

# Erläuterungen zum Prüfungsverfahren

## Fachpraktiker /-in Küche AR von 03/2012

### Zwischenprüfung

Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage zu § 8 der Ausbildungsregelung für das erste Ausbildungsjahr aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie auf den in Berufsschulunterricht zu vermittelten Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

In **höchstens 180 Minuten** soll der Prüfling eine Arbeitsprobe durchführen. Hierfür kommen insbesondere in Betracht:

1. Planen von Arbeitsschritten,
2. Anwenden von Arbeitstechniken und
3. Präsentieren von Produkten

### Abschlussprüfung

In der Abschlussprüfung soll der Prüfling nachweisen, dass er für die dafür erforderlichen beruflichen Fertigkeiten beherrscht, die notwendigen beruflichen Kenntnisse und Fähigkeiten besitzt und mit dem im Berufsschulunterricht zu vermittelnden, für die Berufsausbildung wesentlichen Lehrstoff vertraut ist. Die Ausbildungsregelung ist zugrunde zu legen.

Die Prüfung ist praktisch und schriftlich durchzuführen.

Die Abschlussprüfung besteht aus **vier** Prüfungsbereichen:

- |                                 |                     |
|---------------------------------|---------------------|
| 1. Technologie                  | (höchstens 60 Min.) |
| 2. Fachrechnen                  | (höchstens 90 Min.) |
| 3. Wirtschafts- und Sozialkunde | (höchstens 45 Min.) |
| 4. Praktische Prüfung           | (höchstens 6 Std.)  |

### **Praktische Prüfung:**

In der praktischen Prüfung soll der Prüfling in insgesamt **höchstens sechs Stunden** zwei Arbeitsproben durchführen, in denen jeweils ein Gericht für vier Personen zuzubereiten und zu präsentieren ist, und hierfür ein auftragsbezogenes Fachgespräch von **höchstens zehn Minuten** führen. Dabei kann aus den in § 11 Abs. 3 aufgeführten Bereichen ausgewählt werden. Die Bereiche werden vom Prüfungsausschuss benannt.

In den vom Prüfling durchzuführenden Arbeitsproben muss die Herstellung eines Hauptgerichtes enthalten sein. Bei der Zubereitung des jeweiligen Gerichtes kann der Prüfling nach eigenem Ermessen einen vorbereiteten Arbeitsablaufplan und Rezepturen verwenden.

Dem Prüfling kann für die Arbeitsproben ein Warenkorb vorgegeben werden. Der Warenkorb besteht aus Pflicht- und Wahlkomponenten; diese werden vom Prüfungsausschuss benannt. Der Prüfling hat aus den Wahlkomponenten eine Auswahl zu treffen.

Wird ein Warenkorb zur Verfügung gestellt, so ist dieser dem Prüfling **vier Wochen** vor der praktischen Prüfung bekannt zu geben. Der Prüfling hat dem Prüfungsausschuss das Gericht für jede Arbeitsprobe **spätestens eine Woche** vor der Prüfung schriftlich zu benennen.



## Gewichtung

Innerhalb des schriftlichen Teils der Prüfung haben die Prüfungsbereiche folgendes Gewicht:

- Technologie = 60 %
- Fachrechnen = 20 %
- Wirtschafts- und Sozialkunde = 20 %

## Die Abschlussprüfung ist bestanden, wenn

- im praktischen Teil
- im schriftlichen Teil

jeweils mindestens ausreichende Leistungen erbracht sind. Werden die Prüfungsleistungen in einem Prüfungsbereich des schriftlichen Teils der Prüfung mit „ungenügend“ bewertet, so ist die Prüfung nicht bestanden.

## Mündliche Ergänzungsprüfung

Auf Antrag des Prüflings ist die Prüfung in einem der mit schlechter als „ausreichend“ bewerteten Prüfungsbereiche des schriftlichen Teils der Prüfung durch eine mündliche Prüfung von **etwa 15 Minuten** zu ergänzen, wenn dies für das Bestehen der Prüfung den Ausschlag geben kann. Bei der Ermittlung des Ergebnisses für diesen Prüfungsbereich sind das bisherige Ergebnis und das Ergebnis der mündlichen Ergänzungsprüfung im Verhältnis **2 : 1** zu gewichten.

## Weitere Details

Dem Prüfungsteilnehmer soll unmittelbar nach Feststellung des Gesamtergebnisses der Prüfung mitgeteilt werden, ob er die Prüfung „bestanden“ oder „nicht bestanden“ hat. Hierüber erhält der Prüfungsteilnehmer eine vom Vorsitz zu unterzeichnende Bescheinigung. Kann die Feststellung des Prüfungsergebnisses nicht am Tag der letzten Prüfungsleistung getroffen werden, so hat der Prüfungsausschuss diese unverzüglich zu treffen und dem Prüfungsteilnehmer mitzuteilen. Die weiteren Unterlagen (Zeugnis, Ergebnismitteilung usw.) werden von der IHK zugesandt.

*Diese Erläuterungen fassen die Prüfungsregelungen aus der zur Zeit gültigen Ausbildungsregelung zusammen. Sie ersetzen die Ausbildungsregelung nicht.*

- Änderungen vorbehalten -

## Notenspiegel:

100 – 92 Punkte = Note 1 = sehr gut  
unter 92 – 81 Punkte = Note 2 = gut  
unter 81 – 67 Punkte = Note 3 = befriedigend

unter 67 – 50 Punkte = Note 4 = ausreichend  
unter 50 – 30 Punkte = Note 5 = mangelhaft  
unter 30 – 0 Punkte = Note 6 = ungenügend