

Prüfungsprogramm 3. BFS- Kochen 2025-2026

BFK (Peter Ennemoser, Harald Hilber, Janin Höllrigl)

Speisenkunde:

Das Menü: (Begriffsdefinition)

Regeln der kulinarischen Abstimmung/ Grundsätze zur Menüerstellung

Ernährungslehre:

Gesunde Ernährung: Nährstoffe (Kohlenhydrate, Eiweiß, Fett, Vitamine, Mineralstoffe) & Empfehlungen für eine gesunde Ernährung der DGE

Ernährungsmitbedingte Krankheiten: (metabolisches Syndrom, Gicht)

Ernährungsformen: Vegane und vegetarische Ernährung

Lebensmittelallergien und Intoleranzen: Zöliakie, Laktoseintoleranz, Histaminintoleranz, Fruktosemalabsorption, Allergenkennzeichnung

Kochkunde

Fachausdrücke

Arbeitssicherheit in der Küche: (PSA, Gefahrenquellen in der Küche)

Haccp Maßnahmen: (Personalhygiene, Lebensmittelhygiene, Betriebshygiene, Dokumentation)

Mise en Place: (Grund-, Posten- und Service Mise en place)

Die Grundbrühen: (Einteilung, Zubereitung und Verwendung)

Die Grundsaucen: (Zubereitung und Verwendung)

Die Suppen:(Einteilung, Zubereitung und Verwendungsbeispiele)

Die Grundzubereitungsarten: (aufzählen und erklären)

Vorbereitende Arbeiten bei Fischen: (beschreiben)

Teile von Schlachtfleisch und Verwendungsbeispiele

Pâtisserie: Teige und Massen, Cremen, Eis, Sauce: (Einteilung, Zubereitung und Verwendungsbeispiele)

Nahrungsmittelkunde:

Nachhaltigkeit bei Lebensmittel:

Regionalität, Saisonalität, Anbau-Landwirtschaft

Schlachtfleisch:

Reifeprozess, Grob und fein Einteilung von Schlachtfleisch, Lagerung, Qualitätsmerkmale,

Wild:

Arten, Teilstücke, Qualitätsmerkmale, Verarbeitung,

Küchenkräuter:

Einteilung, Verarbeitung, Lagerung

Milch und Milchprodukte:

Einteilung, Verarbeitung, Lagerung

Fische, Krustentieren Schalen und Weichtiere:

Einteilung, Frischemerkmale, Lagerung

Meran, am 30.05.2026