



Koch/Köchin (VO neu)

Prüfungsinformation Gestreckte Abschlussprüfung Teil 1 (Quelle: Bibb)

Prüfungsablauf Abschlussprüfung Teil 1



Prüfungszeitpunkt:

Die Abschlussprüfung Teil 1 soll im vierten Ausbildungshalbjahr stattfinden.

Prüfungsinhalt:

Die Abschlussprüfung Teil 1 erstreckt sich auf

1. die im Ausbildungsrahmenplan für die ersten 18 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 Abschlussprüfung Teil 1 findet im **Prüfungsbereich „Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten“** statt. Die Prüfung besteht aus einem schriftlichen und einem praktischen Teil.



Der **schriftliche Teil** ist bundesweit. Folgendes Fach wird geprüft:

- Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten (Prüfungszeit 60 Minuten)



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

- als Vorspeise einen Salat oder eine einfache Suppe für vier Personen zuzubereiten und anzurichten,



- ein einfaches Hauptgericht mit Schlachtfleisch, Hausgeflügel oder Fisch, mit einer Soße, mit einer Gemüsebeilage und mit einer Sättigungsbeilage für vier Personen zuzubereiten und anzurichten,
- vor der Zubereitung die Arbeitsschritte zu planen und einen Arbeitsablaufplan stichpunktartig zu erstellen,
- die Arbeitsabläufe zu strukturieren und Maßnahmen zur Arbeitsorganisation zu ergreifen,
- Arbeits- und Schnitttechniken auszuwählen und anzuwenden,
- Geräte und Maschinen einzusetzen,
- verschiedene Garverfahren anzuwenden,
- die Verkaufsfähigkeit der zubereiteten Speisen und Gerichte sicherzustellen,
- die Hygieneanforderungen zu beachten,
- wirtschaftlich mit Lebensmitteln, Arbeitsmaterialien, Energie und Wasser umzugehen
- die zeitlichen Vorgaben einzuhalten.



Der Prüfling hat eine **Arbeitsaufgabe** durchzuführen.

Gegenstand der Arbeitsaufgabe ist

- die Planung, die Zubereitung und das Anrichten eines **Zwei-Gänge-Menüs für vier Personen**.
- Der Prüfling erhält **14 Tage vor der praktischen Prüfung** seine Einladung inklusive Warenkorb und Ergänzungsliste per Mail.

Prüfungsablauf

- Der Prüfling wird gebeten zur Prüfung seine vorbereitete **Menü- und Arbeitsplanung als Gedankenstütze mitzubringen** und eine Kopie dem Prüfungsausschuss zu übergeben. Die Menü- und Arbeitsplanung wird nicht bewertet.
- Nach **Zubereitung und Anrichten des zwei-Gänge Menüs für vier Personen** wird mit dem Prüfling ein **auftragsbezogenes Fachgespräch** über die Arbeitsaufgabe geführt.
- **Die Prüfungszeit beträgt inklusive Fachgespräch insgesamt vier Stunden.** Das auftragsbezogene Fachgespräch dauert höchstens 15 Minuten.



Bewertet werden in der praktischen Prüfung nur die Arbeitsaufgabe und die im Fachgespräch erbrachten Leistungen.



Bei der Ermittlung des Ergebnisses für den Prüfungsbereich „**Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten**“ sind die Bewertungen wie folgt zu gewichten:

- Schriftlicher Teil mit 30 Prozent,
- Praktischer Teil mit 70 Prozent,

Das Ergebnis der Abschlussprüfung Teil 1 geht mit 25 Prozent in das Endergebnis ein.