Aufsichts- und Dienstleistungsdirektion
Zuständige Stelle für Berufsbildung
Willy-Brandt-Platz 3
54290 Trier

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

Aufsichts- und Dienstleistungsdirektion
Zuständige Stelle für Berufsbildung
Willy-Brandt-Platz 3
54290 Trier

Deckblatt der schriftlichen Ausarbeitung

Name, Vorname: _____

Prüfungsort: _____

Ausgabe der praktischen Prüfungsaufgabe:

am: _____ um: _____ Uhr

Abgabe der schriftlichen Ausarbeitung:

am: _____ um: _____ Uhr

Durchführung der Arbeitsproben:

am: _____ 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)

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: