

Prüfungsstruktur im Beruf Fachkraft Küche

Ausbildungsordnung 2022

Zwischenprüfung

Schriftlicher Teil

- Küchentechnische Praxis (praxisbezogene Aufgaben):
 1. Listen für den Waren- und den Materialbedarf zu erstellen,
 2. die Arbeitsschritte zu planen und
 3. den Arbeitsplatz einzurichten.

Prüfungszeit 45 Minuten

Abschlussprüfung

Schriftlicher Teil

- Produkte und Lagerhaltung
Prüfungszeit 90 Minuten
- Wirtschafts- und Sozialkunde
Prüfungszeit 60 Minuten
- Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten
Prüfungszeit 60 Minuten

Praktischer Teil

- Küchentechnische Praxis: Arbeitsprobe für 4 Personen:
 1. Salate, Eierspeisen oder einfache Gemüsegerichte zuzubereiten und anzurichten,
 2. vor der Zubereitung die Arbeitsschritte zu planen,
 3. den Arbeitsplatz einzurichten,
 4. Arbeitstechniken und Schnitttechniken anzuwenden und
 5. die Hygieneanforderungen zu beachten.

Prüfungszeit 90 Minuten

Praktischer Teil

- Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten
 - vor der Zubereitung die Arbeitsschritte zu planen und stichpunktartig einen Arbeitsablaufplan zu erstellen,
 - Zwei Gänge-Menü für 4 Personen kochen:
 - Vorspeise: einen Salat oder eine einfache Suppe für vier Personen zubereiten und anrichten,
 - Hauptspeise: ein einfaches Hauptgericht mit Schlachtfleisch, Hausgeflügel oder Fisch, mit einer Soße, mit einer Gemüsebeilage und mit einer Sättigungsbeilage für vier Personen zubereiten und anrichten,
 - Ein Warenkorb mit Wahl- und Pflichtbestandteilen
14 Kalendertage vor Prüfungstag
 - Erstellung Arbeitsablaufplan ist freiwillig!
 - Nach der Arbeitsaufgabe wird ein auftragsbezogenes Fachgespräch über die Arbeitsaufgabe geführt.
- Prüfungszeit insgesamt 4 Stunden.
Auftragsbezogenes Fachgespräch höchstens 15 Minuten