**Gamification-Projekt | Lehrlingsquiz**

**Vier Bereiche mit verschiedenen Quizzes/Aufgaben:**

1. **Erkennen von Lebensmitteln**
   1. Brotsorten erkennen & zuordnen
      * Anweisung: „Sortiere die verschiedenen Brote zu den richtigen Brotsorten. Du kannst die Brote einfach anklicken und in den passenden Brotkorb fallen lassen.“
      * Es soll ein Bild dargestellt werden, bei dem es z.B. verschiedene Brotkörbe gibt, die Brotkörbe sind beschriftet mit „Weißbrot, Gebäck, Schwarzbrot“. Darüber sind verschiedene Wörter (z.B. „Laugenstangerl, Toastbrot, Semmel, Vollkornbrot“). Mittels Drag & Drop sollen die Brotarten dem richtigen Brotkorb zugeordnet werden.
      * Wenn alle Brotarten richtig sind 🡪 1 Punkt, sonst 0 Punkte
   2. Gemüse erkennen & zuordnen
      * Anweisung: „Als Koch:Köchin arbeitet man täglich mit frischem Gemüse. Erkennst du die verschiedenen Gemüsesorten? Ziehe das Gemüse zu seiner richtigen Bezeichnung.“
      * Gleicher Aufbau wie beim Brot, nur mit Gemüse.  
        Unten stehen nur die richtigen Bezeichnungen des Gemüses und darüber sind die entsprechenden Bilder dazu, die richtig zugeordnet werden müssen.
      * Karotte, Zucchini, Kohlrabi, Radieschen, Lauch (Porree), Jungzwiebel
      * Wenn alle Gemüsesorten richtig sind 🡪 1 Punkt, sonst 0 Punkte
2. **Zubereitungsarten & Menüerkennung**
   1. Menübestandteile:
      * Anweisung: „Als Koch:Köchin ist es natürlich auch wichtig, die richtige Abfolge eines Menüs zu kennen, damit du weißt, wann welches Gericht an der Reihe ist. Klicke auf die einzelnen Menübestandteile und gib sie in die richtige Reihenfolge.“
      * Einfache Quizfrage – hier sollen die einzelnen Bestandteile in durch Klicken in die richtige Reihenfolge gebracht werden.
        1. Suppe
        2. Dessert
        3. Hauptspeise
        4. Kalte Vorspeise
      * Wenn die Reihenfolge richtig zugeordnet wurde 🡪 1 Punkt, sonst 0 Punkte
      * „Super, und jetzt bereiten wir unsere Hauptspeise zu – heute gibt es ein Wiener Schnitzel!“
   2. Zutaten Wiener Schnitzel
      * Anweisung: „Kennst du die typischen Zutaten für ein traditionelles Wiener Schnitzel mit klassischer Beilage? Gib alle richtigen Zutaten in die Pfanne!“
      * Hintergrund soll ein Bild einer Küche mit einer Herdplatte und einer Pfanne sein. Darüber gibt es die Icons mit Bezeichnung verschiedener Zutaten. Die Zutaten, die man für die ein klassisches Wienerschnitzel benötigt, müssen in die Pfanne gezogen werden.
      * Zutaten:  
        Eier, Milch, Tomaten, Rosmarin, Mehl, Semmelbrösel Champignons, Nudeln, Schweinefleisch, Kartoffeln, Zitrone, Kalbsfleisch, Schnittlauch, Petersilie, Butterschmalz
      * Pro richtig zugeordnete Zutat 🡪 1 Punkt (max. 8 Punkte)
   3. Schnitzel panieren
      * Anweisung: „Was darf bei der Zubereitung eines leckeren Schnitzels nicht fehlen? Richtig! Natürlich das Panieren unseres Schnitzels!  
        Doch wie war nochmal die richtige Reihenfolge beim Panieren?“
      * Hintergrundbild ändert sich – wieder ein Bild einer Küche, diesmal jedoch mit 3 nummerierten Schüsseln. In diese Schüsseln sollen die Zutaten in die richtige Reihenfolge reingezogen werden.
        1. Mehl
        2. Eier
        3. Semmelbrösel
      * Wenn die Reihenfolge richtig ist 🡪 1 Punkt, sonst 0 Punkte
   4. Bild eines Schnitzels auf nächster Seite einblenden  
      „Geschafft! Das hast du dir jetzt redlich verdient!“
3. Kundenorientierung
   1. Anweisung: „Bei uns in der Lehre zum Koch/zur Köchin bist du auch in der Essensausgabe eingeteilt.  
      Ein Kunde hat einen besonderen Wunsch – wie reagierst du?“
   2. Bild von Essensausgabe und einem Gast, es erscheint eine Sprechblase über dem Gast: „Oh lecker, heute gibt es Schnitzel! Ich mag aber keine Kartoffeln, könnte ich stattdessen auch Reis haben?“  
      Danach Single-Choice-Antworten zur Auswahl:
      * Nein, das ist nicht möglich.
      * Ja, selbstverständlich können Sie auch Reis bekommen.
      * Moment, ich stimme das noch kurz mit unserer Küchenleitung ab.
   3. Wenn richtig 🡪 1 Punkt, sonst 0 Punkte
4. Quiz zum Unternehmen Eurest (Schätzfragen)
   1. Hintereinander werden 3 Schätzfragen mit Single-Choice-Antworten gestellt.
   2. Die richtige Antwort soll nach Auswahl der Antwort eingeblendet werden.
   3. Pro richtiger Antwort 🡪 1 Punkt, sonst 0 Punkte
   4. Fragen:
      * „Was denkst du, wie viele Mitarbeiter:innen beschäftigt Eurest in ganz Österreich?“
        1. Ca. 700 Mitarbeiter:innen
        2. Ca. 1.100 Mitarbeiter:innen
        3. Ca. 1.600 Mitarbeiter:innen
      * „Schätze mal – wie viele Lehrlinge bildet Eurest jedes Jahr im Durchschnitt insgesamt aus?“
        1. Durchschnittlich 8 Lehrlinge
        2. Durchschnittlich 30 Lehrlinge
        3. Durchschnittlich 65 Lehrlinge
      * „Wie viele Restaurants betreiben wir deiner Einschätzung nach in ganz Österreich?“
        1. Ca. 10 Restaurants
        2. Ca. 60 Restaurants
        3. Ca. 100 Restaurants

**Auflösung:**

* Einblendung eines Bilds von unseren Lehrlingen
* Darunter Text:
  + Wenn man zwischen 12-16 Punkten erreicht hat 🡪 „Herzlichen Glückwunsch! Du bist perfekt für eine Koch-Lehre bei der Eurest geeignet!   
    Bewirb dich gleich hier: \*Link\*“
  + Wenn man weniger als 12 Punkte erreicht hat 🡪 „Du hast dich gut geschlagen! Dein Interesse an diesem Lehrberuf ist auf alle Fälle da, nur bei ein paar kleinen Punkten gibt es noch etwas Nachholbedarf. Das macht aber gar nichts – genau diese Fertigkeiten bekommst du dann bei uns vermittelt!  
    Bewerbe dich doch gleich hier: \*Link\* oder lies dir noch ein paar weitere Informationen hier \*Link\* durch!“