

Abschlussprüfung Koch/Köchin
Hinweise für die Fertigungsprüfung

Bewertungskriterien:

Menü, Materialanforderung und Arbeitsablaufplan (10 %):

- alle Pflichtaufgaben erfüllt
- Schwierigkeitsgrad
- gesamte Aufgabenstellung beachtet und erfüllt
- fachlich richtige Reihenfolge
- Zusammenstellung
- Wiederholungen
- Berücksichtigung saisonaler Angebote
- farbliche Harmonie
- Zubereitungstechniken
- Vollständigkeit der Materialien
- Richtiges Verhältnis Brutto zu Netto
- Übersichtlichkeit, Ordnung, Sauberkeit
- nachvollziehbar
- Übereinstimmung des Arbeitsablaufplans mit Menüplan und Materialanforderung

Gastorientiertes Gespräch (5 %):

- Gastorientierung
- Saisonale Berücksichtigung
- Realistische Darstellung

Fachpraktische Ausführung und Ergebnis (85 %):

- Warenumgang und fachgerechte Behandlung
- Arbeitsorganisation, Effektivität der Arbeit
- Allgemeine Hygiene
- Arbeitstechniken während der Vorbereitungen
- Wirtschaftlichkeit bei der Verarbeitung in der Arbeitsausführung
- Schwierigkeitsgrad
- Geschmack
- Farbe
- Aussehen
- Geruch
- Garpunkt
- Struktur, Beschaffenheit, Konsistenz
- Präsentation
- Portionierung
- Kreativität
- Temperatur

Bewertungsgrundlage ist „Der junge Koch“.

Abzüge in der Bewertung werden auch aufgrund fehlender/unsauberer Arbeitskleidung vorgenommen!