

## Praktische Abschlussprüfung Sommer 2018 Koch / Köchin

### Warenkorb – Augsburg Woche 1

- Von den vorgegebenen Lebensmitteln ist ein Menü für 6 Personen zu erstellen. (1 Teller zum Bewerten; 1 Teller für die Präsentation, und 4 Teller für die Gäste.)
- Es dürfen nur die aufgeführten Waren verwendet werden. Das Mitbringen von Waren (wie Garnituren-Kräuter etc.) ist nicht erlaubt!!!
- Die mit \* Stern gekennzeichneten Waren oder Speisen **müssen** in den vorgegebenen Gängen **deutlich als Hauptbestandteil** erkennbar sein. Der restliche Wahlwarenkorb darf gemischt werden.
- Es sind genaue Mengen anzugeben! – Nicht benötigte Waren sind zu streichen!
- Benötigte Kräuter bitte ohne Mengenangaben eintragen!!!
- Der Wareneinsatz darf - 50,00 EURO - insgesamt nicht überschreiten!

Menge	Menge	Wahlwarenkorb	Menge	Menge	Wahlwarenkorb
		<u>Hauptgericht</u>			<u>Dessert</u>
<b>6 Stück</b>		* Rinderroulade			* Quark
		Grundfond braun			Gelatine / Vanilleschote
		Fischfond			Mango / Erdbeeren
		Grüner Speck			Zitronen / Bananen
		Tomaten / Cocktailtomaten			Apfel / Birnen
		Austernpilze / Champignons			Pfirsich / Kiwi
		Karotten / Lauch			Himbeeren TK / Waldbeeren TK
		Sellerie/ Kaiserschoten			Pistazienkerne / Pinienkerne
		Paprika / Zucchini			Mandeln / Marzipan
		Bohnen / Blaukraut frisch			Kuvertüre zartbitter / Kuvertüre weiß
		Blumenkohl / Brokkoli			Kuvertüre Vollmilch
		Kartoffeln			Sherry / Portwein
		Spinat / Mangold			Weinbrand / Cointreau
		Reis / Risottoreis			Kirschwasser / Amaretto
		Butter / Butterschmalz			Noilly Prat / Safran
		Speck (Wammerl)			Rotwein / Weißwein
		Reibkäse / Parmesan			Toastbrot / Knödelbrot
		Milch / Joghurt			Speiseöl / Olivenöl
		Sahne / Creme fraîche			Rotwein-, / Weißweinessig
		<u>Vorspeise – kalt oder warm – Suppe</u>			
<b>2-3 St.</b>		* Saibling (je nach Größe)			Balsamico dunkel / hell
		Kräuter frisch bitte eintragen!			Senf / Tomatenmark
					Kakao / Honig
					Mehl / Weizenstärke
					Zucker / Puderzucker
					Eier
		Mix Salat / Rucola			Maisgrieß
		Radicchio / Chicorée			Linsen rot / schwarz
		Zwiebeln / Schalotten			Hartweizengrieß / Weichweizengrieß
		Knoblauch / Meerrettich			Gewürzgurken

## Abschlussprüfung Koch/Köchin Sommer 2018 Warenkorb – Lindau

- Von den vorgegebenen Lebensmitteln ist ein 3-Gang Menü für 6 Personen zu erstellen.  
(2 Teller für die Präsentation, und 4 Teller für die Gäste)
- Die angeforderten Materialien werden für die Prüflinge in der Schule bereitgestellt. Kleine Ergänzungen / Garnituren dürfen von den Prüflingen mitgebracht werden. Diese müssen aber dem Prüfungsausschuss zu Beginn der Prüfung gezeigt werden.
- Die mit \*\*\* Sternen gekennzeichneten Waren oder Speisen müssen in den vorgegebenen Gängen deutlich als Hauptbestandteil erkennbar sein. Der restliche Wahlwarenkorb darf gemischt werden.
- Es sind genaue Mengen anzugeben! – Nicht benötigte Waren sind zu streichen!
- Der Wareneinsatz darf - 50,00 EURO - insgesamt nicht überschreiten!

