

## **Hinweise für die Prüfungsteilnehmer im Ausbildungsberuf**

### **Koch/Köchin** **NEUE VERORDNUNG**

Im Interesse einer reibungslosen Durchführung der Prüfung bitten wir Sie, sich pünktlich einzufinden und folgendes zu beachten:

#### **P r a k t i s c h e   P r ü f u n g**

##### Mitzubringen sind:

Vollständige Berufskleidung, Haarnetz, Kopfbedeckung

Werkzeug (Messer etc.)

Schreibgerät (Kugelschreiber, Bleistift, Lineal etc.)

Ordentliches Schuhwerk - entsprechend den Unfallverhütungsvorschriften  
**(Keine Turnschuhe jeglicher Art!)**

Aus hygienischen Gründen ist sichtbares Piercing nicht erlaubt

##### Ferner ist zu beachten:

Den Anweisungen der Prüfungsausschussmitglieder ist Folge zu leisten.

Der Prüfungsraum darf nur mit Erlaubnis eines Prüfers verlassen werden.

Der Prüfraum darf bei Beendigung der Prüfung erst verlassen werden, wenn es der Beauftragte der Industrie- und Handelskammer bekannt gibt.

- Menüvorschlag ist in 7-facher Ausfertigung(Kopien) mitzubringen; es dürfen keine eigene Menükarten mitgebracht werden.
- Ablaufplan ist am Tag der praktischen Prüfung zwischen 7.30 Uhr und 8.00 Uhr schriftlich zu entwerfen.
- Zwischen 8.00 und 9.00 Uhr findet das gastorientierte Gespräch in einem 10-minütigen Wechsel statt.
- Von 9.00 bis 13.00 Uhr findet die praktische Prüfung (Kochen) statt.
- Zwischen 13.00 und 14.00 Uhr sind die Teller auf Abruf anzurichten.
- Zwischen 14.00 und 16.00 Uhr sind die erforderlichen Spül-, Reinigungs- und Aufräumarbeiten durchzuführen.  
Die Arbeitsplätze sind sauber zu verlassen.

**Die Nichtbeachtung dieser Hinweise stellt einen Verstoß gegen § 22 der Prüfungsordnung dar und kann zum Ausschluss von der Prüfung führen.**

*Dieses Schreiben haben Sie zusammen mit dem Einladungsschreiben Ihrem Ausbildungsbetrieb zur Kenntnisnahme vorzulegen und unterschrieben zur Prüfung mitzubringen.*

Kenntnis genommen:

---

Stempel und Unterschrift des Ausbildungsbetriebes