

Landeshotelfachschule Kaiserhof

Regelung zur Prüfung in Küchenführung und Organisation

4. Schuljahr 2025/2026

Diese Prüfung ist ein Teil der Spezialisierungsprüfung und daher für alle SchülerInnen verpflichtend. Die Prüfung ist so aufgebaut, dass die Gleichstellung mit dem Lehrabschluss Berufsbild "Koch/Köchin" erreicht werden kann. Dafür:

- a) müssen die KandidatInnen bei der Kochprüfung positiv bewertet werden;
- b) sammeln sie nach bestandener Kochprüfung und Matura noch acht Wochen Berufserfahrung als Koch/Köchin.

Sollte ein Schüler, eine Schülerin nach positiv abgeschlossener 4. Klasse und Prüfung die Schule abbrechen, sind für die Gleichstellung acht Monate Berufserfahrung als Koch/Köchin nötig.

Nur in Ausnahmefällen und nach vorheriger Rücksprache mit den Lehrpersonen der Prüfungskommission (Lehrküche und Demoküche), kann die Kochprüfung auch ohne Gleichstellung angestrebt werden. In diesen Fällen müssen die Eltern diese Entscheidung begründet bis zum 31. März 2026 der Schule per Mail offiziell mitteilen.

Die Prüfung umfasst **drei Teile**:

- 1. **Schriftlicher Teil**
- 2. **Praktischer Teil**
- 3. **Fachgespräch**

Insgesamt werden **100 Punkte** vergeben und zwar mit folgender Gewichtung:

Schriftlicher Teil	20 Pkt.
Praktischer Teil	70 Pkt.
Fachgespräch	10 Pkt.

In der Bewertung wird auf folgende Schwerpunkte besonders geachtet:

Dem Berufsbild Koch/Köchin entsprechendes korrektes und sauberes Auftreten.

Saubere und wirtschaftliche Arbeitsweise; Geschmack; Präsentation sowie Ästhetik und Richtigkeit.

Korrekte Beantwortung von Fragen zu Waren- und Produktkunde.

1. Schriftlicher Teil

Termin: Mittwoch, 29.04.2026

Dauer: 50 Minuten

Zeit: von 7.50 Uhr bis 8.50 Uhr Klasse 4B und 4D

Zeit: von 8.50 Uhr bis 9.50 Uhr Klasse 4A und 4C

Die PrüfungskandidatInnen aller 4. Klassen machen diese Prüfung zeitgleich in den eigenen oder zugewiesenen Computerräumen. Die betreffenden Lehrkräfte, deren 1. Unterrichtsstunde ausfällt, werden benachrichtigt bzw. als Aufsichtspersonen eingeteilt. Ebenso werden nach Möglichkeit die jeweiligen Lehrkräfte für KFO in den 4. Klassen für die Aufsicht eingeteilt.

Die schriftliche Prüfung umfasst mehrere differenzierte Aufgaben. Mögliche Aufgabenstellungen:

- Fragestellungen zum Theorieunterricht der 3. und 4. Klasse
- Mengenberechnung, Abgangsberechnung bzw. Wareneinsatzberechnungen einiger vorgegebener Produkte
- Kurze Beschreibung der Zubereitung von vorgegebenen Gerichten
- Die Erstellung eines Vier- oder Fünf-Gänge-Menüs mit vorgegebener Themenstellung

z.B. Hochzeitsmenü - Jahreszeit Frühling, Fischmenü, Menü der heimischen Küche

- Erläuterung von Fachausdrücken aus der Küche sowie die Kurzbeschreibung der häufigsten Grundzubereitungsarten

Zugelassene Unterlagen bzw. Schreibhilfen: Taschenrechner.

Achtung: Smartphones, Smartwatches, digitale Terminplaner usw. müssen vor Prüfungsbeginn bei der Kommission abgegeben werden.

Die **Korrektur** der schriftlichen Arbeit übernimmt der/die zuständige KochfachlehrerIn, der/die in der Demoküche unterrichtet. Die Bewertung wird als Vorschlag von der gesamten Kommission geprüft, in der bestehenden Form genehmigt oder neu festgelegt und dann als endgültige und einheitliche Note in den Bewertungsbogen übernommen.

2. Praktischer Teil

Termin: ab 04 Mai bis 28 Mai 2026

Dauer: von 7:30h bis 13:15h

Zeit: Montag bis Donnerstag

Ort: Lehrküche

Die praktische Prüfung ist Teil der Spezialisierungsprüfung und somit für alle Schüler verpflichtend. Für alle SchülerInnen wird zusätzlich die Gleichstellung mit dem Lehrabschluss angestrebt.

Ersatztermin bei Krankheit: Abwesenheiten wegen Krankheit müssen mit ärztlichem Zeugnis belegt werden. Unter dieser Voraussetzung erhalten die SchülerInnen von der Kommission einen Ersatztermin, entweder am letztmöglichen bereits festgelegten oder an einem anderen, zu bestimmenden Termin.

Bewertungskriterien: Die Prüfungskommission beobachtet den Verlauf der praktischen Prüfung, das Vorhandensein einer wirtschaftlichen Arbeitsweise, den Umgang mit den Rohstoffen, das Einhalten der allgemeinen Hygiene- und Arbeitssicherheitsvorschriften, die Arbeitseinteilung, die Kreativität und die Anrichteweise sowie den Geschmack der zubereiteten Gerichte.

Speisen und Gerichte: Das Prüfungsprogramm beinhaltet Gerichte aus dem Unterrichtsprogramm der 4.Klasse Lehrküche.

Ablauf der praktischen Prüfung:

Die praktische Prüfung wird in der Lehrküche der Schule durchgeführt.

Die PrüfungskandidatInnen müssen von **08.00 bis 08.30 Uhr** das Gericht aus dem Warenkorb erstellen und in schriftlicher Form der Kommission abgeben. Dafür dürfen die KandidatInnen ihre Kochbücher und das Skriptum sowie eigene Rezepte verwenden. Des Weiteren erstellen sie einen Arbeitsablaufplan und Tellerskizzen aller Gerichte.

Ab **08.30** können die KandidatInnen auf dem ihnen zugewiesenen Posten beginnen zu arbeiten. Die praktische Prüfung ist beendet, wenn sämtliche Arbeitsproben durchgeführt und der Arbeitsplatz sauber und aufgeräumt der Prüfungskommission übergeben wird.

Zugelassene Arbeitsgeräte bzw. Hilfsmittel:

- Eigene Messer und Kleingeräte sowie Schreibutensilien
- Rezeptbuch „Basis der guten Küche“ bzw. Schulunterlagen(Skriptum) der III. und IV. Klasse aus dem Fach KFO, Praxis Kochen (müssen selbst mitgebracht werden)
- Von der Kommission werden keine Unterlagen zur Verfügung gestellt. Ebenso sind kurzfristige Kopien nicht möglich. Auch die Weitergabe von schriftlichen Unterlagen unter den Kandidaten ist nach Prüfungsbeginn nicht gestattet.

Aufgabenstellungen:

- Entnahme der Lebensmittel und deren fachgerechte Zwischenlagerung. Die KandidatInnen haben ausschließlich bis 10.00 Uhr die Möglichkeit, Lebensmittel zu beziehen, da dann die Frisch- und Rohprodukte aus der Lehrküche entfernt werden. Nachbestellungen sind möglich, wobei es jedoch bei der Bewertung Punktabzüge gibt. Trockenprodukte und Kräuter stehen hingegen weiterhin zur Verfügung.

- Zubereitung der Gerichte: Die KandidatInnen erstellen mit den ausgesuchten Nahrungsmitteln in der vorgesehenen Zeit die vorgegebenen Gerichte. Anschließend erfolgt die Ausgabe der Gerichte, wobei die Prüfungskommission die Servicezeiten für die einzelnen Gerichte vorgibt.
- Handfertigkeiten werden während der Umsetzung überprüft. Durchführung von Arbeitsaufgaben wie z.B. Auslösen von Geflügel, Filetieren eines Platt- oder Rundfisch, Abwicklung diverser Grundschnittarten.
- Präsentation der Gerichte zur optischen und geschmacklichen Bewertung durch die Kommission. Von jedem Gericht müssen der Kommission drei Portionen (Teller) gleichzeitig präsentiert werden. Die Gerichte müssen als Tellergerichte angerichtet werden, wobei die Tellerauswahl von der Kommission vorgegeben bzw. eingegrenzt wird.
- Die praktische Prüfung ist beendet, wenn der Arbeitsplatz sauber aufgeräumt an die Prüfungskommission übergeben wird.

Verfälschung der Prüfungsarbeit: Bei bewusster Verfälschung der Prüfungsarbeiten/Prüfungsgerichte durch die KandidatInnen wird die Prüfung als nicht bestanden bewertet.

3. Mündlicher Teil:

Termin: Während der praktischen Prüfung

Dauer: ca. 10 Minuten pro KandidatIn

Ablauf:

Während des praktischen Kochens werden den Teilnehmern Fragen zu den Bereichen Warenkunde, Kochkunde, Hygiene, Arbeitssicherheit und allen im Prüfungsprogramm enthaltenen Themen gestellt.

Nach dem Kochen bekommen die Teilnehmer noch ein Feedback sowohl von externen als auch von den restlichen Kommissionsmitgliedern zu ihren Gerichten und dem Verlauf der praktischen Prüfung.

Prüfungsablauf

Aufgaben, Zeitangaben und Kompetenzen

Zeit	Ablauf - Aufgaben	Anmerkungen
------	-------------------	-------------

07:30 Uhr	Umziehen Der Kandidat erscheint pünktlich und in sauberer, kompletter Berufskleidung	Kontrolle Kleidung und Ausrüstung Kandidat bezieht seinen Posten in der Lehrküche, Posten Mise en Place
07:50 Uhr	Beginn der Prüfung Begrüßung und Vorstellung der Kommission	Kommissionsmitglieder: 2 Fachlehrer + 1 Externer
	Einführung in den Ablauf der Prüfung Besprechung des Prüfungsprogramms	Alle Programme aus dem Skriptum können auch unterschiedlich zusammengestellt werden.
08:00 Uhr	Der Kandidat: - ergänzt das 3 Gang-Menü 2 Gänge vorgegeben, 1 Gang aus dem Warenkorb - organisiert sich die Rezepte Benötigte Rezepte werden auf die Arbeitsblätter geschrieben - erstellt einen Arbeitsplan - erstellt Skizzen der Gerichte	Gericht aus dem Warenkorb wird im Menü ausformuliert Eigenes Skriptum, Basis der guten Küche, mit Zeitangaben, Arbeitsschritten vom Arbeitsbeginn bis zur Präsentation der Gerichte und Hinweisen zur HACCP Benennung der einzelnen Komponenten
08:30 Uhr	Jeder Kandidat: baut seinen Posten auf , bezieht die Waren, kontrolliert auf Qualität, lagert fachgerecht und beginnt mit den Vorbereitungsarbeiten.	Alle zur Verfügung stehenden Waren werden 1,5 Stunden nach Arbeitsbeginn weggeräumt. außer: Trockenprodukte, Kräuter

08:30 Uhr	Kochen eines 3 Gang-Menüs für 4 Personen Kompetenzen: Der Kandidat: • achtet auf einen wirtschaftlichen und ernährungsphysiologischen Umgang mit den Lebensmitteln • ordnet passende Garmethoden zu und wendet sie richtig an • wählt die passenden Kochgeräte, Maschinen, Werkzeuge sowie Anrichtegeschirr aus und verwendet diese richtig. • achtet auf eine korrekte Mise en place von der Warenannahme bis zum Abräumen und auf das fachlich korrekte Hinterlassen des Arbeitsplatzes.	<u>1 Teller für die Nachbesprechung,</u> <u>2 Teller für die Kommission zur Verkostung</u> Während der Zubereitung des Menüs stellt die Kommission fachtheoretische und praxisbezogene Fragen über die Prüfungsgerichte, aus den Bereichen Warenkunde, Kochkunde, Hygiene und Arbeitssicherheit
11:45 Uhr	Ausgabe der Speisen (Service) Kompetenzen: Der Kandidat: • Achtet darauf, dass die Speisen optisch (farblich, appetitlich) in ihrer Zusammensetzung harmonisieren und die Teller nicht überladen sind. • stimmt die Speisen geschmacklich harmonisch ab und achtet darauf, dass einzelne Geschmackskomponenten sich nicht übertönen. • präsentiert die Gerichte fachgerecht zum richtigen Zeitpunkt.	Das Menü wird ab ca.11.45 Uhr serviert 1. Gang ca.11.45 Uhr 2. Gang ca.12.00 Uhr 3. Gang ca.12.15 Uhr <i>(jeder Gang muss spätestens 5 Minuten nach Abruf serviert worden sein)</i>
12:30 Uhr	Endreinigung des Arbeitsplatzes	Arbeitsplatz wird kontrolliert und bewertet
12:45 Uhr	Feedback des externen Kommissionsmitgliedes	einzelnen in einem persönlichen Gespräch
13:15 Uhr	Ende der Prüfung	Umziehen