

Einstiegsqualifizierung

Küche - Speisenzubereitung

Tätigkeitsbereiche:

- ❖ Umgang mit Gästen und Teammitgliedern
- ❖ Zubereitung einfacher Speisen und Gerichte
- ❖ Anwendung grundlegender Arbeitstechniken in der Küche
- ❖ Einsatz von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern
- ❖ Annahme und Einlagerung von Waren
- ❖ Durchführung von Hygienemaßnahmen

Einstiegsqualifizierung: Küche – Speisenzubereitung

Tätigkeiten	Qualifikationen
Umgang mit Gästen und Teammitgliedern	• persönliches Erscheinungsbild und Verhalten betriebsangemessen gestalten • mit Teammitgliedern und Vorgesetzten teamorientiert zusammenarbeiten sowie konstruktiv Feedback geben und annehmen • übermittelte Gästewünsche und Gästeerwartungen entgegennehmen • beim Service mitwirken, Gästereaktionen entgegennehmen und situationsbezogen darauf reagieren
Zubereitung einfacher Speisen und Gerichten	• einfache Speisen und Gerichte nach Vorgabe anrichten • vorgefertigte Produkte auswählen und verarbeiten • Salate, Gemüsegerichte und Eierspeisen zubereiten und anrichten • Beilagen sowie eigenständige Gerichte aus vorgefertigten Teigwaren zubereiten • Produkthygiene anwenden und bei der Produktpräsentation mitwirken
Anwendung grundlegender Arbeitstechniken in der Küche	• Arbeits- und Schnitttechniken anwenden • Produkte auf Beschaffenheit prüfen und ihren Verwendungsmöglichkeiten zuordnen • Garverfahren unterscheiden und anwenden • Rezepturen anwenden und umrechnen • Speisen und Gerichte in verschiedenen Formen anrichten • berufsbezogene Fachbegriffe anwenden
Einsatz von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern	• Arbeitsaufgaben erfassen und Arbeitsabläufe planen • Waren- oder Materialbedarf ermitteln • Geräte, Maschinen und Arbeitsmittel auswählen und einsetzen • den Arbeitsplatz nach hygienischen, arbeitssicherheitstechnischen und ergonomischen Anforderungen vorbereiten und einrichten • den Arbeitsplatz, Maschinen, Geräte und Arbeitsmittel reinigen und pflegen • wirtschaftlich arbeiten, Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten
Annahme und Einlagerung von Waren	• Lagerbestände kontrollieren; bei Inventuren und Bestellungen mitwirken • Ware annehmen, Ware auf Qualität und sichtbare Mängel prüfen • Warenannahme dokumentieren und Ware ihren Anforderungen gemäß werterhaltend einlagern • Lager prüfen und reinigen und dabei die Arbeitsschutz-, Sicherheits- und Hygienevorschriften beachten und umsetzen
Durchführung von Hygienemaßnahmen	• Grundsätze und Vorschriften zur Personal-, Betriebs- und Produkthygiene sowie zum Arbeits- und Gesundheitsschutz anwenden • rechtliche Hygienevorschriften und das betriebliche Hygienekonzept, insbesondere das HACCP- Konzept, umsetzen • Schädlingsbefall erkennen und Maßnahmen einleiten • Desinfektions- und Reinigungsmittel lagern, unter Berücksichtigung der ökologischen Auswirkungen auswählen und ökonomisch einsetzen • Meldepflichten nach dem Infektionsschutzrecht beachten und die Beschäftigungsverbote einhalten

Die Vermittlung der Standardberufsbildpositionen erfolgt integrativ (vgl. [Empfehlung 172 des Hauptausschusses des Bundesinstituts für Berufsbildung vom 17. November 2020](#))

Betriebliches Zeugnis

Teilnehmer/Teilnehmerin:

geboren am:

geboren in:

hat in der Zeit vom bis an der

Einstiegsqualifizierung: Küche - Speisenzubereitung teilgenommen.

Leistungsbeurteilung:

Beurteilungskriterien:

	Wahrnehmung der Beobachtung				
Kriterium	ausgeprägt erkennbar	gut erkennbar	ausreichend erkennbar	schwach erkennbar	nicht erkennbar
Fachqualifikation					
Ziel- und teamorientierte Arbeitsweise und - technik					
Arbeitsplatzvorbereitung, Sauberkeit und Ord- nung					
Beachtung der Hygiene					
guter Geschmack					
ansprechende Anrichteweise					

Das Qualifikationsziel ist erreicht, wenn mindestens vier der Beurteilungskriterien mit mindestens „ausreichend erkennbar“ bewertet werden.

Betrieb:

Datum/Unterschrift:

Zertifikat

Der/die Teilnehmende:

geboren am

hat in der Zeit vom bis

bei dem Unternehmen:

erfolgreich an der

Einstiegsqualifizierung: Küche – Speisenzubereitung

teilgenommen.

Während dieser Zeit wurde dieser/diese auf der Grundlage eines mit der IHK abgestimmten Konzeptes fachlich qualifiziert.

Inhalte der Einstiegsqualifizierung:

- Umgang mit Gästen und Teammitgliedern
- Zubereitung einfacher Speisen und Gerichte
- Anwendung grundlegender Arbeitstechniken in der Küche
- Einsatz von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern
- Annahme und Einlagerung von Waren
- Durchführung von Hygienemaßnahmen

Die Tätigkeiten der Einstiegsqualifizierung entsprechen **Teilen der Berufsausbildung Fachkraft Küche**. Bei einer anschließenden Ausbildung in diesem Beruf ist eine Anrechnung von bis zu sechs Monaten möglich. Einstiegsqualifizierungen gem. § 54a SGB III sind im Deutschen und Europäischen Qualifikationsrahmen dem Niveau 2 zugeordnet.

Ort, Datum

Industrie- und Handelskammer