

Praktische Prüfung

Zusatzqualifikation "Küchen- und Servicemanagement" für Auszubildende im Beruf Restaurantfachmann/-frau

Warenkorbkatalog für die praktische Prüfungsaufgabe Warenerkennung

("Kenntnisse in erweiterter Waren- und Materialkunde zeigen")

Die folgende Auflistung erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Sie kann zu jeder Zeit ergänzt oder abgeändert werden. Wo auch immer geboten, müssen die genaueren Artikelbezeichnungen genannt werden (Beispiel: Artikelgruppe "Obst und exotische Früchte": nicht nur "Melone", sondern beispielsweise "Cantaloupe-Melone").

Beispiele können ganz oder portioniert präsentiert werden.

Artikel- und Warengruppen-Beispiele (auch portioniert):

1. Bestecke, Spezial-, Vorlege- und Hilfsbestecke
Schneckenzange, Schneckengabel, Kaviarmesser, Kaviarlöffel, Hummergabel, Hummerzange, Krebsgabel, Krebsmesser, Austerngabel, Austernbrecher, Fischvorleger, Grapefruitlöffel, Chafing-Dish-Besteck
2. Gläser
Bordeauxglas, Burgunderglas, Rieslingglas, Hurricanglas, Margaritaglas, Cocktailspitz, Stamper, Sherryglas, Degustationsglas, Chardonnayglas
3. Flaschenformen und -größen
Schlegel, Bocksbeutel, Burgund, Bordeaux, Provence, Magnum, Doppelmagnum
4. Porzellanteile
Austerteller, Schneckenpfännchen, Schneckenteller, Spezialsuppentasse, Essentzasse, Teekännchen mit Siebeinsatz
5. Service- und Barutensilien
Messerbänkchen, Krümelsammler, Suppenserviertasse (zum ausgießen), Hebamme, Fingerbowl, Barzange, Dashbottle, Jigger, Pourer
6. Zigarren (Formate, Serviceutensilien)
Churchill, Corona, Torpedo (Pirámides, Figurado), Panatella, Zigarrenascher, Zigarrenbohrer, Zigarrenschere
7. Gemüse und Hülsenfrüchte
Kohlrabi, Rote Bete, Süßkartoffel, Topinambur, Schwarzwurzel, Avokado, Linsen, Okra, Zuckerschoten, Zucchini, Aubergine
8. Obst und exotische Früchte
Rhabarber, Quitte, Passionsfrucht, Granatapfel, Papaya, Kaki, Melone, Feige, Kumquat, Weinbergpflirsich, Litschi
9. Speisepilze und Nüsse
Seitling, Steinpilz, Morchel, Shiitake, Pekannuss, Pinienkern, Cashewkern, Paranuss, Marone

10. Getreide und Samen

Amaranth, Buchweizen, Leinsaat, Reis, Sesam, Senfsaat, Koriander, Pfeffer, Grünkern

11. Kräuter

Basilikum, Dill, Liebstöckel, Thymian, Majoran, Zitronenmelisse, Kresse, Borretsch, Estragon, Bohnenkraut

12. Gewürze

Chili, Piment, Wacholder, Safran, Muskat, Zimt, Nelken, Anis

13. Käse

Munster, Gapperon, Mozzarella, Livarot, Pont l'Evêque, Roquefort, Fourme d'Ambert, Gorgonzola, Reblochon, Epoisses, Coulommiers, Morbier

14. Fische

Zander, Forelle, Wolfsbarsch, Scholle, Dorade, Makrele, Saibling, See- bzw. Rotzunge, St. Pierre (Petersfisch), Seeteufel

15. Krustentiere, Schalen- bzw. Weichtiere

Kaisergranat, ,Krebs, Languste, Hummer, Froschschenkel, Tintenfisch, Auster, Herzmuschel, Jakobsmuschel, Mies-/Pfahlmuschel

16. Fleisch (Rind, Kalb, Schwein, Lamm, Wild, Geflügel)

Ochsenschwanz, Kalbshaxe (Osso Buco), Niere, Bries, Wachtel, Taube, Perlhuhn, Keulen, Rücken, Steak