IHK Berlin

PRAKTISCHE ABSCHLUSSPRÜFUNG KOCH/KÖCHIN- GAP 2

# Musterwarenkorb

*Prüfungsaufgabe*

Bitte erstellen Sie aus dem folgenden Warenkorb ein **Drei-Gang-Menü** für **sechs Personen**, bestehend aus:

- Vorspeise,
- Hauptgang,
- Dessert.

Die Speisen sind am Prüfungstag aus den bereitgestellten Zutaten unter Aufsicht des Prüfungsausschusses herzustellen. **Bitte beachten Sie:** Andere als die am Prüfungsort bereitgestellten Lebensmittel, dürfen nicht verwendet werden [1]. Als Anrichtegeschirr ist nur das am Prüfungsort vorhandene Geschirr zu verwenden.

Beachten Sie bitte außerdem:
**Im ersten Gang** ist eine warme oder kalte Vorspeise zuzubereiten.
- Des Weiteren ein aromatisiertes Öl oder eine Emulsion zu verwenden.
- Der Fisch ist zu filetieren.
- Ein Gemüse aus dem Pflichtwarenkorb muss neben den Salaten in der Vorspeise verwendet werden.
- Wenn Hülsenfrüchte/Couscous vorgegeben sind, müssen diese in der Vorspeise verwendet werden.

**Der Hauptgang** ist mit einer gezogenen Sauce, sowie 2 Gemüsebeilagen unter Verwendung von verschiedenen Garverfahren und einer Sättigungsbeilage zuzubereiten.
Der Hauptgang ist auf englischen Tellern mit Sauce sowie Platte anzurichten mit Sauce apart.

**Das Dessert** muss aus mindestens zwei Komponenten bestehen:
- einer Cremespeise (Bayerische Creme oder eine Mousse) **und**
- einer gefrorenen (z.B.: Halbgefrorenes) **oder** einer gebackenen (z.B.: Tartlettes) Komponente bestehen.

**Alle** im Warenkorb enthaltenen **Zutaten** sind **im Menü einzusetzen**. Die Mengen können der jeweiligen Planung angepasst werden. Beachten Sie aber bitte bei Ihrer Kalkulation, die im Warenkorb angegebenen Mengen sind Höchstmengen. Außer den im Warenkorb genannten Zutaten stehen Ihnen die in der **Ergänzungsliste** aufgeführten Zutaten zur Verfügung. (siehe Anlage)

**Warenkorb**

| Menge | Einh. | Artikel | Menge | Einh. | Artikel |
|---|---|---|---|---|---|
| | | **Schlachtfleisch/Geflügel** | | | **Fisch** |
| 1 | Stück | Rehschulter ca. 2,5 kg | 2 | Stück | Bachsaibling, à ca. 0,3 kg |
| | | | | | |
| | | **Gemüse** | | | **Hülsenfrüchte / Getreide** |
| 0,5 | Stück | Eichblattsalat, rot | 0,120 | kg | Belugalinsen |
| 1 | Bund | Rucola | | | |
| | | | | | **Obst** |
| 1 | Bund | Bundmöhren | 0,500 | kg | Erdbeeren |
| 2 | Stück | Fenchel | 3 | Stück | Aprikosen |
| 1 | Stück | Zucchini, grün ca. 0,3 kg | | | |

Sollten einzelne Warenkomponenten zum Prüfungstag nicht zu marktüblichen Bedingungen beschafft werden können, behält sich der Prüfungsausschuss vor, nicht beschaffbare Ware durch gleichwertige Ware zu ersetzen.
Einige Zutaten im Ergänzungswarenkorb sind mengenbegrenzt.

