

Erläuterung zum Prüfungsverfahren

Fachkraft Küche
AO von 03/2022

Zwischenprüfung

Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die im Ausbildungsrahmenplan für die ersten 12 Ausbildungsmonate genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie auf den im Berufsschulunterricht zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er den im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten entspricht.

Die Zwischenprüfung findet im Prüfungsbereich „**Küchentechnische Praxis**“ statt und besteht aus 2 Teilen. Im 1. Teil hat der Prüfungsteilnehmer **eine Arbeitsprobe** durchzuführen. Die Prüfungszeit beträgt **90 Minuten**. Im 2. Teil müssen Aufgaben **schriftlich in 45 Minuten** bearbeitet werden.

Abschlussprüfung

Die Abschlussprüfung erstreckt sich auf die im Ausbildungsrahmenplan aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sowie auf den im Berufsschulunterricht vermittelten Lehrstoff, soweit er den im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten entspricht.

Die Abschlussprüfung besteht aus **drei** Prüfungsbereichen:

- | | |
|---|----------------------|
| 1. Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten | (60 Min. + 240 Min.) |
| 2. Produkte und Lagerhaltung | (90 Min.) |
| 3. Wirtschafts- und Sozialkunde | (60 Min.) |

Die Prüfungsfächer 1, 2 und 3 werden schriftlich geprüft. Das Prüfungsfach „Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten“ wird auch praktisch geprüft.

Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten

Der Prüfling hat eine Arbeitsaufgabe durchzuführen. Gegenstand der Arbeitsaufgabe ist die Planung, die Zubereitung und das Anrichten einer Vorspeise und eines Hauptgerichts.

Dem Prüfling sind 14 Kalendertage vor dem Prüfungstag zwei Listen (1 Liste mit Pflichtbestandteile, die andere mit Wahlbestandteile) mit Lebensmittel für **einen Warenkorb** bekanntzugeben.

Nach der Durchführung wird mit dem Prüfling ein auftragsbezogenes Fachgespräch über die Arbeitsaufgabe geführt. Die Prüfungszeit beträgt insgesamt 240 Minuten. Das auftragsbezogene Fachgespräch dauert höchstens 15 Minuten.

Erläuterung zum Prüfungsverfahren

Gewichtung

Die Bewertung der einzelnen Prüfungsbereiche sind wie folgt zu gewichten:

- | | |
|---|----------------|
| 1. Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten | mit 70 Prozent |
| 2. Produkte und Lagerhaltung | mit 20 Prozent |
| 3. Wirtschafts- und Sozialkunde | mit 10 Prozent |

Die Abschlussprüfung ist bestanden, wenn die Prüfungsleistungen – auch unter Berücksichtigung einer mündlichen Ergänzungsprüfung nach § 17 – wie folgt bewertet worden sind:

1. im Gesamtergebnis mit mindestens „ausreichend“,
2. in mindestens zwei Prüfungsbereichen mit mindestens „ausreichend“ und
3. in keinem Prüfungsbereich mit „ungenügend“.

Mündliche Ergänzungsprüfung

Sind die Prüfungsleistungen in den schriftlichen Prüfungsbereichen schlechter als mit „ausreichend“ bewertet worden, so ist auf Antrag des Prüfungsteilnehmers in einem der schriftlichen Prüfungsfächer eine mündliche Ergänzungsprüfung, wenn diese für das Bestehen der Prüfung den Ausschlag geben kann. Die mündliche Ergänzungsprüfung soll 15 Minuten dauern. Bei der Ermittlung des Ergebnisses für den Prüfungsbereich sind das bisherige Ergebnis und das Ergebnis der mündlichen Ergänzungsprüfung im Verhältnis 2:1 zu gewichten.

Weitere Details

Dem Prüfungsteilnehmer soll unmittelbar nach Feststellung des Gesamtergebnisses der Prüfung mitgeteilt werden, ob er die Prüfung „bestanden“ oder „nicht bestanden“ hat. Hierüber erhält der Prüfungsteilnehmer eine vom Vorsitz zu unterzeichnende Bescheinigung. Kann die Feststellung des Prüfungsergebnisses nicht am Tag der letzten Prüfungsleistung getroffen werden, so hat der Prüfungsausschuss diese unverzüglich zu treffen und dem Prüfungsteilnehmer mitzuteilen. Die weiteren Unterlagen (Zeugnis, Ergebnismitteilung usw.) werden von der IHK zugesandt.

Diese Erläuterungen fassen die Prüfungsregelungen aus der zurzeit gültigen Ausbildungsordnung zusammen. Sie ersetzen die Ausbildungsordnung nicht.

- Änderungen vorbehalten -

Notenspiegel:

100 – 92 Punkte = Note 1 = sehr gut	unter 67 – 50 Punkte = Note 4 = ausreichend
unter 92 – 81 Punkte = Note 2 = gut	unter 50 – 30 Punkte = Note 5 = mangelhaft
unter 81 – 67 Punkte = Note 3 = befriedigend	unter 30 – 0 Punkte = Note 6 = ungenügend