

 BBS 2 Hannover Köhler	Fachtheorie	Klasse: NKO 2
	Thema: Informationen zum Ablauf der Zwischenprüfung	

Liebe Zwischenprüflinge!

Die Frühjahrszwischenprüfung 2018 findet statt am Dienstag, 13.02. 2018 und am Mittwoch, 14.02.2018!

Beginn des theoretischen Teils jeweils um: 7.00 Uhr, 9.00 Uhr und 11.00 Uhr (zusätzlich 13.00 Uhr am Dienstag) ...

(→ siehe eure Einladung zur ZP!!)

... in Raum 47: Bitte trefft unbedingt pünktlich **VOR** dem Raum ein! Ihr werdet dann hereingerufen. Dabei haben müsst ihr: Schreibzeug, die Einladung zur Zwischenprüfung und **euer Berichtsheft auf aktuellem Stand**
 → Jedes Berichtsheft wird von den Prüfern kontrolliert; falls nötig, gibt es eine Rückmeldung an euch und den Betrieb.

- In **45 Minuten** müsst ihr...
 - ...9 - 10 Aufgaben beantworten, die sich auf eine beschriebene Situation beziehen. Dabei kommen Inhalte aus allen Lernfeldern des ersten Ausbildungsjahr vor, also LF Küche, LF Magazin, LF Service → **üben!!**
 - ...euch anhand eines vorgegebenen Warenkorb für eine Gemüsebeilage/Salat und eine Sättigungsbeilage entscheiden, die ihr im praktischen Teil der Prüfung zubereiten wollt
 - ...einen Arbeitsablaufplan für diese beiden Zubereitungen schreiben, nach dem anschließend in der Küche gearbeitet wird
- Von den schriftlichen Aufgaben, die größtenteils frei zu beantworten sind, sind etwa 2-3 Matheaufgaben.
- **Auf jeden Fall gefordert wird eine Berechnung zum Thema "Vom tellerfertigen Gewicht zum Einkaufsgewicht": Also nochmal trainieren! Unsicher?? → Fachtheorielehrer fragen!!**
- Zwecks Zeitersparnis am Prüfungstag ist es sinnvoll, sich **vorher** zu überlegen: Was koche ich, wenn ...
 ... a. Reis, b. Kartoffeln oder c. Mehl/Grieß im Warenkorb sind (und entsprechenden Arbeitsablaufplan üben!)
- Im Arbeitsablaufplan müsst ihr, wo sinnvoll, Fachbegriffe verwenden und dabei die Rechtschreibung beachten!
- Eine Angabe von Zeiträumen ist im Arbeitsablaufplan **NICHT** erforderlich!
- Denkt beim Arbeitsablaufplan nicht nur an die Zubereitung, sondern auch an die VORbereitung jeder Zutat und notiert das dementsprechend!

Nach dem theoretischen Teil: Umziehen und Beginn des praktischen Teils (um 8.00 Uhr, 10.00 Uhr, 12.00 Uhr und am Dienstag auch 14.00 Uhr

... in Raum 16 (untere Küche)

- Zeit: 90 Minuten incl. Mise en place und Aufräumen
- Kochen für 2 Portionen; nicht „zusammenhängend“ (also z.B. keine Spinatlasagne). Die zubereiteten Komponenten müssen nicht zueinander passen.
- Eigene Messer dürfen mitgebracht werden, eigene Geräte und Geschirr nicht.
- Rezepturen dürfen im praktischen Teil verwendet werden (aber NICHT während des Schreibens des Arbeitsablaufplanes 😊)
- Gekochte Kartoffeln (mehlig kochender Typ) sind vorhanden. Brat- und Salzkartoffeln sollen nicht zubereitet werden.

Nach dem praktischen Teil: Präsentation/Fachgespräch (ca. 10 Minuten, Einzelgespräch)

... in Raum 15

- Teller mit Prüfungssessen wird mitgenommen; es werden zunächst einige Fragen direkt zum erstellten Essen gestellt. Der Prüfling soll dabei die Auswahl, die Vor- und Zubereitung sowie die Anrichteweise seiner Arbeitsprobe reflektieren.
- Anschließend werden einige weitergehende Fragen gestellt (Inhalte aus allen Lernfeldern des ersten Ausbildungsjahr → **üben!!**).
- Hinweise: Achtet auf saubere Kochkleidung, begrüßt die Prüfer freundlich und mit Blickkontakt, achtet während des gesamten Gespräches auf freundlichen Blickkontakt und spricht deutlich und in ganzen Sätzen! Vermeidet Unruhe beim Sitzen und Sprechen!