

KOCH: REZEPTUR

Bitte beachten Sie, dass zwei Warenkörbe/Rezepturen abgegeben werden müssen. Kennzeichnen Sie den entsprechenden Warenkorb nachstehend:

Warenkorb:*

Warenkorb 1

Warenkorb 2

PERSÖNLICHE DATEN DES PRÜFUNGSTEILNEHMERS

Nachname, Vorname: *

Identnummer: *

144-

REZEPTUR FÜR 10 PERSONEN

Erstellen Sie eine Rezeptur für 10 Portionen. Ordnen Sie die Rohstoffe dem jeweiligen Gang zu.

MENÜ

Suppe oder Vorspeise (je nach Aufgabenstellung): *

Hauptgang (je nach Aufgabenstellung): *

Dessert (je nach Aufgabenstellung): *

ZUORDNUNG, MENGE UND MATERIAL

ZURORDNUNG zum Gang	MENGE Stück/Einheit usw.	MATERIAL z. B. Salz, Butter usw.	BEMERKUNGEN Prüfungsausschuss

ZURORDNUNG zum Gang	MENGE Stück/Einheit usw.	MATERIAL z. B. Salz, Butter usw.	BEMERKUNGEN Prüfungsausschuss

DATENSCHUTZ

Die IHK Dresden ist für die Durchführung der Prüfung zum Koch und zur Köchin zuständig. Die Ermächtigung zur Datenverarbeitung in diesem Zusammenhang ergibt sich aus § 4, Absatz 1 BBiG und der Verordnung über die Berufsausbildung zum Koch und zur Köchin (Kochausbildungsverordnung – KochAusbV) in Verbindung mit dem Artikel 6, Absatz 1, Satz 1, Buchstabe c und Absatz 3, Buchstabe b DSGVO (Rechtspflicht) in Verbindung mit § 1 IHKG und Berufsbildungsgesetz.

Die erhobenen Daten werden zur Durchführung der Prüfung benötigt. Eine anderweitige Datennutzung erfolgt nicht.

Wir verarbeiten und speichern Ihre personenbezogenen Daten solange es für die Erfüllung unserer gesetzlichen Aufgaben oder vertraglichen Pflichten erforderlich ist.

Die Datenschutzhinweise der IHK Dresden finden Sie unter www.ihk.de/dresden/datenschutz.

Ort, Datum: *

Unterschrift Prüfungsbewerber: *

KONTAKT

Evelin Sandig, Telefon: 0351 2802-692, E-Mail: sandig.evelin@dresden.ihk.de

PFLICHTANGABEN

Alle Felder, die mit einem * gekennzeichnet sind, sind Pflichtfelder und müssen ausgefüllt werden!