

# INDUSTRIE- UND HANDELSKAMMER ZU SCHWERIN

## **Ausbildungsregelung für Behinderte**

zum: Beikoch  
zur: Beiköchin

Die Industrie- und Handelskammer zu Schwerin erlässt aufgrund des Beschlusses des Berufsbildungsausschusses vom 5. Oktober 2004 als zuständige Stelle nach § 48 Berufsbildungsgesetz (BBiG) vom 14.08.69 (BGBl. I S. 1112), zuletzt geändert durch das Berufsbildungsförderungsgesetz vom 23.12.1981 (BGBl. I S. 1692), in Verbindung mit §44 BBiG für die Berufsausbildung behinderter Jugendlicher nachstehende besondere Regelung.

### **§ 1 Bezeichnung des Ausbildungsberufes**

Die Berufsausbildung zum Beikoch/ zur Beiköchin darf nur nach dieser Ausbildungsregelung erfolgen.

### **§ 2 Ausbildungsdauer**

- (1) Die Ausbildung dauert 3 Jahre.
- (2) Eine berufliche Vorbereitung, die den Inhalten dieser Ausbildungsregelung gleichwertig ist, soll angerechnet werden.

### **§ 3 Personenkreis**

Diese Regelung gilt gemäß §48 BBiG für körperlich, geistig oder seelisch behinderte Jugendliche, soweit für sie besondere Ausbildungsregelungen erforderlich sind. Dazu gehören neben körperund sinnesbehinderten Jugendlichen insbesondere Jugendliche mit erheblichen und nicht nur vorübergehenden Minderungen der intellektuellen Leistungsfähigkeit, häufig verbunden mit Verzögerungen und Beeinträchtigungen in der Entwicklung der Persönlichkeit, teilweise auch mit zusätzlichen Behinderungen (Mehrfachbehinderung). Die Zugehörigkeit zu diesem Personenkreis kann nur im Einzelfall festgestellt werden.

### **§ 4 Feststellung zur Ausbildung nach dieser Ausbildungsregelung**

- (1) Die Feststellung, dass Art und Schwere der Behinderung eine Ausbildung nach einer Ausbildungsregelung für behinderte Jugendliche erfordert, soll auf der Grundlage einer differenzierten Eignungsuntersuchung erfolgen. Sie ist durch die Dienststellen der Bundesanstalt für Arbeit - unter Berücksichtigung der Gutachten ihrer Fachdienste und von Stellungnahmen der abgebenden Schule, gegebenenfalls unter Beteiligung von dafür geeigneten Fachleuten (Ärzte, Psychologen, Pädagogen, Behindertenberater) aus der Rehabilitation bzw. unter Vorschaltung einer Maßnahme der Berufsfindung und Arbeitserprobung - durchzuführen.

...

(2) Aus einer fehlerhaften Feststellung gemäß Abs. 1 können Ansprüche gegen den Auszubildenden nicht hergeleitet werden.

## **§ 5**

### **Eintragung in das Verzeichnis der Berufsausbildungsverhältnisse**

Die zuständige Stelle trägt Ausbildungsverträge für behinderte Jugendliche gemäß §44 in Verbindung mit §48 BBiG in das Verzeichnis der Berufsausbildungsverhältnisse ein, wenn festgestellt worden ist, dass die Ausbildung in einem solchen Ausbildungsgang nach Art und Schwere der Behinderung erforderlich ist.

