

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
 - Kartoffelpürree
 - 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