

# Koch/ Köchin

## Abschlussprüfung

### TECHNOLOGIE

### Probeklausur 1

Die Aufgaben dieser Probeklausur sind lizenziert unter einer [Creative Commons Namensnennung-Weitergabe unter gleichen Bedingungen 4.0 International Lizenz](#). Bei Grafiken, Bildern und Diagrammen handelt es sich – wenn nicht anders erwähnt – um von Azubinet erstellte oder gemeinfreie Darstellungen.

Den Online-Kurs mit interaktiven Aufgaben, Lösungsvorschlägen und Tests zum gemeinsamen Lernen mit anderen Auszubildenden findest du unter

<https://www.azubinet.de/courses/b2xn9rCzSt>

In dieser Übungsklausur kannst du 100 Punkte erreichen. Die Aufgaben dieser Übungsklausur orientieren sich am IHK-Prüfungskatalog und ähneln den Aufgaben, die in der „richtigen“ Prüfung gestellt werden können. Mit diesen Aufgaben kannst mit anderen Auszubildenden gemeinsam lernen, deine Ergebnisse vergleichen und Unklarheiten diskutieren. Lade deine Kollegen und Freunde am besten direkt in den Kurs ein. Zu vielen Aufgaben gibt es Lösungsvorschläge. Diese sollen dir eine Hilfestellung geben, allerdings gibt es bei vielen Aufgaben nicht nur "eine" richtige Lösung.

Viel Erfolg beim Lernen und für die Prüfung!

Wir haben Aufgaben und Lösungsvorschläge mit größter Sorgfalt erstellt, können jedoch nicht für die Richtigkeit aller Angaben garantieren.

Uns ist das die Einhaltung des Urheberrechts sehr wichtig. Von Azubinet erstellte Übungsaufgaben und Probeklausuren, die sich an den Lehrplänen orientieren, werden exklusiv für Auszubildende und deren Unternehmen zur Verfügung gestellt.

Original-Prüfungsaufgaben der Industrie- und Handelskammern müssen in Papierform bezogen werden. IHK-Prüfungsaufgaben und Musterlösungen dürfen nicht vervielfältigt oder öffentlich wiedergegeben werden. Zuwiderhandlungen werden seitens der Urheber zivil- und strafrechtlich verfolgt. Auch auf Azubinet dürfen keine IHK-Prüfungsaufgaben oder sonstige urheberrechtlich geschützte Werke ohne Genehmigung des Inhabers der Rechte veröffentlicht werden.



Sie sind im Hotel und Restaurant Blume, in 18825 Kühlungsborn; hotelblume@internet.de; Inhaberin Frau Britta Blume, tätig. Das Restaurant bietet die folgenden Gerichte in einer saisonalen Sommerkarte an:

<b>Kalte Speisen</b>	Bruschetta mit Ciabatta Antipasto mediterrane Salate mediterraner Nudelsalat mit Rucola
<b>Warme kleine Speisen</b>	Rosmarinkartoffeln mediterran Nudeln mit Räucherlachs und Ziegenkäse Sizilianische Fischsuppe Italienisches Grillgemüse
<b>Hauptgerichte</b>	Hackbraten italienische Art Rinderrouladen italienische Art mediterranes Hähnchenbrustfilet
<b>Süße Gerichte</b>	Pfefferminzeis Ein Stück Tiramisu-Torte Italienischer Schokohupf

Aufgabe 1: Kalte Speisen (18 Punkte)

1.1 Aus welchem Getreide wird Ciabatta üblicherweise hergestellt? (1 Punkt)

---

---

1.2 Was bedeutet die Kennzeichnung "Type 550" auf der Verpackung des Getreides? (1 Punkt)

---

---

1.3 Ein Gast fragt Sie, ob das Ciabatta Gluten enthält, weil er meint, dass er eine Allergie habe. Informieren Sie den Gast korrekt und nennen Sie ihm eine Getreidesorte, die kein Gluten enthält. (1 Punkt)

