

Informationsveranstaltung Berufe in der Küche

NEUE PRÜFUNGSANFORDERUNGEN

Agenda

- Einleitung
- ZP und AP - Fachkraft Küche
- GAP – Koch/Köchin
- Fragen



Einleitung

- seit 01.08.2022 modernisierte Berufe in der Gastronomie und Hotellerie, neuer Beruf Fachkraft Küche
- stärkere Fokussierung auf Digitalisierung, Nachhaltigkeit und unternehmerisches Denken
- modernisierte Berufsschulinhalte
- sehr detaillierte Angaben über die zu vermittelnden Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten im Ausbildungsrahmenplan
- Einführung neuer Prüfungsformen – gestreckte Abschlussprüfung (GAP)

Fachkraft Küche

Zwischenprüfung (3. Ausbildungshalbjahr) Herbst (Frühjahr)	Küchentechnische Praxis	Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben 45 Minuten	20 %
		Arbeitsprobe 90 Minuten	80 %

Das Ergebnis der Zwischenprüfung geht nicht in das Ergebnis der Abschlussprüfung ein.



Küchentechnische Praxis	Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben 45 Minuten	20 %
	Arbeitsprobe 90 Minuten	80 %

Zubereiten und Anrichten von

- Salaten,
- Eierspeisen oder
- einfachen Gemüsegerichten



Abschlussprüfung (am Ende der Berufsausbildung) <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">Sommer (Winter)</div>	Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten	Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben 60 Minuten	30 %	70 %
		Arbeitsaufgabe 240 Minuten	70 %	
	Produkte und Lagerhaltung	Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben 90 Minuten		20 %
	Wirtschafts- und Sozialkunde	Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben 60 Minuten		10 %



Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten	Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben 60 Minuten	30 %	70 %
	Arbeitsaufgabe 240 Minuten	70 %	

Zwei-Gang-Menü für 4 Personen nach Warenkorb mit

- Vorspeise aus Suppe oder Salat und
- Hauptgericht mit Fleisch oder Fisch, Soße, Gemüse- und Sättigungsbeilage
- inkl. auftragsbezogenes Fachgespräch von 15 min



Ablauf	14 Tage vor Termin der praktischen Prüfung	Erhalt eines Warenkorbs mit 2 Listen Pflicht- und Wahlbestandteile
	während der 14 Tage	Vorspeise und Hauptgericht nach Warenkorb auswählen Erstellen eines Arbeitsablaufplans (freiwillig, wird nicht bewertet)
	Tag der praktischen Prüfung	Durchführen der Arbeitsaufgabe (225 min) auftragsbezogenes Fachgespräch (15 min)



Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten	Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben 60 Minuten	30 %	70 %
	Arbeitsaufgabe 240 Minuten	70 %	
Produkte und Lagerhaltung	Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben 90 Minuten		20 %
Wirtschafts- und Sozialkunde	Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben 60 Minuten		10 %

Mündliche Ergänzungsprüfung

- wenn für das Bestehen der Abschlussprüfung ausschlaggebend
- in max. einem schriftlichen Bereich mit weniger als 50 Punkten
- ca. 15 min Prüfungszeit




Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten	Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben 60 Minuten	30 %	70 %
	Arbeitsaufgabe 240 Minuten	70 %	
Produkte und Lagerhaltung	Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben 90 Minuten		20 %
Wirtschafts- und Sozialkunde	Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben 60 Minuten		10 %

Bestanden, wenn...

- Summe mind. 50 Punkte
- in mind. 2 Bereichen 50 Punkte
- in keinem Bereich unter 30 Punkte



Wichtige Tipps

- bei Fortsetzung zu  wird der Teil 1 der GAP angerechnet
- das Menü für die Prüfung ausreichend üben, kurze Zeitschiene beachten



Koch/Köchin

**Gestreckte
Abschlussprüfung Teil 1**
(4. Ausbildungshalbjahr)

Sommer (Winter)

**Zubereiten von einfachen
Speisen und Gerichten**

Schriftlich zu
bearbeitende Aufgaben
60 Minuten

30 %

25 %

Arbeitsaufgabe
240 Minuten

70 %



Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten	Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben 60 Minuten	30 %	25 %
	Arbeitsaufgabe 240 Minuten	70 %	

Zwei-Gang-Menü für 4 Personen nach Warenkorb mit

- Vorspeise aus Suppe oder Salat und
- Hauptgericht mit Fleisch oder Fisch, Soße, Gemüse- und Sättigungsbeilage
- inkl. auftragsbezogenes Fachgespräch von 15 min



Ablauf	14 Tage vor Termin der praktischen Prüfung	Erhalt eines Warenkorbs mit 2 Listen Pflicht- und Wahlbestandteile
	während der 14 Tage	Vorspeise und Hauptgericht nach Warenkorb auswählen Erstellen eines Arbeitsablaufplans (freiwillig, wird nicht bewertet)
	Tag der praktischen Prüfung	Durchführen der Arbeitsaufgabe (225 min) auftragsbezogenes Fachgespräch (15 min)



<p>Gestreckte Abschlussprüfung Teil 2 (am Ende der Berufsausbildung)</p> <p>Sommer (Winter)</p>	<p>Planen, Zubereiten und Präsentieren eines Drei-Gänge-Menüs</p>	<p>Arbeitsaufgabe 360 Minuten</p>	<p>35 %</p>
	<p>Produkte, Lagerhaltung und Warenwirtschaft</p>	<p>Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben 90 Minuten</p>	<p>15 %</p>
	<p>Technologie, Gästeinformation und Arbeiten im Team</p>	<p>Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben 90 Minuten</p>	<p>15 %</p>
	<p>Wirtschafts- und Sozialkunde</p>	<p>Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben 60 Minuten</p>	<p>10 %</p>



Planen, Zubereiten und Präsentieren eines Drei-Gänge-Menüs

Arbeitsaufgabe
360 Minuten

35 %

Menüplan und Arbeitsablaufplan für Drei-Gänge-Menü für 6 Personen

- 1. Gang: warme oder kalte Vorspeise oder Suppe
- 2. Gang: Fleisch oder Fisch, gezogene Soße, 2 Gemüsebeilagen (verschiedene Garverfahren) und Sättigungsbeilage
- 3. Gang: Dessert mit einer Cremespeise und einer gefrorenen oder gebackenen Komponente (2 verschiedene Zubereitungsarten)
- inkl. Erstellung des Arbeitablaufplans (45 min)
- inkl. Fallbezogenes Fachgespräch (15 min)



Ablauf	14 Tage vor Termin der praktischen Prüfung	Erhalt von je 2 Listen für 2 unterschiedliche Warenkörbe Pflicht- und Wahlbestandteile
	während der 14 Tage	für beide Warenkörbe je eine Menüplanung vorbereiten
	Tag der praktischen Prüfung	Auswahl eines Warenkorbes durch den Prüfungsausschuss Erstellen des Arbeitsablaufplans (45 min) Fallbezogenes Fachgespräch zur Menüplanung (15 min) Zubereiten und Anrichten des Menüs (300 min)



Mündliche Ergänzungsprüfung

- wenn für das Bestehen der GAP ausschlaggebend
- in max. einem schriftlichen Bereich von Teil 2 mit weniger als 50 Punkten
- ca. 15 min Prüfungszeit

Gestreckte Abschlussprüfung Teil 1 (4. Ausbildungshalbjahr) Sommer (Winter)	Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten	Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben 60 Minuten	30 %	25 %
		Arbeitsaufgabe 240 Minuten	70 %	
Gestreckte Abschlussprüfung Teil 2 (am Ende der Berufsausbildung) Sommer (Winter)	Planen, Zubereiten und Präsentieren eines Drei-Gänge-Menüs	Arbeitsaufgabe 360 Minuten		35 %
	Produkte, Lagerhaltung und Warenwirtschaft	Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben 90 Minuten		15 %
	Technologie, Gästeinformation und Arbeiten im Team	Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben 90 Minuten		15 %
	Wirtschafts- und Sozialkunde	Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben 60 Minuten		10 %




Bestanden, wenn...

- Gesamtsumme min. 50 Punkte
- Summe Teil 2 min. 50 Punkte
- in 3 Bereichen von Teil 2 50 Punkte
- in keinem Bereich von Teil 2 unter 30 Punkte

Gestreckte Abschlussprüfung Teil 1 (4. Ausbildungshalbjahr) Sommer (Winter)	Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten	Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben 60 Minuten	30 %	25 %
		Arbeitsaufgabe 240 Minuten	70 %	
Gestreckte Abschlussprüfung Teil 2 (am Ende der Berufsausbildung) Sommer (Winter)	Planen, Zubereiten und Präsentieren eines Drei-Gänge-Menüs	Arbeitsaufgabe 360 Minuten		35 %
	Produkte, Lagerhaltung und Warenwirtschaft	Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben 90 Minuten		15 %
	Technologie, Gästeinformation und Arbeiten im Team	Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben 90 Minuten		15 %
	Wirtschafts- und Sozialkunde	Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben 60 Minuten		10 %



Wichtige Tipps

- nach Abschluss zur  mit zweitem Ausbildungsvertrag über ein Jahr Laufzeit wird der Teil 1 der GAP angerechnet
- die Menüs für die Prüfung ausreichend üben, kurze Zeitschiene beachten
- Inhalte im Ausbildungsrahmenplan in zeitlicher Reihenfolge vermitteln, damit die Azubis für Teil 1 gerüstet sind



Wichtige Tipps

- Teil 1 enthält schriftliche Anteile – ausreichendes Sprachniveau bei Azubis mit Migrationshintergrund notwendig
- Wiederholungsprüfungen sind erst nach dem Nichtbestehen der Gesamtprüfung (Teil 1 + Teil 2) möglich





Interessante Links

- detaillierte Umsetzungshilfe für die Küchenberufe unter www.bibb.de
- Digitale IHK-Portale für die Ausbildung [ASTA-Infocenter](#)
[Berufsausbildungsvertrag-Online](#)
- [Newsletter](#) der IHK Chemnitz

