

Abschlussprüfung Fachkraft Küche / Koch/Köchin GAP I

Prüfungsbereich: „Zubereitung von einfachen Speisen und Gerichte“ Arbeitsaufgabe

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

Prüfungsanforderungen: für Vor- und Zubereitung von zwei Gerichten

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

- als Vorspeise einen Salat oder eine einfache Suppe für vier Personen (s. Listen für Pflicht- und Wahlkomponenten) zu zubereiten und anzurichten,
- ein einfaches Hauptgericht (s. Listen für Pflicht- und Wahlkomponenten) mit Schlachtfleisch, Hausgeflügel oder Fisch mit einer Soße, mit einer Gemüsebeilage und mit einer Sättigungsbeilage für vier Personen zu zubereiten und anzurichten,
- die Arbeitsabläufe zu strukturieren und Maßnahmen zur Arbeitsorganisation zu ergreifen,
- Arbeits- und Schnitttechniken auszuwählen und anzuwenden,
- Geräte und Maschinen einzusetzen,
- verschiedenen Garverfahren anzuwenden,
- die Verkaufsfähigkeit der zubereiteten Speisen und Gerichte sicherzustellen,
- die Hygieneanforderungen zu beachten,
- wirtschaftlich mit Lebensmitteln, Arbeitsmaterialien, Energie und Wasser umzugehen
- und die zeitlichen Vorgaben einzuhalten.

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

Dem Prüfling werden 14 Kalendertage vor dem Prüfungstag zwei Listen mit Lebensmitteln für einen Warenkorb bekanntgegeben. Die eine Liste enthält Pflichtbestandteile. Die andere Liste enthält Wahlbestandteile, aus denen der Prüfling nach Bedarf auswählt. Auf der Grundlage der bekanntgegebenen Listen für den Warenkorb kann der Prüfling einen *Arbeitsablaufplan erstellen, am Prüfungstag mitbringen und als Hilfsmittel für die Zubereitung der Vorspeise und des Hauptgerichtes verwenden. Die Erstellung ist freiwillig und wird nicht bewertet.

Nach der Durchführung Arbeitsaufgabe wird mit dem Prüfling ein auftragsbezogenes Fachgespräch über die Arbeitsaufgabe geführt. Das Fachgespräch dauert maximal 15 Minuten.

Die gesamte Prüfungszeit beträgt 4 Stunden.

***Im Arbeitsablaufplan kann stichpunktartig der Arbeitsablauf für die Vor- und Zubereitung und Nachbereitung von zwei Gerichten gemäß dem Listen für die Pflicht- und die Wahlkomponenten für den Prüfungstag beschrieben werden.**

Die einzelnen Gänge werden im Abstand von ca. 15 - 20 Minuten abgerufen. Servicebeginn ist ca. 10:20 Uhr, Vorspeise, 10:45 Uhr, Hauptgang, 11:00 Uhr auftragsbezogene Fachgespräch, (die genauen Uhrzeiten gibt der zuständige Prüfungsausschuss am Prüfungsort bekannt). Die Zeit für die Vor-, Zu- und Nachbereitung des Menüs beträgt insgesamt ca. 2,5 Stunden.