**Informationen und Vorlagen für die praktische Zwischenprüfung**

im Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/in (Verordnung vom 19.03.2020)

* Die Prüfungsaufgaben werden **1 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 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** haben Sie Zeit, 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**

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

Ausgabe der praktischen Prüfungsaufgabe:

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

Abgabe der schriftlichen Ausarbeitung:

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

Durchführung der Arbeitsproben:

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

**Erklärung**:

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

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

**Arbeitsablaufplan**

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

| Zeit von … bis … | Arbeitsschritte | wesentliche benötigte Arbeits- und Betriebsmittel (ohne Nennung der Lebensmittel) |
| --- | --- | --- |
|       |       |       |
|       |       |       |
|       |       |       |
|       |       |       |
|       |       |       |
|       |       |       |
|       |       |       |
|       |       |       |
|       |       |       |
|       |       |       |
|       |       |       |
|       |       |       |
|       |       |       |
|       |       |       |
|       |       |       |
|       |       |       |
|       |       |       |
|       |       |       |
|       |       |       |
|       |       |       |
|       |       |       |
|       |       |       |
|       |       |       |
|       |       |       |
|       |       |       |
|       |       |       |
|       |       |       |
|       |       |       |
|       |       |       |
|       |       |       |
|       |       |       |
|       |       |       |
|       |       |       |

**Rezeptvorlage**

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

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

|  |
| --- |
| **Kritische Kontrollpunkte (CCP):** |
|       |

|  |
| --- |
| **Wie werden die Speisen angerichtet:** |
|       |

**Portionsgröße pro Portion:**

**Bemerkungen**:

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

Literatur (Fachbücher, …):

Internetquellen: