

Die Industrie- und Handelskammern in Nordrhein-Westfalen haben gemeinsam mit dem DEHOGA Nordrhein-Westfalen e. V. diese Mindestanforderungen erarbeitet.

Sie sind Ausbildungsbetrieben und Auszubildenden eine konkrete Hilfe für die tägliche Ausbildungspraxis. Durch die Mindestanforderungen werden die Inhalte des Ausbildungsplans verdeutlicht. So ist direkt ersichtlich, welchen Anforderungen das zukünftige Fachpersonal genügen soll.

Grundlage für die Mindestanforderungen ist die Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe vom 13.02.1998

Industrie- und Handelskammer zu Köln

# Umsetzung der Mindestanforderung

Für die Berufsausbildung zum/zur Koch/Köchin

# Liebe Ausbilderinnen, liebe Ausbilder

Herzlich willkommen!

Sie erhalten diese Mindestanforderungen als verbindliche Ergänzung zur transparenten Dokumentation des Ausbildungsverlaufs.

Diese Erweiterung des Berichtsheftes begleitet Sie und Ihre/n Auszubildende/n durch die praktische Ausbildung.

Tragen Sie bitte in die entsprechenden Felder Ihr Kürzel und das Datum ein, an dem dieser Punkt mit Ihrer/m Auszubildenden bearbeitet wurde.

Bitte vermerken Sie folgende Schritte:

- Ausbildungsinhalte wurden gezeigt
- von der Auszubildenden/vom Auszubildenden mitgemacht
- von der Auszubildenden/vom Auszubildenden sicher gekonnt

Überprüfen Sie bitte regelmäßig, welche Inhalte sicher beherrscht werden und somit abschließend vermittelt wurden.

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg und danken für Ihr Engagement.

---

Name des/der Auszubildenden

---

Name des Ausbilders/der Ausbilderin

---

Name des Ausbildungsbetriebes

Ausbilder/innen sollen in regelmäßigen Abständen überprüfen, welche in den Mindestanforderungen aufgeführten Ausbildungsinhalte vermittelt und erlernt wurden. Wenn die Anmeldung zur Abschlussprüfung ansteht, sollten alle Bereiche abgedeckt sein. Durch die Unterschriften bestätigen Ausbilder/innen die Richtigkeit der Angaben.

---

Unterschrift Ausbilder/in

---

Unterschrift Auszubildende/r

# GRUNDKENNTNISSE

Die Grundkenntnisse entsprechen der Beruflichen Grundbildung Nr. 1 – 7 der Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe vom 13.02.1998.

während der gesamten Zeit

## BERUFLICHE GRUNDBILDUNG (1. Ausbildungsjahr)

### KÜCHE

Schneidetechniken

Umgang mit Schneidewerkzeugen und Wetzstahl

Streifen, Scheiben und Würfel von Gemüse

Salate putzen und waschen

Garverfahren nennen und unterscheiden,

z. B. Kochen, Dünsten, Braten, Frittieren

Fleischarten nennen und ihre Verwendungsmöglichkeiten beschreiben, z. B.

- Schwein: Schweinerücken, Kotelett, Schnitzel
- Kalb: Wiener Schnitzel, Cordon bleu, Kalbsleber
- Rind: Filetsteak, Rumpsteak (Roastbeef), Gulasch

Einfache Eierspeisen vor- und zubereiten, z. B.

- gekochte Eier
- Spiegeleier (mit Speck oder Schinken)
- Rühreier (mit Kräutern oder Schinken)
- Eierpfannkuchen

Nennen und unterscheiden von Rahm- und Püreesuppen

Einfache Gerichte der kalten Küche

- Aufschnittplatten verschiedener Art anrichten (z. B. Schinken, Wurst, Braten, Käse)
- verschiedene Handschnittchen oder Canapés vorbereiten, belegen und garnieren, z. B. Fisch, Fleisch, Schinken, Wurst, Geflügel, Käse

gezeigt

mitgemacht

sicher gekannt

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....





