

Prüfungsvorbereitung aktuell Koch/Köchin

Frank Brandes
Edda Kloppsteck

3. Auflage



Bestell-Nr. 06032

Autoren

Frank Brandes Bad Doberan
Edda Kloppsteck Arnsberg

Lektorat

Frank Brandes

Mitarbeit bei vorherigen Auflagen

Gerhard Colbus Unterneuhäusen
Hermann Grüner Garmisch-Partenkirchen

Verlagslektorat

Benno Buir

Bildbearbeitung

Verlag Europa-Lehrmittel, Zeichenbüro, 73760 Ostfildern

3. Auflage 2019

Druck 5 4 3, korrigierter Nachdruck 2022

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

ISBN 978-3-8057-0796-1

Alle Rechte vorbehalten.

Das Werk ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der gesetzlich geregelten Fälle muss vom Verlag schriftlich genehmigt werden.

© 2019 by Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG, 42781 Haan-Gruiten
www.pfanneberg.de

Umschlaggestaltung: braunwerbeagentur, 42477 Radevormwald unter Verwendung eines Motivs von Teubner Foodfoto, Berlin

Satz: Punkt für Punkt GmbH · Mediendesign, 40549 Düsseldorf

Druck: Plump Druck & Medien GmbH, 53619 Rheinbreitbach

Vorwort

„Prüfungsvorbereitung aktuell Koch/Köchin“ ist ein umfassendes Buch zur *Vorbereitung auf die Abschlussprüfung* für den Beruf Koch/Köchin.

Es orientiert sich am gültigen Berufsbild für die *Ausbildung zum Koch/zur Köchin* und bereitet vor auf die drei Prüfungsbereiche

- Technologie
- Warenwirtschaft
- Wirtschafts- und Sozialkunde

Der Prüfungsbereich **Technologie** wird handlungsorientiert mithilfe offener Fragen geprüft und ist in der Form an die Prüfungsbogen angelehnt: Unter anderem ist die zu erreichende Punktzahl bei jeder (Teil-)Aufgabe erkennbar; so kann – wie in der echten Prüfung – bei der Beantwortung der Fragen die Gewichtung berücksichtigt werden.

Die Prüfungsbereiche **Warenwirtschaft** und **Wirtschafts- und Sozialkunde** werden mithilfe geschlossener Fragen geprüft. Alle in der Prüfung vorkommenden Aufgabenformen werden geübt.

In den Einleitungen zum Buch und zu den drei Prüfungsbereichen bekommen die Auszubildenden **begleitende Hinweise** zum Lernen, zur Prüfung, den Aufgabenformen und zur Bewertung.

Jeder Prüfungsbereich schließt mit einem oder mehreren **Prüfungssätzen** ab, wie sie von den IHKs in der Prüfung von Form und Umfang her eingesetzt werden.

Zur Selbstkontrolle sind am Schluss des Buches alle **Lösungen** (bei Rechenaufgaben mit Ansatz) übersichtlich aufgeführt.

So ist „Prüfungsvorbereitung aktuell Koch/Köchin“ ein *Begleiter* zur Wissenskontrolle und -vertiefung während der Ausbildung, ein *Helfer* fürs gezielte Lernen, ein *Trainer* für die Vorbereitung zur Prüfung und ein *Mentor* für die Prüfung selbst.

Verbesserungsvorschläge, Hinweise und Kritik nehmen Autoren und Verlag gern entgegen – auch per E-Mail an lektorat@europa-lehrmittel.de.

Wir wünschen allen Lesern viel Erfolg bei der Arbeit mit diesem Buch.

Im Sommer 2019

Autoren und Verlag

Inhaltsverzeichnis

0	Einleitung	5
----------	-------------------	----------

Teil 1 – Technologie	13
-----------------------------	-----------

0	Einleitung	13
1	Beilagen	14
2	Brühen und Suppen	24
3	Saucen	36
4	Fisch	45
5	Fleisch	51
6	Geflügel/Wildgeflügel	62
7	Kalte Küche	68
8	Pâtisserie/Küchenkonfiteurei	76
9	Menükunde	87
10	Prüfungssätze	91

Teil 2 – Warenwirtschaft	111
---------------------------------	------------

0	Einleitung	112
1	Einkauf	122
2	Lager	132
3	Wareneinsatz	141
4	Kalkulation	150
5	Büroorganisation	157
6	Prüfungssatz	163

Teil 3 – Wirtschafts- und Sozialkunde	172
--	------------

1	Jugendliche in Ausbildung und Beruf	173
2	Zukunfts- und Existenzsicherung	197
3	Unternehmer und Verbraucher	208
4	Berufsbezogene Rechtsvorschriften	222
5	Prüfungssatz	226

Lösungen	232
-----------------	------------

Teil 1 – Technologie	234
-----------------------------	------------

Teil 2 – Warenwirtschaft	277
---------------------------------	------------

Teil 3 – Wirtschafts- u. Sozialkunde	285
---	------------

0 Einleitung

Sie haben sich für das Lernen entschieden, sonst würden Sie dieses Buch nicht in Händen halten. Wir gratulieren zu Ihrem Entschluss.