## **§ 6**

### **Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse**

Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens folgende Fertigkeiten und Kenntnisse:

1. Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht
2. Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
3. Sicherheit und Gesundheitsschutz der Arbeit
4. Umweltschutz
5. Hygiene
6. Bedienen und Pflegen der Arbeitsgeräte und Maschinen
7. Warenwirtschaft
8. Anwenden arbeits- und küchentechnischer Verfahren
9. Zubereiten von pflanzlichen Nahrungsmitteln
10. Vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungsstufen, Rezepturen und Wirtschaftlichkeit verarbeiten
11. Ansetzen, Zubereiten und Anrichten von Suppen und Soßen
12. Herstellen und Anrichten von Geflügel-, Fleisch- und Fischgerichten
13. Herstellen von Vorspeisen und Anrichten von kalten Platten
14. Zubereiten von Molkereiprodukten und Eiern
15. Herstellen von Süßspeisen
16. Servicebereich
17. Umgang mit dem Gast
18. Fremdsprachliche Fachausdrücke

## **§ 7**

### **Ausbildungsrahmenlehrplan**

- (1) Die Fertigkeiten und Kenntnisse nach § 6 sollen nach der in der Anlage enthaltenen Anleitung zur sachlichen und zeitlichen Gliederung der Berufsausbildung (Ausbildungsrahmenplan) vermittelt werden.
- (2) Eine vom Ausbildungsrahmenplan abweichende sachliche und zeitliche Gliederung der Ausbildungsinhalte ist insbesondere zulässig, soweit die jeweilige Behinderung vom Auszubildenden oder betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.
- (3) Auszubildende einer außerbetrieblichen Ausbildungseinrichtung sollen mindestens zweimal ein Praktikum an einem anderen Lernort (Fremdbetrieb) absolvieren. Jedes Praktikum soll nicht kürzer als vier Wochen sein.

## **§ 8 Ausbildungsplan**

Der Auszubildende hat unter Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplanes für den Auszubildenden einen Ausbildungsplan zu erstellen.

## **§ 9 Berichtsheft**

- (1) Der Auszubildende hat ein Berichtsheft in Form eines Ausbildungsnachweises zu führen. Ihm ist Gelegenheit zu geben, das Berichtsheft während der Ausbildungszeit zu führen. Der Auszubildende hat das Berichtsheft regelmäßig durchzusehen.
- (2) Der Auszubildende kann nach Maßgabe von Art und Schwere seiner Behinderung von der Pflicht zur Führung eines Berichtsheftes entbunden werden.

## **§ 10 Zwischenprüfung**

- (1) Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes ist eine Zwischenprüfung nach 18 Monaten durchzuführen.
- (2) Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die für die ersten 18 Monate aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sowie auf den im Sonderberufsschulunterricht entsprechend den Rahmenlehrplänen zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist. Die besonderen Belange des Lernbehinderten sind dabei zu berücksichtigen.
- (3) Zum Nachweis der Fertigkeiten soll der Prüfling in insgesamt drei Stunden eine praktische Aufgabe bearbeiten  
Hierfür kommen insbesondere in Betracht:
  - Vor- und Zubereitung von Speisen unter Berücksichtigung der Grundlagen der Ernährungslehre:
    1. Herstellen und Anrichten von gebundenen Suppen
    2. Herstellen und Anrichten von pflanzlichen Nahrungsmitteln
    3. Herstellen und Anrichten von einfachen Desserts
- (4) Zum Nachweis der Kenntnisse soll der Prüfling in insgesamt höchstens 90 Minuten Fragen aus den folgenden Prüfungsgebieten schriftlich lösen:
  1. Technologie
  2. Technische Mathematik
  3. Wirtschafts- und Sozialkunde
- (5) Soweit die schriftliche Prüfung in programmierter Form durchgeführt wird, kann von der in Abs. 4 genannten Prüfungsdauer abgewichen werden.
- (6) Die besonderen Belange der behinderten Prüfungsteilnehmer sind bei der Prüfung zu berücksichtigen.

## § 11 Abschlussprüfung

- (1) Die Abschlussprüfung für den Beikoch erstreckt sich auf die aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sowie auf den im Unterricht der zuständigen Sonderberufsschule entsprechend den Rahmenlehrplänen zu vermittelnden Lehrstoff. Sie besteht aus einer Fertigungsprüfung und einer Kenntnisprüfung. Die besonderen Belange des Lernbehinderten sind dabei zu berücksichtigen.
- (2) Im Rahmen der Fertigungsprüfung soll der Prüfling in einer Arbeitszeit von bis zu 5 Stunden eine dreiteilige Speisenfolge für bis zu 4 Personen zubereiten. Hierfür kommen insbesondere in Betracht:
1. Herstellen und Anrichten von einfachen Vorspeisen und Suppen
  2. Vor- und Zubereitung und Anrichten von Geflügel-, Fleisch- oder Fischgerichten sowie einfache Sättigungs- und Gemüsebeilagen
  3. Herstellen und Anrichten von Süßspeisen
- (3) Zum Nachweis der Kenntnisse soll der Prüfling in den Prüfungsfächern Technologie, Fachbezogene Mathematik sowie Wirtschafts- und Sozialkunde geprüft werden. Es kommen Fragen und Aufgaben insbesondere aus folgenden Gebieten in Betracht:
1. im Prüfungsfach Technologie:
    - a) Bedeutung der nährwertschonenden und nährwerterhaltenden Vor- und Zubereitung von Lebensmitteln,
    - b) Vor- und Zubereitung von Lebensmitteln unter Berücksichtigung der Ernährungslehre,
    - c) Eigenschaften einschließlich Qualitätsmerkmale sowie Verwendungsmöglichkeiten der Lebensmittel,
    - d) Zusammenstellung von Speisefolgen
    - e) Arbeitsschutz und Unfallverhütung, Hygiene,
    - f) Umweltbeeinflussung und Umweltschutz
  2. im Prüfungsfach Fachbezogene Mathematik:
    - a) Grundrechenarten,
    - b) Prozentrechnen
    - c) Material- und Kostenrechnung
  3. im Prüfungsfach Wirtschafts- und Sozialkunde:
 

Der Prüfling soll anschaulich am Ausbildungs- und Arbeitsverhältnis orientiert Fragen und Aufgaben, insbesondere an folgenden Bereichen bearbeiten:

    - a) Arbeits-, Unfall- und Gesundheitsschutz
    - b) Ausbildungsvertrag, Arbeitsvertrag, Tarifvertrag
    - c) Betriebs- und Personalrat, Jugendvertretung, Schwerbehindertengesetz
    - d) Institutionenkunde
- (4) Die Aufgabenstellung für die Kenntnisprüfung soll inhaltlich praxisnah orientiert sein.

(5) Für die schriftliche Kenntnisprüfung ist von folgenden zeitlichen Richtwerten anzugeben:

- Technologie 90 Minuten
- Fachbezogene Mathematik 60 Minuten
- Wirtschafts- und Sozialkunde 60 Minuten

(6) Soweit die schriftliche Kenntnisprüfung in programmierter Form durchgeführt wird, kann von der in Abs. 6 genannten Prüfungsdauer abgewichen werden.

(7) Innerhalb der Kenntnisprüfung wird

- Technologie mit 50 v.H.
- Fachbezogene Mathematik mit 30 v.H.
- Wirtschafts- und Sozialkunde mit 20 v.H. gewichtet.

(8) Sind in der schriftlichen Prüfung die Prüfungsleistungen in bis zu zwei Prüfungsbereichen mit „mangelhaft“ und in den übrigen Prüfungsbereichen mit mindestens „ausreichend“ bewertet worden, so ist nach Ermessen des Prüfungsausschusses in einem der mit „mangelhaft“ bewerteten Prüfungsbereiche die schriftliche Prüfung durch eine mündliche Prüfung von 15 Minuten zu ergänzen, wenn diese für das Bestehen der Prüfung den Ausschlag geben kann.

Bei der Ermittlung des Ergebnisses für diesen Prüfungsbereich sind die Ergebnisse der schriftlichen Prüfung und der mündlichen Ergänzungsprüfung im Verhältnis 2:1 zu gewichten.

(9) Die Prüfung ist bestanden, wenn jeweils in der praktischen und schriftlichen Prüfung, sowie innerhalb des schriftlichen Teils der Prüfung im Fach Technologie, mindestens ausreichende Leistungen erbracht sind. Werden die Prüfungsleistungen in einem Prüfungsbereich mit „ungenügend“ bewertet, so ist die Prüfung nicht bestanden.

(10) Die Abschlussprüfung kann zweimal wiederholt werden.

(11) In einer Wiederholungsprüfung ist der Prüfungsteilnehmer auf Antrag von der Prüfung in einzelnen Prüfungsfächern zu befreien, wenn seine Leistung in diesen Fächern bei einer höchstens zwei Jahre zurückliegenden Prüfung ausgereicht haben.

(12) Teilnehmer, die die Ausbildung erfolgreich abschließen, erhalten darüber ein Zeugnis der Kammer, das das Ergebnis der Fertigungs- und Kenntnisprüfung in Noten und Punkten ausweist. (§ 34 Abs. 2 BBiG)

## § 12

### Besonderheiten

Die besonderen Belange des behinderten Prüfungsteilnehmers sind bei der Prüfung zu berücksichtigen.

Besonderheiten (z.B. Hinweise auf Rollstuhleignung, Mehrfachbehinderung, Ausschluss bestimmter Behinderungsarten):

- vornehmlich für lernbehinderte Jugendliche,
- keine Jugendlichen mit schweren Hüftgelenkschäden oder solche Behinderte, die auf einen Rollstuhl angewiesen sind,
- Bei Jugendlichen mit Beeinträchtigungen der Sinnesorgane, mit Anfallsleiden, Herz- oder Kreislauferkrankungen zur Klärung der körperlichen Eignung Facharzt einschalten.
- Keine Behinderten mit krankhafter Fingerfeuchte und film-

...

- artiger Schweißabsonderung an den Händen.
- Persönliche Sauberkeit und Hygiene (keine Hautkrankheiten und Neigung zu Allergien).
- Körperliche Belastungsfähigkeit und Einsatzbereitschaft, vollbelastbare Wirbelsäule.
- Technisches Verständnis für Maschinen und Geräte.
- Unempfindlichkeit gegen Hitze, Kälte, Dämpfe und Gerüche.

**§ 13**  
**Inkrafttreten**

Diese Ausbildungsregelung tritt mit Ihrer Veröffentlichung im Mitteilungsblatt der Kammer in Kraft.

Gleichzeitig tritt die Ausbildungsverordnung für Behinderte zum Beikoch/ zur Beiköchin der IHK zu Schwerin vom 31.08.1992 außer Kraft.

