

Kurztitel

Koch/Köchin-Ausbildungsordnung

Kundmachungsorgan

BGBI. II Nr. 137/2019

Typ

V

§/Artikel/Anlage

§ 6

Inkrafttretensdatum

01.06.2020

Index

50/04 Berufsausbildung

Text**Küchenmanagement und Warenwirtschaft**

§ 6. (1) Die Prüfungskommission hat zumindest eine der folgenden Aufgaben zu stellen:

Der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin hat

- a) Arbeiten im Rahmen der Umsetzung des HACCP-Konzepts auszuführen.
- b) die Reinigung und Desinfektion eines Küchenbereiches zu planen.
- c) Speisen den Küchenposten Gardemanger, Entremetier, Saucier/Rotissier und Patissier zuzuordnen.
- d) den Warenverbrauch/Warenbedarf zu ermitteln.
- e) Arbeiten im Rahmen der Warenübernahme (z. B. qualitative und quantitative Kontrolle der Ware) zu erledigen.

(2) Für die Bewertung sind als Kriterien die fachliche Richtigkeit und die Vollständigkeit der Aufgabenlösung maßgebend.

(3) Die Aufgaben sind so zu konzipieren, dass sie im Regelfall in 90 Minuten bearbeitet werden können. Die Prüfung ist nach 120 Minuten zu beenden.

Zuletzt aktualisiert am

31.05.2019

Gesetzesnummer

20010656

Dokumentnummer

NOR40214858