

PRÜFUNGSPLAN GEPRÜFTER KÜCHENMEISTER/GEPRÜFTE KÜCHENMEISTERIN

1. PRÜFUNGSTAG	I. WIRTSCHAFTSBEZOGENE QUALIFIKATIONEN
08.15 – 08.30 Uhr	Prüfungseinweisung
08.30 – 09.45 Uhr	4.1 Volks- und Betriebswirtschaft
10.15 – 11.45 Uhr	4.2 Rechnungswesen
12.15 – 13.30 Uhr	4.3 Recht und Steuern
14.00 – 15.30 Uhr	4.4 Unternehmensführung

2. PRÜFUNGSTAG	II. HANDLUNGSSPEZIFISCHE QUALIFIKATIONEN
08.15 – 08.30 Uhr	Prüfungseinweisung
08.30 – 09.30 Uhr	5.1 Mitarbeiter führen und fördern
10.00 – 11.00 Uhr	5.2 Abläufe planen, durchführen und kontrollieren
11.30 – 13.00 Uhr	5.3 Produkte beschaffen und pflegen
3. PRÜFUNGSTAG	
08.30 – 10.00 Uhr	5.4 Speisentechnologie und ernährungswissenschaftliche Kenntnisse anwenden
10.30 – 11.30 Uhr	5.5 Gäste beraten und Produkte vermarkten

4. PRÜFUNGSTAG	III. PRAKTISCHE PRÜFUNG
s. Ladung zur Prüfung	Prüfungseinweisung
	6. Schriftlicher Abschnitt der praktischen Prüfung