

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

Aufgabe b): Legen Sie Ihre Arbeitsschritte für die Herstellung der Gerichte auf der Basis arbeitstechnischer Erfordernisse in chronologischer Reihenfolge in einer **Arbeitsablaufplanung** dar.
Beschreiben Sie die Schritte im Stundenrhythmus in Stichpunkten grob, den **Hauptgang jedoch detailliert** (wann, was, wie), wobei die Servicezeiten separat genannt werden müssen. Geben Sie dabei bei allen Gängen ggf. die **Garmethode mit Kerntemperatur** an.
Sie erhalten dazu wiederum ein Formblatt mit Durchschlag.

Bewertung : Die Bewertung erfolgt nach folgenden Kriterien:

- chronologisch richtig
- übersichtlich
- vollständig
- fachlich korrekt (Beschreibung der einzelnen Arbeitsschritte)
- eindeutige Angabe der verwendeten Rohstoffe
- beachten von Hygienemaßnahmen bei Rohstoffen und Arbeitsweise

II. Warenentnahme Die Pflichtbestandteile erhalten Sie in den vom Prüfungsausschuss vorgegebenen Höchstmengen.
Sie haben hier die Möglichkeit, **nicht benötigte Mengen vor Arbeitsbeginn zurückzugeben** (Wareneinsatz!).
Alle anderen Produkte entnehmen Sie dem „Ergänzungswarenkorb“, jedoch nur bis zu der vom Prüfungsausschuss vorgegebenen Maximalvorgabe.

III. Zubereitung des Menüs

Arbeitszeit: insgesamt 10 Stunden

5. Prüfungstag:	14.45 - 18.30 Uhr
6. Prüfungstag:	08.00 - 14.15 Uhr

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

Hilfsmittel: **Zutatenlisten mit Gewichtsangaben aber ohne Herstellungsbeschreibungen** für Teige, Massen und Pâtisserieerzeugnisse können neben dem **unveränderten Durchschlag** Ihres Menü, Ihrem Arbeitsablaufplan sowie einer To-Do-Liste am Arbeitsplatz aufgehängt werden.

Arbeitsmittel: Berufskleidung und fachliches Handwerkszeug müssen, Kleingeräte wie z. B. Sauteusen, Handmixer, Eismaschine oder Sahnesyphon bzw. Thermo Whip können mitgebracht werden.
Die Verwendung von Pacojet, Thermomix und Holdomat sowie eigenem Essgeschirr ist nicht erlaubt.

Aufgabe: Zubereitung des **erstellten Menüs** für sechs Personen unter Verwendung der im Warenkorb gestellten Pflicht- und Ergänzungsbestandteile.
Anrichteweise: Tellerservice
ein Gang: Plattenservice (Beilagen und Sauce evtl. à part)

Bewertung : Die Bewertung erfolgt nach folgenden Kriterien:

- Ausführung (Anwenden und Beherrschen der Arbeitstechniken)
- Endprodukt (Geschmack, Beschaffenheit / Konsistenz, Präsentation / Garnierung, Verkaufsfähigkeit, Arbeitsaufwand)
- Wirtschaftlichkeit (Material-, Energieeinsatz, Umweltverhalten)
- Gesetzliche Bestimmungen (Sauberkeit / Arbeitshygiene, Arbeits-, Umweltschutz)
- Qualitätssicherung (Erscheinungsbild, HACCP-Richtlinien)