

Wichtiger Hinweis zur praktischen Prüfung

Abschlussprüfung Teil 2 Koch/Köchin

Im Prüfungsbereich „Planen, Zubereiten und Präsentieren eines Drei-Gänge-Menüs“ haben Sie nachzuweisen, dass Sie in der Lage sind,

1. eine Menüplanung und einen Arbeitsablaufplan für ein Drei-Gänge-Menü für sechs Personen zu erstellen und umzusetzen,
2. als ersten Gang eine warme oder kalte Vorspeise oder eine Suppe als Vorspeise zuzubereiten und anzurichten,
3. als zweiten Gang ein Hauptgericht aus Schlachtfleisch, Wild, Hausgeflügel oder Fisch, aus einer gezogenen Soße, aus zwei Gemüsebeilagen unter Verwendung von verschiedenen Garverfahren und aus einer Sättigungsbeilage zuzubereiten und anzurichten,
4. als dritten Gang ein Dessert mit einer Cremespeise und mit einer gefrorenen oder einer gebackenen Komponente zuzubereiten und anzurichten,
5. die Menükunde zu berücksichtigen,
6. die Verkaufsfähigkeit der zubereiteten Speisen und Gerichte sicherzustellen,
7. die Hygieneanforderungen insbesondere an Lebensmittel mit speziellen Hygieneanforderungen und an Geräte zu beachten,
8. die zeitlichen Vorgaben einzuhalten,
9. nachhaltig mit Lebensmitteln, Arbeitsmaterialien, Energie und Wasser umzugehen,
10. Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich und ökologisch einzusetzen sowie
11. die Sicherheit und den Gesundheitsschutz bei der Arbeit zu berücksichtigen.

Sie haben am Tag der praktischen Prüfung eine Arbeitsaufgabe durchzuführen. Gegenstand der Arbeitsaufgabe ist die Planung, die Zubereitung und das Anrichten eines Drei-Gänge- Menüs. Dafür werden Ihnen zwei Warenkörbe mit Pflichtbestandteilen und Wahlbestandteilen vorgegeben.

Sie erhalten mit der Einladung zur praktischen Prüfung Zugangsdaten, mit denen Sie die Listen der Warenkörbe 14 Tage vor dem Prüfungstermin der praktischen Prüfung einsehen können

Aus den Listen der Warenkörbe können Sie nach Bedarf auswählen. Jeder Warenkorb enthält die Lebensmittel, die am Prüfungstag für das Drei-Gänge-Menü zur Verfügung stehen.

Für beide Warenkörbe müssen Sie je eine Menüplanung für den Prüfungstag vorbereiten.

Von den beiden Warenkörben wird vom Prüfungsausschuss ein Warenkorb ausgewählt und Ihnen wird zu Beginn der Prüfung mitgeteilt, welchen Warenkorb Sie verwenden müssen. Zunächst müssen Sie einen Arbeitsablaufplan für ein Drei-Gänge- Menü mit dem ausgewählten Warenkorb erstellen. Danach wird mit Ihnen ein fallbezogenes

Fachgespräch über die Menüplanung geführt. Anschließend müssen Sie das Drei-Gänge-Menü zubereiten und anrichten.

Die Prüfungszeit beträgt insgesamt sechs Stunden. Für die Erstellung des Arbeitsablaufplans sind dem Prüfling 45 Minuten Zeit zu geben. Das fallbezogene Fachgespräch dauert höchstens 15 Minuten. Bewertet werden nur der Arbeitsablaufplan, die im Fachgespräch erbrachten Leistungen und die Arbeitsaufgabe.

Ansprechpartnerin in der IHK Magdeburg:

Doreen Witte

Prüfungssachbearbeiterin Geschäftsbereich Berufsbildung

Tel.: (0391) 5693 179

E-Mail: doreen.witte@magdeburg.ihk.de