



Industrie- und Handelskammer
Schwarzwald-Baar-Heuberg

**Industrie- und Handelskammer
Schwarzwald-Baar-Heuberg**
Romäusring 4, 78050 Villingen-Schwenningen

Orientierungshilfe

für den Ausbildungsberuf „Koch/Köchin“

Name des Auszubildenden:

Beginn der Ausbildung:

Ende der Ausbildung:

Ausbildungsbetrieb:

Die Aufstellung der Gerichte orientiert sich an der Ausbildungsordnung. Die Gerichte sind als Mindestanforderungen zu verstehen und im Laufe der Ausbildungszeit zu vermitteln.

- 1. Die Orientierungshilfe ist vor Beginn der Ausbildung vom Auszubildenden zu unterschreiben.**
 - 2. Während der Ausbildung kreuzt der Auszubildende jeweils die Tätigkeiten an, die er selbständig ausführen kann.**
- **Bei der Prüfung sind die Inhalte der Ausbildungsverordnung maßgebend.**

Empfehlung

1. Garverfahren anwenden

1.1 Braten

- Mindestanforderungen:
- 1. Paniertes Schnitzel
 - 2. Steak in den unterschiedlichen Garstufen
 - 3. Ganzes Geflügel
 - 4. Roastbeef
 - 5. Braten vom Schwein/Kalb/Rind/Wild

- Ergänzungen:
- 6. _____
 - 7. _____

1.2 Kochen

- Mindestanforderungen:
- 1. Kartoffeln
 - 2. Nudeln
 - 3. Fleisch, z. B. Tafelspitz, Rinderbrust

- Ergänzungen:
- 4. _____
 - 5. _____

1.3 Schmoren

- Mindestanforderungen:
- 1. Sauerbraten
 - 2. Rouladen
 - 3. Krautwickel
 - 4. Gemüse, z. B. Fenchel, Chicorée

- Ergänzungen:
- 5. _____
 - 6. _____

1.4 Dünsten

- Mindestanforderungen:
- 1. Fischfilet
 - 2. Gemüse

- Ergänzungen:
- 3. _____
 - 4. _____

1.5 Dämpfen

- Mindestanforderungen:
- 1. Gemüse
 - 2. Kartoffeln

- Ergänzungen:
- 3. _____
 - 4. _____

Empfehlung

1.6 Blanchieren

Mindestanforderungen: 1. Grünes Gemüse

Ergänzungen: 2. _____

3. _____

1.7 Grillen

Mindestanforderungen: 1. Auberginen

2. Zucchini

3. Steak

4. Fisch

Ergänzungen: 5. _____

6. _____

1.8 Frittieren

Mindestanforderungen: 1. Apfelkühle

2. Kroketten

3. Backfisch

Ergänzungen: 4. _____

5. _____

1.9 Backen

Mindestanforderungen: 1. Blätterteig

2. Blechkuchen

3. Quiche

Ergänzungen: 4. _____

5. _____

1.10 Gartechniken mit dem Combidämpfer

Mindestanforderungen: 1. Garprogramme anwenden

2. Regeneriertechnik anwenden

Ergänzungen: 3. _____

4. _____

Empfehlung

2. Speisen anrichten

- Mindestanforderungen: 1. Anwendungen der Anrichteregeln beim Tellerservice
 2. Anwendungen der Anrichteregeln beim Plattenservice (Englischer Service)

- Ergänzungen: 3. _____
 4. _____

3. Marinaden herstellen

- Mindestanforderungen: 1. Marinade für Sauerbraten
 2. Kurzmarinade für Grillgerichte

- Ergänzungen: 3. _____
 4. _____

4. Panierungen herstellen

- Mindestanforderungen: 1. Wiener Schnitzel
 2. Mailänder Schnitzel
 3. Pariser Schnitzel

- Ergänzungen: 4. _____
 5. _____

5. Füllungen herstellen

- Mindestanforderungen: 1. Füllmasse Fleisch (Fleischfarce)
 2. Füllmasse Fisch (Fischfarce)
 3. Brotfüllung für Kalbsbrust
 4. Maultaschenfüllung
 5. Pilzduxelles

