

# Abschlussprüfung Koch/Köchin Arbeitsablaufplan

Arbeitsplatznummer: \_\_\_\_\_

**Tragen Sie hier Ihr Prüfungsmenü ein:**

## **1. Gang**

Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis mit Kokosmilch, Ingwer und Sauerteigcroutons

## **2. Gang**

Rosa gebratener Lammrücken auf Karottenstampf mit Rosmarinsoße, Speckbohnen und Kartoffelgratin

## **3. Gang**

Apfelbeignets im Zimtmantel mit Lebkuchenparfait und Birnenkompott

### **Definition eines Arbeitsablaufplans:**

Ein Arbeitsablaufplan ist eine sinnvolle Aufstellung der Arbeitsschritte zur Herstellung eines Produktes.

Es ist eine chronologische (zeitlich aufeinander folgende) Beschreibung der zu verrichtenden Tätigkeiten.

### **Aufgabe:**

Beschreiben Sie stichpunktartig den Werdegang Ihres Dreigang-Menüs.

Berücksichtigen Sie dabei den Aufbau des Postens sowie die Vor-, Zu- und Nachbereitung der Produkte.

Beschreiben Sie, welche Maschinen und Gebrauchsgüter Sie einsetzen. Berücksichtigen Sie auch die Arbeitssicherheit, den Gesundheitsschutz sowie die Personal-, Produkt- und Arbeitsplatzhygiene.

Erstellen Sie den Arbeitsablaufplan **in 30 Minuten!**

Arbeitsablaufplanung

**Arbeitsplatznummer:** \_\_\_\_\_

Zeit (Wie lange?)	Menü Bestandteil (was? wofür?)	Arbeitsschritte/Zubereitungen (wie? womit? woraus?)
20 Min.	Vorbereitung (Mise en place)	<p>Personal- und Produkthygiene durchführen, Warenbestand auf Vollständigkeit prüfen.</p> <p>Schneidebrett rutschfest platzieren, die Messer mit Schneide nach innen zeigend anordnen, benötigte Werkzeuge/Geräte richten.</p>
30 Min.	Parfait herstellen	<p>Schlagsahne steif schlagen und kühlen.</p> <p>Eigelb mit Zucker + Marzipan auf einem Wasserbad aufschlagen, danach kaltrühren.</p> <p>Geschlagene Sahne unterheben, gehackten Lebkuchen unter die Parfait-Masse heben, in Form füllen, einfrieren.</p> <p><b>Arbeitsplatz reinigen und Hände waschen.</b></p>
20 Min.	Fleischgericht vorbereiten	<p>Lammrücken auslösen, parieren, mit Klarsichtfolie abdecken, kühl stellen.</p> <p><b>Arbeitsplatz reinigen und Hände waschen.</b></p>
20 Min.	Saucenansatz herstellen	<p>Knochen klein hacken, Röstgemüse walnussgroß schneiden, Zwiebeln würfeln.</p> <p>Gehackte Knochen, Parüren und Röstgemüse anrösten, tomatisieren, mehrmals mit Rotwein ablöschen und glasieren, Ansatz vom Topfboden lösen, mit passendem Fond oder Wasser auffüllen, reduzieren. Lorbeer und Pfefferkörner hinzufügen.</p> <p><b>Arbeitsplatz reinigen und Hände waschen.</b></p>
25 Min.	Dessert vorbereiten	<p>Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und Apfel in Ringe schneiden, in Zitronenwasser legen, kühl stellen. Bierteig für die Beignets herstellen (Mehl, Eigelb, Zucker Milch, Bier), Eiklar steif schlagen; Teig und Eischnee abdecken und kühlen.</p> <p>Birnen schälen, entkernen und in Würfel schneiden.</p> <p>Zucker karamellisieren, mit Weißwein ablöschen und einreduzieren, die Birnen dazu geben, mischen und vom Herd ziehen, kühlen.</p> <p><b>Arbeitsplatz reinigen und Hände waschen.</b></p>
15 Min.	Kürbissuppe herstellen	<p>Kürbis waschen und in Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und würfeln. Kartoffel schälen und klein schneiden. Alle Zutaten in Butter leicht anschwitzen, mit Wasser oder Gemüsebrühe aufgießen, köcheln lassen.</p>
15 Min.	Bohngemüse herstellen	<p>Stangenbohnen putzen, schneiden und blanchieren.</p> <p>Speck und Zwiebeln in feine Würfel schneiden, mit Butter anschwitzen und auf die Seite stellen.</p>
10 Min.	Karottenstampf herstellen	<p>Karotten waschen, schälen, in Salzwasser kochen. Abgießen, dann Stampfen und mit Butter und Sahne abschmecken, abdecken und warm stellen.</p>

20 Min.	Kartoffelgratin herstellen und garen	Ofen vorheizen Kartoffeln waschen, schälen, in dünne Scheiben schneiden und in die Form setzen. Sahne und Gewürze vermengen und über die Kartoffeln gießen, mit Reibekäse vollenden. Im Backofen garen.
15 Min.	Rosmarinsoße fertigstellen	Soßenansatz passieren, weiter reduzieren und wenn nötig, mit angerührter Stärke nachbinden. Abschmecken und warm stellen.
5 Min.	Lammrücken braten	Ofen vorheizen, Lamm würzen und anbraten und den angebratenen Lammrücken in den vorgeheizten Ofen geben! <b>Arbeitsplatz reinigen und Hände waschen.</b>
15 Min.	Vorspeise fertigstellen	Kürbissuppe pürieren, mit Kokosmilch verfeinern. Croutons schneiden und in Butter anbräunen. Suppe in tiefem Teller anrichten, Kürbiskernöl und Croutons auf die Suppe geben, servieren. <b>Arbeitsplatz reinigen und Hände waschen.</b>
5 Min.	Dessert vorbereiten	Parfait aus dem Froster holen und im Kühlschrank kühl zwischenlagern.
20 Min.	Hauptgang fertigstellen	Lammrücken aus dem Ofen holen und auf dem Brett ruhen lassen. Rosmarinjus erhitzen, Bohnen mit Speck und Zwiebeln anschwitzen und abschmecken. Gratin ausstechen, Karottenstampf erwärmen. Lammrücken schneiden und alles auf einem Teller anrichten. Rosmarinjus angießen und servieren. <b>Arbeitsplatz reinigen und Hände waschen.</b>
20 Min.	Dessert fertigstellen	Eischnee unter den Bierteig heben; Apfelscheiben abtrocknen, durch den Bierteig ziehen und im heißen Fett frittieren. Auf Küchentrepp legen und in Zimt-Zucker wälzen. Parfait portionieren und mit Bignet und Birnenkompott auf Teller anrichten und servieren. <b>Arbeitsplatz reinigen und Hände waschen.</b>
Außerhalb der Prüfungszeit		<b>Geschirr zum Spülen geben.</b> <b>Arbeitsplatz aufräumen für den nächsten Prüfungstag.</b> <b>Lebensmittel und Geräte/Töpfe verräumen,</b>