



PRÜFUNGS- VORBEREITUNG KOCH/KÖCHIN

IHK Karlsruhe, 28. April 2022



AGENDA

I.

Einreichen der Menüs und
Warenanforderungen

II.

Fachgespräch

III.

Zubereitung des Menüs

IV.

Virtuelle Küchenbesichtigung

I. EINREICHEN DER MENÜS UND WARENANFORDERUNGEN

- Bitte verwenden Sie die vorgegebenen Word- und Excel-Vorlagen
- Behalten Sie die Dateiformate Word und Excel beim Rücksenden bei **(kein pdf)**
- Es dürfen nur Waren bestellt werden, die im Warenkorb aufgeführt sind
- Bitte beachten Sie die Einsendefrist
- Es dürfen keine Waren mitgebracht werden

I. EINREICHEN DER MENÜS UND WARENANFORDERUNGEN



Artikel/Einheit	Bestellmenge	Artikel/Einheit	Bestellmenge	Artikel/Einheit	Bestellmenge
Ente	1 St. 2 2 5	Gala Apfel/Stück	2	Grieß/g	
Speck/g					
Geflügelknochen		Limetten/Stück		Maisstärke Mondamin/g	
		Zitronen/Stück		Mehl Typ 405/g	
		Sauerkirschen/g	150	Nudeldunst/g	
Urkarotten		Butter/g	100	Semmelbrösel/g	
Ringel/rote/gelbe Bete					
Karotten/g					
Kartoffeln, festkochend/g					
Kartoffeln, mehlig/g		Quark/g		Blattgelatine/Blatt	

Bestellen Sie laut Mengenbezeichnung in der ersten Spalte



Verwenden Sie bei Ihrer Warenanforderung in der Excel-Tabelle nur Zahlen! (keine zusätzlichen Mengenbezeichnungen)

II. FACHGESPRÄCH

- Dauer: 10-15 Minuten, zu Beginn der praktischen Prüfung
 - Vorstellung Ihres Menüs, Menükarte darf mitgebracht werden
 - Alternativen anbieten (Vegetarier, Allergene)
 - Preise
 - Getränkeempfehlung
 - Gastgeberfunktion ausüben
-
- Bewertung mit 10% der praktischen Prüfungsleistung!

III. ZUBEREITUNG DES MENÜS

- Menü muss für 6 Personen zubereitet werden
- **Kleine Portionen zubereiten und anrichten!**
- 3,5 Stunden Zeit bis zum Anrichten der Vorspeise, danach jeweils ca. 10 Minuten bis zum nächsten Gang (Zeit beginnt nach den Fachgesprächen)
- Beim Üben im Betrieb sollten Sie in 3 Stunden fertig sein

III. ZUBEREITUNG DES MENÜS

Arbeitsablaufplan:

- Muss bei der praktischen Prüfung mitgebracht werden
 - Sollte sehr detailliert sein – einzelne Arbeitsschritte in einer sinnvollen Reihenfolge
 - Kann auch Rezepturen enthalten
 - Zeitangaben
-
- Bewertung mit 10% der praktischen Prüfungsleistung!

III. ZUBEREITUNG DES MENÜS

Menüanforderungen / Pflichtkomponenten:

Vorspeise: **Forelle (rund) als kalte oder warme Vorspeise mit Salat/Gemüse/Soße**

Hauptgang: **Maispoularde (ganz ca. 1,5 Kg) Blumenkohl, Fenchel, Kartoffeln aus dem vorhandenen Warenkorb**

Dessert: **Mus, Beeren, Gebäck**

IV. VIRTUELLE KÜCHENBESICHTIGUNG

- www.karlsruhe.ihk.de
- Suche: Merkblätter Gastronomieberufe

<https://www.karlsruhe.ihk.de/fachthemen/uebersicht-ausbildung/fuer-azubis/pruefungen-ausbildung/merkblaetter-ausbildung/merkblaetter-koch-koechin-2478302>

IHR ANSPRECHPARTNER



Peter Minrath

Bildungsberater

Leiter Fachkräftesicherung | Veranstaltungen



Telefon

0721 174 - 217



E-Mail

peter.minrath@karlsruhe.ihk.de



Website

www.karlsruhe.ihk.de/

