

Name, Vorname:	Prüfungsnummer:
----------------	-----------------

Situation:

Der DEHOGA geht für das Jahr 2012 davon aus, dass sich neben dem Trend zu schnellem und gesundem Essen das Interesse der Gäste an klassischen regionalen Rezepturen verstärken wird. Um von diesem Trend zu profitieren, planen Sie in Ihrem Restaurant für den Februar eine Aktionswoche unter dem Motto „Großmutter's Küche – neu entdeckt“.

Am ersten Tag, an dem Sie mit etwa 40 Gästen rechnen, stehen Wintergemüse wie Rosenkohl und Steckrüben sowie Sättigungsbeilagen aus Mehl bzw. Grieß im Mittelpunkt.

Sie sind als Koch/ Köchin verantwortlich für die Erstellung der Gemüse- und Sättigungsbeilagen!

Arbeitszeit: 45 Minuten

I Arbeitsplanung

Entscheiden Sie sich für eine Gemüse- und eine Sättigungsbeilage!

Folgende Lebensmittel müssen verwendet werden.	Folgende Lebensmittel stehen zur Verfügung:
<p><u>Hauptkomponente 1</u> Rosenkohl und/oder Steckrüben</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Eier, pasteurisierte Eiprodukte - Butter, Butterfett, Schmalz - Sahne, Creme double - Gekochter Schinken, Bacon, durchwachsender Speck - Parmesan - Geriebener Käse - Zwiebeln, Schalotten, Knoblauch - Lauchzwiebeln, Lauch - Staudensellerie, Knollensellerie - TK-Erbesen, TK-Spinat - Tomaten, Dosentomaten, Tomatenmark - Rotwein/ Weißwein - Bouillon - Essig/ Öl - Olivenöl - Bouillon, Gemüsebrühe - Gemüsepaprika, Karotten - Schwarze Oliven - Sonnenblumenkerne, Sesam - Panierbrot - Kräuter, Gewürze - In der Küche befindliche einfache Grundzutaten
<p><u>Hauptkomponente 2</u> Mehl und/oder Grieß Vollkornmehl</p>	

Bitte eintragen:

Gemüsebeilage: _____

Sättigungsbeilage: _____

1. a. Geben Sie an, wie viel g verzehrfertiges Gemüse pro Person eingeplant werden muss:

Gemüsebeilage: _____ g

- b. Sie sind mit der Gemüsebestellung für den ersten Tag der Aktionswoche beauftragt und erstellen hierfür eine Waren- und Mengenkontrolle. Sie rechnen mit dem Verkauf von jeweils 20 Portionen Rosenkohlgemüse und Steckrübengemüse.

Berücksichtigen Sie dabei folgende Vorbereitungsverluste: Rosenkohl: 25%, Steckrüben: 20%

Waren und Mengenkontrolle			
Material	Menge in kg		
	Verzehrmenge für eine Person (siehe Aufgabe a)	Einkaufsmenge für eine Person	Gesamt- einkaufsmenge
Rosenkohl			
Steckrüben			

Platz für Nebenrechnungen:

2. Es besteht die Möglichkeit, den Rosenkohl sowohl als Frischware als auch tiefgekühlt zu beziehen. Nennen Sie zwei voneinander unabhängige Argumente, die für Frischware bzw. Tiefkühlware sprechen.

Frischer Rosenkohl:

1. Vorteil: _____

2. Vorteil: _____

TK-Rosenkohl:

1. Vorteil: _____

2. Vorteil: _____

3. Beim Nachschlagen möglicher Gemüserezepturen stoßen Sie auf die englischen Bezeichnungen einiger Gemüsesorten. Übersetzen Sie folgende englische Begriffe!

a. Asparagus = _____ b. Red cabbage = _____

c. Cauliflower = _____ d. Cucumber = _____

4. Als Tagessuppe bieten Sie während der Aktionswoche eine Niedersächsische Hochzeitssuppe an. Als Einlage wollen Sie Schwemmkloßchen herstellen.

- a. Ihnen liegt die folgende Rezeptur für etwa 30 Portionen vor. Rechnen Sie die Mengen um auf die benötigte Personenzahl für den ersten Tag.

Schwemmkloßchen	
0,015 kg Butter	
0,3 l Vollmilch	
0,180 kg Weizenmehl	
0,300 kg Eier (6 St.)	
Muskat, Salz	

- b. Bei der Herstellung der Schwemmkloßchen verwenden Sie pasteurisiertes Vollei. Ein Praktikant, für den Sie derzeit verantwortlich sind, fragt nach, warum Sie im gesamten Betrieb keine frischen Eier verwenden.
Erklären Sie ausführlich!

5. Sie wollen nun als Sättigungsbeilage Teigwaren herstellen und haben die Wahl zwischen Vollkornmehl und Weißmehl. Nennen Sie je einen Vorteil und je einen Nachteil für die Verwendung der jeweiligen Mehlsorte.

	Vorteil	Nachteil
Vollkornmehl		
Weißmehl		

-
6. Sie sind auf dem Weg zum Magazin, um das Mehl zu holen, als Ihr Küchenchef Ihnen zuruft:
„Der Meldebestand beim Mehl ist erreicht; kümmere dich!“

- a. Was sollten Sie jetzt tun?

- b. Welche Daten werden für die Ermittlung des Meldebestandes einer Ware benötigt?

- 1 durchschnittliche Wochenverbrauch, Mindestbestand
- 2 Höchstbestand, Mindestbestand
- 3 Höchstbestand, täglicher Durchschnittsbedarf
- 4 täglicher Bedarf, Liefertage, Mindestbestand
- 5 Höchstbestand, täglicher Bedarf, Mindestbestand

- c. Berechnen Sie den Meldebestand für Weizenmehl, wenn täglich durchschnittlich 3 kg verbraucht wird, die Lieferzeit 2 Tage beträgt und der Mindestbestand bei 10 kg liegt !

Rechnung: _____

Meldebestand: _____kg

7. Nennen Sie jeweils eine wichtige Lagerbedingung für das Vollkornmehl und das Gemüse und begründen Sie diese.

Vollkornmehl	Gemüse

-
8. Sie prüfen die Gestaltung der Tische für die Aktionswoche und besprechen mit dem Servicepersonal drei grundsätzliche Regeln, die bei der Tischdekoration unbedingt beachtet werden müssen.

- a. _____
- b. _____
- c. _____

9. Erstellen Sie einen stichwortartigen Arbeitsablaufplan. Achten Sie dabei unbedingt auf eine logische Abfolge aller Vor- und Zubereitungsschritte.

Bitte verwenden Sie für Ihren Arbeitsablaufplan die beiliegenden Bögen.

II Durchführung

Arbeitszeit: 110 Minuten

1. Stellen Sie die Sättigungs- und die Gemüsebeilage her, für die Sie sich in Aufgabe I entschieden haben. Die hergestellten Mengen müssen für 2 Personen reichen.

Eine Kopie Ihres Arbeitsablaufplanes wird Ihnen ausgehändigt.

2. Richten Sie die beiden Beilagen so an, dass Sie sie den Prüfern am Tisch präsentieren können.

III Präsentation / Kontrolle

10 Minuten

Stellen Sie dem Gast (Prüfer) Ihren Probeteller vor.