

## **Zwischenprüfung im Ausbildungsberuf „Fachpraktikerin / Fachpraktiker Hauswirtschaft“**

**Hinweise zur Arbeitsprobe „Speisen vorbereiten, Zerkleinerungstechniken anwenden“ und „einfache Speisen, Getränke und Gebäcke herstellen, anrichten, portionieren und ausgeben“**

- **Die Zeit für die Durchführung der Aufgabe beträgt insgesamt 90 Minuten. Innerhalb dieser Zeit sind alle Arbeiten einschließlich Vorarbeiten sowie Abwasch und Aufräumen des Arbeitsplatzes zu erledigen.**
- **Alle Speisen und Getränke sind – sofern nichts anderes aufgeführt ist – in Mengen für 4 Personen bzw. 1 Rezept bei Backwaren zuzubereiten.**
- **Alle benötigten Zutaten müssen zur Prüfung mitgebracht werden. Der Bildungsträger bzw. Ausbildungsbetrieb bekommt dafür eine Sachkostenentschädigung von max. 9 EURO ausgezahlt. Die tatsächlichen Kosten sollen nicht wesentlich überschritten werden.**
- **Die Zutaten sollen nicht abgewogen sein. Das genaue Abmessen und Abwiegen soll in der Prüfung erfolgen.**
- **Zubereitete Speisen bzw. Backwaren sind anzurichten und zu garnieren.**