

Sachliche und zeitliche Gliederung der Berufsausbildung

Anlage zum Berufsausbildungsvertrag

Ausbildungsbetrieb:
Verantwortlicher Ausbilder:
Auszubildender:

Ausbildungsberuf: **Fachpraktiker Küche**
Fachpraktikerin Küche

Die sachliche und zeitliche Gliederung der zu vermittelnden Kenntnisse und Fertigkeiten laut Ausbildungsrahmenplan der Ausbildungsverordnung ist auf den folgenden Seiten niedergelegt.

Der zeitliche Anteil des gesetzlichen bzw. tariflichen Urlaubsanspruches, des Berufsschulunterrichtes und der Zwischen- und Abschlussprüfung des Auszubildenden ist in den einzelnen Ausbildungszeiträumen enthalten.

Änderungen des Zeitumfanges und des Zeitablaufes aus betrieblich oder schulisch bedingten Gründen oder aus Gründen in der Person des Auszubildenden bleiben vorbehalten.

Weicht aufgrund der vertraglichen Vereinbarung die Ausbildungszeit von der in der Ausbildungsordnung vorgegebenen Ausbildungsdauer ab, werden die in diesem Plan aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse in sinngemäßer Anwendung des zeitlichen Gliederungsplanes vermittelt.

Auszubildender:
Unterschrift

Gesetzlicher Vertreter:
Unterschrift

.....
Datum

.....
Firmenstempel / Unterschrift

Kenntnisse und Fertigkeiten laut sachlicher Gliederung der Berufsausbildung

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Position vermittelt im Ausbildungs-jahr		
			1	2	3
1	Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht (§ 8 Absatz 2 Nummer 1)	<p>a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, erklären</p> <p>b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen</p> <p>c) eigene Chancen auf dem Arbeitsmarkt einschätzen und Möglichkeiten der beruflichen Weiterentwicklung nennen</p> <p>d) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen</p> <p>e) wesentliche Bestimmungen der für den ausbildenden Betrieb geltenden Tarifverträge nennen</p>			
2	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 8 Absatz 2 Nummer 2)	<p>a) Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes erläutern</p> <p>b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes wie Einkauf, Produktion, Dienstleistung, Verkauf und Verwaltung Erklären</p> <p>c) Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen</p> <p>d) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- und personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben</p>			
3	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit (§ 8 Absatz 2 Nummer 3)	<p>a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen</p> <p>b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden</p> <p>c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten</p> <p>d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen</p>			
4	Umweltschutz (§ 8 Absatz 2 Nummer 4)	<p>Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere</p> <p>a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären</p> <p>b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden</p> <p>c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen</p> <p>d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen</p>			

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Position vermittelt im Ausbildungs- jahr		
			1	2	3
5	Umgang mit Gästen (§ 8 Absatz 2 Nummer 5)	a) Auswirkungen des persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens auf Gäste darstellen und begründen b) einfache fremdsprachliche Fachbegriffe verwenden c) Mitteilungen, insbesondere Bestellungen und Reklamationen, entgegennehmen und weiterleiten d) Gäste über das Angebot an Produkten informieren			
6	Arbeitsplanung Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern (§ 8 Absatz 2 Nummer 6)	a) grundlegende Arbeitsschritte planen b) Arbeitsplatz bereichsbezogen unter Berücksichtigung hygienischer Anforderungen einrichten c) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter vorbereiten und einsetzen d) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter reinigen und pflegen			
7	Hygiene (§ 8 Absatz 2 Nummer 7)	a) Vorschriften und Grundsätze zur Personalhygiene anwenden b) Vorschriften und Grundsätze zur Betriebshygiene anwenden c) Vorschriften und Grundsätze zur Lebensmittelhygiene anwenden d) Grundsätze der HACCP-Verordnung anwenden e) Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzen			
8	Warenwirtschaft (§ 8 Absatz 2 Nummer 8)	a) Waren annehmen, auf Gewicht, Menge und sicht- bare Schäden prüfen und betriebsübliche Maß- nahmen einleiten b) Waren ihren Ansprüchen gemäß einlagern c) bei der Kontrolle von Lagerbeständen auf Menge und Qualität mitwirken d) Produkte auf Qualität prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen e) betriebsübliche Maßnahmen bei zu geringen Lagerbeständen einleiten f) Warenbedarf für einfache Speisen und Gerichte auf Grundlage von Rezepturen ermitteln			