Doch wenn Sie erfolgreich sein wollen, dann erst mal langsam. Leichter lernt, wer einige Grundsätze kennt, nach denen das Lernen abläuft.

0.1 Lernen mit Erfolg

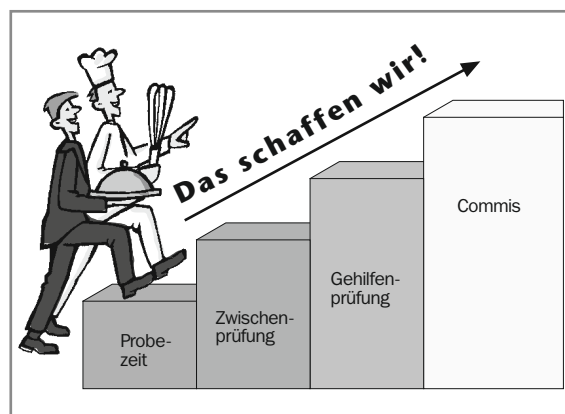
Wir wollen Ihnen dabei helfen. Wer erfolgreich lernen will, wer ein Ziel erreichen will, muss das Ziel genau kennen. Einfach gesagt:

Man muss wissen, was man will. – Das Ziel muss bekannt sein.

Das Ziel kann unterschiedlich sein, z. B.

- die nächste Schulaufgabe,
- besser sein als ...,
- die Gehilfenprüfung mit Note „gut“.

Wer sich vornimmt, täglich eine Viertelstunde zu lernen, tut sich schwerer. Es ist nur der Arbeitsaufwand festgelegt. Und wenn einer nachfragt: „Warum lernst Du?“, dann merkt man, dass das Ziel fehlt. Man weiß nicht, warum man sich anstrengt. Und warum sollte man sich mit dem Lernen plagen? Einfach so? Jeden Tag?



Man muss wissen, warum man etwas will. – Man braucht eine Motivation.

Wer nicht weiß, warum er etwas lernen soll, beschäftigt sich zwar mit dem Stoff, es bleibt aber kaum etwas hängen. Man vergisst schnell wieder. Eigentlich ist die Zeit für das Lernen verschwendet.

Eine kleine Geschichte dazwischen:

Der Leiter einer Abendschule, die zum Abitur führt, berichtet: „Ich spreche persönlich mit jedem, der sich zur Schule anmeldet. Ich will wissen, warum die Person zu uns kommt. Und am Ende des Gespräches unterscheide ich: Realist oder Idealist. Ein Realist, das ist jemand, der einen bestimmten Abschluss anstrebt und darum vorher den Schulabschluss unbedingt benötigt.“

Idealisten erzählen mir z. B., dass alle Bekannten diesen Abschluss haben und sie auf die Dauer nicht zurückstehen wollen usw.

Für die Organisation und die Planung der Klassen ist diese Unterscheidung sehr wichtig, sagt der Schulleiter. Denn es springen sehr viele wieder ab, und ich muss den Lehrereinsatz planen. Von den Realisten kommen ?? Prozent in die letzte Klasse und damit mit großer Wahrscheinlichkeit auch zum Ziel, von den Idealisten sind es jedoch nur ?? Prozent.“ Soweit der Schulleiter.

Und jetzt raten Sie einmal. Wie steht es mit dem Unterschied Realisten zu Idealisten?

Realisten sind die, die wissen, warum sie die Plage eines Unterrichts am Abend auf sich nehmen, sie haben ein Ziel. Sie wissen, warum sie lernen, auf Freizeit verzichten. Schauen Sie nach oben: Das sind die Leute mit Motivation. Die sind erfolgreich.

Die Idealisten sagen: „Es wäre schön wenn ..., weil alle – oder weil man dann angesehener ist.“ Von solchen Vorstellungen kann man nicht runterbeißen. Wenn man in der Woche mehrere Abende auf die Freizeit verzichtet, muss man genau wissen warum. Man muss sich sagen können: „Jetzt geht es mir zwar schlechter, aber ...“

Und jetzt kommt der Knackpunkt der Geschichte. Und der ist für Sie wichtig: Von den Realisten schafft etwa jeder Zweite das Ziel, trotz der starken Belastung. Und bei den Idealisten? Von zehn Leuten, die anfangen, bleibt am Ende nur einer. Also nur 10 Prozent schaffen es. Das ist kein Vorwurf, nur ein Beispiel. Und darum nochmals:

Sie müssen unbedingt wissen, warum Sie lernen. Dafür gibt es unzählige Gründe.

Positiv für Sie:

- Echtes Interesse an der Sache – gut für Sie,
- Wunsch nach beruflichem Erfolg – z. B. mit ... Jahren will ich ... sein, Erstmal muss ich diese Prüfung schaffen, dann ...

Das Interesse ist nicht überwältigend, aber man weiß warum:

- Eigentlich will ich ... werden, hier suche ich Erfahrung als ...
- Hilfsarbeiter ist in der Sprache der Arbeitsverwaltung ein Mensch, der keinen Abschluss geschafft hat. Das sind die, die am schwersten vermittelbar sind. Das will ich nicht sein.

