

Abschlussprüfung Winter 2017
im Ausbildungsberuf "Köchin"

Industrie- und Handelskammer Chemnitz
Regionalkammer Chemnitz
GB Bildung
Herrn Eibisch
Postfach 464
09004 Chemnitz

Rückgabe an die IHK: xx.xx.2017

Prüfling:
Prüflingsnr.:
PA : Koch/

Aufgabenstellung

Stellen Sie aus den vorgegebenen Materialien des Warenkorbes ein 3-Gang-Menü für 6 Personen zusammen.

Beachten Sie die vorgegebenen Bestimmungen und den Abgabetermin.

Erstellen Sie eine Rezeptur mit Zubereitungshinweisen und eine Gesamtwarenanforderung.

Die Prüfungsmappe besteht aus 7 Seiten und ist in maschinell ausgefüllter Form abzugeben.

Achtung:

Richten Sie sich bitte nach dem Muster auf der Internetseite

www.chemnitz.ihk24.de/berufe in der Zeile „Koch/Köchin“ unter der Rubrik „Prüfungen“.

Aufbau der Prüfungsmappe:

Seite 1 – Aufgabenstellung, mit allen Daten des Prüfungsteilnehmers

Seite 2 – Warenkorb

Seite 3 – Menü

Seite 4 – Rezeptur und Zubereitungshinweise 1. Gang: Suppe bzw. Vorspeise

Seite 5 – Rezeptur und Zubereitungshinweise 2. Gang: Hauptgang

Seite 6 – Rezeptur und Zubereitungshinweise 3. Gang: Dessert, Nachspeise bzw.
Süßspeise

Seite 7 – Gesamtwarenanforderung, nach Warengruppen geordnet

Mitzubringen zur Prüfung hat jeder Prüfungsteilnehmer:

Hygiene- bzw. Arbeitsbekleidung und -schuhe, eigenes Handwerkzeug,
die Einladung zur Prüfung, Personalausweis, Ausbildungsnachweis

Warenkorb für die Zubereitung eines Drei-Gang-Menüs für 6 Personen im Ausbildungsberuf Koch/Köchin zur Abschlussprüfung Sommer 2XXX

1. Komponenten für den Warenkorb

Menüfolge	Komponenten
Vorspeise	Stellen Sie eine kalte Vorspeise als Cocktail oder Salat her. Verwenden Sie dazu 2 Hähnchenbrüste und Spargel. Blattsalat nach Tagesangebot. Waren aus dem Zusatzwarenkorb können zur Verfeinerung verwendet werden
Hauptgang	Stellen Sie für 6 Pers. Roastbeef im Ganzen oder als Portionsstücke her . Verwenden Sie dazu 1 Roastbeef, ca. 1,2kg. Stellen Sie dazu eine Kraftsoße/Demiglace bzw. Ableitung dieser her. A part richten Sie 1 Sauciere ¼ l an. Verarbeiten Sie als Gemüsebeilage pro Pers. zwei Gemüse aus dem Zusatzwarenkorb, es müssen mindestens 2 Sorten Gemüse erkennbar sein. Sättigungsbeilage freie Wahl, keine Salzkartoffeln
Süßspeise	Stellen Sie eine Bayrisch Creme mit Soßenspiegel von 2 Früchten her.

Am Prüfungsort ist ein zusätzlicher Warenkorb zum Komplettieren vorhanden. Alle Zutaten im Warenkorb müssen verwendet und aufgebraucht werden!

Spezielle Gewürze, Kräuter, Öl, Essig, und Spirituosen dürfen mitgebracht werden. Diese sind jedoch dem Prüfungsausschuss vorher schriftlich zu benennen. Fertigprodukte (z.B. Soßen oder Dressing) dürfen nicht verwendet werden.

Für mitgebrachte Arbeitsmittel übernehmen die IHK und das Prüfobjekt keine Haftung!

Gargeräte jeglicher Art dürfen nicht mitgebracht werden.

Waren, die nicht im Warenkorb stehen, dürfen nicht verwendet werden !!!

2. Zusätzlicher Warenkorb, um das Menü zu verfeinern und zu komplettieren

Diese Produkte stehen am Prüfungstag außerdem bereit:

Kalbsjus, Knochen, Hähnchenbrust
Butter, Milch, Sahne, Sauerrahm, Frischkäse, Schnittkäse, Creme fraiche, Joghurt, Mayonnaise, Eier
Mehl, Stärke, Backpulver, Gelatine, Vanilleschote, Vanillezucker, Zucker, Puderzucker, Weißbrot, Semmelmehl,
Tomatenmark, Senf, Essig, Balsamico hell und dunkel, Sonnenblumenöl, Olivenöl, Mais Ds.
Bauchspeck, Kochschinken,
Weißwein, Rotwein, Madeira, Sherry, Weinbrand
Apfelsaft, Kirschsft
Kartoffeln
Petersilie, Dill, Schnittlauch, Kresse, Basilikum, Zitronenmelisse, Minze, Thymian
Broccoli, Blumenkohl, Bohnen, Zucchini, Tomate, Frühlingszwiebeln, Schalotten,
Paprika mix, grüne Gurke, Cocktailtomate, Knoblauch,
Zitrone, Orange, Mango, Kiwi, Beerenmix TK,
frische Früchte nach Tagesangebot zum Garnieren

Alle Gewürze des Gewürzwagens sind anzufordern!

