

Fachkraft Küche

	Lfd. Nr.	Handlungsfelder	Richtwerte in Wochen im Ausbildungsabschnitt		
			1. bis 12. Monat	13. bis 24. Monat	
Abschlussprüfung					
1. <u>Zubereitung von einfachen Speisen und Gerichten</u> (schriftlich 60 Minuten 30% + praktisch 240 Minuten 70%) Gesamtgewichtung 70% 2. <u>Produkte und Lagerhaltung</u> (schriftlich 90 Minuten) Gewichtung 20% 4. <u>Wirtschafts- und Sozialkunde</u> (schriftlich 60 Minuten) Gewichtung 10%					
Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	10	Zubereitung von einfachen Fleisch- und Fischgerichten		18	
	9	Zubereitung von Sättigungsbeilagen		14	
	Zwischenprüfung im 3. Ausbildungshalbjahr				
	<u>Küchentechnische Praxis</u> - schriftlich 45 Minuten (20%) + praktisch 90 Minuten (80%)				
	8	Zubereiten von einfachen Suppen, Soßen und Eintöpfen	4	16	
	7	Anrichten und garnieren von kalten Gerichten, von Süßspeisen und von Desserts	4		
	6	Zubereitung von Salaten, Eierspeisen, einfachen Speisen und Gerichten aus pflanzlichen Nahrungsmitteln und aus Pilzen	10	2	
	5	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service und im Wirtschaftsdienst	4		
	4	Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche	8	2	
	3	Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisenzubereitung sowie Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln	10		
2	Annahme und Einlagerung von Waren	4			
1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern	4			
Integrative Berufsbildpositionen	5	Durchführung von Hygienemaßnahmen	4		
	4	Digitalisierte Arbeitswelt	Während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln		
	3	Umweltschutz und Nachhaltigkeit			
	2	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit			
	1	Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht			