



Azubistark KOCH

Koch · Prüfungspaket Teil 2 · kostenlose Leseprobe

Leseprobe Prüfungspaket Teil 2

Originalseiten aus Prüfungspraxis Teil 2, Fachrechnen, Probeprüfung PLW und Fachgespräch-Training

Teil 2 der Abschlussprüfung zählt 75 % deiner Endnote. Hier siehst du, wie Azubistark dich vorbereitet:

- ✓ Gewichtung, Bestehensregeln und Notenschlüssel aus „Prüfungspraxis Teil 2“
- ✓ Kalkulation Schritt für Schritt aus Heft K16 „Fachrechnen Küche“
- ✓ Eine Seite aus der Probeprüfung PLW (90 Minuten)
- ✓ Fragenkatalog aus dem Fachgespräch-Training zum Menü
- ✓ Das komplette Paket: 16 Lernhefte, WiSo-Heft, 3 Probeprüfungen, Prüfungspraxis, Fachgespräch-Training, 8-Wochen-Lernplan, Koch-Trainer-App

Bevor du loslegst

- Diese Leseprobe darf frei weitergegeben werden.
- Stand Oktober 2026. Alle Aufgaben sind eigene Übungsaufgaben.

Schritt	Was passiert (§ 12 Abs. 4-5)	Was du tust
-	Prüfungszeit insgesamt: sechs Stunden .	für Kochen, Anrichten, Reinigung bleiben rund 5 Stunden

Merke – der große Unterschied zu Teil 1

- In Teil 1 war der Arbeitsablaufplan freiwillig und nicht bewertet, das Fachgespräch kam **nach** dem Kochen.
- In Teil 2 schreibst du den Plan **am Prüfungstag in 45 Minuten**, er wird **bewertet**, und das Fachgespräch über die Menüplanung findet **vor** dem Kochen statt.

3.4 Was je nach IHK unterschiedlich geregelt ist

Die Verordnung regelt den Rahmen. In Prüfungshinweisen und Merkblättern verschiedener Kammern findest du zum Beispiel diese Regelungen:

- Die Warenkörbe kommen per E-Mail – oder du bekommst mit der Einladung Zugangsdaten, um sie online einzusehen.
- Mit den Warenkörben kommt eine **Vorlage für den Menüplan**. Die ausgefüllten Menüpläne für A und B bringst du gedruckt mit – oder du schickst sie **vorab** per E-Mail an die IHK.
- Die IHK bestellt die Waren nach deinen Menüs; eine eigene Warenanforderung ist dann nicht nötig. Anderswo schickst du Menü und **Warenanforderung** vorab an die Schule, in der geprüft wird, oder du bringst Wahlbestandteile selbst mit.
- Pflichtbestandteile sind in der angegebenen Menge zu verwenden, Wahlbestandteile nur bis zur Höchstmenge; eine Küchengrundausrüstung steht bereit. Weitere Waren dürfen nicht mitgebracht werden.
- Es gibt feste **Anrichtezeiten** für jeden Gang – oder nicht.
- Die Materialkosten werden dem Ausbildungsbetrieb in Rechnung gestellt.

Fristen, Zeiten und Beträge dazu sind von Kammer zu Kammer verschieden und stehen nicht in der Verordnung. **Was für dich gilt, steht in deiner Einladung** – und dort steht auch, ob du für den Arbeitsablaufplan eigene Unterlagen benutzen darfst.

