

Beruf	Zwischenprüfung	Abschlussprüfung Teil 1	Abschlussprüfung bzw. Abschlussprüfung Teil 2
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fachkraft Küche ▪ Fachkraft für Gastronomie 	Frühjahr/Herbst	--	Sommer/Winter
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie ▪ Fachleute für Systemgastronomie ▪ Koch/Köchin 	--	Sommer/Winter	Sommer/Winter
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hotelfachleute ▪ Kaufleute für Hotelmanagement 	--	Frühjahr/Herbst	Sommer/Winter

Prüfungsstruktur Fachkraft Küche

- 2-jähriger Ausbildungsberuf -



Zwischenprüfung

schriftlich 45 Minuten: Küchentechnische Praxis (maschinell auswertbar) – bundeseinheitliche Aufgaben AKA

praktisch 90 Minuten: Küchentechnische Praxis (Durchführung einer Arbeitsprobe: Zubereiten und Anrichten von Salaten, Eierspeisen oder einfachen Gemüsegerichten)

Abschlussprüfung

schriftlich 60 Minuten: bundeseinheitliche Aufgaben AKA:

1. Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichte (ungebundene Aufgabe)
2. Produkte und Lagerhaltung (gebundene Aufgaben – maschinell auswertbar)
3. WiSo (gebundene Aufgaben – maschinell auswertbar)

praktisch 240 Minuten: Zubereiten und Anrichten einfacher Speisen und Gerichte – Vorspeise u. Hauptgericht für vier Personen, anschließend auftragsbezogenes Fachgespräch max. 15 Min.

- 14 Kalendertage vor dem Prüfungstermin - Bekanntgabe des Warenkorbes (Pflicht- und Wahlbestandteile)
- muss verschiedene Zubereitungsvarianten ermöglichen
- Prüfling kann im Vorfeld einen Arbeitsablaufplan erstellen und als Hilfsmittel am Prüfungstag mitbringen