



# NEUORDNUNG DER HOTEL- UND GASTRONOMIEBERUFE

Fachkraft Küche

# WICHTIGE ALLGEMEINE INFORMATIONEN

## Grundlage

- Verordnung des jeweiligen Berufes (Was ist z.B. Bestandteil der Ausbildung und der jeweiligen Prüfung)
- Sachliche und zeitliche Gliederung des jeweiligen Berufes (Was sollte ich wann „lernen“ oder beigebracht bekommen – was muss ich am Ende „können“)

## Ausbildungsvertrag

- Wird bei der IHK zur Eintragung eingereicht
- IHK prüft diesen
- Über die Eintragung erhält der Prüfling eine Eintragungsbestätigung – erst dann kann der Auszubildende für die Prüfungen „eingeplant“ werden!!!
- Eintragungsbestätigung nennt vorgesehene Prüfungstermine!

# ALLGEMEINER PRÜFUNGSABLAUF

## Anmeldung zur Prüfung

- Wird ca. 4-6 Wochen VOR dem Anmeldeschluss an den Betrieb gesendet!
- Azubi und Ausbilder / Chef müssen unterschreiben
- Anmeldung muss rechtzeitig – also bis zum Anmeldeschluss – an die IHK zurück gesendet werden!!
- Besonderheiten den Prüfling betreffend müssen spätestens bis zum Anmeldeschluss „angemeldet“ werden (z.B. Schwangerschaft, Nachteilsausgleich etc.)

# ALLGEMEINER PRÜFUNGSABLAUF

## Zulassung zur Prüfung

- Rechtlich wichtiger Schritt – nur beim Teil 1 und der Abschlussprüfung
- Prüfling erfüllt alle Zulassungsvoraussetzungen nach § 43 BBiG
  - Prüfling hat die Ausbildungsdauer zurückgelegt oder Ausbildungsvertrag endet nicht später als zwei Monate nach dem Prüfungstermin,
  - hat an vorgeschriebenen Zwischenprüfungen teilgenommen sowie einen vom Ausbilder und Auszubildenden unterzeichneten Ausbildungsnachweis nach § 13 Satz 2 Nummer 7 vorgelegt (=Berichtsheft) und
  - Das Berufsausbildungsverhältnis ist in das Verzeichnis der Berufsausbildungsverhältnisse eingetragen (bei der IHK – siehe oben)

# ALLGEMEINER PRÜFUNGSABLAUF

## Einladung zur Prüfung

- Wird rechtzeitig an den Betrieb gesendet (wegen der Freistellung für die verschiedenen Prüfungsteile)
- Hinweis auf Hilfsmittel und / oder Kleidung aufgeführt
- Immer ist der Ort, das Datum und die Uhrzeit der Prüfung aufgeführt
  - Persönliche Einladung ist ausschlaggebend!  
(Bitte nicht an den Prüfungsort der Kollegen fahren!)
  - IHK, bei welcher der Vertrag eingetragen ist, ist zuständig!

# AUSBILDUNGSGEHALT FACHKRAFT KÜCHE

	Erstes Ausbildungsjahr (+ integrativ zu vermittelnde Inhalte + Hygiene)	
1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern	4 Wochen
2	Annahme und Einlagerung von Waren	4 Wochen
3	Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisenzubereitung sowie Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln	10 Wochen
4	Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche	8+2 Wochen
5	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in Service und Wirtschaftsdienst	4 Wochen
6	Zubereitung von Salaten, Eierspeisen und einfachen Speisen und Gerichten aus pflanzlichen Nahrungsmitteln und aus Pilzen	10+2 Wochen
7	Anrichten und Garnieren von kalten Gerichten, von Süßspeisen und von Desserts	4 Wochen

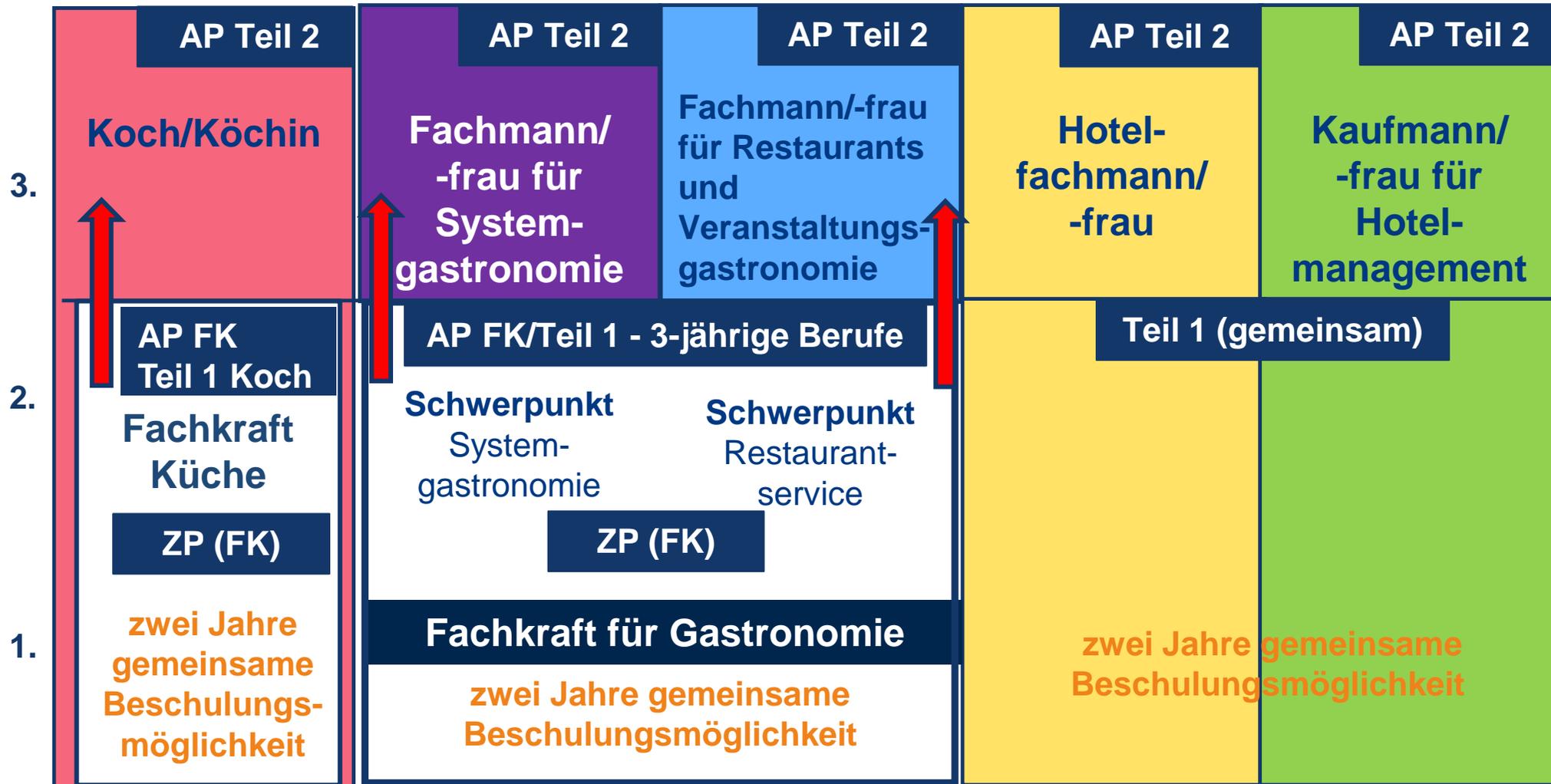
\* einige der Lernziele werden erst im zweiten Ausbildungsjahr vermittelt

# AUSBILDUNGSGEHALT FACHKRAFT KÜCHE

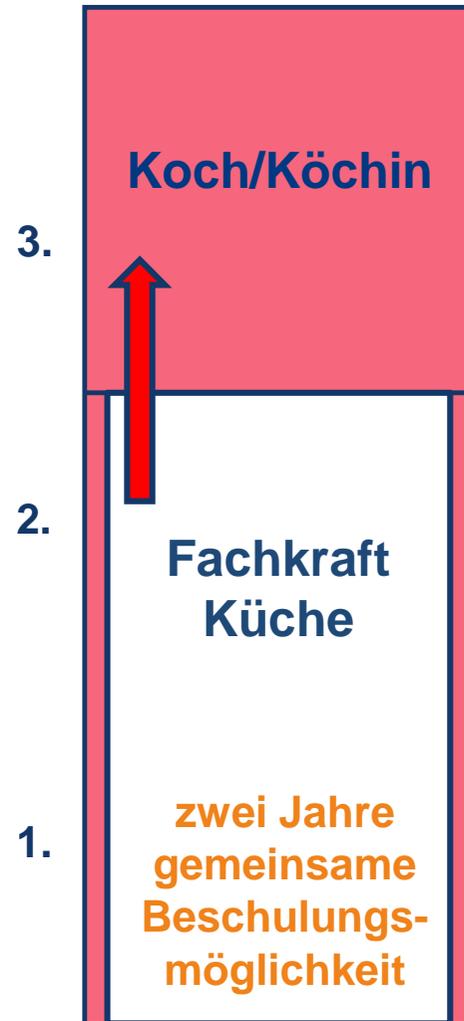
	Zweites Ausbildungsjahr (+ integrativ zu vermittelnde Inhalte)	
8	Zubereitung von einfachen Suppen, Soßen und Eintöpfen	4+16 Wochen
9	Zubereitung von Sättigungsbeilagen	14 Wochen
10	Zubereitung von einfachen Fleisch- und Fischgerichten	18 Wochen

