

Abschlussprüfung: „Fachkraft Küche“

Abschlussprüfung Teil 1: „Koch / Köchin“

Warenkorb für die praktische Prüfung am 04.02.2026 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 Liter	Gemüsebrühe
	bis zu 500 Gramm	Brokkoli
		Mandelblättchen

Hauptgang:

Pflichtkomponenten:	500 g	gemischtes Hackfleisch
	2 Stück	Semmeln
	100 g	Bauchspeck, geräuchert
		Zwiebeln
		Karotten
		Erbsen, TK
		Kartoffeln (mehligkochend)

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, Zwiebeln
Frische Kräuter:	Petersilie, Schnittlauch, Thymian
Früchte:	Zitronen
Grundbrühen:	dunkle Grundbrühe
Öle / Essig:	Sonnenblumen-, Olivenöl
Weine:	Weißwein, Rotwein,
Gewürze:	Lorbeerblätter, Pfeffer, Wacholderbeeren, Kümmel, Muskatnuss, Majoran, Paprika
Sonstiges:	Mehl, Stärkemehl, Zucker, Semmelbrösel, Senf süß u. scharf, Tomatenmark