Prüfungsinformationen - Fachkraft Küche

Zwischenprüfung – Küchentechnische Praxis

Die Zwischenprüfung findet im 3. Ausbildungshalbjahr statt und besteht aus zwei Teilen. In der Zwischenprüfung wird die Wahl des Schwerpunktes nicht berücksichtigt.

1. **Schriftlicher Teil (45 min) - Gewichtung 20%**
   Die schriftlichen Aufgaben sind programmiert und bundesweit einheitlich. Der Termin steht bereits ein Jahr im Voraus fest und wird entsprechend veröffentlicht.

   4 Wochen vor dem schriftlichen Termin liegt dem Betrieb die Einladung zur schriftlichen Prüfung vor. Die Teilnahme an der Zwischenprüfung ist Zulassungsvoraussetzung für die Abschlussprüfung.

2. **Praktischer Teil (90 min) – Gewichtung 80%**
   Der Prüfling muss nachweisen, dass er in der Lage ist:
   1. Salate, Eierspeisen oder einfache Gemüsegerichte zuzubereiten und anzurichten,
   2. vor der Zubereitung die Arbeitsschritte zu planen,
   3. den Arbeitsplatz einzurichten,
   4. Arbeitstechniken und Schnitttechniken anzuwenden und
   5. die Hygieneanforderungen zu beachten.

   Arbeitsprobe: Der Prüfling erhält vor Ort ein Rezept und kocht die vorgegebene Speise aus den o.g. Bereichen.

   Der praktische Termin kann vor oder nach dem zentralen schriftlichen Termin stattfinden und wird von der IHK festgelegt. Die Einladung zu diesem Termin liegt dem Betrieb 4 Wochen vorher vor.

Abschlussprüfung

Die Abschlussprüfung findet am Ende der Ausbildung statt und teilt sich in zwei Teile auf.

1. **Schriftliche Prüfung in der Berufsschule**
   Die Einteilung der Prüfungstage und -fächer erhält der Prüfling über den Blockplan und den Klassenlehrer. Beide Fächer werden einzeln gewertet.

   - Produkte und Lagerhaltung (90 min) – **Gewichtung 20%**
   - Wirtschafts- und Sozialkunde (60 min) – **Gewichtung 10%**

2. **Praktische Prüfung „Zubereiten einfacher Speisen“ – Gewichtung gesamt 70%**
   Dieser Prüfungsbereich teilt sich in einen schriftlichen und einen praktischen IHK-Teil auf.

   Schriftlicher Teil (60 min) – Gewichtung 30%
   Der schriftliche Prüfungsteil ist bundeseinheitlich an einem festen Termin. Dieser Teil findet in der IHK statt. 4 Wochen vorher erhält der Prüfling eine Einladung

   Praktischer Teil (4 Stunden) – Gewichtung 70%
   Der Prüfling hat eine Arbeitsaufgabe durchzuführen. Gegenstand der Arbeitsaufgabe ist die Planung, die Zubereitung und das Anrichten einer Vorspeise und eines Hauptgerichtes. Dem Prüfling wird 14 Kalendertage vor dem Prüfungstag **ein** Warenkorb mit Pflichtkomponenten (müssen im Menü bzw. im vorgegebenen Gang verwendet werden) und Wahlkomponenten (können kreativ im Menü verarbeitet werden) bekannt gegeben. Der Prüfling kann (freiwillig) einen Arbeitsablaufplan erstellen, am Prüfungstag mitbringen und als Hilfsmittel verwenden. Nach der Durchführung der Arbeitsaufgabe wird mit dem Prüfling ein auftragsbezogenes Fachgespräch (max. 15 min) geführt.

   Weitere Informationen auf dem Merkblatt Menüerstellung.