



# Gepr. Küchenmeister/-in

*Wie läuft die Prüfung ab?*

## 1. Wirtschaftsbezogene Qualifikationen

- a. Volks- und Betriebswirtschaft 60 Min. – 60,00€
- b. Rechnungswesen 90 Min. – 60,00€
- c. Recht und Steuern 60 Min. – 60,00€
- d. Unternehmensführung 90 Min. – 60,00€

## 2. Handlungsspezifische Qualifikationen

- a. Mitarbeiter führen und fördern 60 Min. – 60,00 €
- b. Abläufe planen, d und kontrollieren 60 Minuten – 60,00 €
- c. Produkte beschaffen und pflegen 90 Min. – 60,00 €
- d. Speisentechnologie und e..... 90 Min. – 60,00 €
- e. Gäste beraten und Produkte vermarkten 60 Min. – 60,00€
- f. Situationsbezogene Fachgespräch, 30 Min. Vorbereitungszeit, 25 Min. sit. FG. Findet aktuell am ersten Tag der praktischen Prüfung statt 140,00 €

Hilfsmittel: siehe Hilfsmittelliste

4 Wochen vor dem Prüfungstermin bekommen Sie alle erforderlichen Angaben zu Ort und Zeit im Onlineportal und werden per Mail über den konkreten Prüfungsablauf informiert.

## 3. Praktische Prüfung, rechtlich selbständig (350 €)

### 1. Prüfungstag geprüfter Küchenmeister/in

#### Prüflinge:

Sie schreiben das Menü und den Arbeitsablaufplan auf dem durch die IHK bereitgestellten Laptop. Die Dateien Menüvorlage und Arbeitsablaufplanvorlage werden auf die Oberfläche aufgespielt. Im Anschluss findet das sit. Fachgespräch statt. Ab 16:00 Uhr dürfen sie die Küche betreten und mit dem Mise en place anfangen. Dieses geht bis 20:00 Uhr

### 2. Prüfungstag geprüfter Küchenmeister/in

#### Prüflinge:

Beginn in der Küche wird Ihnen mit der Einladung mitgeteilt. Sie haben 5 Stunden Kochzeit.

**Ausstattung Arbeitsplatz:**

- Kühlschrank 188l Nutzinhalt
- Herd mit vier Ceranfeldern oder zwei mit Herde mit zwei Ceranfeldern (kein Induktionsherd)
- Konvektomat
- 1 große Stielkasserolle, 1 Pfanne, 2 kleine Töpfe, 2 Stielkasserollen, 1 Anschlagkessel, 2 mittlere Schüsseln, 2 kleine Schüsseln, 1 Schneidbrett
- Spüle

Die Küche ist mit allen notwendigen handelsüblichen Küchenbedarfsgegenständen ausgestattet. Es stehen genügend Töpfe, Pfannen und Edelstahlschüsseln in diversen Größen zur Verfügung sowie Schöpflöffel, Schneebeesen usw.

**Zur Ausstattung der Küche gehören außerdem:**

- 1 Salamander
- 1 Fritteuse
- 1 Stechschutzhandschuh
- 1 Ladenspalter
- 1 Hackklotz
- 2 Moulinetten

Persönliches Werkzeug z.B. Messertasche, Kleingeräte (Pacojet, Mixstab, Küchenmaschine, Fleischwolf, Tischcutter) und Terrinen/Pasteten Formen müssen Sie mitbringen. Es wird keine Haftung dafür übernommen. Ein Thermomix ist nicht erlaubt.

In der Küche stehen keine Geräte zur Herstellung von Crèmeeis o.ä. zur Verfügung. Beachten Sie bei der Menüplanung, dass nur Rahmeis (Eisparfait) hergestellt werden kann.

In der Umkleide stehen Ihnen abschließbare Schränke zur Verfügung, bringen Sie bitte ein Vorhängeschloss mit.

Es ist dem Berufsbild entsprechende Küchenbekleidung zu tragen, die den geltenden Hygiene- und Arbeitssicherheitsvorschriften entspricht. Dazu gehören eine Kochhose, Kochjacke, Küchenschuhe, eine Kopfbedeckung, Halstuch, Vorstecker und Torchon. Das Tragen von Schmuck jeglicher Art ist strikt untersagt, sichtbare Piercings sind zu entfernen oder abzukleben.

Gemäß §18 der Prüfungsordnung bitten wir Sie, sich auf Verlangen des Aufsichtführenden auszuweisen. Bringen Sie bitte daher unbedingt Ihren Ausweis/Reisepass mit.