



Abschlussprüfung zum Koch/ zur Köchin Menüaufstellung

Postanschrift:

IHK zu Rostock
z. H. Frau Klimt
Ernst-Barlach-Str. 1
18055 Rostock

Angaben zum/zur Prüfungsteilnehmer/in:

Prüflingsnummer _____

Vor- und Zuname _____

Straße _____

Postleitzahl und Ort _____

Dieses Blatt und Ihre Warenanforderung für das erstellte Menü (á 6 Personen) sind spätestens bis

7. Juni 2024

**persönlich oder per Briefpost bei der IHK zu Rostock, Geschäftsbereich Aus- und Weiterbildung,
Ernst-Barlach-Str. 1-3, 18055 Rostock einzureichen.**

Ihr Prüfungstermin:

_____ Datum

_____ Uhrzeit

Warenkorb:

A

Stellen Sie aus den Produkten des o.g. Warenkorbes ein **3-Gang-Menü mit Vorspeise, Hauptgericht, Dessert (keine Suppe!)** zusammen. Die vorgegebene Hauptkomponente ist dabei zwingend zu verwenden. Schreiben Sie im nachfolgenden Feld ihr Menü so, wie es auf Ihrer Menükarte beim Prüfungssessen erscheinen soll (ohne Getränke, ohne Preise).

Datum, Unterschrift/ Stempel des Ausbildungs-/
Umschulungsunternehmens

Vorspeise: ovo-lakto-vegetarisch

Hauptkomponente des Hauptganges: Poularde

Name:

Prüfungsdatum /-zeit:

Vorname:

Prüfungsküche (Prüfort):

Prüflingsnummer:

Wichtige Hinweise

Es dürfen keine anderen Produkte, als die des umseitig aufgeführten Warenkorbes verarbeitet werden. Selbst mitgebracht werden dürfen Sprossen jeglicher Art. Aus objektiven Gründen ist auch der Einsatz von Tiefkühlprodukten möglich.

Der Tausch von bereitgestellten Waren gegen eigene Rohstoffe ist nur im Einzelfall und aus triftigem Grund nach vorheriger Absprache mit dem Prüfungsausschuss bzw. dem/der Verantwortlichen der Prüfungsküche möglich; die Hauptkomponente ist davon ausgeschlossen.

Die vegetarische Vorspeise muss aus **mindestens** drei Komponenten bestehen*, davon mindestens einer hochwertigen. Als hochwertig gelten Mousse, Flan, Terrine, Gelee/Sülze oder Quiche/Tarte. Blattsalate oder einfache Salate wie Tomaten- oder Gurkensalat gelten nicht als hochwertig.

*Beispiele: - Terrine(1.) mit Sauce(2.) und Salatbouquet mit Dressing(3.)
- Flan(1.) mit Sauce(2.), Tomatenbeilage(3.) und Salatbouquet mit Salatsauce(4.)

Der Gesamtwert der Warenanforderung darf max. 80,00 € betragen. Es gelten marktübliche Preise.

Die Menüaufstellung und die Warenanforderung müssen mindestens zwei Wochen (Posteingangsstempel) vor dem Termin der praktischen Prüfung in der Prüfungsküche vorliegen. Bei verspäteter Einreichung besteht kein Anspruch auf eine vollständige Warenbereitstellung.

In der Prüfungsküche sind folgende Rohstoffe vorrätig und müssen **nicht** gesondert bestellt werden:

- **Pflanzliche Geliermittel/Gelierprodukte:** Basic Textur, Agar-Agar, Pektin, Pfeilwurzelmehl, Johannesbrotkernmehl, Chiasamen, Xanthan
- **Würzsaucen:** Senf, Tomatenmark, Worcestershiresauce, Tabasco, Dijon-Senf
- **Getrocknete Kräuter:** Bohnenkraut, Dill, Estragon, Kräuter de Provence, Majoran, Rosmarin, Thymian
- **Gewürze und Würzmischungen:** Anis, Cayennepfeffer, Curry, Kardamom, Koriander, Kreuzkümmel, Kümmel, Kurkuma, Lorbeer, Muskatnuss, Nelken, Paprika, Pfeffer, Piment, Puderzucker, Salz, Vanillin, Wacholder, Zitronensaft, Zucker
- **Sonstige Rohstoffe:** Blattgelatine (Achtung: tierische Bestandteile!), Backpulver, Honig, Kakao, Mehl, Nudelmehl, Rohrzucker, Semmelmehl, Speisestärke, Tellerlinsen, Weichweizengrieß, Langkornreis (Parboiled, Basmati), Risottoreis, Rundkornreis, Wildreis

Es ist ausschließlich das von der Prüfungsküche gestellte Anrichtegereschirr zu benutzen.

Ich habe die Hinweise gelesen und verstanden:

Ort, Datum

Unterschrift des Prüfungsteilnehmers/
der Prüfungsteilnehmerin

| Eier & Molkereiprodukte | | |
|------------------------------------|------|------------|
| Eier | | |
| | Stk. | Hühnereier |

| Käse | | |
|-------------|----|--------------|
| | kg | Parmesankäse |
| | kg | Quark |
| | kg | Mozzarella |
| | kg | Schnittkäse |
| | kg | Camembert |
| | kg | Feta-Käse |

| Milchprodukte | | |
|----------------------|----|------------------|
| | l | Buttermilch |
| | kg | Crème fraîche |
| | kg | Vollmilchjoghurt |
| | l | Sahne 30 % |
| | l | saure Sahne |
| | l | Vollmilch 3,5 % |

| Fette | | |
|--------------|----|--------------|
| | kg | Frittierfett |
| | kg | Butter |
| | kg | Margarine |
| | l | Olivenöl |
| | l | Rapsöl |

| Hülsenfrüchte, Getreide & Korn | | |
|---|----|------------------|
| | kg | Beluga-Linsen |
| | kg | Bulgur |
| | kg | Grünkernschrot |
| | kg | Haferflocken |
| | kg | Kichererbsenmehl |
| | kg | Linzen, rot |
| | kg | Quinoa |

| Fleisch & Fleischwaren | | |
|-----------------------------------|----|------------------------------------|
| | kg | Poularde (max. 1900 g = 1,5 Stück) |
| | kg | Fleisch für Farcen |
| | kg | Speck, durchwachsen |
| | kg | Kochschinken |
| | kg | Schweinenetz |
| | l | Geflügelfond, dunkel |

| Gewürze & Essige | | |
|-----------------------------|----|-----------------------|
| | l | Balsamico-Essig, hell |
| | l | Balsamico-Essig, dkl. |
| | l | Himbeeressig |
| | l | Weißweinessig |
| | kg | Vanillezucker |

| Obst, Gemüse & frische Kräuter | | |
|---|------|-----------------------|
| Gemüse | | |
| | kg | Blumenkohl |
| | kg | Brokkoli |
| | kg | Champignon, braun |
| | kg | Fenchel |
| | kg | Kartoffeln, festk. |
| | kg | Kartoffeln, mehligk. |
| | kg | Kartoffeln, vw.festk. |
| | kg | Kohlrabi |
| | kg | Knoblauch |
| | kg | Lauchzwiebeln |
| | kg | Möhren |
| | kg | Paprika, grün |
| | kg | Paprika, gelb |
| | kg | Paprika, rot |
| | Bnd. | Radieschen |
| | | Porree/Lauch |
| | | |
| | kg | Salatgurken |
| | kg | Schalotten |
| | kg | Sellerie |
| | kg | Spinat |
| | kg | Spitzkohl |
| | kg | Staudensellerie |
| | | |
| | kg | Tomaten |
| | kg | Tomaten (Babyt.) |
| | kg | Tomaten (Fleischt.) |
| | kg | Zucchini, grün |
| | kg | Zwiebeln, hell |
| | kg | Zwiebeln, rot |
| | kg | Aubergine |

| Sonstiges | | |
|------------------|----|-----------------------|
| | kg | Aprikosen, getr. |
| | kg | Backpflaumen |
| | kg | Backmohn |
| | kg | Blätterteig (tk) |
| | kg | Kokosmilch |
| | kg | Kokosraspel |
| | kg | Kürbiskerne |
| | kg | Kuvertüre, Vollmilch |
| | kg | Kuvertüre, weiß |
| | kg | Kuvertüre, zartbitter |
| | kg | Mandeln, gehobelt |
| | kg | Marzipan |
| | l | Sanddornnektar |
| | kg | Schältomaten |
| | kg | Sesam |
| | kg | Sonnenblumenkerne |
| | kg | Tafelmeerrettich |
| | kg | Toastbrot |
| | | |
| | kg | Walnüsse |

| Blattsalate | | |
|--------------------|------|----------------|
| | Stk. | Chicorée |
| | Stk. | Eichblattsalat |
| | Stk. | Friséesalat |
| | Stk. | Lollo Bionda |
| | Stk. | Radicchio |
| | kg | Ruccola |

| Kräuter | | |
|----------------|------|-----------------|
| | Bnd. | Basilikum |
| | Bnd. | Dill |
| | Sch. | Kresse |
| | Bnd. | Majoran |
| | Bnd. | Minze |
| | Bnd. | Petersilie |
| | Bnd. | Rosmarin |
| | Bnd. | Schnittlauch |
| | Sch. | Shiso-Kresse |
| | Bnd. | Thymian |
| | Bnd. | Zitronenmelisse |

| Früchte | | |
|----------------|------|-------------------|
| | Stk. | Ananas |
| | kg | Äpfel |
| | Stk. | Bananen |
| | kg | Birnen |
| | Stk. | Kiwi |
| | Stk. | Limetten |
| | Stk. | Mango |
| | kg | Erdbeeren |
| | kg | Pfirsich |
| | kg | Weintrauben, hell |
| | kg | Weintrauben, dkl. |
| | Stk. | Zitronen |
| | kg | Johannisbeeren |
| | kg | Himbeeren |

| TK-Obst | | |
|----------------|----|---------------|
| | kg | Erdbeeren |
| | kg | Heidelbeeren |
| | kg | Himbeeren |
| | kg | Sauerkirschen |

| Weine & Spirituosen | | |
|--------------------------------|---|-------------|
| Spirituosen | | |
| | l | Cassislikör |
| | l | Cointreau |
| | l | Kokoslikör |
| | l | Obstbrand |
| | l | Rum |
| | l | Weinbrand |

| Weine | | |
|--------------|---|----------------|
| | l | Portwein |
| | l | Rotwein |
| | l | Sherry, medium |
| | l | Weißwein |