

Prüfungshinweise im Beruf „Koch/Köchin“ – VO 2022

Abschlussprüfung Teil 1:

Schriftlicher Teil

Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten	Dauer: 60 Minuten / Prüfungsort: IHK
--	--------------------------------------

Praktischer Teil

Arbeitsaufgabe:	Planung, Zubereitung und Anrichten einer Vorspeise und eines Hauptgerichtes für <u>vier Personen</u> .
Vorspeise:	Einen Salat oder eine einfache Suppe.
Hauptgericht:	Einfaches Hauptgericht mit Schlachtfleisch, Hausgeflügel <u>oder</u> Fisch, einer Soße, einer Gemüsebeilage <u>und</u> einer Sättigungsbeilage.
Warenkorb:	- 14 Kalendertage vor der praktischen Prüfung sendet IHK einen Warenkorb an die (private) E-Mail-Adresse der Prüflinge. - Der Warenkorb besteht aus einem Pflichtwarenkorb und einem Wahlwarenkorb: - o <u>Pflichtwarenkorb</u>: Die Waren <u>müssen</u> in der angegebenen Menge verwendet werden. - o <u>Wahlwarenkorb</u>: Die Waren <u>können</u> zusätzlich genutzt werden. Die angegebenen Mengen sind Höchstmengen. - o <u>Küchengrundausrüstung</u>: Diese Waren stehen in ausreichender Menge zur Verfügung und <u>können</u> genutzt werden. - Es dürfen keine weiteren Waren mitgebracht werden.
Menüplan:	- Zusammen mit dem Warenkorb erhält der Prüfling eine Vorlage für einen Menüplan. - Der Menüplan <u>muss</u> ausgefüllt zur praktischen Prüfung in gedruckter Form mitgebracht werden.
Arbeitsablaufplan:	- Ein Arbeitsablaufplan <u>kann</u> für die praktische Prüfung vorbereitet und am Prüfungstag mitgebracht werden. - Die Erstellung des Arbeitsablaufplanes ist <u>freiwillig</u>. - Der Arbeitsablaufplan darf als Hilfsmittel für die Zubereitung verwendet werden.
Auftragsbezogenes Fachgespräch:	<u>Nach</u> der Durchführung der Arbeitsaufgabe wird ein auftragsbezogenes Fachgespräch über die Arbeitsaufgabe geführt.
Prüfungszeit:	- Insgesamt: 240 Minuten (4 Stunden) - Zubereitungszeit für das Menü mit Postenaufbau: 225 Minuten - Auftragsbezogenes Fachgespräch: Max. 15 Minuten
Bewertung:	Bewertet werden nur die Arbeitsaufgabe (Kochen) und die im Fachgespräch erbrachten Leistungen (Arbeitsablaufplan und Menü <u>nicht</u>).
Materialkosten:	Die Materialkosten werden dem Ausbildungsbetrieb nach der Prüfung in Rechnung gestellt. Aufgrund der Prüfungsstruktur des Berufs betragen die Kosten pro Prüfungsteilnehmer 80,00 Euro.