

WK 32

Abschlussprüfung: "Fachkraft Küche"

Abschlussprüfung Teil 1: „Koch / Köchin“

Warenkorb für die praktische Prüfung am 14.07.2026 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: 1,0 Liter Gemüsebrühe
8 Stück Tomaten

Hauptgang:

Pflichtkomponenten: 4 Stück Hühnerbrüste
150 g Champignons
150 g Austernpilze
je ½ Stück Paprika, rot, gelb, grün
Langkornreis

Folgende Wahlkomponenten stehen für alle zwei Gänge zur Verfügung:

Molkerei: Butter, Milch, Sahne, Sauerrahm, Eier
Gemüse: Lauch, Sellerie, Karotten, Knoblauch, Schalotten, Zwiebeln
Frische Kräuter: Petersilie, Schnittlauch, Thymian, Rosmarin, Basilikum
Früchte: Zitronen
Grundbrühen: heller Fond, dunkle Grundbrühe
Öle / Essig: Sonnenblumen-, Olivenöl, Balsamicoessig (hell und dunkel)
Weine: Weißwein, Rotwein,
Spirituosen: Sherry
Gewürze: Lorbeerblätter, Pfeffer, Wacholderbeeren, Kümmel, Muskatnuss,
Curry, Majoran, Paprika, Kardamom (ganz)
Sonstiges: Mehl, Stärkemehl, Zucker, Toastbrot, Tomatenmark

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