



# Prüfungsstruktur für Küchenberufe

nach Ausbildungsordnung 2022

## Fachkraft Küche

### Zwischenprüfung (Zeitpunkt: Frühjahr / Herbst)

- Prüfungsfach „Küchentechnische Praxis“
  - ein schriftlicher Teil (45 Min.)
  - eine praktische Arbeitsprobe (90 Min.)

### Abschlussprüfung (Zeitpunkt: Sommer / Winter)

- schriftliches Prüfungsfach „Produkte und Lagerhaltung“ (90 Min.)
- schriftliches Prüfungsfach „Wirtschafts- und Sozialkunde“ (60 Min.)
- Prüfungsfach „Zubereiten von einfachen Speisen und Getränken“
  - schriftlicher Teil (60 Min.)
  - praktische Arbeitsaufgabe mit auftragsbezogenem Fachgespräch (240 Min.)

Prüfungstermine:



Prüfungsergebnisse:



## Koch/Köchin

### Gestreckte Abschlussprüfung Teil 1 (GAP Teil 1)

(Zeitpunkt: Sommer / Winter)

- Prüfungsfach „Zubereiten von einfachen Speisen und Getränken“
  - schriftlicher Teil (60 Min.)
  - praktische Arbeitsaufgabe mit auftragsbezogenem Fachgespräch (240 Min.)

### Gestreckte Abschlussprüfung Teil 2 (GAP Teil 2)

(Zeitpunkt: Sommer / Winter)

- schriftliches Prüfungsfach „Produkte, Lagerhaltung und Warenwirtschaft“ (90 Min.)
- schriftliches Prüfungsfach „Technologie, Gästeinformation und Arbeiten im Team“ (90 Min.)
- schriftliches Prüfungsfach „Wirtschafts- und Sozialkunde“ (60 Min.)
- praktische Arbeitsaufgabe „Planen, Zubereiten und Präsentieren eines Drei-Gänge-Menüs“
  - schriftlicher Arbeitsablaufplan (45 Min.)
  - Arbeitsaufgabe mit fallbezogenem Fachgespräch (315 Min.)

Prüfungstermine sowie  
Infos zur Prüfung in der  
Zusatzqualifikation



Prüfungsergebnisse:

