



Fachkraft Küche

Prüfungsinformation Zwischenprüfung (Quelle BIBB)

Prüfungsablauf Zwischenprüfung



Prüfungszeitpunkt:

Die Zwischenprüfung findet im dritten Ausbildungshalbjahr statt.

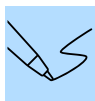
Prüfungsinhalt:

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.

Prüfungsbereich:

Die Zwischenprüfung findet im **Prüfungsbereich „Küchentechnische Praxis“** statt und besteht aus einem schriftlichen und einem praktischen Teil.



Der **schriftliche Teil** ist bundesweit. Der Prüfling hat nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. Listen für den Waren- und den Materialbedarf zu erstellen,
2. die Arbeitsschritte zu planen und
3. den Arbeitsplatz einzurichten.

Die Aufgaben sind praxisbezogen. **Die Prüfungszeit beträgt 45 Minuten.**



Im **praktischen Teil** hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

- Salate, Eierspeisen oder einfache Gemüsegerichte zuzubereiten und anzurichten,
- vor der Zubereitung die Arbeitsschritte zu planen,
- den Arbeitsplatz einzurichten,



- Arbeitstechniken und Schnitttechniken anzuwenden und
- die Hygieneanforderungen zu beachten.

Der Prüfling hat eine Arbeitsprobe durchzuführen. Die Prüfungszeit beträgt 90 Minuten.

Bei der Ermittlung des Ergebnisses für den Prüfungsbereich sind die Bewertungen wie folgt zu gewichten:

Die Bewertung für den ersten Teil mit 20 Prozent und die Bewertung für den zweiten Teil mit 80 Prozent.