**Informationen zur praktischen Prüfung**

**für die Prüflinge**

**zur Durchführung der Abschlussprüfung**

im Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/in (VO vom 30.06.1999)

* Die Prüfungsaufgaben werden **2 Arbeitstage** vor der praktischen Prüfung am Prüfungsort durch den Prüfungsausschuss ausgegeben.

**Diese Zeit ist der Prüfling vom betrieblichen Einsatz freigestellt.**
* Am Tag der Ausgabe der Prüfungsaufgaben können die Prüfungsräume eingehend besichtigt werden.

Schriftliche Ausarbeitung:

* Die schriftliche Ausarbeitung dokumentiert Ihre Planung und die damit verbundenen Entscheidungen für die Umsetzung der einzelnen praktischen Prüfungsaufgaben.
* Die schriftliche Ausarbeitung ist **30 Minuten** vor Beginn der praktischen Prüfung beim Prüfungsausschuss abzugeben!
* Die Ausarbeitung ist **3-mal** (Original und zwei Kopien) abzugeben!
* Heften Sie die Ausarbeitungen jeweils auf einen Heftstreifen ab!
Keine Prospekthüllen benutzen.

Betriebsmittel:

* Nach Absprache mit dem Prüfungsausschuss können Betriebsmittel (Arbeitsgeräte und Hilfsmittel) mitgebracht werden.
* **30 Minuten vor Beginn der Prüfung** kann der Prüfling nutzen, um sich von der Vollständigkeit der Betriebsmittel zu überzeugen.

Materialbeschaffung:

* + Die notwendigen Materialien für die Durchführung der Prüfung sind
		- selbst zu beschaffen oder
		- über den Betrieb bereitzustellen, in dem die Prüfung durchgeführt wird.
	+ Werden Materialien mitgebracht, so sind diese nur im Originalgebinde mitzubringen. Nicht abgewogen!
	+ Hinsichtlich anfallender Prüfungskosten für die Beschaffung und Verwendung von Materialien in der Prüfung sind Absprachen zwischen dem Prüfungsbetrieb und Ausbildungsbetrieb (bei Prüfungen im Fremdbetrieb) zu treffen.

Transportbehältnisse:

* Werden Sie in einem fremden Betrieb oder in der Schule geprüft, klären Sie vorab, ob Transportbehälter zum Verpacken von Produkten nach der Prüfung mitgebracht werden müssen.

*Hinweise: Diese Dokumente befinden sich online unter:* [*www.add.rlp.de*](http://www.add.rlp.de)*.*

*Video- und Bildaufnahmen sind während und nach der Prüfung nicht gestattet!*

**Deckblatt der schriftlichen Ausarbeitung für die Abschlussprüfung**

|  |  |
| --- | --- |
| Name, Vorname: |  |
| Prüfungsort:  |  |

Ausgabe der praktischen Prüfungsaufgabe:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| am: |  |  | um: |  |  Uhr |

Abgabe der schriftlichen Ausarbeitung:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| am: |  |  | um: |  |  Uhr |

Durchführung der praktischen Prüfung:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| am: |  |  | von |  | Uhr bis |  |  Uhr  |

**Erklärung**:

Ich versichere hiermit, dass ich die Ausarbeitung selbstständig und ohne fremde Hilfe angefertigt habe.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Ort, Datum |  | Unterschrift |

**Schriftliche Ausarbeitung der Prüfungsaufgabe**

[ ]  Prüfungsaufgabe 1 [ ]  Prüfungsaufgabe 2

Bitte bearbeiten Sie die nachfolgenden Punkte unter Berücksichtigung der betrieblichen Standards **je Prüfungsaufgabe**. Die dafür vorgegebenen Zeilen können bei Bedarf durch eigene Dokumente ersetzt werden.

|  |
| --- |
| **Beschreiben Sie Ihre Zielgruppe.** |
|  |

|  |
| --- |
| **Was müssen Sie bei der Arbeitsplatzgestaltung für Ihre Aufgabe beachten?**  |
|  |

|  |
| --- |
| **Platz für Skizze/Foto** |

|  |
| --- |
| **Welche Menükomponenten oder Speisen werden Sie für Ihre Aufgabe zubereiten? Begründen Sie Ihre Auswahl. Fügen Sie Ihr(e) Rezept(e) bei.\*** |
|  |

|  |
| --- |
| **Welche Materialien verwenden Sie für Ihre Aufgabe?** **Begründen Sie Ihre Auswahl.\*** |
|  |

|  |
| --- |
| **Begründen Sie Ihre Auswahl der Arbeitsmittel und Arbeitsgeräte.** **Fügen Sie eine Checkliste bei.** |
|  |

|  |
| --- |
| **Nennen und begründen Sie die angewandten Arbeitsverfahren/Arbeitsmethoden Ihrer Aufgabe.** |
|  |

|  |
| --- |
| **Nennen und begründen Sie die erforderlichen Maßnahmen zum Unfallschutz.** |
|  |

|  |
| --- |
| **Nennen und begründen Sie die erforderlichen Hygienemaßnahmen.** |
|  |

**\*Angaben können je nach Aufgabe entfallen!**

**Arbeitsablaufplan**

|  |
| --- |
| Prüfungsaufgabe 1 [ ]  oder 2 [ ]  : |
|  |
|  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Arbeitszeit** **von - bis**  | **Teilaufgaben** | **Arbeitsmaterial/****Arbeitsgeräte** | **Besondere Hinweise** | **Teilergebnis** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Arbeitsablaufplan**

|  |
| --- |
| Prüfungsaufgabe 1 [ ]  oder 2 [ ]  : |
|  |
|  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Arbeitszeit** **von - bis**  | **Teilaufgaben** | **Arbeitsmaterial/****Arbeitsgeräte** | **Besondere Hinweise** | **Teilergebnis** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Einkaufs- und Bestellliste**

[ ]  Prüfungsaufgabe 1 [ ]  Prüfungsaufgabe 2

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Material oder Zutat | Benötigte Menge | Einkaufen oder bestellen | Ist vorhanden |
|  |  |[ ] [ ]
|  |  |[ ] [ ]
|  |  |[ ] [ ]
|  |  |[ ] [ ]
|  |  |[ ] [ ]
|  |  |[ ] [ ]
|  |  |[ ] [ ]
|  |  |[ ] [ ]
|  |  |[ ] [ ]
|  |  |[ ] [ ]
|  |  |[ ] [ ]
|  |  |[ ] [ ]
|  |  |[ ] [ ]
|  |  |[ ] [ ]
|  |  |[ ] [ ]
|  |  |[ ] [ ]
|  |  |[ ] [ ]
|  |  |[ ] [ ]
|  |  |[ ] [ ]
|  |  |[ ] [ ]
|  |  |[ ] [ ]

**Rezeptvorlage**

|  |  |
| --- | --- |
| **Bezeichnung**: |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Mengen für** **\_\_\_\_ Portionen** | **Zutaten**  | **Zubereitungshinweise** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Kritische Kontrollpunkte (CCP):**

|  |
| --- |
|  |

**Wie werden die Speisen angerichtet:**

|  |
| --- |
|  |

**Portionsgröße pro Portion:**

**Bemerkungen**:

**Vorlage für die Berechnung der Materialkosten**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Materialien/Zutaten** | **Benötigte****Menge** | **Preis je Einheit****(Stück, g, ml etc.)** | **Kosten****für die benötigte Menge** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **Zwischensumme:** |  |
| **+ 3% (Gewürze, Bindemittel u.a. oder Kleinmaterial):** |  |
| **Gesamtsumme der Kosten:** |  |
| **Kosten pro Person:** |  |

**Nachweis der verwendeten Quellen für die schriftliche Ausarbeitung**

Literatur (Fachbücher, …):

Internetquellen: