

KOCH: WARENKORB UND BESTELLISTE FÜR 5 PERSONEN

Name, Vorname:

Prüflings-Nr.:

144-

Es dürfen ausschließlich diese Waren verwendet werden!

Wählen Sie für den Hauptgang einen der folgenden Hauptkomponenten aus:

LAMMKEULE MIT KNOCHEN	HÄHNCHENBRUST-FILET	FORELLE	COUSCOUS ODER GRIESS
mediterran	gefüllt und umhüllt, mit Soße	nicht im Ganzen, mit Soße und einer Teigware	in einem Ovo-lacto-vegetabilen Menü

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/ FLEISCH- PRODUKTE	EIER UND EIERERZEUGNISSE	
Rohstoffe		Menge/Einheit	Rohstoffe	Menge/Einheit
<input type="radio"/> Lammkeule mit Knochen ca. 1200g		Nur für den Hauptgang!	Hühnereier	
<input type="radio"/> Hähnchenbrust 5 Stück à ca. 180g		Nur für den Hauptgang!	pasteurisiertes Eigelb	
<input type="radio"/> Forelle 5 Stück à ca. 300g		Nur für den Hauptgang!	pasteurisiertes Eiweiß	
Bauchspeck			MOLKEREIPRODUKTE Rohstoffe Menge/Einheit Emmentaler Feta Frischkäse Kokosmilch (0,5l) Küchensahne Magerquark Mascarpone Mozzarella Naturjoghurt Parmesan (max. 50 g am Stück)	
fetter Speck				
gekochter Schinken 200g				
luftgetrockneter Schinken 100 g				
Schweinenetz				
Rinderhesse gewolft (400g)				

MOLKEREIPRODUKTE

Rohstoffe	Menge/Einheit
Saure Sahne	
Schlagsahne	
Schmand	
Vollmilch (3,5%)	

ZUCKER

Rohstoffe	Menge/Einheit
Kristallzucker	
Puderzucker	
Vanillezucker	
Rohrzucker	

GEMÜSE UND SALATE

Rohstoffe	Menge/Einheit
Auberginen	
Blattspinat (TK)	
Brokkoli	
Champignons	
Fenchel	
Gurken	
<input type="checkbox"/> Kartoffeln fest kochend	
Kirschtomaten 250 g	
Knoblauch	
Knollensellerie	
Kohlrabi	
Lauchzwiebeln	
Möhren	
<input type="checkbox"/> Oliven grün ohne Stein	
<input type="checkbox"/> Paprikaschoten rot	
<input type="checkbox"/> Paprikaschoten grün	
<input type="checkbox"/> Paprikaschoten gelb	
Porree	
Rucola	
Staudensellerie	

Tomaten	
Tomaten in Öl	
Zucchini	
Zuckerschoten	
Zwiebeln	

NÄHRMITTEL/ HÜLSENFRÜCHTE

Rohstoffe	Menge/Einheit
Backpulver	
Couscous	
Kartoffelstärke	
Kichererbsen (Konserve 200g)	
Maisgrieß	
Maisstärke	
Risottoreis	
Weizenmehl	
<input type="checkbox"/> Weizengrieß hart	
<input type="checkbox"/> Weizengrieß weich	

OBST

Rohstoffe	Menge/Einheit
Äpfel	
Aprikosen (Juli/August)	
Bananen	
Beerenmischung (TK)	
1 Cantaloupe-Melone	
Erdbeeren (Juni, 300 g)	
Limetten	
Mango (TK)	
Sauerkirschen (TK)	

WEITERE ROHSTOFFE

Rohstoffe	Menge/Einheit
braune Grundbrühe	
Fleischbrühe	

		WEITERE ROHSTOFFE	
Rohstoffe		Menge/Einheit	
Gemüsebrühe			
<input type="checkbox"/> Kuvertüre weiß			
<input type="checkbox"/> Kuvertüre dunkel			
Pankomehl			
Geschälte Tomaten (Konserve)			
Tomatenmark			
Tofu			
		FETTE/ÖLE	
Rohstoffe		Menge/Einheit	
Butter (250 g)			
Frittierfett			

		FETTE/ÖLE	
Rohstoffe		Menge/Einheit	
Olivenöl			
Speiseöl			
		FRISCHE KRÄUTER	
Rohstoffe		Menge/Einheit	
Basilikum			
Dill			
Minze			
Petersilie			
Rosmarin			
Salbei			
Schnittlauch			
Thymian			

Rostoffe, die im Prüfungsobjekt vorhanden sind:

- Cayenne, Curry, Essig, Estragon, Kerbel, Kümmel, Lorbeerblatt
- Majoran, Muskatnuss, Nelken, Oregano, Piment, schwarzer und weißer Pfeffer, Speisesalz
- Vanillemark/granulat, Zimt
- Balsamico weiß/schwarz, Bienenhonig, Blattgelatine, Ingwer, lösl. Kaffepulver, Kakaopulver, Semmelmehl, Sultaninen, Tomatenmark

Bitte kennzeichnen, wenn diese Lebensmittel benötigt werden:

- gehobelte Mandeln (max. 20g)
- Rotwein (max. 250 ml)
- Weißwein (max. 250 ml)
- vegetarisches Geliermittel

Spezielle Gewürze, Blüten, Kräuter und Spirituosen (sind mitzubringen) bitte hier eintragen:

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 von Prüfungen in der Aus- und Weiterbildung zuständig. Die Ermächtigung zur Datenverarbeitung in diesem Zusammenhang ergibt sich aus den §§ 37 bis 49 BBiG in Verbindung mit dem Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe e DSGVO. Die erhobenen Daten werden zur Durchführung der Prüfung benötigt. Eine anderweitige Datennutzung erfolgt nicht.

Prüfungsergebnisse aus der beruflichen Bildung werden 50 Jahre aufbewahrt, da über die Zeit des gesamten Erwerbslebens die Möglichkeit der Ausstellung einer Zeugnisweitschrift gewahrt werden muss. Alle anderen personenbezogenen Daten werden ein Jahr nach Bestandskraft des Prüfungsergebnisses aufbewahrt und nach Ablauf der dieser Frist/gelöscht vernichtet.

Sie können Widerspruch gegen die Verarbeitung einlegen (Artikel 21 DSGVO). 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 Speicherfrist gelöscht werden.

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

Ort, Datum:

Unterschrift Prüfling: