

## Prüfarbeit Aussendung WARENKORB

- Bitte tragen Sie auf diesem Blatt Ihre 3 Menüvorschläge ein.
- Die Suppe, die Vorspeise und das Dessert können bei allen 3 Menüvorschlägen identisch sein.
- Am Prüfungstag wird EIN Menü von der Prüfungskommission ausgewählt!

Beachten Sie dabei folgende Hinweise:

- Neben den auf diesem Blatt angeführten Zutaten stehen Ihnen die Lebensmittel laut Liste „Warenkorb Grundprodukte“ zur Verfügung.
  - **ACHTUNG! Die ausgefüllten Menüvorschläge sind unbedingt zur Prüfung mitzubringen!**
  - Beachten Sie bei der Ausarbeitung der Menüs, dass bei der Bewertung ein besonderes Augenmerk auf die Kreativität und den Schwierigkeitsgrad gelegt wird.
  - Zeitvorgabe für die Prüfarbeit: **Insgesamt 4,5 Stunden**
- 

### Hinweise für die Prüfarbeit:

- Für die Prüfarbeit stehen **keinerlei Aufgussstoffe**, wie z. B. Rindsuppe, Jus, Fond zur Verfügung. Auch Teige, Massen etc. sind selbst zu erstellen.
- Die **Verwendung** von **Kochbüchern** und **Rezepturen** für die Erstellung Ihrer Materialanforderung ist erlaubt.
- Eine **vollständige Berufsbekleidung** die der Hygienevorschrift entspricht (LMSVG) ist mitzubringen!
- Es dürfen **ausschließlich** die **am Prüfungsort vorhandenen Lebensmittel** verwendet werden.
- Es darf **ausschließlich** auf dem am Prüfungsort zur Verfügung **gestellten Geschirr/Porzellan** gekocht, angerichtet und serviert werden.
- Für die Prüfung **erforderliche Kleinwerkzeuge** (Messer, Schäler etc.) sind von den Kandidaten/Kandidatinnen **selbst mitzubringen** und stehen in der Prüfungsküche nicht zur Verfügung.

### Inventar - WIFI Lehrküche:

#### Jeder Teilnehmer:

- 2x Cerankochfeld
- 2x Gaskochfeld
- 1x Backofen mit Ober- und Unterhitze
- 1x Mixstab
- 1x Rührmaschine
- 1x Tellerrechaud
- 1x Kühlschrank

**Für Alle Teilnehmer nutzbar:**

- 2x Kombidämpfer Rational
- 1x Thermomix
- 1x Aufschnittmaschine
- 1x Blender „Vitamix“
- 1x Pacojet
- 1x Salamander
- 1x Entsafter
- 2x Moulinette
- Tiefkühlschrank
- Schockfroster
- Vakuumgerät

Darioformen und Terrinenformen vorhanden. Selbstmitgebrachte Formen sind erlaubt.

Ebenso ist passendes Kochgeschirr in ausreichender Anzahl vorhanden.

Teller zum Anrichten werden gestellt und dürfen nicht mitgebracht werden.

Weitere Kleingeräte die prinzipiell in Messerkoffer passen (Bunsenbrenner, Räucherpfeife, Ausstecher, Silikonmatten/formen, etc.) sind erlaubt.

Mitnahme größerer Elektrogeräte untersagt.

Weiteres nur in vorheriger Absprache und Anmeldung -

Ansprechperson KM Philipp Stohner - T 05 90 90 5-7258

<p><b>Zeitplan und Anrichten des Menüs:</b></p>	<p><i>07:45 Uhr Anwesenheitskontrolle und Begrüßung</i></p> <p><i>08:00 Uhr Beginn der Praktischen Prüfung mit schriftlicher Warenanforderung</i></p> <p><i>08:15 Start des Kochens</i></p> <p><i>12:15 Uhr servieren 1. Gang (Suppe)</i></p> <p><i>12:25 Uhr servieren 2. Gang (Vorspeise)</i></p> <p><i>12:35 Uhr servieren 3. Gang (Rôti)</i></p> <p><i>12:45 Uhr servieren 4. Gang (Dessert)</i></p> <p><i>Ende der praktischen Prüfung</i></p>
---	---

<b>Kenn-Nr.</b>		<b>Name:</b>	
<b>Koje-Nr.</b>			

### 4-Gang Prüfungsmenü für 4 Personen – Menü 1

<b>Suppe:</b>	
<b>Vorspeise:</b>	
<b>Rôti:</b>	
<b>Dessert:</b>	

Zutaten	Gänge
Tomaten	<b>Suppe mit Einlage</b> – Einlage nach Wahl
Karotte – Strudelteig – Creme Fraiche	<b>Warme VEGETARISCHE! Vorspeise</b>
4x Maispouardenbrust	<b>Rôti</b> mit passender Sauce, Vitamin- und Sättigungsbeilage <i>Achtung: Teige (z. B. Nudelteig) müssen selbst produziert werden</i>
Germteig Mohn	<b>Dessert</b> (in allen Variationen) <i>Achtung: – Teige müssen selbst produziert werden</i>

<b>Kenn-Nr.</b>		<b>Name:</b>	
<b>Koje-Nr.</b>			

### 4-Gang Prüfungsmenü für 4 Personen – Menü 2

<b>Suppe:</b>	
<b>Vorspeise:</b>	
<b>Rôti:</b>	
<b>Dessert:</b>	

<b>Zutaten</b>	<b>Gänge</b>
<b>Tomaten</b>	<b>Suppe mit Einlage</b> – Einlage nach Wahl
<b>Karotte – Strudelteig – Creme Fraiche</b>	<b>Warme VEGETARISCHE! Vorspeise</b>
<b>Ca. 650g Kalbsfrikandeau</b>	<b>Rôti</b> mit passender Sauce, Vitamin- und Sättigungsbeilage <small style="color: red;">Achtung: Teige (z. B. Nudelteig) müssen selbst produziert werden</small>
<b>Germteig Mohn</b>	<b>Dessert</b> (in allen Variationen) <small style="color: red;">Achtung: – Teige müssen selbst produziert werden</small>

Kenn-Nr.		Name:	
Koje-Nr.			

### 4-Gang Prüfungsmenü für 4 Personen – Menü 3

Suppe:	
Vorspeise:	
Rôti:	
Dessert:	

Zutaten	Gänge
Tomaten	<b>Suppe mit Einlage</b> – Einlage nach Wahl
Karotte – Strudelteig – Creme Fraiche	<b>Warme VEGETARISCHE! Vorspeise</b>
2x Loup de Mer, ganz	<b>Rôti</b> mit passender Sauce, Vitamin- und Sättigungsbeilage <i>Achtung: Teige (z. B. Nudelteig) müssen selbst produziert werden</i>
Germteig Mohn	<b>Dessert</b> (in allen Variationen) <i>Achtung: – Teige müssen selbst produziert werden</i>