

Koch/Köchin

	Lfd. Nr.	Handlungsfelder	Richtwerte in Wochen im Ausbildungsabschnitt		
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat	
8 Wochen	ZQ Vertiefung für vegetarische und vegane Küche – schriftlich 90 Minuten				
<p>Gestreckte Abschlussprüfung Teil 2</p> <p>1. <u>Planen, Zubereiten und Präsentieren eines Drei-Gängen-Menü</u> (praktisch, 240 Minuten) Gewichtung 35%</p> <p>2. <u>Produkte, Lagerhaltung und Warenwirtschaft</u> (schriftlich 90 Minuten) Gewichtung 15%</p> <p>3. <u>Technologie, Gästeinformation und Arbeiten im Team</u> (schriftlich 90 Minuten) Gewichtung 15%</p> <p>4. <u>Wirtschafts- und Sozialkunde</u> (schriftlich 60 Minuten) Gewichtung 10%</p>					
Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	19	Anleitung und Führung von Mitarbeitenden		8	
	18	Beratung von Gästen sowie Verkauf von Produkten und Dienstleistungen		8	
	17	Küchentechnische Verwaltungsprozesse		4	
	16	Sicherstellung von Warenflüssen sowie Kalkulation von Kosten und Preisen		8	
	15	Zusammenstellung und Kennzeichnung von Speisen und Gerichten		4	
	14	Anwendung der speziellen Hygienevorschriften in der Küche		6	
	13	Planung und Umsetzung des nachhaltigen Einsatzes von Geräten, Maschinen, Arbeitsmittel, Lebensmittel und Ressourcen		6	
	11	Herstellen und Verarbeitung von Teigen und Massen		6	
	<p>Gestreckte Abschlussprüfung Teil 1 im 4. Ausbildungshalbjahr</p> <p><u>Zubereitung von einfachen Speisen und Gerichten</u> - schriftlich 60 Minuten (30%) + praktisch 240 Minuten (70%) - Gesamtgewichtung 25%</p>				
	12	Herstellen von Süßspeisen und Desserts	2	8	
	10	Verarbeitung und Zubereitung von Fisch	4	4	
	9	Verarbeitung und Zubereitung von Fleisch	6	11	
	8	Zubereitung von Suppen, Soßen und Eintöpfen	12		
	7	Zubereiten von pflanzlichen Nahrungsmitteln und von Pilzen	10	5	
	6	Zubereitung von einfachen Speisen und Gerichten	12		
	5	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service und Wirtschaftsdienst	4		
	4	Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche	10		
	3	Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisenzubereitung sowie Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln	6		
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			