

Ausbildungsrahmenplan / Sachliche und zeitliche Gliederung

Anlage zum Berufsausbildungsvertrag

Fachpraktiker/-in Küche (Beikoch,Beiköchin)

Ausbildungsbetrieb:

Verantwortlicher Ausbilder:

Auszubildender:

Die sachliche und zeitliche Gliederung der zu vermittelnden Kenntnisse und Fertigkeiten laut Ausbildungsregelung über die Ausbildung in der Fassung vom 9. Mai 2014 ist auf den folgenden Seiten niedergelegt.

Der zeitliche Anteil des gesetzlich bzw. tariflichen Urlaubsanspruches, des Berufsschulunterrichtes und der Zwischen- und Abschlussprüfung des/der Auszubildende(n) ist in den einzelnen zeitlichen Richtwerten enthalten.

Änderungen des Zeitumfanges und des Zeitablaufes aus betrieblich oder schulisch bedingten Gründen oder aus Gründen in der Person des/der Auszubildende(n) bleiben vorbehalten.

Auszubildender: _____
Unterschrift

Gesetzlicher Vertreter
des Auszubildenden: _____
Unterschrift

Datum

Firmenstempel/Unterschrift

**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 selbstständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr		
			1	2	3
1	2	3	4		
1	Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht (§ 8 Absatz 2 Nummer 1)	<ul style="list-style-type: none"> a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, erklären b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen c) eigene Chancen auf dem Arbeitsmarkt einschätzen und Möglichkeiten der beruflichen Weiterentwicklung nennen d) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen e) wesentliche Bestimmungen der für den ausbildenden Betrieb geltenden Tarifverträge nennen 	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln		
2	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 8 Absatz 2 Nummer 2)	<ul style="list-style-type: none"> 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- und personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben 			
3	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit (§ 8 Absatz 2 Nummer 3)	<ul style="list-style-type: none"> 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 			

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, die unter Einbeziehung selbstständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr		
			1	2	3
1	2	3	4		
4	Umweltschutz (§ 8 Absatz 2 Nummer 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			
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	4		
		c) Mitteilungen, insbesondere Bestellungen und Reklamationen, entgegennehmen und weiterleiten		1	
		d) Gäste über das Angebot an Produkten informieren			1
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	6		
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	6		
8	Warenwirtschaft (§ 8 Absatz 2 Nummer 8)	a) Waren annehmen, auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden prüfen und betriebsübliche Maßnahmen einleiten b) Waren ihren Ansprüchen gemäß einlagern c) bei der Kontrolle von Lagerbeständen auf Menge und Qualität mitwirken	4		

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, die unter Einbeziehung selbstständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr		
			1	2	3
1	2	3	4		
		d) Produkte auf Qualität prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen			
		e) betriebsübliche Maßnahmen bei zu geringen Lagerbeständen einleiten		1	
		f) Warenbedarf für einfache Speisen und Gerichte auf Grundlage von Rezepturen ermitteln			2
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	16		
		e) Marinaden herstellen f) Panierungen herstellen		5	
		g) Speisen unter Berücksichtigung von Rezepturen und Ernährungsgrundsätzen zubereiten und anrichten			15
10	Verarbeiten von pflanzlichen Nahrungsmitteln (§ 8 Absatz 2 Nummer 10)	a) Rohkostsalate vor- und zubereiten b) Gemüse und Kartoffeln vor- und zubereiten	6		
		c) Hülsenfrüchte vor- und zubereiten d) Reis, Getreide und Mahlprodukte vor- und zubereiten e) Teigwaren und Mehlspeisen vor- und zubereiten		5	4
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	8		
		c) einfache Vorspeisen zubereiten und anrichten		6	
		d) Platten mit verschiedenen Produkten zusammenstellen und anrichten			4
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		12	

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, die unter Einbeziehung selbstständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr		
			1	2	3
1	2	3	4		
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			16
14	Zubereiten einfacher Speisen aus Molkereiprodukten und Eiern (§ 8 Absatz 2 Nummer 14)	a) Eierspeisen zubereiten und anrichten	2		
		b) Käsegerichte zubereiten und anrichten c) Speisen aus Quark und Joghurt zubereiten und anrichten		4	
15	Herstellen und Anrichten von einfachen Frucht- und Süßspeisen (§ 8 Absatz 2 Nummer 15)	a) Kremspeisen herstellen b) süße Eierspeisen herstellen c) Früchte und Obstsalate vor-, zubereiten und anrichten		10	
		d) Eisspeisen anrichten			2
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		8	8