

Merkblatt für Fachkraft Küche: Zwischen- und Abschlussprüfung: Übersicht praktische Prüfung

Fachkraft Küche Zwischenprüfung Prüfungsbereich „Küchentechnische Praxis“

Menü:

- Kochen für 4 Personen
- Es müssen Salate, Eierspeisen oder einfache Gemüsegerichte zubereitet und angerichtet werden.
- Am Prüfungstag wird den Prüflingen gesagt, was gekocht werden muss.
- IHK kauft die Lebensmittel ein

Prüfungszeit insgesamt: 90 Minuten

Fachkraft Küche Abschlussprüfung Prüfungsbereich „Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten“

Abschlussprüfung Fachkraft Küche in „Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten“ ist identisch mit Abschlussprüfung Teil 1 der Abschlussprüfung Koch.

Menü:

- Zwei-Gänge-Menü für vier Personen
- Erster Gang: EIN Salat oder EINE einfache SUPPE
- Zweiter Gang muss aus
 - EINFACHEM Hauptgericht mit Schlachtfleisch, Hausgeflügel oder Fisch
 - EINER Soße
 - EINER Gemüsebeilage
 - und EINER Sättigungsbeilage bestehen.

Fachgespräch:

- Nach dem Kochen, auftragsbezogenes Fachgespräch, Prüfungszeit höchstens 15 Minuten

Warenkorb:

- 14 Kalendertage vor Prüfung Versand Warenkorb (= 1 Liste) mit Wahl- und Pflichtbestandteilen
- Pflichtbestandteile kauft die IHK ein, Wahlbestandteile müssen die Auszubildenden selbst mitbringen

Arbeitsablaufplan:

- Auszubildende **können einen Arbeitsablaufplan erstellen** und am Prüfungstag mitbringen (freiwillig!)

Prüfungszeit insgesamt: 4 Stunden

Merkblatt für Koch/Köchin: Abschlussprüfung Teil 1 und Teil 2: Übersicht praktische Prüfung

Koch Abschlussprüfung Teil 1

Prüfungsbereich „Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten“

Abschlussprüfung Fachkraft Küche in „Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten“ ist identisch mit Abschlussprüfung Teil 1 der Abschlussprüfung Koch.

Arbeitsablaufplan:

- Auszubildende können einen Arbeitsablaufplan erstellen und am Prüfungstag mitbringen (freiwillig!)

Menü:

- Zwei-Gänge-Menü für vier Personen
- Erster Gang: EIN Salat oder EINE einfache SUPPE
- Zweiter Gang muss aus
 - EINFACHEM Hauptgericht mit Schlachtfleisch, Hausgeflügel oder Fisch
 - EINER Soße
 - EINER Gemüsebeilage
 - und EINER Sättigungsbeilage bestehen.
- Auszubildende bekommen am Prüfungstag mitgeteilt was sie kochen müssen

Fachgespräch:

- Nach dem Kochen, auftragsbezogenes Fachgespräch, Prüfungszeit höchstens 15 Minuten

Warenkorb:

- 14 Kalendertage vor Prüfung Versand Warenkorb (= 1 Liste) mit Wahl- und Pflichtbestandteilen
- Pflichtbestandteile kauft die IHK ein, Wahlbestandteile müssen die Auszubildenden selbst mitbringen

Prüfungszeit insgesamt: 4 Stunden

Koch Abschlussprüfung Teil 2

Prüfungsbereich „Planen, Zubereiten und Präsentieren eines 3-Gänge-Menüs“

Arbeitsablaufplan:

- Arbeitsablaufplan mit gewähltem Warenkorb (A oder B) erstellen (45 Minuten)

Fachgespräch:

- Fallbezogenes Fachgespräch über Menüplanung nach dem Schreiben des Arbeitsablaufplanes (höchstens 15 Minuten)

Menü:

- Drei-Gänge-Menü für sechs Personen
- Erster Gang: Eine warme ODER kalte Vorspeise ODER eine Suppe
- Zweiter Gang:
 - Hauptgericht aus Schlachtfleisch ODER Wild ODER Hausgeflügel ODER Fisch zum Auslösen bzw. Filetieren und,
 - aus EINER gezogenen Soße,
 - ZWEI Gemüsebeilagen (verschiedene Garverfahren)
 - und EINE Sättigungsbeilage
- Dritter Gang:
 - Ein Dessert mit EINER Cremespeise und mit EINER gefrorenen ODER einer gebackenen Komponente

Warenkorb:

- 14 Kalendertage vor Prüfung Versand Warenkorb A und B jeweils mit Wahl- und Pflichtbestandteilen
- Prüfling erfährt am Prüfungstag, ob Warenkorb A oder B gekocht wird.
- Wer die benötigten Lebensmittel (Pflicht- und Wahlbestandteile) einkauft, wird kurzfristig festgelegt. Evtl. übernimmt die IHK den Einkauf der Pflichtbestandteile, die Wahlbestandteile müssen die Auszubildenden selbst mitbringen

Prüfungszeit insgesamt: 6 Stunden