

Abschlussprüfung Koch/Köchin GAP II

Prüfungsbereich: „Planen, Zubereiten und Präsentieren eines Drei-Gänge-Menüs“ **Arbeitsaufgabe**

Informationen für den/die Prüfungsteilnehmer/-in für den Prüfungstermin

Prüfungsanforderungen:

Der Prüfling hat nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

- eine Menüplanung und einen Arbeitsablaufplan für ein Drei-Gänge-Menü für sechs Personen zu erstellen und umzusetzen,
- als ersten Gang eine warme oder kalte Vorspeise oder eine Suppe (s. Listen für Pflicht- und Wahlkomponenten) als Vorspeise zu zubereiten und anzurichten,
- im zweiten Gang ein Hauptgericht (s. Listen für Pflicht- und Wahlkomponenten) aus Schlachtfleisch, Wild, Hausgeflügel oder Fisch mit einer gezogenen Soße, aus zwei Gemüsebeilagen unter Verwendung von verschiedenen Garverfahren und aus einer Sättigungsbeilage zu zubereiten und anzurichten,
- als dritten Gang ein Dessert mit einer Cremespeise und mit einer gefrorenen oder einer gebackenen Komponente zu zubereiten und anzurichten,
- die Menükunde zu berücksichtigen
- die Verkaufsfähigkeit der zubereiteten Speisen und Gerichte sicherzustellen,
- die Hygieneanforderungen zu beachten, insbesondere an Lebensmitteln mit speziellen Hygieneanforderungen und an Geräten zu beachten
- die zeitlichen Vorgaben einzuhalten.
 - nachhaltig mit Lebensmitteln, Arbeitsmaterialien, Energie und Wasser umzugehen,
- Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich und ökologisch einzusetzen sowie
- die Sicherheit und den Gesundheitsschutz bei der Arbeit zu berücksichtigen.

Dem Prüfling werden 14 Kalendertage vor dem Prüfungstag jeweils zwei Listen für zwei verschiedene Warenkörbe bekanntgegeben. Die eine Liste enthält Pflichtbestandteile. Die andere Liste enthält Wahlbestandteile, aus denen der Prüfling nach Bedarf auswählt.

Pflichtbestandteil ist in jedem Warenkorb

1. Schlachtfleisch zum Auslösen
2. Wild zum Auslösen
3. Fisch zum Filetieren oder
4. Hausgeflügel zum Auslösen.

Für beide Warenkörbe muss der Prüfling je eine Menüplanung für den Prüfungstag vorbereiten. Von den beiden Warenkörben wird vom Prüfungsausschuss ein Warenkorb ausgewählt und dem Prüfling zu Beginn der Prüfung mitgeteilt, welchen Warenkorb er verwenden muss. Zunächst muss der Prüfling einen Arbeitsablaufplan für ein Drei-Gänge-Menü mit dem ausgewählten Warenkorb erstellen. Danach wird mit dem Prüfling ein fallbezogenes Fachgespräch über die Menüplanung geführt. Anschließend muss der Prüfling das Drei-Gänge-Menü zubereiten und anrichten.

Die Prüfungszeit beträgt insgesamt sechs Stunden. Für die Erstellung des Arbeitsablaufplanes sind dem Prüfling 45 Minuten Zeit zu geben. Das fallbezogene Fachgespräch dauert höchstens 15 Minuten.

Die einzelnen Gänge werden im Abstand von ca. 15 - 20 Minuten abgerufen. Servicebeginn ist ca. 12:30 Uhr (die genauen Uhrzeiten gibt der zuständige Prüfungsausschuss am Prüfungsort bekannt). Die Zeit für die Vor-, Zu- und Nachbereitung des Menüs beträgt insgesamt ca. 4 Stunden.