

Wichtiger Hinweis zur praktischen Prüfung

Abschlussprüfung Fachkraft Küche

Sie haben am Tag der praktischen Prüfung eine Arbeitsaufgabe durchzuführen. Gegenstand dieser Arbeitsaufgabe ist die Planung, die Zubereitung und das Anrichten einer Vorspeise und eines Hauptgerichtes. Dafür wird Ihnen ein Warenkorb mit Pflichtbestandteilen und Wahlbestandteilen vorgegeben.

Sie erhalten mit der Einladung zur praktischen Prüfung Zugangsdaten, mit denen Sie die Listen des Warenkorbes 14 Tage vor dem Prüfungstermin der praktischen Prüfung einsehen können.

Aus diesen Listen können Sie nach Bedarf auswählen und einen Arbeitsablaufplan erstellen, den Sie am Prüfungstag mitbringen können und als Hilfsmittel für die Zubereitung der Vorspeise und des Hauptgerichtes verwenden können. Die Erstellung des Arbeitsablaufplans ist freiwillig.

Nach der Durchführung der Arbeitsaufgabe wird mit Ihnen 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.

Ansprechpartnerin in der IHK Magdeburg:

Doreen Witte

Prüfungssachbearbeiterin Geschäftsbereich Berufsbildung

Tel.: (0391) 5693 179

E-Mail: doreen.witte@magdeburg.ihk.de