- Ergänzungen: 6. _____
 7. _____

Empfehlung

6. Salate zubereiten

- Mindestanforderungen:
- 1. Blattsalate in Vinaigrette
 - 2. Ackersalat in Kartoffeldressing
 - 3. Blattsalate in Joghurtdressing
 - 4. Karottensalat
 - 5. Gurkensalat
 - 6. Krautsalat
 - 7. Waldorfsalat
 - 8. Kartoffelsalat
 - 9. Nudelsalat
- Ergänzungen:
- 10. _____
 - 11. _____

7. Gemüse und Kartoffeln zubereiten

- Mindestanforderungen:
- 1. Glasierte Möhren
 - 2. Gedünstete Kohlrabi
 - 3. Gefüllte Tomaten
 - 4. Gefüllte Auberginen
 - 5. Ratatouille
 - 6. Spargel klassisch
 - 7. Zwiebelpüree
 - 8. Sauerkraut
 - 9. Rotkraut
 - 10. Geschmorter Chicorée
 - 11. Rosenkohl
 - 12. Blattspinat
 - 13. Selleriepüree
 - 14. Schwarzwurzeln
 - 15. Bayrisch Kraut
 - 16. Kartoffelpüree
 - 17. Kartoffelkroketten
 - 18. Bratkartoffeln
 - 19. Rösti
 - 20. Reibekuchen
 - 21. Kartoffelkrapfen
 - 22. Kartoffelgratin
 - 23. Schupfnudeln
 - 24. Kartoffelklöße
 - 25. Salzkartoffeln
 - 26. Bouillonkartoffeln
- Ergänzungen:
- 27. _____
 - 28. _____

Empfehlung

8. Hülsenfrüchte zubereiten

- Mindestanforderungen:
- 1. Erbsenpüree
 - 2. Linsengemüse
 - 3. Erbseneintopf

- Ergänzungen:
- 4. _____
 - 5. _____

9. Getreide und Mahlprodukte zubereiten

- Mindestanforderungen:
- 1. Grünkernsuppe
 - 2. Polenta
 - 3. Grießnocken
 - 4. Grießklößchen
 - 5. Bircher Müsli
 - 6. Porridge

- Ergänzungen:
- 7. _____
 - 8. _____

10. Teigwaren und Mehlspeisen zubereiten

- Mindestanforderungen:
- 1. Spätzle vom Brett oder gepresst
 - 2. Knöpfe
 - 3. Nudeln herstellen
 - 4. Teigwaren kochen und fertigstellen
 - 5. Maultaschen
 - 6. Ofenschlupfer
 - 7. Dampfnudeln
 - 8. Auflauf

- Ergänzungen:
- 9. _____
 - 10. _____

11. Fonds herstellen

- Mindestanforderungen:
- 1. Kalbsfond
 - 2. Fischfond
 - 3. Geflügelfond
 - 4. Wildfond
 - 5. Brauner Fond

- Ergänzungen:
- 6. _____
 - 7. _____

Empfehlung

12. Klare Suppen herstellen

- Mindestanforderungen:
- 1. Rinderkraftbrühe
 - 2. Klare Ochsenschwanzsuppe
 - 3. Wildkraftbrühe
 - 4. Hühnersuppe
 - 5. Fleischbrühe
- Ergänzungen:
- 6. _____
 - 7. _____

13. Gebundene Suppen herstellen

- Mindestanforderungen:
- 1. Geflügelsamtsuppe
 - 2. Kressesuppe
 - 3. Tomatensuppe
 - 4. Brokkolisuppe
 - 5. Spargelrahmsuppe
 - 6. Pilzrahmsuppe
 - 7. Kürbissuppe
 - 8. Kartoffelsuppe (Püreesuppe)
- Ergänzungen:
- 9. _____
 - 10. _____

14. Buttermischungen herstellen

- Mindestanforderungen:
- Kalt*
- 1. Kräuterbutter
 - 2. Schneckenbutter
 - 3. Geschlagene Butter
- Heiß*
- 4. Nussbutter
 - 5. Bröselbutter
 - 6. Senfbutter
 - 7. Müllerinbutter
- Ergänzungen:
- 8. _____
 - 9. _____

Empfehlung

15. Kalte und Warme Soßen, Grundsoßen und Ableitungen herstellen

- Mindestanforderungen:
- 1. Demiglace
 - 2. Jus
 - 3. Wildgrundsoße
 - 4. Madeirasoße
 - 5. Bordelaiser Soße
 - 6. Robertsoße
 - 7. Wildpfefferrahm
 - 8. Wacholdersoße
 - 9. Weiße Kalbsgrundsoße
 - 10. Bechamelsoße
 - 11. Weiße Fischgrundsoße
 - 12. Hummersoße
 - 13. Weißweinssoße
 - 14. Meerrettichsoße
 - 15. Holländische Soße
 - 16. Béarner Soße
 - 17. Majonäse
 - 18. Remoulade
 - 19. Tartarenssoße
- Ergänzungen:
- 20. _____
 - 21. _____

16. Zubereiten von Fisch, Schalen- und Krustentieren

16.1 Meeres- und Süßwasserfische zubereiten

- Mindestanforderungen:
- 1. Forelle Müllerin
 - 2. Lachsschnitten gegrillt in Bierteig gebacken
 - 3. Fischfilet
 - 4. Zanderfilet in Rieslingsoße
 - 5. Filetröllchen in Mornaysoße
 - 6. Lachs beizen
- Ergänzungen:
- 7. _____
 - 8. _____

16.2 Krustentiere kochen

- Mindestanforderungen:
- 1. in der Schale gebratene Riesengarnelen
 - 2. Miesmuscheln kochen
 - 3. Austern öffnen und anrichten
 - 4. Jakobsmuscheln auf Blattspinat überbacken
- Ergänzungen:
- 5. _____
 - 6. _____

Empfehlung

17. Verarbeiten von Fleisch und Innereien

17.1 Fleisch zu Gerichten verarbeiten

- Mindestanforderungen:
- 1. Sauerbraten
 - 2. Rinderbraten nach Burgunder Art
 - 3. Rinderroulade
 - 4. Gulasch
 - 5. Kalbsblankett
 - 6. Lammcurry
 - 7. Ossobuco
 - 8. Wiener Schnitzel
 - 9. Cordon bleu
 - 10. Rumpsteak in vier Bratstufen
 - 11. Chateaubriand
 - 12. Lammkotelett
 - 13. Gegrillter Lammfiletspieß
 - 14. Züricher Geschnetzeltes
 - 15. Filetgulasch Stroganow
 - 16. Gekochte Rinderbrust mit Meerrettichsoße
 - 17. Tafelspitz
 - 18. Fleischküchle
 - 19. Krautwickel
 - 20. Hackbraten
 - 21. Gefüllte Paprikaschoten
 - 22. Königsberger Klopse

- Ergänzungen:
- 23. _____
 - 24. _____

17.2 Innereien zu Gerichten verarbeiten

- Mindestanforderungen:
- 1. Kalbsleber nach Berliner Art
 - 2. Kalbszunge in Champignonsoße
 - 3. Pökelrinderzunge in Madeira
 - 4. Saure Kutteln
 - 5. Leberknödel

- Ergänzungen:
- 6. _____
 - 7. _____

18. Verarbeiten von Wild und Geflügel

18.1 Haus- und Wildgeflügel zu Gerichten verarbeiten

- Mindestanforderungen:
- 1. Schmorhähnchen nach Jägerart
 - 2. im Ganzen gebratene Hähnchen Enten und Gänse
 - 3. Wiener Backhendl
 - 4. Wachtel

- Ergänzungen:
- 5. _____
 - 6. _____

Empfehlung

18.2. Fleisch vom Wild zu Gerichten verarbeiten

- Mindestanforderungen:
- 1. Rehrücken Baden Baden
 - 2. Hirschmedaillons rosa gebraten mit Wacholdersoße
 - 3. Wildragout
 - 4. geschmorte Rehschulter

- Ergänzungen:
- 5. _____
 - 6. _____

19. Herstellen von Vorspeisen, Anrichten kalter Platten

19.1 Vorspeisen herstellen und präsentieren

- Mindestanforderungen:
- 1. Cocktail von Garnelen
 - 2. Carpaccio
 - 3. Tatar vom Rind
 - 4. Pikante Törtchen (Tartelettes) mit Schinken-Käsefüllung
 - 5. Canapes
 - 6. Finger Food, z. B. Roastbeefröllchen, Pflaumen im Speckmantel

