



Fachkraft Küche

Prüfungsinformation Abschlussprüfung (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:

- | | |
|--|---------------------------|
| ■ Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten | (Prüfungszeit 60 Minuten) |
| ■ Produkte und Lagerhaltung | (Prüfungszeit 90 Minuten) |
| ■ Wirtschafts- und Sozialkunde | (Prüfungszeit 60 Minuten) |

Der Prüfungsbereich „**Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten**“ besteht aus einem schriftlichen und einem praktischen Prüfungsteil.



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

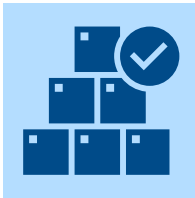
- Der Prüfling wird gebeten zur Prüfung seine vorbereitete **Menü- und Arbeitsplanung als Gedankenstütze mitzubringen** und eine Kopie dem Prüfungsausschuss zu übergeben. Die Menü- und Arbeitsplanung wird nicht bewertet.
- Nach **Zubereitung und Anrichten des zwei-Gänge Menüs für vier Personen** wird 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 Abschlussprüfung nur die Arbeitsaufgabe und die im Fachgespräch erbrachten Leistungen.

Die Bewertungen der einzelnen Prüfungsbereiche sind wie folgt zu gewichten:

- | | |
|--|-----------------|
| ■ „Zubereiten von einfachen Gerichten“ | mit 70 Prozent, |
| ■ „Produkte und Lagerhaltung“ | mit 20 Prozent, |
| ■ „Wirtschafts- und Sozialkunde“ | mit 10 Prozent. |



Die Abschlussprüfung ist bestanden,

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

1. im Gesamtergebnis mit mindestens „ausreichend“,
2. in mindestens zwei Prüfungsbereichen mit mindestens „ausreichend“ und
3. in keinem Prüfungsbereich mit „ungenügend“.