
Leitfaden Prüfungsposition 4.1: Praxisprüfung 1

Aufgabenstellung

Sie zeigen ihre Handlungskompetenz unter realen Bedingungen. Überprüft werden ihre praktischen Fähigkeiten und Fertigkeiten und die Anwendung des Fachwissens.

Der Fokus liegt schwergewichtig auf Handlungsfeld 4, unter Einbezug aller Handlungsfelder.

Vorgehen

Sie erhalten eine Aufgabenstellung zur Umsetzung der Praxisaufgabe „Zubereiten einer Mahlzeit“.

Die Aufgabenstellung definiert das Thema, den Anlass, und alle weiteren die Vorgaben, die eingehalten werden müssen. Ausserdem können auch einzelne Gänge oder Mahlzeitenkomponenten vorgegeben sein. Sie planen eine vollständige und ausgewogene Mahlzeit in der Regel für 4 Personen. Basis für die Mahlzeit ist der real vorhandene Warenkorb.

Sie überlegen die Vorgehensweise und machen anschliessend einen Zeit- und Arbeitsplan. Danach setzen Sie die geplanten Arbeitsschritte in die Praxis um.

Mögliche Aufgabenstellungen

Geburtstagseinladung

Das Geburtstagskind wünscht sich zur Vorspeise eine Suppe und zum Dessert eine Beerenroulade. Ein Gast ist Vegetarier, die anderen wünschen sich Fleisch oder Fisch.

Themenabend

Der Gastgeber ist Jäger und möchte seinen Gästen Rehschnitzel mit den entsprechenden Beilagen servieren. Ein Gast verträgt keine Gluten.

Mittagessen für Senioren

Eingeladen sind Senioren, die sich regelmässig treffen und zusammen essen. Das Essen soll nicht zu üppig sein, zwei der Eingeladenen sind übergewichtig und müssen auf ihr Gewicht achten. Zur Nachspeise wünschen sich die Senioren ein feines Yoghurtmousse mit Früchten.

Hilfsmittel

Es sind alle Hilfsmittel erlaubt (Rezeptblätter, Kochbücher, Taschenrechner, Smartphone, Planungsraster usw.)

Dauer

180 Minuten

Bewertungskriterien

Die Praxisarbeit 1 wird nach folgenden Aspekten beurteilt:

Planung (20%)

Rationalität (10%)

Hygiene (10%) Fachlichkeit (25%)

Qualität (25%)

Ökologie und Ökonomie (10%)