

# Lehrabschlussprüfungsprogramm: Köche/Köchinnen

## 1. Ablauf der Prüfung (Prüfungsszenario)

### 1.1. Festmenü:

Ein Festmenü für mehrere Personen zubereiten, präsentieren und servieren.

### 1.2 Arbeitsproben:

- > Eine Menükarte und einen Organisationsplan erstellen;
- > Gerichte aus der klassischen Menüreihenfolge vor- und zubereiten;
- > Kürgerichte aus dem Warenkorb zubereiten;
- > die verschiedenen Gerichte präsentieren und servieren.

### 1.3. Fachgespräch:

In Anlehnung an die ausgeführten Arbeitsproben findet ein Fachgespräch statt.

## 2. Kompetenzen (Kenntnisse, Fähigkeiten, Fertigkeiten)

Die Prüfungsanwärter/-innen

- > stellen sich der Kommission in englischer Sprache vor. Sie präsentieren sich der Prüfungskommission in sauberer und korrekter Berufsbekleidung mit der vollständigen Berufsausrüstung (vollständige Berufsbekleidung, Werkzeuge und Arbeitsmaterialien usw.);
- > vervollständigen die Speisenfolge. Sie ergänzen die Vorgaben der Kommission, fügen ein passendes Kürgericht ein, schreiben die Menükarte und übersetzen das Menü in die italienische Sprache;
- > erstellen einen Arbeitsplan mit Zeitangaben, Anrichtegeschirr, Skizzen zu den Gerichten, Hinweisen zu den Rezepturen und den anfallenden HACCP-Maßnahmen;
- > entnehmen dem Warenkorb die Zutaten für das Menü in der entsprechenden Menge. Sie lagern die Lebensmittel fachgerecht zwischen und halten dabei die HACCP-Richtlinien ein;
- > kontrollieren die Lebensmittel aus dem Warenkorb auf Qualität und Hygiene;
- > achten auf einen wirtschaftlichen und ernährungsphysiologischen Umgang mit den Lebensmitteln;
- > wählen die passenden Kochgeräte, Maschinen, Werkzeuge sowie Koch- und Anrichtegeschirr aus und verwenden diese richtig;
- > achten auf eine korrekte Mise en place: von der Warenannahme bis zum Service, dem Abräumen der Speisen und dem fachlich korrektem Hinterlassen des Arbeitsplatzes. Dabei werden die Prüfungsanwärter/-innen eventuell von einem Gehilfen/einer Gehilfin unterstützt;
- > ordnen den Produkten die verschiedenen Garmethoden wie Dünsten, Pochieren, Schmoren usw. richtig zu und wenden sie fachgerecht an;
- > achten darauf, dass die Speisen optisch (farblich, appetitlich) in ihrer Zusammensetzung und Menge harmonisieren;
- > stimmen die Speisen geschmacklich harmonisch ab, achten darauf, dass einzelne Geschmackskomponenten sich nicht übertönen und die richtige Serviertemperatur der Gerichte eingehalten wird;
- > präsentieren die Gerichte fachgerecht zum richtigen Zeitpunkt und organisieren den Service mit der Servierfachkraft oder dem Assistenten/der Assistentin.

### **3. Phasen der Prüfung**

#### **Phase 1: Informieren, analysieren, planen**

- > Schreiben der Menükarte nach den klassischen Regeln der Menüzusammenstellung und anhand der Zutaten aus dem Warenkorb;
- > Übersetzen des Menüs in die 2. Landessprache (Italienisch bzw. Deutsch);
- > Erstellen des Organisationsplanes (Grobübersicht);
- > Ausarbeiten eines detaillierten Arbeitsplanes (bis zum nächsten Tag).

#### **Phase 2: Durchführen, manuelle Tätigkeit, Arbeitsproben, Fertigung**

- > Auswahl der Lebensmittel und fachgerechte Zwischenlagerung;
- > Fachtechnische Verarbeitung der Lebensmittel und Vorbereitung der Gerichte;
- > Herstellen des Menüs und Vorbereitung der Ausgabe der Gerichte.

#### **Phase 3: Servieren der Speisen, Bewerten, Reflexion**

- > Präsentation und Service der Gerichte;
- > Präsentation der schriftlichen Arbeiten und Fachgespräch in Anlehnung an die ausgeführten Arbeitsproben.

Im Arbeitsauftrag (Prüfungsaufgabe) werden ein detaillierter Zeitplan, die Gewichtung der einzelnen Arbeitsschritte sowie die Kriterien für die Bewertung aller Teilaufgaben festgelegt. Der vollständige Arbeitsauftrag wird den Prüfungsanwärter/-innen zu Beginn von der Prüfungskommission vorgestellt und ausgeteilt. Die Prüfungsaufgaben sind so gestellt, dass damit die im Prüfungsprogramm festgelegten Kompetenzen überprüft werden können.