

WK 30

Abschlussprüfung: "Fachkraft Küche"

Abschlussprüfung Teil 1: „Koch / Köchin“

Warenkorb für die praktische Prüfung am 13.07.2026 in Miesbach

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

Pflichtkomponente: 1,5 Liter Rinderbrühe
350 g Rinderhesse (gewolft)
Gries
Ei

Hauptgang:

Pflichtkomponenten: 2 Stück Forellen (ca. 350 g pro Stück)
500 g Blattspinat
500 g Kartoffeln (mehlig kochend)

Folgende Wahlkomponenten stehen für alle zwei Gänge zur Verfügung:

Molkerei: Butter, Milch, Sahne, Sauerrahm, Jogurt, Eier
Gemüse: Lauch, Sellerie, Karotten, Knoblauch, Schalotten, Zwiebeln, Fenchel, Tomaten
Frische Kräuter: Petersilie, Schnittlauch, Thymian, Rosmarin, Basilikum, Kerbel, Dill, Ingwer
Früchte: Orangen, Zitronen
Öle / Essig: Sonnenblumen-, Olivenöl, Balsamicoessig (hell und dunkel)
Weine: Weißwein
Spirituosen: Sherry
Gewürze: Lorbeerblätter, Pfeffer, Wacholderbeeren, Kümmel, Muskatnuss, Sternanis, Majoran, Safran, Paprika, Fenchelsamen
Sonstiges: Mehl, Stärkemehl, Zucker, Toastbrot

Am Tag der praktischen Prüfung haben sie ein zwei Gang Menü zu kochen.