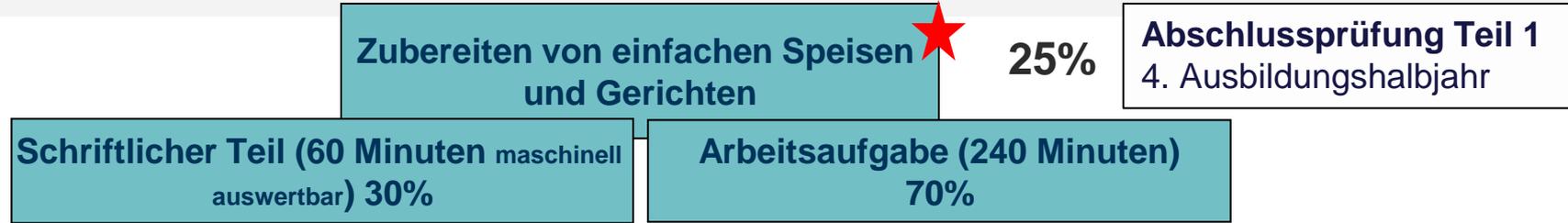
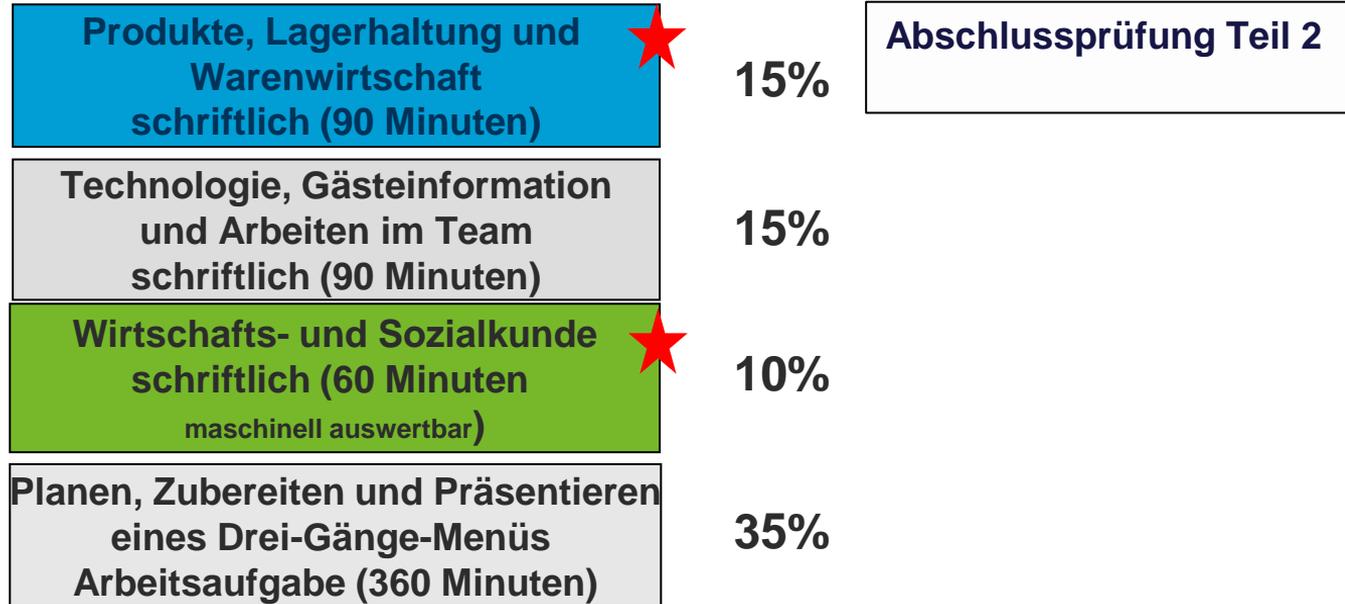


Beruf	Zwischenprüfung	Abschlussprüfung Teil 1	Abschlussprüfung bzw. Abschlussprüfung Teil 2
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fachkraft Küche ▪ Fachkraft für Gastronomie 	Frühjahr/Herbst	--	Sommer/Winter
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie ▪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

Prüfungsstruktur Koch/Köchin - 3 jähriger Ausbildungsberuf -



★ Für den Fall der „Rückfalloption“: mindestens „ausreichend“



Zusatzqualifikation schriftlich (90 Minuten)

Abschlussprüfung Teil 1

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:

Arbeitsaufgabe „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

Abschlussprüfung Teil 2

Schriftlich: bundeseinheitlich – erstellt durch AKA

1. Produkte, Lagerhaltung und Warenwirtschaft – 90 Minuten
2. Technologie, Gästeeinformation und Arbeiten im Team – 90 Minuten
3. WiSo – 60 Minuten

Praktisch – 240 Minuten:

Arbeitsaufgabe „Planen, Zubereiten und Präsentieren eines Drei-Gänge-Menüs“ für 6 Personen (6 Stunden)

- 2 Warenkörbe - Bekanntgabe vor Prüfungstermin 14 Kalendertage, Warenkorb muss verschiedene Zubereitungsmöglichkeiten ermöglichen
- Für beide Warenkörbe bringt der Prüfling eine Menüplanung mit (wird nicht bewertet)
- Prüfungsausschuss bestimmt den Warenkorb 1 oder 2 für den Prüfungstag und bereitet entsprechend vor
- Prüfling schreibt am Prüfungstag den Arbeitsablaufplan für den gewählten Warenkorb (45 Min.)
- Danach wird dazu ein fallbezogenes Fachgespräch geführt (15 Min.) –
- Zubereitung und Präsentation des Menüs (5 Stunden)