

Merkblatt Menüerstellung

im Ausbildungsberuf Koch/Köchin

Menü

Aus dem Warenkorb (= Materialanforderung) ist ein **3-Gänge-Menü für sechs Personen** zu erstellen.

Die **Pflichtbestandteile müssen**, die **Wahlbestandteile können** verwendet werden.

Ausschließlich die im Warenkorb vorgegebenen Lebensmittel sind erlaubt.

Darüber hinaus angeforderte Lebensmittel werden nicht bereitgestellt.

Mitgebrachte Materialien, Garnituren und Dekorationen dürfen nicht verwendet werden.

Menüvorschlag

1. Menüvorschlag ist **gut lesbar** auf den dazu gehörigen Vordruck zu schreiben!
2. Name, Unterschrift, Datum und Ort nicht vergessen!

Der abgegebene Menüvorschlag ist verbindlich!

Während des Kochens dürfen keine Fachbücher, Hilfsmittel und Rezepturen verwendet werden.

Sprechen Sie Ihren Ausbilder darauf an, dass Sie bald Abschlussprüfung haben und bitten Sie darum Ihr Menü zu besprechen/zu kochen.

Materialanforderung

Die gewünschten Warenmengen (**für sechs Personen**) sind auf dem Vordruck „Warenkorb – Materialanforderung“ zu schreiben. Name, Unterschrift, Datum und Ort nicht vergessen!

Küchenübliche Alkoholika, Weine, Öle, Essige, Kräuter und Gewürze sind vorhanden. Sie MÜSSEN auch mengenmäßig angefordert werden!!!

Besprechen Sie mit Ihrem Ausbilder vor der Abgabe Ihres Menüs und der Materialanforderung dieses bitte auf Machbarkeit, Plausibilität und auf die bestellten Mengen:

- Alle benötigten Zutaten in der korrekten Menge bestellt?
- Küchenübliche Alkoholika, Weine, Öle, Essige, Kräuter und Gewürze mengenmäßig bestellt?
- Materialanforderung auf Plausibilität geprüft? Pflichtbestandteile bestellt?

Ihr Menü und die Materialanforderungen werden ebenfalls bewertet.

Ihr Betrieb bekommt die von Ihnen verwendeten Waren in Rechnung gestellt.

Ablaufplan

Der Ablaufplan wird am Tag der praktischen Prüfung geschrieben. Bitte geben Sie die Uhrzeiten an und nicht die Dauer, z.B. also 08:00 Uhr Zwiebeln schneiden, 08:10 Uhr Fleisch anbraten, 08:20 Uhr Posten reinigen etc. (und nicht die reine Zeit).

Berufskleidung/Hygiene

Tragen Sie an der Prüfung (gastorientiertes Gespräch und Kochen) vollständige und saubere Berufskleidung: **Kochjacke, -hose, rutschfeste Arbeitsschuhe (auf keinem Fall Straßenschuhe), Kochmütze, Schürze, Halstuch und Touchon.**

Das Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz, die Hygieneverordnung sowie die Unfallverhütungsvorschriften sind während der praktischen Prüfung unbedingt zu beachten!

Messer/Geschirr

Für die Vor- und Zubereitung Ihres Prüfungsmenüs **bringen Sie Ihre Messer etc. mit.**

Alle Prüflinge müssen das am Prüfungsort vorhandene Anrichtegeschirr verwenden. In der Küche ist alles vorhanden, was zum Kochen, Backen und Servieren benötigt wird. Falls eine spezielle Maschine gebraucht wird, kann mit der IHK geklärt werden, ob diese in der Küche vorhanden ist.

Hinweise:

- es wird **für sechs Personen gekocht und angerichtet**
- **Zeitvorgaben**
 - **Vorspeise: Ausgabe spätestens nach 3 h 30 min**
 - **Hauptgang: Ausgabe spätestens nach 3 h 50 min**
 - **Dessert: Ausgabe spätestens nach 4 h 10 min**

Innerhalb der vorgegeben Zeit müssen alle sechs Teller angerichtet sein; bei Verspätung werden Punkte abgezogen