

Prüfungsinformation im Beruf Koch/Köchin

Ausbildungsordnung 2022

Abschlussprüfung Teil 1

Schriftlicher Teil

Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten	Praxisbezogene Aufgaben, die schriftlich zu bearbeiten sind Prüfungszeit 60 Minuten
--	--

Praktischer Teil

Arbeitsaufgabe:	<ul style="list-style-type: none"> • Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten • UND Auftragsbezogenes Fachgespräch nach dem Kochen • Gesamtprüfungszeit für praktische Prüfung insgesamt 4 Stunden
Prüfungszeit:	<ul style="list-style-type: none"> • insgesamt 4 Stunden
Vorgaben:	<ul style="list-style-type: none"> • Zwei-Gänge-Menü für 4 Personen zubereiten und anrichten: • Als Vorspeise <ul style="list-style-type: none"> ○ EINEN Salat ODER EINE einfache Suppe • Als Hauptspeise: <ul style="list-style-type: none"> ○ EIN einfaches Hauptgericht mit Schlachtfleisch ODER Hausgeflügel ODER Fisch, ○ mit EINER Soße, ○ mit EINER Gemüsebeilage und mit EINER Sättigungsbeilage
Warenkorb:	<ul style="list-style-type: none"> • 14 Kalendertage vor der Prüfung sendet die IHK EINEN Warenkorb mit Wahl- und Pflichtbestandteilen zu • Erstellung EINES eigenen Menüs durch Prüfling unter Beachtung der Pflicht- und Wahlbestandteile
Menü:	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfling muss sein selbst festgelegtes Menü aufschreiben und 7 Kalendertage vor dem Kochen per E-Mail der IHK schicken. • IHK bestellt benötigten Waren. Warenanforderung durch Prüfling nicht nötig.
Arbeitsablaufplan:	<ul style="list-style-type: none"> • Auf Grundlage des Warenkorbs kann der Prüfling einen Arbeitsablaufplan erstellen, am Prüfungstag mitbringen und als Hilfsmittel für die Zubereitung der Vorspeise und des Hauptgerichtes verwenden. Die Erstellung des Arbeitsablaufplans ist freiwillig. Alternativ kann der Auszubildende vor dem Kochen einen Arbeitsablaufplan schreiben (Zeitvorgabe max. 20 Minuten)
Anrichtezeiten:	<ul style="list-style-type: none"> • Präsentation Vorspeise nach 3 Stunden 15 Minuten • Präsentation Hauptgang nach 3 Stunden 45 Minuten
Auftragsbezogenes Fachgespräch	<ul style="list-style-type: none"> • NACH dem Kochen wird mit dem Prüfling ein • Fachgespräch über die Arbeitsaufgabe. • Prüfungszeit 15 Minuten
Bewertung:	<ul style="list-style-type: none"> • Bewertet werden nur <ul style="list-style-type: none"> ○ die Arbeitsaufgabe (Kochen) ○ und die im auftragsbezogenen Fachgespräch erbrachten Leistungen • Der Arbeitsablaufplan wird nicht bewertet • Das aufgeschriebene Menü wird nicht bewertet (es wird nur bewertet was nachher auf dem Teller ist).
Prüfungsablauf	<ol style="list-style-type: none"> 1. falls nötig Arbeitsablaufplan schreiben 2. Zwei-Gänge Menü zubereiten und anrichten 3. Auftragsbezogenes Fachgespräch

Prüfungsinformation 2 im Beruf Koch/Köchin

Ausbildungsordnung 2022

Abschlussprüfung Teil 2

Schriftlicher Teil

Produkte, Lagerhaltung und Warenwirtschaft	Praxisbezogene Aufgaben, die schriftlich zu bearbeiten sind Prüfungszeit: 90 Minuten
Technologie, Gästeinformation und Arbeiten im Team	Praxisbezogene Aufgaben, die schriftlich zu bearbeiten sind Prüfungszeit: 90 Minuten
Wirtschafts- und Sozialkunde	Praxisbezogene Aufgaben, die schriftlich zu bearbeiten sind Prüfungszeit 60 Minuten

Praktischer Teil

Arbeitsaufgabe:	<ul style="list-style-type: none"> • Planen, Zubereiten und Präsentieren eines Drei-Gänge-Menüs • UND Fallbezogenes Fachgespräch • UND Arbeitsablaufplan
Prüfungszeit:	<ul style="list-style-type: none"> • Gesamtprüfungszeit insgesamt 6 Stunden
Vorgaben:	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Drei-Gänge-Menü für 6 Personen zubereiten und anrichten • Als Vorspeise: <ul style="list-style-type: none"> ○ Eine kalte ODER eine warme Vorspeise ODER eine Suppe • Als Hauptspeise: <ul style="list-style-type: none"> ○ Hauptgericht aus Schlachtfleisch ODER Wild ODER Hausgeflügel ODER Fisch <u>zum Auslösen bzw. Filetieren</u> und aus EINER gezogener Soße, ○ ZWEI Gemüsebeilagen (verschiedene Garverfahren), ○ und EINE Sättigungsbeilage • Dessert: <ul style="list-style-type: none"> ○ mit EINER Cremespeise, ○ und mit EINER gefrorenen ODER gebackenen Komponente
Warenkorb:	<ul style="list-style-type: none"> • 14 Kalendertage vor der Prüfung sendet die IHK ZWEI Warenkörbe (A und B) zu. Die beiden Warenkörbe beinhalten jeweils Wahl- und Pflichtbestandteilen. • Der Prüfungsausschuss entscheidet am Prüfungstag, ob Warenkorb A oder B vom Prüfling verwendet werden muss. • Erstellung der Menüs durch die Prüflinge für Warenkorb A und B unter Beachtung der Pflicht- und Wahlbestandteile
Menü:	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfling muss seine beiden selbst festgelegten Menüs (für Warenkorb A und B) aufschreiben und 7 Kalendertage vor dem Kochen per E-Mail der IHK schicken. • IHK bestellt benötigten Waren. Warenanforderung durch Prüfling nicht nötig.
Arbeitsablaufplan:	<ul style="list-style-type: none"> • Am Tag der praktischen Prüfung muss Prüfling einen Arbeitsablaufplan für sein Drei-Gänge-Menü erstellen. • Prüfungszeit 45 Minuten
Anrichtezeiten:	<ul style="list-style-type: none"> • Präsentation Vorspeise: 3 Stunden 30 Minuten • Präsentation Hauptgang: 4 Stunden • Präsentation Dessert: 4 Stunden 20 Minuten
Fallbezogenes Fachgespräch	<ul style="list-style-type: none"> • NACH dem Erstellen des Arbeitsablaufplans für ein Drei-Gänge-Menü • Fachgespräch über die Menüplanung • Prüfungszeit 15 Minuten
Bewertung	<ul style="list-style-type: none"> • Bewertet werden <ul style="list-style-type: none"> ○ nur der Arbeitsablaufplan, ○ und die im Fachgespräch erbrachten Leistungen ○ und die Arbeitsaufgabe (Kochen)
Prüfungsablauf	<ol style="list-style-type: none"> 1. Arbeitsablaufplan schreiben 2. Fallbezogenes Fachgespräch 3. Die-Gänge-Menü zubereiten und anrichten