---

---

1.4 Der gleiche Gast erzählt Ihnen, dass er Vegetarier sei.

Nennen Sie dem Gast **drei** vegetarische Produkte, mit denen ein Ciabatta belegt werden kann.  
(3 Punkte)

---

---

---

---

---

---

1.5 Als kalte Speisen werden unter anderem Antipasti angeboten.

Nennen Sie **fünf** weitere Sorten von Antipasti. (5 Punkte)

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

1.6 Geben Sie **drei** Variationen von Salat an, die Sie als kalte Speise servieren können. (3 Punkte)

---

---

---

1.7 Welche Art von Öl ist für die erwähnten kalten Speisen besonders geeignet?

Begründen Sie Ihre Entscheidung mit einem Argument. (2 Punkte)

---

---

---

---



Zudem bieten Sie die folgende Speise an:

**Nudeln mit Räucherlachs und Ziegenkäse, 5 Portionen**

1	Zwiebel, fein gehackt
240 g	Sahne
50 g	Butter
1 EL	Zitronen, abgeriebene Schale
180 g	Ziegenfrischkäse
	Worcestersauce
2 1/2 EL	Minze, frisch gehackt
500 g	Nudeln
250 g	geräucherter Lachs (in feinen Streifen)
	Salz
	Pfeffer

2.4 Nennen Sie **drei** Vorteile von tiefgekühltem Lachs gegenüber frischem Lachs. (3 Punkte)

---

---

---

---

---

2.5 Erstellen Sie einen Ablaufplan mit **vier** Schritten zum Auftauen des Lachses. (2 Punkte)

---

---

---

---

2.6 Sie stellen fest, dass ein Teil des tiefgekühlten Lachses ein abgelaufenes Mindesthaltbarkeitsdatum aufweist.

Führen Sie **drei** Maßnahmen auf, die Sie in dieser Situation durchführen sollten. (3 Punkte)

---

---

---

---

---

2.7 Beschreiben Sie anhand des Rezeptes, wie Sie das Gericht herstellen. (6 Punkte)

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

2.8 Nennen Sie **vier** Gemüsesorten, die Sie für das Italienische Grillgemüse verwenden können. (2 Punkte)

---

---

---

---

2.9 Welche Gewürze sollten Sie für die Herstellung des Italienischen Grillgemüses sinnvollerweise verwenden? Nennen Sie **vier** Beispiele. (2 Punkte)

---

---

---

---

2.10 Welche **zwei** kleinen warmen Speisen sind für Vegetarier geeignet? (2 Punkte)

---

---

---

---

### Aufgabe 3: Warme Hauptgerichte (35 Punkte)

Ihnen liegen die folgenden Zutatenlisten vor:

#### **mediterrane Hähnchenbrustfilets, mit Schinken umwickelt, 5 Portionen**

5	Hähnchenbrustfilets
5 Scheiben	Parmaschinken
1 TL	gehackter Salbei
2 1/2	Tomaten
10 EL	Marsala
2 1/2 EL	Olivenöl
180 g	Crème fraîche
	Salz
	Pfeffer
	Rosmarin
	Thymian

#### **Rinderrouladen italienische Art, 10 Portionen**

10	Rinderrouladen
20 Scheiben	Parmaschinken
240 g	Pecorino
10 EL	rotes Pesto
2 1/2 Zweige	Salbei
2 1/2 Zehen	gehackter Knoblauch
2 1/2	gehackte Zwiebeln
5 EL	Tomatenmark
1 Liter	Rotwein
1 Liter	Fleischbrühe
	Salz und Pfeffer
	Butterschmalz

#### **Hackbraten italienische Art, 10 Portionen**

1250 g	Hackfleisch
2 1/2	Brötchen, altbacken
2 1/2	Eier
2 1/2	Zwiebeln
250 g	schwarze Oliven, ohne Stein
250 g	Tomaten, getrocknet aus dem Glas
5	Knoblauchzehen
250 g	Parmaschinken in Scheiben
625 g	Mozzarella
	Salz und Pfeffer
	Basilikum, gerebelt

3.1 Für die Herstellung der mediterranen Hähnchenbrustfilets müssen Sie vor dem Anbraten verschiedene Arbeitsschritte durchführen.

