

## Sommerabschlussprüfung GAP 2 Koch/Köchin Warenkorb II 08.07.2024

<u>Vorspeise/Suppe</u>	<u>Hauptgang</u>	<u>Dessert</u>
300g Edamame * 200g Gurken 6 St. Radieschen 6 St. Wachteleier*	2 St Poularden * 300g Schälto­maten 2 St. Auberginen* 3 St. gelbe Paprika 250g Risottoreis	300g Kirschen frisch* 250g Sahne

### Anforderungen:

- Die mit einem (\*) gekennzeichneten Waren müssen im jeweiligen Gang verwendet werden.
- Stellen Sie im Hauptgang eine gezogene Sauce her.
- Stellen Sie 2 Gemüsebeilagen unter Verwendung unterschiedlicher Garverfahren her. Es darf kein Mischgemüse sein.
- Die Sättigungsbeilage kann nach Ihrer Wahl erstellt werden.
- Stellen Sie ein Dessert mit einer Cremespeise und mit einer gefrorenen oder einer gebackenen Komponente her
- Die Waren in den einzelnen Gängen dürfen untereinander nicht ausgetauscht werden.
- Bei der Gestaltung des Menüs beachten Sie die Menükunde nach GAD-Richtlinien.

**Das Menü ist von jedem Prüfling für 6 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.

	<u>Vorspeise</u>	<u>Hauptgang</u>	<u>Dessert</u>
6 Portion für Prüfer	rund 24 und 27, oval, rechteckig, Pasta, tiefer Teller	rund 24 und 27, oval, rechteckig, Pasta,	rund 24 und 27, oval, rechteckig, Pasta,

WK 1

Der Allgemeine Warenkorb auf der zweiten Seite kann bei Ihrer Menügestaltung mit verwendet werden.

**Hauptbestandteil müssen jedoch die oben aufgeführten Waren sein.**

## Sommerabschlussprüfung GAP 2 Koch/Köchin

### Warenkorb 1

08.07.2024

<u>Vorspeise/Suppe</u>	<u>Hauptgang</u>	<u>Dessert</u>
200g Ziegenfrischkäse * 2 St. Zucchini 1 St. Aubergine 50g Rucola	1 St Lammkeule mit Knochen * ( ca. 2,5 kg ) 500g breite Bohnen 1 Bd. Frühlingslauch 150g Cous Cous	3 St. Pfirsich * 200g weiße Kuvertüre 1 St. Vanilleschote

#### Anforderungen:

#### Anforderungen:

- Die mit einem (\*) gekennzeichneten Waren müssen im jeweiligen Gang verwendet werden.
- Stellen Sie im Hauptgang eine gezogene Sauce her.
- Stellen Sie 2 Gemüsebeilagen unter Verwendung unterschiedlicher Garverfahren her. Es darf kein Mischgemüse sein.
- Die Sättigungsbeilage kann nach Ihrer Wahl erstellt werden.
- Stellen Sie ein Dessert mit einer Cremespeise und mit einer gefrorenen oder einer gebackenen Komponente her
- Die Waren in den einzelnen Gängen dürfen untereinander nicht ausgetauscht werden.
- Bei der Gestaltung des Menüs beachten Sie die Menükunde nach GAD-Richtlinien.

**Das Menü ist von jedem Prüfling für 6 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.

	<u>Vorspeise</u>	<u>Hauptgang</u>	<u>Dessert</u>
6 Portion für Prüfer	rund 24 und 27, oval, rechteckig, Pasta, tiefer Teller	rund 24 und 27, oval, rechteckig, Pasta,	rund 24 und 27, oval, rechteckig, Pasta,

WK 2

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
Kaffeelikör	Champignons/ Egerlinge	Vanilleschoten
	Kartoffeln	Pistazien
	Cocktailtomaten	Walnüsse
Alufolie	Blattsalate Mix der Saison	Pinienkerne
Frischhaltefolie	Kresse Mix	Mandeln, gehobelt
Backpapier	Paprikaschoten, rot, gelb	Haselnüsse, gemahlen
Bindfaden	Tomaten	Haselnüsse, ganz
Pergamentpapier	Knoblauch	
	Kräuter, frisch	Honig
Schältomaten, Konserve	Gewürzsortiment, trocken	Puderzucker
Tomatenmark		Zucker
	Himbeeren TK	Salz
Hefe	Zitronen/ Limonen	Rosinen
Backpulver	Orangen	
Natron	Äpfel	Speisestärke
Blätterteig	Frischobst der Saison	Mehl
Filo-/ Yufka- Teig	Melisse oder Minze	Grieß
		Dunst
Basmatireis	Butter	Semmelbrösel
Langkornreis	Butterschmalz	
Rundkornreis		Eier
	Sonnenblumenöl/ Rapsöl	Milch
	Verschiedene Öle	Sahne
Gekochter Schinken	Verschiedene Essige	Crème fraîche/ Schmand
Geräucherter Schweinebauch		Joghurt, natur 3,5 % Fett
Kalbsknochen	mittelscharfer Senf	Quark
	süßer Senf	geriebener Emmentaler
	Meerrettich im Glas	Parmesan am Stück
	Ketchup	
		Gelatine
	Worcestershire Sauce	Agar Agar
		Xanthan
	Oliven, schwarz und grün	Sago
	Cornichons	Guarkernmehl

Diese Kopfleiste ist unbedingt auszufüllen

\_\_\_\_\_  
Name, Vorname

\_\_\_\_\_  
158

Prüflings-Nr.

## Arbeitsauftrag

Stellen Sie aus den Materialien des Warenkorbes ein Drei-Gänge-Menü für sechs 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) Gestreckte Abschlussprüfung Teil 2**

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 (z. B. keine Strickmütze), Schürze und Handtuch

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.

Fragen jeglicher Art z. B. für Material, Ablauf usw. ist der Organisator vor Ort zuständig.

#### **Ablaufplan:**

- Für das Kochen inkl. Anrichte stehen Ihnen 5 Stunden zur Verfügung.
- Davon 45 Min. für das Erstellen des Arbeitsablaufplanes.
- Weitere 15 Minuten für das fallbezogene Fachgespräch.
- Nach 4 Stunden Kochzeit beginnt der Service.
- Nach der praktischen Prüfung 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.*