

8651 Prüfung Küchenmeister

Vom Koch zum Küchenmeister-ein Schritt, der nicht nur eine fachliche Höherqualifikation bringt, sondern zudem die höchste anerkannte Berufsbezeichnung ist, die man im Bereich der Küche erreichen kann. Die Ausbildung bringt eine theoretische und praktische Wissensanreicherung, wie sie im täglichen Betriebsablauf oft nicht möglich ist. Sie erwerben ein umfassendes Fachwissen, verbessern Ihre persönlichen Koch- und Anrichtetechniken, Sie erfahren Managergrundsätze und erwerben einen wirtschaftlichen Weitblick. Nach Absolvierung der Ausbildung Nr. 8650 „Ausbildung zum Küchenmeister“ können Sie die Prüfung absolvieren und Ihr erworbenes Wissen unter Beweis stellen.

Die Zielgruppe:

- Personen, die den Lehrgang Nr. 8650 „Ausbildung zum Küchenmeister“ besucht haben.

Die Voraussetzung:

- Für den Antritt zur Prüfung „Küchenmeister“ ist der Besuch des Lehrgangs Nr. 8650 „Ausbildung zum Küchenmeister“ Voraussetzung.
- Nachweis über den ordnungsgemäßen Abschluss als Köchin/Koch, bzw. der Doppellehre Köchin/Koch -/Kellnerin/Kellner durch das Lehrabschlusszeugnis oder den Lehrbrief bzw. über den ordnungsgemäßen Abschluss einer berufsbildenden Schule, durch die die Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf Köchin/Koch bzw. die Doppellehre Köchin/Koch -/Kellnerin/Kellner ersetzt wird.
- Nachweis über sechs Jahre Berufspraxis (einschließlich Lehrzeit) als Köchin/Koch durch entsprechende Zeugnisse.
- Können Kandidaten/Kandidatinnen ein Lehrabschlusszeugnis nicht erbringen, sind acht Jahre Berufspraxis als Köchin/Koch durch entsprechende Zeugnisse nachzuweisen.
- Nachweis über die Ablegung der Ausbilderprüfung.

Die Prüfung:

Es gibt insgesamt sechs Prüfungsteile:

- Menü Regional oder International (praktische Prüfung)
- Kalte Küche (praktische Prüfung)
- Warenkorb (praktische Prüfung)
- Fachkunde (mündliche Prüfung)
- Küchenmanagement (mündliche Prüfung)
- Fachkunde und Dienstplanerstellung (schriftliche Prüfung)

Der Prüfungsstoff:

- Gefordert wird Selbstständigkeit bei allen Arbeiten, die im gesamten Bereich der Speisenzubereitung vorkommen.
- Vorbereitung und Zubereitung sämtlicher Gerichte unter Berücksichtigung der Kalkulation.
- Erstellen von Menüs und deren Kalkulation.



Kursbuchung und weitere Details unter **8651** im WIFI-Kundenportal:

www.wifi.at/ooe

8651 Prüfung Küchenmeister

- Anfertigen von Speisekarten als Hausarbeit.

Feststellung des Prüfungsergebnisses der schriftlichen Prüfung:

- Jeder Teilbereich der schriftlichen Prüfung wird einzeln bewertet.
- Jeder nicht bestandene Teilbereich muss wiederholt werden. Bei mehr als drei nicht bestandenen Teilen ist die gesamte schriftliche Prüfung zu wiederholen

Der Prüfungsvorgang:

- Der schriftliche Teil der Prüfung dauert vier Stunden.
- Der praktische Prüfungsteil ist vor mindestens zwei Küchenmeistern abzulegen.
- Allenfalls notwendige Vorbereitungsarbeiten zur praktischen Prüfung können mit Zustimmung der Prüfungskommission vor der Prüfung am Prüfungsort durchgeführt werden.

Feststellung des Prüfungsergebnisses & Zusendung:

- Nicht bestandene Prüfungsteile (praktisch, mündlich) sind zu wiederholen.
- Spätestens 14 Tage nach Abschluss des letzten Prüfungsteiles wird das Ergebnis der Prüfung Kandidaten schriftlich mitgeteilt.
- Jeder nicht bestandene Teilbereich muss wiederholt werden (schriftliche Prüfung). Bei mehr als drei nicht bestandenen Teilen ist die gesamte schriftliche Prüfung zu wiederholen.
- Wenn Sie trotz Kursbesuch die Prüfung nicht bestehen, können Sie im Rahmen der WIFI-Wissensgarantie den Kurs noch einmal kostenlos wiederholen.

Der Hinweis:

Melden Sie sich rechtzeitig zur Prüfung Nr. 8651 „Prüfung Küchenmeister“ unter wifi.at/ooe an.

Multimedia:

Infovideo: [Küchenmeister](#)

Ihr Qualifikationsnachweis:

Zeugnis, Diplom



Kursbuchung und weitere Details unter **8651** im WIFI-Kundenportal:
www.wifi.at/ooe