Menü

Cocktail
von
Geflügel und Spargel



Braten vom Roastbeef
Rotweinsoße
Tournierte Zucchini
Glasierte Karotten
Serviettenknödelsoufflé



Bayrisch Creme
Spiegel von Mango und Kiwi

Prüflingsnummer

1. Gang - Rezeptur / Zubereitungshinweise

Cocktail von Geflügel und Spargel

Rezeptur für 6 Portionen			
Artikel/Zutat	Menge	ME	Bemerkung
Hähnchenbrustfilet	0,300	Kg	
Weißer Spargel	0,200	Kg	frisch
Grüne Erbsen	0,050	kg	TK
Eisbergsalat	0,100	Kg	
Joghurt, 3,5%	0,150	Kg	
Salat-Mayonnaise	0,060	kg	
:			
Zucker			
Salz			
Pfeffer			
:			
:			
Borretsch-Blüten			zum Garnieren, werden mitgebracht

Herstellung:

1. Fleisch waschen, trocken tupfen. Im heißen Öl rundherum 10-12 Minuten, sanft ohne Farbe zu nehmen braten. Würzen, auskühlen lassen.
2. Spargel waschen, schälen und die holzigen Enden abschneiden. Spargel in schräge Stücke schneiden. In wenig kochendem Salzwasser mit etwas Zucker zugedeckt ca. 5 Minuten dünsten. Erbsen 1 min mitgaren.
3. Salat putzen, waschen und in Streifen schneiden. Joghurt und Mayonnaise verrühren. Mit Zitronensaft, Worcestersoße, Paprika, Salz Pfeffer und Zucker abschmecken. Fleisch würfeln.
4. Alle vorbereiteten Zutaten in Gläser schichten. Soße darüber verteilen. Mit Kerbel und Erdbeeren sowie Borretschblüten garnieren.

Prüflingsnummer:

2. Gang - Rezeptur / Zubereitungshinweise

Roastbeef mit Rotweinsöße, tournierte Zucchini, glasierte Karotten, Serviettenknödelsoufflé

Rezeptur für 6 Portionen			
Artikel/Zutat	Menge	ME	Bemerkung
Roastbeef	0,900	kg	
Pfeffer, Salz			
Keim- oder Olivenöl	2 EL		
Kleine Zwiebeln	0,200	kg	
Möhren	0,150	kg	
Thymianzweige	2	Stück	
Rotwein	0,125	l	
Rinderfond /Kalbsjus	0,750	l	
Kalbs- und Schweinsknochen	0,500	kg	
Tomatenmark	0,030	kg	
Mehl	0,030	kg	
Karotten			Frisch, mit Laub
Zucchini			
:			
:			
:			
Semmel/Weißbrot	0,500	kg	Vom Vortag, altbacken

Herstellung Fleisch und Soße:

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Währenddessen: Den Fettrand vom Roastbeef-Braten mit einem scharfen Küchenmesser leicht einritzen und den Roastbeef Braten mit Pfeffer und Salz ringsum einreiben. Einen Bräter auf den Herd stellen. Keimöl im Bräter erhitzen. Den Roastbeef- Braten ringsum auf hoher Temperatur kräftig anbraten. (ca. 10 Minuten)
2.
:.....

Prüflingsnummer:

3. Gang - Rezeptur / Zubereitungshinweise

Bayrisch Creme Spiegel von Mango und Kiwi

Rezeptur für 6 Portionen			
Artikel/Zutat	Menge	ME	Bemerkung
Milch, 3,5%	0,125	l	
Zucker	0,05	kg	
Eigelb	2	Stck	Eier Gr. M
Gelatine	3	Blatt	
Sahne	0,125	l	
Vanillezucker	1	Päck.	Bourbon
Oder:			
Vanilleschote	1	Stck.	
Mango	0,200	kg	frisch, vollreif
:			
:			
:			

Herstellung:

1. Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Milch mit Vanillemark oder Vanillezucker aufkochen.
2. Eigelb mit Zucker schaumig rühren, kochende Milch dazu gießen und über Wasserbad zur Rose abziehen (85°C).
3. Ausgedrückte Gelatine unter die noch warme Masse rühren, kalt rühren
4. vor dem Stocken steifgeschlagene Sahne unterziehen. Masse in Förmchen füllen, erkalten lassen,
5.
6.
7. Creme stürzen, auf Teller anrichten und garnieren.

Prüflingsnummer:

Gesamt-Warenanforderung

Warengruppe	Artikel	Menge	ME	Verwendung
1. Fleisch/Fisch	<i>Roastbeef</i>	<i>0,900</i>	<i>kg</i>	<i>HG</i>
2. Gemüse	<i>Möhren</i>	<i>0,150</i>	<i>kg</i>	<i>HG</i>
	<i>Karotten mit Laub</i>	<i>1</i>	<i>Bd</i>	<i>HG-Gemüse</i>
3. Obst	<i>Mango</i>	<i>0,200</i>	<i>kg</i>	<i>Dessert</i>
4. Kräuter	<i>Thymian, frisch</i>			<i>HG</i>
5. Eier	<i>Eier, Gr.M</i>	<i>6</i>	<i>St.</i>	<i>HG, Dessert</i>
6. Milch Milchprodukte	<i>Milch, 3,5%</i>			<i>HG, Dessert</i>
7. Fette / Speiseöle	<i>Keimöl</i>			<i>HG</i>
8. Tiefkühl- erzeugnisse	<i>Grüne Erbsen, fein</i>	<i>0,050</i>	<i>kg</i>	<i>KVS</i>
9. Konserven Obst/Gemüse/ ...				
10. Gewürze/ Würzmittel	<i>Salz</i>			
	<i>Pfeffer</i>			
	<i>Worcestersauce</i>			
11. Nahrungsmittel	<i>Weizenmehl</i>			
12. Sonstiges	<i>Semmel/Weißbrot, alt</i>			<i>HG-Sättig.bl.</i>

Ich möchte folgende Zutaten selbst mitbringen und bitte um Zustimmung:

Borretschblüten
Keimöl

Prüflingsnummer: