

# Industrie- und Handelskammer Trier

Aufgabenkatalog für die praktische Zwischenprüfung des Hotel- und Gaststättengewerbes im Ausbildungsberuf:

## Koch/Köchin

In höchstens drei Stunden soll der Prüfling eine praktische Aufgabe bearbeiten. Dabei soll er zeigen, daß er Arbeit planen, durchführen und präsentieren, die Ergebnisse kontrollieren und Gesichtspunkte der Hygiene, des Umweltschutzes, der Wirtschaftlichkeit und der Gästeorientierung berücksichtigen kann. Hierfür kommen insbesondere folgende Gebiete in Betracht:

### 1. Planen von Arbeitsschritten

### 2. Anwenden von Arbeitstechniken

#### 2.1 Einfache Arbeiten aus der kalten Küche

- 2.1.1 Mayonnaise herstellen
- 2.1.2 Remouladensauce
- 2.1.3 Salate je nach Saison putzen und anmachen mit Saucen nach Wahl wie (höchstens 4 verschiedene):
  - Blattsalate
  - Kohlsalate
  - Knollensalate
  - Tomatensalat
  - Gurkensalat
- 2.1.4 Schinken- und Roastbeefröllchen (Roastbeef ist abgebraten) mit Füllungen nach Wahl
- 2.1.5 Aufschnittplatte (aus vorhandenen Materialien)
- 2.1.6 Käseplatte (mindestens eine Käsesorte nach Wahl anmachen)
- 2.1.7 Wurstsalat oder Fleischsalat (Fleisch ist gebraten) anmachen nach Wahl
- 2.1.8 Kartoffelsalat zubereiten und anmachen nach Wahl
- 2.1.9 Gemüsesalat zubereiten und anmachen nach Wahl
- 2.1.10 Rindfleischsalat (Fleisch gekocht) anmachen nach Wahl
- 2.1.11 Geflügelsalat (Geflügel gekocht) anmachen nach Wahl
- 2.1.12 Matjes- oder Heringsfilet -zubereiten nach Wahl- (Matjes- oder Heringsfilets sind gewässert)
- 2.1.13 Shrimpscocktail anmachen nach Wahl

#### 2.2 Einfache Arbeiten der warmen Küche (Entremetier)

- 2.2.1 Ansetzen von Fleischbrühe
- 2.2.2 Zubereiten von Cremesuppen wie:
  - Champignoncreme
  - Lauchcreme (Fond vorhanden)
  - Kalbfleischcreme (Fond vorhanden)
  - Geflügelcreme (Fond vorhanden)
  - Tomatencreme
- 2.2.3 Ansetzen von Pürreesuppen wie:
  - Blumenkohlsuppe
  - passierte Erbsensuppe (Erbsen eingeweicht)
  - Kartoffelsuppe
- 2.2.4 Suppeneinlagen:
  - Streifen
  - Scheiben
  - Würfel schneiden
- 2.2.5 Pfannekuchen (mit Speck, Schinken oder Obst)
- 2.2.6 Reis oder Nudeln abkochen
- 2.2.7 Bauernomelette
- 2.2.8 Rühreier mit Schinken
- 2.2.9 pochierte Eier
- 2.2.10 Kartoffelbeilagen:

- Pommes frites und Strohkartoffeln
- Kartoffelpüree
- Kartoffelkrusteln
- Bratkartoffeln
- Lyoner Kartoffeln
- Herzoginkartoffeln
- Macairekartoffeln
- tournierte Kartoffeln
- 2.2.11 frisches Gemüse putzen und zubereiten nach Wahl wie:
  - Karotten
  - Blumenkohl
  - Spinat
- 2.2.12 Kohlgemüse putzen und zubereiten wie:
  - Sauerkraut (vorhanden)
  - Rotkohl
  - Weißkohl
  - Wirsing
- 2.2.13 Gemüse von Tiefkühlware und Konserven anmachen nach Wahl wie:
  - Erbsen
  - Bohnen
  - Rosenkohl

### 2.3 Einfache Arbeiten aus der warmen Küche (Saucier)

- 2.3.1 helle und braune Fonds als Grundlage für Suppen und Soßen aus Schlachtfleisch, Wild und Wildgeflügel sowie aus Fischen ansetzen
- 2.3.2 Huhn ausbrechen (Huhn gekocht)
- 2.3.3 Kotelett oder Schnitzel würzen, panieren und braten
- 2.3.4 Hackmasse zubereiten für Fleischklößchen und abkochen
- 2.3.5 Hackmasse zubereiten für Hacksteaks und abbraten
- 2.3.6 Forelle "blau" zubereiten
- 2.3.7 Forelle "Müllerin" zubereiten
- 2.3.8 Fischfilet panieren und ausbacken (Fisch ist ausgelöst)
- 2.3.9 Schweinefleisch braten für kalten Braten (Fleisch ist ausgelöst)
- 2.3.10 Sauerbraten einlegen (Fleisch ist ausgelöst)
- 2.3.11 Schmorbraten spicken (Fleisch ist ausgelöst)
- 2.3.12 Geflügel bratfertig machen
- 2.3.13 Ragout fin schneiden bestehend aus:
  - Kalbfleisch (gekocht)
  - Huhnfleisch (gekocht)
  - Champignons (gekocht)
- 2.3.14 Soßen:
  - Tomaten
  - Bechamel
  - weiße Grundsoßen

### 2.4 Einfache Arbeiten aus der Patisserie

- 2.4.1 Obstsalat von frischen Früchten
- 2.4.2 kleine Apfelpfannekuchen
- 2.4.3 Quarkspeise mit Sauerkirschen
- 2.4.4 Quarkspeise zubereitet nach Wahl
- 2.4.5 Joghurt mit Früchten
- 2.4.6 Eisbecher mit Früchten (Eis vorhanden)

## 3. Präsentieren von Produkten

## **WICHTIGE HINWEISE UND TIPPS ZUM ABLAUF DER PRAKTISCHEN PRÜFUNG**

### **Bitte beachten:**

Es sind mitzubringen: Messer, Ausstecher, Teigschaber, Spritzbeutel, Tüllen usw.

Das Mitbringen von vorgefertigten Lebensmitteln insbesondere Garniturmaterial, das Beseitigen von nicht gelungenen Prüfungsarbeiten, die gegenseitige Hilfestellung der Prüfungsteilnehmer untereinander sowie nicht gemeldetes Verlassen des Prüfungsraumes ist nicht gestattet. Wer unpünktlich zur Prüfung erscheint erhält keine Zeitzugabe.

Ordnungsgemäße Berufskleidung nach der Hygieneverordnung sind: Kochjacke und -hose, Küchenschuhe und Kopfbedeckung. Des Weiteren wird vom Prüfungsausschuss gefordert: Halstuch, Schürze und Torchon. Diese Punkte fließen in die Bewertung ein.

Fragen zur Prüfungsaufgabe sind nur in der Vorbesprechung zulässig.

Garniturmaterial wie: Salatblätter, Brunnenkresse und Petersiliensträuße gehören nicht auf heiße Teller bzw. Platten. Diese Ware wird durch Wärme unansehnlich und verwelkt nach kurzer Zeit. Grundsätzlich gilt folgendes: Speisen, die warm verzehrt werden, auf warmes Anrichteschirr, Speisen, die kalt verzehrt werden, auf kaltes Anrichteschirr.

Beim Anrichten der Speisen ist darauf zu achten, dass die Teller oder Platten nicht überladen werden. Der Teller- bzw. Plattenrand soll nicht belegt sein, er soll frei von unnötigem Beiwerk bleiben. Die Auswahl des am Prüfungsort vorhandenen Anrichteschirrs ist freigestellt.

Zahnstocher, Alufolie, Bindfaden oder sonstige nicht verzehrfähige Hilfsmittel die der Formerhaltung dienen, sind vor dem Anrichten restlos zu entfernen.

