

Abschlussprüfung Fachkraft Küche			
	Prüfungsteil: „Zubereiten einfacher Speisen“		70 %
	Teil 1: Inhalte: Verwendung und Zubereitungsmöglichkeiten von Lebensmitteln, Arbeitsabläufe planen, verschiedene Garverfahren anwenden, Hygiene beachten, Umweltschutz, Nachhaltigkeit, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Umgang mit Gästen und Kolleg:innen beschreiben (praxisbezogen, schriftlich)	60 min	(30 %)
	Teil 2: Arbeitsprobe: Vorspeise oder Suppe und einfache Speise (4 Komponenten mit Fisch, Fleisch oder Geflügel) für 4 Personen mit Arbeitsablaufplan (Erstellung freiwillig) sowie auf der Grundlage eines Warenkorbes (2 Warenkörbe möglich, 14 Tage zuvor bekanntgegeben) inklusive auftragsbezogenem Fachgespräch von 15 Minuten (Schnitttechniken anwenden, Maschinen und Geräte einsetzen, verschiedene Garverfahren anwenden, Verkaufsfähigkeit sicherstellen, Hygiene beachten, wirtschaftliches Arbeiten,	240 min	(70 %)
	Prüfungsteil: „Produkte und Lagerhaltung“	90 min	20 %
	Prüfungsteil: „Wirtschafts- und Sozialkunde“ schriftlich, praxisbezogen	60 min	10 %