

Abschlussprüfung: „Fachkraft Küche“

Abschlussprüfung Teil 1: „Koch / Köchin“

Warenkorb für die praktische Prüfung am 03.02.2026 in Rosenheim

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:	bis zu 1,5 Liter	Rinderbrühe
	250 g	Rinderhesse
		Suppengrün (Lauch, Sellerie, Karotte, Petersilie)
	100 g	Mehl
	5 Stück	Eier

Hauptgang:

Pflichtkomponenten:	bis zu 1 kg	Schweinefleischwürfel
		Tomatenmark
		Paprikapulver
		Fleischbrühe
		Sauerrahm
	Je 1 Stück	Paprika, Rot / Gelb / Grün
		Mehl

Die Pflichtkomponenten eines Gangs müssen verwendet und mit den Wahlkomponenten kombiniert werden. Ein Austausch von Pflichtkomponenten zwischen den Gängen ist nicht erlaubt.
Bei Missachtung kann der Gang mit null Punkten (Note 6) bewertet werden.

Folgende Wahlkomponenten stehen für alle zwei Gänge zur Verfügung:

Molkerei:	Butter, Milch, Sahne, Eier
Gemüse:	Lauch, Sellerie, Karotten, Knoblauch, Schalotten, Zwiebeln, Fenchel
Frische Kräuter:	Petersilie, Schnittlauch, Thymian
Früchte:	Zitronen
Öle / Essig:	Sonnenblumen-, Olivenöl, Balsamicoessig (hell und dunkel)
Weine:	Weißwein, Rotwein,
Gewürze:	Lorbeerblätter, Pfeffer, Wacholderbeeren, Kümmel, Muskatnuss, Majoran, Nelken, Paprika
Sonstiges:	Stärkemehl, Zucker