

Besondere Rechtsvorschriften für die Prüfung „Zusatzqualifikation für Auszubildende im Beruf Koch/Köchin“

Aufgrund des Beschlusses des Berufsbildungsausschusses vom 15. März 1994 erlässt die Industrie- und Handelskammer Region Stuttgart (abgekürzt: die Kammer) als zuständige Stelle gemäß § 44 des Berufsbildungsgesetzes (BBiG) vom 14. August 1969 (BGBl. I S. 1112), zuletzt geändert durch das Gesetz zur Änderung der Handwerksordnung, anderer handwerksrechtlicher Vorschriften und des Berufsbildungsgesetzes vom 20. Dezember 1993 (BGBl. I S. 2568), die folgenden Rechtsvorschriften für die Prüfung „Zusatzqualifikation für Auszubildende im Beruf Koch/Köchin“:

§ 1 Ziel der Prüfung

Die Prüfung dient dem Nachweis von Kenntnissen und Fertigkeiten, die Auszubildende im Beruf Koch/Köchin über die in der Verordnung über die Berufsausbildung zum Koch / zur Köchin vom 11. Juni 1979 (Bundesgesetzblatt Teil I Seite 643 vom 22. Juni 1979) vorgeschriebenen Ausbildungsinhalte hinaus erworben haben.

§ 2 Zulassungsvoraussetzungen

- (1) Zu der Prüfung kann zugelassen werden, wer
 - in dem staatlich anerkannten Ausbildungsberuf Koch/Köchin ausgebildet wird oder seine/ihre Abschlussprüfung im Ausbildungsberuf Koch/Köchin vor längstens zwei Jahren bestanden hat und
 - glaubhaft macht, dass er Kenntnisse, Fertigkeiten und Erfahrungen erworben hat, um die in der Anlage zu § 3 aufgeführten Speisen fachgerecht herzustellen.
- (2) Die Glaubhaftmachung erfordert in der Regel die Vorlage einer entsprechenden Bestätigung des Ausbildungsbetriebes.
- (3) Die Zulassung kann frühestens mit der Zulassung zur Abschlussprüfung im anerkannten Beruf erfolgen.

§ 3 Gliederung und Inhalt der Prüfung

- (1) In der Prüfung soll der Teilnehmer nachweisen, dass er eine mindestens zweiteilige Speisenfolge für nicht weniger als vier Personen unter

Beachtung eines rationellen Wareneinsatzes selbständig herstellen kann. Hierfür kommen insbesondere die in der Anlage aufgeführten Speisen in Betracht.

(2) Die Prüfung soll nicht weniger als vier und nicht länger als sechs Stunden dauern. In diesem Rahmen sind zu prüfen:

- Waren- und Mengenkontrolle,
- Arbeitsablaufplanung,
- Arbeitsausführung und Arbeitsergebnis,
- Anrichten.

(3) Die Prüfung kann zusammen mit der Abschlussprüfung im anerkannten Ausbildungsberuf Koch/Köchin durchgeführt werden.

§ 4 Bestehen der Prüfung

Die Prüfung ist bestanden, wenn der Prüfungsteilnehmer mindestens ausreichende Leistungen erbracht hat.

§ 5 Zeugnis

Über die bestandene Prüfung stellt die Kammer ein Zeugnis aus, in dem das Ergebnis der Prüfung in Punkten und einer Note aufgeführt ist.

§ 6 Sonstige Bestimmungen

Soweit diese Vorschriften nichts Abweichendes regeln, findet die Prüfungsordnung der Kammer für die Durchführung von Abschlussprüfungen in anerkannten Ausbildungsberufen sinngemäß Anwendung.

§ 7 Inkrafttreten

Diese Rechtsvorschriften treten am Tage nach der Verkündung in Kraft.

Ausgefertigt: Stuttgart, den 19. April 1994

Hans Peter Stihl
Präsident

Peter Kistner
Hauptgeschäftsführer

**Anlage zu Paragraph 3
der Besonderen Rechtsvorschriften
für die Prüfung
„Zusatzqualifikation für Auszubildende
im Beruf Koch/Köchin“**

1. Kalte und warme amuses gueules
2. Kalte Vorspeisen
 - Fisch, Wild, Geflügel und Schlachtfleisch, mariniert und gebeizt
 - Galantinen, Pasteten, Terrinen, Parfaits und Sülzen
 - Canapés aus hochwertigen Produkten, insbesondere Krusten- und Schalentieren, Kaviar und Gänseleber
 - präparierte und geräucherte Fische mit geeigneten Beilagen
3. Lauwarme Vorspeisen
 - Vorspeisen aus kalten und warmen Produkten, insbesondere: Hummer mit mariniertem Gemüse, glasierter Kaninchenrücken mit Pilztatar, gebratene Gänseleber auf Rosenkohl, sautiertes Rehfilet mit Rapunzel und angeräucherter Rotbarbe
4. Warme Vorspeisen
 - Meeresfische, Süßwasserfische, Krustentiere, Schalentiere im eigenen Sud, in Soßen und als Gratin
 - Mus von Fischen, Schalentieren und Krustentieren
 - Vorspeisen im Teig-oder Gemüsemantel
 - Geflügel, Innereien und Nudelvorspeisen in verschiedenen Soßen
 - Kalbskopf
5. Suppen und Suppeneinlagen
 - warme und kalte Essenzen
 - Einlagen und Garnituren für Suppen, insbesondere Ravioli, Rouladen und Royal
 - zeitgemäße Creme- und Püreesuppen
6. Fisch
 - Süß- und Salzwasserfische im Ganzen gebraten
 - Süß- und Salzwasserfische als Filet gebraten, pochiert oder gedünstet
 - Süß- und Salzwasserfische im Teig gebraten
 - Süß- und Salzwasserfische als Ragout mit Gemüse zubereitet
 - Süß- und Salzwasserfische als Farce oder mit Farce zubereitet
 - geräucherte Süß- und Salzwasserfische, insbesondere überbacken oder gegrillt
 - Füllungen und Soufflés.

Als Süßwasserfische kommen insbesondere in Betracht: Forelle, Felchen, Zander, Hecht, Wels, Karpfen, Aal, Schleie, Lachs sowie Saibling.

Als Salzwasserfische kommen insbesondere in Betracht: Seezunge, Steinbutt, Rochen, Wolfsbarsch, St. Pierre, Thunfisch, Seeteufel, Knurrhahn und Brasse.

7. Schalen- und Krustentiere

- Schalen- und Krustentiere im Ganzen, als Ragout oder als Gratin
- Farce von Schalen- und Krustentieren.

Als Schalen- und Krustentiere kommen insbesondere in Betracht: Languste, Hummer, Langostine, Scampo, Garnele, Gamba, Venusmuschel, Jakobsmuschel sowie Auster.

8. Fleischgerichte vom Schlachtfleisch

- Rinderhochrippe, Kalbssattel, Lammsattel, Lammkarree, Lammkeule, Rinderlende, Kalbslende
- gebeizte, gepökelte oder geräucherte Fleischstücke im Ganzen oder am Knochen
- Filets im Teig- oder Gemüsemantel
- Sautés von Filets
- Filets im Aromasud (Trüffel, Kräuter, Wein)

9. Innereien

- Kalbsbries und Kalbshirn
- Nieren von Lamm, Kalb und Schwein im Ganzen
- Zunge von Rind, Kalb und Lamm

10. Haustiere

- Ziege und Kaninchen

11. Hausgeflügel

- Ente und Poularde im Ganzen
- Enten- und Poulardenkeulen gefüllt
- Taube und Stubenküken im Ganzen oder entbeint
- Gans im Ganzen

12. Wildgeflügel

- Verschiedene Zubereitungen von Wildente, Fasan, Perlhuhn, Wachtel und Rebhuhn

13. Wildgerichte

- Verschiedene Zubereitungen (insbesondere Ragout) von Reh, Hirsch, Hase und Wildschwein

14. Soßen

- Helle und dunkle Soßen unter Verwendung von Fonds à la minute hergestellt

15. Gemüse und Pilze

- Feine Gemüsearten, insbesondere Zucchini Blüten, Artischocken, Flageolets, Navettes, Petersilienwurzeln und Kürbis
- Feine Pilzarten, insbesondere Shitake, Trüffel, Trompetenpilze sowie schwarze und weiße Morcheln
- Vollwertgerichte unter Verwendung von Gemüse, Kräutern, Körnern, Keimlingen und Schrot

16. Salate

- Feine Salatsorten, insbesondere Löwenzahn, Bachkresse, Brunnenkresse und Brennessel, mit hochwertigen Ölen, Essigen und Gartenkräutern angemacht

17. Beilagen und Kartoffeln
 - Beilagen und Kartoffeln, insbesondere Gnocchi, Risotto, Larettkartoffeln, Gratinkartoffeln und Kartoffelcrepês
 - Nudeln, insbesondere Hummernudeln, Karottennudeln, Spinatnudeln, Grünkernnudeln, Trüffel- und andere Pilznudeln
18. Süßspeisen
 - Sorbets, Fruchtsoßen und verschiedene Mousses
 - warme Süßspeisen, insbesondere Tartes, Soufflés und Crepês
 - typische Kombinationen von warmen und kalten Süßspeisen
 - kreative Dekorationen, insbesondere Soßenspiegel und Ornamente
19. Käse
 - Käsebrett mit Rohmilchkäsen, insbesondere Kuh-, Ziegen- und Schafsmilchkäse.