

A22/05/2008

## **Informationen zur Einschreibung im Meisterkurs Fertiggerichtzubereiter**

### **Einschreibungsvoraussetzung:**

abgeschlossene Berufsausbildung im Ausbildungsberuf „Fertiggerichtzubereiter“ oder einem anderen Ernährungsberuf (z.B. Bäcker oder Fleischer)

Bei Abweichungen ist ein Antrag auf Sonderzulassung beim ZAWM einzureichen.

### **Unterrichtsmaterialien:**

Die für den praktischen Unterricht erforderlichen Rohstoffe werden von den Meisterschülern in der Regel selbst beschafft und können nach der Zubereitung mitgenommen werden.

Zur Vor- und Nachbereitung des Unterrichtes wird u. a. die Benutzung folgender Fachliteratur empfohlen:

Heyne-Verlag: Paul Bocuse, Das Standardkochbuch,

Pfannenbergs-Verlag : Restaurant und Gast,

Pfannenbergs-Verlag : Lehrbuch der Köche, Grund- und Fachstufe

Pfannenbergs-Verlag: Herings Lexikon der Küche, Haan Gruiten, 23. Auflage

Dtv, München, Das neue Küchenlexikon, Erhard Gorys,

### **Die Meisterprüfung**

Die Prüfung besteht aus zwei Teilen:

1. dem fachtheoretischen Teil, bei dem in jedem Fach 50% der Punkte zu erzielen sind (Mitarbeit + Abschlussprüfung)
2. dem fachpraktischen Teil, bei dem 60% der Punkte in der Gesamtwertung erforderlich sind.

Dieser fachpraktische Teil setzt sich aus folgenden Bestandteilen zusammen:

#### a. Praktische Prüfung: Küche:

Herstellung eines dreigängigen Menüs, bestehend aus einer Vorspeise einem Hauptgang und einem Dessert, welche so zubereitet werden müssen, dass sie gut transportiert- und eventuell wieder regeneriert werden können.

Die Speisen sind von den Prüflingen auf einer kleinen Verkaufstheke zu präsentieren und vor den Gästen zur Mitnahme anzurichten.

Zusätzlich hat sich der Prüfling in einem kleinen Fachgespräch zu Käse und Wein zu äußern.

#### b. Endarbeit (Monographie)

### **Bemerkungen:**

In den praxisbezogenen Unterrichtseinheiten außerhalb des fachtheoretischen Unterrichtes werden zum Teil Gerichte aus Convenience Produkten zubereitet. Eine Grundlagenausbildung ist nicht vorgesehen. In einem geringen Teil werden auch Verkauf, Marketing und Servicearbeiten + Getränke- und Käsekunde vermittelt.

**Abschluss:** In Verbindung mit dem Betriebsführungsteil – erhalten die erfolgreichen Teilnehmer einen Meisterbrief für Fertiggerichtzubereiter.