Einteilung - Arbeitsablauf:

Vor Arbeitsbeginn überlegen, was zuerst fertig sein muss. Welcher Speisenteil hat eine lange Fertigungszeit. z. B. Hefeteig oder Parfait. Blattsalate hingegen müssen kurzfristig zubereitet werden, also erst kurz vor dem Servicebeginn.

Die Prüfungsarbeiten mit den erlernten sicheren Techniken fertig stellen. Machen Sie keine Experimente während der Prüfung. Besser den einfachen Weg gehen und hier eine gute Leistung erbringen, als den komplizierten Weg wählen.

Ordnungsgemäßes Garen: Die vorgeschriebene Garmachungsart z. B. bei Wild, Geflügel, Schlachtfleisch, Fisch und Gemüse soll unbedingt eingehalten werden.

Achten Sie auf Ordnung und Sauberkeit am Arbeitsplatz.

### **Zubereitungsmengen:**

Grundsätzlich kleinstmögliche Menge für 2 Personen

Suppe	Höchstmenge 1 Liter
Dessert	2 - 10 Portionen
	z. B. Apfel-Beignets 2 Portionen
	Parfaits/Cremes 10 Portionen

An alle Prüfungsteilnehmer  
in den Ausbildungsberufen des  
Hotel- und Gaststättengewerbes

---

Trier, xxxxxxxxxx  
rou  
Telefon: -352  
Telefax: -305  
E-Mail: roumen@trier.ihk.de

**Abschlussprüfung im Ausbildungsberuf „Koch“  
Termin Ihrer praktischen Prüfung**

Sehr geehrte Prüfungsteilnehmerin,  
sehr geehrter Prüfungsteilnehmer,

als Anlage erhalten Sie die Einladung zu Ihrer praktischen Abschlussprüfung. Wir bitten Sie, gemäß  
beiliegendem Prüfungsplan eine halbe Stunde vor Prüfungsbeginn zu erscheinen.

Berufsspezifische Kleidung	Küche (Kochjacke und -hose, Halstuch, Küchenschuhe, Schürze und Handtuch) zusätzlich ein Messersatz
-------------------------------	---

Kugelschreiber, Schreibblock, Taschenrechner und Kohlepapier sind zur Prüfung mitzubringen

Sonstige Küchengeräte, die berufsspezifische Techniken ersetzen (z. B. Thermomix oder Pacojet)  
und eigenes Porzellan dürfen zur Prüfung **nicht mitgebracht** werden.

**Bitte informieren Sie Ihren Ausbilder und Ihre Berufsschule über den Prüfungstermin.**



Geschäftsbereich Aus- und Weiterbildung

Anlage

# Anlage zum Menüvorschlag (Sommer)

## Obst und Gemüse

- Äpfel
- Auberginen
- Birnen
- Brokkoli
- Brombeeren frisch
- Brombeeren TK
- Champignons
- Grüne Bohnen
- Himbeeren frisch
- Himbeeren TK
- Kartoffeln
- Kiwi
- Knoblauch
- Kohlrabi
- Lauch
- Möhren
- Orangen
- Paprika Mix
- Schalotten
- Sellerie
- Spargel grün
- Spargel weiß
- Spinat
- Tomaten
- Wirsing
- Zitronen
- Zucchini
- Zwiebeln

## Salat

- Chicoree
- Eichblattsalat Rot
- Frissee
- Kresse
- Lollo Rosso
- Radiccio
- Ruccola

## Fette und Öle

- Bratfett
- Butter
- Margarine
- Nussöl
- Olivenöl
- Speiseöl

## Kräuter und Gewürze

- Basilikum
- Bohnenkraut
- Currypulver
- Dill
- Kümmel
- Lorbeer

- Majoran
- Minze
- Paprikapulver süß
- Petersilie
- Rosmarin
- Schnittlauch
- Thymian
- Wacholderbeeren

## Milchprodukte und Eier

- Creme Cuisine
- Creme Fraiche
- Eier (frisch/past.)
- Joghurt
- Mascarpone
- Milch
- Quark
- Sahne

