

Abschlussprüfung Sommer 2024 Praktischer Prüfungsbereich Teil 1 “Koch/Köchin“

Arbeitsaufträge

I “Zubereiten einfacher Speisen und Gerichte“

und

II. “Auftragsbezogenes Fachgespräch“

Arbeitsauftrag I: Erstellen Sie aus dem Warenkorb ein 2 – Gang - Menü für vier Personen aus Vorspeise und Hauptgang.
Die Anrichteweise: Tellergericht

Auf der Grundlage des bekanntgegebenen Warenkorbes können Sie einen Arbeitsablaufplan erstellen, am Prüfungstag mitbringen und als Hilfsmittel für die Zubereitung der Vorspeise und des Hauptgerichtes verwenden. Die Erstellung des Arbeitsablaufplanes ist lt. Verordnung freiwillig.

Beachten Sie die Pflichtbestandteile!

Bitte beachten Sie:

Der Warenkorb besteht aus Pflicht-Bestandteilen (Ware muss im Menü verarbeitet werden) und Wahl-Bestandteilen (Ware kann kreativ im Menü eingearbeitet werden)

Es dürfen nur Waren, die im Warenkorb aufgeführt sind, verwendet werden.

Arbeitsauftrag II: Nach der Durchführung der Arbeitsaufgabe (Arbeitsauftrag I) wird ein auftragsbezogenes Fachgespräch über die Arbeitsaufgabe geführt.

Das auftragsbezogene Fachgespräch dauert höchstens 15 Minuten.

Prüfungsdauer der einzelnen Prüfungsbereiche der praktischen Abschlussprüfung Teil 1:

- | | |
|--|-----------------|
| 1. Vorbereitung (Warenkorb zusammenstellen): | 30 Min. |
| 2. Praktische Kochprüfung: | gesamt 135 Min. |
| - Abgabe Vorspeise: nach 120 Min. | |
| - Abgabe Hauptgang: nach weiteren 15 Min. | |
| 3. Küche aufräumen | gesamt 45 Min. |
| 4. Auftragsbezogenes Fachgespräch: | 15 Min. |