

Prüfungsinformation für die Abschlussprüfung

Fachpraktiker/in Küche

Prüfungsstruktur

Abschlussprüfung			
Schriftliche Prüfung			Praktische Prüfung
Technologie	Fachrechnen	Wirtschafts- und Sozialkunde	Praktische Prüfung
Gewichtung			
60 %	20 %	20 %	100 %
50 %			50 %

Ergänzungsprüfungen

Auf Antrag des Prüflings ist die Prüfung in einem der mit schlechter als „ausreichend“ bewerteten Prüfungsbereiche des schriftlichen Teils der Prüfung durch eine mündliche Prüfung von etwa 15 Minuten zu ergänzen, wenn dies für das Bestehen der Prüfung den Ausschlag geben kann. Bei der Ermittlung des Ergebnisses für diesen Prüfungsbereich sind das bisherige Ergebnis und das Ergebnis der mündlichen Ergänzungsprüfung im Verhältnis von 2 : 1 zu gewichten.

Praktische Prüfung

In der praktischen Prüfung soll der Prüfling in insgesamt höchstens sechs Stunden zwei Gerichte für **vier Personen** zubereiten und präsentieren. Hierüber ist ein auftragsbezogenes Fachgespräch von höchstens zehn Minuten zu führen. Der Prüfungsausschuss wählt aus den folgenden Bereichen 2 Gerichte aus:

1. Suppen,
2. einfache Gerichte aus Fleisch, Geflügel oder Fisch,
3. einfache Eiergerichte,
4. einfache Frucht- oder Süßspeisen,
5. fleischlose Gerichte,
6. Gemüse und Sättigungsbeilagen,
7. kalte Platten.

Bei der Durchführung der Arbeitsproben soll der Prüfling zeigen, dass er Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich und umweltbewusst einsetzen sowie Sicherheit, Gesundheitsschutz und Hygiene bei der Arbeit berücksichtigen kann.



In den vom Prüfling durchzuführenden Arbeitsproben muss die Herstellung eines Hauptgerichtes enthalten sein. Bei der Zubereitung des jeweiligen Gerichtes kann der Prüfling nach eigenem Ermessen einen vorbereiteten Arbeitsablaufplan und Rezepturen verwenden.

Dem Prüfling wird ein Warenkorb vorgegeben. Der Warenkorb besteht **aus Pflicht- und Wahlkomponenten**. Dieser wird dem Prüfling **vier Wochen** vor der praktischen Prüfung bekanntgegeben. Der Prüfling hat dem Prüfungsausschuss das Gericht für jede Arbeitsprobe spätestens zwei Woche vor der Prüfung schriftlich zu benennen.

Bestehensregelungen

Die Prüfung ist bestanden, wenn jeweils im praktischen und schriftlichen Teil der Prüfung mindestens ausreichende Leistungen erbracht sind. Werden die Prüfungsleistungen in einem Prüfungsbereich des schriftlichen Teils der Prüfung mit „ungenügend“ bewertet, so ist die Prüfung nicht bestanden.