

Hinweise zur Abschlussprüfung im Ausbildungsberuf Koch/Köchin

Am Tag der praktischen Prüfung müssen die Köche einen sogenannten Arbeitsablaufplan vor dem Beginn Ihrer praktischen Prüfung schreiben.

(siehe zweites Dokument „Muster-Arbeitsablaufplan“)

Im Rahmen der praktischen Prüfung bewerten die Prüfer unter folgenden Kriterien:

→ Arbeitsablaufplan	10 Punkte	
→ Mise en place	10 Punkte	} praktische Prüfung!
→ Sauberkeit/Hygiene	10 Punkte	
→ Materialverwendung	10 Punkte	
→ Arbeitsweise	10 Punkte	
→ Komponenten	10 Punkte	
→ Wertigkeit	10 Punkte	
→ Geschmack	10 Punkte	
→ Aussehen/Anrichten	10 Punkte	
→ Gastorientiertes Gespräch	10 Punkte	
<hr/>		
→ Maximale Punktzahl	<u>100 Punkte</u>	