Menge	Pflichtwarenkorb	Menge	Wahlwarenkorb
3 Stück	Avocado ***		Kartoffeln, festkochend
300 g	Ziegenfrischkäse *** (Vorspeise)		Kartoffeln, vorw. festkochend Süßkartoffeln
3 Stück	Stubenküken *** (Hauptgang)		Butter Sahne/Milch *
2 Stück	Mango ***		Crème fraîche/Schmand *
500 g	Himbeeren *** (Dessert)		Quark Pflanzenöl/Olivenöl
Menge	Wahlwarenkorb		Rotwein/Weißwein *
	Geflügelknochen		Mehl/Speisestärke *
	Bacon/Grüner Speck *		Eier
	Baby – Leaf – Salat		Grieß
	Fleischbrühe/Geflügelbrühe *		Gelatine
	Brauner Fond		Vanillestange
	Garnelen 8/12 er		Zucker
	Tomatenmark		Puderzucker
	Karotten		Amaretto
	Sellerie		Himbeergeist
	Lauch		Orangenlikör
	Blumenkohl/Brokkoli *		Blätterteig
	Paprika, bunt		Yufkateig
	Zucchini		Strudelteig
	Auberginen		Kuvertüre (hell, dunkel, weiß)**
	Fenchel		
	Keniabohnen		* Bei Mehrfachnennungen in einer Spalte evtl. nicht benötigte LM ausstreichen!
	Zuckerschoten		
	Artischockenböden TK		
	Blattspinat/Mangold *		
	Cocktailtomaten		** Die Kräuter benennen!
	Tomaten		** Die Kuvertüre benennen!
	Zwiebeln		
	Knoblauch		3 Joker (sind vom Prüfling einzukaufen und mitzubringen!)
	Frühlingszwiebeln		
	Zitronen/Orangen/Limetten *	1	
	Kräuter (nach Wahl) **	2	
		3	

## Abschlussprüfung Sommer 2018 Koch/Köchin Warenkorb – Prüfbezirk Bad Wörishofen

- Von den vorgegebenen Lebensmitteln ist ein Menü für 6 Personen zu erstellen.  
(Vorspeise und Dessert jeweils auf Teller; Hauptgang zwei Portionen auf Teller, vier Portionen auf Platte)
- Es dürfen nur die aufgeführten Waren verwendet werden. Das Mitbringen von Waren (wie z.B. Garnituren-Kräuter etc.) ist nicht erlaubt!!!
- Die mit \* Stern gekennzeichneten Waren oder Speisen müssen in den vorgegebenen Gängen deutlich als Hauptbestandteil erkennbar sein.
- Der restliche Wahlwarenkorb darf gemischt werden. Es sind genaue Mengen anzugeben!
- Der Wareneinsatz darf - 50,00 EURO - insgesamt nicht überschreiten!

		Menge	Hauptkomponenten		
Vorspeise – kalt oder warm – Suppe		siehe unten	* Zucchini, Tomaten, Paprika gemischt		
Hauptgericht			* Lachsforelle ganz (ca. 600 g)		
Dessert		siehe unten	* Ananas		
Menge	Wahlwarenkorb	Menge	Wahlwarenkorb	Menge	Wahlwarenkorb
	<b>Gemüse</b>		<b>Kräuter</b>		<b>Getreide und Reis</b>
	Zucchini		Petersilie		Polentagries
	Paprika rot		Schnittlauch		Reis Avorio
	Paprika grün		Dill		Couscous
	Paprika gelb		Thymian		Bulgur
	Tomaten		Rosmarin		Hartweizengries
	Lauch		Minze		
	Karotten		Zitronengras		<b>Sonstiges</b>
	Sellerie		Knoblauch		Riesengarnelen mit Kopf
	Lauchzwiebeln		Kresse		Kalbsbries
	Grüner Spargel				Hinterschinken gekocht
	Erbsen		<b>Milchprodukte / Ei</b>		
	Blattspinat		Ei		Tramezzini
	Champignons		Milch		
	Pfifferlinge		Sahne		Kokosflocken
	Kartoffeln		Butter		Safran
	Erbsen		Crème fraîche		Gelatine
	Auberginen		Joghurt		Pistazien
	Fenchel		Ziegenkäse		Vanilleschote
	Auberginen		Ricotta-Frischkäse		Kuvertüre 60/40
	<b>Obst</b>		Parmesan ganz		Kuvertüre 37/37
	<b>Ananas</b>				
	Himbeeren		<b>Alkoholikas</b>		
	Erdbeeren		Kirschwasser		
	Heidelbeeren kultur		Pernod		
	Zitronen		Grand Marnier		
	Limetten		Nolly Prat		

**Es stehen immer zur Verfügung:**

Meerrettich, Dijonsenf, Tomatenmark, Weißwein, Rotwein, Pflanzenöl, Olivenöl, Weißweinessig, Balsamicoessig rot, Mehl, Zucker, Salz, Puderzucker, Semmelbrösel, getrocknete Kräuter

## Abschlussprüfung Sommer 2018 Koch/Köchin Warenkorb – Donauwörth

- Von den vorgegebenen Lebensmitteln ist ein Menü für 6 Personen zu erstellen.  
(1 Teller zum Bewerten; 1 Teller für die Präsentation und 4 Teller für die Gäste.)
- Es dürfen nur die aufgeführten Waren verwendet werden. Das Mitbringen von Waren (wie Garnituren-Kräuter etc.) ist nicht erlaubt!!!
- Die mit \* Stern gekennzeichneten Waren oder Speisen **müssen** in den vorgegebenen Gängen **deutlich als Hauptbestandteil** erkennbar sein. Der restliche Wahlwarenkorb darf gemischt werden.
- Es sind genaue Mengen anzugeben! – **Nicht benötigte Waren sind zu streichen!**
- Benötigte Kräuter bitte ohne Mengenangaben eintragen!!!
- Der Wareneinsatz darf - 50,00 EURO - insgesamt nicht überschreiten!

Menge	Menge	Wahlwarenkorb	Menge	Menge	Wahlwarenkorb
Stück a 1,5 – 2 kg		<u>Vorspeise</u> * Karpfen			Kräuter frisch bitte eintragen!
ca. 2 kg		<u>Hauptgang</u> * Lammschulter			
		<u>Dessert</u> * Pfirsich			
		Grundsoße braun			Kiwi
		Speck (Wammerl)			Pflaumen
		Schweineknochen			Erdbeeren
		Karotten			Heidelbeeren
		Paprika gelb / rot			Zitrone
		Blattspinat			Vanilleschote
		Kaiserschoten			Gelatine
		Tomaten			Mandeln
		Aubergine			Kuvertüre Vollmilch / Zartbitter
		Zucchini			Portwein
		Lauch			Sherry
		Lauchzwiebel			Weinbrand
		Zwiebeln			Pfirsichlikör
		Knoblauch			Cointreau
		Sellerie			Weißwein / Rotwein
		Kartoffeln			Toastbrot
		Champignon			Rotwein-, / Weißweinessig
		Eier			Tomatenmark / Senf
		Speiseöl / Olivenöl			Safran
		Butter			Kakao / Honig
		Reibekäse (Parmesan)			Mehl / Weizenstärke
		Milch / Quark			Zucker / Puderzucker
		Sahne / Sauerrahm			Berglinsen / Couscous
		Joghurt			Hartweizengrieß / Polenta
					Reis / Risottoreis

## Abschlussprüfung Sommer 2018 Koch / Köchin Warenkorb – Prüfbezirk Immenstadt

- Von den vorgegebenen Lebensmitteln ist ein Menü für 6 Personen zu erstellen.
- Es darf kein Koch- oder Anrichtegeschirr mitgebracht werden.
- Es dürfen nur die aufgeführten Waren verwendet werden. Das Mitbringen von Waren (wie z.B. Garnituren-Kräuter etc.) ist nicht erlaubt!!!
- Die mit \* Stern gekennzeichneten Waren oder Speisen müssen in den vorgegebenen Gängen deutlich als Hauptbestandteil erkennbar sein.
- Der restliche Wahlwarenkorb darf gemischt werden. Es sind genaue Mengen anzugeben! Nur bestellte Ware wird zur Verfügung gestellt!
- Der Wareneinsatz darf - 50,00 EURO - insgesamt nicht überschreiten!

