

Landeshotelfachschule Kaiserhof

Regelung zur Prüfung in Küchenführung und Organisation

4. Schuljahr 2024/2025

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 beim praktischen Teil das "Gericht aus dem Warenkorb" mit Arbeitsplan und Skizze positiv meistern. Weiters müssen alle 3 Gerichte innerhalb des vorgegebenen Zeitrahmens präsentiert und 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.

Die Kandidat*innen müssen in **allen vier Abteilungen positiv** sein, um zur Gleichstellung mit dem Lehrabschluss zugelassen zu werden.

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.

Bei der praktischen Prüfung: saubere und wirtschaftliche Arbeitsweise; Geschmack; Präsentation sowie Ästhetik und Eleganz. Korrekte Beantwortung von Fragen zu Waren- und Produktkunde.

1. Schriftlicher Teil

Termin: Dienstag, 29.04.2025

Dauer: 50 Minuten

Zeit: von 7.50 Uhr bis 8.40 Uhr Klasse 4A und 4B

Zeit: von 8:45 Uhr bis 9.35 Uhr Klasse 4C und 4D

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 die Bewertungsbögen übernommen.

2. Praktischer Teil

Termin: ab 05 Mai bis 28 Mai 2025

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 der Lehrabschluss angestrebt. Falls die Prüfungsteile, die spezifisch für den Lehrabschluss vorgesehen sind, nicht positiv bewertet werden, werden die anderen Prüfungsteile trotzdem berücksichtigt (und anders gewichtet), sodass die Kochprüfung als Teil der Spezialisierungsprüfung im besten Fall trotzdem positiv bewertet werden kann.

In Ausnahmefällen und nach vorheriger Rücksprache mit den Lehrpersonen der Prüfungskommission kann die Kochprüfung auch ohne Gleichstellung angestrebt werden. In diesen Fällen müssen die Eltern diese Entscheidung begründet bis zum **07.März 2025** der Schule per Mail mitteilen.

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. Weiters erstellen sie einen Arbeitsablaufplan und eine Tellerskizze 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 worden sind und der Arbeitsplatz sauber und aufgeräumt der Prüfungskommission übergeben wird.

Nach Ende der praktischen Prüfung können die KandidatInnen im Self Service Mittag essen.

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 aus dem Warenkorb und deren fachgerechte Zwischenlagerung. Die KandidatInnen haben ausschließlich bis 10.00 Uhr die Möglichkeit, Lebensmittel aus dem Warenkorb 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.
- Pflichtteil: Zubereitung von zwei Gerichten für vier Personen aus dem vorgegebenen Prüfungsprogramm.
- Zusätzlicher Prüfungsteil für Berufseignung: 1 Gericht aus dem Warenkorb für vier Personen.
- Handfertigkeiten werden vor Prüfungsbeginn definiert und während der Aufgabenlösung überprüft. Durchführung von 2-3 speziellen Arbeitsaufgaben wie z.B. Auslösen einer Wachtel, Filetieren einer Seesunge oder Forelle, Abwicklung diverser Grundschnittarten usw.

- Präsentation der Gerichte zur optischen und geschmacklichen Bewertung durch die Kommission. Von jedem Gericht müssen der Kommission vier 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, Ernährungslehre, Hygiene und 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 für die Berufseignungsprüfung KFO-Praxis

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 herausgeschrieben - 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,
	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>1 Teller für den Teilnehmer,</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, Ernährungslehre, 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 11.45 Uhr serviert 1. Gang 11.45 Uhr 2. Gang 12.00 Uhr 3. Gang 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	einzeln in einem persönlichen Gespräch
13:15 Uhr	Ende der Prüfung	Umziehen