IHK Berlin

PRAKTISCHE ABSCHLUSSPRÜFUNG KOCH/KÖCHIN - GAP 2

# Zutatenergänzungsliste

*Die in dieser Liste enthaltenen Zutaten stehen Ihnen zusätzlich zu den Zutaten des Warenkorbes am Prüfungstag zur Verfügung.*

| **Essig,** | **Helle Fonds** | **Grundnahrungsmittel** | **Sonstiges** |
|---|---|---|---|
| Balsamico, hell und dunkel | Fond passend zum Warenkorb **(9,12)** | | Agar-Agar, Pulver |
| Rotweinessig | Gemüsefond **(9,12)** | Kartoffeln (mehligkochend) | Aprikosenkonfitüre |
| Weißweinessig | | Kartoffelstärke | Backpulver |
| | | Paniermehl | Gelatine vom Rind, weiß |
| **Eier** | **Fruchtsaft** | Maisgrieß | Gemüse für Mire Poire oder Boquet Garni |
| Eier, (maximal 6 Stück pro Prüfling)* | Apfelsaft | Reis (Basmati, Vialone) | Cocktailtomaten, rot |
| | | Perlgraupen | Haselnusskerne |
| | Orangensaft | Weizengrieß, hart und weich | Hefe, frisch |
| **Fette / Öle** | Kirschsaft | Weizenmehl, Typ 405 | Honig |
| Frittierfett | | Weizenvollkornmehl | Kakaopulver |
| Olivenöl, kaltgepresst | **Spirituosen** | Maisstärke | Kokosmilch |
| Rapsöl | Amaretto | | Kuvertüre, zartbitter und weiß |
| | Cointreau | | Limetten |
| | Kirschwasser | | Mandeln, gehobelt |
| | Weinbrand | **Kräuter / Gewürze frisch** | Marzipanmasse, roh |
| | | Basilikum | Meerrettich, gerieben |
| | | Chilischoten | Orangen |
| | **Wein / Südwein** | Dill | Pinienkerne |
| **Molkereiprodukte** | Madeira **(12)** | Estragon | Pistazienkerne |
| Butter (maximal 250 g pro Prüfling)* | Noilly Prat **(12)** | Ingwer | Preiselbeeren |
| Creme fraiche | Portwein rot **(12)** | Kerbel | Puderzucker |
| Joghurt | Rotwein **(12)** | Knoblauch | Sultaninen |
| | | | Sojadrink, ungesüßt |
| Milch | | Minze | Salz |
| Parmesan, Stück | Weißwein **(12)** | Petersilie | Schalotten |
| Quark | | Rosmarin | Senf, grob |
| Schlagsahne (maximal 400 ml pro Prüfling)* | | Salbei | Senf, mittelscharf |
| | | Schnittlauch | Sesam, hell |
| | | Thymian | Speck, mager geschnitten |
| | | Zitronengras | Toastbrot |
| | | | Tomatenmark |
| | | | Walnussbruch |
| | | | Zitronen |
| | | | Zwiebeln rot und weiß |
| ***bitte gleich in die Warenkorbkiste legen** | | | Zucker |

Stand: 14.05.2025

IHK Berlin

## Liste der küchenüblichen Trockengewürze

| | | |
|---|---|---|
| Curry | Paprika edelsüß | Sternanis |
| Lorbeerblätter | Paprika scharf | Wacholderbeeren |
| Muskatnuss ganz | Pfeffer schwarz gemahlen | Vanilleschoten |
| Nelken | Pfeffer weiß gemahlen | Zimt gemahlen |
| Kümmel | Piment | Zimtstangen |
| Oregano | Safran | Kreuzkümmel |
| Liebstöckel | Majoran | |
| | | |

**Allergenkennzeichnung:**

| Nummer | Allergene |
|---|---|
| 1 | glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) und daraus hergestellte Erzeugnisse |
| 2 | Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse |
| 3 | Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse |
| 4 | Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse |
| 5 | Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse |
| 6 | Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse |
| 7 | Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschl. Lactose) |
| 8 | Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecanuss, Paranusss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss) und daraus hergestellte Erzeugnisse |
| 9 | Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse |
| 10 | Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse |
| 11 | Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse |
| 12 | Schwefeldioxid und Sulfit in einer Konzentration von mehr als zehn Milligramm/Kilogramm. |
| 13 | Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse |
| 14 | Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse |