

DIE PRAKTISCHE PRÜFUNG

Fachkraft Küche & Koch/Köchin

für Auszubildende und Ausbilder
und für alle Personen und Organisationen,
die sich mit der Ausbildung im Kochberuf
beschäftigen

Wolfgang

4. Auflage

Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG
Düsselderger Straße 23
42781 Haan-Gruiten
Bestell-Nr.: 06049

Autor

Thomas Wolfgang, Küchenmeister, Fachlehrer für Köche, Dessau-Roßlau

Projektmanagement

Nico Freitag

4. Auflage 2025

Druck 5 4 3 2 1

Alle Drucke derselben Auflage sind parallel einsetzbar, da sie bis auf die Korrektur von Druckfehlern identisch sind.

ISBN 978-3-8057-0883-8

Alle Rechte vorbehalten. Das Werk ist urheberrechtlich geschützt.
Jede Verwertung außerhalb der gesetzlich geregelten Fälle muss vom Verlag schriftlich genehmigt werden.

© 2025 by Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG, 42781 Haan
www.pfanneberg.de

Umschlaggestaltung: braunwerbeagentur, 42477 Radevormwald

Umschlagfoto: Thomas Wolfgang

Layout und Satz: Punkt für Punkt GmbH · Mediendesign, 40549 Düsseldorf

Druck: Himmer GmbH Druckerei & Verlag, 86167 Augsburg



Die Neuordnung der Ausbildungsberufe „Fachkraft Küche“ sowie „Koch/Köchin“ stellt einen bedeutenden Schritt dar, um die Ausbildungsinhalte an die aktuellen Anforderungen der Gastronomie und Hotellerie anzupassen. Ziel dieser Reform ist es, eine fundierte, praxisnahe und zukunftsorientierte Ausbildung zu ermöglichen, die den Fachkräften von morgen das notwendige Rüstzeug für eine erfolgreiche berufliche Laufbahn bietet. Gleichzeitig sollen Betriebe durch klar definierte Standards und moderne Inhalte bei der Ausbildung optimal unterstützt werden.

Die Reform der Ausbildungsordnung trägt dem Umstand Rechnung, dass die Gastronomie heute vielfältiger und komplexer ist als je zuvor. Themen wie Nachhaltigkeit, Regionalität, moderne Küchentechniken und der sinnvolle Einsatz neuer Technologien nehmen in der Ausbildung eine immer wichtigere Rolle ein. Gleichzeitig bleiben klassische handwerkliche Fertigkeiten, Kreativität und ein Verständnis für Teamarbeit essenziell. Dieses Buch verknüpft all diese Aspekte und gibt Auszubildenden die Möglichkeit, sich gezielt auf die unterschiedlichen Anforderungen vorzubereiten.

„Die praktische Prüfung“ soll allen Beteiligten als verlässlicher Leitfaden dienen. Es bietet eine systematische Aufbereitung der neuen Ausbildungsinhalte und erläutert insbesondere die Abläufe und Anforderungen der praktischen Abschlussprüfung. Dabei wird Wert daraufgelegt, nicht nur die Prüfungsaufgaben im Detail darzustellen, sondern auch die Planung, Organisation und Durchführung verständlich zu erklären. Mit klar strukturierten Anleitungen, hilfreichen Hinweisen zur Zeitplanung und Beispielen aus der Praxis unterstützt dieses Werk die Leserinnen und Leser bei der optimalen Vorbereitung. Zudem werden bewährte Methoden und inspirierende Rezepte vorgestellt. Das Buch dient nicht nur der Vorbereitung, sondern trägt dazu bei, die Abläufe der Prüfung zu standardisieren und transparent zu gestalten. Auf diese Weise wird eine solide Grundlage geschaffen, um die praktischen Anforderungen souverän zu bewältigen.

Für Ausbilderinnen/Ausbilder und Prüfungsausschüsse bietet „Die praktische Prüfung“ einen klaren Überblick über die neuen Prüfungsstandards und erleichtert die strukturierte Begleitung der Auszubildenden. Es schafft eine transparente Grundlage, um die Qualität und Fairness der Prüfungen sicherzustellen und zugleich den praktischen Anforderungen des Berufsalltags gerecht zu werden.

Darüber hinaus finden sich in diesem Buch hilfreiche Tipps zur Zeitplanung, zur Umsetzung von Prüfungsaufgaben und zur optimalen Vorbereitung. Ziel ist es, allen Beteiligten ein Werkzeug an die Hand zu geben, das Sicherheit und Klarheit vermittelt – sei es während der Prüfungsvorbereitung oder bei der praktischen Durchführung der Aufgaben.

Wir hoffen, dass dieses Buch Ihnen bei der Vorbereitung auf die Abschlussprüfung oder bei der Begleitung Ihrer Auszubildenden eine wertvolle Unterstützung bietet. Es wurde mit dem Anspruch erstellt, die neuen Standards verständlich darzustellen und eine praxisnahe Hilfestellung zu leisten.

Wir wünschen allen Leserinnen und Lesern viel Erfolg bei der Umsetzung der neuen Ausbildungsordnung und bei der praktischen Prüfung.

