

## Hinweis zu den anhängenden Inhaltslisten

Zur Vorbereitung auf Ihre praktische Prüfung erhalten Sie zwei Inhaltslisten, (jeweils mit Pflicht und Wahlkomponenten), auf die Sie sich vorbereiten müssen.

Dies sind die Inhaltslisten zu den Arbeitsaufgaben 4A und 4B

Am Prüfungstag wird vor Beginn der Prüfung ein Warenkorb festgelegt, den Sie bearbeiten müssen.

Beachten Sie also, dass nur ein Warenkorb, mit den dazugehörigen Komponenten, in der praktischen Prüfung bearbeitet wird.

Viel Erfolg für Ihre Prüfung

*Ihr IHK-Prüfungsteam*

## Sommer 2026

### Warenkorb 4A für die gestreckte Abschlussprüfung Teil 2 im Ausbildungsberuf Koch/Köchin (AO 2022)

#### 3 Gänge Menü für 6 Personen (Vorspeise, Hauptgang und Dessert)

#### 1. Liste Pflichtkomponenten

| Menge | Einheit | Artikel                                |     |
|-------|---------|----------------------------------------|-----|
| 300   | g       | Lachs frisch wie gewachsen             | VSP |
| 100   | g       | Hartweizengrieß                        | VSP |
| 1,5   | kg      | Schweinenacken am Knochen zum Zerlegen | HG  |
| 200   | g       | Gemüsezwiebeln groß                    | HG  |
| 300   | g       | Erdbeeren                              | Des |
| 300   | g       | Himbeeren TK                           | Des |

#### 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        | Portwein            |
| Crème fraîche        | Sellerie Knolle/Stange | Langkornreis        | Kirschwasser        |
| Quark 20/40%         | Schalotten             | Oliven schwarz      | Cognac              |
| Parmesan             | Knoblauch              | Oliven grün         | Noilly Prat/Pernod  |
| Geriebener Käse      | Cocktailtomaten        | Hartweizendunst     | Cointreau           |
| Mascarpone           | Kohlrabi               | Couscous            | Rum braun/weiß      |
| <b>Fette/Öle</b>     | Blumenkohl             | Sauerteigbrot       | Calvados            |
| Pflanzenöl           | Brokkoli               | Toast               | Madeira/Marsala     |
| Olivenöl, natives    | Kartoffeln Typ C       | Semmelbrösel        | Grand Manier        |
| Frittierfett         | Tomaten                | Kichererbsen DS     | <b>TK</b>           |
| Sprühfett            | Zucchini grün          | Trockenhefe         | Himbeeren           |
| Butter               | Zucchini gelb          | Vanillemark         | Beerenmischung      |
| Schweineschmalz      | Champignons w/br       | Backpulver          | Blattspinat         |
| Olivenöl, raffiniert | Austernpilze           | Kuvertüre 52/74%    | <b>Kräuter</b>      |
| <b>Sonstiges</b>     | Auberginen             | <b>Obst/Früchte</b> | Dill                |
| 0,25l Fond hell      | Spitzpaprika rot       | Zitronen            | Petersilie          |
| 0,25l Fond dunkel    | Lollo rot/weiß         | Limetten            | Thymian             |
| Geräucherter Bauch   | Chicorée               | Erdbeeren           | Rosmarin            |
| Zitronensaft         | Eier                   | Süß-Kirschen (Juli) | Schnittlauch        |
| Limettensaft         | Eier pasteurisiert     | Kirschen im Glas    | getrocknete Kräuter |

#### **Standardgewürze, Tomatenmark, 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:**

Im Prüfungsbereich „Planen, Zubereiten und Präsentieren eines Drei-Gänge-Menüs“ hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist, 1. eine Menüplanung und einen Arbeitsablaufplan für ein Drei-Gänge-Menü für sechs Personen zu erstellen und umzusetzen, 2. als ersten Gang eine warme oder kalte Vorspeise oder eine Suppe als Vorspeise zuzubereiten und anzurichten,

