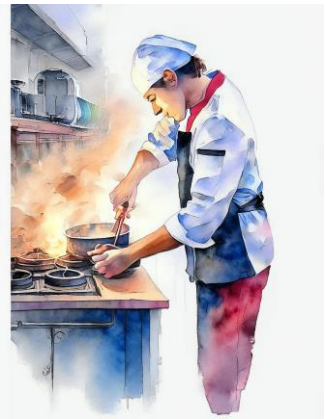
IHK Trier

Prüfungsinformation für Auszubildende

im Beruf Fachkraft Küche



Prüfungsübersicht

	Prüfungsbereich	Dauer	Prüfungsinstrument	Gewichtung
Zwischen-prüfung **Im 3. Ausbildungs-halbjahr**	**Küchentechnische Praxis**	90 Min.	Arbeitsprobe Praktischer Teil (80%)	Keine
		45 Min.	Schriftlicher Teil der Aufgabe (20%)	
Abschluss-prüfung **Am Ende der Ausbildung**	**Produkte und Lagerhaltung**	90 Min.	Schriftliche Prüfung	20 %
	Wirtschafts- und Sozialkunde	60 Min.	Schriftliche Prüfung	10 %
	Zubereitung einfacher Speisen (5 Stunden)	60 Min.	Schriftlicher Teil der Aufgabe (30%)	70%
		240 Min.	Arbeitsaufgabe Praktischer Teil (70%)	

Alle schriftlichen Prüfungsbereiche und Teilbereiche werden mit bundeseinheitlichen Aufgaben an bundeseinheitlichen Prüfungsterminen geprüft.

Die Abschlussprüfung Teil 1 findet am Ende des zweiten Ausbildungsjahres statt.
Die Abschlussprüfung Teil 2 findet an Ende der Ausbildung statt.

Die genauen Termine für schriftliche Prüfungen finden Sie unter: IHK-AkA.de

Alte Prüfungsaufgaben zum Üben können Sie über www.u-form-shop.de bestellen.

IHK Trier

Zwischenprüfung

Küchentechnische Praxis

Der Prüfungsbereich besteht aus zwei Teilen.

Schriftlicher Aufgabenteil:
- Waren und Materialbedarf ermitteln
- Arbeitsschritte planen
- Arbeitsplatz einrichten

Praktischer Aufgabenteil:
Arbeitsprobe
Der Prüfungsausschuss hat eine Auswahl möglicher Rezepturen für einfache Speisen und Gerichte veröffentlicht (IHK-Formularservice). Als einfache Speisen oder Gerichte gelten Salate, Eierspeisen oder einfache Gemüsegerichte.

- **Am Prüfungstag** erhalten die Teilnehmenden ihre Aufgabenstellung auf der Basis einer der Rezepturen, die im Vorfeld veröffentlicht wurden.
- **Die Zutaten** der Rezeptur werden mit der Aufgabenstellung bekanntgegeben.
- Vor der Zubereitung der einfachen Speise oder des Gerichtes ist ein Arbeitsablaufplan zu erstellen.
- Die **vollständige Rezeptur**, mit Angaben zur Zubereitung, wird unmittelbar vor der Zubereitung bereitgestellt
- Die Speise oder das Gericht ist gemäß der Rezeptur **zuzubereiten** und kundengerecht **anzurichten**.
- **Der Prüfungsausschuss bewertet** die Arbeitsplanung, die Vorgehensweise bei der Zubereitung, die Beachtung Hygieneanforderungen, die Anrichteweise und den Geschmack.

Prüfungsinstrumente:

Arbeitsprobe (gesamt)	**90 Minuten (incl. Arbeitsplanung)**
Schriftliche Arbeitsplanung	Richtwert: ca.20 Minuten (vor der Zubereitung)

Rechtliche Vorgaben der Ausbildungsordnung (§9 der AO):
…
(4) Im zweiten Teil hat der Prüfling nachzuweisen, 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.
Der Prüfling hat eine Arbeitsprobe durchzuführen. Die Prüfungszeit beträgt 90 Minuten.
(5) Bei der Ermittlung des Ergebnisses für den Prüfungsbereich sind die Bewertungen wie folgt zu gewichten:
…

IHK Trier

Abschlussprüfung

Zubereitung einfacher Speisen

Schriftlicher Aufgabenteil:

Lebensmittel ihren Verwendungsmöglichkeiten zuordnen und Zubereitungsmöglichkeiten erläutern. Arbeitsabläufe planen, einfache Speisen mit verschiedenen Garverfahren zubereiten und anrichten. Produkt-, Personal- und Betriebshygiene, Umweltschutz, Nachhaltigkeit, Ressourcenschonung, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz. Umgang mit Gästen und Kollegen

Folgende Punkte sind bei der Prüfungsumsetzung der Arbeitsaufgabe zu beachten:

- **Zwei-Gänge-Menü**
  Es wird ein Zwei-Gänge-Menü hergestellt. Das Menü wird von den Teilnehmenden nach einem 14 Kalendertage vor der Prüfung bekanntgegebenen Warenkorb gestaltet. Das Menü wird vor dem Prüfungsbeginn bekanntgegeben. Die Warenanforderung ist rechtzeitig vor der Prüfung elektronisch einzureichen.
- **Freiwillige Arbeitsablaufplan**
  Prüfungsteilnehmer sollten freiwillig einen Arbeitsablaufplan und das Menü mitbringen, welche in der Prüfung genutzt werden können. Die Prüfung startet ohne eine schriftliche Planungsphase.
- **„Auftragsbezogenes Fachgespräch“**
  Prüfungsteilnehmende erklären nach der Arbeitsaufgabe den Prüfenden ihre Vorgehensweise, die fachliche Hintergründe und Lösungsalternativen zur Arbeitsaufgabe. Das auftragsbezogene Fachgespräch hat keinen eigenständigen Inhalt (Inhalt = Arbeitsaufgabe) und die Bewertung erfolgt integrativ mit den praktischen Bewertungskriterien.

Prüfungsinstrumente:

Arbeitsaufgabe (gesamt)	**4 Stunden (incl. Fachgespräch)**
Auftragsbezogenes Fachgespräch	15 Minuten (nach der Arbeitsaufgabe)

Rechtliche Vorgaben der Ausbildungsordnung:

Im zweiten Teil hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. *als Vorspeise einen Salat oder eine einfache Suppe für vier Personen zuzubereiten und anzurichten,*
2. *ein einfaches Hauptgericht mit Schlachtfleisch, Hausgeflügel oder Fisch, mit einer Soße, mit einer Gemüsebeilage und mit einer Sättigungsbeilage für vier Personen zuzubereiten und anzurichten,*
3. *vor der Zubereitung die Arbeitsschritte zu planen und stichpunktartig einen Arbeitsablaufplan zu erstellen,*
4. *die Arbeitsabläufe zu strukturieren und Maßnahmen zur Arbeitsorganisation zu ergreifen,*
5. *Arbeits- und Schnitttechniken auszuwählen und anzuwenden,*
6. *Geräte und Maschinen einzusetzen,*
7. *verschiedene Garverfahren anzuwenden,*
8. *die Verkaufsfähigkeit der zubereiteten Speisen und Gerichte sicherzustellen,*
9. *die Hygieneanforderungen zu beachten,*
10. *wirtschaftlich mit Lebensmitteln, Arbeitsmaterialien, Energie und Wasser umzugehen und*
11. *die zeitlichen Vorgaben einzuhalten.*

Der Prüfling hat eine Arbeitsaufgabe durchzuführen. Gegenstand der Arbeitsaufgabe ist die Planung, die Zubereitung und das Anrichten einer Vorspeise und eines Hauptgerichtes. Dem Prüfling sind 14 Kalendertage vor dem Prüfungstag zwei Listen mit Lebensmitteln für einen Warenkorb bekanntzugeben. Die eine Liste enthält Pflichtbestandteile. Die andere Liste enthält Wahlbestandteile, aus denen der Prüfling nach Bedarf auswählt. Der Warenkorb muss so zusammengestellt sein, dass dem Prüfling verschiedene Zubereitungsvarianten ermöglicht werden. Auf der Grundlage der bekanntgegebenen Listen für den Warenkorb kann der Prüfling einen Arbeitsablaufplan erstellen, am Prüfungstag mitbringen und als Hilfsmittel für die Zubereitung der Vorspeise und des Hauptgerichtes verwenden. Die Erstellung des Arbeitsablaufplans ist freiwillig. Nach der Durchführung der Arbeitsaufgabe wird mit dem Prüfling ein auftragsbezogenes Fachgespräch über die Arbeitsaufgabe geführt. Die Prüfungszeit beträgt insgesamt vier Stunden. Das auftragsbezogene Fachgespräch dauert höchstens 15 Minuten. Bewertet werden nur die Arbeitsaufgabe und die im auftragsbezogenen Fachgespräch erbrachten Leistungen.