4 · Bewertung, Gewichtung, Bestehen, Ergänzungsprüfung

4.1 So entsteht deine Endnote

Jeder Prüfungsbereich wird für sich bewertet und dann nach § 16 Abs. 1 gewichtet.
Rechenbeispiel mit fiktiven Punkten:

Bereich	Punkte (fiktiv)	Gewicht	Anteil
Teil 1: Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten	76	25 %	19,0
Drei-Gänge-Menü	72	35 %	25,2
PLW	58	15 %	8,7
TGT	64	15 %	9,6
WiSo	70	10 %	7,0
Gesamtergebnis		100 %	69,5

- Betriebe, die Umsatzsteuer abführen, rechnen in der Regel mit **Netto-Einkaufspreisen**: Die beim Einkauf gezahlte Umsatzsteuer holen sie sich als Vorsteuer vom Finanzamt zurück (§ 15 UStG).
- Preise ändern sich – auf dem Rezeptblatt steht deshalb das Datum der Preise. Steigt der Einkaufspreis, muss neu kalkuliert werden.

Prüfungsklassiker

- „Berechnen Sie den Wareneinsatz pro Portion.“ – Tabelle anlegen, jede Zeile Menge × Preis, Summe, durch die Portionen teilen. Einheiten passend machen (g in kg, ml in l).

7 · Das Kalkulationsschema · Teil 2

Der Gast bezahlt nicht nur die Zutaten. Mit dem Preis müssen auch Personal, Energie, Miete, Reinigung, Geräte und Versicherungen bezahlt werden – und der Betrieb will etwas verdienen. Der Ausbildungsrahmenplan verlangt dafür, „Verkaufspreise für Speisen, Gerichte und Getränke nach dem **betrieblichen Kalkulationsschema** [zu] ermitteln“ (A16 f).

7.1 Das Schema

Schritt	Bedeutung	Prozent bezieht sich auf
Materialkosten (MK)	Kosten aller Zutaten (Kapitel 6)	– (= 100 %)
+ Gemeinkosten (GK)	Personal, Energie, Wasser, Miete/Pacht, Reinigung, Geräte, Versicherungen, Verwaltung ...	Materialkosten
= Selbstkosten (SK)	Was das Gericht den Betrieb kostet – die Preisuntergrenze auf Dauer	–
+ Gewinn	Lohn für Unternehmer und Risiko, Rücklagen, Verzinsung des eingesetzten Kapitals	Selbstkosten
= Nettoverkaufspreis	auch kalkulierter Preis oder Geschäftspreis	–
+ Umsatzsteuer	Speisen 7 %, Getränke 19 % (Kapitel 7.3)	Nettoverkaufspreis
= Inklusivpreis	Bruttoverkaufspreis = Preis auf der Karte	–

Woher kommt das Schema?

- Kein Gesetz schreibt ein Kalkulationsschema vor. Der Ausbildungsrahmenplan spricht vom „**betrieblichen** Kalkulationsschema“, die BIBB-Umsetzungshilfe nennt dazu Gemeinkosten, Personalkosten, betriebliche Zuschlagssätze und den Kalkulationsfaktor. Das Schema oben ist die in Berufsschule und Fachbüchern verbreitete Form.
- Manche Betriebe und Schulen rechnen mit Varianten, z. B. Personalkosten als eigene Zeile oder eine Umsatzbeteiligung (Bedienungsgeld) des Servicepersonals als eigener Schritt vor der Umsatzsteuer. **Rechne in der Prüfung mit dem Schema, das die Aufgabe vorgibt**, und im Betrieb mit dem eures Betriebs.

2 · Probeprüfung PLW

Prüfungsbereich	Produkte, Lagerhaltung und Warenwirtschaft
Bearbeitungszeit	90 Minuten
Punkte	100 (Teil A: 40 · Teil B: 40 · Teil C: 20)
Hilfsmittel	nicht programmierbarer Taschenrechner
Hinweise	Lies zuerst die Situation. Kreuze in Teil A genau eine Antwort an. Trage in Teil B das Ergebnis mit Einheit ins Feld ein und schreib den Rechenweg daneben. Runde Geldbeträge auf zwei Stellen. Zeit-Tipp: Teil A 25 Min., Teil B 40 Min., Teil C 15 Min., Rest zum Durchsehen.

Die Situation

Du arbeitest im **Hotel Seeblick** (fiktiv) mit Restaurant und Bankettbereich. Im Oktober feiert eine Firma ihr Jubiläum mit **80 Gästen**. Die Küchenchefin überträgt dir die Warenwirtschaft für das Bankett: Bedarf berechnen, bestellen, annehmen, lagern – und das Hygienekonzept für die Dessertproduktion prüfen.

Bankettmenü

- **Vorspeise:** Feldsalat mit gebratenen Kräuterseitlingen
- **Hauptgang:** Rinderhüfte am Stück gebraten, Rotweinsoße, Rahmwirsing, glasierte Möhren, Kartoffelgratin
- **Dessert:** Quarkcreme mit Zwetschgenkompott und Zimteis

Teil A – Ankreuzen (20 Aufgaben, je 2 Punkte)

Kreuze bei jeder Aufgabe **genau eine** Antwort an. Mehrere Kreuze geben 0 Punkte.

1. Bei der Anlieferung misst du an einer Packung Tiefkühlerbsen –12 °C. Was tust du?

- ☐ a) annehmen, weil die Ware noch gefroren ist
- ☐ b) annehmen und sofort in den Tiefkühlraum bringen, dann ist es wieder in Ordnung
- ☐ c) nicht annehmen bzw. zurückgeben, Abweichung auf dem Lieferschein vermerken, Küchenchef informieren
- ☐ d) annehmen und am selben Tag im Kühlschrank auftauen
- ☐ e) annehmen, weil beim Transport bis zu 10 °C Abweichung erlaubt sind

2. Welche Temperatur muss frisches Geflügelfleisch nach EU-Vermarktungsrecht haben?

- ☐ a) höchstens +7 °C
- ☐ b) nicht unter –2 °C und nicht über +4 °C
- ☐ c) genau 0 °C
- ☐ d) –18 °C oder tiefer
- ☐ e) höchstens +10 °C

3. Im Kühlraum stehen Joghurtbecher aus zwei Lieferungen. Die neuere Lieferung hat das frühere Mindesthaltbarkeitsdatum. Nach welchem Prinzip entnimmst du?

- ☐ a) FIFO – zuerst die ältere Lieferung
- ☐ b) FEFO – zuerst die Becher mit dem früheren Datum, auch wenn sie später geliefert wurden
- ☐ c) LIFO – zuerst die zuletzt gelieferte Ware
- ☐ d) egal, Joghurt ist lange haltbar
- ☐ e) zuerst die Becher, die vorne stehen

Achtung

- „Gezogene Soße“ definiert die Verordnung nicht. In der Küchensprache ist eine Soße gemeint, die du selbst aus Fond, Knochen, Parüren oder Bratsatz ziehst (K07 Kapitel 7.5). Was dein Ausschuss genau erwartet, klärst du mit deinem Ausbilder.
- Im BIBB-Prüfungsbeispiel heißt es: Andere als die am Prüfungsort bereitgestellten Lebensmittel dürfen nicht verwendet werden. Plane nichts, was auf keiner Liste steht.

4 · Fragenkatalog: 40 Fragen

So übst du: Frage lesen, Antwort **laut** geben (ein bis zwei Minuten), dann mit den Stichworten vergleichen. Die Zeile „Ziel“ sagt dir, worauf die Prüfer hinauswollen. C = Menü C, D = Menü D.

4.1 Das Menü vorstellen und begründen

Nr.	Frage (fallbezogen)	Gute Antwort - Stichworte	Nachlesen
1	„Stellen Sie uns bitte Ihr Menü vor.“ Ziel: klarer Einstieg, alle Komponenten	drei Gänge der Reihe nach; je Komponente Garverfahren; Pflichtbestandteile nennen; ruhig, ganze Sätze	PX2, 10
2	„Begründen Sie Ihre Menüfolge.“ (C) Ziel: Menükunde	keine Hauptzutat doppelt; Garverfahren wechseln (roh – braten/glasieren/blanchieren – gefroren); Farben grün – goldbraun/orange/grün – rosa; leicht – kräftig – leicht; Frühling	K13, 2.2
3	„Warum haben Sie sich bei Warenkorb D für diese Variante entschieden?“ Ziel: Entscheidung begründen	Pflicht sinnvoll eingesetzt; Vorgaben erfüllt; Zeit sicher machbar; Gräten verwertet; saisonal; im Betrieb geübt	PX2, 5.3
4	„Welche Komponente ist für Sie das größte Risiko – und wie sichern Sie sie ab?“ Ziel: Selbsteinschätzung	ehrlich, z. B. Sorbet (Gefrierzeit) oder Zander à la minute; Gegenmaßnahme im Ablaufplan: früh ansetzen, Pfanne vorbereitet, Teller vorgewärmt	PX2, 8–9

4.2 Alternative Lebensmittel

Nr.	Frage (fallbezogen)	Gute Antwort - Stichworte	Nachlesen
5	„Was nehmen Sie, wenn der Zander nicht geliefert wird?“ (D) Ziel: Lebensmittel austauschen können	anderen mageren Süßwasser- oder Meeresfisch mit ähnlicher Garzeit, laut Liste; Soße bleibt; Garzeit und Fond anpassen	K09, 2
6	„Statt Maispoularde gäbe es Perlhuhn – ändert sich etwas?“ (C) Ziel: Geflügel einschätzen	auch Hausgeflügel, gleiche Hygieneregeln, durchgaren; Garzeit und Größe anpassen; Soße aus Karkasse gleich	K08, 5
7	„Welche Alternative zum grünen Spargel hätten Sie im Frühling?“ (C) Ziel: Saison kennen	z. B. Radieschen, Bärlauch, erste Salate – Saisonbeispiele; Menüregeln weiter einhalten	K13, 3.1
8	„Womit könnten Sie die Quarkcreme statt mit Gelatine binden?“ (C) Ziel: Bindemittel	Agar-Agar (aufkochen), Stärke; oder nur mit geschlagener Sahne; Mengen nach Rezeptur	K11, 5.1

Das ganze Prüfungspaket Teil 2

Alles für Teil 2 der Abschlussprüfung – Drei-Gänge-Menü mit Fachgespräch sowie die schriftlichen Bereiche PLW, TGT und WiSo:

Nr.	Inhalt	Seiten
01	8-Wochen-Lernplan Teil 2	15
02	Prüfungspraxis Teil 2	34
03	Probeproofung Teil 2 – PLW	16
04	Probeproofung Teil 2 – TGT	15
05	Probeproofung Teil 2 – WiSo	13
06	Fachgespräch-Training Menü	14
07	W01 WiSo Gastgewerbe	34
08	K01 Rolle im Betrieb	33
09	K02 Hygiene in der Küche	32
10	K03 Waren bestellen, annehmen, lagern	32
11	K04 In der Küche arbeiten	36
12	K05 Einfache Speisen	36
13	K06 Restaurant und Service	29
14	K07 Suppen, Soßen und Eintöpfe	29
15	K08 Fleisch und Geflügel	31
16	K09 Fisch	29
17	K10 Pflanzliche Küche (vegetarisch, vegan)	32
18	K11 Süßspeisen, Milch, Käse	34
19	K12 Teige, Massen, Speiseeis, Desserts	32
20	K13 Veranstaltungen planen	33
21	K14 Büffet mit Fisch und Meeresfrüchten	25
22	K15 Küchenorganisation und Führung	32
23	K16 Fachrechnen Küche	30
24	Prüfungspraxis Teil 1	32
25	Kammer-Beilage Baden-Württemberg	19
App	Koch-Trainer: Quiz, Prüfungssimulation, Lernkarten und offene Aufgaben auf dem Handy, Zugangscode im Paket	-

Prüfungspaket Teil 2 • 32,90 €

- Sofort als PDF • alle Hefte einzeln und druckbar
- Bestellen auf **azubistark.de/koch**