

Landeslehrlingswettbewerb für Tourismusberufe 2024

Koch/ Köchin

Zeitvorgabe insgesamt 5:30h

Aufgabenstellung:

SUPPE: 4:30h

Zwiebelcremesuppe (mind.1,5l)
Einlage: Gefüllte Pasta nach Wahl (x8)
Garnish für 8 Portionen nach Wahl
4 Tellerportionen (**Jury**)
Mind. 800ml Suppe in Suppenschüssel (4 Portionen) (**SERVICE**)
4x Pastaeinlage Extra (**SERVICE**)

HAUPTGANG: 5:00h

2x Ente ganz
Kartoffelpüree (x8)
Babykarotten & Rosenkohl (x8)
Passende Sauce (x8)
Garnish nach Wahl (x8)
4 Tellerportionen (**Jury**)
1x Ente GANZ (**SERVICE**)
Beilagen(x4) in Bowls (**SERVICE**)
Sauce Extra (mind. 200ml) in Sauciere (**Service**)

DESSERT: 5:30h

4x Dessert mit Brandteig nach Wahl vom Basiswarenkorb
Pflichtkomponente: Sauerkirsche

(Weitere Produkte nach Wahl aus dem Grundwarenkorb)