

Sommer 2026

Warenkorb D für die gestreckte Abschlussprüfung Teil 1 im Ausbildungsberuf Koch/Köchin (AO 2022)

2 Gänge Menü für 4 Personen (Vorspeise und Hauptgang)

„Laut Verordnung hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist, als Vorspeise einen Salat oder eine einfache Suppe und danach ein einfaches Hauptgericht mit Schlachtfleisch, Hausgeflügel oder Fisch, mit einer Soße, mit einer Gemüsebeilage und mit einer Sättigungsbeilage für vier Personen zuzubereiten und anzurichten.“

1. Liste Pflichtkomponenten

Menge	Einheit	Artikel
4	Stk	Eier
400	g	Hackfleisch gemischt

2. Liste Wahlkomponenten

Molkereiprodukte	Gemüse/Eier	Trockenlager	Weine/Spirituosen
Milch	Zwiebeln weiß/rot	Mehl Typ 405/550	Weißwein
Kochsahne	Lauch	Hartweizengrieß	Rotwein
Schlagsahne	Karotte mehrfarbig	Polentagrieß	
Crème fraîche	Sellerie Knolle/Stange	Langkornreis	
Quark 20/40%	Schalotten	Oliven schwarz	Cognac
Parmesan	Knoblauch	Oliven grün	
Geriebener Käse	Cocktailtomaten	Hartweizendunst	
	Kohlrabi	Couscous	
Fette/Öle	Blumenkohl	Sauerteigbrot	
Pflanzenöl	Brokkoli	Toast	TK
Olivenöl, natives	Kartoffeln Typ C	Semmelbrösel	Blattspinat
Frittierfett	Tomaten	Kichererbsen DS	
Sprühfett	Zucchini grün		
Butter	Zucchini gelb		
Schweineschmalz	Champignons w/br		
Olivenöl, raffiniert	Austernpilze		Kräuter
Sonstiges	Auberginen	Obst/Früchte	Dill
0,25l Fond hell	Spitzpaprika rot	Zitronen	Petersilie
0,25l Fond dunkel	Lollo rot/weiß	Limetten	Thymian
Geräucherter Bauch	Chicorée		Rosmarin
Zitronensaft	Eier		Schnittlauch
Limettensaft	Eier pasteurisiert		getrocknete Kräuter

Tomatenmark, Stärke, Standardgewürze, Salz und Zucker stehen immer zur Verfügung.

Die ausschließliche Verwendung der Pflichtkomponenten kann maximal zu einer Bewertung des praktischen Teiles der Abschlussprüfung Teil 1 mit 50 Punkten führen. Unter zusätzlicher Verwendung entsprechender Wahlkomponenten und fachgerechter Durchführung aller Arbeiten kann die praktische Prüfung mit bis zu 100 Punkten (= Note 1) bewertet werden.

Anmerkung:

In der Gesamtarbeitszeit von 225 Minuten ist das fachlich korrekte Reinigen und Aufräumen des Arbeitsplatzes inkludiert.

Das aufgabenbezogene Fachgespräch wird nach der Durchführung der Arbeitsaufgabe geführt und umfasst einen Zeitrahmen von 15 Minuten.

Das Erstellen eines aufgabenbezogenes Arbeitsablaufplanes ist freiwillig. Dieser kann als Hilfsmittel für die Zubereitung von Vorspeise und Hauptgang verwendet werden und unterliegt nicht der Bewertung.

Vorschlag möglicher Zeitablauf:

8.30	Begrüßung und Formalitäten
8.45	Menü aufschreiben
9.00	Start in der Küche
11.30	Anrichten der Vorspeise
11.45	Anrichten Hauptgang
12.45	Küche und Posten sauber und aufgeräumt
12.00-12.45	15min Fachgespräch
4 Stunden	Arbeitszeit insgesamt