

Prüfungshinweise im Beruf „Koch/Köchin“ – VO 2022

Abschlussprüfung Teil 2:

Schriftlicher Teil

Produkte, Lagerhaltung und Warenwirtschaft	Dauer: 90 Minuten / Prüfungsort: Berufsschule
Technologie, Gästeinformation und Arbeiten im Team	Dauer: 90 Minuten / Prüfungsort: Berufsschule
Wirtschafts- und Sozialkunde	Dauer: 60 Minuten / Prüfungsort: Berufsschule

Praktischer Teil

Arbeitsaufgabe:	Planung, Zubereitung und Anrichten eines Drei-Gänge-Menüs für <u>sechs Personen</u> .
Vorspeise:	Eine warme <u>oder</u> kalte Vorspeise <u>oder</u> eine Suppe.
Hauptgericht:	Hauptgericht aus Schlachtfleisch, Wild, Hausgeflügel <u>oder</u> Fisch, einer gezogenen Soße, zwei Gemüsebeilagen (verschiedene Garverfahren) <u>und</u> einer Sättigungsbeilage.
Nachspeise:	Dessert mit einer Cremespeise <u>und</u> einer gefrorenen <u>oder</u> gebackenen Komponente.
Warenkorb:	<ul style="list-style-type: none"> - 14 Kalendertage vor der praktischen Prüfung sendet IHK <u>zwei Warenkörbe</u> (A und B) an die (private) E-Mail-Adresse der Prüflinge. - Die Warenkörbe bestehen aus je einem Pflichtwarenkorb und einem Wahlwarenkorb: <ul style="list-style-type: none"> 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>Küchengrundausstattung</u>: Diese Waren stehen in ausreichender Menge zur Verfügung und <u>können</u> genutzt werden. - Es dürfen keine weiteren Waren mitgebracht werden. - Der Prüfungsausschuss entscheidet am Prüfungstag, ob Warenkorb A oder B vom Prüfling verwendet werden muss.
Menüplan:	<ul style="list-style-type: none"> - Zusammen mit den Warenkörben erhält der Prüfling eine Vorlage für einen Menüplan. - Die Menüpläne (für Warenkorb A und B) <u>müssen</u> ausgefüllt zur praktischen Prüfung in gedruckter Form mitgebracht werden.
Arbeitsablaufplan:	<ul style="list-style-type: none"> - Die Erstellung des Arbeitsablaufplanes erfolgt am Tag der praktischen Prüfung. - Der Arbeitsablaufplan darf als Hilfsmittel für die Zubereitung verwendet werden.
Fallbezogenes Fachgespräch:	<u>Vor</u> der Durchführung der Arbeitsaufgabe wird ein fallbezogenes Fachgespräch über die Menüplanung geführt.
Prüfungszeit:	<ul style="list-style-type: none"> - Insgesamt: 360 Minuten (6 Stunden) - Arbeitsablaufplan: 45 Minuten - Fallbezogenes Fachgespräch: Max. 15 Minuten - Zubereitungszeit für das Menü mit Postenaufbau: 300 Minuten
Bewertung:	Bewertet werden nur der Arbeitsablaufplan, die im Fachgespräch erbrachten Leistungen und die Arbeitsaufgabe (Kochen).
Materialkosten:	Die Materialkosten werden dem Ausbildungsbetrieb nach der Prüfung in Rechnung gestellt. Aufgrund der Prüfungsstruktur des Berufs betragen die Kosten pro Prüfungsteilnehmer 150,00 Euro.