**WARENWIRTSCHAFT**

Mitwirken bei der Warenannahme unter Berücksichtigung der gesetzlichen und betrieblichen Vorschriften z. B. Temperaturkontrolle, äußere Beschaffenheit (z. B. Verpackungsschäden), Anzahl

Kontrolle der Begleitpapiere (z. B. Lieferschein)

Mängelfeststellung und Einleitung von entsprechenden Maßnahmen

Richtige Einlagerung der Waren, z. B. Kühlhaus, Gemüselager, Bier- und Weinkeller, Trockenlager (LiFo / FiFo)

Dokumentationen z. B. Checklisten, Lagerdateien

Mindesthaltbarkeitsdaten beachten

Höchst- und Mindestbestände beachten

Bestellungen veranlassen

Mitwirken bei der Inventur

**gezeigt****mitgemacht****sicher gekannt**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**BERUFLICHE FACHBILDUNG \_\_\_\_\_ (2.+ 3. Ausbildungsjahr)**

Die Grundkenntnisse entsprechen der Beruflichen Fachbildung Nr. 1 – 5 der Verordnung über die Berufsausbildung zum Koch/zur Köchin vom 13.02.1998.

**GRUNDFERTIGKEITEN****Arbeiten in der Küche**

- Einsatz, Pflege und Umgang mit Handwerkzeug und Maschinen
- Tournieren
- Auslösen, Parieren und Portionieren von z. B. Keule, Rücken, Schulter
- Füllen von Fisch und Fleischteilen
- Glasieren, Gratinieren

**Garverfahren anwenden**

- feuchte Garverfahren
- trockene Garverfahren
- Sautieren
- Grillen
- Frittieren
- Schmoren
- Backen

**GEMÜSE, PILZE UND SALATE**

Selbständige Gerichte, vegetarische Gerichte

Bearbeitungstechniken

Würzen

Einsatz von Kräutern

**gezeigt****mitgemacht****sicher gekonnt**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**gezeigt****mitgemacht****sicher gekonnt**

.....

.....

.....

.....







**FISCH, SCHALEN- UND KRUSTENTIERE**

Frischemerkmale

**Vorbereitung**

- Säubern
- Säuern
- Salzen

Portionieren

Filetieren

Garen

Herstellen von Farcen

**gezeigt****mitgemacht****sicher gekonnt**

.....

.....

.....

.....

.....

**gezeigt****mitgemacht****sicher gekonnt**

.....

.....

.....

.....

**VERARBEITEN VON FLEISCH UND INNEREIEN**

Fleischarten

- Rind
- Kalb
- Schwein
- Lamm
- Kaninchen

**Vorbereitung**

- Parieren
- Zuschneiden
- Bearbeiten
- Portionieren

**gezeigt****mitgemacht****sicher gekonnt**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....





Pochiertes Ei mit verschiedenen Zugaben

Spiegeleier

Royalmasse

Suppeneinlage

**MOLKEREIPRODUKTE**

**Käsegerichte**

- angemachter Frischkäse
- gebackener Käse
- Käseplatte

**Quark und Joghurt**

- angemachter Quark (Kräuter, Früchte)
- Quarkkrem
- Joghurtkrem
- Joghurtsoßen

**TEIGWAREN, REIS UND SÄTTIGUNGSBEILAGEN**

Spätzle

Gefüllte Teigtaschen

Verarbeiten von industriell hergestellter Ware

Naturreis

Pilaw

Risotto

Polenta

	gezeigt	mitgemacht	sicher gekonnt
Pochiertes Ei mit verschiedenen Zugaben	.....	.....	.....
Spiegeleier	.....	.....	.....
Royalmasse	.....	.....	.....
Suppeneinlage	.....	.....	.....
<b>MOLKEREIPRODUKTE</b>			
<b>Käsegerichte</b>			
· angemachter Frischkäse	.....	.....	.....
· gebackener Käse	.....	.....	.....
· Käseplatte	.....	.....	.....
<b>Quark und Joghurt</b>			
· angemachter Quark (Kräuter, Früchte)	.....	.....	.....
· Quarkkrem	.....	.....	.....
· Joghurtkrem	.....	.....	.....
· Joghurtsoßen	.....	.....	.....
<b>TEIGWAREN, REIS UND SÄTTIGUNGSBEILAGEN</b>			
Spätzle	.....	.....	.....
Gefüllte Teigtaschen	.....	.....	.....
Verarbeiten von industriell hergestellter Ware	.....	.....	.....
Naturreis	.....	.....	.....
Pilaw	.....	.....	.....
Risotto	.....	.....	.....
Polenta	.....	.....	.....

Cous-Cous

Bulgur

gezeigt

mitgemacht

sicher gekonnt

.....

.....

## TEIGE UND MASSEN

Grundteige

- Hefeteig, Mürbeteig, Strudelteig, Nudelteig, Pastetenteig

Massen

- Brandmasse, Biskuitmasse, Hippenmasse

gezeigt

mitgemacht

sicher gekonnt

.....

.....

.....

.....

## SÜBSPEISEN

Pudding

Mousse

Kremspeisen

- Gelantinebindung
- Bindung durch Eier
- Bindung durch Stärke

süße Eierspeisen

- Crêpes
- Pfannkuchen

Obstspeisen

- Salat von frischen Früchten
- Kompott von Früchten
- gebackene Obstteile
- Fruchtmark, Fruchtsoßen

gezeigt

mitgemacht

sicher gekonnt

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**Halbgefrorenes und Eisspeisen**

- Parfait/Sahneeis
- Sorbet
- Garnierungen

**gezeigt****mitgemacht****sicher gekonnt**

.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....

**DIE KÜCHENBRIGADE**

Directeur  
 Chef de cuisine  
 Sous-Chef  
 Tournant  
 Pâtissier

Saucier  
 Entremetier  
 Garde manger  
 Rotisseur  
 Potager

Hors d'œuvrier  
 Grillardin  
 Boucher  
 Poissonnier

**FACHAUSDRÜCKE**

Diesen Auszug von Fachausdrücken sollte jeder junge Koch beherrschen:

Annoncieren  
 Dressieren  
 Mirepoix  
 Au four  
 Etamine Fumet  
 Mise en place  
 Bain Marie  
 Haut-goût  
 Montieren  
 Bardieren  
 Hors d'oeuvre

Nappieren  
 Bouquet garni  
 Julienne  
 Paysanne  
 Braisière  
 Karkasse  
 Roux  
 Brunoise  
 Légumier  
 Sautoir  
 Beurre manié  
 Liaison  
 Terrine

Chemisieren  
 Marmite  
 Timbale  
 Chinois  
 Mazerieren  
 Torchon  
 Cocotte  
 Mie de pain  
 Tranche  
 Concassée  
 Ziselieren  
 Degraissieren

**WICHTIG! ZÖGERN SIE NICHT!**

BEI FRAGEN UND PROBLEMEN WENDEN SIE SICH BITTE UMGEHEND AN DIE AUSBILDUNGSBERATUNG DER IHK KÖLN

☎ 0221 / 1640 6600

@ [ausbildung@koeln.ihk.de](mailto:ausbildung@koeln.ihk.de)









#GemeinsamUnternehmen

 [ihk-koeln.de](http://ihk-koeln.de)  
 [ihk-koeln.de/newsletter](mailto:ihk-koeln.de/newsletter)

 [/ihk.koeln](https://www.facebook.com/ihk.koeln)  
 [ihkkoeln](https://twitter.com/ihkkoeln)

 [/user/ihkkoeln](https://www.youtube.com/user/ihkkoeln)