Und wenn Sie nur egoistisch sind. Auch das sind Ziele:

- Ich will mindestens so gut sein wie ...
- Denen werde ich es zeigen! So blöde, wie die meinen, bin ich noch lange nicht.

Oder suchen Sie sich ein ganz anderes Ziel. Aber geben Sie sich eines!

Und jetzt nochmals: Suchen Sie sich ein Ziel. Lesen Sie erst dann weiter, wenn Sie ein Ziel festgelegt haben. In Ihrem Interesse.

Warum Prüfungsaufgaben/Bücher mit Prüfungsaufgaben?



Klar ist, wer mit dem Fachbuch alleine zurechtkommt, benötigt keine zusätzlichen Prüfungsaufgaben.

Manche haben aber Probleme, wenn sie versuchen, nach dem Fachbuch auf eine Prüfung zu lernen. Und in diesen Fällen will dieses Buch helfen.

Wie das geht? Wir wollen versuchen, Ihnen den Weg zu zeigen, auf dem wir Sie führen.

Ein Beispiel:

Von einer ganzen Melone kann man schlecht abbeißen. Man kann die Melone aber aufteilen und die Schnitze aus der Melone lassen sich problemlos verzehren. Darum schneiden wir den Lernstoff in Teile – Sie können leichter lernen.

Noch ein Beispiel: Das Seil einer Bergbahn auf einmal zu durchtrennen, das schafft man nicht. Aber Schritt für Schritt, das bedeutet Draht für Draht, jeden einzeln und nacheinander, das ist möglich.

Sie sehen:

Wenn eine große Einheit in Abschnitte zerlegt wird,

- kann man den Stoff leichter bewältigen,
- kann man das Pensum gezielter bearbeiten.

Ähnlich verhält es sich beim Lernen.

Wenn der Lernstoff in Fragen aufgedröselt ist, kann man Stück für Stück lernen. Alles zusammen gibt dann wieder ein Ganzes. Darum wird der Stoff in Einzelfragen zerlegt.

Manche haben Probleme, weil sie das Lernen nicht gelernt haben. Wer erfolgreich lernen will, muss über das Lernen Bescheid wissen. Nur wenige kennen die Hintergründe.

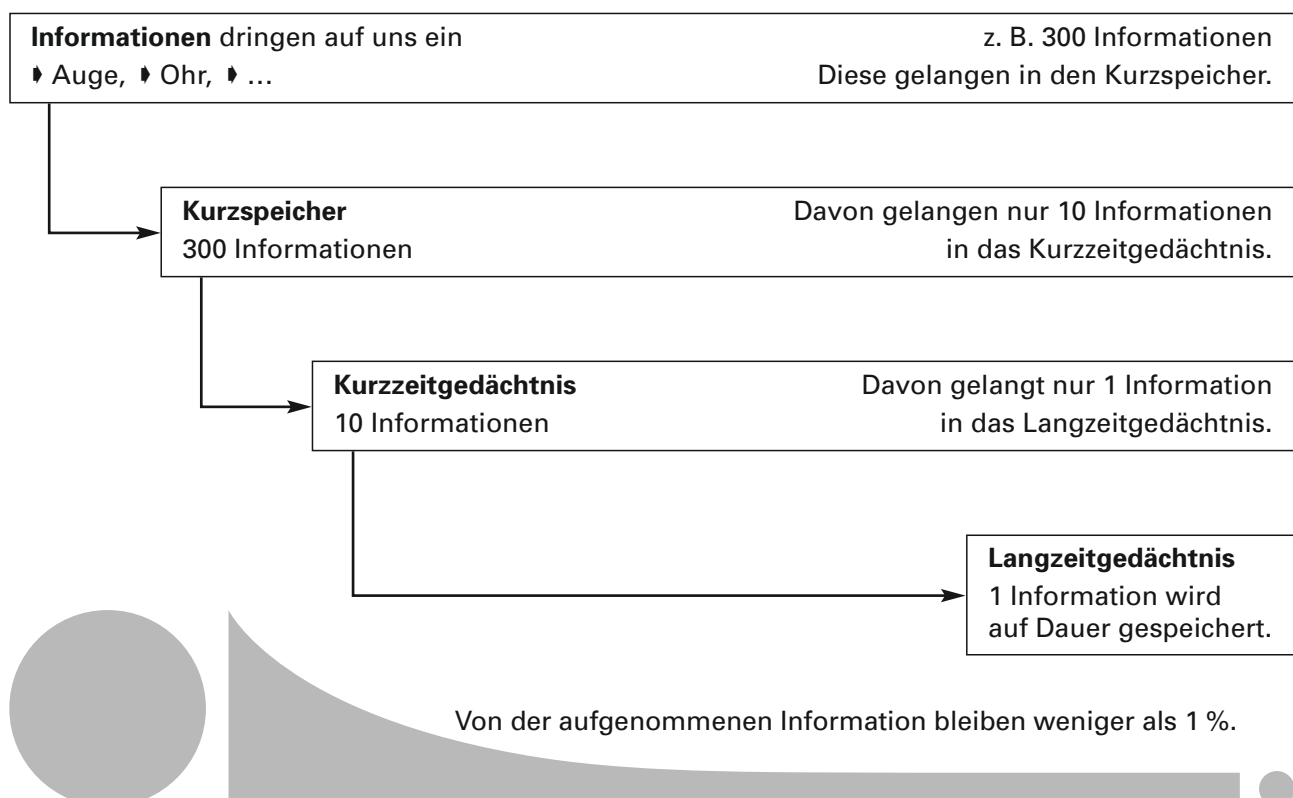
Die Wissenschaft sagt: Lernen ist die Aufnahme von Informationen in das Langzeitgedächtnis. „Das ziehe ich mir hinein“, bedeutet eigentlich das Gleiche. Doch wie funktioniert das?

Jeder hat schon eine Telefonnummer nachgeschlagen und gleich gewählt. TUT – TUT ... – belegt. Wieder wählen ... wie war doch die Nummer? Fort, entfallen. Man hatte ja auch nicht die Absicht, sie zu behalten. Die Telefonnummer, die Information, ist nicht im Gedächtnis geblieben. Andere Dinge bleiben länger haften. Nach einem oder zwei Tagen kann man sich noch an vieles erinnern.

Wirklich gelernt hat man eine Sache aber erst, wenn die Information aus dem Gedächtnis für lange Zeit verfügbar ist. In das Gedächtnis kommt der Stoff aber nicht so leicht hinein. Lernen muss jeder, auch der Superschlaue. Es kostet ihn nur weniger Zeit.

Wem das Wissen nicht so leicht in den Kopf geht, kann den Erfolg genauso schaffen. Mit etwas mehr Aufwand kann auch derjenige, der nicht so leicht lernt, den Erfolg schaffen.

Die Wissenschaft stellt die Wissensaufnahme so dar:



Das klingt schrecklich, wenn man lernen will, wenn man sich auf eine Prüfung vorbereitet. Man muss diese Tatsache aber auch in anderem Zusammenhang sehen. Es ist unmöglich, all das zu behalten, was den ganzen Tag an Informationen auf einen einströmt. Denken Sie nur an die vielen Verkehrszeichen, an denen man vorbeifährt. Warum sollte man sich diese Informationen merken? Warum sollten sie im Gedächtnis noch haften bleiben, wenn man daran vorbeigefahren ist?

Wenn es die Natur nun einmal so eingereicht hat, dass wir das meiste nicht behalten, was tut man dann, wenn man lernen will, wenn man behalten will?

Wie kann man wirkungsvoller lernen?

Einfache Antwort: Man muss die Informationen in das Langzeitgedächtnis hinüberbringen. Nun zur einfachen Antwort eine ausführlichere Erklärung.

Übersicht:

Der Lernerfolg, das ist der Übergang von Informationen in das Langzeitgedächtnis, wird gefördert durch:

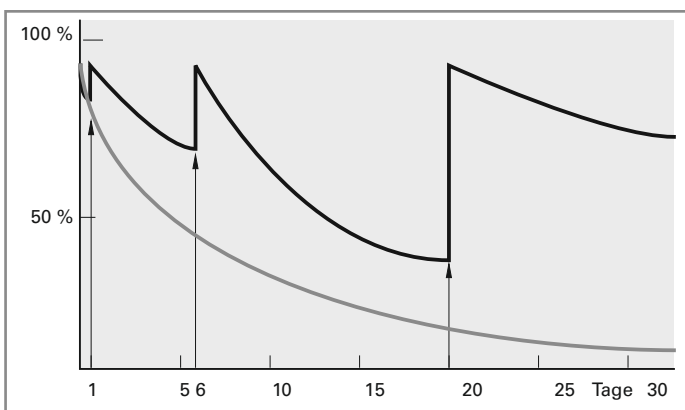
1. Überschaubare Lernportionen – die werden in diesem Buch angeboten.
2. Einordnen des Neuen in bereits Gelerntes oder in andere Zusammenhänge – Lernübersichten in diesem Buch helfen, Zusammenhänge herzustellen.
3. Sofortiges Abfragen – das müssen Sie selbst bewältigen.
4. Geplantes Wiederholen – dazu erhalten Sie gleich Hilfen.

Der richtige Zeitplan für das Wiederholen

Wiederholen wirkt dem Vergessen entgegen. Wer wiederholt, vergisst weniger. Die Wissenschaft hat Durchschnittswerte ermittelt für das, was bleibt, wenn man nicht wiederholt. Man nennt das eine Vergessenskurve. Und jetzt die Erklärung zum Wiederholen. Schauen Sie zunächst auf die Vergessenskurve. Sie fällt am Anfang sehr schnell, später langsamer.

Durch das Wiederholen wird der Wissensstand immer wieder auf das ursprüngliche Maß angehoben. Am rationellsten wiederholt man, wenn man genau entgegengesetzt der Vergessenskurve arbeitet:

Beim Wiederholen anfangs kurze, später längere Abstände.



1. Wiederholung

einen Tag später als der Lerntag,

2. Wiederholung

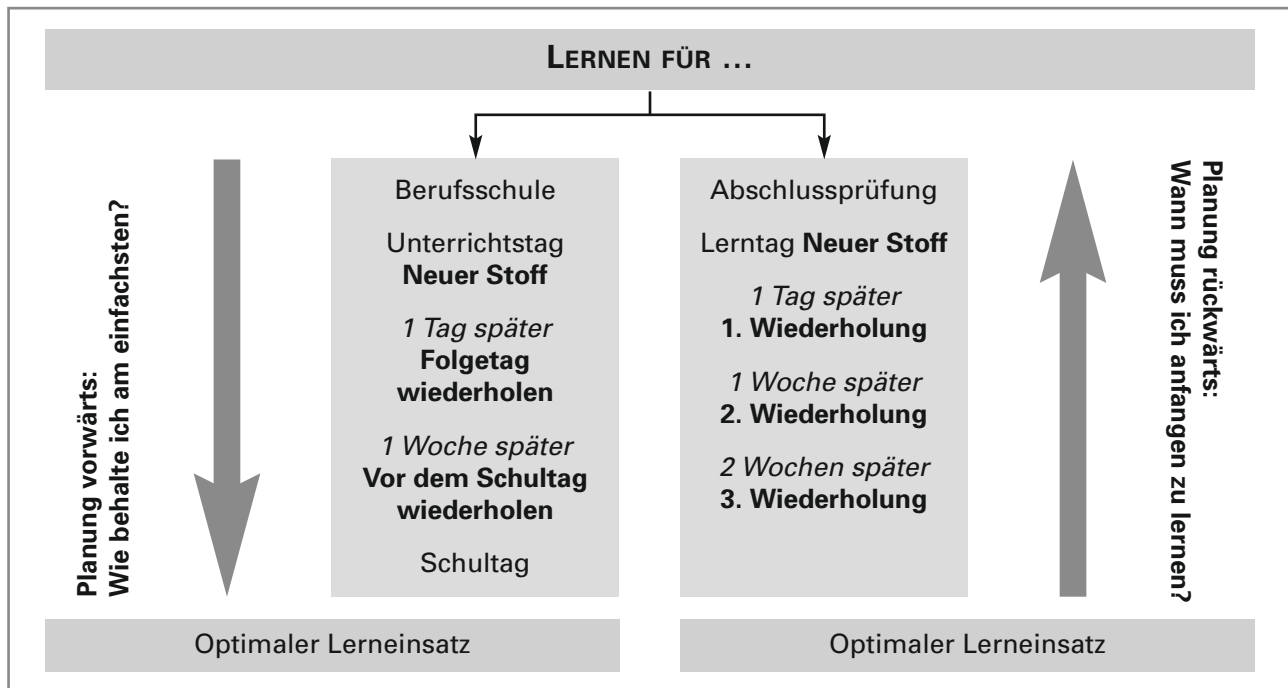
eine Woche nach dem Lerntag, also etwa fünf Tage nach der ersten Wiederholung,

3. Wiederholung

drei Wochen nach dem Lerntag, also etwa zwei Wochen nach der zweiten Wiederholung.

Wiederholung ist unbedingt notwendig! Wer nicht wiederholt, vergisst! Je öfter man gezielt wiederholt, desto mehr behält man.

Jetzt kann man das umdenken in einen Lernplan. Dabei muss man unterscheiden, ob man für die Gehilfenprüfung lernt oder für die Berufsschule mit Teilzeitunterricht. (Bei Blockunterricht bleibt ohnehin nur die Wiederholung der letzten Einheit für die folgende Stunde.)



Wie bringe ich das jetzt zeitlich unter?

Auf der nächsten Seite finden Sie einen **Lernplaner**. Das ist ein Kalender, der Ihnen die zeitliche Einteilung des Lernens erleichtert, der das Lernen planen hilft.

Wie arbeitet man mit dem Lernplaner?

Kopieren Sie die Seite 11 (Das Original im Buch bleibt dann neutral.). Vergrößern Sie die Vorlage so, dass Sie in die Zeilen schreiben können. Und dann müssen Sie in der Reihenfolge festlegen:

1. Was will/muss ich lernen? → **Stoffumfang**
2. Wann muss das Wissen zur Verfügung stehen? → **Zeitpunkt**
3. Für welche Prüfung benötige ich das Wissen? Für eine Schulaufgabe läuft die Vorbereitung nämlich anders als für die Gehilfenprüfung.

Für die Schulaufgabe wird der Stoff von einigen Monaten abgefragt. Man bereitet sich für diesen verhältnismäßig geringen Stoffumfang kurzfristig vor – Denkweise oben links.

Bei der Gehilfenprüfung wird das Wissen aus der gesamten Ausbildungszeit gleichzeitig verlangt. Wenn ein so großer Stoffumfang gleichzeitig bewältigt werden muss, verlangt das eine andere Vorbereitung – Denkweise oben rechts.

Nach dem nun folgenden Raster (nächste Seite) tragen Sie das Thema oder die Buchseite in den Plan ein.

Beispiel für eine Vorbereitung auf eine Schulaufgabe (Lernplaner):

	September	Oktober	November	Dezember	Januar	Februar	März	April	Mai	Juni
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18										
19										
20										
21										
22										
23										
24										
25										
26										
27										
28										
29										
30										
31										

Mein Zeitraster

Lerntag

1. Wiederholung

Die Wiederholungen
gleich eintragen!

2. Wiederholung

Richtig wiederholen ist
wichtiger für das
Behalten, als vieles
nur anlesen.

3. Wiederholung

Lernplaner:

	September	Oktober	November	Dezember	Januar	Februar	März	April	Mai	Juni
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18										
19										
20										
21										
22										
23										
24										
25										
26										
27										
28										
29										
30										
31										

0.2 Leistungsbewertung bei der Abschlussprüfung

Die Abschlussprüfung hat einen praktischen und einen schriftlichen Teil. Beide Teile werden getrennt bewertet. Bestanden hat, wer in jedem Teil mindestens ausreichende Leistungen erzielt. „Ausreichend“ bedeutet mindestens 50 Punkte von 100 möglichen Punkten.

Die **schriftliche Prüfung** umfasst die Prüfungsbereiche

- Technologie,
- Warenwirtschaft,
- Wirtschafts- und Sozialkunde.

Für jeden Bereich gibt es einen Aufgabensatz. Es sind folglich drei Aufgabensätze zu bearbeiten.

Rechnen ist kein eigenes Prüfungsgebiet, es ist in die anderen Prüfungsbereiche integriert.

Jeder Bereich der schriftlichen Prüfung wird zunächst nach dem 100-Punkte-Schlüssel bewertet.

Dann zählt man die Ergebnisse der drei Prüfungsbereiche zusammen und erhält das Gesamtergebnis der schriftlichen Prüfung. Dieses Ergebnis wird durch 3 geteilt. Es kann im besten Fall wiederum 100 Punkte sein und wird in die Note für die schriftliche Prüfung umgewandelt. Die Notenskala befindet sich unten auf dieser Seite. Man muss mindestens 50 Punkte erreichen, denn das ist gerade noch ausreichend, um die Prüfung zu bestehen.

Fach	Punkte	Faktor	Erg. 1	MEPr.	Erg. 2	Div.	Erg. 3
Technologie		@ 2	=	+	=	: 3	=
Warenwirtschaft		@ 2	=	+	=	: 3	=
Wirtschafts- und Sozialkunde		@ 2	=	+	=	: 3	=
Erg. schriftl. Prüfung	➡	➡	➡	➡	Summe Erg. 3 : 3		
Wenn keine mündliche Ergänzungsprüfung (MEPr) gilt: Erg. 3 = Punkte							

Und wenn es nicht gereicht hat?

Dann hilft vielleicht eine mündliche **Ergänzungsprüfung (MEPr)**. Diese ist möglich, wenn man in den drei Prüfungsbereichen einmal oder zweimal eine Fünf (mangelhaft) hat und die anderen Prüfungsbereiche nicht schlechter als Vier (ausreichend) bewertet sind. Man darf also keine Sechs haben.

Auf Antrag des Prüflings oder im Ermessen des Prüfungsausschusses wird diese mündliche Prüfung durchgeführt. Die Prüfung muss in einem mit Fünf bewerteten Fach durchgeführt werden und in diesem Fach müssen in der vorausgegangenen schriftlichen Prüfung mindestens 30 Punkte erreicht worden sein.

Die mündliche Prüfung dauert etwa 15 Minuten, der Prüfling muss sich für das Prüfungsgebiet entscheiden. Die Punkte aus der schriftlichen Prüfung werden zu den Punkten aus der mündlichen Prüfung 2 : 1 gewichtet. Dann wird so gerechnet:

Fach	Punkte	Faktor	Erg. 1	MEPr.	Erg. 2	Div.	Erg. 3
Technologie	40	@ 2	= 80	+ 85	= 165	: 3	= 55
Warenwirtschaft	40	@ 2	=	+	=	: 3	= 40
Wirtschafts- und Sozialkunde	66	@ 2	=	+	=	: 3	= 66
Erg. schriftl. Prüfung	→	→	→	→	Summe Erg. 3 : 3		= 54

Eine mündliche Prüfung zur Verbesserung der Note, etwa um von einer Vier auf eine Drei zu kommen, ist nicht möglich.

Bewertungsskala zur Gehilfenprüfung

bestanden:	nicht bestanden:
100 – 92 Punkte Note 1	049 – 30 Punkte Note 5
091 – 81 Punkte Note 2	029 – 00 Punkte Note 6
080 – 67 Punkte Note 3	
066 – 50 Punkte Note 4	

Inhaltsverzeichnis Teil 1 – Technologie

0	Einleitung	13	6	Geflügel/Wildgeflügel	62
1	Beilagen	14	6.1	Allgemeine Grundlagen	62
1.1	Gemüsebeilagen	14	6.2	Zubereitungen	65
1.2	Hauptbeilagen	18	7	Kalte Küche	68
2	Brühen und Suppen	24	8	Pâtisserie/Küchenkonitorei	76
2.1	Brühen	24	8.1	Teige und Massen	76
2.2	Klare Suppen	28	8.2	Süßspeisen	79
2.3	Gebundene Suppen	32	9	Menükunde	87
2.4	Sondergruppen	34	10	Prüfungssätze	91
3	Saucen	36	10.1	Familienfeier	91
4	Fisch	45	10.2	Aktion Wild	97
4.1	Allgemeine Grundlagen	45	10.3	Arrangement eines Büfets	103
4.2	Zubereitungen	48			
5	Fleisch	51			
5.1	Allgemeine Grundlagen	51			
5.2	Zubereitungen	54			

0 Einleitung

Lösung und Bewertung bei Technologie

Im Prüfungsfach **Technologie** wird in Form von ungebundenen oder offenen Aufgaben geprüft. Das bedeutet, Sie formulieren die Antwort und tragen diese in die vorgesehen Lösungsfelder ein.

Die Lösungen müssen sinngemäß, nicht wörtlich dem Lösungsvorschlag entsprechen. Ob z. B. Ihre Antwort Mehlschwitze oder Roux lautet, ist ohne Belang. So sind auch die Lösungen im Anhang zu den folgenden Beispiel-Aufgaben nur als Leitlinien zu sehen, die nicht wörtlich zu nehmen sind.

Bei den einzelnen Aufgaben werden Sie jeweils über den vorgesehenen Zeitaufwand und die Anzahl der erreichbaren Punkte informiert. Für Sie ist das ein Hinweis darauf, wie umfassend im Einzelnen zu antworten ist.

Beispiel

Aufgabe: (21 Punkte, ca. 20 Minuten Bearbeitungszeit)

Situation:

Sie haben den Auftrag bekommen, die Spargelsamtsuppe mit dem Auszubildenden Erich herzustellen.

Zu dieser Situation folgen dann entsprechende Fragen.

Orientieren Sie sich bei der Beantwortung an den vorgegebenen Punktwerten, diese sollen Ihnen zur Orientierung dienen. **Mehr als das Geforderte schreiben, bringt nichts. Bei der Korrektur werden nicht Antworten ausgesucht.**

Beispiel:

Bei einer Antwort, zu der 5 Gründe gefordert werden, nennen Sie 8 Gründe. Gewertet werden die ersten 5 Positionen, auch wenn darunter 2 falsche sind. Die zusätzlichen 3 Gründe werden nicht bewertet, auch wenn diese richtig sind.

1 Beilagen

1.1 Gemüsebeilagen

Erreichte
Punkte

1. Pflanzliche Rohstoffe gelten als gesunde Lebensmittel. Begründen Sie diese Aussage und nennen Sie dazu vier in den pflanzlichen Rohstoffen vorkommenden Nährstoffe.

von 4 Punkten

2. Bei der Verarbeitung von Avocados stellen Sie fest, dass diese im Fruchtfleisch dunkle Stellen haben. Sie haben Ware der Güteklasse I bestellt. Können Sie den Farbmangel reklamieren? Erläutern Sie Ihre Entscheidung.

von 3 Punkten

3. Gemüse werden in Gruppen eingeteilt. Nennen Sie zu den folgenden Sammelbegriffen jeweils vier Beispiele.

Kohlgemüse:

Wurzelgemüse:

Blattgemüse:

Fruchtgemüse:

von 16 Punkten

4. Bei der Bearbeitung von pflanzlichen Rohstoffen wird auf die Nährwerterhaltung geachtet. Nennen Sie vier Regeln, die der Nährwerterhaltung förderlich sind.

von 4 Punkten

5. In der Einteilung von Gemüse gibt es die Gruppe der Zwiebelgemüse. Nennen Sie vier Vertreter dieser Gruppe.

von 4 Punkten

6. Keimlinge werden in der vegetarischen und veganen Küche häufig verwendet. Nennen Sie zu den Hauptgruppen jeweils zwei Beispiele.

Getreide:

Hülsenfrüchte:

von 4 Punkten

7. Pilze werden in Zucht- und Wildpilze eingeteilt. Nennen Sie jeweils drei Beispiele.

Zuchtpilze:

Wildpilze:

von 6 Punkten

8. Sie bereiten für eine vegetarische Speisenfolge frische Gemüse vor. Beschreiben Sie die Vorbereitungsarbeiten für die folgenden Gemüse.

Blumenkohl:

Karotten:

Grüne Bohnen:

Schwarzwurzeln:

von 16 Punkten

9. Sie schneiden Sellerie in Stifte. Nach einer Weile haben sich diese bräunlich verfärbt. Erklären Sie, wie man diese Verfärbung verhindern kann.

von 1 Punkt

10. Sie haben die Aufgabe, Brokkoliröschen von frischem Brokkoli zu blanchieren. Beschreiben Sie Ihre Vorgehensweise.

von 5 Punkten

11. Blanchieren ist ein Vorbereitungsverfahren und teils auch Garverfahren. Nennen Sie vier Auswirkungen, die Blanchieren auf Gemüse hat.

von 4 Punkten

- 12.** Für die Mittagsausgabe bereiten Sie gefüllte Paprikaschoten vor und garen diese durch Schmoren. Beschreiben Sie in wesentlichen Arbeitsschritten die Herstellung.

Zutaten für 10 Personen

10		rote Paprikaschoten
1000	g	gemischtes Hackfleisch
100	g	Zwiebelwürfel, angeschwitzt
250	g	Reis, gegart
		Majoran
2,5	l	Tomatensauce
		Salz, Pfeffer, evtl. Zucker

von 6 Punkten

- 13. Situation:**
Sie sollen Rotkohl zubereiten.

Ⓐ Nennen Sie die Zutaten (ohne Mengenangaben), die Sie benötigen.

von 8 Punkten

Ⓑ Beschreiben Sie in wesentlichen Schritten die Zubereitung von Rotkohl.

von 6 Punkten

- 14.** Sie bereiten für eine Ratatouille die Tomatenfleischwürfel vor. Beschreiben Sie die Herstellung von Tomatenfleischwürfeln.

von 8 Punkten

15. *Glasierte Karotten schmecken kräftig und haben eine intensive Farbe. Erklären Sie die Zubereitung.*

von 10 Punkten

16. *Nennen Sie vier Gemüse, die sich zum Füllen eignen, und beschreiben Sie die Herstellung eines gefüllten Gemüses.*

von 6 Punkten

17. *Welches Gemüse benötigen Sie als Bestandteil bei der Bezeichnung nach Florentiner Art?*

von 1 Punkt

18. *Nennen Sie drei Vollendungsmöglichkeiten bei der Zubereitung von Gemüse. Geben Sie zu jeder Vollendung ein Beispiel.*

von 6 Punkten

19. *Auf Wunsch eines Gastes dämpfen Sie Blumenkohlröschen. Beschreiben Sie das Garverfahren in wesentlichen Arbeitsschritten.*

von 4 Punkten

20. *Ihr Küchenchef reduziert den Einkauf von frischem Gemüse und bevorzugt tiefgefrorenes Gemüse. Nennen Sie fünf Vorteile, die diesen Schritt rechtfertigen.*

von 5 Punkten

1.2 Hauptbeilagen

1. Begründen Sie, warum die Kartoffel als ein wertvolles Nahrungsmittel gilt.

von 7 Punkten

2. Bei der Zubereitung von Speisen werden die Kartoffeln entsprechend ihrer Kocheigenschaft verwendet. Nennen Sie die drei Gruppen von Kocheigenschaften und geben Sie jeweils eine Verwendungsmöglichkeit an.

von 6 Punkten

3. Es werden immer mehr vorgefertigte Kartoffel-Produkte verwendet. Nennen Sie vier Vorteile bei der Verwendung von Convenience-Produkten.

von 4 Punkten

4. Für eine Sonderveranstaltung werden Pommes frites selbst hergestellt. Nennen Sie die erforderlichen Arbeitsschritte.

von 11 Punkten

5. Nennen Sie zu den deutschen Kartoffelbeilagen die französische Bezeichnung:

Waffelkartoffel –

Streichholzkartoffeln –

Strohkartoffeln –

von 3 Punkten

6. Erklären Sie, warum die Temperatur eines Fettbades 175 °C nicht übersteigen soll.

von 2 Punkten

7. Situation:

Sie bereiten verschiedene Kartoffelbeilagen vor.

- Ⓐ Nennen Sie drei tournierte Kartoffelbeilagen, die in der Pfanne gegart werden.

von 3 Punkten

- Ⓑ Sie stellen eine der vorgeschlagenen Kartoffelbeilagen her. Beschreiben Sie die Arbeitsschritte.

von 4 Punkten

8. *Sie stellen Bouillonkartoffeln her. Nennen Sie die benötigten Zutaten und beschreiben Sie die Herstellung.*

Zutaten:

Herstellung:

von 11 Punkten

9. *Sie stellen Kartoffelschnee her. Erläutern Sie in wesentlichen Arbeitsschritten die Herstellung.*

von 6 Punkten

10. *Kroketttenmasse ist vielseitig einsetzbar. Nennen Sie drei Kartoffelzubereitungen, zu denen Kroketttenmasse verwendet wird.*

von 3 Punkten

11. Nennen Sie die Zutaten, die zur Herstellung von runden Mandelkroketten benötigt werden und beschreiben Sie die Zubereitung.

Zutaten:

Zubereitung:

von 13 Punkten

12. Beim Ausbacken platzen Ihnen die Kroketten auf. Welche Ursache liegt vor?

von 2 Punkten

13. Für Rehbraten stellen Sie Semmelklöße her. Nennen Sie die Arbeitsschritte.

0,5	kg	altbackene Semmeln
0,4	l	Milch
120	g	angeschwitzte Zwiebeln
50	g	Butter
3		Eier
		Petersilie, Muskat, Salz

von 5 Punkten

14. Erklären Sie dem Auszubildenden Hans, warum Sie vor dem Garen der gesamten Knödelmasse einen Probekloß machen.

von 3 Punkten

15. Reis wird nach seinen Kocheigenschaften und seinem Aussehen in zwei Gruppen eingeteilt. Nennen Sie beide Gruppen und geben Sie zu jeder Gruppe zwei Verwendungsmöglichkeiten an.