

Abschlussprüfung: "Fachkraft Küche"

Abschlussprüfung Teil 1: „Koch / Köchin“

Warenkorb für die praktische Prüfung am 27.01.2026 in Freilassing

Zweigänge-Menü für 4 Personen:

**Die Pflichtkomponenten sind zwingend zu verarbeiten!!!**

**Hauptgang bestehend aus Fleisch oder Fisch, passender Sauce, einer Gemüsebeilage und einer Sättigungsbeilage!!!**

**Vorspeise: Suppe**

<b>Pflichtkomponente:</b>	1	Hokkaidokürbis (ca. 800 Gramm)
	bis zu 1 Liter	Gemüsebrühe
		Kürbiskerne

**Hauptgang:**

<b>Pflichtkomponenten:</b>	1,6 - 2,0 kg	Rindertafelspitz
		Meerrettich
	1 Kopf	Wirsing
		Butter
	bis zu 800 Gramm	Kartoffeln*

\*Ihnen stehen alle drei Kocheigenschaften zur Verfügung. Sie müssen sich für eine Kocheigenschaft entscheiden!

Die Pflichtkomponenten eines Gangs müssen verwendet und mit den Wahlkomponenten kombiniert werden. Ein Austausch von Pflichtkomponenten zwischen den Gängen ist nicht erlaubt.

Bei Missachtung kann der Gang mit null Punkten (Note 6) bewertet werden.

**Folgende Wahlkomponenten stehen für alle zwei Gänge zur Verfügung:**

<b>Molkerei:</b>	Butter, Milch, Sahne, Sauerrahm
<b>Gemüse:</b>	Lauch, Sellerie, Karotten, Knoblauch, Schalotten, Zwiebeln
<b>Frische Kräuter:</b>	Petersilie, Schnittlauch
<b>Früchte:</b>	Orangen, Zitronen, Äpfel
<b>Öle / Essig:</b>	Sonnenblumen-, Olivenöl, Essig, Kürbiskernöl
<b>Weine:</b>	Weißwein
<b>Gewürze:</b>	Lorbeerblätter, Pfeffer, Wacholderbeeren, Kümmel, Muskatnuss, Nelken
<b>Sonstiges:</b>	Mehl, Stärkemehl, Zucker, Toastbrot, Senf süß u. scharf, Preiselbeeren