https://certs.theorypractice.app/koch-kochin>

\$2.99/week or \$6.99/month · cancel anytime · scan to start



Standard-HACCP-Konzepts für Lebensmittelbetriebe. • Hygienische, technische und witterungsbedingte Gefahren: Witterungsbedingte oder rein technische Gefahren sind keine anerkannten HACCP-Gefahrenkategorien. Das System konzentriert sich ausschließlich auf lebensmittelsicherheitsrelevante Gefährdungen.

8. B — 80 °C, um auch im Kern des Fleisches eine zuverlässige Abtötung pathogener Erreger sicherzustellen

Für Geflügelfleisch wird in der deutschen Gastronomie und Berufsausbildung eine Kerntemperatur von mindestens 80 °C empfohlen. Bei dieser Temperatur werden Salmonellen und andere Krankheitserreger, die insbesondere im Inneren des Fleisches vorkommen, zuverlässig abgetötet. Why the other options are incorrect: • 60 °C, da die meisten Keime bereits bei dieser Temperatur innerhalb weniger Minuten absterben: 60 °C ist für Geflügel nicht ausreichend, da Salmonellen bei dieser Temperatur deutlich längere Einwirkzeiten benötigen und im Kern möglicherweise überleben. • 100 °C, da nur der Siedepunkt des Wassers eine vollständige Sterilisation gewährleistet: 100 °C ist zum Garen von Geflügel nicht erforderlich; dieser Wert entspricht keinem HACCP-Grenzwert und würde das Fleisch stark übergaren. • 55 °C, da dies die empfohlene Mindesttemperatur für die Warmhaltung von Speisen ist: 55 °C ist eine Untergrenze für die Warmhaltung von Speisen, keine Gartemperatur; bei 55 °C werden Keime nicht sicher abgetötet und können sich sogar noch vermehren.

9. C — -18 °C

Gemäß EU-Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sowie der Tiefkühlkostverordnung müssen tiefgefrorene Lebensmittel bei mindestens -18 °C gelagert werden, um Keimwachstum dauerhaft zu unterbinden. Why the other options are incorrect: • -12 °C: -12 °C ist für Tiefkühlware viel zu warm und entspricht nicht den gesetzlichen Anforderungen; bei dieser Temperatur können sich Mikroorganismen wieder vermehren. • -15 °C: -15 °C liegt ebenfalls unter der gesetzlich vorgeschriebenen Mindesttemperatur von -18 °C und ist damit nicht regelkonform. • -25 °C: -25 °C ist zwar kälter als vorgeschrieben und daher technisch möglich, aber nicht die gesetzlich geforderte Mindesttemperatur. -25 °C wird eher beim gewerblichen Schockfrostern als Zieltemperatur genutzt.

10. B — Während der langen Reifung bauen Milchsäurebakterien die Laktose nahezu vollständig zu Milchsäure ab

Bei der Käsereifung wandeln Milchsäurebakterien die Laktose enzymatisch zu Milchsäure um. Bei lang gereiften Hartkäsesorten (Reifezeit 12–36 Monate) ist nach wenigen Wochen praktisch keine Laktose mehr nachweisbar (< 0,1 g/100 g). Why the other options are incorrect: • Er wird aus speziell laktosefreier Rohmilch hergestellt: Falsch. Parmigiano Reggiano wird aus normaler Kuhmilch hergestellt. Die Laktosefreiheit entsteht erst durch den Reifeprozess, nicht durch die Ausgangsmilch. • Der hohe Fettgehalt des Hartkäses verhindert die Aufnahme der Laktose im Darm: Falsch. Fett beeinflusst nicht die Laktosemenge im Käse. Auch fettreiche Weichkäsesorten können Laktose enthalten, wenn sie nicht lang genug gereift sind. • Durch die Pasteurisierung wird die Laktose im Hartkäse chemisch gespalten: Falsch. Pasteurisierung tötet Mikroorganismen ab, spaltet aber keine Laktose. Zudem wird Parmigiano Reggiano g.U. aus Rohmilch hergestellt und nicht pasteurisiert.

11. C — Der hohe Fettgehalt der Crème fraîche umhüllt die Kaseinproteine und verhindert, dass sie bei starker Hitze ausflocken.

