

МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

ДЪРЖАВЕН ЗРЕЛОСТЕН ИЗПИТ ПО НЕМСКИ ЕЗИК

21.05.2021 г.

Вариант 1

Модул 2 – време за работа 60 мин.

II. GRAMMATIK UND WORTSCHATZ

Teil B

Aufgabe: *Lesen Sie bitte zuerst den Text im Zusammenhang! Kreuzen Sie danach A), B), C) oder D) auf dem Antwortblatt an, nachdem Sie ein passendes Wort für die Lücke ausgesucht haben!*

Der Kiosk – eine deutsche Institution

Manchmal geht einem am Sonntag oder abends unter der Woche die Milch aus. Vielleicht will ... (31) auch eine rauchen oder ein kaltes Bier trinken. Aber in Deutschland sind die Geschäfte dann ... (32) zu. Wie gut, wenn man einen Kiosk in der Nähe hat. Der ... (33) einen nach Ladenschluss mit Tabak, Alkohol und Lebensmitteln – und ist für viele ... (34) eine echte Institution.

Das fängt schon beim Namen an: ... (35) Region heißen Kioske nämlich anders. In der früheren DDR wurde der Spätkauf erfunden, ... (36) Arbeiter nach Feierabend noch etwas essen oder trinken konnten. Der Name hielt sich, wird aber oft liebevoll mit „Späti“ abgekürzt. Kommt man nach Westen an Rhein und Ruhr, ... (37) einem eher „Büdchen“ und „Trinkhallen“.

Der Kiosk ist nicht überall in Deutschland verbreitet, aber ... (38) für Menschen in Großstädten gehört er zum Lebensgefühl. Wer samstags mit Freunden ausgeht, geht oft erst zum Kiosk und kauft sich etwas zu trinken. Sich mit einer Flasche Bier in der Hand ... (39) zu setzen, gilt in der ... (40) auch nicht als asozial, sondern als bodenständig. Geht es später weiter zur Party, kauft man sich noch ein „Wegbier“ zum Mitnehmen, das am Kiosk ... (41) ist als in einer Bar.

... (42) Kioske so beliebt sind, liegt aber nicht nur ... (43) günstigen Preisen. Für viele zählt beim Kiosk ... (44) die Atmosphäre – besonders in der warmen Jahreszeit. Vielleicht kommt man mit einem alten Bekannten oder einer Nachbarin ... (45) und plaudert einen ganzen Abend lang. Und vergisst ganz, dass man eigentlich Party machen wollte.

- | | | | |
|---------------------|-------------------|---------------|---------------------|
| 31. A) kein | B) ein | C) man | D) es |
| 32. A) regelmäßig | B) in der Regel | C) regelrecht | D) in der Regelzeit |
| 33. A) besorgt | B) versorgt | C) entsorgt | D) vorsorgt |
| 34. A) Leuten | B) Deutscher | C) Deutsche | D) Deutschen |
| 35. A) In der | B) Bei dem | C) Zu jeder | D) Je nach |
| 36. A) wo | B) denn | C) wenn | D) wie |
| 37. A) begegnen | B) treffen | C) stoßen | D) sehen |
| 38. A) genauer | B) vor alles | C) vor allem | D) prinzipiell |
| 39. A) davor | B) vor ihn | C) vor ihm | D) vor dem |
| 40. A) Offenheit | B) Öffentlichkeit | C) Umfeld | D) Umgebung |
| 41. A) angenehmer | B) interessanter | C) sicherer | D) billiger |
| 42. A) Weil | B) Denn | C) Dass | D) Trotz |
| 43. A) auf die | B) an den | C) in den | D) wegen die |
| 44. A) besser | B) schneller | C) gerne | D) eher |
| 45. A) auf die Rede | B) im Gespräch | C) ans Wort | D) ins Gespräch |

III. LESEVERSTEHEN

Text A

Aufgabe: *Lesen Sie bitte zuerst den Text. Kreuzen Sie danach die richtige Antwort A), B), C) oder D) auf dem Antwortblatt an. /Fragen 46 – 50/*

„Hier kann ich meine Kreativität ausleben“

Chris Wickremeratne (22) kochte schon als Kind gerne mit seiner Mutter. Während seiner Ausbildung als Koch im Hotel Westin Grand Frankfurt lernt er nun die gehobene Küche in unterschiedlichen Einsatzbereichen kennen.

Das Hotel Westin Grand Frankfurt bietet Mitarbeitern und Azubis genügend Raum, sich zu entfalten. Sie arbeiten in einer großen Küche, die die beiden hoteleigenen Restaurants beliefert. Mit gehobener À-la-Carte-Küche und Live-Kochstationen findet jeder Koch hier genügend Möglichkeiten, sich zu betätigen und zu spezialisieren. Das gilt auch für Koch-Azubis wie Chris Wickremeratne. Der junge Mann, der nach der Realschule die Fachhochschulreife abgelegt hat, lernt nun im dritten und damit letzten Lehrjahr die Kunst der Pfannen und Töpfe.

Chris Wickremeratne entdeckte seine Liebe zum Kochen schon, als er noch klein war: „Bereits als ich kaum über den Herd schauen konnte, kochten meine Mutter und ich gemeinsam alle möglichen Gerichte“, erinnert er sich. Was lag also näher, als seine Leidenschaft zum Beruf zu machen? Das war für Chris Wickremeratne allerdings erst der zweite Schritt nach dem Abi. „Ich hatte zunächst ein Informatikstudium probiert, aber schnell gemerkt: Langes Sitzen ist nichts für mich. Ich muss aktiv sein!“ So begann er seine Ausbildung in dem großen Hotel in Frankfurt und hat es bis heute nicht bereut: „Hier kann ich meine Kreativität ausleben.“

Als Auszubildender wechselt Chris Wickremeratne regelmäßig den Bereich der Küche, in dem er tätig ist. In der Fachsprache nennt man diese Bereiche Posten. „Ich bin oft auf dem À-la-Carte-Posten beschäftigt und bereite Gerichte von der Speisekarte zu, wie Burger oder Salate. Aber ich war auch schon auf dem Posten des Sauciers, der für die Soßen zuständig ist, oder auf dem des Gardemangers, der für die kalte Küche verantwortlich ist.“

Azubis sind in der Küchen-Hierarchie den Jungköchen und den jeweiligen Postenchefs unterstellt. Die À-la-Carte-Küche im Restaurant *GrandSeven* ist international und bietet beispielsweise Speisen vom argentinischen Rind ebenso wie lokale Klassiker wie Tafelspitz.

Der Auszubildende ist sich bewusst, dass sein Beruf ihm viel Kreativität abfordert. Flexibilität und Teamgeist sollte ein Koch ebenso mitbringen, findet er. Dabei muss er besonders bei den Arbeitszeiten flexibel sein. Meistens arbeitet Chris Wickremeratne im Spätdienst von 15.30 Uhr bis Mitternacht. Manchmal muss er aber auch kurzfristig für Kollegen einspringen. „Natürlich finde ich das ärgerlich, aber es gehört dazu. Meine Freunde und Familie reagieren da verständnisvoll.“ Den Spätdienst am Wochenende sieht er auch positiv. „Danach kann ich immer noch etwas unternehmen.“ Dafür verzichtet er auf geregelte Arbeitszeiten, wie er sie etwa in einer Kantine hätte.

Eine Woche im Monat verbringt der Azubi nicht in der Hotelküche, sondern in der Berufsschule. Neben allgemeinen Fächern wie Deutsch, Religion, Wirtschaft oder Fremdsprachen steht Praxisunterricht auf dem Lehrplan. „Die angehenden Köche lernen dabei in Lernfeldern wie „Arbeiten in der Küche“, „Arbeiten im Service“, „Bankett“ oder „Büfets“, die sich durch die gesamte Ausbildung ziehen. „Wir erfahren dabei alles über Hygienevorschriften, wie wir den Arbeitsplatz strukturieren müssen, über verschiedene Schneid- und Bratmethoden oder schrittweise, wie wir kompliziertere Gerichte kochen.“

Chris Wickremeratnes Ausbildung geht allmählich auf die Zielgerade. „Demnächst folgt noch ein Themenschwerpunkt zur Patisserie, also unter anderem der Herstellung von Desserts. „Konkrete Pläne für die Zeit nach seiner Abschlussprüfung hat er noch nicht. Doch er könnte sich vorstellen, ins Ausland zu gehen. „Oder ich hänge noch ein Studium im Bereich Ernährung an.“ Und irgendwann könnte er auch sein eigenes Restaurant gründen.

46. Chris Wickremeratne ...

- A) hat nach dem Hauptschulabschluss eine Fachhochschulreife abgelegt.
- B) bildet sich als Koch im Hotel Westin Grand Frankfurt bei seiner Mutter aus.
- C) befindet sich momentan im letzten Jahr seiner Kochausbildung.
- D) hat auch ein Informatikstudium absolviert.

47. Die Auszubildenden ...

- A) dürfen in der Küche nur Salate und Burger zubereiten.
- B) wechseln regelmäßig die Arbeitsbereiche.
- C) arbeiten selbstständig auf ihren Posten.
- D) bereiten nur internationale Speisen vor.

48. Über seine Arbeit erzählt Chris Wickremeratne, dass ...

- A) er am liebsten in der Nacht arbeitet.
- B) der Beruf Kreativität und Flexibilität verlangt.
- C) man die Kollegen ständig vertreten soll.
- D) er lieber in einer Kantine arbeiten würde.

49. Während der Ausbildung an der Berufsschule ...

- A) haben die Auszubildenden Praxisunterricht in verschiedenen Arbeitsbereichen.
- B) haben die Auszubildenden eine Woche pro Monat keinen Unterricht.
- C) wählt jeder Auszubildende sein Lernfeld nach seinen Bedürfnissen aus.
- D) sollen die Auszubildenden Deutsch und Fremdsprachen nicht lernen.

50. Nach der Abschlussprüfung

- A) weiß Chris noch nicht, was er unternehmen wird.
- B) eröffnet Chris ein eigenes Restaurant.
- C) beginnt Chris im Ausland zu studieren.
- D) beschäftigt sich Chris mit Dessertherstellung.