

LAP KOCH/KÖCHIN

Prüfungskarte

Fachgespräch

A: Speisenkunde und Küchenfachsprache

Der Prüfer wählt aus:

- Suppe
- Vorspeise
- Hauptspeise
- Dessert

Nennen Sie die Erklärung und Zubereitung dieser Gerichte.

- Fachausdrücke

B: Nahrungsmittelkunde

Der Prüfer wählt Bilder aus den angeführten Bereichen aus.

Benennen Sie die gewählten Produkte mit deren Verwendung und Zubereitungsvorschlag.

C: Betriebskunde

Fragen aus Sicherheit, Umweltschutz, Betriebliche Hygiene, HACCP, etc.

A: Speisenkunde und Küchenfachsprache

1. Annoncieren
2. Bardieren
3. Sous-Vide
4. Bouquet Garni
5. Bridieren
6. Carcasse
7. Amuse Gueule
8. Chemisieren
- 9 . Commis de cuisine
10. Coulis
11. Degraissieren
12. Entrée
13. Entremetier
14. Espuma
15. Etamin
16. Pochieren
17. Deglacieren
18. Legieren
19. Emulsion
20. Hors d'oeuvre
21. Mirepoix
22. Mise-en-place
23. Nappieren
24. Poissonier
25. Régimier
26. Bain-Marie
27. Rôtisseur
28. Hautgout
29. Schröpfen
30. Sous-Chef
31. Sautieren
32. Tournant
33. Tournieren
34. Confieren
35. Gardemanger

Kalte Vorspeisen:

1. Graved Lachs, Honig-Senf Sauce und Toast
2. Beefsteak Tatar mit pochiertem Ei
3. Confierte Bachforelle mit Sauce Remoulade
4. Roastbeef Röllchen mit Sauce Tatar
5. Vitello Tonato mit selbstgebackenem Focaccia Brot
6. Carpaccio mit Kräutersalaten

Suppen:

7. Consommé double mit Grießnockerl
8. Kürbisschaumsuppe mit gerösteten Croutons
9. Rinds-Bouillon mit Milzschnitten
10. Ungarische Gulaschsuppe
11. Französische Zwiebelsuppe
12. Minestrone

Warme Vorspeisen:

13. Wiener Backhenderl mit Kartoffel-Vogerlsalat
14. Salonbeuschel mit Serviettenknödel
15. Gebackenes Kalbsbries mit Schnittlauchmayonnaise
16. Tiroler Schlutzkräpfen mit Graukäsefüllung
17. Miesmuscheln im Weißwein-Thymian-Sud
18. Quiche Lorraine mit gemischtem Salat

Fisch und Krustentiere:

19. Forelle „Müllerin“ mit Gemüse der Saison, Petersilienkartoffel und Sauce Hollandaise
20. Karpfen „Blau“ mit Wurzelgemüse, Kartoffelstampf und Zitronenbuttersauce
21. Scampi im Backteig gebacken, Cocktailsauce und Salate der Saison mit Vinaigrette

Gerichte vom Kalb:

22. Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat, klassischer Garnitur und grünem Salat
23. Kalbsvögerl mit Burgunderjus, Gemüse der Saison und hausgemachten Bandnudeln
24. Kalbsrahmgulasch mit Spätzle und gemischtem Salat
25. Osso Bucco mit gegrillten Melanzani und Gnocchi

Gerichte vom Schwein:

26. Schweinsbraten mit Natursaftl, Sauerkraut und Serviettenknödel
27. Sous-Vide gegartes Schweinefilet mit Demiglace, Blattspinat und Macaire-Kartoffeln
28. Gesurte Stelze vom Grill mit Kartoffelknödel und Krautsalat

Gerichte vom Geflügel:

29. Poulardenbrust im Prosciutto Mantel mit Ratatouille, Pesto und Kräuterrisotto
30. Ente im Ganzen gebraten à l'Orange mit Rotkraut und Erdäpfelknödel

Gerichte vom Rind:

31. Wiener Zwiebelrostbraten mit Speckbohnen und Röstkartoffel
32. Gekochter Tafelspitz mit seinen klassischen Beilagen und Garnituren
33. Rinderbraten in Burgundersauce, Mischgemüse der Saison und Schupfnudeln
34. Rindsgulasch mit Semmelknödel und gemischtem Salat
35. Entrecote „Double“ gegrillt, Demiglace, Speckbohnen und Pommes Dauphine
36. Filet Wellington mit Rotwein-Charlotten und Kartoffelgratin

Gerichte vom Wild:

37. Wildschweinbraten in Wachholderrahmsauce ,
sautierten Schwarzwurzeln und Pommes Duchesse
38. Hirschrückensteak mit Burgunderjus, sautierten Steinpilzen und Pommes Williams

Desserts:

39. Salzburger Nockerl mit Preiselbeerkompott
40. Kaiserschmarrn mit Apfelmus
41. Mohr im Hemd
42. Panna Cotta mit Kirschkompott
43. Bayrische Creme mit Erdbeercoulis
44. Blätterteig Apfelstrudel mit Sabayon
45. Brandteigkrapferl gefüllt mit Himbeer-Espuma
46. Germknödel mit Vanillesauce
47. Mousse au Chocolat mit Orangensorbet
48. Topfenknödel mit Marillenröster

Käse:

49. Blauschimmelkäse (je eine Sorte aus Österreich, Deutschland, Italien und Frankreich) mit Feigensenf
50. Variation vom Weichkäse und Hartkäse mit verschiedenen Nüssen (je zwei Sorten)

B: Nahrungsmittelkunde

Bilder werden am Tablet angezeigt!

Fachbereiche:

Gemüse
Obst
Fleishteile
Fische
Kräuter
Gewürze
Weichtiere
Krustentiere
Salate
Schalenfrüchte

C: Betriebskunde

1. Wie viel Suppennudeln müssen Sie für 50 Personen einkochen?
2. Wie viel Reis (roh) müssen Sie als Beilage für 10 Personen zustellen?
3. Wie viel Liter Suppe brauchen Sie im Menü für 25 Personen?
4. Wie schwer muss ein Filetsteak sein, nennen Sie zusätzlich die Aufteilung vom Rinderfilet!
5. Was müssen Sie bei der Warenanlieferung beachten?
6. Bei welcher Temperatur lagern Sie Fleisch und Fleischprodukte?
7. Bei welcher Temperatur lagern Sie Eier?
8. Nennen Sie die Aufteilung eines Schweineschlägels!
9. Was muss in einem HACCP-System dokumentiert werden?
10. Erstellen Sie eine Anweisung bezüglich Lagerung und Verarbeitung von Fisch!
11. Erstellen Sie eine Anweisung bezüglich Lagerung und Verarbeitung von Geflügel!
12. Erklären Sie den Unterschied zwischen kühlen und tiefkühlen!
13. Welche Möglichkeiten zur Haltbarmachung kennen Sie?
Erklären Sie 5 Möglichkeiten!
14. Sie erstellen einen Plan zum Schädlings Monitoring.
Erklären Sie diesen.
15. Welche Schädlinge kennen Sie?
16. Welche Aufgaben hat das Lebensmittelkontrollorgan?
17. Erklären Sie die Aufgaben eines Patissiers und Entremetiers!
18. Was müssen Sie bei einem Catering beachten?
19. Das Arbeitsinspektorat kommt in Ihren Betrieb.
 - Was legen Sie ihm vor?
 - Was überprüft er?
20. Nennen Sie die 14 Allergene mit dem Buchstabencodex!
21. Sie wollen einen Betrieb eröffnen. Welche rechtlichen Voraussetzungen benötigen Sie?
22. Was ist die AUVA und welche Tätigkeiten verrichtet Sie?
23. Wer schließt den Kollektivvertrag ab und was beinhaltet dieser?
24. Was bedeutet Arbeitsplatz Evaluierung und wie gehen Sie dabei vor?
25. Welche Eigenschaften müssen Geräte und Ausstattungen in der Gastronomie aufweisen?

26. Nennen Sie 4 Süßwasserfische!
27. Nennen Sie 4 Plattfische!
28. Wer haftet in der Küche bei Verstößen gegen die Lebensmittelhygiene und die damit verbundenen Gästebeschwerden?
(Unterscheide Aufsichtsorgan: Fachkraft/Angelernte)
29. Alkoholausschank: Welche alkoholhaltigen Getränke unterscheiden wir und an welche Altersgruppen darf ausgeschenkt werden?
30. Unterscheide Mindesthaltbarkeitsdauer – zu verbrauchen bis!
Können Waren auch nach Ablauf des MHD genossen werden?
31. Lebensmittelkontrolle Probennahme: Warum wird eine zweite, sogenannte Gegenprobe, genommen?
32. Was ist Gefrierbrand und woran erkennen Sie diesen?
33. Bei welcher Mindesttemperatur regenerieren Sie Lebensmittel?
34. Was ist bei der Ausgabe von Speiseeis zu beachten?
35. Sie bereiten im Betrieb eine Pilzsauce für den Mittagsservice zu und stellen diese in ein Wasserbad ein. Dürfen Sie diese am nächsten Tag weiterverwenden?
36. Welche verschiedenen Ernährungsformen kennen Sie? Beschreiben Sie wie Sie darauf Rücksicht nehmen? (für 3 verschiedene Formen)!
37. Was gibt es bei der Herstellung und Verarbeitung bei Faschiertem zu beachten?
38. Welche Schneidearten kennen Sie? Nennen Sie mindestens 4 Beispiele.
39. Erklären Sie die Begriffe First-In / First-Out in der Lagerhaltung!
40. Nennen Sie den Unterschied zwischen Blätterteig und Plunderteig!