

## Koch/Köchin Verordnung ab 01.08.2022

### Prüfungstermine

Die Termine der schriftlichen Abschlussprüfungen Teil 1 entnehmen Sie bitte der [Internetseite der AkA](#). Die Einladungen zur Prüfung erfolgen ca. 4-6 Wochen vor dem Prüfungstermin.

### Gestreckte Abschlussprüfung Teil 1

Die Abschlussprüfung Teil 1 soll im vierten Ausbildungshalbjahr stattfinden. Prüfungsinhalte ergeben sich aus den Inhalten des Ausbildungsrahmenplanes und des zu vermittelnden Lehrstoffes des Berufsschulunterrichtes der ersten 18 Monate.

Das erzielte Ergebnis geht mit **25 Prozent in die Gesamtbewertung** ein.

Die Prüfung findet im Prüfungsbereich “**Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten**” statt. Die Prüfung besteht aus zwei Teilen:

#### Prüfungsbereich 1 (schriftlich):

- Prüfungszeit: 60 Minuten
- Prüfungsverfahren: schriftliche Aufgaben
- Gewichtung: 30 Prozent der Bewertung für Teil 1

#### Prüfungsbereich 2 (praktisch):

- Prüfungszeit: Insgesamt vier Stunden inklusive auftragsbezogenem Fachgespräch (15 Minuten)
- Prüfungsverfahren: Durchführung einer Arbeitsaufgabe (Planung, Zubereitung, Anrichten einer Vorspeise und eines Hauptgerichtes für 4 Personen)
- Gewichtung: 70 Prozent der Bewertung für Teil 1

**Für die Durchführung** der Arbeitsaufgabe erhält der Prüfungsteilnehmer 14 Kalendertage vor dem Prüfungstermin zwei Listen mit Lebensmitteln für einen **Warenkorb**. Diese Listen setzen sich aus Pflicht- und Wahlbestandteilen zusammen. Mit den beiden Listen kann der Prüfling vorab einen Arbeitsablaufplan erstellen, diesen am Prüfungstag mitbringen und als Hilfsmittel für die Zubereitung verwenden.

Der Prüfungsteilnehmer muss nachweisen, dass er in der Lage ist, als Vorspeise einen Salat oder eine einfache Suppe zuzubereiten und anzurichten. Ebenso ist ein einfaches Hauptgericht mit Schlachtfleisch, Hausgeflügel oder Fisch mit einer Soße, einer Gemüsebeilage und mit einer Sättigungsbeilage zuzubereiten und anzurichten.

## Gestreckte Abschlussprüfung Teil 2

### Schriftlich (in der Berufsschule):

#### Produkte, Lagerhaltung und Warenwirtschaft)

- Prüfungszeit: 90 Minuten
- Prüfungsverfahren: ungebundene Aufgaben
- Gewichtung: 15 Prozent

#### Wirtschaft- und Sozialkunde (schriftlich)

- Prüfungszeit: 60 Minuten
- Prüfungsverfahren: ungebundene und gebundene Aufgaben
- Gewichtung: 10 Prozent

#### Technologie, Gästeinformation und Arbeiten im Team (schriftlich)

- Prüfungszeit: 90 Minuten
- Prüfungsverfahren: ungebundene Aufgaben
- Gewichtung: 15 Prozent

### Praktisch

#### Planen, Zubereiten und Präsentieren eines Drei-Gänge-Menüs (praktisch)

- Prüfungszeit: sechs Stunden (inklusive 45 Minuten für die Erstellung des Arbeitsablaufplans und 15 Minuten für fallbezogenes Fachgespräch)
- Prüfungsverfahren: Durchführung einer Arbeitsaufgabe
- Gewichtung: 35 Prozent

#### Der Prüfling hat nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

- eine Menüplanung und einen Arbeitsablaufplan für ein **Drei-Gänge-Menü für sechs Personen** zu erstellen und umzusetzen,
- als **ersten Gang** eine warme oder kalte Vorspeise oder eine Suppe als Vorspeise zuzubereiten und anzurichten,
- 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
- als **dritten Gang** ein Dessert mit einer Cremespeise und einer gefrorenen oder einer gebackenen Komponente zuzubereiten und anzurichten.

Der Prüfling erhält 14 Kalendertage vor dem Prüfungstag jeweils zwei Listen für zwei unterschiedliche Warenkörbe. Diese Listen setzen sich aus Pflicht- und Wahlbestandteilen zusammen. Jeder Warenkorb gibt pro Gang mindestens ein bis zwei Lebensmittel als Pflichtbestandteil an. Der Prüfling muss für beide Warenkörbe je eine Menüplanung für den Prüfungstag vorbereiten. Vor Prüfungsbeginn wählt der Prüfungsausschuss einen Warenkorb aus, dieser muss vom Prüfling verwendet werden. Daraufhin muss der Prüfling einen Arbeitsablaufplan (45 Minuten) erstellen. Im Anschluss wird mit ihm das fallbezogene Fachgespräch (15 Minuten) geführt. Das Menü wird in den darauffolgenden fünf Stunden vom Prüfling zubereitet.