

Hinweise

- Für die Bereitstellung des Warenkorbes ist jeder Prüfling selbst verantwortlich.*
- Frische Zutaten; Tiefkühlware nur nach Absprache mit dem Prüfungsausschuss, Kühlkette beachten
- Beachtung der Lebensmittelhygiene, keine künstlichen Farb- und Aromastoffe, keine Geschmacksverstärker
- Vorgefertigte Lebensmittel und ausgelöste Produkte sind nicht erlaubt.
- **Erlaubt** sind: gehackte und gesägte Knochen, geschälte Kartoffeln, geputztes und geschältes Gemüse
- **Rezepte** dürfen abgewogen und nach Menüfolge sortiert werden.
- **Anrichtegereschirr** wird am Tag der Menüerstellung festgelegt und am Prüfungstag bereitgestellt.
- Handwerkszeug, Kochgeschirr, Gerätschaften, Hygienekleidung 3 Garnituren (Hose, Jacke, Halstuch, Kochmütze, Schürze, Touchon) sind mitzubringen.*
- **Bereitgestellt werden:** Schneidbretter, Fleischwolf, Aufschnittmaschine, Elektroherd, Salamander, Kombidämpfer, Arbeitstische, Kühl,- und Tiefkühlfläche, Fritteuse, Bratenplatte, Bain-Marie
- 2 Stunden Zeit zur Ausarbeitung eines 5-Gangmenüs nach dem vorgegebenen Warenkorb unter Einhaltung der klassischen Menüfolge. Die abgegebene Menüfolge ist einzuhalten. Die Formulierung in der zu erstellenden Speisekarte kann verändert werden. Erstellung einer Warenanforderung für 6 Personen für jeden Gang.
- Warenanforderung, Menü, Herstellungshinweise und Arbeitsabläufe sind computergeschrieben am ersten Tag der praktischen Prüfung in zweifacher Ausfertigung vorzulegen.
- Jeder Prüfungsteilnehmer bringt für beide Prüfungstage einen Helfer (mit Hygienekleidung wie beim Prüfungsteilnehmer sowie gültigen Hygienepass/Gesundheitszeugnis) mit. Er/sie steht zum Einräumen, für Reinigungsarbeiten und als Spülkraft zur Verfügung. Am ersten Tag beginnt diese Tätigkeit 3 Stunden, am zweiten Tag 3 Stunden nach Prüfungsbeginn. Er/sie hilft unter Anleitung des Prüfungsteilnehmers beim Anrichten des Menüs (1 Stunde vor Beginn des Service).

* Die Anlieferung kann am ersten Tag der praktischen Prüfung ab 6:30 Uhr erfolgen!