## Spirituosen , Wein

- Bier
- Calvados
- Grand Marnier
- Madeira
- Nolly Prat
- Portwein
- Rum
- Wein rot / weiß
- Weinbrand

## Fleisch und Fisch

- Lachs (Farce)
- Putenbrust (Farce)
- Rauchfleisch
- Schinken gekocht
- Schweinenetz
- Zanderfilet (Farce)

## Patisserie

- Gelatine
- Haselnüsse ganz
- Hefe
- Honig
- Kakao
- Kuvertüre dunkel
- Kuvertüre weiß
- Mandeln ganz
- Puderzucker
- Sesam
- Vanilleschote
- Walnüsse ganz
- Zimtpulver/Stange
- Zucker

## Nährmittel

- Hartweizengrieß
- Mehl Vollkorn
- Mehl Weizen
- Mondamin
- Paniermehl
- Parboiled Reis
- Rundkornreis
- Sago
- Weißbrot /Toastbrot

## Sonstiges

- Balsamessig dunkel
- Balsamessig hell
- Grundfond hell/dunkel
- Himbeeressig
- Ketchup
- Preiselbeergelee
- Senf
- Tomatenmark
- Weinessig

**Um die Materialbereitstellung zu gewährleisten bitten wir Sie, die Materialien, die Sie benötigen, anzukreuzen. Materialien werden am Prüfungsort bereitgestellt.**

# Anlage zum Menüvorschlag (Winter)

## Obst und Gemüse

- Apfel
- Auberginen
- Austernpilze
- Birnen
- Brokkoli
- Brombeeren TK
- Champignons
- Grüne Bohnen
- Himbeeren TK
- Kartoffeln
- Kiwi
- Knoblauch
- Kohlrabi
- Lauch
- Maronen
- Möhren
- Orangen
- Paprika Mix
- Rosenkohl
- Rotkohl
- Schalotten
- Sellerie
- Spinat
- Steinchampignons
- Tomaten
- Weißkohl
- Wirsing
- Zitronen
- Zucchini
- Zwiebeln

## Salat

- Chicoree
- Eichblattsalat Rot
- Feldsalat
- Frissee
- Lollo Rosso
- Radiccio

## Fette und Öle

- Bratfett
- Butter
- Margarine
- Nussöl
- Olivenöl
- Speiseöl

## Kräuter und Gewürze

- Basilikum
- Bohnenkraut
- Currypulver
- Dill
- Kardamon

- Kümmel
- Lorbeer
- Majoran
- Minze
- Nelken
- Paprikapulver süß
- Petersilie
- Rosmarin
- Schnittlauch
- Thymian
- Wacholderbeeren

## Milchprodukte und Eier

- Creme Cuisine
- Creme Fraiche
- Eier (frisch/past.)
- Joghurt
- Mascarpone
- Milch
- Quark
- Sahne

## Spirituosen , Wein

- Bier
- Calvados
- Grand Marnier
- Madeira
- Nolly Prat
- Portwein
- Rum
- Wein rot / weiß
- Weinbrand

## Fleisch und Fisch

- Lachs (Farce)
- Putenbrust (Farce)
- Rauchfleisch
- Schinken gekocht
- Schweinenetz
- Zanderfilet (Farce)

## Patisserie

- Gelatine
- Haselnüsse ganz
- Hefe
- Honig
- Kakao
- Kuvertüre dunkel
- Kuvertüre weiß
- Mandeln ganz

- Puderzucker
- Sesam
- Vanilleschote
- Walnüsse ganz
- Zimtpulver/Stange
- Zucker

## Nährmittel

- Hartweizengrieß
- Mehl Vollkorn
- Mehl Weizen
- Mondamin
- Paniermehl
- Parboiled Reis
- Rundkornreis
- Sago
- Weißbrot /Toastbrot

## Sonstiges

- Balsamessig dunkel
- Balsamessig hell
- Grundfond hell/dunkel
- Himbeeressig
- Ketchup
- Preiselbeergelee
- Senf
- Tomatenmark
- Weinessig

**Um die Materialbereitstellung zu gewährleisten bitten wir Sie, die Materialien, die Sie benötigen, anzukreuzen. Materialien werden am Prüfungsort bereitgestellt**

# Bewertungsbogen Koch/Köchin

Prüfling:    «Vorname» «Name»

Prüf.-Nr.    «PrüfNr»

	mögliche Punkte	Erreichte Punkte	Faktor	Punkte	Bemerkungen
<b>2.1 Menüvorschlag</b>					
Einhaltung der fachlichen Regeln Ernährungsphysiologische Grundsätze	10		x 5		
<b>2.2 Arbeitsablauf schriftlich</b>					
Systematik der einzelnen Arbeitsschritte in sachlicher und zeitlicher Reihenfolge	10		x 5		
<b>2.3 Umgang mit Gästen</b>					
Gastorientiertes Gespräch	10		x 5		
<b>2.4 Einsatz von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern</b>					
wirtschaftlicher und ökologischer Umgang mit Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern wirtschaftlicher und ökologischer Umgang mit Lebensmitteln	10		x 5		
<b>2.5 Hygiene</b>					
persönliche Hygiene Hygiene am Arbeitsplatz Hygienischer Umgang mit Lebensmitteln	10		x 10		
<b>3.1 Arbeitstechnik</b>					
a) Vorbereitung (Mise-en-place)	10		x 15		
-----	-----		-----		-----
b) Zubereitung (fachliche Regelung)	10		x 25		
<b>3.2 Verkaufsfähigkeit des Drei-Gänge-Menüs</b>					
Anrichtungsweise (fachliche Regelung) portionieren - tranchieren Geschmack Konsistenz Ist ein oder sind mehrere Gänge nicht verkaufsfähig, können 0 Punkte vergeben werden!	10		x 25		
<b>3.3 Gesamtkoordination</b>					
Einhaltung der vorgegebenen Zeit für Prüfungsaufgabe (4 Std. Kochen + anrichten)	10		x 5		
<b>Punkte</b>				<b>: 10 =</b>	
<b>Handlungskompetenz:</b> Auf- oder Abwertung durch (detaillierte Begründung): _____ _____				<b>max.</b> <b>±</b> <b>15 P.</b>	
Das Gesamtergebnis darf 100 Punkte nicht überschreiten!					
<b>Gesamtergebnis</b>	<b>Punkte</b>			<b>Note</b>	

Datum

Unterschrift Prüfer

LOS-Nr.	geplante Abgabezeit	Vorspeise	Hauptgang		Dessert	Zeiteinteilung Gesamt
	+/- 15 Min. mit Abschluss Dessert	Uhrzeit Abgabe +/- 5 Min. + 20 Min. zum Hauptgang	Uhrzeit Abgabe +/- 5 Min. + 20 Min. zum Dessert		Uhrzeit Abgabe +/- 5 Min	bei Einhaltung der maximalen Zeit
	4 P.	2 P.		2 P.		2 P.

Gesamtzeit eingehalten: 1 Punkt    geplante Zeit eingehalten: 2 Punkte    Zeitfolge zwischen den einzelnen Gängen eingehalten: jeweils 1 Punkt



## Punktevergabe Zwischenprüfung „Koch“

### Planen von Arbeitsschritten

a) Schriftliche Planung (Arbeitsablaufplanung)	50 Punkte
b) Zeiteinteilung (inhaltlich)	25 Punkte
c) Zeiteinteilung (tatsächliche Einhaltung)	25 Punkte *

* bei Einhaltung der Zeit innerhalb des Zeitrahmens	10 Punkte
bei Einhaltung der Zeit im Arbeitsablaufplan	<u>15 Punkte</u>
	25 Punkte

15-19 Minuten Abweichung vom Arbeitsablaufplan minus	5 Punkte
20-24 Minuten Abweichung vom Arbeitsablaufplan minus	10 Punkte
25-30 Minuten Abweichung vom Arbeitsablaufplan minus	15 Punkte