

## WK 55

Abschlussprüfung: "Fachkraft Küche"

Abschlussprüfung Teil 1: „Koch / Köchin“

Warenkorb für die praktische Prüfung am 15.07.2026 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 | Brühe           |
|                   |           | Zwiebel         |
|                   |           | Hartweizengries |
|                   |           | Sahne           |
|                   |           | Kopfsalat       |

### Hauptgang:

|                     |         |                                     |
|---------------------|---------|-------------------------------------|
| Pflichtkomponenten: | 1 Stück | Hecht (2,000 bis 2, 500 kg)         |
|                     |         | Zwiebel                             |
|                     |         | Wurzelgemüse                        |
|                     |         | Weißwein                            |
|                     |         | Sahne                               |
|                     |         | Kren                                |
|                     | 2 Stück | Fenchel                             |
|                     |         | Schalotten                          |
|                     |         | Kartoffeln (vorwiegend festkochend) |
|                     |         | Dill, frisch                        |

### Folgende Wahlkomponenten stehen für alle zwei Gänge zur Verfügung:

|                         |                                                                                                                                       |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Molkerei:</b>        | Butter, Milch, Sahne, Sauerrahm, Jogurt, Eier                                                                                         |
| <b>Gemüse:</b>          | Lauch, Sellerie, Karotten, Knoblauch, Schalotten, Zwiebeln, Fenchel                                                                   |
| <b>Frische Kräuter:</b> | Petersilie, Schnittlauch, Thymian, Rosmarin, Basilikum, Kerbel, Dill, Ingwer                                                          |
| <b>Früchte:</b>         | Orangen, Zitronen, Früchte als Garnitur (Saison)                                                                                      |
| <b>Grundbrühen:</b>     | heller Fond, dunkle Grundbrühe                                                                                                        |
| <b>Öle / Essig:</b>     | Sonnenblumen-, Olivenöl, Balsamicoessig (hell und dunkel)                                                                             |
| <b>Weine:</b>           | Weißwein, Rotwein,                                                                                                                    |
| <b>Spirituosen:</b>     | Cointreau, Weinbrand, Portwein, Sherry                                                                                                |
| <b>Gewürze:</b>         | Lorbeerblätter, Pfeffer, Wacholderbeeren, Kümmel, Muskatnuss, Sternanis, Vanilleschote, Curry, Majoran, Nelken, Zimt, Safran, Paprika |
| <b>Sonstiges:</b>       | Mehl, Stärkemehl, Zucker, Gelatine, Semmelbrösel, Senf süß u. scharf, Kakao und Kaffeepulver, Tomatenmark                             |

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