

Wichtige Hinweise zur Prüfung!

Ausbildungsberufe: Fachkraft Küche, Fachpraktiker Küche, KÖCHE

Nachstehende Vorgaben wurden unter Beachtung der aktuellen Sicherheits- und Hygienevorschriften erarbeitet und sind daher von Ihnen unbedingt zu beachten!

**Der/die Prüfungsteilnehmer/-in hat sich am Prüfungsort entsprechend umzukleiden.
Die entsprechenden hygienischen Vorschriften sind zu beachten.**

Am Tag der praktischen Prüfung ist zu beachten und Folgendes mitzubringen:

Allgemeine Unterlagen:

- Schreibzeug und Ihren **Lichtbildausweis** (Personalausweis, Reisepass) !!!

Berufskleidung/Kochkleidung hygienisch sauber und gebügelt:

- weiße Kochjacke mit Knöpfen (ohne Logos oder abgeklebt)
- Kochhose
- weißer/e Vorstecker/halb Schürze und weißes Halstuch und sauberer/s Torchon/Küchentuch
- eine Kochmütze wird am Prüfungsort **gestellt**
- saubere, geschlossene, rutschfeste Arbeits- und Sicherheitsschuhe (Küchenschuhe), entsprechend den Unfallverhütungsvorschriften der Berufsgenossenschaft

Sauberes, berufliches Handwerkszeug:

- **Messerset, ggfs. Thermometer und Ausstecher oder Förmchen/Silikonformen**, sofern für die Herstellung des Menüs notwendig. Mitgebrachtes muss den Prüfenden vorgelegt und unter Aufsicht gereinigt werden!

Mitgebrachte elektrische Geräte, sowie nicht vorab genehmigte Küchenutensilien sind nicht gestattet.

Bei Fragen dazu, wenden Sie sich bitte direkt an Ihren zuständigen Prüfungskoordinator der IHK.

Für die Arbeiten in der Küche ist zu beachten:

- Keine Schmuckstücke etc., entsprechend den Unfallverhütungsvorschriften der Berufsgenossenschaft. Armbanduhren, Smartwatches etc. sind nicht erlaubt. Sichtbare Piercing-Schmuckstücke müssen aus Sicherheitsgründen mit einem Pflaster abgeklebt werden.
- Bei längeren Haaren ist ein Haarnetz zu verwenden, bzw. muss ein Zopf geflochten werden.
- Aus Umwelt- und Sicherheitsgründen sollte auf Aluminiumfolie möglichst verzichtet werden.
- Es dürfen keine Lebensmittel, Gewürze, Dekorationsmittel usw. mitgebracht werden.
- Geräte, welche in der Küche vorhanden sind können benutzt werden.
- Des Weiteren stehen genügend Schüsseln, Töpfe, Bratpfannen und die gängigen Küchenutensilien zur Verfügung

Merkzettel für die Küche:

- "GAP 1 Köche / Fachkraft Küche:"
→ Ein selbst erstellter Ablaufplan darf mitgebracht werden.
- "GAP 2 Köche / AP Fachkraft Küche:"
→ Eine DIN A4-Seite mit Notizen (handschriftlich oder Schriftgröße 12), einseitig ist erlaubt.

Wenn diese Bedingungen nicht erfüllt sind, können Sie von der Prüfung zurückgewiesen werden!

Arbeitszeit in der Küche:

	Beginn – Arbeitszeit*	Service/Abruf der Gänge*	Anzahl Portionen
Fachkraft Küche (AP) Köche GAP 1	Beginn 09:00 Uhr – 12:45 Uhr	Gang 1 um 12:00 Uhr Gang 2 um 12:20 Uhr	4
Köche GAP 2	Beginn 10:00 Uhr – 15:00 Uhr	Gang 1 um 14:00 Uhr Gang 2 um 14:20 Uhr Gang 3 um 14:40 Uhr	6
Fachpraktiker Küche	Beginn 09:00 Uhr – 13:00 Uhr	Gang 1 um 12:15 Uhr Gang 2 um 12:45 Uhr	4

*Orientierungswerte, die Zeiten können am Tag der Prüfung durch unvorhersehbare Ereignisse abweichen