

Koch/ Köchin

Hinweise zur Abschlussprüfung:

Die Abschlussprüfung gliedert sich in einen schriftlichen und einen praktischen Teil; beide müssen bestanden werden.

Die **schriftliche Abschlussprüfung** umfasst drei Bereiche:

Technologie:

Einsatz von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern; Arbeitsplanung und Arbeitstechniken; Sicherheits- und Gesundheitsschutz; Hygiene- und Umweltschutz; Produkte und Verwendungsmöglichkeiten; Speisenfolge;

Prüfungszeit : 90 Min

Warenwirtschaft:

Bedarfsermittlung, Einkauf, Lagerhaltung; Wareneinsatz und Kalkulation

Prüfungszeit: 60 Min

Wirtschafts- und Sozialkunde:

Allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs- und Arbeitswelt

Prüfungszeit: 60 Min

Eine mündliche Ergänzungsprüfung ist möglich, wenn die Prüfungsleistungen in bis zu zwei Fächern mit der Note mangelhaft bewertet wurde. Der Prüfling stellt hierzu den Antrag. Das Ergebnis dieser mündlichen Prüfung zählt im Verhältnis 1:2 zur schriftlichen Prüfung in diesem Bereich. Ein Fach mit der Note ungenügend kann nicht ausgeglichen werden.

Die **praktische Prüfung:**

Der Prüfling plant nach Zugang des Warenkorbes (ca. 4-6 Wochen vor der prakt. Prüfung) ein Menü mit drei Gängen für 6 Personen.

Am Prüfungstag schreibt der Prüfling einen exakten Arbeitsablaufplan zu seinem Menü, anschließend wird das gastorientierte Gespräch durchgeführt. Das Menü stellt dabei die fachliche Ausgangsbasis dar.

Anschließend wird das Menü zubereitet und präsentiert.

Gewichtung:

Arbeitsvorbereitung zu Zubereitung zu Fertiges Gericht wie 2 : 6 : 2

Alle Angaben ohne Gewähr!