Im Frühjahr 2025

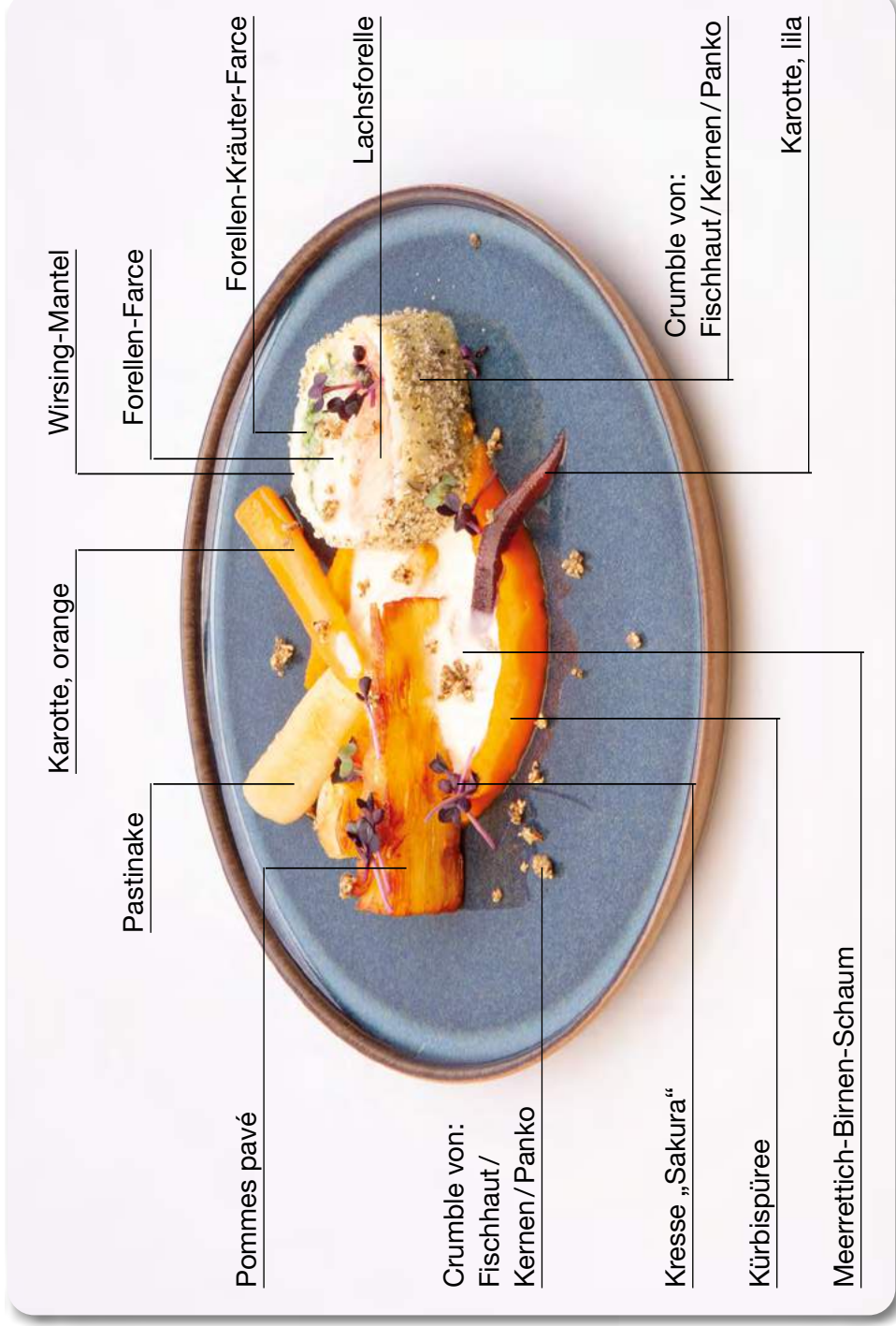
Autor und Verlag

Unser Erweiterungs-Service zum Buch: Digital+

Auf www.europa-lehrmittel.de/06049 finden Sie als Ergänzung zu diesem Buch weitere Beispiele zu Warenkörben und möglichen Menüs daraus.



Forellen-Wirsingkohl-Roulade mit Meerrettich-Birnen-Schaum, Karotte und Pastinake – glasiert, Kürbispüree und Pommes pavé



Haben Sie es wiedererkannt? Dieses Gericht befindet sich auch vorne auf dem Umschlag dieses Buches.



Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung und Allgemeines zur praktischen Prüfung	7
1.1	Auszüge aus dem Rahmenlehrplan und der Prüfungsordnung	8
1.2	Vorbereitung auf die Prüfung	12
1.2.1	Voraussetzungen am Prüfungsort	12
1.2.2	Arbeitshygiene, Unfallschutz und Mise-en-Place	13
1.2.3	Einrichten des Arbeitsplatzes	14
1.2.4	Lebensmittel richtig schneiden	17
2	Zwischenprüfung – Fachkraft Küche (im Anschluss immer als FKK benannt)	20
2.1	Zwischenprüfung FKK allgemein	20
2.2	Möglicher Ablauf einer Zwischenprüfung FKK	21
2.3	Mögliche Gerichte zur Zwischenprüfung – FKK	24
3	Abschlussprüfung Fachkraft Küche und GAP 1 Koch/Köchin	30
4	Gestreckte Abschlussprüfung – GAP 2 Koch/Köchin	43
5	Arbeiten mit den Warenkörben für die GAP 2 (Rezepturen jeweils für 6 Personen)	44
5.1	Warenkorb 1	45
5.1.1	Vom Warenkorb 1 zum Menü 1	46
5.1.2	Vom Warenkorb 1 zum Menü 2	59
5.2	Warenkorb 2	67
5.2.1	Vom Warenkorb 2 zum Menü 1	68
5.2.2	Vom Warenkorb 2 zum Menü 2	79
5.3	Warenkorb 3	86
5.3.1	Vom Warenkorb 3 zum Menü 1	87
5.3.2	Vom Warenkorb 3 zum Menü 2	98
5.4	Warenkorb 4 – vom Warenkorb 4 zum Menü	100
5.5	Warenkorb 5 – vom Warenkorb 5 zum Menü	110
5.6	Warenkörbe mit Menüfindung	116
5.6.1	Warenkorb 6 mit Menüvorschlägen	116
5.6.2	Warenkorb 7 mit Menüvorschlägen	118
5.6.3	Warenkorb 8 mit Menüvorschlägen	120
5.7	Musterwarenkörbe	122
5.8	Vorbereitende Prüfungstätigkeiten	128
5.9	Equipment Allgemein	129
5.10	Checkliste für PrüfungsEquipment	130

6	Grundrezepturen (Rezepturen jeweils für 6 Personen)	132
6.1	Klare Brühen	132
6.2	Kraftbrühen	136
6.3	Saucen	137
6.4	Rahm- und Samtsuppen	141
6.5	Suppeneinlagen	142
6.6	Nudelteig und Brot selber herstellen (Rezepturen für 6 bzw. 4 Personen)	144
6.7	Dips und Dressing, Butter	146
6.8	Beilagen	150
6.9	Gemüse	153
6.10	Desserts	157
7	Mögliche Gerichte für die Abschlussprüfung FKK/GAP 1 und GAP 2	169
7.1	Vorspeisen	169
7.2	Hauptgänge	181
7.2.1	Vom Kalb	181
7.2.2	Vom Lamm	185
7.2.3	Von Geflügel	188
7.2.4	Vom Rind	199
7.2.5	Vom Schwein	207
7.2.6	Vom Fisch	211
7.3	Desserts	214
7.3.1	Dessertkomponenten	216
8	Schnelle Hingucker	225
9	Richtig abschmecken – Tipps und Tricks	243
9.1	Gewürz-, Kräuter- und Aromenübersicht	243
9.2	Essige, Öle und deren Verwendung	253
9.3	Was passt am besten zu?	255
9.4	Tipps und Tricks	260
10	Das Gespräch	264
10.1	Das Auftragsbezogene Fachgespräch zur GAP 1	267
10.2	Das Fallbezogene Fachgespräch zur GAP 2	270
11	Klassische Menüregeln und die Menükarte	272
11.1	Klassische Menüregeln	272
11.2	Die Menükarte	274
12	Fachliche Bewertung durch die Prüfungskommission	276
13	Zusatzqualifikationen vegetarische und vegane Küche	282
14	Anhang	287
	Rezepturverzeichnis	287
	Bildquellenverzeichnis	292

EINLEITUNG

Liebe Leser,

erkennen Sie sich wieder?

Ich beginne eine Ausbildung als Koch/Köchin oder zur Fachkraft Küche

Ich bilde aus

Ich arbeite in einem Interessenverband (VKD, DEHOGA)

Ich kenne die IHK als übergeordnete Stelle für Auszubildende und Ausbilder



Ob nun der eine oder der andere Teil zutrifft, in Deutschland gibt es eine einheitliche praktische Prüfung im Ausbildungsberuf Koch/Köchin oder zur Fachkraft Küche. Die Recherchen zu diesem Buch haben aber gezeigt, dass die Rahmenrichtlinien in den verschiedenen Kammerbezirken der Industrie- und Handelskammer immer noch unterschiedlich umgesetzt werden, trotz der Neuordnung der Berufe im Jahr 2022.

In den fast 80 Kammerbezirken werden regelmäßig die Gestreckten Abschlussprüfungen Teil 1 (GAP 1) und die Gestreckten Abschlussprüfungen Teil 2 (GAP 2) durchgeführt (nach alter Ordnung als Zwischenprüfung und Abschlussprüfung bezeichnet). Beide Prüfungsteile können sowohl im Sommer als auch im Winter stattfinden. Dies ist abhängig vom Beginn der Ausbildung, also dem Datum zum Ausbildungsbeginn. Die gewählten Prüfungskommissionen der Kammern beschließen die Warenkörbe und sonstigen Abläufe zur Praktischen Prüfung. Hier wird nach der Ausbildungsverordnung/Prüfungsordnung gehandelt, die kammerliche Hoheit erlaubt aber immer noch eigene Vorstellungen zur Umsetzung und zum Ablauf.

In diesem Prüfungsvorbereitungsbuch sind Kriterien verschiedener Kammerbezirke und Erfahrungen aus Prüfungskommissionen zusammengefasst.

