



Koch/Köchin

Prüfungsinformation (Quelle BIBB)

Prüfungsablauf Zwischenprüfung



Prüfungszeitpunkt:

Die Zwischenprüfung soll nach dem ersten Ausbildungsjahr stattfinden.

Prüfungsinhalt:

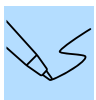
Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf

1. die im Ausbildungsrahmenplan für die ersten zwölf Monate genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie
2. den im Berufsschulunterricht zu vermittelndem Lehrstoff, soweit er den im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten entspricht.

Prüfungsablauf:

In der Zwischenprüfung soll der Prüfling **innerhalb von zwei Stunden eine praktische Aufgabe bearbeiten** und zeigen, dass er

1. Arbeitsschritte planen
2. Arbeitstechniken anwenden und
3. Produkte präsentieren kann



1. Arbeitsschritte planen

- Der Prüfling muss aus einem Warenkorb eine einfache Speisenzubereitung planen und ein Arbeitsablaufplan erstellen.
- Der Warenkorb enthält Lebensmittel, die bei der Planung verwendet werden müssen und Lebensmittel, die darüber hinaus verwendet werden können.
- Außerdem sind Fragen aus den Bereichen der Lebensmittelhygiene, der Ernährungslehre oder des Unfallschutzes zu lösen.



.



2. Arbeitstechniken anwenden

Die unter Punkt 1 geplante Speise wird nun vor- und zubereitet. Dabei wird insbesondere die Einhaltung der Hygienevorschriften, die Organisation des Arbeitsplatzes, die Umsetzung der geplanten vor- und zubereitenden Arbeitsschritte und der Geschmack der Speisen bewertet.



3. Produkte präsentieren

Im Rahmen eines gastorientierten Gespräches werden die zubereiteten Speisen dem Prüfungsausschuss präsentiert.

Die Prüfungszeit beträgt 120 Minuten.



Koch/Köchin

Prüfungsinformation (Quelle BIBB)

Prüfungsablauf Abschlussprüfung



Prüfungszeitpunkt:

Die Abschlussprüfung findet am Ende der Berufsausbildung statt.

Prüfungsinhalt:

Die Abschlussprüfung erstreckt sich auf

1. die im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie
2. den im Berufsschulunterricht zu vermittelndem Lehrstoff, soweit er den im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten entspricht.

Prüfungsbereich:

Die Abschlussprüfung besteht aus einem schriftlichen und einen praktischen Prüfungsteil



Der **schriftliche Teil** ist bundesweit. Folgende Fächer werden geprüft:

- | | |
|--------------------------------|---------------------------|
| ■ Technologie | (Prüfungszeit 90 Minuten) |
| ■ Warenwirtschaft | (Prüfungszeit 60 Minuten) |
| ■ Wirtschafts- und Sozialkunde | (Prüfungszeit 60 Minuten) |



Im **praktischen Teil** muss der Prüfling in insgesamt höchstens sechs Stunden

- nach einem vorgegebenen Warenkorb **ein dreigängiges Menü für sechs Personen** zubereiten und präsentieren sowie ein gastorientiertes Gespräch führen.
- Er soll dabei einen Arbeitsablaufplan erstellen und zeigen, dass er Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich und ökologisch einsetzen, Sicherheit und Gesundheitsschutz sowie Hygiene bei der Arbeit berücksichtigen und Gäste beraten kann.



Der Prüfling hat eine **Arbeitsaufgabe** durchzuführen.

Gegenstand der Arbeitsaufgabe ist

- die Planung, die Zubereitung und das Anrichten eines **Drei-Gänge-Menüs für sechs Personen**.
- Der Prüfling erhält **vier Wochen vor der praktischen Prüfung** seine Einladung inklusive Warenkorb und Ergänzungsliste per Mail.
- Anhand des Warenkorbes erarbeitet der Prüfling ein Menüvorschlag und bringt diesen zur Prüfung mit.

Prüfungsablauf

- Zunächst muss der Prüfling **einen Arbeitsablaufplan** für ein Drei-Gänge-Menü mit dem ausgewählten Warenkorb erstellen. (Prüfungszeit 30 Minuten)
- Danach wird mit ihm ein **Gastorientiertes Gespräch** geführt (**Prüfungszeit höchstens 15 Minuten**). Die Menüplanung muss am Prüfungstag schriftlich vorliegen.
- Anschließend muss der Prüfling das **Drei-Gänge-Menü zubereiten und anrichten**.
- **Die Prüfungszeit beträgt insgesamt sechs Stunden.**



Bewertet werden in der praktischen Abschlussprüfung die Menüplanung, der Arbeitsablaufplan, das Gastorientierte Gespräch und die Arbeitsaufgabe.



Die Abschlussprüfung ist bestanden,

wenn die Prüfungsleistungen – auch unter Berücksichtigung einer mündlichen Ergänzungsprüfung nach § 17 – wie folgt bewertet worden sind:

1. in der praktischen und schriftlichen Prüfung mit mindestens „ausreichend“ und
2. in keinem Prüfungsbereich mit „ungenügend“.

Die Bewertungen der einzelnen Prüfungsbereiche sind wie folgt zu gewichten:

- | | |
|----------------------------------|--------------------|
| ■ „Technologie“ | mit 16,67 Prozent, |
| ■ „Warenwirtschaft“ | mit 16,67 Prozent, |
| ■ „Wirtschafts- und Sozialkunde“ | mit 16,67 Prozent, |
| ■ „Praktische Prüfungsaufgabe“ | mit 50 Prozent. |