

Leitfaden zur praktischen Ausbildung im Ausbildungs- beruf Koch / Köchin

Zum erfolgreichen Bestehen der Prüfung ist die Erfüllung der nachstehenden Mindestanforderungen erforderlich.

Diese Liste soll sowohl Ausbildern, Ausbildenden und Auszubildenden die Möglichkeit geben, die vermittelten Ausbildungs-inhalte 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. Der Ausbildende oder sein Beauftragter überwacht die Ausbildung und bestätigt durch Unterschrift den Fortgang des Ausbildungsstandes.

Fertigkeiten, die in der Zwischenprüfung verlangt werden können, sind mit einem (Z) gekennzeichnet.

Die Liste ist mit dem Ausbildungsnachweis und auf Verlangen dem Bildungsberater der IHK vorzulegen. Bei der Zwischenprüfung und bei der Abschlussprüfung ist die abgehakte und unterschriebene Liste zusammen mit dem unterschriebenen Berichtsheft vorzulegen.

Name des Auszubildenden: _____

Beginn der Ausbildungszeit: _____ Ende der Ausbildungszeit: _____

Ausbildungsbetrieb (Stempel): _____

Verantwortlicher Ausbilder: _____

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

Herstellung von Vorspeisen

- | | |
|--|---------|
| Herstellen von Canapés (Z) | O _____ |
| Herstellen von gekochtem Kalbstafelspitz in Kräuter-Ei-Vinaigrette (Z) | O _____ |
| Anrichten von verschiedenen Räucherfischen (Z) | O _____ |
| Herstellen von Lauchkuchen unter Verwendung einer Royal (Z) | O _____ |
| Herstellen von Geflügel-, Krabben-, Spargelcocktails (Z) | O _____ |
| Herstellen von Rindfleisch-, Geflügel- und italienischen Salat (Z) | O _____ |
| Zubereitung von Matjesfilets auf verschiedene Arten (Z) | O _____ |

Herstellung von Eierspeisen

- | | |
|---|---------|
| Herstellen von Omelette mit verschiedenen Füllungen (Z) | O _____ |
| Herstellen von Rühreiern (Z) | O _____ |
| Herstellen von pochierten Eiern (Z) | O _____ |
| Herstellen von gebackenen Eiern (Z) | O _____ |
| Herstellen von Spiegeleiern (Z) | O _____ |
| Herstellen von Eierpfannkuchen (Z) | O _____ |

Herstellung von Grundsauces

- | | |
|--|---------|
| Herstellen einer Kalbsgrundsauce weiß (Velouté) | O _____ |
| Herstellen einer Grundsauce braun (Jus I) (Z) | O _____ |
| Herstellen einer Rahmsauce | O _____ |
| Herstellen einer Fischvelouté | O _____ |
| Herstellen einer Milchgrundsauce (Béchamel) (Z) | O _____ |
| Herstellen einer Tomatensauce | O _____ |
| Herstellen einer Wildsauce | O _____ |
| Herstellen einer Sauce Hollandaise | O _____ |

Herstellung von Ableitungen der Grundsauces Velouté

- | | |
|--|---------|
| Herstellen einer Currysauce | O _____ |
| Herstellen einer Champignonsauce | O _____ |
| Herstellen einer Kräutersauce | O _____ |
| Herstellen einer Kapernsauce | O _____ |
| Herstellen einer Sauce aus Krustentieren | O _____ |

Herstellung von kalten Saucen

- | | |
|--|---------|
| Herstellen von Mayonnaise (Z) | O _____ |
| Herstellen einer Remouladensauce (Z) | O _____ |
| Herstellen von Kräutersaucen (Z) | O _____ |
| Herstellen einer kalten Thunfischsauce | O _____ |
| Herstellen einer Cumberlandsauce | O _____ |

Herstellung von Grundfonds

- Herstellen eines Geflügelfonds (Z)
- Herstellen eines Fischfonds
- Herstellen eines hellen Kalbsfonds
- Herstellen einer Fleischbrühe aus Rind (Z)
- Herstellen eines Gemüsefonds (Z)