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Position vermittelt im Ausbildungs-jahr		
			1	2	3
9	Anwenden einfacher arbeits- und küchentechnischer Verfahren (§ 8 Absatz 2 Nummer 9)	a) Arbeitstechniken anwenden b) Lebensmittel messen und wiegen c) Garverfahren anwenden d) Dressings herstellen e) Marinaden herstellen f) Panierungen herstellen g) Speisen unter Berücksichtigung von Rezepturen und Ernährungsgrundsätzen zubereiten und anrichten			
10	Verarbeiten von pflanzlichen Nahrungsmitteln (§ 8 Absatz 2 Nummer 10)	a) Rohkostsalate vor- und zubereiten b) Gemüse und Kartoffeln vor- und zubereiten c) Hülsenfrüchte vor- und zubereiten d) Reis, Getreide und Mahlprodukte vor- und zubereiten e) Teigwaren und Mehlspeisen vor- und zubereiten			
11	Vor- und Zubereitungsarbeiten in der kalten Küche (§ 8 Absatz 2 Nummer 11)	a) Salate vor-, zubereiten und anrichten b) Wurst-, Fleischwaren und Käse schneiden und anrichten c) Einfache Vorspeisen zubereiten und anrichten d) Platten mit verschiedenen Produkten zusammenstellen und anrichten			
12	Herstellen von Grundsuppen und Grundsoßen (§ 8 Absatz 2 Nummer 12)	a) Fonds herstellen b) Klare Suppen herstellen c) Gebundene Suppen herstellen d) Einfache Suppeneinlagen herstellen e) Grundsoßen herstellen			

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Position vermittelt im Ausbildungs-jahr		
			1	2	3
13	Verarbeiten von Fleisch, Geflügel und Fisch (§ 8 Absatz 2 Nummer 13)	a) Schlachtfleisch unterscheiden und zu einfachen Gerichten verarbeiten b) Hackmassen herstellen und zubereiten c) Hausgeflügel unterscheiden und zu einfachen Gerichten verarbeiten d) Meeres- und Süßwasserfische unterscheiden und zu einfachen Gerichten verarbeiten			
14	Zubereiten einfacher Speisen aus Molkereiprodukten und Eiern (§ 8 Absatz 2 Nummer 14)	a) Eierspeisen zubereiten und anrichten b) Käsegerichte zubereiten und anrichten c) Speisen aus Quark und Joghurt zubereiten und anrichten			
15	Zubereiten einfacher Speisen aus Molkereiprodukten und Eiern (§ 8 Absatz 2 Nummer 14)	a) Crèmespeisen herstellen b) Süße Eierspeisen herstellen c) Früchte und Obstsalate vor, zubereiten und anrichten d) Eisspeisen anrichten			
16	Verarbeiten und Anrichten von Halbfertig- und Fertigprodukten (§ 8 Absatz 2 Nummer 16)	a) Halbfertigprodukte weiterverarbeiten und anrichten b) Fertigprodukte unter Berücksichtigung der Zubereitungshinweise verarbeiten und anrichten			

Am Ende eines jeden Ausbildungsabschnittes soll der Ausbilder zusammen mit dem Auszubildenden alle Positionen der Liste durchgehen. Positionen, die dem Auszubildenden **gründlich erklärt** worden sind und die er – wo es sich um Tätigkeiten handelt – aufgrund dieser Unterweisung **geübt** hat, erhalten in den dafür vorgesehenen kleinen Kästchen der entsprechenden Spalte **ein Kreuz**.

Danach bestätigen die **Ausbilder** und **Auszubildender** durch ihr Handzeichen, dass die angekreuzten Positionen tatsächlich vermittelt worden sind.

Angekreuzte Positionen vermittelt:

Ausbilder:

Auszubildender: