

DIE PRAKTISCHE PRÜFUNG KOCH/KÖCHIN

Wolfgang/Wolfgang

Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG
Düsselberger Straße 23
42781 Haan-Gruiten
Bestell-Nr.: 06049

Autoren

Thomas Wolfgang, Küchenmeister, Dessau-Roßlau

Liane Wolfgang, Staatlich gepr. Betriebswirtin, Dessau-Roßlau

Verlagslektorat

Benno Buir

1. Auflage 2015

Druck 5 4 3 2 1

Alle Drucke derselben Auflage sind parallel einsetzbar, da sie bis auf die Behebung von Druckfehlern untereinander unverändert sind.

ISBN 978-3-8057-0604-9

Alle Rechte vorbehalten. Das Werk ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Verwertung außerhalb der gesetzlich geregelten Fälle muss vom Verlag schriftlich genehmigt werden.

© 2015 by Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG, 42781 Haan
<http://www.pfanneberg.de>

Umschlaggestaltung: braunwerbeagentur, 42477 Radevormwald

Fotografie: Thomas Wolfgang

Layout und Satz: Punkt für Punkt GmbH · Mediendesign, 40549 Düsseldorf

Druck: Stürtz GmbH, 97080 Würzburg



Vorwort

„Die praktische Prüfung Koch/Köchin“ ist ein neuartiges Buch zur **Vorbereitung auf die praktische Prüfung im Ausbildungsberuf Koch/Köchin**.

Das Buch beginnt mit dem Ende – dem Prüfungstag. Es gibt **wertvolle Tipps und Hinweise**, wie man sich gut auf diesen Tag vorbereitet und ihn übersteht.

Die schwierigste Arbeit liegt dann schon hinter den Auszubildenden. Für die meistgestellte Frage „**Wie komme ich vom Warenkorb zu meinem Menü für die Prüfung?**“ bietet Kapitel 4 Antworten und Lösungen: ausführliche **Beispiele** und **Schritt-für-Schritt-Anleitungen**, **unterschiedliche Menüs** aus ein und demselben Warenkorb, Musterwarenkörbe mit Menüvorschlägen und vieles mehr.

Vom Warenkorb zum Menü: **Alle Schritte werden ausführlich und anschaulich behandelt**: Komponenten gliedern, zu Gerichten zusammenfügen, Menüregeln beachten, Garnierungsarten auswählen usw.

Ebenso die Schritte **vom Menüvorschlag zum Arbeitsablaufplan**: Die Warenanforderung, die ausführliche Planung der Zubereitung – beispielhaft **mit vielen Abbildungen** präsentiert – und schließlich die Erstellung des Arbeitsablaufplans.

Nach Kapitel 4 sind die Auszubildenden gut gerüstet für Vorbereitung, Planung und Durchführung der praktischen Prüfung. Die nachfolgenden Kapitel geben Anregungen für mögliche Gerichte. **Grundrezepte**, **Vorspeisen**, **Hauptgänge** und **Desserts** werden vorgestellt, meist bebildert, oft mit Fotos der einzelnen Zubereitungsschritte. Gespickt mit **Tipps für die Durchführung** und **Hinweisen zu Schwierigkeiten** und deren Bewältigung bilden diese Abschnitte eine Fundgrube für Ideen zu Speisen und ihrer Zubereitung. Das i-Tüpfelchen sind die „**schnellen Hingucker**“ für eine perfekte Präsentation der Speisen.

Abgerundet wird das Buch mit Tipps und **Tricks** dafür, wenn es mal nicht so läuft wie geplant und mit Beispielen für das abschließende **Prüfungsgespräch** sowie möglichen **Bewertungen** durch die Prüfungskommissionen.

Autoren und Verlag wünschen allen Auszubildenden viel Freude beim Durcharbeiten des Buches und **viel Erfolg bei der praktischen Prüfung!**

Ein besonderer **Dank der Autoren** gilt dem Schulamt und der Berufsbildenden Schule Dessau-Roßlau für die enge Zusammenarbeit, der Firma Kahla für die Kooperation, vielen Berufskollegen für Rat und Tat, speziell Herrn **Sören Billhardt**, der maßgeblich an der Konzeption des Buches beteiligt war.

IHKs aus ganz Deutschland haben Informationen über die doch sehr unterschiedliche Durchführung der Prüfungen geliefert – hier sind ein reger Austausch und eine weitere Vereinheitlichung wünschenswert.

Niemand ist unfehlbar, kein Buch ist ganz fehlerfrei: **Fehlerhinweise und Anregungen** zum Buch sind herzlich willkommen.

Im Winter 2014/2015

Autoren und Verlag



Geleitwort

Der schönste Beruf der Welt

Sie stehen kurz vor Ihrem Ziel Köchin oder Koch zu werden. Nur noch eine Hürde, die praktische Prüfung, liegt zwischen Ihnen und Ihrer Berufung. Mit Ihrer Arbeit am Herd werden Sie andere Menschen glücklich machen. Die Wirkung einer gut zubereiteten Speise oder eines Menüs ist nicht zu unterschätzen. Kaum ein anderer Beruf verschafft den Menschen in kürzester Zeit eine Oase der Zufriedenheit und des Glücks. Und Sie sind ein Teil dieses Prozesses. Schritt für Schritt haben Sie sich in den letzten zwei, drei Jahren dem Ziel genähert und zeigen jetzt in Ihrer praktischen Prüfung Ihren Leistungsstand.

Bei der Konzeption dieses Lehrbuches wurde großer Wert auf eine hilfreiche Vorbereitung Ihrer praktischen Prüfung gelegt. Aussagekräftige Fotografien erleichtern das Verständnis und durch die Darstellung von Tipps und Tricks sollen Schwachstellen systematisch ausgeräumt werden. Besonderer Fokus wurde auf Arbeitsabläufe, Menüfolgen und -regeln sowie präzise Erläuterung der Arbeitstechniken gelegt. Moderne Anrichteweisen, aktuelle Gestaltungen von Menükarten und eine sympathische Gästekommunikation werden hier präsentiert.

Der Autor, der auch an „Der junge Koch/Die junge Köchin“ mitarbeitet, lässt seine langjährigen praktischen und methodischen Erfahrungen einfließen, um die Praxis lebendig darstellen zu können. Die Umsetzung ist gelungen und sollte eine erfolgreiche Stütze für Ihre bevorstehende praktische Prüfung bedeuten.

Ich wünsche Ihnen ein gutes Gelingen und viel Spaß in einer zukunftsträchtigen und schönen Branche.



Ihr Andreas Becker

Präsident des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung und Allgemeines zur praktischen Prüfung	7
2	Vorbereitung auf die praktische Prüfung, psychisch und physisch	9
2.1	Mise en place	9
2.2	Equipment	9
2.3	Checkliste Equipment zu Warenkorb 1, Menü 1	10
2.4	Checkliste Equipment zu Warenkorb 2, Menü 1	11
2.5	Checkliste Equipment zu Warenkorb 3, Menü 1	12
3	Klassische Menüregeln und die Menükarte	13
3.1	Klassische Menüregeln	13
3.2	Die Menükarte	15
4	Arbeiten mit dem Warenkorb	17
4.1	Warenkorb 1	17
4.1.1	Vom Warenkorb 1 zum Menü 1	19
4.1.2	Vom Warenkorb 1 zum Menü 2	32
4.2	Warenkorb 2	40
4.2.1	Vom Warenkorb 2 zum Menü 1	41
4.2.2	Vom Warenkorb 2 zum Menü 2	52
4.3	Warenkorb 3	59
4.3.1	Vom Warenkorb 3 zum Menü 1	60
4.3.2	Vom Warenkorb 3 zum Menü 2	71
4.4	Warenkorb 4 – vom Warenkorb 4 zum Menü	73
4.5	Warenkorb 5 – vom Warenkorb 5 zum Menü	83
4.6	Warenkörbe mit Menüfindung	89
4.6.1	Warenkorb 6 mit Menüvorschlägen	89
4.6.2	Warenkorb 7 mit Menüvorschlägen	91
4.6.3	Warenkorb 8 mit Menüvorschlägen	93
4.7	Musterwarenkörbe	95
5	Grundrezepturen	101
5.1	Klare Brühen	101
5.2	Kraftbrühen	105
5.3	Saucen	106
5.4	Rahm- und Samtsuppen	110
5.5	Suppeneinlagen	111
5.6	Dips und Dressing, Butter	114
5.7	Beilagen	118
5.8	Gemüse	121
5.9	Desserts	125

6	Mögliche Gerichte für die Prüfung	137
6.1	Vorspeisen	137
6.2	Hauptgänge	149
6.2.1	Vom Kalb	149
6.2.2	Vom Lamm	153
6.2.3	Von Geflügel	156
6.2.4	Vom Rind	167
6.2.5	Vom Schwein	175
6.2.6	Vom Fisch	179
6.3	Desserts	182
6.3.1	Dessertkomponenten	184
7	Schnelle Hingucker	191
8	Tipps und Tricks	209
9	Das Gespräch	211
10	Fachliche Bewertung durch die Prüfungskommission	215
11	Anhang: Rezepturverzeichnis	221

Einleitung und Allgemeines zur praktischen Prüfung

EINLEITUNG

Liebe Leser,

erkennen Sie sich wieder?

Ich beginne eine Ausbildung als Koch/Köchin

Ich bilde aus

Ich arbeite in einem Interessenverband
(VKD, DEHOGA)

Ich kenne die IHK als übergeordnete Stelle für Auszubildende
und Ausbilder

Ob nun der eine oder der andere Teil zutrifft, in Deutschland gibt es eine einheitliche praktische Prüfung im Ausbildungsberuf Koch/Köchin. Die Recherchen zu diesem Buch haben aber gezeigt, dass die Rahmenrichtlinien in den verschiedenen Kammerbezirken der Industrie- und Handelskammer unterschiedlich umgesetzt werden.

In den mehr als 80 Kammerbezirken werden regelmäßig die Zwischenprüfungen sowie die Sommer- und Winterprüfungen durchgeführt und die jeweiligen Prüfungskommissionen beschlossen. Hier wird nach der Ausbildungsverordnung gehandelt, die kammerliche Hoheit erlaubt aber eigene Vorstellungen zur Umsetzung und zum Ablauf.

In diesem Prüfungsvorbereitungsbuch sind Kriterien verschiedener Kammerbezirke zusammengefasst.

Am Ende der Ausbildung steht der Gesellenbrief, ob als Auszubildender im Hotel, im Gasthof, im Altenheim, in der Klinik oder im Spezialitätenrestaurant.

Nach dem erfolgreichen Abschluss beginnt die berufliche Orientierung. Es gibt vielfältige Möglichkeiten seine Fähigkeiten regional, überregional oder sogar international einzusetzen. Hier zeigt sich, was die Ausbildung wert war.

Liebe Kollegen, Kammern und Interessierte, lassen Sie uns gemeinsam an einer einheitlichen praktischen Ausbildungsprüfung im Ausbildungsberuf Koch/Köchin arbeiten. Im Mittelpunkt steht unser Nachwuchs. Wie kann dem Prüfling Angst und Unsicherheit genommen werden? Einen ersten Schritt bilden die Aufzeichnungen in diesem Buch.

ALLGEMEINES

Bundesweit werden alle Auszubildenden am Tag ihrer praktischen Abschlussprüfung vor einer gewählten und bestätigten Prüfungskommission ein Menü aus drei Gängen herstellen. Bitte erscheinen Sie in einwandfreier Kochbekleidung. Die Besichtigung des Prüfungsobjektes ist vor der Prüfung möglich.

Unterschiedlich ist die Durchführung organisiert:

Zubereitungszeit	3,5 – 5 Stunden
Warenanforderung	Oft vorher einzureichen, aber auch am Prüfungstag zu erstellen
Arbeitsablaufplan	In fast allen Kammerbezirken ist die Erstellung eines Arbeitsablaufplanes Bestandteil der praktischen Prüfung. Die Bearbeitungszeit liegt zwischen 15 und 60 Minuten.
MENÜKARTE ERSTELLEN (ist mitzubringen oder einzusenden)	
Erhalt des Warenkorbes	4 – 6 Wochen vor der praktischen Abschlussprüfung Je nach Kammerbezirk Übergabe zur schriftlichen Prüfung per Brief an den Ausbildungsbetrieb bzw. den Auszubildenden oder Zentrale Einladung mit sofortiger Menüerstellung
Kalkulation	Kalkulationen sind eher selten zu erstellen
Mitbringen von Rohstoffen	Alle Rohstoffe werden bereit gestellt oder Alle Rohstoffe sind mitzubringen oder Rohstoffe zur Aufwertung des Menüs können mitgebracht werden
FOTOGRAFIEN DES MENÜS (sind einzusenden – eher selten)	
Equipment	Das Mitbringen von Kleingeräten ist nicht erlaubt oder das Mitbringen von Kleingeräten ist erlaubt oder das Mitbringen von Kleingeräten ist nach Anmeldung erlaubt.
Geschirr	In vielen Kammerbezirken wird das Geschirr zur Verfügung gestellt, in einigen ist das Mitbringen von eigenem Geschirr möglich.
Vorgaben	In einigen Warenkörben werden verschiedene Vorgaben gegeben: z. B. Fisch muss filetiert oder gefüllt verarbeitet werden oder der Hauptgang muss mindestens zwei Gemüse enthalten oder das Dessert muss aus drei Komponenten bestehen.

Prüfen Sie genau, wie die Bedingungen in Ihrer Einladung zur Prüfung formuliert sind. Sind Sie unsicher, suchen Sie Rat bei der zuständigen Kammer.

2.1 MISE EN PLACE

Spätestens einen Tag vor der Prüfung sollten das Equipment und die Prüfungsunterlagen vollständig zusammengestellt sein.



Berichtsheft

- Letztmalig kontrollieren auf Unterschriften, Berichte, Zeitangaben

Nur tatsächlich vermittelte Fähigkeiten und Fertigkeiten sind einzutragen. Während des Prüfungs-gesprächs können Fragen zu den Eintragungen gestellt werden.



Während der gesamten Ausbildung ist das Heft zeitnah zu führen und dem Ausbilder zur Kenntnisnahme und Unterschrift vorzulegen.



Personalausweis

Hygieneausweis

- Jährliche Kontrolle mit Stempel und Unterschrift
- Die Unterweisungen erfolgen durch den Ausbildungsbetrieb.

Einladung zur Prüfung

Kleidung

- Vollständige Hygienebekleidung, sauber, gebügelt
- Feste, geschlossene Schuhe
- Kochfeste Hose und Jacke sowie zweite Garnitur für das gastorientierte Gespräch
- Kochmütze/Schiffchen
- Touchon und Schweißtuch

Kein Schmuck, kein sichtbares Piercing, Uhren und Ringe ablegen



2.2 EQUIPMENT

Die folgenden Ausführungen sind ausschließlich Hinweise und bedürfen keiner Vollständigkeit. Jedes Menü verlangt unterschiedliche Gegenstände. Folgende Utensilien sollten zur Unterstützung, falls es die Prüfungskommission gestattet, mitgenommen werden. Es ist davon auszugehen, dass am Prüfungsstandort nicht alle benötigten Utensilien in ausreichendem Maße zur Verfügung stehen. Alle Gegenstände müssen plausibel an einem Beispiel für die Anwendung erklärt werden können.

Messer/Messertasche

Tourniermesser (Gemüse), Bundmesser (Gemüse), Ausbeiner (Fleisch), Küchenmesser, Brotmesser, Tomatenmesser

Zauberstab (Suppen)

Dressiersack und Tüllen (z. B. Herzogin)

Mixer (Sahne, Eischnee)

Etamine (klare Suppen)

Töpfe und Pfannen, Löffel und Pfannenwender, Schlesinger/Teigschaber, Gummispatel, Litermaß, Waage, Ausstecher

2.3 CHECKLISTE EQUIPMENT ZU WARENKORB 1, MENÜ 1

Siehe ab Seite 17. Sich wiederholende Gegenstände sind nur einmal genannt.

VORSPEISE		
7	Kokotten (eine zur Sicherheit)	Eier
1	Kasserolle	Kohlrabi
1	Tourniermesser/Officemesser/Küchenmesser	Gemüse/Kräuter
1	Schneebesen, Mixer, Syphon	Sauce
1	Haarsieb	Sauce, hell
1	Blech/Auflaufform	für die Kokotten
1	Tuch	Arbeiten am Ofen
HAUPTGANG		
1	Ausbeiner	Kaninchen
1	kleines Hack-/Plattierbeil	Knochen
	Sterntüllen	Kartoffeln
	Dressiersack	Kartoffeln
	Backpapier oder Silpatmatte	Kartoffeln
2	Bräter (Saucenansatz, passende Größe beachten, und Kaninchen)	Fleisch/Sauce
2	Kasserolle	Spinat und Kartoffeln
3	Töpfe (zum Blanchieren)	Kartoffeln, für passierte Sauce
1	Pinsel	Kaninchen, Kartoffeln
1	Kartoffelpresse	Herzoginkartoffeln
1	Zauberstab	Sauce
1	Muskatreibe (falls ganze Nuss)	Kartoffeln, Karotten
1	Passiertuch	Sauce
DESSERT		
1	Sieb	Puderzucker
1	Schüsselsatz	Erdbeercreme
1	Blech	Biskuit
7	Ringe und Folie	Erdbeercreme
Handtücher, Abwaschlappen, Eimer (organischer, anorganischer Müll, Reinigungseimer), Spülmittel		
Transportbox mit Wagen, Utensilien zum Anrichten der einzelnen Gänge: Saucenteller, Suppenteller, Schaumkellen, Palette, Anrichtepinzette, Messer, Brett, ...		
Klarsichtfolie, Alufolie, Küchenkrepp, Probierlöffel, ...		

2.4 CHECKLISTE EQUIPMENT ZU WARENKORB 2, MENÜ 1

Siehe ab Seite 40. Sich wiederholende Gegenstände sind nur einmal genannt.

VORSPEISE		
1	<i>Terrinenform</i>	<i>Gemüseterrine</i>
1	<i>Zauberstab</i>	<i>Vinaigrette</i>
1	<i>GN-Blech, Backpapier, Silpatmatte</i>	<i>Brotchip</i>
1	<i>Pinsel</i>	<i>Brotchip</i>
1	<i>Maßbecher</i>	<i>Vinaigrette</i>
2	<i>Töpfe, klein</i>	<i>Gemüse</i>
1	<i>Schüssel</i>	<i>Salat</i>
1	<i>Salatschleuder</i>	<i>Salat</i>
	<i>Folien</i>	
HAUPTGANG		
1	<i>Cutter</i>	<i>Fischfarce</i>
2	<i>Töpfe</i>	<i>Sauce, Gemüse</i>
1	<i>Zauberstab</i>	<i>Sauce</i>
	<i>Klarsichtfolie, GN-Blech 1/1, Silpatmatte</i>	<i>Fisch</i>
1	<i>Sauteuse</i>	<i>Kaiserschoten</i>
1	<i>Topf</i>	<i>Reis</i>
1	<i>Schüssel</i>	<i>Reis</i>
1	<i>Form</i>	<i>Reis</i>
DESSERT		
1	<i>Schüssel</i>	<i>Mousse</i>
1	<i>Löffel/Eiskelle zum Abstechen</i>	<i>Mousse</i>
1	<i>Form</i>	<i>Parfait</i>
	<i>Folie</i>	<i>Parfait</i>
1	<i>Schüsselsatz</i>	<i>Erdbeeren, ...</i>
<i>Handtücher, Abwaschlappen, Eimer (organischer, anorganischer Müll, Reinigungseimer), Spülmittel</i>		
<i>Transportbox mit Wagen, Schüsselsatz zum Zwischenkühlen, Utensilien zum Anrichten der einzelnen Gänge: Saucenteller, Suppenteller, Schaumkellen, Palette, Anrichtepinzette, Messer, Brett, ...</i>		
<i>Klarsichtfolie, Alufolie, Küchenkrepp, Probierlöffel, ...</i>		

2.5 CHECKLISTE EQUIPMENT ZU WARENKORB 3, MENÜ 1

Siehe ab Seite 59. Sich wiederholende Gegenstände sind nur einmal genannt.

VORSPEISE		
1	<i>Topf</i>	<i>Brühe</i>
1	<i>Schüssel/Topf zum Kühlen auf Eis</i>	<i>Brühe</i>
1	<i>Topf, Sieb, Etamine</i>	<i>Kraftbrühe</i>
1	<i>Schüssel, klein</i>	<i>Klärfleisch</i>
1	<i>Pfanne</i>	<i>Pfifferlinge</i>
1	<i>Rollholz, Pinsel, Ausstecher, Nudelmaschine</i>	<i>Ravioli</i>
HAUPTGANG		
1	<i>Pfanne</i>	<i>Rinderfilet</i>
1	<i>Sauteuse</i>	<i>Sauce</i>
1	<i>Zauberstab</i>	<i>Sauce, Pastinaken</i>
1	<i>Auflaufform, Förmchen</i>	<i>Kartoffelauflauf</i>
1	<i>Topf</i>	<i>Pastinaken</i>
1	<i>Topf</i>	<i>Romanesco</i>
1	<i>Topf</i>	<i>Karottenschuppen</i>
1	<i>Schüsselsatz</i>	<i>zum Zwischenkühlen</i>
1	<i>Cutter</i>	<i>Farce</i>
1	<i>Mandoline</i>	<i>Karottenschuppen</i>
DESSERT		
1	<i>Rollholz, Schüssel</i>	<i>Strudelteig</i>
1	<i>Topf</i>	<i>Birnensauce</i>
1	<i>Anschlagkessel</i>	<i>Eis</i>
1	<i>Eismaschine</i>	<i>Eis</i>
1	<i>Topf</i>	<i>Kirschkompott</i>
1	<i>Schüsselsatz</i>	<i>zum Zwischenkühlen</i>
<i>Handtücher, Abwaschlappen, Eimer (organischer, anorganischer Müll, Reinigungseimer), Spülmittel</i>		
<i>Transportbox mit Wagen, Schüsselsatz zum Zwischenkühlen, Utensilien zum Anrichten der einzelnen Gänge: Saucenteller, Suppenteller, Schaumkellen, Palette, Anrichtepinzette, Messer, Brett, ...</i>		
<i>Kochfester Bindfaden, Klarsichtfolie, Alufolie, Küchenkrepp, Probierlöffel, ...</i>		