Am Ende der Ausbildung steht der Berufsabschluss, ob als Auszubildender/Auszubildende im Hotel, im Gasthof, bei einem Caterer, im Altenheim, in der Klinik oder im Spezialitätenrestaurant. Die Prüfung ist für alle identisch, bis auf die zuvor genannten Handlungsspielräume der Kammern bzw. Erstellungskommissionen. Somit müssen alle Kenntnisse aus dem Rahmenplan und dem Rahmenlehrplan beherrscht werden.

Nach dem erfolgreichen Abschluss beginnt die berufliche Orientierung. Es gibt vielfältige Möglichkeiten seine Fähigkeiten regional, überregional oder sogar international einzusetzen. Hier zeigt sich, was die Ausbildung wert war.

Liebe Kollegen und Kolleginnen, Kammern und Interessierte, lassen Sie uns gemeinsam an einer einheitlichen praktischen Ausbildungsprüfung in den Ausbildungsberufen Koch/Köchin und Fachkraft Küche arbeiten. Im Mittelpunkt steht unser Nachwuchs. Wie kann dem Prüfling Angst und Unsicherheit genommen werden? Einen ersten Schritt bilden die Aufzeichnungen in diesem Buch.

1.1 AUSZÜGE AUS DEM RAHMENLEHRPLAN UND DER PRÜFUNGSORDNUNG

Grundlage bildet die Verordnung über die Berufsausbildung zum Koch und zur Köchin (Kochausbildungsverordnung – KochAusbV)* vom 9. März 2022, abgedruckt im Bundesgesetzblatt Jahrgang 2022 Teil I Nr. 8, ausgegeben zu Bonn am 14. März 2022.

§ 4 – Gegenstand der Berufsausbildung und Ausbildungsrahmenplan

(1) Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die im Ausbildungsrahmenplan (Anlage 1) genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten.

(2) Von der Organisation der Berufsausbildung, wie sie im Ausbildungsrahmenplan (Anlage 1) vorgegeben ist, darf von den Ausbildenden abgewichen werden, wenn und soweit betriebspraktische Besonderheiten oder Gründe, die in der Person des oder der Auszubildenden liegen, die Abweichung erfordern.

(3) Die im Ausbildungsrahmenplan (Anlage 1) genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sollen von den Ausbildenden so vermittelt werden, dass die Auszubildenden die berufliche Handlungsfähigkeit nach § 1 Absatz 3 des Berufsbildungsgesetzes erlangen. Die berufliche Handlungsfähigkeit schließt insbesondere selbständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren bei der Ausübung der beruflichen Aufgaben ein.

§ 5 – Struktur der Berufsausbildung und Ausbildungsberufsbild

(1) Die Berufsausbildung gliedert sich in:

1. berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie
2. integrativ zu vermittelnden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten. Die Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sind in Berufsbildpositionen gebündelt.

(2) Die Berufsbildpositionen der berufsprofilgebenden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sind:

1. Umgang mit Gästen und Teammitgliedern,
2. Annahme und Einlagerung von Waren,
3. Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisenzubereitung sowie Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln,
4. Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche,
5. Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in Service und Wirtschaftsdienst,
6. Zubereitung von einfachen Speisen und Gerichten,
7. Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln und von Pilzen,
8. Zubereitung von Suppen, Soßen und Eintöpfen,
9. Verarbeitung und Zubereitung von Fleisch,
10. Verarbeitung und Zubereitung von Fisch,
11. Herstellung und Verarbeitung von Teigen und Massen,
12. Herstellung von Süßspeisen und Desserts,
13. Planung und Umsetzung des nachhaltigen Einsatzes von Geräten, Maschinen, Arbeitsmitteln, Lebensmitteln und Ressourcen,
14. Anwendung der speziellen Hygienevorschriften in der Küche,
15. Zusammenstellung und Kennzeichnung von Speisen und Gerichten,
16. Sicherstellung von Warenflüssen sowie Kalkulation von Kosten und Preisen,
17. küchentechnische Verwaltungsprozesse,
18. Beratung von Gästen sowie Verkauf von Produkten und Dienstleistungen und
19. Anleitung und Führung von Mitarbeitenden.

(3) Die Berufsbildpositionen der integrativ zu vermittelnden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sind:

§ 6 – Ausbildungsplan

Die Ausbildenden haben spätestens zu Beginn der Ausbildung auf der Grundlage des Ausbildungsrahmenplans (Anlage 1) für jeden Auszubildenden und für jede Auszubildende einen Ausbildungsplan zu erstellen.

Abschnitt 2 – Abschlussprüfung

§ 7 – Aufteilung in zwei Teile und Zeitpunkt

- (1) Die Abschlussprüfung besteht aus den Teilen 1 und 2.
- (2) Teil 1 soll im vierten Ausbildungshalbjahr stattfinden.
- (3) Teil 2 findet am Ende der Berufsausbildung statt.
- (4) Wird die Ausbildungsdauer verkürzt, so soll Teil 1 der Abschlussprüfung spätestens drei Monate vor dem Zeitpunkt von Teil 2 der Abschlussprüfung stattfinden.
- (5) Den jeweiligen Zeitpunkt legt die zuständige Stelle fest.

§ 8 – Inhalt des Teiles 1

Teil 1 der Abschlussprüfung erstreckt sich auf:

1. die im Ausbildungsrahmenplan (Anlage 1) für die ersten 18 Monate genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie
2. den im Berufsschulunterricht zu vermittelndem Lehrstoff, soweit er den im Ausbildungsrahmenplan (Anlage 1) genannten Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten entspricht.

§ 9 – Prüfungsbereich des Teiles 1

- (1) Teil 1 der Abschlussprüfung findet im Prüfungsbereich „Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten“ statt.
- (2) Im Prüfungsbereich „Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten“ besteht die Prüfung aus zwei Teilen.
- (3) Im ersten Teil hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,
 1. Lebensmittel ihren Verwendungsmöglichkeiten zuzuordnen und die Zubereitungsmöglichkeiten der Lebensmittel zu erläutern,
 2. die Arbeitsabläufe zu planen,
 3. einfache Speisen und Gerichte unter Verwendung verschiedener Garverfahren zuzubereiten und anzurichten,
 4. bei der Zubereitung und beim Anrichten von einfachen Speisen und Gerichten die Vorschriften für die Produkt-, Personal- und Betriebshygiene zu beachten,
 5. bei der Zubereitung und beim Anrichten von einfachen Speisen und Gerichten Maßnahmen für Umweltschutz, Nachhaltigkeit, Ressourcenschonung, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz zu ergreifen und
 6. den Umgang mit Gästen sowie mit Kollegen und Kolleginnen zu beschreiben. Die Aufgaben müssen praxisbezogen sein. Der Prüfling hat die Aufgaben schriftlich zu bearbeiten. Die Prüfungszeit beträgt 60 Minuten.
- (4) Im zweiten Teil hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,
 1. als Vorspeise einen Salat oder eine einfache Suppe für vier Personen zuzubereiten und anzurichten,
 2. ein einfaches Hauptgericht mit Schlachtfleisch, Hausgeflügel oder Fisch, mit einer Soße, mit einer Gemüsebeilage und mit einer Sättigungsbeilage für vier Personen zuzubereiten und anzurichten,
 3. vor der Zubereitung die Arbeitsschritte zu planen und stichpunktartig einen Arbeitsablaufplan zu erstellen,
 4. die Arbeitsabläufe zu strukturieren und Maßnahmen zur Arbeitsorganisation zu ergreifen,
 5. Arbeits- und Schnitttechniken auszuwählen und anzuwenden,
 6. Geräte und Maschinen einzusetzen,
 7. verschiedene Garverfahren anzuwenden,
 8. die Verkaufsfähigkeit der zubereiteten Speisen und Gerichte sicherzustellen,
 9. die Hygieneanforderungen zu beachten,

10. wirtschaftlich mit Lebensmitteln, Arbeitsmaterialien, Energie und Wasser umzugehen und
 11. die zeitlichen Vorgaben einzuhalten. Der Prüfling hat eine Arbeitsaufgabe durchzuführen. Gegenstand der Arbeitsaufgabe ist die Planung, die Zubereitung und das Anrichten einer Vorspeise und eines Hauptgerichtes. Dem Prüfling sind 14 Kalendertage vor dem Prüfungstag zwei Listen mit Lebensmitteln für einen Warenkorb bekanntzugeben. Die eine Liste enthält Pflichtbestandteile. Die andere Liste enthält Wahlbestandteile, aus denen der Prüfling nach Bedarf auswählt. Der Warenkorb muss so zusammengestellt sein, dass dem Prüfling verschiedene Zubereitungsvarianten ermöglicht werden. Auf der Grundlage der bekanntgegebenen Listen für den Warenkorb kann der Prüfling einen Arbeitsablaufplan erstellen, am Prüfungstag mitbringen und als Hilfsmittel für die Zubereitung der Vorspeise und des Hauptgerichtes verwenden. Die Erstellung des Arbeitsablaufplans ist freiwillig. Nach der Durchführung der Arbeitsaufgabe wird mit dem Prüfling ein auftragsbezogenes Fachgespräch über die Arbeitsaufgabe geführt. Die Prüfungszeit beträgt insgesamt vier Stunden. Das auftragsbezogene Fachgespräch dauert höchstens 15 Minuten. Bewertet werden nur die Arbeitsaufgabe und die im auftragsbezogenen Fachgespräch erbrachten Leistungen.
- (5) Bei der Ermittlung des Ergebnisses für den Prüfungsbereich sind die Bewertungen wie folgt zu gewichten:
1. die Bewertung für den ersten Teil mit 30 Prozent und
 2. die Bewertung für den zweiten Teil mit 70 Prozent.

§ 10 – Inhalt des Teiles 2

- (1) Teil 2 der Abschlussprüfung erstreckt sich auf
1. die im Ausbildungsrahmenplan (Anlage 1) genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie
 2. den im Berufsschulunterricht zu vermittelndem Lehrstoff, soweit er den im Ausbildungsrahmenplan (Anlage 1) genannten Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten entspricht.
- (2) In Teil 2 der Abschlussprüfung sollen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, die bereits Gegenstand von Teil 1 der Abschlussprüfung waren, nur insoweit einbezogen werden, als es für die Feststellung der beruflichen Handlungsfähigkeit erforderlich ist.

§ 11 – Prüfungsbereiche des Teiles 2

Teil 2 der Abschlussprüfung findet in den folgenden Prüfungsbereichen statt:

1. „Planen, Zubereiten und Präsentieren eines Drei-Gänge-Menüs“,
2. „Produkte, Lagerhaltung und Warenwirtschaft“,
3. „Technologie, Gästeinformation und Arbeiten im Team“ sowie
4. „Wirtschafts- und Sozialkunde“.

§ 12 – Prüfungsbereich „Planen, Zubereiten und Präsentieren eines Drei-Gänge-Menüs“

- (1) Im Prüfungsbereich „Planen, Zubereiten und Präsentieren eines Drei-Gänge-Menüs“ hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,
1. eine Menüplanung und einen Arbeitsablaufplan für ein Drei-Gänge-Menü für sechs Personen zu erstellen und umzusetzen,
 2. als ersten Gang eine warme oder kalte Vorspeise oder eine Suppe als Vorspeise zuzubereiten und anzurichten,
 3. als zweiten Gang ein Hauptgericht aus Schlachtfleisch, Wild, Hausgeflügel oder Fisch, aus einer gezogenen Soße, aus zwei Gemüsebeilagen unter Verwendung von verschiedenen Garverfahren und aus einer Sättigungsbeilage zuzubereiten und anzurichten,
 4. als dritten Gang ein Dessert mit einer Cremespeise und mit einer gefrorenen oder einer gebackenen Komponente zuzubereiten und anzurichten,
 5. die Menükunde zu berücksichtigen,
 6. die Verkaufsfähigkeit der zubereiteten Speisen und Gerichte sicherzustellen,

7. die Hygieneanforderungen insbesondere an Lebensmittel mit speziellen Hygieneanforderungen und an Geräte zu beachten,
8. die zeitlichen Vorgaben einzuhalten,
9. nachhaltig mit Lebensmitteln, Arbeitsmaterialien, Energie und Wasser umzugehen,
10. Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich und ökologisch einzusetzen sowie
11. die Sicherheit und den Gesundheitsschutz bei der Arbeit zu berücksichtigen.

(2) Der Prüfling hat eine Arbeitsaufgabe durchzuführen. Gegenstand der Arbeitsaufgabe ist die Planung, die Zubereitung und das Anrichten eines Drei-Gänge- Menüs.

(3) Dem Prüfling sind 14 Kalendertage vor dem Prüfungstag jeweils zwei Listen für zwei unterschiedliche Warenkörbe bekanntzugeben. Die eine Liste enthält Pflichtbestandteile. Die andere Liste enthält Wahlbestandteile, aus denen der Prüfling nach Bedarf auswählt. Jeder Warenkorb enthält die Lebensmittel, die am Prüfungstag für das Drei-Gänge-Menü zur Verfügung stehen. Die Lebensmittel müssen so ausgewählt sein, dass dem Prüfling in jedem Gang verschiedene Zubereitungsvarianten ermöglicht werden. Jeder Warenkorb muss pro Gang ein oder zwei Lebensmittel als Pflichtbestandteile und weitere Lebensmittel als Wahlbestandteile enthalten. Pflichtbestandteil ist in jedem Warenkorb

1. Schlachtfleisch zum Auslösen,
2. Wild zum Auslösen,
3. Fisch zum Filetieren oder
4. Hausgeflügel zum Auslösen. Für beide Warenkörbe muss der Prüfling je eine Menüplanung für den Prüfungstag vorbereiten.

(4) Von den beiden Warenkörben wird vom Prüfungsausschuss ein Warenkorb ausgewählt und dem Prüfling wird zu Beginn der Prüfung mitgeteilt, welchen Warenkorb er verwenden muss. Zunächst muss der Prüfling einen Arbeitsablaufplan für ein Drei-Gänge- Menü mit dem ausgewählten Warenkorb erstellen. Danach wird mit ihm ein fallbezogenes Fachgespräch über die Menüplanung geführt. Anschließend muss der Prüfling das Drei-Gänge-Menü zubereiten und anrichten.

(5) Die Prüfungszeit beträgt insgesamt sechs Stunden. Für die Erstellung des Arbeitsablaufplans sind dem Prüfling 45 Minuten Zeit zu geben. Das fallbezogene Fachgespräch dauert höchstens 15 Minuten.

(6) Bewertet werden nur der Arbeitsablaufplan, die im Fachgespräch erbrachten Leistungen und die Arbeitsaufgabe.

§ 13 – Prüfungsbereich „Produkte, Lagerhaltung und Warenwirtschaft“

(1) Im Prüfungsbereich „Produkte, Lagerhaltung und Warenwirtschaft“ hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. den jeweiligen Warenbedarf für Rezepturen zu ermitteln und fachbezogene Berechnungen durchzuführen,
2. die Warenbeschaffung unter Berücksichtigung von Saisonzeiten vorzubereiten sowie Angebote einzuholen und zu vergleichen,
3. Waren anzunehmen sowie Produkte zu unterscheiden und werterhaltend einzulagern,
4. das Lager zu organisieren,
5. Lebensmittel zu erkennen, zu unterscheiden und unter Beachtung von Nachhaltigkeit unterschiedlichen Verwendungsmöglichkeiten zuzuordnen,
6. Warenflüsse analog und digital zu dokumentieren,
7. Bedarfsgegenstände zu erkennen, ihren Verwendungszwecken zuzuordnen sowie die Ergebnisse ihrer Verwendung zu beschreiben und Alternativen aufzuzeigen,
8. die Produkt-, Personal- und Betriebshygiene zu beachten und betriebliche Hygienekonzepte zu entwickeln und
9. Maßnahmen für Umweltschutz, Nachhaltigkeit, Ressourcenschonung, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz zu ergreifen.

