

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 26A und 26B

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

Winter 2025/2026

Warenkorb 1A 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	
3	Stk	Forelle ganz	VSP
300	g	Schwarzwurzel frisch	HG
1	Stk	Rehkeule mit Knochen	HG
60	g	Maisstärke	Des
3	Stk	Eier	Des

2. Liste Wahlkomponenten

Molkereiprodukte	Gemüse/Eier	Economat	Weine/Spiritousen
Milch	Zwiebeln weiß/rot	Mehl Typ 405/550	Weißwein
Kochsahne	Lauch	Hartweizengrieß	Rotwein
Schlagsahne	Karotte	Polentagrieß	Portwein
Topfen Halbfettstufe	Sellerie Knolle/Stange	Langkornreis	Vermut
Magerquark	Schalotten	Weichweizengrieß	Cognac
Parmesan	Knoblauch	Risottoreis	Noilly Pratt/Pernod
Joghurt	Pastinake	Hartweizendunst	Cointreau
Saure Sahne	Petersilienwurzel	Pinienkerne	Rum braun/weiß
Fette/Öle	Romanesco		
Olivenöl	Kartoffeln Typ B	Toast	Kräuter frisch
Olivenöl, natives	Kartoffeln Typ C	Semmelbrösel	
Frittierfett	Steckrübe	Pankobrösel	Petersilie
Sprühfett	Waldpilze getrocknet	Tonkabohne	Thymian
Butter	Steinpilze getrocknet	Vanillemark	Rosmarin
Pflanzenöl	Schwarzwurzel	Mandeln gemahlen	Schnittlauch
Sesamöl geröstet	Hokkaidokürbis	Haselnüsse gem.	Minze
Sonstiges	Rosenkohl	Obst/Früchte	
0,25l Fischfond	Fenchel	Zitronen/Limetten	Kräuter getrocknet
0,25l Fond dunkel	Rotkraut/Blaukraut	Himbeeren TK	Diverse in der Küche
Geräucherter Bauch	Weißkraut	Waldbeeren TK	
Kuvertüre dunkel	Maronen blanchiert tk	Mandarinen	
Gelatine	Eier	Orangen	

Tomatenmark, Stärke, Standartgewürze, 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:

8.00	Begrüßung und Formalitäten
8.10	Menü aufschreiben
8.15	AAP schreiben
9.00-9.45	Menübezogenes Fachgespräch
12.45	Anrichten der Vorspeise
13.00	Anrichten Hauptgang
13.15	Anrichten Dessert
13.30	Lebensmittelrücklauf
13.30-14.15	Reinigung
14.15	Küche und Posten sauber und aufgeräumt
6 Stunden	Arbeitszeit insgesamt

Winter 2025/2026

Warenkorb 1B 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	
18	Stk	Garnelen 13/15 ganz	VSP
300	g	Steckrübe	HG
1	Stk	Hirschkeule mit Knochen	HG
300	ml	Sahne	Des
6	Stk	Eier	Des

2. Liste Wahlkomponenten

Molkereiprodukte	Gemüse/Eier	Economat	Weine/Spiritousen
Milch	Zwiebeln weiß/rot	Mehl Typ 405/550	Weißwein
Kochsahne	Lauch	Hartweizengrieß	Rotwein
Schlagsahne	Karotte	Polentagrieß	Portwein
Topfen Halbfettstufe	Sellerie Knolle/Stange	Langkornreis	Vermut
Magerquark	Schalotten	Weichweizengrieß	Cognac
Parmesan	Knoblauch	Risottoreis	Noilly Pratt/Pernod
Joghurt	Pastinake	Hartweizendunst	Cointreau
Saure Sahne	Petersilienwurzel	Pinienkerne	Rum braun/weiß
Fette/Öle	Romanesco		
Olivenöl	Kartoffeln Typ B	Toast	Kräuter frisch
Olivenöl, natives	Kartoffeln Typ C	Semmelbrösel	
Frittierfett	Steckrübe	Pankobrösel	Petersilie
Sprühfett	Waldpilze getrocknet	Tonkabohne	Thymian
Butter	Steinpilze getrocknet	Vanillemark	Rosmarin
Pflanzenöl	Schwarzwurzel	Mandeln gemahlen	Schnittlauch
Sesamöl geröstet	Hokkaidokürbis	Haselnüsse gem.	Minze
Sonstiges	Rosenkohl	Obst/Früchte	
0,25l Fischfond	Fenchel	Zitronen/Limetten	Kräuter getrocknet
0,25l Fond dunkel	Rotkraut/Blaukraut	Himbeeren TK	Diverse in der Küche
Geräucherter Bauch	Weißkraut	Waldbeeren TK	
Kuvertüre dunkel	Maronen blanchiert tk	Mandarinen	
Gelatine	Eier	Orangen	

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:

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:

8.00	Begrüßung und Formalitäten
8.10	Menü aufschreiben
8.15	AAP schreiben
9.00-9.45	Menübezogenes Fachgespräch
12.45	Anrichten der Vorspeise
13.00	Anrichten Hauptgang
13.15	Anrichten Dessert
13.30	Lebensmittelrücklauf
13.30-14.15	Reinigung
14.15	Küche und Posten sauber und aufgeräumt
6 Stunden	Arbeitszeit insgesamt