

Prüfungsfragen der
Lehrabschlussprüfung
im Lehrberuf
Koch/Köchin

1. Erklären Sie die Aufteilung der Rindsschosse (Englischer).
2. Erklären Sie den Unterschied zwischen Butterschnitzel - Hamburger Steak und faschiertem Laibchen.
3. Welche tierischen und pflanzlichen Fette (Öle) kennen Sie?
4. Erklären Sie die Herstellung einer Consomme (Rindskraftsuppe).
5. Welche warmen italienischen Vorspeisen kennen Sie? (Zählen Sie mindestens 6 auf)
6. Wie wird ein Blätterteig hergestellt und welche Verwendungsmöglichkeiten gibt es in der Küche und Patisserie?
7. Welche Buffettarten kennen Sie?
8. Welche Desserts soll man nach Fischgerichten, wenn diese als Hauptgerichte serviert werden, anbieten?
9. Was ist bei der Verwendung eines Fleischwolfes zu beachten?
10. Was ist beim Wareneinkauf zu beachten?
11. Nennen Sie die Fleischteile des Kalbsschlegels.
12. Erklären Sie in Stichworten die Herstellung einer Terrine.
13. Nennen Sie mindestens 6 Küchenkräuter und dazu jeweils eine Verwendungsmöglichkeit.
14. Nennen Sie sechs Arten der Zubereitung für Fische.
15. Nennen Sie 6 Gemüsegruppen mit je drei Beispielen.
16. Was ist beim Legieren von Suppen und Soßen zu beachten, und woraus setzt sich eine Legierung zusammen?
17. Welche Tiroler Spezialitäten kennen Sie? (mindestens 10)
18. Wie wird Käse eingeteilt? Nennen Sie je ein Beispiel.
19. Erklären Sie den Begriff HACCP.

20. Was ist eine Bombage und was ist dabei zu beachten?
21. Erklären Sie die Aufteilung eines Schweinschlegels.
22. Nennen Sie fünf Grundteige mit je einem Verwendungszweck.
23. Ordnen Sie zwei typische Käsesorten fünf europäischen Ländern zu.
24. Was sind Gelierstoffe, in welcher Form sind sie im Handel und wie werden sie verwendet?
25. Nennen Sie fünf Salatsaucen, -marinaden mit je einer typischen Verwendungsmöglichkeit.
26. Nennen Sie drei Grund-Veloutés.
27. Nennen Sie die Gänge der zeitgemäßen Menüreihenfolge.
28. Nennen Sie je drei typische österreichische Spezialitäten.
29. Nennen Sie die mögliche Zusammensetzung eines Rohkosttellers (mind. 5 Produkte).
30. Welche Punkte sind bei der Warenannahme besonders zu beachten?
31. Erklären Sie die Aufteilung eines Rehs.
32. Nennen Sie die Innereien des Kalbes und dazu jeweils zwei Gerichte.
33. Welche sechs Arten von Konservierungsverfahren für Nahrungsmittel kennen Sie?
34. Was kann man aus einer Biskuitmasse alles herstellen?
35. Nennen Sie einige Ableitungen der Sauce Hollandaise und deren Merkmale.
36. Nennen Sie die sechs Einteilungen der Gewürze und je zwei Arten.
37. Was können Sie aus einer Kalbsstelze zubereiten?

38. Nach welchen Gesichtspunkten soll eine Standard-Speisekarte gestaltet werden?
39. Erklären Sie die Herstellung einer Bouillon (Rindfleischsuppe).
40. Warum wird Wildgeflügel bardiert?
41. Erklären Sie die genaue Aufteilung und Verwendung eines Rinderfilets und dazu die jeweiligen Portionsgewichte.
42. Erklären Sie die verschiedenen Verarbeitungsmöglichkeiten eines ganzen Masthuhns.
43. Nennen Sie die gebräuchlichsten Pilzarten, welche in unseren Küchen verwendet werden.
44. Was ist eine Sauce Mayonnaise? Wie wird sie hergestellt und wofür wird sie verwendet?
45. Was ist bei der Zubereitung von Hülsenfrüchten zu beachten?
46. Welche warmen Vorspeisen kennen Sie? (Nennen Sie mind. 6)
47. Wie kann man ein Kalbskarree (Rücken) verarbeiten?
48. Wozu wird in der Küche ein Menübuch geführt?
49. Was ist bei tiefgekühlten Waren zu beachten?
50. Erklären Sie die Herstellung einer Bayrischen Creme.
51. Erklären Sie die Großaufteilung eines halben Kalbes.
52. Erklären Sie die Zubereitung eines Wiener Saftgulasch.
53. Welche Milchprodukte und Milcharten kennen Sie?
54. Was ist bei der Verwendung und Zubereitung von Muscheln und Austern besonders zu beachten?
55. Welche Arten von Bindemittel kennen Sie? Nennen Sie mind. 5.
56. Erklären Sie die Herstellung des Mürbteiges und dazu 4 Verwendungsmöglichkeiten.

57. Nennen Sie 3 Ableitungen der Sauce Bechamel.
58. Welche Arten von Fischen werden in unserer Küche verwendet?
59. Nennen Sie die gebräuchlichsten heimischen Obstarten und deren Verwendungsmöglichkeiten.
60. Was ist bei der Übernahme und Lagerung von Tiefkühlwaren zu beachten?
61. Welche Wildarten werden bei uns in der Küche verwendet?
62. Welche Teile vom Rind eignen sich zum Sieden?
63. Nach welchen Gesichtspunkten sollten die Lebensmittellager kontrolliert werden?
64. Welche Schneidearten kennen Sie? Geben Sie eine kurze Erklärung derselben.
65. Erklären Sie die Herstellung einer Sauce Demi-glace (Braune Grundsauce).
66. Nennen Sie 8 Zubereitungsarten für Kartoffeln.
67. Nennen Sie die Zusammensetzung der Sauce Vinaigrette.
68. Nennen Sie ein fünfgängiges Menü mit typisch österreichischen Speisen.

69. Wie kann man eine Beeinträchtigung von Fritierfett feststellen?
70. Zählen Sie persönliche und allgemeine Hygienevorschriften für die Küche auf.
71. Welche Arten von Geflügel und Wildgeflügel kennen Sie? (Nennen Sie mindestens sechs)
72. Welche Teile des Rindes eignen sich zum Kurzbraten?
73. Erklären Sie die Aufteilung eines Schweineschlegels?

74. Erklären Sie sechs grundlegende Kochverfahren!
75. Nenne Sie 3 Ableitungen der Sauce Mayonnaise.
76. Erklären Sie die Herstellung eines einfachen Germteiges mit 3 Verwendungsmöglichkeiten.
77. Erklären Sie den Unterschied zwischen Creme-, legierte und Püreesuppen.
78. Was sind die Inhaltsstoffe unserer Nahrung?
79. Wie entsteht Gefrierbrand und welche Maßnahmen sind zu treffen?
80. Was ist bei der Ausgabe von Speiseeis zu beachten?
81. Erklären Sie die Aufteilung eines halben Schweins.
82. Erklären Sie den Unterschied zwischen Natur- und Braundünsten.
83. Wie wird ein Risotto hergestellt und zu welchen Gerichten kann es serviert werden?
84. Was verstehen Sie unter dem Ausdruck Mire-poix?
85. Erklären Sie die Herstellung einer weißen Grundsoße (Sauce Veloute)?
86. Was sind die Unterschiede zwischen Buttermenge, Blätterteig, Plunderteig?
87. Welche Punkte sind bei der Zusammenstellung eines Festmenüs zu beachten?
88. Erklären Sie die Herstellung einer warm oder kalt aufgeschlagenen Biskuitroulade.
89. Was ist bei der Verwendung eines Fleischwolfes alles zu beachten?
90. Was müssen Sie bei der Verarbeitung von Geflügel strikt beachten?
91. Erklären Sie die Kalbsschlegelteile mit 2 Verwendungsmöglichkeiten.

92. Nennen Sie die Aufteilung vom Schaf- mit je einem Gericht?
93. Zählen Sie je 4 Krusten-, Schalen- und Weichtiere auf.
94. Nennen Sie 10 Suppeneinlagen.
95. Erklären Sie die Herstellung eines Brandteiges und dessen Verwendungsmöglichkeiten.
96. Nennen Sie 6 Beilagen für gekochtes Rindfleisch. (Vitamin und Sättigungsbeilagen)
97. Nennen Sie 5 Grundsaucen.
98. Welche Anforderungen werden an eine Schonkost gestellt?
99. Wodurch können Lebensmittel verderben?
100. Was ist bei der Herstellung und Lagerung von Faschiertem zu beachten?

**FACHAUSDRÜCKE
FÜR DIE LEHRABSCHLUSSPRÜFUNG
IM LEHRBERUF KOCH/KÖCHIN**

Bain-marie	Wasserbad - Warmhaltegeschirr
Blanchieren	Überbrühen
Bouquet garni	Kräutersträußchen
Bridieren	Zusammenbinden von Geflügel oder Fleisch
Brunoise	Feinwürfelig geschnittenes Gemüse
Carcasse	Knochengerippe von Geflügel oder Fleisch
Degressieren	Abfetten oder Abschäumen
Duxelles	Feingehackte Champignon, Petersilie, Zwiebel in Öl geröstet
Flambieren	Speisen absengen mit Alkohol (anzünden)
Gratinieren	Speisen mit weißer Sauce überziehen, mit Käse bestreuen und überbacken
Hors d'œuvre	Kleine kalte oder warme Vorspeisen

Julienne	In feine Streifen geschnittenes Gemüse (Fleisch)
Legieren	Binden mit Eidotter und Süßrahm
Mise en place	Bereitstellung aller notwendigen Arbeitsmaterialien
Pochieren	Mehr ziehen als kochen (Fisch)
Reduzieren	Suppe oder Juice einkochen
Roux	Leichte Einbrenn (weiß-braun)
Soufflé	Warme Aufläufe im Rohr gebacken
Salamander	Gratinierapparat
Sautieren	In der Pfanne schwenken
Tournieren	Form geben (Gemüse-Kartoffel)
Zisselieren	An der Oberfläche kleine Einschnitte machen
Koche	Feine leichte Masse (Nusskoch) im Rohr gebacken mit einer passenden Sauce anrichten
Puddings	Warme Aufläufe im Wasserbad gegart (Mohr im Hemd)
Annoncieren	Ausrufen der Restaurantbestellung

**FACHAUSDRÜCKE
FÜR DIE LEHRABSCHLUSSPRÜFUNG
IM LEHRBERUF KOCH/KÖCHIN**

Lammrücken und Keule	Gigot de Baron (Baronstück)
Hammelkeule	Gigot de mouton
Schweinskarree	Carré de porc
Lammkarree	Carré d'agneau
Schweinsbraten	Rôti de porc
Schweinsfilet	Filet de porc
Schweinsschnitzel	Escalope de porc
Kalbsrücken	Selle de veau
Kalbsnierenbraten	Longe de veau
Kalbskarree	Carré de veau
Kalbsnuss	Noix de veau
Lungenbraten	Filet de boeuf
Hirschkeule	Cuissot de cerf
Hirschrücken	Selle de cerf
Rehrücken	Selle de chevreuil
Lendenschnitten (2 Stück)	Tournedos
Gemüse	Légumes
Grüne Bohnen	Haricots verts
Karfiol	Chou-fleur
Kohlrabi	Chou-rave
Kohlsprossen	Choux de Bruxelles
Feine Erbsen	Petits pois
Spargel	Asperge(s)
Fenchel	Fenouille(s)
Gurken	Concombre(s)
Schwarzwurzel	Salsifis
Zwiebel	Oignon(s)

Impressum

Medieninhaber (Verleger) und Herausgeber:

Lehrlingsstelle der Wirtschaftskammer Tirol: 6021 Innsbruck, Egger-Lienz-Straße 116

Verlag und Herstellungsort: 6021 Innsbruck

Ausgabe: Juli 2005