(2) Die Aufgaben müssen praxisbezogen sein. Der Prüfling hat die Aufgaben schriftlich zu bearbeiten.

(3) Die Prüfungszeit beträgt 90 Minuten.

1.2 VORBEREITUNG AUF DIE PRÜFUNG

Beachten Sie folgende Hinweise für den Prüfungstag:

- Personalausweis oder Dokument zur Legitimation
- Einladung zur Prüfung
- gültiger und geführter Hygieneausweis – die Schulungen müssen eingetragen sein.
- Berichtsheft – vollständig inklusive aller Unterschriften, Stunden pro Tag und Woche; Berufsschultage müssen mit dem vermittelten Stoff dokumentiert sein.
- Schreibzeug und nicht programmierbarer Taschenrechner. Prüfen Sie die Funktion. Ein Mobilfunkgerät darf nicht verwendet werden.
- Blätter für Nebenrechnungen und Notizen, Schreibunterlage
- vollständige, saubere und gebügelte Berufsbekleidung. Hierzu gehören insbesondere:
 - geschlossenes, rutschfestes Schuhwerk (am besten mit verstärkter Fußspitze)
 - wadenhohe Strümpfe aus Baumwolle
 - Kochhose – kochfest in schwarz, gestreift oder Pepita
 - Kochjacke – kochfest. Um Schweiß abzufangen, können Sie ein T-Shirt aus Baumwolle darunter tragen.
 - Kochmütze als Hut, Schiffchen oder Barett
 - Vorbinder oder Latzschürze
 - Touchon/Anfasser
 - optional: Halstuch/Schweiß Tuch
- persönliches Handwerkszeug
- Immer eine zweite Garnitur dabei haben!

1.2.1 Voraussetzungen am Prüfungsort

So unterschiedlich die Aufgaben sein können, so verschieden können auch die Bedingungen am Prüfungsort sein.

Beim persönlichen Handwerkszeug sollten Sie keine Abstriche machen. Jeder angehende Koch, jede angehende Köchin sollte dieses besitzen und selbst pflegen. Hierzu gehört in erster Linie eine Grundausstattung an Messern und Zubehör.

Zum persönlichen Handwerkszeug zählen neben nachfolgenden Beispielen auch:

- Passierstab, z. B. für Suppen
- Moulinette, z. B. für Nüsse
- Handmixer, z. B. zum Sahneschlagen
- Spritzbeutel und Tüllen, z. B. für Kartoffelteige
- Latex-Handschuhe, z. B. zum Anrichten; Anmachen von Salaten



Messertasche gefüllt/Grundausstattung

Pariser Ausstecher
Tourniermesser
Officemesser
Fleischgabel
Winkelpalette,
mittelgroß
Ausbeinmesser, groß
Küchenmesser,
mittelgroß
Filetmesser
Küchenmesser, groß
Brotmesser
Wetzstahl



Beispiel 2 einer gefüllten Messertasche



Messertasche zum sicheren Transport und Schutz vor Beschädigungen

Nach Bekanntgabe des Prüfungsortes haben Sie die Möglichkeit, diesen zu besichtigen. Sie schaffen für sich somit eine gewisse Ruhe und Sicherheit in der Vorbereitung. Haben Sie bestimmte Fragen, können Sie das auch telefonisch mit dem Prüfungsobjekt klären. Ist der Prüfungsort bekannt, z. B. Ihre Berufsschule, können alle Fragen mit Ihrem Klassen- bzw. Fachpraxislehrer besprochen und abgestimmt werden.

1.2.2 Arbeitshygiene, Unfallschutz und Mise-en-Place

Die Prüfungskommission bewertet während der Prüfungen das Einhalten der Hygienevorschriften und des Unfallschutzes. Die Prüfer legen großen Wert darauf, zu erkennen, ob geltende Richtlinien angewendet und umgesetzt werden.

Arbeitshygiene – Beachten Sie folgende Grundregeln:

Waschen/Desinfizieren Sie beim ersten Betreten der Küche Ihre Hände.

Zwischenreinigung: Reinigen Sie nach jedem Arbeitsschritt gründlich den Arbeitsplatz und waschen/desinfizieren Sie Ihre Hände.

Beachten Sie die Mülltrennung.

Kühlen Sie die Rohstoffe nach Empfang bzw. Sichtkontrolle und nach den Arbeitsschritten (Zwischenkühlung der fertigen oder halbfertigen Produkte).

Beachten Sie die Temperaturen der hergestellten Produkte, insbesondere bei der Ausgabe/Präsentation der Speisen oder beim Warmstellen von Suppen oder Saucen.



Unfallschutz – Beachten Sie folgende Grundregeln:

Beachten Sie die richtige Fingerhaltung bei Zuschnitten! Krallengriff.

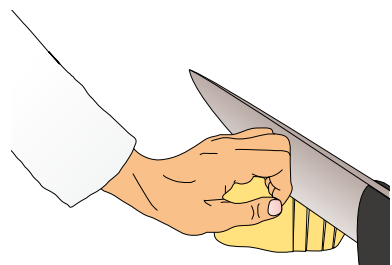
Vor der Reinigung von elektrischen Küchengeräten ziehen Sie immer den Netzstecker. Dabei immer am Stecker anfassen, nicht am Kabel ziehen!

Beim Abgießen von heißen Flüssigkeiten den Deckel gut fixieren – am besten mit einem Touchon.

Abstand halten bzw. Vorsicht beim Öffnen von Töpfen und Öfen.

Allgemeine Ordnung: Lassen Sie nichts herumliegen. Messerschneiden zeigen immer zur Brettkante, ...

Bei der Verwendung von Reinigungsmitteln auf die Verbrauchs- und Anwendungshinweise achten.



Mise-en-Place

Der Arbeitsablauf ist vielseitig. Ihr Menü oder Gericht hat viele Arbeitsschritte – und diese überkreuzen sich.

Nur eine zweckmäßige Bereitstellung und Vorbereitung aller erforderlichen Hilfsmittel und Zutaten ermöglichen eine zufriedenstellende Arbeitsleistung.

Das Mise-en-Place ist in einem Klein- oder Mittelbetrieb stets für die ganze Küche gültig und daher umfangreicher als in einem Großbetrieb, in dem das Mise-en-Place jedes Postens verschieden ist.

Die Prüfung ist mit einem Kleinbetrieb vergleichbar. Sie müssen alle Aufgaben für Ihr Menü/Gericht sowohl in der Vorbereitung als auch in der Zu- und Nachbereitung allein ausführen.

1. Menü und Ablaufplan haben Sie im Theorieteil geschrieben. Gehen Sie ihn gedanklich noch einmal durch.
2. Schneidebrett und erforderliche Werkzeuge werden geordnet.
3. Pfannen, Töpfe, Kasserollen, Sautoirs usw. bereitstellen.
4. Gewürze und weitere Hilfsmittel bereitstellen.



