Prüfungsinformationen
Koch/Köchin

Abschlussprüfung Teil 1 - „Zubereiten einfacher Speisen“

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 für 4 Personen.

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.
Zunächst geht es in die Küche zum „Einkauf“ und Mise en place und im Anschluss daran wird das 2-Gang-Mneü gekocht. Der erste Gang muss **nach 2 ½ Stunden Kochzeit** angerichtet werden.

Weitere Informationen auf dem Merkblatt Menüerstellung Abschlussprüfung Teil 1, welches mit den Menü-Unterlagen versendet wird.

Abschlussprüfung Teil 2

Das Ergebnis der Teil 1-Prüfung wird mit **25%** gewichtet. Die Abschlussprüfung 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. Alle Fächer werden einzeln gewertet.

   - Produkte, Lagerhaltung und Warenwirtschaft (90 min) – **Gewichtung 15%**
   - Technologie, Gästeinformation und Arbeiten im Team und Warenwirtschaft (90 min) – **Gewichtung 15%**
   - Wirtschafts- und Sozialkunde (60 min) – **Gewichtung 10%**

2. **Praktische Prüfung (Gesamt: 6 Stunden) – Gewichtung 35%**
   Der Prüfling hat eine Arbeitsaufgabe durchzuführen. Gegenstand der Arbeitsaufgabe ist die Planung, Zubereitung und Anrichten einer Vorspeise, eines Hauptganges und einer Nachspeise für 6 Personen.

   Dem Prüfling werden14 Kalendertage vor dem Prüfungstag **zwei** unterschiedliche Warenkörbe, mit jeweils ein bis zwei Pflichtkomponenten (müssen im Menü bzw. im vorgegebenen Gang verwendet werden) pro Gang und Wahlkomponenten (können kreativ im Menü verarbeitet werden) bekannt gegeben. Von den beiden Warenkörben wird vom Prüfungsausschuss ein Warenkorb ausgewählt und dem Prüfling wird zu Beginn der Prüfung mitgeteilt, welchen Warenkorb er verwenden muss.

   Ablauf der Prüfung: Zunächst muss der Prüfling einen Arbeitsablaufplan (45 min) für ein Drei-Gänge-Menü mit dem ausgewählten Warenkorb erstellen. Danach wird mit ihm ein fallbezogenes Fachgespräch (max. 15 min) geführt. Dann geht es in die Küche zum „Einkauf“ und Mise en place und im Anschluss daran wird das Drei-Gang-Menü gekocht. Der erste Gang muss nach **3 Stunden Kochzeit** angerichtet werden.

   Weitere Informationen auf dem Merkblatt Menüerstellung Abschlussprüfung Teil 2, welches mit den Menü-Unterlagen versendet wird.