

Leistungssprobe „ Koch „

Name: _____ Vorname: _____ geb.: _____

1. Der Prüfling hat ein Brot nach Wahl auf offenem Feuer zu backen. 1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6
Der Teig ist vom Prüfling selbst herzustellen.
(Stockbrot oder im Hordentopf)

2. Der Prüfling hat je einen Essenplan für eine dreitägige Wochenendfahrt für eine Gruppe von 6 und 10 Personen (normale Esser), unter Berücksichtigung eines finanziellen Rahmens, aufzustellen. 1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6
Der Prüfling hat auch die nötige Küchenausstattung für die Wochenendfahrt aufzulisten. (Mengenangaben pro. Person und Mahlzeit)

3. Der Prüfling kennt sich mit Lagerung von Lebensmitteln aus. 1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6
(frische und zubereitete sowie angebrochene Lebensmittel)

4. Der Prüfling kennt die Grundlagen des Feuermachens und der Brennbarkeit des Holzes, ebenfalls benennt der Prüfling min. 3 Kochfeuer. 1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6

5. Der Prüfling hat eine Kochstelle herzurichten, mit ausreichend Feuerholz für eine dreiteilige Mahlzeit.
Auf dieser Kochstelle ist eine Mahlzeit für 4 Personen zuzubereiten, bestehend aus: 1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6
 1. Kartoffeln, Nudeln oder Reis
 2. Gemüse
 3. Fleisch oder Fisch
 4. SoßeDieses ist getrennt voneinander und nicht als Eintopf zuzubereiten.

6. Der Prüfling kennt die Hygienischen Grundlagen in einer Lagerküche. 1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6

7. Der Prüfling kennt Tips und Tricks in der Küche, sowie beim Einkauf. 1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6
(Energie sparen, Würzen und Gewürze, Qualität von Obst und Gemüse, etc.)

8. Der Prüfling muss sich mit Gas-, Benzin-, und Elektrokochern und Öfen auskennen. 1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6

Die Prüfung wurde **bestanden**.

Die Prüfung wurde **nicht bestanden**.

_____, den _____

(Unterschrift Prüfer)

(Unterschrift Prüfer)