1. Stufe

Stufe 2 gilt der Zubereitung der Speisen

1. Bestimmte Arbeitsschritte wie Fleischzuschnitte, Tournieren und Blanchieren von Gemüse, Saucenansätze, Marinieren von Rohstoffen ausführen.
2. In Stufe 3 müssen die Rohstoffe so vorliegen, dass alles gleichzeitig fertiggestellt wird und über den Pass gehen kann. Alle Arbeiten müssen dann wie ein Zahnrad in das andere greifen. So wird sichergestellt, dass Ihr Menü/Gericht mit allen Komponenten auch gleichzeitig serviert werden kann.



2. Stufe

1. Mit dem Service beginnt das Fertigstellen, Anrichten und Servieren der Speisen, z. B. auf Tellern, Anrichteplatten, in Saucieren, Terrinen oder Assietten.
2. Je besser das Mise-en-Place, umso besser der Service.
3. Beachten Sie auch einen möglichen Nachservice. Eventuell möchte die Prüfungskommission noch Sauce zur besseren Bewertung haben. Halten Sie etwas vorrätig.



3. Stufe

1.2.3 Einrichten des Arbeitsplatzes

Arbeitsplatz einrichten in 3 Ebenen

Ebene 1: Der innere Greifraum: Hier sind die wichtigen Zutaten und die häufig verwendeten Gegenstände zu finden.

Ebene 2: Der äußere Greifraum: Hier sind die Zutaten, die erst später im Rezept benötigt werden und nicht gekühlt werden müssen, sowie die Arbeitsgeräte, die weniger benutzt oder störend von Größe und Form sind.

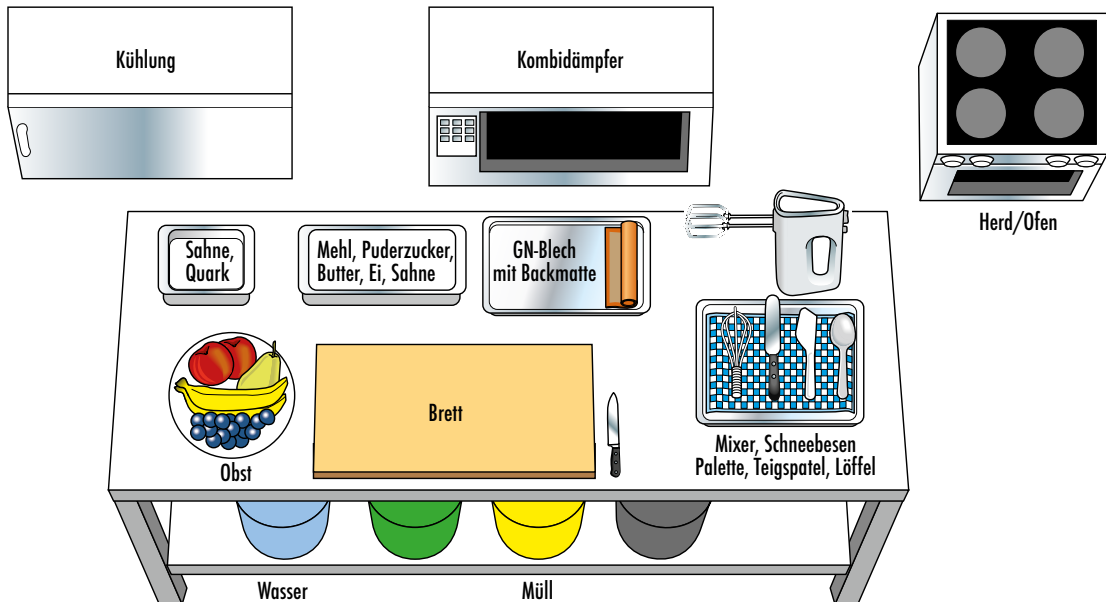
Ebene 3: Mülltrennung und Zwischenreinigung

Allgemeine Hinweise

- Passen Sie den Aufbau Ihrem Bewegungsablauf an. Rechtshänder arbeiten von links nach rechts und Linkshänder anders herum.
- Arme und Hände sollten sich bei den praktischen Arbeiten nicht überkreuzen.
- Rohware steht bei Rechtshändern links und Arbeitsmittel rechts.
- Weitere Hilfsmittel, wie Schüsseln, stehen oberhalb des Brettes.
- Abfallmöglichkeiten (grün, gelb, schwarz) stehen wenn möglich unter dem Arbeitstisch (Ablageboden) oder außerhalb des inneren und äußeren Greifraums.

Beispiel Mise-en-Place

Obstsalat mit Quark und Hippenröllchen und Kohlrouladen mit Salzkartoffeln



Obstsalat:

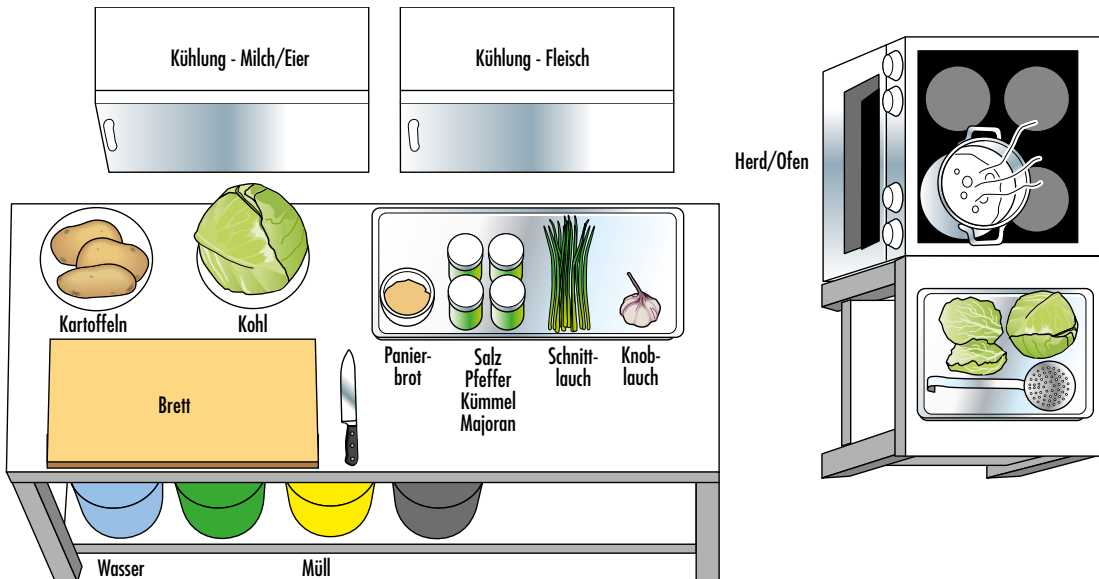
Mit welchem Arbeitsschritt beginne ich und warum? Um dies zu beantworten, geht man gedanklich Herstellungszeit, Aufwand, Standzeit und eventuell damit verbundene Qualitätsverluste optisch wie geschmacklich durch.

Demnach beginnt man hier mit den Hippenröllchen. Sie sind gebacken und trocken aufbewahrt gut lagerfähig. Anschließend sollte der Quark hergestellt werden. Zum Schluss bereiten Sie den Obstsalat zu, da hier die größten Qualitätsverluste auftreten können (Flüssigkeit tritt aus, Farbe kann sich verändern, Aromen gehen verloren bzw. verwässern ...).

Ablaufplan 1 – Obstsalat mit Quark mit Hippenröllchen

- Hippenmasse herstellen (s. S. 219). Diese für mindestens 20 Minuten ruhen/ausquellen lassen.
- Quark mit Gewürzen/Aromen verrühren; geschlagene Sahne vorsichtig unterheben; gekühlt bereithalten.
- Hippenmasse auf eine Silikonmatte oder Backpapier aufstreichen; dünn und dabei sehr gleichmäßig aufstreichen (eigene oder gekaufte Schablonen können verwendet werden – s. S. 236f.).
- Hippen ca. 4 Minuten bei 160 °C anbacken.
- Währenddessen den Arbeitsplatz für den Obstsalat vorbereiten.
- Hippenmasse aus dem Ofen nehmen und kurz auskühlen lassen.
- Hippen ein zweites Mal in den Ofen schieben und goldgelb nachbacken. Durch diesen Vorgang wird verhindert, dass die Hippen zu dunkel werden.
- Hippen heiß entnehmen und sofort formen. (Nach dem Abkühlen sind Hippen nicht mehr formbar – sie brechen!)
- Obst bereitstellen und mit dem höchsten Säuregehalt beginnen. Nach Rezeptur zuschneiden und marinieren.
- Service/Anrichten

Ablaufplan 2 – Kohlrouladen mit Salzkartoffeln



- Kohl blanchieren/kochen (Überbrühen oder Tauchen in kochende Flüssigkeit ist hierfür nicht ausreichend.)
- währenddessen zum Wickeln der Rouladen kochfesten Bindfaden zuschneiden (s. S. 39)
- einzelne Kohlblätter zuschneiden (z. B. Blattrippen entfernen oder glattschneiden)
- immer zwei Kohlblätter passend zusammenlegen
- zwischendurch Kartoffeln waschen, schälen, waschen und ansetzen
- Gewürze und weitere Zutaten für das Hackfleisch bereitstellen
- Hackfleisch abschmecken, abwiegen, formen und auf die Kohlblätter legen
- Kohlblätter zusammenrollen und mit dem kochfesten Bindfaden binden
- Fett in einem passenden Kochgeschirr erhitzen und die Kohlrouladen von allen Seiten gleichmäßig anbraten
- Rouladen entnehmen und im Ofen weiter garen
- währenddessen den Saucenansatz im Bratfett fertigstellen (Kohlabschnitte dafür anbraten und mit gegebener brauner Brühe ablöschen)
- Rouladen damit übergießen und zugedeckt für mindestens 45 Minuten schmoren
- Kartoffeln nach ihrer Garzeit abgießen und warmstellen – evtl. Kräuter vorbereiten
- Service/Anrichten

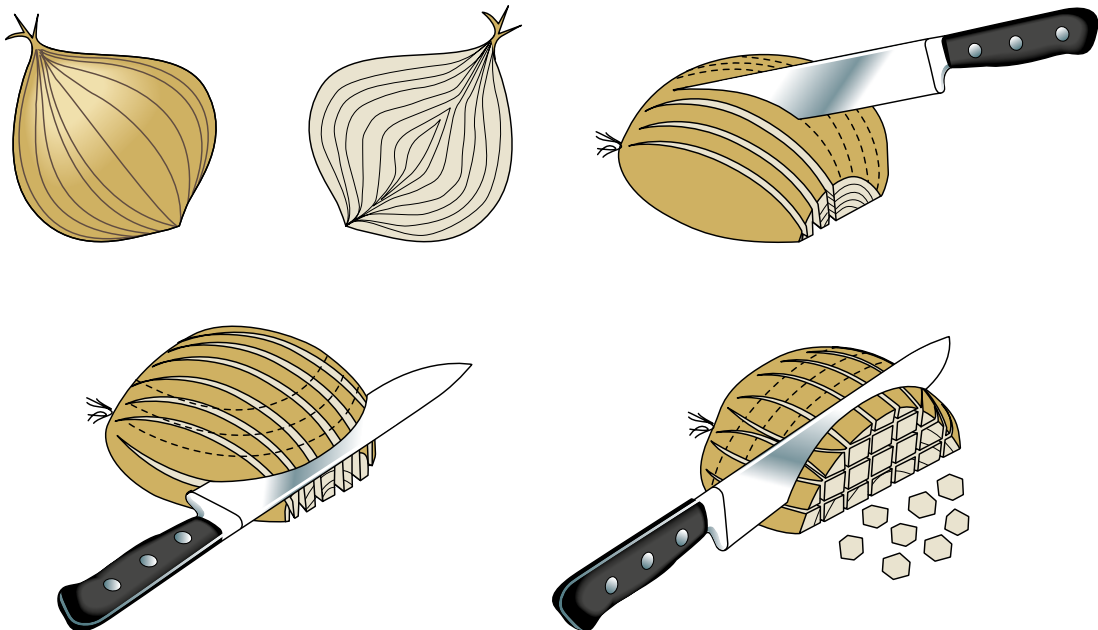
1.2.4 Lebensmittel richtig schneiden

Schnitttechniken werden bei einer Prüfung direkt als Aufgabe eingefordert oder stehen im besonderen Fokus. Man erwartet, dass Sie den Umgang mit dem Messer beherrschen.

Zwiebeln – Zwiebelwürfel

Zwiebeln können in verschiedene Formen geschnitten werden. Je nach Anwendung benötigt man

- feine Würfel (Brunoise) z. B. für sautierte Fleischspeisen,
- Streifen (Julienne), z. B. für Steaks,
- Blättchen (Paysanne), z. B. für Suppen oder Ringe.



1. Zwiebeln schälen/enthäuten; Wurzel dabei bestmöglich erhalten (Halt) – von der Blüte zur Wurzel halbieren, um eine Auflagefläche zu erhalten.
2. Zwiebel mit der flachen Schnittstelle auf das Arbeitsbrett legen; längs von der Blüte her einschneiden; dabei die Wurzel nicht durchschneiden.
3. Zwiebel (vor allem bei größeren) flach so einschneiden, dass die Wurzel nicht durchschnitten wird.
4. Nun quer in Würfel schneiden. Diese fallen durch das Einschneiden auseinander.

Bei den Zwiebelringen werden die ganzen und geschälten Zwiebeln quer geschnitten. Beim Auseinanderdrücken der Segmente entstehen Ringe.

Bei den Blättchen werden die halbierten Zwiebeln in Segmente zerlegt und dann auf das Arbeitsbrett gedrückt. Dabei springen die halben Schalen auseinander. Diese können nun zugeschnitten werden. Gleiches geschieht beim Zuschnitt in Streifen.

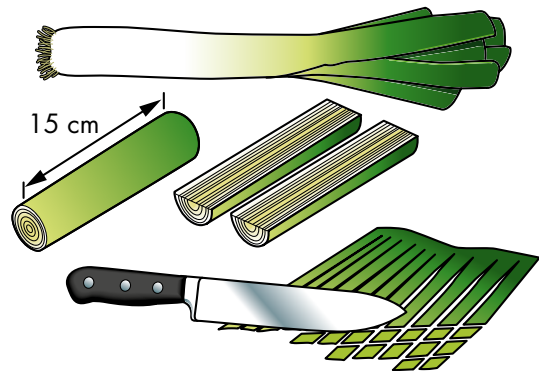
Porree – Rauten

Porree ist ein Gemüse mit einer speziellen Form. Bei bestimmten Zuschnitten muss es besonders vorbereitet werden.

Porree in Stücke von ca. 15 cm Länge zuschneiden; diese dann längs halbieren.

Segmente gründlich waschen – zwischen den Segmenten befinden sich oft anhaftende Erdsätze.

Einzelne Segmente übereinanderlegen und in breite Streifen schneiden; schräg in Rauten schneiden.



Schnittlauch – Schnittlauchröllchen

Kräuter werden geschnitten und nicht gehackt. Dies gilt auch für Schnittlauch.

Den gewaschenen Schnittlauch eng zusammennehmen und mit Hilfe des Krallengriff senkrecht schneiden – wenig Druck, ein scharfes Messer und genügend Schneidbewegung sorgen für ein perfektes Ergebnis.



