

Information zur Fachpraktischen Prüfung Geprüfter Diätkoch / Geprüfte Diätköchin

Fachpraktische Prüfung gemäß § 5 VO:

Im Prüfungsteil „Fachpraktische Prüfung“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, aus einem vorgegebenen Warenkorb zwei Portionen einer dreiteiligen Speisenfolge, bestehend aus Vorspeise, Hauptgericht und Dessert, planen, zubereiten und präsentieren zu können. Der Prüfungsausschuss macht Angaben zu einer Referenzperson und beschließt den Warenkorb, der Pflicht- und Ergänzungsbestandteile enthält.

In diesem Rahmen sind folgende Qualifikationsinhalte zu prüfen:

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

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

I. schriftliche Aufgaben

Arbeitszeit: 120 Minuten 3. Prüfungstag: 08.30 – 10.30 Uhr

Hilfsmittel: Netzunabhängiger, nicht programmierbarer Taschenrechner und Nährwerttabelle (aktuelle Ausgabe) müssen mitgebracht werden.

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

Aufgabe a): Erstellen Sie eine **dreiteilige Menüfolge** für **zwei Personen**, bestehend aus kalter oder warmer Vorspeise (keine Suppe), Hauptgericht und Dessert unter Berücksichtigung der angegebenen Referenzperson und unter Einhaltung vorgegebener Kriterien 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 und Ihnen nur die im Warenkorb aufgeführten Produkte zur Verfügung stehen.

Bewertung : Die Bewertung erfolgt nach folgenden Kriterien:

- fachlich Richtlinien der Menükunde
- Berücksichtigung ernährungsphysiologischer Gesichtspunkte

Aufgabe b): Erstellen Sie für Ihr Menü eine Materialanforderung. Es müssen alle Waren in Gewichten und Volumen aufgeführt werden, um das Menü zubereiten zu können (Gewürze und Würzmittel sind ohne Mengenangaben zu den einzelnen Gerichten zu nennen). Die Materialanforderung muss Angaben für zwei Personen zum Bruttowert der Rohware enthalten, für eine Person ist der essbare Anteil anzugeben. Sie erhalten dazu wiederum ein Formblatt mit Durchschlag.

Bewertung : Die Bewertung erfolgt nach folgenden Kriterien:

- vollständig
- Bestellmenge
- essbarer Anteil

II. Zubereitung des Menüs

Arbeitszeit: insgesamt 3 Stunden 4. Prüfungstag: s. Ladung

Bei Überschreiten der Abrufzeit gibt es für jedes Gericht pro fünf Minuten einen Punkt Abzug.

Arbeitsmittel: Berufskleidung und fachliches Handwerkszeug sowie eine digitale Küchenwaage müssen mitgebracht werden.

Aufgabe: Zubereitung des **erstellten Menüs** für zwei Personen unter Verwendung der im Warenkorb gestellten Pflicht- und Ergänzungsbestandteile mit anschließender Präsentation und Erläuterung.
Anrichteweise: Tellerservice

Warenentnahme: Ausschließlich die von Ihnen in der Materialanforderung aufgeführten Produkte stehen Ihnen in der angeforderten Menge zur Verfügung.

Bewertung : Die Bewertung erfolgt nach folgenden Kriterien:

- Gesetzliche Bestimmungen
(Sauberkeit / Arbeitshygiene, Arbeits-, Umweltschutz)
- Wirtschaftlichkeit
(Material-, Energieeinsatz, nährstoff-/umweltschonendes Arbeiten)
- Ausführung
(Anwenden und Beherrschen der Arbeitstechniken)
- Qualitätssicherung
(Erscheinungsbild, HACCP-Richtlinien)
- Endprodukt
(Geschmack, Beschaffenheit / Konsistenz)
- Präsentation
(Anrichteweise/Verkaufsfähigkeit, mündliche Präsentation, Bezug zur Referenzperson)

III. Sonstiges

Wir bitten Sie, zu den Prüfungen in **angemessener Kleidung** zu erscheinen. Zur Berufskleidung für die praktische Prüfung gehören neben Kochjacke und -hose auch **Sicherheitsschuhe** und ein **Kochhut**.