**Ausbildungsrahmenplan  
für die Berufsausbildung zum/zur Beikoch/Beiköchin**

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbstständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Position vermittelt
			1	2	3	
1	2	3	4			5
1	Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht (§6 Nr. 1)	a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, erklären b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen c) Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennen d) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen e) wesentliche Bestimmungen der für den ausbildenden Betrieb geltenden Tarifverträge nennen	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln			<input type="checkbox"/>
2	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 6 Nr. 2)	a) Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes erläutern b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes wie Einkauf, Produktion, Dienstleistung, Verkauf und Verwaltung erklären c) Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen d) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben				<input type="checkbox"/>
3	Arbeitsschutz und Unfallverhütung (§ 6 Nr. 3)	a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen. b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen				<input type="checkbox"/>
4	Umweltbeeinflussung und Umweltschutz (§ 6 Nr. 4)	Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen				<input type="checkbox"/>
5	Hygiene (§ 6 Nr. 5)	a) Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene anwenden b) Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzen	4	2	2	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbstständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Position vermittelt
			1	2	3	
1	2	3	4			5
6	Bedienen und Pflegen der Arbeitsgeräte und Maschinen (§ 6 Nr. 6)	a) Arbeitsschritte planen b) Arbeitsplatz unter Berücksichtigung hygienischer und ergonomischer Anforderungen vorbereiten c) Arbeitsvorbereitungen bereichsbezogen durchführen d) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich einsetzen e) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter reinigen und pflegen	4	2		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
7	Warenwirtschaft (§ 6 Nr. 7)	a) Waren annehmen, auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden prüfen und betriebsübliche Maßnahmen einleiten b) Waren ihren Ansprüchen gemäß einlagern c) Lagerbestände kontrollieren d) kostenbewusstes Einsetzen von Materialien	4	6	4	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
8	Anwenden arbeits- und küchentechnischer Verfahren (§ 6 Nr. 8)	a) Arbeitstechniken anwenden b) Garverfahren anwenden c) Speisen anrichten d) Marinaden herstellen  e) Panierungen herstellen f) Füllungen herstellen	8	10	6	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
9	Zubereiten von pflanzlichen Nahrungsmitteln (§ 6 Nr. 9)	a) Salate zubereiten b) Gemüse und Kartoffeln zubereiten c) Hülsenfrüchte zubereiten  d) Getreide und Mahlprodukte zubereiten e) Teigwaren und Mehlspeisen zubereiten	4	4	2	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
10	Vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungsstufen, Rezepturen und Wirtschaftlichkeit verarbeiten (§ 6 Nr. 10)	Umgang mit Konserven und Tiefkühlkost und ihre Weiterverarbeitung	3	2		<input type="checkbox"/>
11	Ansetzen, Zubereiten und Anrichten von Suppen und Soßen (§ 6 Nr. 11)	a) Fonds herstellen b) klare Suppen herstellen c) gebundene Suppen herstellen d) Buttermischungen herstellen	2	2	4	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		e) kalte und warme Soßen, Grundsoßen und ihre Ableitungen herstellen	3			



Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbstständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Position vermittelt
			1	2	3	
1	2	3	4			5
12	Herstellen und Anrichten von Geflügel-, Fleisch- und Fischgerichten (§ 6 Nr. 12)	a) Meeres- und Süßwasserfische zubereiten b) Fleisch zu Gerichten verarbeiten c) Innereien zu Gerichten verarbeiten d) Haus- und Wildgeflügel zu Gerichten verarbeiten	3	3	15	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
13	Herstellen von Vorspeisen und Anrichten von kalten Platten (§ 6 Nr. 13)	a) Vorspeisen herstellen und präsentieren	3			<input type="checkbox"/>
		b) Platten mit verschiedenen Produkten zusammenstellen, anrichten, garnieren und präsentieren			5	<input type="checkbox"/>
14	Zubereiten von Molkereiprodukten und Eiern (§ 6 Nr. 14)	a) Käsegerichte zubereiten b) Speisen aus Quark und Joghurt zubereiten c) Eierspeisen zubereiten	3	4		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
15	Herstellen von Süßspeisen (§ 6 Nr. 15)	a) Pudding zubereiten b) Kremspeisen herstellen c) süße Eierspeisen herstellen d) Obstspeisen zubereiten	1	4	5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
16	Servicebereich (§ 6 Nr. 16)	a) Vorbereitungsarbeiten am Büfett und im Restaurant ausführen b) Vorbereitung und Einsatz der Servierausstattung c) Servieren und Ausheben von einfachen Speisen und Getränken d) Servierarten e) Produktpräsentation	8	2	2	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
17	Umgang mit dem Gast (§ 6 Nr. 17)	a) Auswirkungen des persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens auf Gäste b) Aufgaben, Befugnisse und Verantwortungen im Rahmen der Ablauforganisation berücksichtigen c) Gäste empfangen und betreuen d) berufsbezogene fremdsprachliche Fachbegriffe anwenden	8	4	4	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
18	Werbung und Verkaufsförderung (§ 6 Nr. 18)	a) bei verkaufsfördernde Maßnahme b) anlassbezogene Dekorationen ausführen c) werbewirksame Angebote erstellen		1	3	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>