



Hinweise zur Praktischen Abschlussprüfung Koch/Köchin bei der IHK Hochrhein-Bodensee

1. Menü und Materialanforderung werden 4 Wochen vor der Praktischen Prüfung in Klausur geschrieben

4 Wochen vor dem Praktischen Teil der Prüfung werden alle Prüflinge zum Schreiben des Menüs und der Materialanforderung eingeladen.

An diesem Tag werden dem Prüfling der Warenkorb, die Informationen zur Erstellung des Menüs, das Menüblatt und die Materialanforderung überreicht. Der Prüfling hat 2 Stunden Zeit das Menü und die Materialanforderung zu schreiben.

Als Hilfsmittel sind zugelassen: Der junge Koch/die junge Köchin, das eigene Berichtsheft und ein nicht programmierbarer Taschenrechner.

Der Warenkorb besteht aus Pflichtkomponenten (müssen im Menü bzw. im vorgegebenen Gang verwendet werden) und Wahlkomponenten (können kreativ im Menü verarbeitet werden).

Der Prüfling muss ein 3-Gang-Menü für 6 Personen erstellen, welches folgende Menüvorgaben erfüllen soll:

Vorspeise: muss aus **mindestens 3 Grundbestandteilen** bestehen
z.B. Hauptbestandteil, Sauce, Salatgarnitur / Beilage

oder:
Suppe: Geklärte oder gebundene Suppe mit entsprechender Einlage.

Hauptgang: muss aus **mindestens 4 Grundbestandteilen** bestehen:
entweder Fleisch / Fisch / Geflügel etc., je nach Warenkorb, dazu Sauce, mindestens zwei **namentlich aufgeführte Gemüsesorten** in unterschiedlichen Zubereitungsarten und eine Sättigungsbeilage.

Dessert: muss aus **mindestens 3 Grundbestandteilen** bestehen:
entweder Pudding, Mousse, Creme, Halbgefrorenes, Gebackenes oder Fruchtzubereitung, dazu Sauce, Garnitur (eine Eismaschine ist vorhanden).

Nach Abgabe der Unterlagen erhält der Prüfling eine Kopie vom Menü und der Materialanforderung.

2. Praktische Prüfung

Vor dem Zubereiten des Menüs wird am Prüfungstag der Arbeitsablaufplan geschrieben. Hierfür hat der Prüfling 20 min Zeit.

Anschließend geht es zur Einweisung in die Küche. Der Prüfling hat dann 3 ½ Stunden Zeit das von ihm abgegebene Menü zu kochen.

Je nach Einteilung findet vorher oder nachher das gastorientierte Gespräch statt. Dieses dauert höchstens 15 min.