





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	Bestell-	Artikel/Einheit	Bestell-	Artikel/Einheit	Bestell-
L		menge		menge		menge
	Ente	4 64 3 3 5	Cala Anfal/Stück	2	CrieBla	
L	Bestellen Sie laut Mengenbezeichnung in der ersten Spalte					
	Speck/g			I	9 00. 0.00.	
	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		Common foreign to the	400	Carina a tindra / a	
Bete Verwenden Sie bei Ihrer Warenanforderung in der Excel-						Tabelle nur
	Zahlen! (keine zusätzlichen Mengenbezeichnungen)					
⊢						
	Kartoffeln,	,		-,-		
_	festkochend/g		01/-		DI- # I- # #DI- #	
	Kartoffeln, mehlig/g		Quark/g		Blattgelatine/Blatt	

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

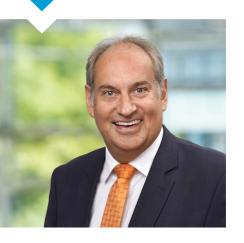
Dessert: Mus, Beeren, Gebäck

IV. VIRTUELLE KÜCHENBESICHTIGUNG

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

https://www.karlsruhe.ihk.de/fachthemen/uebersichtausbildung/fuer-azubis/pruefungen-ausbildung/merkblaetterausbildung/merkblaetter-koch-koechin-2478302

IHR ANSPRECHPARTNER





Peter MinrathBildungsberater
Leiter Fachkräftesicherung I Veranstaltungen



Telefon 0721 174 - 217



E-Mail peter.minrath@karlsruhe.ihk.de



Website
www.karlsruhe.ihk.de/

