



Beruf **Koch/Köchin** Ergebnisübersicht MYSKILLS

Name:

Geburtsdatum:

Testdatum: 12.04.2019 **Testsprache:** Deutsch

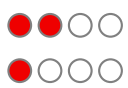
Der Test erfasst berufliches Handlungswissen in sieben zentralen Handlungsfeldern des Berufs Koch/Köchin. Die Testung erfolgt durch Fragen zu berufstypischen Handlungssituationen am Computer. Die Handlungsfelder und -situationen sind aus den maßgeblichen Ausbildungsordnungen und Rahmenlehrplänen abgeleitet. Nachfolgend die Ergebnisse:

Berufliches Handlungswissen



Hohes

Mittleres
bis hohes



Mittleres

Nicht nachweisbares
bis mittleres



Nicht nachweisbares

Spül- und Reinigungsarbeiten durchführen



Sich grundlegend mit den anfallenden Arbeiten in Hotel- und Gaststättenbetrieben auskennen. Speisereste richtig entsorgen und an der Spülmaschine arbeiten. Den Boden und die Arbeitsflächen in der Küche reinigen.

Salate und Vorspeisen vorbereiten und herstellen



Lebensmittel schneiden, schälen und portionieren. Salate und Vorspeisen anrichten. Schneidwerkzeuge einsetzen und wissen, worauf man bei der Verarbeitung von Lebensmitteln achten muss.

Beilagen und Suppen vorbereiten und herstellen



Lebensmittel verarbeiten und daraus Beilagen und Suppen nach Rezepten herstellen. Über umfassende Kenntnisse über wichtige Produkte, Lebensmittel und die Lebensmittelhygiene verfügen.

Süßspeisen herstellen



Süßspeisen nach Rezepten herstellen. Über umfassende Produktkenntnisse verfügen.

Fleisch- und Fischgerichte herstellen



Vorschläge für Menüs oder Buffets machen und verschiedene Speisen dafür zubereiten. Lebensmittel vorbereiten und eigenständig Fleisch, Geflügel, Fisch und Wild verarbeiten. Die dazugehörigen Saucen herstellen.

Küchenbetrieb leiten

Nicht bewertbar

Personal führen und das Team anleiten. Bestellungen machen, Personaleinsatzpläne und Hygiene-Listen erstellen. Die Aufgaben der Küchenleitung übernehmen und im administrativen Bereich arbeiten.

Im Service arbeiten

Nicht bewertbar

Im Speisen- und Getränkeservice arbeiten. Gäste in Empfang nehmen, Bestellungen aufnehmen und Getränke zubereiten. Tische decken und den Gästen Speisen und Getränke servieren.



MYSKILLS
BERUFLICHE KOMPETENZEN
ERKENNEN



Bundesagentur für Arbeit
Agentur für Arbeit

bringt weiter.

Beruf Koch/Köchin

Ergebnisübersicht MYSKILLS

Hinweise zu Testinhalten

Der Test besteht aus mehr als 100 Fragen zu berufstypischen Handlungssituationen. Pro Handlungsfeld werden mindestens 20 Fragen in geschlossenem Frageformat gestellt. Die Bearbeitungszeit beträgt bis zu 4 Stunden. Der Test wurde von Fachexperten erstellt. Die Unterteilung in Handlungsfelder orientiert sich an den curricularen Inhalten der Berufsausbildung und der Berufspraxis. Handlungssituationen werden über Texte, Bilder und Videos dargestellt.

Hinweise zur Interpretation der Ergebnisse

Der Test erfasst berufliches Handlungswissen anhand von Fragen zu Handlungen in berufstypischen Anforderungssituationen.

Dabei nicht geprüft werden:

- Praktische Handlungsausführung und Methodenkompetenz
- Problemlösungskompetenz
- Motivation, Selbst- oder Sozialkompetenz
- Deutschkenntnisse

Weitere Informationen finden Sie unter:

<https://www.arbeitsagentur.de/MYSKILLS>

