

Erläuterung zum Prüfungsverfahren

Koch/Köchin
AO von 03/2022

Teil 1 der Abschlussprüfung

Teil 1 der Abschlussprüfung erstreckt sich auf die im Ausbildungsrahmenplan für die ersten 18 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.

Teil 1 der Abschlussprüfung findet im Prüfungsbereich „**Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten**“ statt und besteht aus 2 Teilen.

Im 1. Teil hat der Prüfungsteilnehmer **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.

Im 2. Teil müssen Aufgaben **schriftlich in 60 Minuten** bearbeitet werden.

Teil 2 der Abschlussprüfung

Teil 2 der 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 vier Prüfungsbereichen:

- | | |
|---|------------|
| 1. Planen, Zubereiten und Präsentieren eines Drei-Gänge-Menüs | (360 Min.) |
| 2. Produkte, Lagerhaltung und Warenwirtschaft | (60 Min.) |
| 3. Technologie, Gästeinformation und Arbeiten im Team | (60 Min.) |
| 4. Wirtschafts- und Sozialkunde | (60 Min.) |

Die Prüfungsfächer 2, 3 und 4 werden schriftlich geprüft. Das Prüfungsfach „Planen, Zubereiten und Präsentieren eines Drei-Gänge-Menüs“ wird praktisch geprüft.

Planen, Zubereiten und Präsentieren eines Drei-Gänge-Menüs

Der Prüfling hat eine Arbeitsaufgabe durchzuführen. Gegenstand der Arbeitsaufgabe ist die Planung, die Zubereitung und das Anrichten eines Drei-Gänge-Menüs.

Dem Prüfling sind 14 Kalendertage vor dem Prüfungstag jeweils zwei Listen (1 Liste mit Pflichtbestandteile, die andere mit Wahlbestandteile) mit Lebensmittel **für zwei unterschiedliche Warenkörbe** bekanntzugeben. Am Tag der praktischen Prüfung wählt der Prüfungsausschuss einen Warenkorb und teilt dies dem Prüfling mit, der mit dem ausgewählten Warenkorb einen Arbeitsablaufplan für ein Drei-Gänge-Menü erstellen muss. Danach wird mit ihm ein fallbezogenes Fachgespräch über die Menüplanung geführt. Im Anschluss muss der Prüfling das Drei-Gänge-Menü zubereiten und anrichten.

Die Prüfungszeit beträgt insgesamt 360 Minuten. Für die Erstellung des Arbeitsablaufplans sind dem Prüfling 45 Minuten Zeit zu geben. Das fallbezogene 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 25 Prozent |
| 2. Planen, Zubereiten und Präsentieren eines Drei-Gänge-Menüs | mit 35 Prozent |
| 3. Produkte, Lagerhaltung und Warenwirtschaft | mit 15 Prozent |
| 4. Technologie, Gästeinformation und Arbeiten im Team | mit 15 Prozent |
| 5. 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 von Teil 1 und Teil 2 mit mindestens „ausreichend“,
2. im Ergebnis von Teil 2 mit mindestens „ausreichend“,
3. in mindestens drei Prüfungsbereichen von Teil 2 mit mindestens „ausreichend“ und
4. in keinem Prüfungsbereich von Teil 2 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.

Prüfung der Zusatzqualifikation Vertiefung für vegetarische und vegane Küche

Die Zusatzqualifikation wird im Rahmen von Teil 2 der Abschlussprüfung gesondert geprüft, wenn bei der Anmeldung mitgeteilt wird, dass diese Prüfung durchgeführt werden soll und glaubhaft gemacht wird, dass die erforderlichen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten vermittelt worden sind.

Die Prüfung der Zusatzqualifikation ist bestanden, wenn sie mit mindestens „ausreichend“ bewertet worden sind.

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 unterschriebene 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

- Seite 2 -