

Abschlussprüfung im Hotel- und Gaststättengewerbe

Bitte beachten Sie, dass nur die nachfolgenden aufgeführten Betriebs- und Arbeitsmittel zugelassen sind. Weitere werden ausgeschlossen!

Betriebs- und Arbeitsmittel die dem Prüfling zum Ablegen der Abschlussprüfung „Koch/Köchin“ zur Verfügung gestellt werden:

Küchenzeile

Elektroherd bzw. Induktionsherd mit je 2 Kochstellen	= 4 Kochstellen pro Zeile/Prüfling
--	------------------------------------

Küche

1 Aufschnittmaschine	6 Timbalfornen
1 Kühlhaus	1 Fritteuse (3,5 Liter)
1 Nudelmaschine	1 Salamander
1 Tiefkühlschrank	1 Waage (pro Prüfling)
1 Eismaschine	1 Kombidämpfer (für 2 Prüflinge)
2 Schaumlöffel	2 Kochlöffel
2 Schöpflöffel	2 Spitzsiebe
2 Schneebesen	4 Cocotten

Arbeitsplatz

1 Bräter mit Deckel	2 Bain Marie-Einsätze
1 Schneidebrett	2 Kochtöpfe
2 Bratpfannen	2 Sauteusen
3 Arbeitsschüsseln	1 Lochblech – 1 Blech
1 Reibe	1 Messbecher
	1 Spritzbeutel

Anrichtegeschirr

6 Suppenteller inkl. Unterteller (S)	6 Speiseteller 23 cm (VS)
6 Suppentassen inkl. Unterteller (S)	1 Sauciere inkl. Unterteller
12 Speiseteller 28 cm (HG + D)	

Sonstiges

1 Schwamm	
1 Lappen	
1 Abfalleimer	

Betriebs- und Arbeitsmittel die vom Prüfling bei Bedarf mitzubringen sind:

Verschiedene Küchenmesser	Spritzsack mit Tüllen
Schäler	Teigkarte/Schlesinger
Küchengabel	Gummischaber
Stahl / Palette	Stabmixer
Passiertuch	Kleine Moulinette
iSi Sahnespender Gourmet Whip	Anstecktuch/Geschirrtücher

Während dem gesamten Prüfungszeitraum hat der Prüfling eine vollständige typische Arbeitskleidung mit Halstuch und Kochmütze zu tragen.

Schreibutensilien sind vom Teilnehmer mitzubringen.

Zeitlicher Ablauf an der Johann-Georg-Doertenbach-Schule in Calw

	Frühschicht:	Spätschicht:
Erstellen des Arbeitsablaufplans	07.30 – 07.45 Uhr	14.00 – 14.15 Uhr
Speisen herstellen	08.00 – 11.30 Uhr	14.30 – 18.00 Uhr
Speisen anrichten und ausgeben	11.30 – 12.00 Uhr	18.00 – 18.30 Uhr
Posten aufräumen und reinigen	12.00 – 12.30 Uhr	18.30 – 19.00 Uhr
Gastorientiertes Gespräch	12.30 – 13.50 Uhr	19.00 – 20.20 Uhr

Die verbindlichen Zeiten sind der Prüfungseinladung zu entnehmen.

Alle Menüteile sind gastgerecht in Einzelportionen anzurichten, die Gänge werden im Abstand von 15 Minuten abgerufen.

Ansprechpartner:

Richard Buchmüller
Tel.: +49 (7231) 20 11 63
Fax: +49 (7231) 20 141 163
buchmueller@pforzheim.ihk.de

Dokument-Nummer:

© Industrie- und Handelskammer Nordschwarzwald. Für die Richtigkeit der enthaltenen Angaben können wir trotz sorgfältiger Prüfung keine Gewähr übernehmen. Änderungen bleiben vorbehalten.