3.1 KLASSISCHE MENÜREGELN

Folgende Hinweise verstehen Sie bitte als Hinweise in Bezug auf ein 3-Gang-Menü. Ausnahmen sind möglich.

Informationen für den Gast (Prüfer)

Der Wunsch des Gastes ist vielfältig und anspruchsvoll.

Hinweise auf Zutaten und Zubereitungsart helfen dem Gast bei seiner Auswahl. Beachten Sie eventuelle gesundheitliche Einschränkungen oder ethische, religiöse und persönliche Gründe, die den Verzicht auf bestimmte Rohstoffe rechtfertigen.

Sprache der Menükarte

Grundsätzlich ist die deutsche Rechtschreibung zu verwenden (Duden).

Text und Inhalte sollten für den Leser klar verständlich sein.

Vermeiden Sie Dialektbezeichnungen oder führen Sie eine Erklärung auf.

Schreiben Sie am Menüanfang immer groß (Beispiel: Sautierte Champignons)

Vermeiden Sie Silbentrennung.

Arbeiten Sie ausschließlich mit dem Satzzeichen Komma.

Verwenden Sie keine Abkürzungen.

Achten Sie auf die Trennung zusammengesetzter Wörter unterschiedlicher Rohstoffe (z. B. Rotwein-Thymian-Jus)

Erklären Sie dem Gast verwendete Fachbegriffe.

Aufbau der Menükarte

Ein 3-Gang-Menü ist klassisch immer Suppe – Hauptgang – Dessert. Die Planung wird ausgehend vom Hauptgang durchgeführt.

In vielen Warenkörben ist die Möglichkeit gegeben, eine kalte oder warme Vorspeise zu produzieren (Ausnahmeregel).

Folgende Ausführungen sollten beachtet werden:

Eine Vorspeise soll leicht sein und das Menü einleiten.

Das Hauptgericht bildet den Mittelpunkt des Menüs.

Kleine, filigrane Komponenten lassen das Menü harmonisch ausklingen.

Reihenfolge der Komponenten

Die Reihenfolge sollte folgendermaßen aufgebaut sein: Garverfahren mit Hauptkomponente, Sauce, Gemüse, Sättigungsbeilage. Wird ein Salat gereicht, wird dieser am Ende benannt.

Ausnahmen:

Verarbeiten Sie im Menü Pilze, werden diese schon vor der Sauce genannt (Beispiel: Rehrücken mit gebratenen Steinpilzen, Rotweinsauce, glasierter Rosenkohl und Kartoffelkroketten).

Wird eine Hauptkomponente auf etwas angerichtet, verschiebt sich die Reihenfolge ebenfalls (Beispiel: Gebratenes Zanderfilet auf Fenchel-Tomaten-Gemüse, Weißweinsauce und Butterreis).

Farbspiel

Innerhalb eines Ganges sollten die einzelnen Komponenten farblich aufeinander abgestimmt sein.

Gutes Beispiel: Gemüsebeilage aus Karotten, Kaiserschoten und Teltower Rübchen

Schlechtes Beispiel: Gemüsebeilage aus Sellerie, Kohlrabi und Pastinaken

Eine farbliche Unterscheidung der einzelnen Gänge muss gegeben sein. Dies ist nicht immer einfach und liegt natürlich auch an den Vorgaben des Warenkorbes. Extreme Farbkontraste sind nicht erforderlich, farbliche Unterschiede in den Gängen genügen.

Gutes Beispiel: Melone und Schinken vor einer gedünsteten Hähnchenbrust im Hauptgang.
Melone und Schinken wirken als dunkle Vorspeise.

Schlechtes Beispiel: Melone und Schinken vor einer rosa gebratenen Entenbrust. Hier wirken beide Gänge farblich ähnlich.

Rohstoffe im Menü

Rohstoffe im Menü sollten nicht wiederholt werden. Unter bestimmten Umständen ist dies aber möglich:

Innerhalb eines Ganges:

z. B. Variation vom Lachs, Lachsterrine, Lachs-Fencheltatare und Lachs-Quiche oder Lachscremesuppe mit Spinat-Lachs-Nocken



Hier ist besonders auf die farbliche Zusammenstellung zu achten!

Gangübergreifend:

Bei Gemüse und Fleisch, sofern es nicht die gleichen Sorten sind. Kartoffeln dürfen nicht auf die gleiche Weise zubereitet sein. Beispiel: Kartoffelstroh als Garnierung in der Vorspeise und Kartoffelstampf im Hauptgang.

Falsch wäre nach der Zubereitung von Strohkartoffeln in der Vorspeise das Herstellen von Dauphinkartoffeln im Hauptgang.

Bei ausgesprochenen Spezialitäten-Menüs:

z. B. Fisch- oder Jagdessen sowie in vegetarischen Menüs.

Garverfahren

Grundsätzlich sind beim Garverfahren keine Wiederholungen erwünscht. Das Garverfahren ist für den Gast ein wichtiger Hinweis zum Zubereitungsverfahren und letztendlich zum Geschmack.

Nennen Sie das Garverfahren grundsätzlich am Anfang des Menüs.

Beispiele:

Dünsten	„Gedünstetes Filet von ...“
Poeleren	„Poelierte Brust und Keule vom Stubenküken ...“
Schmoren	„Geschmorte Rinderbrust ...“
Braten	„Gebratene Entenbrust ...“
Backen	„Gebackene Ochsenbrust ...“
Frittieren	„Frittierter Blumenkohl mit ...“

Bindung

Auf ungebundene folgen immer gebundene Rohstoffe.

Zu den gebundenen Rohstoffen zählen Farcen, Parfaits, Cremes, ...

Dies führt unweigerlich zu Problemen in der Menüplanung. Da die genannten Rohstoffe aber eine feste, geschlossene Oberfläche haben, gilt hier die Ausnahme, dass der Einsatz auch nach gebundenen Rohstoffen möglich ist.

Beispiel gebunden:

Cremesuppe vom Zander *** Rinderfilet mit Rotweinsauce *** Erdbeercreme

Beispiel ungebunden:

Kraftbrühe vom Zander *** Rinderfilet mit Rotweinjus *** Salat von Erdbeeren

Nach einem Rinderfilet mit Hollandaise können sowohl eine Creme als auch ein Obstsalat angeboten werden.

Geschmack

Der Geschmack ist sicherlich „Geschmacksfrage“. Hier gilt es, eine Harmonie zwischen den Komponenten zu erzielen. Die eingesetzten Rohstoffe sollen im Vordergrund stehen, Gewürze und Aromen heben den Eigengeschmack hervor und unterstreichen diesen. Riskieren Sie nicht zu viel – weniger ist manchmal mehr.

3.2 DIE MENÜKARTE

Die Menükarte ist die „Visitenkarte“ des Hauses. Bei der Gestaltung der Menükarte sind die gleichen Grundsätze wie bei der Menüplanung zu berücksichtigen.

Größe

Wählen Sie eine handliche Kartengröße.

Die Menükarte ist oft für den Einsatz auf einer Tafel gedacht.

Der Text muss als einladend empfunden werden. Wählen Sie eine geeignete Schriftgröße.

Empfehlung

DIN A4 gefaltet (quer)

Deckblatt zur Präsentation des Ausbildungsbetriebes oder zum Anlass (Prüfungs menü) nutzen

Übersichtlichkeit

Gestalten Sie die Menükarte übersichtlich. Der Blick auf die Karte und auf den Text soll als angenehm und einladend empfunden werden.

Lesbarkeit

Das Lesen darf auch für ältere Gäste niemals anstrengend sein.

Umfang

Achten Sie bei der Menüplanung schon auf das Format der Menükarte. Weniger ist manchmal mehr.

Kreativität

Die Karte ist der schnellste Weg zum Gast. Die Karte muss zum Ganzen passen. Überzeugen Sie durch Ihre Kreativität!

Schreibweise

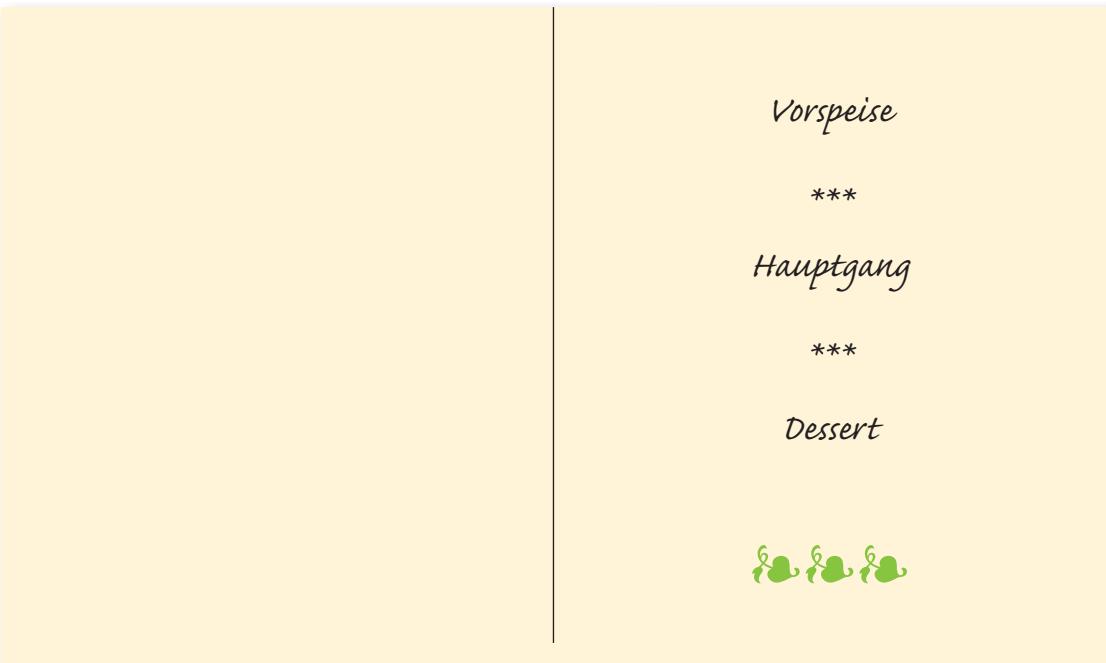
Zentrieren Sie Ihren Text.

Der Hauptgang benötigt mehr Zeilen als Vorspeise und Dessert.

Der Text muss auf den ersten Blick gut erkennbar sein.



Außenansicht



Innenansicht

Abb. 16/1 Aufbau einer Menükarte

Die Vorgehensweise bei der praktischen Prüfung ist je nach Kammerbezirk unterschiedlich. In den meisten Fällen erhalten die Auszubildenden einige Wochen vor der praktischen Prüfung einen sogenannten **Warenkorb**. Dieser ist eine Auflistung von vielen Lebensmitteln, die zum Kochen Ihres Prüfungs Menüs dienlich sein sollen. Der Warenkorb enthält Pflichtkomponenten, die teilweise komplett oder zu größten Teilen in den angegebenen Mengen verarbeitet werden müssen, sowie zusätzliche Lebensmittel, die zur Komplettierung der Speisenfolge verwendet werden können.

Aus diesem Warenkorb entwickeln die Prüflinge ein **Menü**, das dann am Prüfungstag genau so zubereitet werden muss.

Zusammen mit dem Menü ist ein **Arbeitsablaufplan** zu erstellen, oft auch eine **Warenanforderung**.

Die Prüflinge erstellen aus dem Warenkorb ihr Prüfungs menü und die dazugehörigen geforderten Unterlagen und reichen diese zu einem bestimmten Termin vor der Prüfung ein. In einigen Kammerbezirken werden die Prüflinge zu einem Termin geladen, an dem ihnen der Warenkorb ausgehändigt wird und sie vor Ort das Menü und die restlichen Unterlagen erstellen müssen.

Wie geht man am besten vor, um aus einem Warenkorb ein Menü zu kreieren?

In den nächsten Kapiteln werden an Beispielen die Vorgehensweisen detailliert beschrieben, **Tipps und Tricks** geben wertvolle Hinweise.

4.1 WARENKORB 1

In Beispiel 1 werden Prüflinge an einem Prüfungstag eingeladen, um das Prüfungs menü zu erstellen.

Am Prüfungstag selbst gilt: „Ein gutes Mise en place ist die halbe Prüfung“.

TIPP!

Bereiten Sie sich auch organisatorisch gut auf den Tag vor. **Kontrollieren Sie Ihre Unterlagen** und bringen Sie sie zum Termin mit:

- Die Einladung der IHK zum Prüfungstag
- Ihren gültigen Personalausweis
- Hygieneausweis
- Schreibmaterial
- Taschenrechner
- Konzeptpapier

Wie beginnt der Prüfungstag?

- Nach der Begrüßung durch die Prüfungsaufsicht werden Sie gefragt, ob Sie gesund sind und sich in der Lage fühlen, den Prüfungsteil zu absolvieren. Sie werden vor Täuschungshandlungen gewarnt.
- Der Warenkorb und die Formblätter für das Menü sowie die Warenanforderung werden Ihnen ausgehändigt.
- Ab jetzt haben Sie 90 Minuten Zeit.
- Tragen Sie auf den ausgegebenen Formblättern Ihren Namen und Ihre Prüflingsnummer ein.
- Legen Sie sich Ihr Konzeptpapier bereit und lesen Sie sorgfältig den Warenkorb.

Der Arbeitsablaufplan ist in den meisten Fällen Bestandteil der praktischen Prüfung. Er kann vor Ort am Prüfungstag, aber auch im Vorfeld im Betrieb oder zu Hause erstellt werden müssen. Die Vorgehensweise ist in jedem Fall, wie beschrieben, einzuhalten.

TIPP!

Abschlussprüfung Koch/Köchin Winter 20xx

Die Pflichtkomponenten sind unbedingt in der angegebenen Menge zu verarbeiten.

Pflichtkomponenten:

6 Stück Hühnerei

6 Stück Kaninchenkeulen

mit Knochen, ca. 0,250 kg/Stück

Das Dessert ist frei wählbar unter Verwendung von Teigen oder Massen

Wahlkomponenten:

Schinkenspeck	Vollmilch	Kuvertüre, weiß	Kohlrabi
Schinken, gekocht	Magerquark	Instantkaffee	Porree
Putenbrust	Joghurt, natur	Blattgelatine	Champignons
Schweineschulter, schier	Mascarpone	Vanilleschote	Blumenkohl
Hechtfilet	Edamer	Vanillezucker	Bundkarotten, Karotten
Schweinenetz	Roquefort	Aprikosenkonfitüre	Mangold, grün
Speck, geräuchert	Parmesan am Stück	Erdbeerkonfitüre	Fleischtomaten
Grand Jus	Mayonnaise	Rohmarzipan	Blattspinat
einfache Brühe	Eier	Hefe	Schalotten
Butter	Toastbrot	Backpulver	Zwiebeln
Pflanzenöl	Semmelmehl	gehobelte Mandeln	Knollensellerie
Olivenöl	Weizenmehl	Walnüsse	Blattsalatsortiment
Kräuteressig	Hartweizengrieß	Pistazien	Rucola
Himbeeressig	Maisgrieß	Rosinen	Kartoffeln, mehlig- und festkochend
Balsamico, dunkel	Langkornreis	Weißwein	Mango
Speisesenf	Wildreis	Rotwein	Äpfel
Dijon-Senf	Rundkornreis	Weinbrand	Erdbeeren
Tomatenmark	Zucker	Cointreau	Zitronen
Tomatenketchup	Puderzucker	Sherry, medium	Orangen
süße Sahne	Kakao	Rum	
Crème fraîche	Kuvertüre, dunkel	Noilly Prat	
		Zucchini, grün	

Gewürze und Küchenkräuter sowie Standardverbrauchsmaterialien der Küche stehen in ausreichender Menge zur Verfügung.

Abb. 18/1 Warenkorb 1

4.1.1 Vom Warenkorb 1 zum Menü 1

Gliederung der Komponenten

Unterteilen Sie die zu verarbeitenden Komponenten entsprechend der Menüfolge in:

Konzeptpapier für handschriftliche Menüberstellung	
Vorspeise/Suppe	→
Hühnerei	
Hauptgericht	→
Kaninchenkeule	
Dessert	→
... mit Teig oder Masse	

**Vorspeise oder Suppe
Hauptgericht und Dessert**

Beachten Sie zuerst die Pflichtkomponenten und beginnen Sie mit der Verteilung auf die Menüfolge.

Die Pflichtkomponenten des Warenkorbes sind:

- 6 Stück Hühnereier
- 6 Stück Kaninchenkeulen mit Knochen, ca. 0,250 kg/Stück
- Das Dessert ist frei wählbar unter Verwendung von Teigen oder Massen

Die Hühnereier finden hier in der Vorspeise und die Kaninchenkeulen im Hauptgericht Verwendung.

Diese Information und die Hinweise zum Dessert halten Sie im Konzeptpapier fest.

Abb. 19/1 Verteilung der Pflichtkomponenten

Nach der Verteilung der Pflichtkomponenten ordnen Sie Obst und Gemüse zu. Beschäftigen Sie sich entsprechend den fachlichen Menüregeln und der Menükomplettierung mit den gewünschten Produkten **für das Dessert** und mit den vorhandenen **Lebensmitteln für die Gemüsebeilage des Hauptgerichtes**.

Stellen Sie sich hierbei folgenden Fragen und Fakten:

- Mit welchen der vorgegebenen Produkte habe ich die meiste Erfahrung?
- Welches Gericht habe ich überhaupt schon einmal gekocht?
- Welche Produkte möchte ich verarbeiten?
- Welche Lebensmittel passen zu den geforderten Pflichtkomponenten?
- Wie passen diese Lebensmittel farblich zueinander und wie könnte man sie zubereiten?

Eine der wichtigsten Fragen überhaupt ist: „Welche Gerichte kann ich mir überhaupt zutrauen?“

1. Es gibt Gerichte, die nicht unbedingt einer „Sternküche“ entsprechen, trotzdem dem Anspruch einer Gehilfenprüfung und damit dem Erreichen des Ausbildungsziel genügen.
2. Es gibt Gerichte, die auf einem sehr hohen Ausbildungsniveau basieren, die bei perfekter Planung und Umsetzung ein Prüfungsergebnis von mehr als 82 % prognostizieren.

Die verschiedensten Medien wie klassische und moderne Kochbücher, die zahlreichen Kochsendungen, die gut sortierten Bibliotheken, die diversen Internetportale und nicht zuletzt der rege Gedankenaustausch mit Kollegen und Kolleginnen können und sollten unbedingt genutzt werden.

Die Vorbereitungen sollten schon die gesamte Ausbildungszeit hindurch laufen.



Mit einer guten Vorbereitung unter Berücksichtigung der Tipps und Hinweise erhöht sich die Chance auf ein gutes Bestehen der Abschlussprüfung.

Beispiele für die verschiedensten einfachen und anspruchsvollen Kreationen gibt es viele – hier ist die Kunst, das Machbare für sich selbst zu finden und umzusetzen zu können.

Mögliche bezogen auf den Warenkorb:

VORSPEISE	
Eier salat	gebackenes Hähnerei mit ...
gefülltes Hähnerei mit ...	Hähnerei im Näpfchen mit ...
HAUPTGERICHT	
geschmorte Kaninchenkeule mit ...	gefüllte Kaninchenkeule mit ...
Kaninchenragout mit ...	Crepinette von der Kaninchenkeule mit ...
DESSERT	
Apfelbeignets mit ...	Erdbeerkrapfen mit Mangoes und ...
gefüllter Crêpe mit Erdbeeren	Creme und Parfait von Erdbeere und Mango mit Hippengebäck und ...

Abb. 20/1 Mögliche Gerichte mit unterschiedlichem Schwierigkeitsgrad – links: einfache Gerichte, rechts: anspruchsvolle Gerichte

Zur Zuordnung von Obst und Gemüse markieren Sie Ihre Auswahl (mit Alternativen) und übertragen Sie sie ins Konzeptpapier.

Konzeptpapier
für handschriftliche Menüerstellung

Vorspeise/suppe →

Hähnerei mit Kohlrabi und Blattspinat

Hauptgericht →

Kaninchenkeule mit Blumenkohl und/
oder Bundkarotten

Dessert →

... mit Teig oder Masse
Mango, Erdbeeren und/oder Apfel

Zucchini grün

Kohlrabi

Champignons

Blumenkohl

Bundkarotten

Mangold, grün

Fleischtomaten

Blattspinat

Schalotten

Kartoffeln

Röstgemüse

Blattsalatsortiment

Rucola

Mango, Äpfel, Erdbeeren, Zitronen, Orangen

Gewürze und die verschiedensten Kräuter

Abb. 20/2 Zuordnung von Obst und Gemüse