\* einige der Lernziele werden im ersten Ausbildungsjahr vermittelt

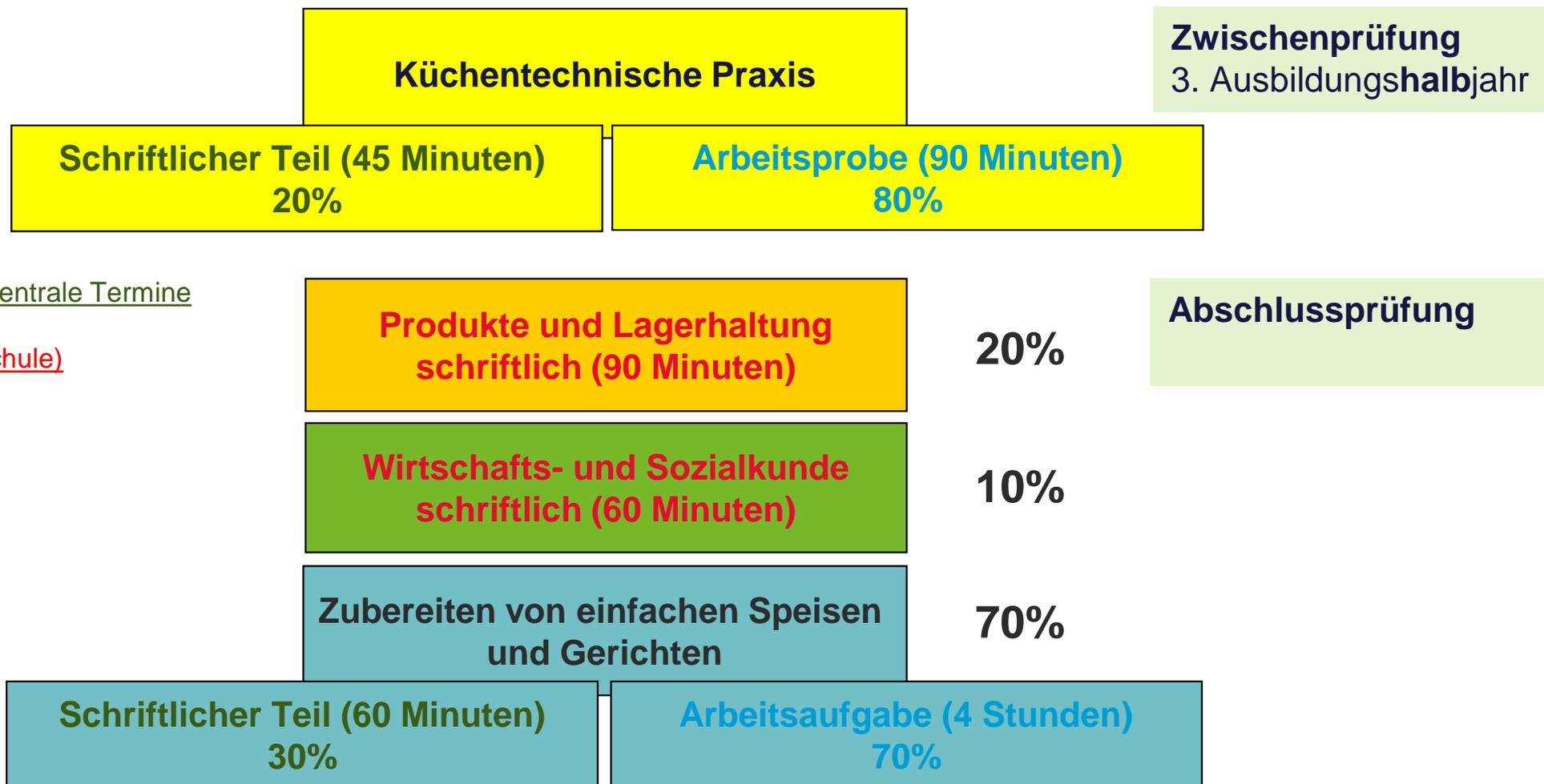
# STRUKTUR DER AUSBILDUNGSBERUFE



# STRUKTUR DER AUSBILDUNGSBERUFE



# PRÜFUNGSSTRUKTUR FACHKRAFT KÜCHE



# ZP: KÜCHENTECHNISCHE PRAXIS

**Schriftlicher Teil (45 Minuten) – Multiple Choice Aufgaben – 20%**  
**Bundeseinheitlicher Termin! März und September**

- Listen für den Waren- und den Materialbedarf erstellen
- die Arbeitsschritte planen
- den Arbeitsplatz einrichten

**Praktischer Teil (90 Minuten) – Arbeitsprobe – 80%**  
**Termin wird von zuständiger IHK festgelegt**

- Salate, Eierspeisen oder einfache Gemüsegerichte zubereiten und anrichten – nach vorgegebenem einfachem Rezept  
Beispiel: mit Gemüse gefüllter Pfannkuchen

# AP: BERUFSSCHULE

## Schriftliche Prüfung in der Schule

Termine stehen im Blockplan – kommen vom Kultusministerium

- 2 Tage Prüfung in der Berufsschule
- Produkte und Lagerhaltung (90 min)
- Wirtschafts- und Sozialkunde (60 min)
- Deutsch (Note wird der IHK nicht gemeldet)
- Gemeinschaftskunde (Note wird der IHK nicht gemeldet)

Das Schulzeugnis wird dem Prüfling zugeschickt! **Bitte IMMER zur IHK-Prüfung kommen, auch wenn im Schulzeugnis „nicht bestanden“ steht!**

# AP:

## ZUBEREITEN VON EINFACHEN SPEISEN UND GERICHTEN

### **Schriftliche Aufgabenstellung (60 Minuten) – 30%** **Bundeseinheitlicher Termin April oder November**

- Lebensmittel ihren Verwendungsmöglichkeiten zuordnen und die Zubereitungsmöglichkeiten der Lebensmittel erläutern
- die Arbeitsabläufe planen
