

Gerichteliste zur Durchführung der praktischen Zwischenprüfung

Was soll mit dieser Liste gemacht werden?:

Die folgende Gerichteliste, welche zu Beginn der Ausbildung als Anlage der Ausbildungsunterlagen durch die IHK an die Auszubildenden ausgehändigt wird, dient als verbindliche Grundlage für die praktische Zwischenprüfung. Ihre Inhalte, welche auch Bestandteile des fachpraktischen Unterrichts in der Berufsschule sein können, kommen in dieser Prüfung zur Anwendung. Wie in der Prüfungsordnung vorgesehen, werden jedem Prüfling zur Zwischenprüfung zwei von der Prüfungskommission ausgewählte Speisen aus der folgenden Liste zur Aufgabe gestellt. In der Prüfung dürfen dann eigene Aufzeichnungen des Auszubildenden verwendet werden.

Suppen:

- ✚ Gemüsesuppen, z. B. Minestrone, Kartoffelsuppe
- ✚ Bouilloneinlagen, z.B. Celestine, Grießklösschen, Gemüseformen
- ✚ Rahmsuppen, z.B. von Blumenkohl, Lauch...

Kalte Vorspeisen:

- ✚ Salate: kleiner Salatteller
- ✚ Dressings: French, Schmand
- ✚ Canapees (z.B. von Schinken/Käse/Wurst/Fisch)
- ✚ Zusammengesetzte Salate: Rindfleischsalat/Waldorffsalat/Geflügelsalat/Meeresfrüchtesalat

Warme Zwischengerichte:

- ✚ Spaghetti mit Hackfleischsauce (pasta sciutta)
- ✚ Eierspeisen: Omelette/ pochierte Eier
- ✚ Gratins : a. von Gemüse (z.B. Blumenkohl;) b. von Kartoffeln, (z.B. Kartoffelgratin)

Gemüsezubereitungen:

- ✚ Geschmorte Gemüse: Ratatouille
- ✚ frittierte Gemüse: Champignons, Brokkoli
- ✚ Gemüsezubereitungen a la creme: Pilze, Kohlrabi
- ✚ gedünstete Gemüsezubereitungen: Karotten, Kohlrabi

Sättigungsbeilagen:

- ✚ Reisarten: Risottos/ Pilaw
- ✚ Kartoffelarten: Geformte: Naturell/Bouillonkartoffeln
Massen: Herzogin / Macaire / Püree
andere: Lyoner Kartoffeln/
- ✚ Spätzle

Kleine Hauptspeisen:

- ✚ Sautees, z.B.: Putengeschnetzeltes
- ✚ Fischfilets, z.B. gebacken, Pochiert
- ✚ Gefüllte Pfannkuchen
- ✚ Hackfleischgericht, z.B. Frikadellen

Saucen/Buttermischungen

- ✚ Velouté (Helle Grundsauce)/Tomatensauce

Desserts:

- ✚ Quarkspeisen
- ✚ Fruchtsalate
- ✚ Grießflammerie
- ✚ Fruchtgrütze
- ✚ Fertipudding (convenienced) + Fruchtsauce