

Geprüfte Küchenmeister

Strukturierung der schriftlichen Prüfung*

Mitarbeiter führen und fördern

Rahmenplan	Thema	Punkte ca.
5.1	Quantitativen und qualitativen Personalbedarf bestimmen	20
5.2	Anforderungsprofile, Stellenplanungen und -beschreibungen erstellen	20
5.3	Mitarbeiter unter Berücksichtigung ihrer Eignung sowie der betrieblichen Anforderungen auswählen, einsetzen und motivieren	20
5.4	Mitarbeiter in deren Aufgabenbereich einführen, Arbeitsaufträge und Anweisungen erteilen und deren sachgerechte Ausführung überwachen	25
5.5	Maßnahmen der Personalentwicklung zur Qualifizierung und zielgerechte Motivation unter Berücksichtigung des betrieblichen Bedarfs und der Mitarbeiterinteressen planen und veranlassen	20
5.6	Mitarbeiter bezügliche Leistung und Verhalten beurteilen und qualifizierte Zeugnisse ausstellen	15
		100

Abläufe planen, durchführen und kontrollieren

Rahmenplan	Thema	Punkte ca.
6.1	Konzepte für Speisenangebote und gastronomische Dienstleistungen entwickeln	30
6.2	Betriebs- und Arbeitsplatzorganisation auch unter Berücksichtigung der Möglichkeiten der Fremdvergabe entwickeln	10
6.3	Arbeits- und Zeitplanung erstellen	15
6.4	Kosten kalkulieren und Preise bilden	30
6.5	Arbeitssicherheit sowie Hygiene- und Umweltschutzmaßnahmen gewährleisten	15
		100

* Bei den Angaben in der Übersicht handelt es sich um Richtwerte, von denen in einzelnen Fällen in geringem Umfang abgewichen werden kann.



Geprüfte Küchenmeister

Strukturierung der schriftlichen Prüfung*

Produkte beschaffen und pflegen

Rahmenplan	Thema	Punkte ca.
7.1	Bezugsquellen erschließen und nutzen	10
7.2	Angebote vergleichen und beurteilen	10
7.3	Lebensmittel sachgerecht lagern	25
7.4	Gebrauchsgüter sachgerecht für den Arbeitseinsatz vorbereiten und pflegen	15
7.5	Hygiene- und Umweltschutzmaßnahmen anwenden und Energie wirtschaftlich einsetzen	20
7.6	Erforderliche Investitionen	20
		100

Speisentechnologie und ernährungswissenschaftliche Kenntnisse anwenden

Rahmenplan	Thema	Punkte ca.
8.1	Rohstoff-, jahreszeit-, gast-, preis- und anlassbezogene Speisen planen und erläutern	60
8.2	Speisen nach Wareneinsatz und Arbeitsaufwand bewerten	20
8.3	Quantitativen und qualitativen Nährstoffgehalt von Lebensmitteln beurteilen	20
8.4	Methoden zur Nährwerterhaltung anwenden	20
8.5	Speisenangebote für eine nachhaltige gesundheitsbewusste Ernährung sowie die häufigsten ernährungsbedingten Krankheiten kennen	20
		100

Gäste beraten und Produkte vermarkten

Rahmenplan	Thema	Punkte ca.
9.1	Verkaufsfördernde Maßnahmen entwickeln	50
9.2	Individuelle Angebote für besondere Anlässe erstellen	20
9.3	Präsentationstechniken beherrschen	20
9.4	Beratungs- und Verkaufsgespräche vorbereiten	10
		100

* Bei den Angaben in der Übersicht handelt es sich um Richtwerte, von denen in einzelnen Fällen in geringem Umfang abgewichen werden kann.

Die Strukturierung gilt ab der Frühjahrsprüfung 2012.