- einfache Speisen und Gerichte unter Verwendung verschiedener Garverfahren zubereiten und anrichten
- bei der Zubereitung und beim Anrichten von einfachen Speisen und Gerichten die Vorschriften für die Produkt-, Personal- und Betriebshygiene beachten
- bei der Zubereitung und beim Anrichten von einfachen Speisen und Gerichten Maßnahmen für Umweltschutz, Nachhaltigkeit, Ressourcenschonung, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz ergreifen
- den Umgang mit Gästen sowie mit Kollegen und Kolleginnen zu beschreiben.

# AP:

## ZUBEREITEN VON EINFACHEN SPEISEN UND GERICHTEN

**Praktische Prüfung (4 Stunden) – 70%**

**Termin wird von der zuständigen IHK festgelegt**

- Vorspeise: einen Salat oder eine einfache Suppe für vier Personen zubereiten und anrichten
- ein einfaches Hauptgericht mit Soße, einer Gemüsebeilage und einer Sättigungsbeilage für vier Personen zubereiten und anrichten
- Danach auftragsbezogenes Fachgespräch über die Arbeitsaufgabe
- Ein Warenkorb mit Pflicht- und Wahlkomponenten wird 14 Kalendertage vor der Prüfung **dem Prüfling** per Mail zur Verfügung gestellt.

# IHRE ANSPRECHPARTNER

## IHK Südlicher Oberrhein

**Anette Stetter**  
Ausbildungsberatung

Tel.: 0761 3858 170  
anette.stetter@freiburg.ihk.de

## IHK Südlicher Oberrhein

**Christine Richmann**  
Ausbildungsprüfungen

Tel.: 07821 2703 654  
hoga.pruefungen@freiburg.ihk.de

**Julian Kern**  
Ausbildungsprüfungen

Tel. 07821 2703 634  
hoga.pruefungen@freiburg.ihk.de

## IHK Südlicher Oberrhein

**Judith Hoferer**  
Verträge

Tel.: 07821 2703 625  
judith.hoferer@freiburg.ihk.de