

Berufsausbildung in der Küche

		Koch/Köchin	
ZQ		Vertiefung für vegetarische und vegane Küche <small>(schriftlich, 90 Minuten)</small>	
		gestreckte Abschlussprüfung Teil 2	
		1. Planen, Zubereiten und Präsentieren eines Drei-Gänge-Menüs <small>(praktisch, 6 Stunden, Gewichtung: 35%)</small> 2. Produkte, Lagerhaltung und Warenwirtschaft <small>(schriftlich, 90 Minuten, Gewichtung: 10%)</small> 3. Technologie, Gästeformation und Arbeiten im Team <small>(schriftlich, 90 Minuten, Gewichtung: 15%)</small> 4. Wirtschafts- und Sozialkunde <small>(schriftlich, 60 Minuten, Gewichtung: 10%)</small>	
		18. Anleitung und Führung von Mitarbeitenden 17. Küchentechnische Verwaltungsprozesse 16. Sicherstellung von Warenflüssen sowie Kalkulation von Kosten und Preisen 15. Zusammenstellung und Kennzeichnung von Speisen und Gerichten 14. Anwendung der speziellen Hygienevorschriften in der Küche 13. Planung und Umsetzung des nachhaltigen Einsatzes von Geräten Maschinen, Arbeitsmitteln, Lebensmitteln und Ressourcen 12. Herstellung von Süßspeisen und Desserts 11. Herstellung und Verarbeitung von Teigen und Massen 10. Verrarbeitung und Zubereitung von Fisch (abschließend) 9. Verarbeitung und Zubereitung von Fleisch (abschließend)	19.-36. Monat
	Fachkraft Küche		
	Abschlussprüfung	gestreckte Abschlussprüfung Teil 1 im 4. Ausbildungshalbjahr	
	1. Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten <small>(schriftlich 60 Minuten(30%) + praktisch 240 Minuten(70%), Gesamtgewichtung 70%)</small> 2. Produkte und Lagerhaltung <small>(schriftlich, 90 Minuten, Gewichtung 20%)</small> 3. Wirtschafts- und Sozialkunde <small>(schriftlich, 60 Minuten, Gewichtung 10%)</small>	1. Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten <small>(schriftlich 60 Minuten(30%) + praktisch 240 Minuten(70%), Gesamtgewichtung 25%)</small>	
	10. Zubereitung von einfachen Fleisch- und Fischgerichten 9. Zubereitung von Sättigungsbeilagen 8. Zubereitung von einfachen Suppen, Soßen und Eintöpfen Zwischenprüfung - im 3. Ausbildungshalbjahr Prüfungsbereich: Küchentechnische Praxis schriftlich 45 Minuten(20%)/praktisch je 90 Minuten (80%) 7. Anrichten und Garnieren von kalten Gerichten, von Süßspeisen und von Desserts, 6. Zubereitung von Salaten, Eierspeisen, einfachen Speisen und Gerichten aus pflanzlichen Nahrungsmitteln und aus Pilzen 5. Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service und Wirtschaftsdienst, 4. Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche 3. Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisenzubereitung sowie Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln 2. Annahme und Einlagerung von Waren 1. Umgang mit Gästen und Teammitgliedern	10. Verrarbeitung und Zubereitung von Fisch (teilweise) 9. Verarbeitung und Zubereitung von Fleisch (teilweise) 8. Zubereitung von Suppen, Soßen und Eintöpfen, 12. a. Süßspeisen, Desserts und Eis nach den betrieblichen Vorgaben anrichten und garnieren 7. Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln und von Pilzen 6. Zubereitung von einfachen Speisen und Gerichten,	1.-18. (24.) Monat
integrative Berufsbildungsstellen		5. Durchführung von Hygienemaßnahmen 4. digitalisierte Arbeitswelt 3. Umweltschutz und Nachhaltigkeit 2. Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit 1. Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht	während der gesamten Ausbildung