- Ergänzungen:
- 7. _____
 - 8. _____

19.2 Anrichten kalter Platten

- Mindestanforderungen:
- 1. Platte von Fischterrine und geräuchertem Lachs mit passender Garnitur nach den fachlichen Regeln für ein kaltes Buffet
 - 2. Platte von Wildterrine und Wildschinken mit passender Garnitur nach den fachlichen Regeln für ein kaltes Buffet

- Ergänzungen:
- 3. _____
 - 4. _____

20. Zubereiten von Molkereiprodukten und Eiern

20.1 Käsegerichte

- Mindestanforderungen:
- 1. Käsespätzle
 - 2. gebackener Camembert
 - 3. Käsebiskuit
 - 4. Käseomelette

- Ergänzungen:
- 5. _____
 - 6. _____

Empfehlung

20.2 Speisen aus Quark und Joghurt zubereiten

- Mindestanforderungen:
- 1. Kräuterquark
 - 2. Joghurtdressing
 - 3. Erdbeerquark

- Ergänzungen:
- 4. _____
 - 5. _____

20.3 Eiergerichte zubereiten

- Mindestanforderungen:
- 1. Rührei
 - 2. Pochiertes Ei
 - 3. Omelette
 - 4. Eier im Nöpfchen
 - 5. Pfannkuchen
 - 6. Spiegeleier

- Ergänzungen:
- 7. _____
 - 8. _____

21. Herstellen und Verarbeiten von Teigen/Massen

21.1 Grundteige herstellen und verarbeiten

- Mindestanforderungen:
- 1. Zwetschgenblechkuchen aus Hefeteig
 - 2. Zwiebelkuchen aus Hefeteig
 - 3. Savarins
 - 4. Gedeckter Apfelkuchen aus Mürbeteig
 - 5. Feingebäck aus gespritztem Mürbeteig
 - 6. Apfelkrapfen in Ausbackteig
 - 7. Apfelstrudel aus gezogenem Strudelteig

- Ergänzungen:
- 8. _____
 - 9. _____

21.2 Massen herstellen und verarbeiten

- Mindestanforderungen:
- 1. Tortenboden aus Biskuitmasse
 - 2. Roulade aus Biskuitmasse
 - 3. Meringen aus Baisermasse
 - 4. Windbeutel aus Brandmasse
 - 5. Spritzkuchen aus Brandmasse
 - 6. Garnierungen aus Hippenmasse

- Ergänzungen:
- 7. _____
 - 8. _____

Empfehlung

21.3 Vorgefertigte Teige verarbeiten

- Mindestanforderungen: 1. Käsestangen aus fertigem Blätterteig
 2. Kirschstrudel aus fertigem Blätterteig

- Ergänzungen: 3. _____
 4. _____

22. Herstellen von Süßspeisen

22.1 Pudding zubereiten

- Mindestanforderungen: 1. Auflaufpudding mit Vanille
 2. Grießpudding
 3. Kabinettpudding
 4. Schokoladensouffle
 5. Orangensouffle

- Ergänzungen: 6. _____
 7. _____

22.2 Kremspeisen herstellen

- Mindestanforderungen: 1. Bayerische Creme gestürzt
 2. Bayerische Creme als Schlüsselcreme
 3. Pochierte Karamellcreme
 4. Pâtisseriescreme
 5. Dunkle Schokoladenmousse
 6. Weiße Schokoladenmousse

- Ergänzungen: 7. _____
 8. _____

22.3 Süße Eierspeisen herstellen

- Mindestanforderungen: 1. Kleine Pfannkuchen Suzette
 2. Kaiserschmarren
 3. Weinschaum
 4. Vanillesoße
 5. Fruchtsoßen

- Ergänzungen: 6. _____
 7. _____

Empfehlung

22.4 Obstspeisen herstellen

Mindestanforderungen: 1. Fruchtsalat
 2. Fruchtsoßen

Ergänzungen: 3. _____
 4. _____

22.5 Halbgefrorenes herstellen, Eisspeisen anrichten

Mindestanforderungen: 1. Vanillehalbgefrorenes
 2. Erdbeerhalbgefrorenes
 3. Fürst Pücklerparfait
 4. Schwarzwaldbecher
 5. Pfirsich Melba
 6. Birne Helene
 7. Bananensplit

Ergänzungen: 8. _____
 9. _____