

Abschlussprüfung Teil 1 - Koch/Köchin
Warenkorb
Freitag, 02.02.2023

<u>Vorspeise/Suppe</u>	<u>Hauptgang</u>
200g Mehl * 3 St. Eier 2 St. Auberginen * 2 St. Rote Paprika	3 St. Saiblinge * 300g Blattspinat 200g Polentagrieß*

Die mit einem (*) gekennzeichneten Waren müssen im jeweiligen Gang verwendet werden.

Außerdem müssen im Hauptgang ein Gemüse. Die Sättigungsbeilage kann nach Ihrer Wahl erstellt 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 bereitgestellten Formblatt in siebenfacher Ausfertigung

überreicht werden.

	Vorspeise	Hauptgang
4 Portion für Prüfer	rund 24 und 27, oval, rechteckig, Pastateller	rund 24 und 27, oval, rechteckig, Pastateller

***Der Allgemeine Warenkorb auf der zweiten Seite kann bei Ihrer Menügestaltung mit verwendet 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	Weißer Schokolade
Weißwein	Karotten	Vollmilchkuvertüre
Portwein	Lauch	Bittere Kuvertüre
Madeira	Sellerie	Marzipan
Grand Marnier	Schalotten	Kakao
Birnenbrand	Champignons/ Egerlinge	Vanilleschoten
	Kartoffeln	Pistazien
	Cocktailtomaten	Walnüsse
Alufolie	Blattsalate Mix der Saison	Pinienkerne
Frischhaltefolie	Paprikaschoten, rot, gelb	Mandeln, gehobelt
Backpapier	Tomaten	Haselnüsse, gemahlen
Bindfaden	Knoblauch	Haselnüsse, ganz
Pergamentpapier	Kräuter, frisch	
	Gewürzsortiment, trocken	Honig
SchältoMATen, Konserve		Puderzucker
Tomatensaft	Himbeeren TK	Zucker
Tomatenmark	Zitronen/ Limonen	Salz
	Orangen	Rosinen
Hefe	Äpfel	
Backpulver	Frischobst der Saison	Speisestärke
Natron	Melisse oder Minze	Mehl
Blätterteig		Grieß
Filo-/ Yufka- Teig	Butter	Dunst
	Butterschmalz	Semmelbrösel
Basmatireis		
Langkornreis	Sonnenblumenöl/ Rapsöl	Eier
Rundkornreis	Verschiedene Öle	Milch
Sushi Reis	Verschiedene Essige	Sahne
	Reisessig	Crème fraîche/ Schmand
Gekochter Schinken	mittelscharfer Senf	Joghurt, natur 3,5 % Fett
Geräucherter Schweinebauch	süßer Senf	geriebener Emmentaler
Kalbsknochen	Meerrettich im Glas	Parmesan am Stück
	Ketchup	
		Gelatine
		Agar Agar
	Worcestershire Sauce	Xanthan
		Sago
	Oliven, schwarz	Guarkernmehl
	Cornichons	Aprikotiere
		Preiselbeeren
		Johannisbeergelee
		Noriblatt

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)

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.