

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

Fachpraktiker Küche (Beikoch)

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

1. Planen von Arbeitsschritten

z. B. Materialbedarf, Reihenfolge der Arbeitsschritte

2. Anwenden von Arbeitstechniken

2.1 Einfache Arbeiten aus der kalten Küche

- 2.1.1 Salate je nach Saison putzen und anmachen mit Saucen nach Wahl wie (höchstens 2 verschiedene):
 - Blattsalate
 - Kohlsalate
 - Knollensalate
 - Tomatensalat
 - Gurkensalat
- 2.1.2 Aufschnittplatte (aus vorhandenen Materialien)
- 2.1.3 Käseplatte
- 2.1.4 Wurstsalat oder Fleischsalat (Fleisch ist gegart) anmachen nach Wahl
- 2.1.5 Kartoffelsalat zubereiten und anmachen nach Wahl
- 2.1.6 Eiersalat zubereiten und anmachen nach Wahl
- 2.1.7 Matjes- oder Heringsfilet -zubereiten nach Wahl- (Matjes- oder Heringsfilets sind gewässert)

2.2 Einfache Arbeiten der warmen Küche (Entremetier)

- 2.2.1 Vorbereiten von Gemüse zum Kochen, Dünsten, Backen, Überbacken und Pürieren zum Ansetzen von Beilagen und Suppen wie:
Kartoffelsuppe
- 2.2.2 frisches Gemüse putzen und zubereiten nach Wahl wie:
 - Karotten
 - Blumenkohl
 - Spinat
- 2.2.3 Kohlgemüse putzen und zubereiten wie:
 - Sauerkraut (vorhanden)
 - Rotkohl
 - Weißkohl
 - Wirsing

- 2.2.4 Gemüse von Tiefkühlware und Konserven anmachen nach Wahl wie:
 - Erbsen
 - Bohnen
 - Rosenkohl
- 2.2.5 Kartoffelbeilagen
 - Pommes frites und Strohkartoffeln
 - Bratkartoffeln
 - Lyoner Kartoffeln
 - tournierte Kartoffeln
- 2.2.6 Kochen und Weiterverarbeiten von Nudeln
- 2.2.7 Verarbeiten von Halbfabrikaten und Fertigprodukten
 - Pürreepulver
 - Knödelpulver
 - Krokettenspulver

2.3 Einfache Arbeiten aus der Patisserie

- 2.3.1 Obstsalat oder Kompott von frischen Früchten
- 2.4.4 Zubereitungen aus Quark
- 2.4.5 Zubereitungen aus Joghurt
- 2.4.6 Portionieren, Anrichten und Garnieren von Eis

3. Präsentieren von Produkten

Die vor- und zubereiteten Arbeiten präsentieren