

Abschlussprüfung Koch / Köchin

§ 8 der Verordnung über die Berufsausbildung Koch/Köchin vom 13. Februar 1998

(3) In der praktischen Prüfung soll der Prüfling in insgesamt höchstens 6 Stunden nach einem vorgegebenen Warenkorb ein dreigängiges Menü für sechs Personen zubereiten und präsentieren sowie ein gastorientiertes Gespräch führen.

Er soll dabei einen Ablaufplan erstellen und zeigen, dass er Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich und ökologisch einsetzen, Sicherheit und Gesundheitsschutz sowie Hygiene bei der Arbeit berücksichtigen und Gäste beraten kann.

Der Prüfling hat auf Grund des Warenkorbes, der ihm vier Wochen vor der praktischen Prüfung bekannt gegeben wird einen Menüvorschlag zu erstellen und rechtzeitig einzureichen. Innerhalb der praktischen Prüfung sollen höchstens 15 Minuten auf das Gespräch entfallen.

Übersicht zum Ablauf der praktischen Prüfung

Arbeitsauftrag zum Warenkorb Erstellen eines 3-Gang Menü mit der Warenanforderung aus dem Warenkorb, Menükarte schreiben	 4 Wochen vor dem Prüfungstermin	 an die Prüfungsteilnehmer im Ausbildungsbetrieb
Arbeitsablaufplan Bewertungskriterien: Vollständigkeit, Arbeitsschritte, Reihenfolge und sachliche Gliederung, wirtschaftliche und ökologische Aspekte, Hygiene- und Sicherheitsregeln, Gesundheitsschutz	 15 Minuten	 Berufsschule
Menüzubereitung Bewertungskriterien: Menüfolge, Arbeitsplanung, Arbeitstechnik, Verarbeitung, Hygiene, Kreativität, Geschmack, Konsistenz, Optik, Anrichteweise, Genauigkeit, Verkaufsfähigkeit	 240 Minuten	
Gastorientiertes Gespräch Bewertungskriterien: Auftreten, Ausdruck, Gesprächsführung, Einfühlungsvermögen, Fachkompetenz	 15 Minuten	

Jede Aufgabe der Verordnung wird nach dem 100 Punkte-Schlüssel bewertet

Ansprechpartner:
Richard Buchmüller
Tel.: +49 (7231) 20 11 63
Fax: +49 (7231) 20 141 163
buchmueeller@pforzheim.ihk.de

Dokument-Nummer: 1735

Muster zum Warenkorb (saisonaler Auszug)

Warenkorb der Pflichtbestandteile

Ganze Seezunge Zuckerschoten	Ganzes Kaninchen	Mango
---------------------------------	------------------	-------

Allgemeiner Warenkorb

Karotte	Kirschen	Salz, Zucker, Gewürze
Frühlingslauch	Pfirsich	Kuvertüre weiß
Sellerieknolle, Staudensellerie	Schweinenetz	Kuvertüre dunkel
Knoblauch	Putenfleisch	Mascarpone
Zucchini, Aubergine	Geflügelfond	Eier
Blattspinat	Brauner Kalbsfond	Vanillestange
Paprika rot, gelb	Lachsfilet frisch	Mehl Typ 405
Strauchtomaten / Cherry- Rispen Tomaten	Risotto	Kartoffelstärke
Grüne Bohnen / breite	Reis	Blätterteig
Eichblatt	Hartweizengrieß	Gelatine
Rucola	Grünkerngrieß	Keimöl
Kopfsalat	Maisgrieß	Olivenöl
Lollo rosso	Tomatenmark	Walnussöl
Kartoffeln	Rotwein / Weißwein	Balsamicoessig
Champignons / Stein Champignons	Madeira	Apelessig
Pfifferlinge / Austernpilze	Petersilie	Sherryessig
Trauben weiss, blau	Basilikum	Parmesan
	Thymian	Quark
	Rosmarin	Milch
	Estragon	Sauerrahm
	Minze	Joghurt

Rezeptvorlagen und Fachliteratur dürfen am Prüfungstag nicht verwendet werden. Ebenso ist die Verwendung von mitgebrachter Ware, Materialien und Gerätschaften nicht gestattet.

Ansprechpartner:
Richard Buchmüller
Tel.: +49 (7231) 20 11 63
Fax: +49 (7231) 20 141 163
buchmueller@pforzheim.ihk.de

Dokument-Nummer: 1735

© Industrie- und Handelskammer Nordschwarzwald. Für die Richtigkeit der in dieser Website enthaltenen Angaben können wir trotz sorgfältiger Prüfung keine Gewähr übernehmen.