

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		