

Gap I | Koch/Köchin | 27.06.2024

<u>Vorspeise/Suppe</u>	<u>Hauptgang</u>
2 Stk. Kohlrabi* 200g Sahne	2 Stk. Maishähnchenbrust* 200g Egerlinge 200g Blattspinat*

Anforderungen:

- Die mit einem (*) gekennzeichneten Waren müssen im jeweiligen Gang verwendet werden.
- Stellen Sie 1 Gemüsebeilage her.
- Die Sättigungsbeilage kann nach Ihrer Wahl hergestellt werden
- Die Waren in den einzelnen Gängen dürfen untereinander nicht ausgetauscht werden.

Das Menü ist von jedem Prüfling für 4 Personen zu kochen.

Am Tag der Prüfung muss zu Beginn dem Prüfungsausschuss das von Ihnen erstellte Menü auf dem

von der IHK zugesandten Formblatt in siebenfacher Ausfertigung
 überreicht werden.

Anrichteweise:	
4 Portionen für Prüfer	<p style="text-align: center;">Die Teller für <u>Vorspeise</u> und <u>Hauptgang</u> können <u>nach Wahl</u> erfolgen.</p> <p style="text-align: center;">Die <u>Suppe</u> wird in der <u>Suppentasse</u> serviert.</p> <p style="text-align: center;">Die benötigten Teller müssen zu Beginn der Prüfung von jedem Prüfling angefordert/ausgewählt werden, jede Tellergröße darf nur <u>einmal</u> verwendet werden.</p> <p style="text-align: center;"><u>Tellerauswahl:</u> Suppentasse 33er - 4eckig 31er - rund 30er - 3eckig</p>

Der Allgemeine Warenkorb auf der zweiten Seite kann bei Ihrer Menügestaltung mitverwendet werden. Hauptbestandteil müssen jedoch die oben aufgeführten Waren sein.

Abschlussprüfung Koch/Köchin Allgemeiner Warenkorb

Es werden nur helle Brühen zur Verfügung gestellt, passend zum Fleisch und eine Gemüsebrühe

Rotwein	Zwiebeln	
Weißwein	Karotten	
Portwein	Lauch	Honig
Madeira	Sellerie	Puderzucker
	Schalotten	Zucker
	Champignons/ Egerlinge	Salz
Alufolie	Kartoffeln	
Frischhaltefolie	Cocktailtomaten	
Backpapier	Blattsalate Mix der Saison	Speisestärke
Bindfaden	Kresse Mix	Mehl
Pergamentpapier	Paprikaschoten, rot, gelb	Grieß
	Tomaten	Dunst
Schältomaten, Konserve	Knoblauch	Semmelbrösel
Tomatenmark	Kräuter, frisch	
	Gewürzsortiment, trocken	Eier
Hefe		Milch
Backpulver		Sahne
Natron	Butter	Crème fraîche/ Schmand
Blätterteig	Butterschmalz	
		geriebener Emmentaler
Basmatireis	Sonnenblumenöl/ Rapsöl	Parmesan am Stück
Langkornreis	Verschiedene Öle	
Rundkornreis	Verschiedene Essige	
Gekochter Schinken	mittelscharfer Senf	
Geräucherter	süßer Senf	
Schweinebauch	Meerrettich im Glas	
	Ketchup	
	Worcestershire Sauce	
	Oliven, schwarz und grün	
	Cornichons	

Mit den hier zusätzlich aufgeführten Materialien sollten Sie bei der Erstellung Ihres Menüs auskommen. Weitere Materialien, die im Magazin vorrätig sind, können wir Ihnen auf Anfrage am Prüfungstag zur Verfügung stellen.



Diese Kopfleiste ist unbedingt auszufüllen

Name, Vorname

158_____
Prüflings-Nr.

Arbeitsauftrag

Stellen Sie aus den Materialien des Warenkorbes ein 2-Gang-Menü für vier Personen zusammen. Verwenden Sie auf jeden Fall die gekennzeichneten Pflichtkomponenten.
Für den Menüvorschlag verwenden Sie dieses Formblatt (ohne Getränke, ohne Preis).

Der Menüvorschlag soll als Tischvorlage entsprechend den Menüregeln (GAD) sieben Mal am Tag der praktischen Prüfung mitgebracht werden (muss nicht handschriftlich sein).

Menüvorschlag

Hinweise für die Prüfungsteilnehmer im Ausbildungsberuf
Koch/Köchin (AO 2022) / Fachkraft Küche
Gestreckte Abschlussprüfung Teil 1

Im Interesse einer reibungslosen Durchführung der Prüfung bitten wir Sie, sich pünktlich einzufinden und folgendes zu beachten:

Praktische Prüfung

Mitzubringen sind:

Vollständige Berufskleidung, Haarnetz, Kopfbedeckung

Handelsübliche Messerkoffer, Werkzeuge / Utensilien, die in den Messerkoffer passen

Schreibgerät (Kugelschreiber, Bleistift, Lineal etc.)

Ordentliches Schuhwerk - entsprechend den Unfallverhütungsvorschriften
(Keine Turnschuhe jeglicher Art!)

Aus hygienischen Gründen ist sichtbares Piercing nicht erlaubt

Ferner ist zu beachten:

Den Anweisungen der Prüfungsausschussmitglieder ist Folge zu leisten.

Der Prüfungsraum darf nur mit Erlaubnis eines Prüfers verlassen werden.

Der Prüfraum darf bei Beendigung der Prüfung erst verlassen werden, wenn es der Beauftragte der Industrie- und Handelskammer bekannt gibt.

- Die Erstellung des Arbeitsablaufplans ist freiwillig. Dieser kann am Prüfungstag mitgebracht werden, fließt jedoch nicht in die Bewertung ein.
- Von 8.00 bis 11.00 Uhr findet die praktische Prüfung (Kochen) statt.
- Zwischen 11.00 Uhr und 12.00 Uhr sind die Teller auf Abruf anzurichten; anschließend findet das auftragsbezogene Fachgespräch statt. Das Fachgespräch dauert höchstens 15 Minuten.
- Zwischen 12.00 und 13.00 Uhr sind die erforderlichen Spül-, Reinigungs- und Aufräumarbeiten durchzuführen.
Die Arbeitsplätze sind sauber zu verlassen.

Die Nichtbeachtung dieser Hinweise stellt einen Verstoß gegen § 22 der Prüfungsordnung dar und kann zum Ausschluss von der Prüfung führen.

Dieses Schreiben haben Sie zusammen mit dem Einladungsschreiben Ihrem Ausbildungsbetrieb zur Kenntnisnahme vorzulegen und zur Prüfung mitzubringen.