		Menge	Hauptkomponenten		
Vorspeise – kalt oder warm – Suppe			* Saibling (Stück 300 – 400 g)		
Hauptgericht			* Schweinefilet		
Dessert			* Brandteig		
Menge	Wahlwarenkorb	Menge	Wahlwarenkorb	Menge	Wahlwarenkorb
	<b>Obst und Gemüse</b>		Sellerie		<b>Sonstiges</b>
	Aprikosen		Spinat		Cassislikör
	Aubergine		Süßkartoffel		Essig
	Basilikum		Tomaten		Gelatine
	Birnen		Wirsing		Gewürze allgemein
	Blattspinat		Zitronen		Grieß
	Broccoli		Zucchini		Himbeergeist
	Champignons		Zwiebeln		Honig
	Dill		<b>Milchprodukte / Ei</b>		Kuvertüre, dreierlei
	Erdbeeren		Butter		Mandeln
	Fenchel		Creme fraiche		Maraschino
	Gartenkresse		Eier		Öl/Olivenöl
	Heidelbeeren		Feta Käse		Puderzucker
	Kaiserschoten		Milch		Reis
	Karotten		Parmegiano Parmesan		Risotto
	Kartoffeln		Quark		Rosinen
	Kirschtomaten		Sahne		Rum
	Knoblauch				Safran
	Kohlrabi				Senf
	Lauch				Stärke
	Limonen		<b>Fleisch und Wurstwaren</b>		Toast
	Minze		Kalbsknochen		Tomatenmark
	Paprika mix		Schinken, gekocht		Vanillestange
	Petersilie		Schinken, roh		Walnüsse
	Rosmarin		Wammerl, roh geräuchert		Wein, rot und weiß
	Schalotten				Weizenmehl
	Schnittlauch				Zucker

## Warenkorb Abschlussprüfung Sommer 2018 - Fachpraktiker /-in Küche

- Von den vorgegebenen Lebensmitteln ist ein Menü für **4 Personen** zu erstellen.
- Es dürfen nur die aufgeführten Waren verwendet werden.
- Die mit **\*Stern** gekennzeichneten Waren **müssen** in den vorgegebenen Gängen **deutlich als Hauptbestandteil** erkennbar sein.
- Der restliche Wahlwarenkorb darf gemischt werden. Es sind genaue Mengen anzugeben!

		Menge	Hauptkomponenten		
<b>Hauptgang</b>			<b>* Hähnchenbrust</b>		
<b>Dessert</b>			<b>* Schokolade</b>		
Menge	Wahlwarenkorb	Menge	Wahlwarenkorb	Menge	Wahlwarenkorb
	<b>Frischgemüse</b>		<b>Milchprodukte</b>		<b>Dessert</b>
	Lauch		Sauerrahm 10 %		Gelatine
	Karotten		Milch 1,5 %		Vanillestange
	Sellerie		Sahne 30%		Mandeln / Nüsse
	Zwiebeln		Butter		Kuvertüre bitter
	Knoblauch		Quark		Kuvertüre vollmilch
	Kartoffeln		Joghurt		Kuvertüre weiß
	Gurken		Parmesan gerieben		Kakao
	Tomaten		Reibekäse		Honig
	Champignons / Austerpilze		Eier		TK Früchte Brombeeren
	Brokkoli				Erdbeeren / Aprikosen
	Blumenkohl		<b>Trockenprodukte</b>		Kirschen
	verschiedene Blattsalate		Reis / Risotto / Graupen		Hefe
	Spinat		Mehl / Dunst / Grieß		Backpulver
	Bohnen		Mondamin		<b>Gewürze</b>
	Paprika		Toastbrot		Salz
			Nudeln		Pfeffer
			Knödelbrot		Zucker
	<b>Kräuter</b>				Puderzucker
	Petersilie		<b>Spirituosen</b>		Gewürze allgemein
	Schnittlauch		Rotwein		<b>Sonstiges</b>
	Majoran / Thymian		Weißwein		Brühe
			Grand Manier		Jus / Demi Glace
	<b>Obst</b>		Kirschwasser		Speiseöl / Olivenöl
	Zitronen / Melone		Calvados		Essig / Balsamico
	Äpfel / Birnen		Rum		Senf / Ketchup
	Bananen / Ananas		Amaretto		Tomatenmark /- würfel
	Beeren der Saison		Weinbrand		
	Kiwi / Nektarinen				<b>Fleisch / Wurst</b>
	Weintrauben / Pfirsich				gerauchter Bauch
	Aprikosen / Ingwer				gekochter Schinken