Anlage zu § 8

**Ausbildungsrahmenplan**

**für die Ausbildungsregelung**

**Fachpraktiker Küche (Beikoch)/Fachpraktikerin Küche (Beiköchin)**

- Sachliche und zeitliche Gliederung –

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lfd. Nr. | Teil des Ausbildungsberufsbildes | Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind | Zeitliche Richtwerte in Wochen imAusbildungsjahr |
| 1 | 2 | 3 |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht(§ 8 Absatz 2 Nummer 1) |  1. Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung erklären
2. Gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen
3. Eigene Chancen auf Arbeitsmarkt einschätzen und Möglichkeiten der beruflichen Weiterentwicklung nennen
4. Wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen
5. Wesentliche Bestimmungen der für

den ausbildenden Betrieb geltenden Tarifverträge nennen | während dergesamtenAusbildung zu vermitteln |
| 2 | Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes(§ 8 Absatz 2 Nummer 2) | 1. Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes erläutern
2. Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes wie Einkauf, Produktion, Dienstleistung, Verkauf und
3. Verwaltung erklären
4. Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen
5. Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- und personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben
 |
| 3 | Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit(§ 8 Absatz 2 Nummer 3 ) | 1. Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen
2. Berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden
3. Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten
4. Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden, Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen
 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lfd. Nr. | Teil des Ausbildungsberufsbildes | Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind | Zeitliche Richtwerte in Wochen imAusbildungsjahr |
| 1 | 2 | 3 |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 4 | Umweltschutz(§ 8 Absetz 2 Nummer 4) |  Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Entwicklungsbereich beitragen, insbesondere 1. mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären
2. für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden
3. Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen
4. Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen
 |  |
| 5 | Umgang mit Gästen(§ 8 Absatz 2 Nummer 5) | 1. Auswirkungen des persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens auf Gäste darstellen und begründen
2. einfache fremdsprachliche Fach-begriffe verwenden
 | 4 |  |  |
| 1. Mitteilungen, insbesondere Bestellungen und Reklamationen, entgegennehmen und weiterleiten
 |  | 1 |  |
| 1. Gäste über das Angebot an Produkten informieren
 |  |  | 1 |
| 6 | Arbeitsplanung; Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern (§ 8 Absatz 2 Nummer 6) | 1. Grundlegende Arbeitsschritte planen
2. Arbeitsplatz bereichsbezogen unter Berücksichtigung hygienischer Anforderungen einrichten
3. Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter vorbereiten und einsetzen
4. Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter reinigen und pflegen
 | 6 |  |  |
| 7 | Hygiene(§ 8 Absatz 2 Nummer 7) | 1. Vorschriften und Grundätze zur Personalhygiene anwenden
2. Vorschriften und Grundsätze zur Betriebshygiene anwenden
3. Vorschriften und Grundsätze zur Lebensmittelhygiene anwenden
4. Grundsätze der HACCP-Verordnung anwenden
5. Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzen
 | 6 |  |  |
| Lfd. Nr. | Teil des Ausbildungsberufsbildes | Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind | Zeitliche Richtwerte in Wochen imAusbildungsjahr |
|  |  |  | 1 | 2 | 3 |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 8 | Warenwirtschaft(§ 8 Absatz 2 Nummer 8) | 1. Waren annehmen, auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden prüfen und betriebsübliche Maßnahmen einleiten
2. Waren ihren Ansprüchen gemäß einlagern
3. bei der Kontrolle von Lagerbeständen auf Menge und Qualität mitwirken
4. Produkte auf Qualität prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen
 | 4 |  |  |
| 1. betriebsübliche Maßnahmen bei zu geringen Lagerbeständen einleiten
 |  | 1 |  |
| 1. Warenbedarf für einfache Speisen und Gerichte von Rezepturen ermitteln
 |  |  | 2 |
| 9 | Anwenden einfacher arbeits- und küchentechnischer Verfahren(§ 8 Absatz Nummer 9) | 1. Arbeitstechniken anwenden
2. Lebensmittel messen und wiegen
3. Garverfahren anwenden
4. Dressings herstellen
 | 16 |  |  |
| 1. Marinaden herstellen
2. Panierungen herstellen
 |  | 5 |  |
| 1. Speisen unter Berücksichtigung von Rezepturen und Ernährungsgrundsätzen zubereiten und anrichten
 |  |  | 15 |
| 10 | Verarbeiten von pflanzlichen Nahrungsmitteln(§ 8 Absatz 2 Nummer 10) | 1. Rohkostsalate vor- und zubereiten
2. Gemüse und Kartoffeln vor- und zubereiten
 | 6 |  |  |
| 1. Hülsenfrüchte vor- und zubereiten
2. Reis, Getreide und Mahlprodukte vor- und zubereiten
3. Teigwaren und Mehlspeisen vor- und zubereiten
 |  | 5 | 4 |
| 11 | Vor- und Zubereitungs-arbeiten in der kalten Küche(§ 8 Absatz 2 Nummer 11) | 1. Salate vor-, zubereiten und anrichten
2. Wurst- und Fleischwaren und Käse schneiden und anrichten
 | 8 |  |  |
| 1. einfache Vorspeisen zubereiten und anrichten
 |  | 6 |  |
| 1. Platten mit verschiedenen Produkten zusammenstellen und anrichten
 |  |  | 4 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lfd. Nr. | Teil des Ausbildungsberufsbildes | Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind | Zeitliche Richtwerte in Wochen imAusbildungsjahr |
|  |  |  | 1 | 2 | 3 |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 12 | Herstellen von Grundsuppen und Grund-soßen(§ 8 Absatz 2 Nummer 12) | 1. Fonds herstellen
2. klare Suppen herstellen
3. gebundene Suppen herstellen
4. einfache Suppeneinlagen herstellen
5. Grundsoßen herstellen
 |  | 12 |  |
| 13 | Verarbeiten von Fleisch, Fisch und Geflügel(§ 8 Absatz Nummer 13) | 1. Schlachtfleisch unterscheiden und zu einfachen Gerichten verarbeiten
2. Hackmassen herstellen und zubereiten
3. Hausgeflügel unterscheiden und zu einfachen Gerichten verarbeiten
4. Meeres- und Süßwasserfische unterscheiden und zu einfachen Gerichten verarbeiten
 |  |  | 16 |
| 14 | Zubereiten einfacher Speisen aus Molkereiprodukten und Eiern(§ 8 Absatz 2 Nummer 14) | 1. Eierspeisen zubereiten und anrichten
 | 2 |  |  |
| 1. Käsegerichte zubereiten und anrichten
2. Speisen aus Quark und Joghurt zubereiten und anrichten
 |  | 4 |  |
| 15 | Herstellen und Anrichten von einfachen Frucht- und Süßspeisen(§ 8 Absatz 2 Nummer 15) | 1. Kremspeisen herstellen
2. Süße Eierspeisen herstellen
3. Früchte und Obstsalate vor-,

zubereiten und anrichten |  | 10 |  |
| 1. Eisspeisen anrichten
 |  |  | 2 |
| 16 | Verarbeiten und Anrichten Von Halbfertig- und Fertig-Produkten(§ 8 Absatz 2 Nummer 16) | 1. Halbfertigprodukte weiterverarbeiten und anrichten
2. Fertigprodukte unter Berücksichtigung der Zubereitungshinweise verarbeiten und anrichten
 |  | 8 | 8 |