Nennen Sie anhand der Zutatenliste **vier** Arbeitsschritte, die Sie vor dem Anbraten durchführen müssen. (4 Punkte)

---

---

---

---

---

---

---

---

3.2 Die angebratenen Hähnchenbrustfilets werden mit Crème fraîche unterrührt.

Geben Sie **zwei** Zutaten von selbst hergestellter Crème fraîche an. (2 Punkte)

---

---

---

---

---

3.3 Nach dem Braten wird Marsala hinzugegeben, bevor Sie alles kurz aufkochen.

Nennen Sie **zwei** Möglichkeiten, wie Sie das Gericht nach dem Aufkochen bis zum Anrichten warm halten können. (2 Punkte)

---

---

---

---

3.4 Geben Sie **zwei** mögliche Gründe an, warum Sie das Gericht möglichst heiß servieren müssen. (4 Punkte)

---

---

---

---





3.7 Nach dem Aufkochen wird das Gericht anderthalb Stunden geköchelt.

Erläutern Sie **drei** weitere Arbeitsschritte, die Sie anschließend bis zum Anrichten durchführen müssen. (3 Punkte)

---

---

---

---

---

---

3.8 Nennen Sie **zwei** Rebsorten, die für die Herstellung des verwendeten Rotweins verwendet werden können. (2 Punkte)

---

---

---

---

3.9 Welche Sättigungsbeilagen passen zu diesem Gericht? Nennen Sie **zwei** Beispiele. (2 Punkte)

---

---

---

---

3.10 Geben Sie anhand der Zutatenliste **fünf** Zutaten an, die Sie für die Füllung des Hackbratens italienischer Art verwenden. (5 Punkte)

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

3.11 Nennen Sie **zwei** passende Arten von italienischem Gebäck, welche zum Hackbraten italienischer Art passen. (2 Punkte)

---

---

---

---

Aufgabe 4: Desserts (19 Punkte)

Im Restaurant Blume wird grundsätzlich nur hochwertiges Mehrweggeschirr verwendet.

4.1 Nennen Sie **zwei** Vor- und zwei Nachteile von hochwertigem Mehrweggeschirr. (2 Punkte)

---

---

---

---

Ein Auszubildender hat für das angebotene Pfefferminzeis ein eigenes Rezept mit der folgenden Zutatenliste entworfen:

**Pfefferminzeis, 6 Portionen**

3	Eigelb
45 g	Salz
250 ml	Sahne
200 ml	Milch
100 ml	Olivenöl
100 ml	Pfefferminzsirup
10 Stücke	Konfekt

4.2 Geben Sie **zwei** Fehler (falsche Zutaten) an, die der Auszubildende bei der Zutatenliste gemacht hat. (2 Punkte)

---

---

---

---

4.3 Aufgrund welcher **drei** Zutaten ist das Gericht für Vegetarier, nicht aber für Veganer geeignet?  
(3 Punkte)

---

---

---

---

---

---

4.4 Sie erwägen, für die Herstellung des Speiseeis Gelatine zu verwenden.

Ist Gelatine geeignet, wenn das Eis als veganes Produkt angeboten werden soll? (2 Punkte)

---

---

---

---

4.5 Nennen Sie **zwei** Arten von Gelatine, die Sie zur Herstellung verwenden können. (2 Punkte)

---

---

---

---

4.6 Nennen Sie ein alternatives Geliermittel, welches auch für Veganer geeignet ist. (1 Punkt)

---

---

4.7 Ermitteln Sie, welche Menge an Milch (in ml) Sie für eine Portion Pfefferminzeis benötigen.  
(2 Punkte)

---

---

---

---

4.8 Geben Sie **zwei** synthetische Farbstoffe und zwei natürliche Produkte zum Färben von Speiseeis an. (4 Punkte)

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

4.9 Inwiefern müssen Sie synthetische Farbstoffe laut gesetzlichen Bestimmungen kenntlich machen? (1 Punkt)

---

---

---