

Informationen zum Ablauf der Praktischen Prüfung Geprüfter Küchenmeister / Geprüfte Küchenmeisterin

Praktische Prüfung gemäß § 6 VO:

Im Prüfungsteil „Praktische Prüfung“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, aus einem vorgegebenen Warenkorb eine fünfteilige Speisenfolge für sechs Personen, bestehend aus Vorspeise, Suppe, Zwischengericht, Hauptgericht und Nachspeise, planen, zubereiten und präsentieren zu können. Die kalte und die warme Küche sowie die Küchen Konditorei sind zu berücksichtigen.

In diesem Rahmen sind folgende Qualifikationsinhalte zu prüfen:

1. Ausarbeiten eines Menüs unter Einhaltung vorgegebener Kriterien
Erstellen eines Arbeitsablaufplanes
2. Beachten und Anwenden von Lebensmittel-, Hygiene-, Arbeitsschutz- und Umweltschutzgesetzen
3. Wirtschaftliches Einsetzen von Material und Energie sowie umweltschonendes Arbeiten
4. Anwenden und Beherrschen von Arbeitstechniken
5. Anwenden von Verfahren der Qualitätssicherung
6. Präsentieren der Speisen
7. Geschmack und Beschaffenheit der Speisen

Die Prüfung ist bestanden, wenn das **Gesamtergebnis** mit **ausreichend** bewertet wird.

I. schriftliche Aufgaben

Arbeitszeit: 105 Minuten 4. Prüfungstag: 15.00 - 16.45 Uhr

Hilfsmittel: keine

Vorgaben: Für alle Prüfungsteilnehmer steht ein **Warenkorb** zur Verfügung, der **Pflicht- und Ergänzungsbestandteile** enthält. Der Inhalt mit Angaben der zu verwendenden Höchstmengen ist in Listen aufgeführt. Bei den Produkten handelt es sich in erster Linie um Frischwaren.

Aufgabe a): Erstellen Sie eine **fünfteilige Menüfolge** für **sechs Personen** unter Einhaltung vorgegebener Kriterien und nach den Richtlinien der GAD. Dazu erhalten Sie ein Formblatt mit Durchschlag (Original für den Prüfungsausschuss, Durchschlag für Sie).

Bitte beachten Sie, dass **alle** Pflichtkomponenten verwendet werden müssen (jedoch nicht in den angegebenen Höchstmengen) und Ihnen nur die im Warenkorb aufgeführten Produkte zur Verfügung stehen.

Bewertung : Die Bewertung erfolgt nach folgenden Kriterien:

- fachlich richtig
- Schwierigkeitsgrad

