

## Abschlussprüfung Koch / Köchin

### Vorhandene Arbeitsmittel und Küchentechnik in der Susanna-Eger-Schule

Folgendes Material ist an jedem Arbeitsplatz vorhanden:

Material für den Arbeitsplatz			
1.	1 Schneidbrett, weiß ca. 30x50 cm	15	Sauteuse Ø 18 cm
2.	Eimer, 5 Liter	16.	Topf Ø 18 cm mit Deckel
3.	Plastikrührlöffel, groß	17.	Topf Ø 22 cm mit Deckel
4.	Plastikrührlöffel, klein	18.	Spitzsieb, klein
5.	Rühr-/Schneebeesen, klein	19.	Haarsieb, groß
6.	2 x Soßenkellen Ø 6 cm	20.	2/3 GN Blech, gelocht
7.	2 x Schaumkellen Ø 6 cm	21.	2/3 GN Blech
8.	Pfannenwender (Plastik)	22.	2/3 GN-Gitter
9.	Plastikschüssel, Ø 15 cm	23.	Litermaß 1l
10.	Edelstahlschüsseln, 4er-Satz	24.	2 x Bain marie – Einsatz 1/6 GN, 15 cm hoch
11.	Stieltopf Ø 22 cm	25.	1 x Bain marie – Einsatz 1/6GN, 10cm hoch
12.	Stieltopf Ø 25 cm	26.	Schlagkessel für Dessert mit „Standring“
13.	Pfanne Ø 24 cm	27.	Vierkantreibe
14.	Fischpfanne	28.	Zahnstocher/ Schaschlikspieße

**Spezielle Formen und Timbale müssen bei Bedarf selbst mitgebracht werden.**

Folgende Technik ist in der Küche vorhanden:

Technik
Friteuse
Kühltechnik
Zauberstab
Handmixer
Tischkutter
Anschlagmaschine
Fleischwolf für Kitchen Aid (inkl. 3 Scheiben)
Salamander
Waagen
Dosenöffner
Tellerwärmer (Service)
Rational Kombidämpfer
Koch- und Arbeitstisch mit Cerankochfeld und kleinem Kombidämpfer

**Eigene Arbeitsmittel und Küchentechnik sind nicht zugelassen.**