

# KOCH: WARENKORB UND BESTELLUNG FÜR 5 PERSONEN

## PERSÖNLICHE DATEN DES PRÜFUNGSTEILNEHMERS

Nachname, Vorname: \*

Prüflings-Nummer: \*

144-

## HAUPTGANG

Es dürfen ausschließlich diese Waren verwendet werden. Wählen Sie für den Hauptgang einen der folgenden Hauptkomponenten aus!

1. Tafelspitz vom Rind mit einer Kloß- oder Knödelbeilage
2. Schweinefilet gefüllt oder umhüllt, mit Soße
3. Seelachsfilet ohne Haut mit Soße und einer Teigware
4. Hartweizengrieß oder Maisgrieß Teigware in einem Ovo-lacto-vegetabilen Menü

## BESTELLUNG DER ROHSTOFFE

Die Bestellung dient den Prüfungsobjekten zum Einkauf der Rohstoffe. Nicht angeforderte Waren können später nicht berücksichtigt werden. Vorgegebene Mengenangaben dienen Ihnen zur Orientierung.

### FLEISCH, FISCH, FLEISCHPRODUKTE

ROHSTOFF	MENGE/EINHEIT
<input type="radio"/> Tafelspitz, ca. 800g	Nur für den Hauptgang!
<input type="radio"/> Schweinefilet, ca. 800g	Nur für den Hauptgang!
<input type="radio"/> Seelachs ohne Haut, ca. 5 x 150 g	Nur für den Hauptgang!
Bauchspeck	
fetter Speck	
gekochter Schinken, 100 g	
Hähnchenbrust, 200 g	
Schweinenetz	
Schweineknochen	
Shrimps (TK)	

### MOLKEREIPRODUKTE

ROHSTOFF	MENGE/EINHEIT
Emmentaler	
Feta	
Frischkäse	
Küchensahne	
Magerquark	
Naturjohurt	
Parmesan (max. 50 g am Stück)	
saure Sahne	
Schlagsahne	
Schmand	
Vollmilch, 3,5 %	

### EIER UND EIERERZEUGNISSE

ROHSTOFF	MENGE/EINHEIT
Hühnereier	
pasteurisiertes Eigelb	

## ZUCKER

ROHSTOFF	MENGE/EINHEIT
Kristallzucker	
Puderzucker	
Vanillezucker	

## GEMÜSE UND SALATE

ROHSTOFF	MENGE/EINHEIT
Auberginen	
eine Avocado	
Blattspinat (TK)	
Brokkoli	
Blumenkohl (TK)	
Champignons	
Fenchel	
Gurken	
<input type="checkbox"/> Kartoffeln, mehlig	
<input type="checkbox"/> Kartoffeln, fest kochend	
Knoblauch	
Knollensellerie	
Kohlrabi	
Möhren	
<input type="checkbox"/> Oliven, grün	
<input type="checkbox"/> Paprikaschoten, rot	
<input type="checkbox"/> Paprikaschoten, gelb	
Porree	
Radicchio	
Rotkohl	
Salatherzen	
Staudensellerie	
Tomaten	
Tomaten in Öl	
Weißkohl	
Zucchini	
Zwiebeln	

## NÄHRMITTEL UND HÜLSENFRÜCHTE

ROHSTOFF	MENGE/EINHEIT
Backpulver	
Kartoffelstärke	
Langkornreis	
Maisgrieß	
Maisstärke	
rote Linsen	
Weizenmehl	
<input type="checkbox"/> Weizengrieß, hart	
<input type="checkbox"/> Weizengrieß, weich	

## OBST

ROHSTOFF	MENGE/EINHEIT
Aprikosen (Juli/August)	
Äpfel	
Beerenmischung (TK)	
Erdbeeren	
Himbeeren (TK)	
Limetten	
Orangen	
Pfirsiche (August)	
Pflaumen (August)	
Sauerkirschen (TK)	
Zitronen	

## WEITERE ROHSTOFFE

ROHSTOFF	MENGE/EINHEIT
altbackene Brötchen	
braune Grundbrühe	
Fleischbrühe	
Löffelbiscuit	
Kuvertüre, weiß	
Kuvertüre, dunkel	
Pumpernickel	

ROHSTOFF	MENGE/EINHEIT
Toastbrot	

## FETTE UND ÖLE

ROHSTOFF	MENGE/EINHEIT
Butter	
Frittierfett	
Olivenöl	
Speiseöl	

## FRISCHE KRÄUTER

ROHSTOFF	MENGE/EINHEIT
Dill	
Minze	
Petersilie	
Rosmarin	
Schnittlauch	
Thymian	

## ROHSTOFFE, DIE IM PRÜFUNGSOBJEKT VORHANDEN SIND

Backpulver, Basilikum-Gewürz, Cayenne, Curry, Essig, Estragon, Hefe, Kerbel, Kümmel, Lorbeerblatt, Majoran, Muskatnuss, Nelken, Oregano, Piment, schwarzer und weißer Pfeffer, Senf, Speisesalz, Vanillemark/granulat, Zimt, Balsamico weiß/schwarz, Bienenhonig, Blattgelatine, Gewürzgurken, Ingwer, lösliches Kaffepulver, Kakaopulver, Kapern, Semmelmehl, Sultaninen, Tomatenmark, geschälte Tomaten (Dose), Walnüsse

Bitte kennzeichnen, wenn diese Lebensmittel benötigt werden:

gehobelte Mandeln (max. 20 g)

Rotwein (max. 250 ml)

Weißwein (max. 250 ml)

veganes Geliermittel

## SONSTIGES

Spezielle Gewürze, Kräuter und Spirituosen sind mitzubringen, müssen aber angegeben werden.

Angabe spezieller Gewürze, Kräuter und Spirituosen:

---

Es dürfen ausschließlich die durch Sie auf dieser Bestellliste eingetragenen Waren verwendet werden. Bei unleserlichen Eintragungen kann Ihre Bestellung nicht berücksichtigt werden!

## DATENSCHUTZ

Die IHK Dresden ist für die Durchführung der Prüfung zum Koch und zur Köchin zuständig. Die Ermächtigung zur Datenverarbeitung in diesem Zusammenhang ergibt sich aus § 4 Absatz 1 BBiG und der Verordnung über die Berufsausbildung zum Koch und zur Köchin (Kochausbildungsverordnung – KochAusbV) in Verbindung mit dem Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe e) und Absatz 3 DSGVO. Die erhobenen Daten werden zur Durchführung der Prüfung benötigt. Eine anderweitige Datennutzung erfolgt nicht.

Wir verarbeiten und speichern Ihre personenbezogenen Daten solange es für die Erfüllung unserer gesetzlichen Aufgaben oder vertraglichen Pflichten erforderlich ist.

Sie können Widerspruch gegen die Verarbeitung einlegen (Artikel 21 DSGVO), sofern Sie zwingende

schutzwürdige Gründe nachweisen, die gegen eine Verarbeitung sprechen. Sollten Sie davon Gebrauch machen, prüft die IHK, ob die gesetzlichen Voraussetzungen hierfür erfüllt sind. Hinweis: Die zur Erfüllung der hoheitlichen Aufgaben notwendigen Daten können in der Regel nicht vor Ablauf der Aufbewahrungspflicht gelöscht werden.

Den Widerspruch können Sie durch Nutzung des [Widerspruchsformulars](#) auf der Website, schriftlich bei der IHK Dresden, Langer Weg 4, 01239 Dresden, per Telefax 0351 2802-280 oder per E-Mail an [widerspruchds@dresden.ihk.de](mailto:widerspruchds@dresden.ihk.de) einlegen.

Die Datenschutzerklärung der IHK Dresden finden Sie unter <https://www.ihk.de/dresden/datenschutz>.

Ort, Datum: \*

Unterschrift Prüfungsbewerber: \*

---

---

## KONTAKT

Evelin Sandig, Telefon: 0351 2802-692, E-Mail: [sandig.evelin@dresden.ihk.de](mailto:sandig.evelin@dresden.ihk.de)

## PFLICHTANGABEN

Alle Felder, die mit einem \* gekennzeichnet sind, sind Pflichtfelder und müssen ausgefüllt werden!