

Erläuterungen zum Prüfungsverfahren

Koch/Köchin
AO von 02/1998

Zwischenprüfung

Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die für das erste Ausbildungsjahr aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse der Ausbildungsverordnung sowie auf den im Berufsschulunterricht entsprechend dem Rahmenlehrplan zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist. Die Zwischenprüfung soll nach dem ersten Ausbildungsjahr stattfinden.

In **höchstens drei Stunden** soll der Prüfungsteilnehmer eine **praktische Aufgabe** bearbeiten. Dabei soll er zeigen, dass er Arbeiten planen, durchführen und präsentieren, die Ergebnisse kontrollieren und Gesichtspunkte der Hygiene, des Umweltschutzes, der Wirtschaftlichkeit und der Gästeorientierung berücksichtigen kann. Hierfür kommen insbesondere in Betracht:

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

Abschlussprüfung

Die Abschlussprüfung erstreckt sich auf die in dem Ausbildungsrahmenplan genannten Kenntnisse und Fertigkeiten, sowie auf den im Berufsschulunterricht entsprechend dem Rahmenlehrplan vermittelten Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

Die Abschlussprüfung besteht aus **vier** Prüfungsbereichen:

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

Die Prüfungsbereiche 1 – 3 werden schriftlich geprüft. Der Prüfungsbereich „Praktische Prüfung“ wird mündlich/praktisch geprüft.

Praktische Prüfung

In der praktischen Prüfung soll der Prüfungsteilnehmer in insgesamt **höchstens sechs Stunden nach einem vorgegebenen Warenkorb ein dreigängiges Menü für sechs Personen zubereiten** und präsentieren sowie ein gastorientiertes Gespräch führen. Er soll dabei einen Arbeitsablaufplan 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 Prüfungsteilnehmer hat auf Grund des **Warenkorbes, der ihm vier Wochen** vor der praktischen Prüfung bekanntgegeben wird, einen Menüvorschlag zu erstellen. Innerhalb der praktischen Prüfung sollen **höchstens 15 Minuten** auf das Gespräch entfallen.



Die Abschlussprüfung ist bestanden, wenn jeweils in der praktischen und schriftlichen Prüfung **mindestens ausreichende Leistungen** erbracht sind. Werden die Prüfungsleistungen in einem Prüfungsbereich mit „ungenügend“ bewertet, so ist die Prüfung nicht bestanden.

Mündliche Ergänzungsprüfung

Sind in der schriftlichen Prüfung die Prüfungsleistungen in bis zu zwei Prüfungsbereichen mit „mangelhaft“ und in den übrigen Prüfungsbereichen mit mindestens „ausreichend“ bewertet worden, so ist auf Antrag des Prüfungsteilnehmers oder nach Ermessen des Prüfungsausschusses in einem der mit „mangelhaft“ bewerteten Prüfungsbereich die schriftliche Prüfung durch eine **mündliche Prüfung von etwa 15 Minuten zu ergänzen**, wenn diese für das Bestehen der Prüfung den Ausschlag geben kann. Der Prüfungsbereich ist vom Prüfungsteilnehmer zu bestimmen. Bei der Ermittlung des Ergebnisses für diesen Prüfungsbereich sind die Ergebnisse der schriftlichen Prüfung und 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 Ausbildungsordnung zusammen. Sie ersetzen die Ausbildungsordnung 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