Herstellung von gebundenen Suppen

- Herstellen einer Cremesuppe (Z)
- Herstellen einer Rahmsuppe
- Herstellen einer Samtsuppe
- Herstellen einer Püreesuppe (Z)

Herstellung von Suppen Kraftbühen (Consommé)

- Herstellen einer Rinderkraftbrühe
- Herstellen einer doppelten Kraftbrühe
- Herstellen einer Wildkraftbrühe
- Herstellen einer Geflügelkraftbrühe
- Herstellen einer Fischkraftbrühe

Herstellung von Kaltschalen

- Herstellen einer Milchkaltschale / kalte Suppe von Gemüsen (Z)
- Herstellen einer Fruchtkaltschale der Saison (Z)

Herstellung von Suppeneinlagen

- Herstellen von Eierstich
- Herstellen von Grießklößchen
- Herstellen von Fleischklößchen
- Herstellen von Butterklößchen
- Herstellen von Flädle mit Kräutern
- Herstellen eines Kräutersträußchens (Bouquet aromatique)
- Herstellen eines Gemüsebündels (Bouquet garni)
- Herstellen von Röstgemüse (Mirepoix)

Herstellung von Salaten

- Herstellen von Tomaten-, Bohnen-, Sellerie-, Gurken-,
Kopf-, Kresse- und Feldsalat (Z)
- Zubereitung von Chicorée (Z)
- Zubereitung von Roter Beete (Z)
- Herstellen von Rohkost (Z)
- Herstellen von Joghurt- und Rahmdressing (Z)
- Herstellen von Sauce Vinaigrette (Z)

Herstellung von Gemüsezubereitungsarten

Zubereitung von Karotten auf verschiedene Art (Z)	O _____
Zubereitung von Erbsen auf verschiedene Art	O _____
Zubereitung von Spargel und Schwarzwurzel auf verschiedene Art	O _____
Vor-und zubereiten von Artischockenboden	O _____
Zubereitung von Blatt- und Rahmspinat (Z)	O _____
Zubereitung von grünen Bohnen auf verschiedene Art (Z)	O _____
Zubereitung von Sauerkraut, Rotkraut, Wirsing, Kohl und Rosenkohl (Z)	O _____
Braisieren von Staudensellerie, Chicorée	O _____
Zubereitung von Hülsenfrüchten (Z)	O _____
Zubereitung von Ratatouille (Z)	O _____
Herstellen von geschmorten Gemüsen der Saison	O _____
Glacieren von Gemüsen	O _____
Zubereitung von Pilzen auf verschiedene Art	O _____

Schnitttechniken

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

Herstellung von Sättigungsbeilagen Kartoffeln

Herstellen von Kartoffelpüree (Z)	O _____
Herstellen von Pommes frites (Z)	O _____
Herstellen von Herzoginkartoffeln	O _____
Herstellen von Dauphinekartoffeln	O _____
Herstellen von Kartoffelkroketten (Z)	O _____
Herstellen von Lorettekartoffeln	O _____
Herstellen von Bouillonkartoffeln	O _____
Herstellen von Kartoffelgratin	O _____

Herstellung von Beilagen Klöße, Knödel, Nocken

Herstellen von Kartoffel-und Semmelknödel (Z)	O _____
Herstellen von Schupfnudeln	O _____
Herstellen von Gnocchi	O _____
Herstellen von römischen Nocken und Grießnocken	O _____

Herstellung von Sättigungsbeilagen Reis / Spätzle

Herstellen eines Risotto (Z)	O _____
Zubereitung von Reis als Sättigungsbeilage (Z)	O _____
Herstellen eines Pilaf	O _____
Herstellen einer Polenta	O _____
Herstellen eines Nudelteiges und Verarbeitung	O _____
Herstellen von Spätzle und Knöpfe	O _____
Verarbeitung von Getreideprodukten als Sättigungsbeilage	O _____

Herstellung von Massen

Herstellen einer Bisquitmasse	O _____
-------------------------------	---------

Herstellen einer Wiener Masse	0 _____
Herstellen einer Brandteigmasse	0 _____
Herstellen einer Crêpemasse	0 _____
Herstellen einer Hippenmasse	0 _____
Herstellen einer Schaummasse	0 _____
Herstellen einer Ausback-/Fritiermasse	0 _____

Herstellung von Teigen

Herstellen von Hefeteigen (leicht, mittel, schwer)	0 _____
Herstellen von Mürbteig (süß, salzig)	0 _____
Herstellen von Strudelteig	0 _____

Herstellung von Süßspeisen (Auflauf / Soufflé)

Herstellen eines Soufflés	0 _____
---------------------------	---------

Herstellung von Süßspeisen Crèmes

Herstellen einer Bayrisch Crème	0 _____
Herstellen einer Karamellcrème	0 _____
Herstellen einer Crème brûlée	0 _____
Herstellen einer Crème pâtissière	0 _____
Herstellen einer Panna Cotta	0 _____
Herstellen von Flammerie	0 _____

Herstellung von Süßspeisen Sorbets und Eisspeisen

Herstellen von Fruchteis	0 _____
Herstellen von Milcheis	0 _____
Herstellen von Parfaits und Sorbets	0 _____

Herstellung von Süßspeisen Mousse

Herstellen einer Schokoladenmousse	0 _____
Herstellen einer Quarkmousse	0 _____
Herstellen einer Joghurtmousse	0 _____
Herstellen einer Fruchtmousse	0 _____

Herstellung von Süßspeisen Puddings (Soufflé)

Herstellen eines Auflaufpuddings	0 _____
Herstellen eines Orangenpuddings	0 _____
Herstellen eines Reispuddings	0 _____
Herstellen eines Kabinettpuddings	0 _____

Herstellung von Terrinen, Pasteten, Galantinen

Herstellen einer Fleisch-, Geflügel- und Fischfarce	0 _____
Herstellen von Terrinen und Galantinen (Rolle, Körper)	0 _____



Wachteln gefüllt als Ballontine
Herstellen von Pastetenteig
Herstellen von Pasteten

O _____
O _____
O _____

Vorbereitung und Herstellung von Schmorgerichten

Zubereitung von Schmorbraten
Zubereitung von Rouladen
Zubereitung verschiedener Goulasch und Ragouts
Zubereitung von Kalbshaxen
Einlegen und Ansetzen von Sauerbraten

O _____
O _____
O _____
O _____
O _____

Vorbereiten, Auslösen, Parieren, portionsger.Zuschneiden von Schlachtfleisch und Wild

Kalb

Auslösen eines Kalbsrückens
Auslösen eines Kalbsfilets und Parieren
Auslösen einer Kalbsbrust
Schneiden von Goulasch und Ragout vom Kalb
Auslösen einer Kalbskeule oder Schulter
Zubereitung von Kalbsragout, -frikassee und -blankett
Zubereitung von Kalbsbraten und Gulasch
Zubereitung von Kalbssteaks und Kalbsfilets
Zubereitung von Kalbsschnitzel mit verschiedenen Garnituren

O _____
O _____
O _____
O _____
O _____
O _____
O _____
O _____
O _____

Lamm

Auslösen und Parieren eines Lammrückens
Auslösen einer Lammschulter und einer Lammkeule
Schneiden von Goulasch und Ragout vom Lamm
Portionieren von Lammkoteletts
Zubereitung von Lammbraten
Zubereitung von Lammkoteletts

O _____
O _____
O _____
O _____
O _____
O _____

Rind

Auslösen eines Roastbeefs
Auslösen eines Rinderfilets und parieren
Schneiden von Rinderrouladen
Schneiden von Goulasch und Ragout vom Rind
Auslösen einer Rinderbrust
Zubereitung von Rindergeschnetzeltem
Zubereitung von Rinderbraten
Zubereitung von Rindersteaks, Rinderfilets und Filetgulasch

O _____
O _____
O _____
O _____
O _____
O _____
O _____
O _____

Schwein

Auslösen eines Schweinekoteletts
Auslösen eines Schweinefilets und parieren
Auslösen einer Schweinehälfte

O _____
O _____
O _____

- | | |
|--|---------|
| Schneiden von Goulasch und Ragout | O _____ |
| Auslösen einer Schweinekeule oder Schulter | O _____ |
| Zubereitung von Schweinegeschnetzeltem | O _____ |
| Zubereitung von Schweinebraten | O _____ |
| Zubereitung von Schweinesteaks und Schweinefilets | O _____ |
| Zubereitung von Schweineschnitzel mit verschiedenen Garnituren | O _____ |

Wild – Hirsch, Wildschwein, Reh, Frischling, Hase, Wildkaninchen

- | | |
|--|---------|
| Auslösen und parieren eines Rehrückens | O _____ |
| Auslösen eines Wildschweinkeule | O _____ |
| Auslösen einer Hirschrückens | O _____ |
| Schneiden von Goulasch und Ragout | O _____ |
| Portionieren von Medaillon, Steak usw. | O _____ |
| Braten im Ofen von Rücken, Keule, Blatt/Schulter | O _____ |
| Braten in der Pfanne von Medaillons, Nüsschen, Koteletts, Steaks | O _____ |
| Schmoren von Keule, Blatt/Schulter, Hals, Haxe | O _____ |

Vorbereiten und Zubereiten von Geflügel

- | | |
|--|---------|
| Waschen von Geflügel | O _____ |
| Binden (bridieren) und Einstecken von Geflügel | O _____ |
| Bardieren von Geflügel | O _____ |
| Spalten zum Grillen von Geflügel | O _____ |
| Zerlegen zum Frittieren und Schmoren von Geflügel | O _____ |
| Auslösen und Füllen von Geflügel | O _____ |
| Kochen von Küken und Hähnchen | O _____ |
| Dünsten von Suppenhuhn, Taube oder Pute | O _____ |
| Schmoren von Hähnchen | O _____ |
| Braten im Ofen von Küken, Hähnchen, Pute, Gans oder Ente | O _____ |
| Braten in der Pfanne von Brustteilen oder Schnitzel | O _____ |
| Grillen von Küken oder Hähnchen | O _____ |
| Frittieren von Hähnchen oder Brustteilen | O _____ |

Vorbereiten und Zubereiten von Innereien

- | | |
|--|---------|
| Vor- und Zubereitung von Kalbs- oder Rinderzunge | O _____ |
| Vor- und Zubereitung von Kalbsbries | O _____ |
| Vor- und Zubereitung von Schweine-, Kalbs- oder Rindernieren | O _____ |
| Vor- und Zubereitung von Schweine-, Kalbs- oder Rinderleber | O _____ |

Küchenfertiges Vorbereiten von Fischen und Meeresfrüchten

- | | |
|-------------------------------------|---------|
| Fachmännisches Schuppen und Säubern | O _____ |
|-------------------------------------|---------|



Filieren von Rundfischen	O _____
Filieren von Plattfischen	O _____
Zerlegen von ganzen, großen Fischen	O _____
Portionieren von Fischen (Größe, Menge)	O _____
Garziehen von Fischen	O _____
Dämpfen von Fischen	O _____
Dünsten von Fischen	O _____
Braten von Fischen	O _____
Frittieren von Fischen	O _____
Verarbeitung und Zubereitung von Hummer	O _____
Verarbeitung und Zubereitung von Krebsen	O _____
Verarbeitung und Zubereitung von Austern	O _____
Verarbeitung und Zubereitung von Muscheln	O _____
Verarbeitung und Zubereitung von Tintenfisch, Kalmar und Krake	O _____

Käse

Kenntnisse der Käseherstellung	O _____
Benennen von mind. 5 Rohmilchkäsen	O _____
Benennen von mind. 5 Käsen aus gekochter Milch	O _____
Benennen von Käse aus Deutschland, Frankreich, Schweiz, Italien, Spanien	O _____
Zubereitung von angemachtem Frischkäse, Camembert und Roquefort	O _____
Anrichten von Käseplatten und Käsetellern	O _____

_____	_____	_____
Datum	Datum	Datum
_____	_____	_____
Unterschrift des Auszubildenden	Unterschrift des Auszubildenden	Unterschrift des Ausbilders