Koch/Köchin (VO neu)

Prüfungsinformation Gestreckte Abschlussprüfung Teil 2 (Quelle: Bibb)

Prüfungsablauf Abschlussprüfung Teil 2

Prüfungszeitpunkt:

Die Abschlussprüfung Teil 2 findet am Ende der Berufsausbildung statt.

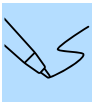
Prüfungsinhalt:

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 Teil 2 besteht aus einem schriftlichen und einen praktischen Prüfungsteil.



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

- Produkte, Lagerhaltung und Warenwirtschaft (Prüfungszeit 90 Minuten)
- Technologie, Gästeinformation und Arbeiten im Team (Prüfungszeit 60 Minuten)
- Wirtschafts- und Sozialkunde (Prüfungszeit 60 Minuten)

Im **praktischen Teil** hat der Prüfling 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 mit einer gefrorenen oder einer gebackenen Komponente zuzubereiten und anzurichten,
- die Menükunde zu berücksichtigen,
- die Verkaufsfähigkeit der zubereiteten Speisen und Gerichte sicherzustellen,
- die Hygieneanforderungen insbesondere an Lebensmittel mit speziellen Hygieneanforderungen und an Geräte zu beachten,
- die zeitlichen Vorgaben einzuhalten,
- nachhaltig mit Lebensmitteln, Arbeitsmaterialien, Energie und Wasser umzugehen,
- Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich und ökologisch einzusetzen sowie
- die Sicherheit und den Gesundheitsschutz bei der Arbeit zu berücksichtigen.

Der Prüfling hat eine **Arbeitsaufgabe** durchzuführen.

Gegenstand der Arbeitsaufgabe ist

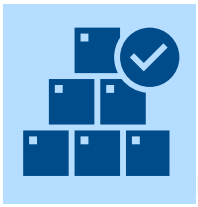
- die Planung, die Zubereitung und das Anrichten eines **Drei-Gänge-Menüs für sechs Personen**.
- Der Prüfling erhält **14 Tage vor** der praktischen Prüfung **zwei Warenkörbe** inklusive Ergänzungsliste.
- Jeder Warenkorb enthält die Lebensmittel, die am Prüfungstag für das Drei-Gänge-Menü zur Verfügung stehen.
- Für **beide Warenkörbe** muss der Prüfling **je eine Menüplanung** für den Prüfungstag vorbereiten und zur Prüfung mitbringen. Nur ein Warenkorb wird geprüft.

Prüfungsablauf

- Am Prüfungstag erfährt der Prüfling welcher Warenkorb geprüft wird.
- Zunächst muss der Prüfling **einen Arbeitsablaufplan** für ein Drei-Gänge-Menü mit dem ausgewählten Warenkorb erstellen. (Prüfungszeit 45 Minuten)

- Danach wird mit ihm ein **fallbezogenes Fachgespräch über die Menüplanung** geführt **(Prüfungszeit höchstens 15 Minuten)**. Die Menüplanung sollte am Prüfungstag schriftlich vorliegen.
- Anschließend muss der Prüfling das **Drei-Gänge-Menü zubereiten und anrichten.**
- Die Prüfungszeit beträgt insgesamt sechs Stunden.

Bewertet werden bei der praktischen Prüfung der Arbeitsablaufplan, die im Fachgespräch erbrachten Leistungen und die Arbeitsaufgabe.



Die Abschlussprüfung ist bestanden,

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

1. im Gesamtergebnis von Teil 1 und Teil 2 mit mindestens „ausreichend“,
2. im Ergebnis von Teil 2 mit mindestens „ausreichend“,
3. in mindestens drei Prüfungsbereichen von Teil 2 mit mindestens „ausreichend“ und
4. in keinem Prüfungsbereich von Teil 2 mit „ungenügend“.

Die Bewertungen der einzelnen Prüfungsbereiche der Abschlussprüfungen Teil 1 und Teil 2 sind wie folgt zu gewichten:

- „Zubereiten von einfachen Gerichten“ (GAP 1) mit 25 Prozent,
- „Planen, Zubereiten und Präsentieren eines Drei-Gänge-Menüs“ mit 35 Prozent,
- „Produkte, Lagerhaltung und Warenwirtschaft“ mit 15 Prozent,
- „Technologie, Gästeinformation und Arbeiten im Team“ mit 15 Prozent
- „Wirtschafts- und Sozialkunde“ mit 10 Prozent.