Karotten – Karottenstreifen

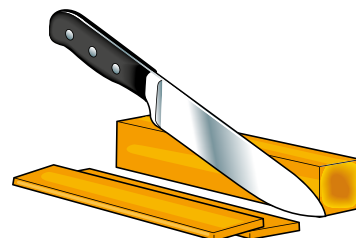
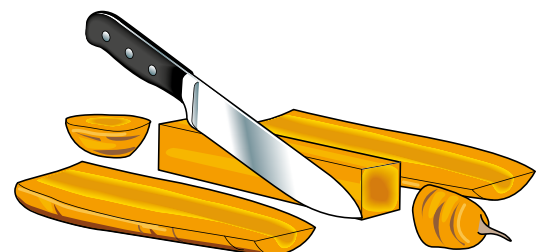
Karotten sind nicht nur rundlich, sondern auch sehr fest. Somit muss hier beim Schneiden besondere Vorsicht gelten.

Geschälte Karotten in handliche Stücke schneiden (die gewünschte Länge wird hierbei schon festgelegt – als Suppeneinlage kürzer und für ein Schmorsteak als Auflage etwas länger).

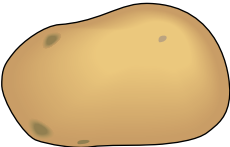
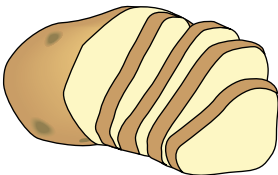
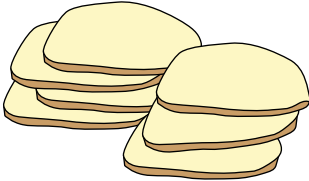
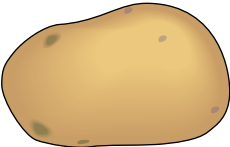
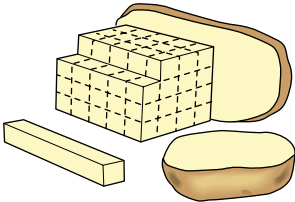
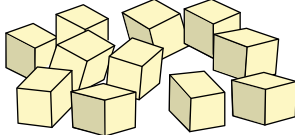
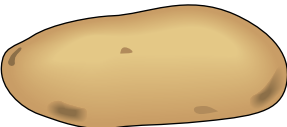
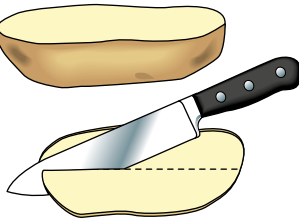
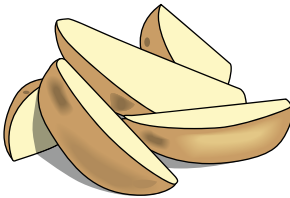
Die Karotte sicher mit dem Krallengriff fixieren und die Kanten glattschneiden.

Die nun zugeschnittene Karotte in Scheiben der gewünschten Stärke schneiden, aus diesen dann die Streifen schneiden.

Abschnitte werden genutzt für Kartoffel-Karotten-Stampf oder Suppen.

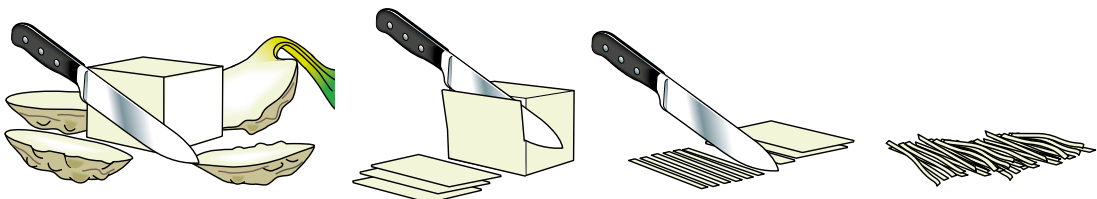


Kartoffelformen

KARTOFFELSCHNITTEN <i>für Bäckerin-Kartoffeln oder Kartoffel-Salate</i>		
		
KARTOFFELSTÄBE <i>für Pommes frites oder als Zuschnittmöglichkeit für Würfel (Bouillonkartoffeln)</i>		
		
KARTOFFELECKEN		
		

Sellerie – Selleriestroh

Sellerie ist ein meist stark verschmutztes Wurzelgemüse und muss immer sehr gründlich gewaschen werden. Beim Entfernen der äußeren Schalenhaut kann trotzdem immer noch anhaftende Erde abfallen. Reinigen Sie den Arbeitsplatz nach der Bearbeitung von erdhaltigem Gemüse immer sehr gründlich.



Zwischenprüfung – Fachkraft Küche (im Anschluss immer als FKK benannt)

Bei Ihrer Zwischenprüfung, anders als bei den Köchen (ab Seite 30) ist eine prozentuale Mitnahme der Punkte in die Abschlussprüfung nicht vorgesehen! Sollten Sie aber nach Ihrer Abschlussprüfung merken, dass Ihnen die Aufgaben in der Schule als auch im Betrieb so viel Spaß machen und doch relativ leichtgefallen sind, können Sie nahtlos oder auch mit einer zeitlichen Lücke den Beruf des Kochs/Köchin mit einem weiteren Jahr der Ausbildung abschließen. Dann würde die Zwischenprüfung immer noch keinen Einfluss nehmen, aber Ihre Abschlussprüfung würde dann in die Bewertung der GAP 2 (siehe Seite 31) einfließen. Heißt aus der Abschlussprüfung Fachkraft Küche wird dann eine Gesticke Abschlussprüfung Koch/Köchin (GAP1)

In der Verordnung über die Berufsausbildung zur Fachkraft Küche (FKÜAusbV) ist in §18 Inkrafttreten, Außerkrafttreten folgendes festgelegt:

Diese Verordnung tritt am 1. August 2022 in Kraft und mit Ablauf des 31. Juli 2029 außer Kraft.

Das Berufsbild ist somit „erstmal“ auf 7 Jahre vom Gesetzgeber genehmigt und danach wird über eine Fortsetzung entschieden.

DIE AUSBILDUNGSZEIT BETRÄGT ZWEI JAHRE			
1. Halbjahr	2. Halbjahr	3. Halbjahr	4. Halbjahr
Die Zwischenprüfung fordert das Fachwissen und praktische Fähigkeiten der ersten zwölf Monate ab.			
		Die Zwischenprüfung soll im dritten Ausbildungsjahr stattfinden. (ab Seite 20 ff.)	
			Die Abschlussprüfung findet am Ende der Berufsausbildung statt. (ab Seite 30 ff.)

Eine Verkürzung der Ausbildungszeit ist möglich. Dies muss bei der zuständigen Kammer beantragt und mit Nachweisen der Qualifikation belegt werden.

2.1 ZWISCHENPRÜFUNG FKK ALLGEMEIN

Die Zwischenprüfung findet im Prüfungsbereich „Küchentechnische Praxis“ statt. Im Prüfungsbereich „Küchentechnische Praxis“ besteht die Prüfung aus zwei Teilen. Im ersten Teil hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. Listen für den Waren- und den Materialbedarf zu erstellen,
2. die Arbeitsschritte zu planen und
3. den Arbeitsplatz einzurichten.

Die Aufgaben müssen praxisbezogen sein. Der Prüfling hat die Aufgaben schriftlich zu bearbeiten. Die Prüfungszeit beträgt 45 Minuten. Im zweiten Teil hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. Salate, Eierspeisen oder einfache Gemüsegerichte zuzubereiten und anzurichten,
2. vor der Zubereitung die Arbeitsschritte zu planen,
3. den Arbeitsplatz einzurichten,
4. Arbeitstechniken und Schnitttechniken anzuwenden und
5. die Hygieneanforderungen zu beachten.

Beispiele finden Sie ab Seite 21

Beispiele zu möglichen Gerichten/Warenkörben und Ablauf finden Sie auf den Seiten 24 bis 29