3. als zweiten Gang ein Hauptgericht aus Schlachtfleisch, Wild, Hausgeflügel oder Fisch, aus einer gezogenen Soße, aus zwei Gemüsebeilagen unter Verwendung von verschiedenen Garverfahren und aus einer Sättigungsbeilage zuzubereiten und anzurichten,

4. als dritten Gang ein Dessert mit einer Cremespeise und mit einer gefrorenen oder einer gebackenen Komponente zuzubereiten und anzurichten,

5. die Menükunde zu berücksichtigen, 6. die Verkaufsfähigkeit der zubereiteten Speisen und Gerichte sicherzustellen, 7. die Hygieneanforderungen insbesondere an Lebensmittel mit speziellen Hygieneanforderungen und an Geräte zu beachten, 8. die zeitlichen Vorgaben einzuhalten, 9. nachhaltig mit Lebensmitteln, Arbeitsmaterialien, Energie und Wasser umzugehen, 10. Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich und ökologisch einzusetzen sowie 11. die Sicherheit und den Gesundheitsschutz bei der Arbeit zu berücksichtigen.

(2) Der Prüfling hat eine Arbeitsaufgabe durchzuführen. Gegenstand der Arbeitsaufgabe ist die Planung, die Zubereitung und das Anrichten eines Drei-Gänge Menüs.

(3) Dem Prüfling sind 14 Kalendertage vor dem Prüfungstag jeweils zwei Listen für zwei unterschiedliche Warenkörbe bekanntzugeben. Die eine Liste enthält Pflichtbestandteile. Die andere Liste enthält Wahlbestandteile, aus denen der Prüfling nach Bedarf auswählt. Jeder Warenkorb enthält die Lebensmittel, die am Prüfungstag für das Drei-Gänge-Menü zur Verfügung stehen. Die Lebensmittel müssen so ausgewählt sein, dass dem Prüfling in jedem Gang verschiedene Zubereitungsvarianten ermöglicht werden. Jeder Warenkorb muss pro Gang ein oder zwei Lebensmittel als Pflichtbestandteile und weitere Lebensmittel als Wahlbestandteile enthalten. Pflichtbestandteil ist in jedem Warenkorb

1. Schlachtfleisch zum Auslösen, 2. Wild zum Auslösen, 3. Fisch zum Filetieren oder 4. Hausgeflügel zum Auslösen. Für beide Warenkörbe muss der Prüfling je eine Menüplanung für den Prüfungstag vorbereiten.

(4) Von den beiden Warenkörben wird vom Prüfungsausschuss ein Warenkorb ausgewählt und dem Prüfling wird zu Beginn der Prüfung mitgeteilt, welchen Warenkorb er verwenden muss. Zunächst muss der Prüfling einen Arbeitsablaufplan für ein Drei-Gänge Menü mit dem ausgewählten Warenkorb erstellen. Danach wird mit ihm ein fallbezogenes Fachgespräch über die Menüplanung geführt. Anschließend muss der Prüfling das Drei-Gänge-Menü zubereiten und anrichten. (5) Die Prüfungszeit beträgt insgesamt sechs Stunden. Für die Erstellung des Arbeitsablaufplans sind dem Prüfling 45 Minuten Zeit zu geben. Das fallbezogene Fachgespräch dauert höchstens 15 Minuten.

(6) Bewertet werden nur der Arbeitsablaufplan, die im Fachgespräch erbrachten Leistungen und die Arbeitsaufgabe.

**Vorschlag möglicher Zeitablauf:**

|             |                                        |
|-------------|----------------------------------------|
| 8.30        | Begrüßung und Formalitäten             |
| 8.40        | Menü aufschreiben                      |
| 8.45        | AAP schreiben                          |
| 9.30-10.15  | Menübezogenes Fachgespräch             |
| 13.15       | Anrichten der Vorspeise                |
| 13.30       | Anrichten Hauptgang                    |
| 13.50       | Anrichten Dessert                      |
| 14.00       | Lebensmittelrücklauf                   |
| 14.00-14.45 | Reinigung                              |
| 14.45       | Küche und Posten sauber und aufgeräumt |
| 6 Stunden   | Arbeitszeit insgesamt                  |

**Sommer 2026**

**Warenkorb 4B für die gestreckte Abschlussprüfung Teil 2  
im Ausbildungsberuf Koch/Köchin (AO 2022)**

**3 Gänge Menü für 6 Personen (Vorspeise, Hauptgang und Dessert)**

**1. Liste Pflichtkomponenten**

| Menge | Einheit | Artikel                         |     |
|-------|---------|---------------------------------|-----|
| 200   | g       | Zucchini                        | VSP |
| 200   | g       | Auberginen                      | VSP |
| 200   | g       | Paprika rot                     | VSP |
| 1,8   | kg      | Zander frisch ganz zum Zerlegen | HG  |
| 300   | g       | Erdbeeren                       | Des |
| 300   | g       | Himbeeren TK                    | Des |

**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        | Portwein            |
| Crème fraîche        | Sellerie Knolle/Stange | Langkornreis        | Kirschwasser        |
| Quark 20/40%         | Schalotten             | Oliven schwarz      | Cognac              |
| Parmesan             | Knoblauch              | Oliven grün         | Noilly Prat/Pernod  |
| Geriebener Käse      | Cocktailtomaten        | Hartweizendunst     | Cointreau           |
| Mascarpone           | Kohlrabi               | Couscous            | Rum braun/weiß      |
| <b>Fette/Öle</b>     | Blumenkohl             | Sauerteigbrot       | Calvados            |
| Pflanzenöl           | Brokkoli               | Toast               | Madeira/Marsala     |
| Olivenöl, natives    | Kartoffeln Typ C       | Semmelbrösel        | Grand Manier        |
| Frittierfett         | Tomaten                | Kichererbsen DS     | <b>TK</b>           |
| Sprühfett            | Zucchini grün          | Trockenhefe         | Himbeeren           |
| Butter               | Zucchini gelb          | Vanillemark         | Beerenmischung      |
| Schweineschmalz      | Champignons w/br       | Backpulver          | Blattspinat         |
| Olivenöl, raffiniert | Austernpilze           | Kuvertüre 52/74%    | <b>Kräuter</b>      |
| <b>Sonstiges</b>     | Auberginen             | <b>Obst/Früchte</b> | Dill                |
| 0,25l Fond hell      | Spitzpaprika rot       | Zitronen            | Petersilie          |
| 0,25l Fond dunkel    | Lollo rot/weiß         | Limetten            | Thymian             |
| Geräucherter Bauch   | Chicorée               | Erdbeeren           | Rosmarin            |
| Zitronensaft         | Eier                   | Süß-Kirschen (Juli) | Schnittlauch        |
| Limettensaft         | Eier pasteurisiert     | Kirschen im Glas    | getrocknete Kräuter |

**Standardgewürze, Tomatenmark, 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:**

Im Prüfungsbereich „Planen, Zubereiten und Präsentieren eines Drei-Gänge-Menüs“ hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist, 1. eine Menüplanung und einen Arbeitsablaufplan für ein Drei-Gänge-Menü für sechs Personen zu erstellen und umzusetzen, 2. als ersten Gang eine warme oder kalte Vorspeise oder eine Suppe als Vorspeise zuzubereiten und anzurichten,

3. als zweiten Gang ein Hauptgericht aus Schlachtfleisch, Wild, Hausgeflügel oder Fisch, aus einer gezogenen Soße, aus zwei Gemüsebeilagen unter Verwendung von verschiedenen Garverfahren und aus einer Sättigungsbeilage zuzubereiten und anzurichten,

4. als dritten Gang ein Dessert mit einer Cremespeise und mit einer gefrorenen oder einer gebackenen Komponente zuzubereiten und anzurichten,

5. die Menükunde zu berücksichtigen, 6. die Verkaufsfähigkeit der zubereiteten Speisen und Gerichte sicherzustellen, 7. die Hygieneanforderungen insbesondere an Lebensmittel mit speziellen Hygieneanforderungen und an Geräte zu beachten, 8. die zeitlichen Vorgaben einzuhalten, 9. nachhaltig mit Lebensmitteln, Arbeitsmaterialien, Energie und Wasser umzugehen, 10. Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich und ökologisch einzusetzen sowie 11. die Sicherheit und den Gesundheitsschutz bei der Arbeit zu berücksichtigen.

(2) Der Prüfling hat eine Arbeitsaufgabe durchzuführen. Gegenstand der Arbeitsaufgabe ist die Planung, die Zubereitung und das Anrichten eines Drei-Gänge Menüs.

(3) Dem Prüfling sind 14 Kalendertage vor dem Prüfungstag jeweils zwei Listen für zwei unterschiedliche Warenkörbe bekanntzugeben. Die eine Liste enthält Pflichtbestandteile. Die andere Liste enthält Wahlbestandteile, aus denen der Prüfling nach Bedarf auswählt. Jeder Warenkorb enthält die Lebensmittel, die am Prüfungstag für das Drei-Gänge-Menü zur Verfügung stehen. Die Lebensmittel müssen so ausgewählt sein, dass dem Prüfling in jedem Gang verschiedene Zubereitungsvarianten ermöglicht werden. Jeder Warenkorb muss pro Gang ein oder zwei Lebensmittel als Pflichtbestandteile und weitere Lebensmittel als Wahlbestandteile enthalten. Pflichtbestandteil ist in jedem Warenkorb

1. Schlachtfleisch zum Auslösen, 2. Wild zum Auslösen, 3. Fisch zum Filetieren oder 4. Hausgeflügel zum Auslösen. Für beide Warenkörbe muss der Prüfling je eine Menüplanung für den Prüfungstag vorbereiten.

(4) Von den beiden Warenkörben wird vom Prüfungsausschuss ein Warenkorb ausgewählt und dem Prüfling wird zu Beginn der Prüfung mitgeteilt, welchen Warenkorb er verwenden muss. Zunächst muss der Prüfling einen Arbeitsablaufplan für ein Drei-Gänge Menü mit dem ausgewählten Warenkorb erstellen. Danach wird mit ihm ein fallbezogenes Fachgespräch über die Menüplanung geführt. Anschließend muss der Prüfling das Drei-Gänge-Menü zubereiten und anrichten. (5) Die Prüfungszeit beträgt insgesamt sechs Stunden. Für die Erstellung des Arbeitsablaufplans sind dem Prüfling 45 Minuten Zeit zu geben. Das fallbezogene Fachgespräch dauert höchstens 15 Minuten.

(6) Bewertet werden nur der Arbeitsablaufplan, die im Fachgespräch erbrachten Leistungen und die Arbeitsaufgabe.

**Vorschlag möglicher Zeitablauf:**

|             |                                        |
|-------------|----------------------------------------|
| 8.30        | Begrüßung und Formalitäten             |
| 8.40        | Menü aufschreiben                      |
| 8.45        | AAP schreiben                          |
| 9.30-10.15  | Menübezogenes Fachgespräch             |
| 13.15       | Anrichten der Vorspeise                |
| 13.30       | Anrichten Hauptgang                    |
| 13.50       | Anrichten Dessert                      |
| 14.00       | Lebensmittelrücklauf                   |
| 14.00-14.45 | Reinigung                              |
| 14.45       | Küche und Posten sauber und aufgeräumt |
| 6 Stunden   | Arbeitszeit insgesamt                  |