



Leitfaden zur praktischen Ausbildung im Ausbildungsberuf Koch / Köchin

Dieser Leitfaden soll sowohl **Ausbildern, Ausbildenden und Auszubildenden** die Möglichkeit geben, die vermittelten Ausbildungsinhalte zu überprüfen und Lücken der Ausbildung zu schließen. Der Auszubildende hakt im Laufe der Ausbildungszeit die Gerichte ab, die er zubereitet hat, deren Herstellung er beherrscht und die er in seinem Berichtsheft beschreibt.

Zum erfolgreichen Bestehen der Abschlussprüfung ist mindestens die Erfüllung der nachstehenden Anforderungen empfehlenswert.

Die Sachliche und Zeitliche Gliederung der Berufsausbildung ist Bestandteil des Ausbildungsvertrages und wird durch diese Liste lediglich ergänzt, nicht ersetzt.



Herstellung von kalten Gerichten

- Herstellen von Canapés 0 _____
- Anrichten von einfachen kalten Platten und Tellern 0 _____
- Herstellen von Feinkostsalaten 0 _____

Herstellung von Eierspeisen

- Herstellen von Omelette 0 _____
- Herstellen von Rühreiern 0 _____
- Herstellen von pochierten Eiern 0 _____
- Herstellen von Spiegeleiern 0 _____
- Herstellen von Eierpfannkuchen 0 _____

Herstellung von Grundfonds

- Herstellen eines Geflügelfonds 0 _____
- Herstellen eines Fischfonds 0 _____
- Herstellen eines hellen Kalbsfonds 0 _____
- Herstellen einer Fleischbrühe aus Rind 0 _____
- Herstellen eines Gemüsefonds 0 _____

Herstellung von Grundsaucen und Ableitungen

- Herstellen einer Kalbsgrundsauce weiß (Velouté) 0 _____
- Herstellen einer braunen Grundsauc 0 _____
- Herstellen einer Rahmsauce 0 _____
- Herstellen einer Fischvelouté 0 _____
- Herstellen einer Milchgrundsauce (Béchamel) 0 _____
- Herstellen einer Tomatensauce 0 _____
- Herstellen einer Sauce Hollandaise 0 _____
- Herstellen einer Currysauce 0 _____
- Herstellen einer Champignonsauce 0 _____
- Herstellen einer Kräutersauce 0 _____
- Herstellen einer Kapernsauce 0 _____
- Herstellen von Mayonnaise 0 _____
- Herstellen einer Remouladensauce 0 _____
- Herstellen einer Cumberland sauce 0 _____

Herstellung von gebundenen Suppen

- Herstellen einer Cremesuppe 0 _____
- Herstellen einer Samtsuppe 0 _____
- Herstellen einer Püreesuppe 0 _____
- Herstellen einer Kraftbrühe 0 _____
- Herstellen einer Kaltschale 0 _____

Herstellung von Suppeneinlagen

Herstellen von Eierstich	0 _____
Herstellen von Grießklößchen	0 _____
Herstellen von Fleischklößchen	0 _____
Herstellen von Flädle	0 _____

Herstellung von Salaten

Herstellen von Salaten aus rohem und gekochtem Gemüse	0 _____
Herstellung von Blattsalaten	0 _____
Herstellung von verschiedenen Salatdressings	0 _____

Herstellung von Gemüsezubereitungsarten

Herstellung von Gemüsezubereitungen (z.B. Karotten, Erbsen, Spargel, Lauch, Sellerie, Schwarzwurzeln, Broccoli, Blumenkohl, Spinat, Bohnen, Kraut, Hülsenfrüchten usw.) unter Verwendung von verschiedenen Garungsarten	0 _____
--	---------

Schnitttechniken

Herstellen von feinen Gemüsestreifen (Julienne)	0 _____
Herstellen von feinen Gemüsewürfeln (Brunoise)	0 _____
Herstellen von Gemüsestäben (Bâtonnets de légumes)	0 _____
Gemüse zerkleinern nach Bauernart (Paysanne)	0 _____

Herstellung von Sättigungsbeilagen

Herstellen von Kartoffelpüree	0 _____
Herstellen von Herzoginkartoffeln	0 _____
Herstellen von Dauphinekartoffeln	0 _____
Herstellen von Kartoffelkroketten	0 _____
Herstellen von Bouillonkartoffeln	0 _____
Herstellen von Kartoffelgratin	0 _____
Herstellen von Rösti aus rohen und gekochten Kartoffeln	0 _____
Herstellen von Bratkartoffeln	0 _____
Herstellen von Semmelknödel	0 _____
Herstellen von Schupfnudeln	0 _____
Herstellen von römischen Nocken	0 _____
Herstellen eines Risotto	0 _____
Zubereitung von Reis als Sättigungsbeilage	0 _____
Herstellen eines Nudelteiges und Verarbeitung	0 _____
Herstellen von Spätzle und Knöpfe	0 _____



Herstellung von Teigen und Massen

Herstellen von Mürbteig (süß, salzig)	0 _____
Herstellen von Ausbackmasse	0 _____
Herstellen von Brandmasse	0 _____

Herstellung von Süßspeisen

Herstellen einer Bayrisch Creme	0 _____
Herstellen von pochierten Cremes	0 _____
Herstellen einer Panna Cotta	0 _____
Herstellen von Cremeeis	0 _____
Herstellen von Parfaits	0 _____
Herstellen von Sorbets	0 _____
Herstellen einer Mousse z.B. aus Schokolade, Joghurt, Früchten	0 _____
Herstellen von Fruchtsaucen	0 _____

Vorbereiten, portionieren und Zubereiten von Schlachtfleisch und Wild

Auslösen eines Rückens	0 _____
Portionieren von Bratenstücken, Gulasch und Ragout, Blankett, Frikassee	0 _____
Portionieren von Steaks, Medaillons, Schnitzeln, Geschnetzeltem	0 _____
Zubereitung von Kurzbratstücken	0 _____
Zubereitung von Schmorbraten	0 _____
Zubereitung von Rouladen	0 _____
Zubereitung verschiedener Goulasch und Ragouts	0 _____
Vor- und Zubereiten von Innereien	0 _____

Vorbereiten und Zubereiten von Geflügel

Binden (bridieren) von Geflügel	0 _____
Auslösen und Portionieren von Geflügel	0 _____
Zubereiten von Geflügel unter Verwendung verschiedener Garungsarten	0 _____

Küchenfertiges Vorbereiten von Fischen und Meeresfrüchten

Fachmännisches Schuppen und Säubern	0 _____
Filieren von Rund- und Plattfischen	0 _____
Portionieren von Fischen	0 _____
Zubereiten von Fischen unter Verwendung verschiedener Garungsarten	0 _____