

ZP 2 / Koch / Köchin

Name des Prüflings
Arbeitszeit 45 Minuten

1. Arbeitsplanung / Arbeitsablaufplan

(Planen von Arbeitsschritten)

Lesen Sie bitte diesen Aufgabensatz sorgfältig durch!
Sie haben für die Bearbeitung insgesamt 45 Minuten Zeit.

Situation zu Aufgabe 1-9

Hubert S. möchte seinen 50. Geburtstag mit 60 Personen in Ihrem Haus feiern. Vor einer abschließenden Menüabsprache soll ein Probeessen mit 4 Personen durchgeführt werden.

Folgende Gästewünsche sind bekannt:

Hauptgangskomponenten: Gebratenes Kalbsrückensteak mit Portweinsauce

Beilage: Kohl (Wirsingkohl und /oder Weißkohl) und Kartoffeln

Getränkewunsch: Weißwein, Wasser

Bei Suppe und Dessert bestehen keine besonderen Gästewünsche

1. Geben Sie an, von welchen Verzehrsgewichten Sie pro Person ausgehen:

Sättigungsbeilage: _____ kg

Gemüsebeilage : _____ kg

2. Erstellen Sie eine Waren- und Mengenkontrolle für die Kartoffeln und den Kohl.
Die bestellte Menge soll zur Ausrichtung der Geburtstagsfeier reichen.
Berücksichtigen Sie folgende Vorbereitungsverluste: Kartoffel: 20 %, Kohl: 22 %.
Nutzen Sie hierfür das folgende Formular.

Waren- und Mengenkontrolle		
Material	Menge (kg/Stück/l)	
	Einkaufsmenge für eine Person	Gesamteinkaufsmenge
Kartoffeln		
Kohl		

Platz für Nebenrechnungen:

3. Es besteht die Möglichkeit, die Kartoffelbeilage für die Feier von Herrn S. als Convenienceprodukt zu beschaffen. Nennen Sie je einen Vorteil und einen Nachteil von Convenienceprodukt im Vergleich zu frischen, selbst hergestellten Produkten.

Vorteil: _____

Nachteil: _____

4. Es liegen Ihnen die Kartoffelpreise von zwei Händlern vor:

Händler A → 2,50 € für 10 kg

Händler B → 7,50 € für 25 kg

- a) Welcher Händler ist der günstigere ?

--

- b) Wie groß ist die Differenz? (€/kg)

--

5. Welchen Kochtyp müssen die bestellten Kartoffeln haben, wenn Mandelbällchen als Sättigungsbeilage geplant wären?

a) Kochtyp: _____

Begründen Sie Ihre Auswahl, indem Sie folgende Aufgaben lösen:

b) Für den Kochtyp verantwortlicher Inhaltsstoff: _____

c) Enthaltene Menge dieses Inhaltsstoffs bei Kartoffel dieses Kochtyps:

(Kreuzen Sie an.)

niedrig

mittel

hoch

- d) Welche Folgen hat die vorhandene Menge des Inhaltsstoffs für das von Ihnen vorgesehene Kartoffelprodukt?

6. Wenige Tage später liefert der von Ihnen ausgewählte Händler die Kartoffeln. Sie nehmen die Kartoffeln mit Hilfe des Bestellscheins und des Lieferscheins an. Welche Punkte kontrollieren Sie bei der Warenannahme der Kartoffeln?

1. _____ 2. _____

3. _____ 4. _____

7. Nennen Sie vier Möglichkeiten, um Vitaminverluste bei der Lagerung und Vor- und Zubereitung von Kohl und Kartoffeln zu vermeiden.

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

8. Schlagen Sie Herrn S. zwei verschiedene Tafelformen vor, und nennen Sie je einen Vor- und einen Nachteil für die Gäste.

1. Tafelform: _____ Vorteil: _____

Nachteil: _____

2. Tafelform: _____ Vorteil: _____

Nachteil: _____

9. Zusätzlich zum aufgeführten Hauptgang bekommt Herr S. eine Suppe und eine Dessert-Variation.

Zeichnen Sie das Gedeck für das Probeessen von Herrn S. und beschriften Sie die einzelnen Bestandteile.

2. Arbeitsauftrag:
(Arbeitsausführung und Kontrolle)

Arbeitszeit 110 Minuten

1. Stellen Sie aus den unten aufgeführten Lebensmitteln eine Gemüsebeilage / Salat und eine Sättigungsbeilage für jeweils 2 – 4 Personen her.
 2. Richten Sie so an, dass Sie die Speisen den Prüfern am Tisch präsentieren können.
 3. Tragen Sie auf der nächsten Seite in das dafür vorgesehene Feld Ihren Namen und Ihre Prüfungsnummer ein.
-

Folgende Lebensmittel müssen Folgende Lebensmittel

verwendet werden:

stehen zur Verfügung:

Hauptkomponente 1

Wirsingkohl und/
oder Weißkohl

Hauptkomponente 2

Kartoffeln
(erstellen Sie keine
Salzkartoffeln)

Zwiebeln
Speck, durchwachsen
Knoblauch
Kräuter
Butter
Butterfett/ Butterschmalz
Johannisbeergelee
Sahne/ Crème double/ Sauerrahm
Karotten
Äpfel
Eier
pasteurisierte Eiprodukte
Parmesankäse
Lauch / Möhren
Langkornreis
Bouillon
Pflanzenöl
Essig
Weißbrot
Majonäse
Weißwein
Kräuter
Gewürze und die in der
Küche befindlichen
einfachen Grundzutaten