

## Qualifikationsverfahren "Küchenangestellte/r"

### Lebensmittel- & Kochkunde mündlich

#### Protokollblatt für den Experten

Der Prüfungsstoff umfasst die Berufskennnisse in den Fächern Koch- und Lebensmittelkunde während 40 Minuten.

Die Prüfung wird dabei wie folgt unterteilt:

- 30 Minuten fachübergreifendes Prüfungsgespräch und
- 10 Minuten Fachdiskussion über einen Eintrag der Lerndokumentation

Der Stoffumfang richtet sich nach dem Bildungsplan für Küchenangestellte und dem Stoffplan der Berufsfachschule.

Koch- und Lebensmittelkunde werden in einem Prüfungsgespräch geprüft. Für die mündliche Prüfung kann Anschauungsmaterial verwendet werden.

Unter Anleitung des Prüfungsexperten sollte der Lernende sein Fachwissen fundiert bekanntgeben. Das Anschauungsmaterial soll ihm dabei Richtlinie und Hilfe sein.

Datum \_\_\_\_\_

Name \_\_\_\_\_

Zeit \_\_\_\_\_

Vorname \_\_\_\_\_

Bewertung des Prüfungsgesprächs

Note

Bemerkungen:

---

---

---

---

---

Unterschrift der Experten

---

---

Unterschrift Prüfungsleiter

---

**QV KK-LK-mündlich**

**KandidatIn:**

**Datum:**

**Zeit: von bis**

<b>LM-Kunde</b>	Unter Pos. Note	Pos. Note	<b>Richtige Auswahl, Sorten, Arten Aufbewahrung, Verwendung, Inhaltsstoffe, Verdaulichkeit</b>	<b>Protokoll Menü 1</b>	<b>Kochkunde</b>	Unter Pos. Note	Pos. Note	<b>Vorbereitung / Grundzubereitung Fertigung / Präsentation / Anrichteart</b>
Würzmittel, Öle Salate, Kräuter Pilze, Milch Milchprodukte Eier	.....	.....		<b>Cremesuppe nach ihrer Wahl (Broccoli / Tomaten / Geflügel)</b>	Herstellung Suppe Garnitur / Einlage / Beilage? Anrichten Weitere Einteilungen	.....	.....	
Schlachtfleisch Geflügel, Wild Fleischwaren Fische, Krustentiere, Schalen- & Weichtiere	.....	.....		<b>Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art</b>	Grundzubereitung Zubereitung Sauce Garnitur	.....	.....	
Getreide Getreideprodukte Kartoffeln	.....	.....		<b>Passende Stärkebeilage (Reis / Rösti / Spätzli) Kein CF-Produkt</b>	Herstellung Fertigung Anrichten Alternative?	.....	.....	
Gemüse Hülsenfrüchte	.....	.....		<b>Glasierte Karotten</b>	Grundzubereitung Schnittart? Fertigstellung Anrichten	.....	.....	
Früchte Nüsse Exoten Konditoreihilfsmittel Genussmittel	.....	.....		<b>Halbgefrorenes mit Erdbeeren  Kleingebäck nach ihrer Wahl</b>	Herstellung Anrichten Dekoration Zusatzfrage Gebäck	.....	.....	

**Total LK:** \_\_\_\_\_

**Total KK:** \_\_\_\_\_

<b>Fachdiskussion über einen Eintrag der Lerndokumentation</b>	.....
	.....
	.....
	.....
	.....

**Note Fachdiskussion** .....

**Diese Note wird je einmal bei der LK und bei der KK dazugezählt!**

**Note Fachdiskussion** .....

**LK + Fachdiskussion:** \_\_\_\_\_ : 6 = \_\_\_\_\_ ~ \_\_\_\_\_ (auf 1 Stelle runden)

**KK + Fachdiskussion:** \_\_\_\_\_ : 6 = \_\_\_\_\_ ~ \_\_\_\_\_ (auf 1 Stelle runden)

**Schlussnote: LK+KK = \_\_\_\_\_ : 2 = \_\_\_\_\_ ~ \_\_\_\_\_ (Ganze- / halbe Note)**