

Volker Wilsch

100%

Erfolg

in der
praktischen
Prüfung



Ein Muss für jeden

- ▶ Auszubildenden
- ▶ Ausbilder
- ▶ Betrieb

K O C H / K Ö C H I N

MATTHAES

Inhalt

Einleitung	3
Vorwort des Autors	4
<i>Kapitel 1</i>	Das Ausbildungsprofil der Köche/Köchinnen 6
<i>Kapitel 2</i>	Die Ausbildungsordnung und die Zwischenprüfung 10
<i>Kapitel 3</i>	Der Ausbildungsrahmenplan und die Lernziele 28
<i>Kapitel 4</i>	Das Führen von Ausbildungsnachweisen (Berichtsheft) 36
<i>Kapitel 5</i>	Das Phänomen Prüfungsangst und die Vorbereitung auf die Abschlussprüfung 45
<i>Kapitel 6</i>	Der Prüfungsablauf, Zeit- und Arbeitsmanagement 50
<i>Kapitel 7</i>	Der Warenkorb 54
<i>Kapitel 8</i>	Die Menüausarbeitung und Materialanforderung 66
<i>Kapitel 9</i>	Die Packliste 74
<i>Kapitel 10</i>	Der Arbeitsablaufplan 76
<i>Kapitel 11</i>	Das gastorientierte Gespräch 80
<i>Kapitel 12</i>	Die Zubereitung des Menüs 88
<i>Kapitel 13</i>	Die Präsentation des Menüs 92
<i>Kapitel 14</i>	Die Bewertung von Prüfungsleistungen 102
<i>Kapitel 15</i>	Trainingsmöglichkeiten, Wettbewerbe, Begabtenförderung 114
<i>Kapitel 16</i>	Die Fachbegriffe, die Sie kennen sollten 123
Der Autor	136

6 | Der Prüfungsablauf, Zeit- und Arbeitsmanagement

Die Industrie- und Handelskammern und die von ihnen einberufenen Prüfungsausschüsse führen die Abschlussprüfung durch.

Die Ausbildungsordnung schreibt vor, dass die Abschlussprüfung schriftlich und praktisch durchzuführen ist.

Die schriftliche Prüfung

Dieser erste Teil wird am Ende der Berufsschulzeit, bei Blockbeschulung an Ende des letzten Schulblocks, meist an der Berufsschule durchgeführt. Geprüft werden die Fächer **Technologie**, **Wirtschaft- und Sozialkunde** sowie **Warenwirtschaft**. Der zeitliche Rahmen beträgt im Bereich Wirtschafts- und Sozialkunde 60 Minuten, in den beiden anderen Fächern jeweils 90 Minuten.

Die Themen Ihrer Abschlussprüfung

Außerdem werden im Zuge der landeseinheitlichen Abschlussprüfung für alle Berufe die schriftlichen Examen in den Fächern **Deutsch und Gemeinschaftskunde** abgelegt.

Die praktische Prüfung

Die maximale Prüfungszeit für die praktische Prüfung beträgt 6 Stunden. Der Prüfling soll nach einem vorgegebenen **Warenkorb** ein **3-gängiges Menü** für 6 Personen zubereiten und präsentieren.

Vier Wochen vor der Prüfung wird dem Auszubildenden der Warenkorb bekannt gegeben. Er muss daraus einen Menüvorschlag erstellen und die benötigten Materialien aus den Wahlbestandteilen bestellen.

Er soll dabei einen **Arbeitsablaufplan** erstellen und dabei zeigen, dass er Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich und ökologisch einsetzen, Sicherheit und Gesundheitsschutz sowie Hygiene bei der Arbeit berücksichtigen kann.

Des Weiteren hat der Prüfling ein **gastorientiertes Gespräch** zu führen. Hierfür sind maximal 15 Minuten geplant in denen er zeigen soll, dass er Gäste beraten kann.

Übersicht des Ablaufs der Abschlussprüfung

Schriftliche Prüfung

Prüfungsfächer:

- **Technologie**
- **Warenwirtschaft**
- **Wirtschafts- und Sozialkunde**
- Deutsch
- Gemeinschaftskunde

Schriftliche Prüfung mit „ausreichend“ bestanden bei Erreichen von mindestens 50 Punkten.

Korrekturzeit

Praktische Prüfung

Im Vorfeld:

Erhalt des Warenkorbes

Ausarbeiten des Menüs

Einsenden des Menüs

Am Prüfungstag:

Erstellen des Arbeitsablaufplans

Führen des gasterorientierten Gesprächs

Zubereiten des Prüfungsmenüs

Präsentieren des Menüs

Aufräumen

Praktische Prüfung mit „ausreichend“ bestanden bei Erreichen von mindestens 50 Punkten.

*Lassen Sie sich beim Erarbeiten des Menüs Zeit!
Kochen Sie es mehrmals, ehe Sie Ihren Vorschlag einreichen!*

13 | Die Präsentation des Menüs

Um Ihnen vorneweg noch mal zu veranschaulichen, wie wichtig dieser Punkt ist: Auf Anrichten und Geschmack entfallen zirka **die Hälfte der möglichen Punkte!** Und das vollkommen zurecht, denn wenn Sie später als Koch arbeiten, oder als Gastronom unternehmerisch tätig sind, dann entscheiden Ihre Gäste, ob Sie Erfolg haben oder nicht.. Der Gast ist letztendlich derjenige, der Ihren Lohn bezahlt.. Und der Gast entscheidet nach dem, was er auf den Teller bekommt. Sicher spielt auch das Ambiente, der Service, die Lage etc. eine entscheidende Rolle, aber für die Küchenleistung ist es der Teller, den Sie schicken.

Und auch in der Prüfung werden Sie genau nach dem beurteilt!

Taktisch ist auch noch sehr interessant: Sie richten sechs Teller an, aber nur **zwei** spielen **für Ihre Note** eine Rolle!

Nur zwei Teller werden benotet!

Vier der von Ihnen angerichteten Teller bekommen die Gäste, die bei der Prüfung eingeladen sind. Diese Personen haben keinerlei Einfluss auf Ihre Note! Die können schimpfen, hinterher geschreit reden oder sonst was, aber sie können nichts für Ihren Tageserfolg beisteuern.

Bewertet werden **zwei Teller!** Einer als Schauteller für die Optik und einer wird von den Prüfern zerlegt auseinander genommen, verspeist, um eine Wertung für den Geschmack und die Güte zu finden.

Das bedeutet für Sie: Sollten Sie sehr unterschiedlich gebratenes Fleisch haben, weil beispielsweise Ihre Lammrücken vielleicht unterschiedlich dick waren, so bekommen die Prüfer die schönsten und rosa gebratenen Stücke. Sollten Sie sehr viel verschiedene Produkte zum Anrichten haben und mit Ihren zwei Händen nicht zurechtkommen, können sie auch erst zwei perfekte Prüferteller anrichten und dann erst die vier Gästeteller hinterherschicken. Sind Ihnen von sieben Hippen zwei zerbrochen, so bekommen die Prüfer auf alle Fälle je eine, einer der Gäste bekommt eine zerbrochene! Es kommt immer wieder vor, dass etwas schief geht, selbst bei den Besten ihres Fachs. Egal was Ihnen passiert ist, Sie müssen nun das Beste daraus machen, und zwar für die zwei Teller der Bewertung, der Rest kommt hinterher!

Aber Sie müssen auf jeden Fall alle sechs Teller anrichten! Und zwar komplett, so lautet Ihre Aufgabe.

In den Part „Güte und Geschmack“ fließen jetzt auch noch so Kriterien mit ein wie:

- Sind alle Pflichtbestandteile verwendet worden?
- Stimmt das Mengenverhältnis der Zutaten untereinander?
- Passt der Garpunkt der Produkte?
- Was hat der Prüfling aus den Produkten gemacht?
- Wie reagiert ein Gast, wenn er diesen Teller bekommt? – Ein sehr interessanter Aspekt für den kritischen F all, ob ein Prüfling besteht, oder durchfällt! Kommt der Prüfungsausschuss zu dem Entschluss, der Gast schickt den Teller zurück, stehen die Chancen für den Prüfling recht schlecht.
- Konsistenz der einzelnen Teile.
- Sauberkeit am Teller.
- Farbspiel.

Nun wieder zu **unserer Beispielprüfung**. Die Vorspeise wurde mit folgendem Titel verkauft:

*Auf der Haut gebratenes Doradenfilet
und Roulade von Dorade und Lachs
an lauwarm marinierten Artischockenböden und Junglauch
mit Rucolasalat und Basilikumschaum*

Präsentiert habe ich diese Vorspeise auf folgende Art und Weise:



Perfekt vorbereitet in die praktische Prüfung

„Was wird in der praktischen Prüfung von mir erwartet?“

„Worauf wird besonderer Wert gelegt?“

„Wie wird die Leistung gewertet?“

So oder so ähnlich lauten die Fragen, die sich Auszubildende stellen.

Der Autor Volker Wilsch gibt Antworten auf diese Fragen und informiert umfassend über:

- Warenkorb
- Menüausarbeitung
- Materialanforderungen
- Packliste
- Arbeitsablauf
- gastorientierte Gesprächsführung
- Zubereitung des Menüs
- Präsentation der Gerichte
- Bewertung der Prüfungsleistungen

Dieser Prüfungshelfer für angehende Köche/Köchinnen bietet als Arbeitsbuch die Möglichkeit, die gestellten Aufgaben theoretisch und praktisch zu bearbeiten und die Ergebnisse im Lösungsteil zu überprüfen.

Ob es um die Berichtsheftführung, die Zwischenprüfung, das Phänomen Prüfungsangst oder die persönliche Vorbereitung auf die Abschlussprüfung geht, die entsprechenden Kapitel bieten den Auszubildenden eine Hilfestellung, den Weg während der Lehre zielbewusster zu gehen und sich stressfrei auf die Anforderungen in der Prüfung vorzubereiten.

ISBN 978-3-87515-011-7

