



Fachkraft Küche

- 2-jähriger Ausbildungsberuf
- Zwischen- und Abschlussprüfung
- Anrechnung der Ausbildungszeit auf 3-jährigen Beruf Koch/Köchin möglich

Zwischenprüfung

Wann: Im 3. Ausbildungshalbjahr

Was: Inhalte der ersten 12 Monate

Inhalte: Küchentechnische Praxis

- Schriftlicher Teil
- 45 Minuten
- 20%

Waren- und Materialbedarfslisten erstellen
Arbeitschritte planen
Arbeitsplatz einrichten

- Praktischer Teil / Arbeitsprobe
- 90 Minuten
- 80%

Salate, Eierspeisen oder einfache Gemüsegerichte zubereiten & anrichten
Arbeitschritte planen
Arbeitsplatz einrichten
Arbeitstechniken & Schnitttechniken

Abschlussprüfung

Schriftlicher Teil

- Produkte und Lagerhaltung
- 90 Minuten
- 20%

- Wirtschafts- und Sozialkunde
- 60 Minuten
- 10%

Praktischer Teil

Zubereitung von einfachen Speisen und Gerichten

➤ 70 %

schriftlich
60 Minuten / 30 %

Planen u. Zubereiten 2-Gang-Menü für 4 Personen (Vorspeise u. Hauptgericht)
240 Minuten / 70 %

Warenkorb:

Bekanntgabe 14 Tage vor Prüfungstag

Liste 1 mit Pflichtbestandteilen, Liste 2 mit Wahlbestandteilen

Arbeitsablaufplan kann erstellt werden, wird nicht bewertet

Hinweis: praktischer Teil der AP entspricht der GAP1 Koch / Köchin



Inhalte

Erstes und zweites Ausbildungsjahr		Wochen
1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern	4
2	Annahme und Einlagerung von Waren	4
3	Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisenzubereitung sowie Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln	10
4	Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche	8+2
5	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service und Wirtschaftsdienst	4
6	Zubereitung von Salaten, Eierspeisen, einfachen Speisen und Gerichten aus pflanzlichen Nahrungsmitteln und aus Pilzen	10+2
7	Anrichten und Garnieren von kalten Gerichten, von Süßspeisen und von Desserts	4
8	<i>Zubereiten von einfachen Suppen, Soßen und Eintöpfen</i>	4+16
9	<i>Zubereiten von Sättigungsbeilagen</i>	14
10	<i>Zubereiten von einfachen Fleisch- und Fischgerichten</i>	18