Fettmoleküle umhüllen bei Crème fraîche die hitzeempfindlichen Kaseinproteine und schützen sie vor dem Ausflocken (Denaturierung) bei hohen Temperaturen. Saure Sahne ist mit ca. 10 % Fett zu fettarm – ihre



Unlock all 496 questions + timed mock exams

→ <https://certs.theorypractice.app/koch-kochin>

\$2.99/week or \$6.99/month · cancel anytime · scan to start



Proteine flocken in einer siedenden Sauce sichtbar aus. Why the other options are incorrect: • Crème fraîche enthält mehr lebende Milchsäurebakterien, die die Sauce beim Erhitzen stabilisieren.: Milchsäurebakterien werden beim Erhitzen rasch abgetötet und spielen für die Hitzestabilität keine Rolle. Beide Produkte enthalten kultivierte Bakterienstämme in vergleichbarer Menge. • Saure Sahne hat einen höheren Wassergehalt, der beim Erhitzen verdunstet und die Sauce automatisch eindickt.: Ein höherer Wasseranteil erhöht im Gegenteil die Ausflockungsgefahr, da weniger Fett als schützende Hülle um die Proteine vorhanden ist. Das Eindicken durch Verdampfen ist kein gezielter Effekt. • Crème fraîche enthält von Natur aus deutlich mehr Lecithin als Saure Sahne, das als Emulgator eine stabile Verbindung mit der Sauce eingeht.: Crème fraîche enthält keinen wesentlich höheren Lecithingehalt als Saure Sahne. Der entscheidende Faktor für die Hitzestabilität ist ausschließlich der Fettgehalt.

12. C — H-Milch wird für 1–4 Sekunden auf 135–150 °C erhitzt, wodurch nahezu alle Keime einschließlich hitzeresistenter Sporen abgetötet werden; anschließend erfolgt eine aseptische Verpackung.

Bei der Ultrahoherhitzung (UHT) wird die Milch für 1–4 Sekunden auf 135–150 °C erhitzt. Dies tötet nahezu alle Mikroorganismen einschließlich hitzefester Sporen ab. Die anschließende aseptische Verpackung verhindert eine Rekontamination und ermöglicht die lange Lagerung bei Raumtemperatur. Why the other options are incorrect: • H-Milch wird mit zugelassenen chemischen Konservierungsstoffen versetzt, die das Keimwachstum dauerhaft unterdrücken.: Der Einsatz von Konservierungsstoffen in Trinkmilch ist in Deutschland und der EU nicht erlaubt; H-Milch enthält keine solchen Zusatzstoffe. • H-Milch wird bei 72–75 °C für mindestens 15 Sekunden erhitzt, was alle vegetativen Keime abtötet.: Dies beschreibt das Verfahren der Pasteurisierung, nicht der Ultrahoherhitzung. Pasteurisierte Milch tötet hitzeresistente Sporen nicht vollständig ab und muss daher weiterhin gekühlt gelagert werden. • H-Milch enthält durch die starke Erhitzung einen deutlich höheren Fettgehalt, der als natürlicher Konservierungsstoff wirkt.: Der Fettgehalt von H-Milch entspricht der jeweiligen Fettstufe (z. B. 3,5 % Vollfett) und wird durch die Erhitzung nicht erhöht. Fett wirkt zudem nicht als Konservierungsstoff.

13. B — Knorpelfische besitzen kein knöchernes Skelett, sondern eines aus Knorpel, und verfügen über keine Schwimmblase.

Knorpelfische (Chondrichthyes) besitzen ein vollständig aus Knorpelgewebe aufgebautes Skelett und keine Schwimmblase. Sie regulieren ihren Auftrieb über eine fettreiche Leber. Ihr Fleisch wird z. B. als Schillerlocke (geräucherter Dornhai) in der Küche verwendet. Why the other options are incorrect: • Knorpelfische leben ausschließlich in Süßgewässern, während Knochenfische im Meer heimisch sind.: Knorpelfische leben fast ausschließlich im Meer; es gibt nur sehr wenige Süßwasserarten. Knochenfische hingegen kommen sowohl im Meer als auch in Süßgewässern vor. • Das Fleisch von Knorpelfischen enthält im Vergleich zu Knochenfischen keinerlei nennenswerten Fettgehalt.: Knorpelfische wie der Dornhai können durchaus nennenswerte Fettmengen enthalten. Das Fehlen von Knochen und der Schwimmblase, nicht der Fettgehalt, ist das definitorische Merkmal. • Knorpelfische werden in der Küche grundsätzlich nicht verwendet, da ihr Fleisch für den Menschen ungeeignet ist.: Knorpelfische wie Dornhai oder Rochen werden in der Gastronomie verwendet. In Deutschland ist geräucherter Dornhai als 'Schillerlocke' bekannt.

14. A — Sie basiert auf einem hellen Fond mit heller Mehlschwitze und wird mit Sahne sowie Eigelb abgebunden

Eine Velouté-Suppe (franz. velouté = samtig) wird auf Basis einer hellen Mehlschwitze (Roux blanc) mit hellem Fond hergestellt und am Ende mit einer Liaison aus Sahne und Eigelb verfeinert, was ihr die charakteristische samtartige Konsistenz verleiht. Why the other options are incorrect: • Sie ist eine völlig klare,



Unlock all 496 questions + timed mock exams

→ <https://certs.theorypractice.app/koch-kochin>

\$2.99/week or \$6.99/month · cancel anytime · scan to start

Unofficial study material · not affiliated with any certifying body



ungekochte Suppe ohne jegliche Bindung: Klare Suppen ohne Bindung sind Consommés oder Bouillons; die Velouté-Suppe ist stets gebunden. • Sie wird ausschließlich aus püriertem Gemüse ohne Fettzusatz hergestellt: Reine pürierte Gemüsesuppen ohne weitere Bindung bezeichnet man als Cremesuppe oder Purée-Suppe, nicht als Velouté. • Sie enthält immer Tomaten als Hauptzutat und hat eine rötliche Farbe: Tomaten als Pflichtbestandteil sind kein Merkmal der Velouté-Suppe; die Tomatensuppe ist eine eigenständige Suppenkategorie.

15. A — Eine cremige, gebundene Suppe, die traditionell aus Krustentieren wie Hummer oder Garnelen hergestellt wird

Eine Bisque ist eine sämige, gebundene Cremesuppe, die klassischerweise aus Krustentieren (z. B. Hummer, Garnelen, Krebse) hergestellt wird. Die Schalen werden ausgeröstet, das Fleisch püriert und die Suppe mit Sahne und Cognac verfeinert. Why the other options are incorrect: • Eine klare, ungeklärte Brühe aus Muscheln und Weißwein: Eine klare Brühe aus Muscheln ist eher eine Moules-Bouillon oder ein Muschelfondue – keine gebundene Bisque. • Ein kalter Fischsalat, der als Vorspeise im französischen Stil gereicht wird: Ein kalter Fischsalat ist eine Vorspeise und gehört nicht zur Kategorie der Suppen. • Ein Fischgericht in einer leichten Weißweinsauce, serviert als warmer Zwischengang: Ein Fischgericht in Weißweinsauce ist ein eigenständiger Gang, keine Suppe – diese Begriffe dürfen nicht verwechselt werden.

16. C — Bei saisonaler Menügestaltung werden Zutaten verwendet, die zur jeweiligen Jahreszeit frisch und in bester Qualität erhältlich sind

Saisonale Menügestaltung orientiert sich am natürlichen Angebot der Jahreszeiten: Zutaten werden dann eingesetzt, wenn sie frisch, qualitativ hochwertig und häufig auch preisgünstig sind – z. B. Spargel im Frühjahr, Beeren im Sommer oder Wild im Herbst. Why the other options are incorrect: • Saisonale Menüs sind stets günstiger, da ausschließlich Restbestände der Saison verwertet werden: Saisonale Frischware ist nicht automatisch günstiger durch Resteverwertung – der Preisvorteil entsteht durch natürliches Überangebot, nicht durch die Nutzung minderwertiger Restbestände. • Ein saisonales Menü darf ausschließlich regional erzeugte Produkte enthalten und keinerlei Importware: Saisonale und regionale Küche überschneiden sich oft, sind aber nicht identisch. Saisonale Zutaten können durchaus aus anderen Regionen oder Ländern stammen. • Saisonale Menüplanung bedeutet, dass das gesamte Restaurantangebot nur einmal pro Jahr überarbeitet wird: Ein saisonales Menü wechselt mindestens viermal jährlich mit den Jahreszeiten – eine jährliche Überarbeitung würde dem Konzept widersprechen.

17. C — 50 kg

Der durchschnittliche Lagerbestand ergibt sich als Mittelwert aus Anfangs- und Endbestand: $(80 \text{ kg} + 20 \text{ kg}) \div 2 = 50 \text{ kg}$. Why the other options are incorrect: • 60 kg: 60 kg ist die Differenz aus Anfangs- und Endbestand ($80 - 20 = 60$), nicht der Durchschnitt – hier wird subtrahiert statt gemittelt. • 30 kg: 30 kg entspricht weder der korrekten Differenz noch dem richtigen Mittelwert der beiden Lagerbestände. • 40 kg: 40 kg ergibt sich aus keiner gültigen Berechnungsformel auf Basis der genannten Anfangs- und Endbestände.

18. B — 300 %

Kalkulationsaufschlag = $(\text{Nettoverkaufspreis} - \text{Wareneinsatz}) \div \text{Wareneinsatz} \times 100 = (12,00 - 3,00) \div 3,00 \times 100 = 300 \%$. Why the other options are incorrect: • 75 %: 75 % hat keine direkte rechnerische Grundlage; der Aufschlag bezieht sich auf den Wareneinsatz als Basis, nicht auf den Verkaufspreis. • 25 %: 25 % entspricht der Wareneinsatzquote ($3,00 \div 12,00 \times 100$), also dem Anteil des Wareneinsatzes am NVP – nicht dem Aufschlagsatz. • 400 %: 400 % entstünde, wenn man den NVP direkt durch den Wareneinsatz dividierte ($12 \div 3 \times 100$), ohne vorher die Differenz zu bilden.



Unlock all 496 questions + timed mock exams

→ <https://certs.theorypractice.app/koch-kochin>

\$2.99/week or \$6.99/month · cancel anytime · scan to start

Unofficial study material · not affiliated with any certifying body



19. C — Als prozentualer Aufschlag auf die festgesetzte Einkommen- oder Lohnsteuerschuld

Die Kirchensteuer berechnet sich in den meisten Bundesländern als prozentualer Aufschlag (8 % oder 9 %) auf die festgesetzte Einkommensteuer bzw. Lohnsteuer und ist damit einkommensabhängig. Why the other options are incorrect: • Als prozentualer Aufschlag auf die zu zahlende Umsatzsteuer: Die Umsatzsteuer ist keine Bemessungsgrundlage für die Kirchensteuer; diese knüpft stets an die persönliche Einkommensteuerschuld an. • Als fester Jahresbetrag, der für alle Kirchenmitglieder gleich ist: Die Kirchensteuer ist keine Kopfsteuer mit Einheitsbetrag, sondern richtet sich nach der individuellen Steuerlast des Mitglieds. • Als prozentualer Anteil am Bruttoeinkommen ohne Berücksichtigung von Freibeträgen: Das Bruttoeinkommen ohne steuerliche Korrekturen ist keine rechtlich vorgesehene Bemessungsgrundlage; maßgeblich ist die bereits ermittelte Einkommensteuerschuld.

20. C — Unternehmer, die umsatzsteuerpflichtige Ausgangsumsätze erzielen.

Unternehmer, die selbst umsatzsteuerpflichtige Leistungen erbringen, können die von anderen Unternehmern in Rechnung gestellte Umsatzsteuer (Vorsteuer) beim Finanzamt geltend machen und mit ihrer eigenen Umsatzsteuerschuld verrechnen. So wird eine Doppelbelastung im Produktionsprozess vermieden. Why the other options are incorrect: • Jede Privatperson, die eine Rechnung mit ausgewiesener Umsatzsteuer erhält.: Privatpersonen als Endverbraucher sind nicht zum Vorsteuerabzug berechtigt – die Umsatzsteuer verbleibt bei ihnen als endgültige wirtschaftliche Belastung. • Nur Kapitalgesellschaften (GmbH, AG) mit einem Jahresumsatz von mindestens 100.000 €.: Die Rechtsform und ein Mindestumsatz sind für den Vorsteuerabzug grundsätzlich nicht maßgeblich. Entscheidend ist die unternehmerische Tätigkeit mit steuerpflichtigen Ausgangsumsätzen. • Ausschließlich Unternehmen im produzierenden Gewerbe.: Der Vorsteuerabzug ist nicht auf das produzierende Gewerbe beschränkt, sondern steht allen Unternehmern mit steuerpflichtigen Ausgangsumsätzen zu – also auch Dienstleistungsunternehmen oder Handelsbetrieben.

21. C — 12 Monate

Die maximale Bezugsdauer des Arbeitslosengeldes I beträgt für Personen unter 50 Jahren 12 Monate. Diese Höchstdauer wird bei 24 Monaten versicherungspflichtiger Beschäftigung innerhalb der Rahmenfrist erreicht. Why the other options are incorrect: • 6 Monate: Eine Bezugsdauer von 6 Monaten entspräche einer Vorbeschäftigungszeit von lediglich 12 Monaten. Mit 24 Monaten Vorversicherungszeit hat der Arbeitnehmer Anspruch auf die volle Höchstdauer von 12 Monaten. • 9 Monate: Eine Bezugsdauer von 9 Monaten entspricht 18 Monaten Vorversicherungszeit. Mit 24 Monaten Vorbeschäftigung besteht Anspruch auf 12 Monate ALG I. • 15 Monate: Eine Bezugsdauer von 15 Monaten steht erst Versicherten zu, die das 50. Lebensjahr vollendet haben und mindestens 30 Monate Vorversicherungszeit nachweisen können.

22. C — 5 Pflegegrade

Seit der Pflegereform 2017 gibt es in der gesetzlichen Pflegeversicherung fünf Pflegegrade (1 bis 5), die den Grad der Beeinträchtigung der Selbstständigkeit einer Person abbilden. Why the other options are incorrect: • 3 Pflegegrade: 3 Pflegegrade entsprechen dem alten System der Pflegestufen (1–3), das bis Ende 2016 galt und durch die Reform 2017 abgelöst wurde. • 4 Pflegegrade: 4 Pflegegrade existieren weder im alten noch im neuen System der Pflegeversicherung – diese Zahl ist schlicht unzutreffend. • 6 Pflegegrade: 6 Pflegegrade gibt es nicht; das geltende Recht sieht maximal Pflegegrad 5 für Menschen mit schwersten Beeinträchtigungen vor.

23. C — Arbeitslosenversicherung (ALV)

Das Kurzarbeitergeld ist eine Leistung der Arbeitslosenversicherung und wird von der Bundesagentur für Arbeit ausbezahlt. Es soll bei vorübergehendem Arbeitsausfall Beschäftigung sichern und Entlassungen



Unlock all 496 questions + timed mock exams

→ <https://certs.theorypractice.app/koch-kochin>

\$2.99/week or \$6.99/month · cancel anytime · scan to start

Unofficial study material · not affiliated with any certifying body



vermeiden. Why the other options are incorrect: • Gesetzliche Krankenversicherung (GKV): Die GKV erbringt Leistungen im Krankheitsfall (z. B. ärztliche Behandlung, Krankengeld), nicht jedoch Leistungen bei konjunkturbedingtem Arbeitsausfall. • Gesetzliche Rentenversicherung (GRV): Die GRV erbringt Leistungen bei Alter, Erwerbsminderung und Tod (Hinterbliebenenrenten), nicht bei vorübergehendem betrieblichem Arbeitsausfall. • Gesetzliche Unfallversicherung (GUV): Die GUV ist ausschließlich für Arbeitsunfälle und Berufskrankheiten zuständig; konjunkturbedingte Kurzarbeit fällt nicht in ihren Leistungsbereich.

24. B — Das Realeinkommen der Konsumenten steigt (bei einem normalen Gut).

Steigende Realeinkommen erhöhen bei normalen Gütern die Kaufbereitschaft – die gesamte Nachfragekurve verschiebt sich nach rechts. Dies ist eine Änderung der Nachfragebedingungen, nicht eine Bewegung entlang der bestehenden Kurve. Why the other options are incorrect: • Der Preis des Gutes selbst sinkt.: Falsch. Eine Preissenkung des Gutes selbst führt zu einer Bewegung entlang der bestehenden Nachfragekurve, nicht zu einer Verschiebung der Kurve. • Der Preis eines komplementären Gutes steigt.: Falsch. Steigt der Preis eines komplementären Gutes (z. B. Drucker wird teurer → weniger Nachfrage nach Druckerpatronen), sinkt die Nachfrage – die Kurve verschiebt sich nach links. • Die Bevölkerungszahl in der Region nimmt ab.: Falsch. Eine sinkende Bevölkerungszahl reduziert die Gesamtnachfrage – die Kurve verschiebt sich nach links, nicht nach rechts.

25. C — Die Nachfrage nach dem inferioren Gut sinkt, weil Haushalte auf höherwertige Substitute ausweichen.

Inferiore (minderwertige) Güter zeichnen sich durch eine negative Einkommenselastizität aus: Bei steigendem Einkommen ersetzen Verbraucher sie durch qualitativ bessere Güter, z. B. Markenprodukte statt Billigmarken. Why the other options are incorrect: • Die Nachfrage nach dem inferioren Gut steigt, weil Haushalte generell mehr konsumieren können.: Das ist die Reaktion bei normalen Gütern (positive Einkommenselastizität) – bei inferioren Gütern gilt das Gegenteil. • Die Nachfrage nach dem inferioren Gut bleibt konstant, da Einkommen die Güterqualität nicht beeinflusst.: Einkommen beeinflusst sehr wohl Nachfrageentscheidungen; inferiore Güter sind gerade durch ihre negative Einkommenselastizität definiert. • Das Angebot des inferioren Gutes steigt, weil Hersteller von der höheren Kaufkraft profitieren wollen.: Die Frage betrifft die Nachfragerreaktion, nicht das Angebotsverhalten; außerdem sinkt die Nachfrage nach inferioren Gütern bei steigendem Einkommen.

26. C — Das Angebot steigt und der Gleichgewichtspreis sinkt.

Eine Produktionssubvention senkt die Herstellungskosten, sodass Anbieter bei gleichem Marktpreis mehr produzieren. Die Angebotskurve verschiebt sich nach rechts; bei konstanter Nachfrage sinkt der Gleichgewichtspreis und die Gleichgewichtsmenge steigt. Why the other options are incorrect: • Das Angebot sinkt, da staatliche Eingriffe die Planungssicherheit der Hersteller verringern.: Subventionen senken die Kosten und erhöhen den Produktionsanreiz – das Angebot steigt, es sinkt nicht. • Die Nachfrage sinkt, da staatliche Subventionen die wahrgenommene Qualität mindern.: Eine angebotsseitige Subvention wirkt nicht direkt auf die Nachfrageseite; die Nachfrage bleibt davon unberührt. • Der Gleichgewichtspreis steigt, da Hersteller höhere Gewinne anstreben.: Durch das gestiegene Angebot und den resultierenden Wettbewerbsdruck sinkt der Gleichgewichtspreis – er steigt nicht.

27. C — Berufs- und arbeitspädagogische Eignung, in der Regel nachgewiesen durch die AEVO-Prüfung

Nach § 30 BBiG i. V. m. der AEVO müssen Ausbilder persönlich und fachlich geeignet sein. Die berufs- und arbeitspädagogische Eignung wird in der Regel durch das Bestehen der AEVO-Prüfung nachgewiesen. Why



Unlock all 496 questions + timed mock exams

→ <https://certs.theorypractice.app/koch-kochin>

\$2.99/week or \$6.99/month · cancel anytime · scan to start

Unofficial study material · not affiliated with any certifying body



the other options are incorrect: • Einen Hochschulabschluss im jeweiligen Ausbildungsberuf: Ein Hochschulabschluss ist keine gesetzliche Voraussetzung; entscheidend sind fachliche und pädagogische Eignung. • Mindestens zehn Jahre einschlägige Berufserfahrung: Das BBiG schreibt keine Mindestdauer von zehn Jahren Berufserfahrung vor; die AEVO regelt den Nachweis der pädagogischen Eignung. • Eine abgeschlossene Lehrerausbildung an einer staatlichen Berufsschule: Eine staatliche Lehrerausbildung ist für betriebliche Ausbilder nicht erforderlich; diese Qualifikation betrifft ausschließlich Berufsschullehrer.

28. C — Umweltschutz (ökologische Nachhaltigkeit) und gerechte Einkommens- und Vermögensverteilung

Das Magische Sechseck ergänzt die vier klassischen Ziele (Preisstabilität, Vollbeschäftigung, Wirtschaftswachstum, außenwirtschaftliches Gleichgewicht) um Umweltschutz sowie eine gerechte Einkommens- und Vermögensverteilung. Why the other options are incorrect: • Bildungsförderung und technologische Innovation: Bildung und Innovation sind wirtschaftspolitisch bedeutsam, gehören aber nicht zu den definierten Zielen des Magischen Sechsecks. • Soziale Sicherheit und Ausbau der öffentlichen Infrastruktur: Soziale Sicherheit und Infrastruktur sind wichtige Politikfelder, aber keine eigenständigen Ziele innerhalb des Magischen Sechsecks. • Preisstabilität und Vollbeschäftigung: Preisstabilität und Vollbeschäftigung sind bereits Bestandteil des Magischen Vierecks – sie werden durch das Sechseck nicht neu hinzugefügt.

29. C — 20 Arbeitstage

§ 3 Abs. 1 BUrlG legt den Mindesturlaub auf 24 Werktage fest, wobei Werktage alle Tage außer Sonn- und Feiertagen sind (also auch Samstag = 6 Werktage/Woche). Bei einer Fünf-Tage-Woche ergibt die Umrechnung 20 Arbeitstage ($24 \div 6 \times 5$). Why the other options are incorrect: • 28 Arbeitstage: 28 Arbeitstage übersteigen den gesetzlichen Mindestanspruch; ein solcher Urlaubsumfang kann tarif- oder einzelvertraglich vereinbart werden, ist aber nicht gesetzlich vorgeschrieben. • 24 Arbeitstage: 24 Werktage nach BUrlG beziehen sich auf eine Sechs-Tage-Woche (Montag bis Samstag). Bei einer Fünf-Tage-Woche sind es umgerechnet nur 20 Arbeitstage. • 30 Arbeitstage: 30 Urlaubstage liegen deutlich über dem gesetzlichen Mindestniveau und sind nur durch tarif- oder einzelvertragliche Regelungen möglich.

30. C — Butter wird bei schonender Hitze langsam geschmolzen, wobei Wasser verdampft und Milcheiweiß abgeschöpft wird, sodass reines Butterfett zurückbleibt

Beim Klären wird Butter bei niedriger Temperatur langsam geschmolzen. Das Wasser verdampft, und das Milcheiweiß (Kasein) steigt als weißer Schaum auf und wird abgeschöpft. Das zurückbleibende reine Butterfett (Butterschmalz/Ghee) ist deutlich hitzebeständiger als normale Butter und verbrennt nicht so leicht. Why the other options are incorrect: • Butter wird mit Eigelb und Zitronensaft zu einer warmen Emulsionssauce aufgeschlagen: Das Aufschlagen von Butter mit Eigelb und Zitronensaft beschreibt die Zubereitung einer Sauce Hollandaise, nicht das Klären von Butter. • Butter wird eingefroren, damit sich feste Milcheiweißpartikel leichter von der flüssigen Phase trennen lassen: Einfrieren von Butter ist kein Verfahren zum Klären. Zur Trennung von Wasser, Eiweiß und Fett ist Wärme notwendig, nicht Kälte. • Butter wird mit Kräutern und Gewürzen aromatisiert und anschließend durch ein feines Sieb abgeseiht: Das Infundieren von Butter mit Kräutern und Absieben beschreibt die Herstellung aromatisierter Butter (z. B. Kräuterbutter als Infusion), nicht das Klären zur Reinigung des Butterfetts.



Unlock all 496 questions + timed mock exams

→ <https://certs.theorypractice.app/koch-kochin>

\$2.99/week or \$6.99/month · cancel anytime · scan to start

Unofficial study material · not affiliated with any certifying body



Ready to pass?

Unlock the full Koch Köchin bank, every explanation, and unlimited timed mock exams.

Scan to start practising

<https://certs.theorypractice.app/koch-kochin>

Also on iOS & Android — search your exam name on the App Store or Google Play



Unlock all 496 questions + timed mock exams

→ <https://certs.theorypractice.app/koch-kochin>

\$2.99/week or \$6.99/month · cancel anytime · scan to start