

Übersicht zur Fortbildungsprüfung Geprüfter Küchenmeister/Geprüfte Küchenmeisterin

Zulassung zur Teilprüfung „Wirtschaftsbezogene Qualifikation“

- anerkannter Ausbildungsberuf + 1 Jahr Berufspraxis oder 4 Jahre Berufspraxis
- der Prüfungsteil Ausbildereignungsprüfung ist durch eine Prüfung nachzuweisen. (spätestens bis zum Beginn der letzten Prüfungsleistung)

Zulassung zur Teilprüfung „Handlungsspezifische Qualifikationen“

- Abgelegte Prüfung Wirtschaftsbezogene Qualifikation und
- Berufsabschluss in einem dreijährigen Beruf + 2 Jahre Berufspraxis* oder
- Berufsabschluss in einem zweijährigen Beruf + 3 Jahre Berufspraxis* oder
- 6 Jahre Berufspraxis*

Zulassung zur „Praktischen Prüfung“

- Abgelegte Prüfung Wirtschaftsbezogene und Handlungsspezifische Qualifikation und
- Berufsabschluss in einem dreijährigen Beruf + 3 Jahre Berufspraxis* oder
- Berufsabschluss in einem zweijährigen Beruf + 4 Jahre Berufspraxis* oder
- 8 Jahre Berufspraxis*

* Die Berufspraxis und der anerkannter Beruf müssen wesentliche Bezüge zum Küchenbereich haben.

Teilprüfung/Qualifikationsbereiche:

I. Wirtschaftsbezogene Qualifikation	schriftlich	mündlich	Bestanden, wenn	
1. Volks- und Betriebswirtschaft	75 min	Ergänzungsprüfung max. 20 min bei höchstens 1 x unter 50 bis 30 Punkte Wichtung: schriftlich : mündlich = 2 : 1	mindestens 50 Punkte in allen Fächern	
2. Rechnungswesen	90 min			
3. Recht und Steuern	75 min			
4. Unternehmensführung	90 min			
II. Handlungsspezifische Qualifikation				
1. Mitarbeiter führen und fördern	60 min	Ergänzungsprüfung max. je 20 min bei höchstens 2 x unter 50 bis 30 Punkte Wichtung: schriftlich : mündlich = 2 : 1		
2. Abläufe planen, durchführen und kontrollieren	60 min			
3. Produkte beschaffen und pflegen	90 min			
4. Speisentechnologie und ernährungswissenschaftliche Kenntnisse anwenden	90 min			
5. Gäste beraten und Produkte vermarkten	60 min			
6. Situationsbezogenes gastorientiertes Fachgespräch			Pflichtprüfung max. 30 min	
III. Praktische Prüfung				
Bearbeitung einer handlungsorientierten Situationsaufgabe aus einem vorgegebenen Warenkorb ist eine fünfteilige Speisefolge für 6 Personen zu erstellen Erstellung eines Menüs und Arbeitsablaufplanes unter Aufsicht Praktische Umsetzung unter Aufsicht		max. 14 Stunden an 2 höchstens 3 aufeinander folgenden Tagen verteilt 60 min höchstens 120 min min. 9 Stunden bis max. 12 Stunden		