

Verordnung
über die
Berufsausbildung

Koch/Köchin

vom 9. März 2022

nebst Rahmenlehrplan

Verordnung über die Berufsausbildung zum Koch und zur Köchin vom 9. März 2022 (BGBl. I S. 398) nebst Rahmenlehrplan (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 17. Dezember 2021)

Inhalt

	Seite
Abschnitt 1 Gegenstand, Dauer und Gliederung der Berufsausbildung	
§ 1 Staatliche Anerkennung des Ausbildungsberufes	4
§ 2 Dauer der Berufsausbildung	4
§ 3 Begriffsbestimmungen.	4
§ 4 Gegenstand der Berufsausbildung und Ausbildungsrahmenplan	5
§ 5 Struktur der Berufsausbildung und Ausbildungsberufsbild	5
§ 6 Ausbildungsplan	6
Abschnitt 2 Abschlussprüfung	
§ 7 Aufteilung in zwei Teile und Zeitpunkt.	6
§ 8 Inhalt des Teiles 1	6
§ 9 Prüfungsbereich des Teiles 1	7
§ 10 Inhalt des Teiles 2	8
§ 11 Prüfungsbereiche des Teiles 2	8
§ 12 Prüfungsbereich „Planen, Zubereiten und Präsentieren eines Drei-Gänge-Menüs“	8
§ 13 Prüfungsbereich „Produkte, Lagerhaltung und Warenwirtschaft“	10
§ 14 Prüfungsbereich „Technologie, Gästeinformation und Arbeiten im Team“	10
§ 15 Prüfungsbereich „Wirtschafts- und Sozialkunde“	11
§ 16 Gewichtung der Prüfungsbereiche und Anforderungen für das Bestehen der Abschlussprüfung	11
§ 17 Mündliche Ergänzungsprüfung	12
Abschnitt 3 Zusatzqualifikation Vertiefung für vegetarische und vegane Küche	
§ 18 Inhalt der Zusatzqualifikation	12
§ 19 Prüfung der Zusatzqualifikation.	12
Abschnitt 4 Weitere Berufsausbildung	
§ 20 Befreiung von Teil 1 der Abschlussprüfung und Anrechnung von Ausbildungszeiten	13

§ 21	Erwerb des Abschlusses zur Fachkraft Küche nach nichtbestandener Abschlussprüfung zum Koch und zur Köchin.	13
Abschnitt 5 Schlussvorschriften		
§ 22	Inkrafttreten, Außerkrafttreten	14
Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zum Koch und zur Köchin		
Anlage 1 (zu § 4 Absatz 1)		15
Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten in der Zusatzqualifikation Vertiefung für vegetarische und vegane Küche		
Anlage 2 (zu § 18 Absatz 2)		25
Rahmenlehrplan		26



wbv Media GmbH & Co. KG
Postfach 10 06 33 · 33506 Bielefeld
Telefon 05 21/9 11 01-15 · Fax 05 21/9 11 01-19
E-Mail service@wbv.de
Website wbv.de/berufenet

Verordnung über die Berufsausbildung zum Koch und zur Köchin (Kochausbildungsverordnung – KochAusbV)

Vom 9. März 2022 (BGBl. I S. 398)

Auf Grund des § 4 Absatz 1 des Berufsbildungsgesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 4. Mai 2020 (BGBl. I S. 920) in Verbindung mit § 1 Absatz 2 des Zuständigkeitsanpassungsgesetzes vom 16. August 2002 (BGBl. I S. 3165) und dem Organisationserlass vom 8. Dezember 2021 (BGBl. I S. 5176) verordnet das Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Bildung und Forschung:

Abschnitt 1

Gegenstand, Dauer und Gliederung der Berufsausbildung

§ 1

Staatliche Anerkennung des Ausbildungsberufes

Der Ausbildungsberuf mit der Berufsbezeichnung des Kochs und der Köchin wird nach § 4 Absatz 1 des Berufsbildungsgesetzes staatlich anerkannt.

§ 2

Dauer der Berufsausbildung

Die Berufsausbildung dauert drei Jahre.

§ 3

Begriffsbestimmungen

(1) Ein HACCP-Konzept im Sinne dieser Verordnung ist ein systematisches, nach übergeordneten Grundsätzen auf Betriebsebene erstelltes und eingesetztes Konzept, durch das Gefahren bei der Herstellung und beim Umgang mit Nahrungsmitteln mit Hilfe kritischer Kontrollpunkte ermittelt, vermieden, überwacht und dokumentiert werden.

(2) Eine Speise im Sinne dieser Verordnung ist ein Küchenerzeugnis, das einzeln serviert werden kann.

(3) Ein Gericht im Sinne dieser Verordnung ist eine Kombination verschiedener Komponenten.

(4) Einfache Speisen und Gerichte im Sinne dieser Verordnung bestehen aus einer geringen Anzahl an Zutaten, die mit einer geringen Anzahl an Garverfahren zubereitet werden. Die Zubereitung erfordert kein vertieftes Fachwissen.

§ 4

Gegenstand der Berufsausbildung und Ausbildungsrahmenplan

(1) Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die im Ausbildungsrahmenplan (Anlage 1) genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten.

(2) Von der Organisation der Berufsausbildung, wie sie im Ausbildungsrahmenplan (Anlage 1) vorgegeben ist, darf von den Ausbildenden abgewichen werden, wenn und soweit betriebspraktische Besonderheiten oder Gründe, die in der Person des oder der Auszubildenden liegen, die Abweichung erfordern.

(3) Die im Ausbildungsrahmenplan (Anlage 1) genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sollen von den Ausbildenden so vermittelt werden, dass die Auszubildenden die berufliche Handlungsfähigkeit nach § 1 Absatz 3 des Berufsbildungsgesetzes erlangen. Die berufliche Handlungsfähigkeit schließt insbesondere selbstständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren bei der Ausübung der beruflichen Aufgaben ein.

§ 5

Struktur der Berufsausbildung und Ausbildungsberufsbild

(1) Die Berufsausbildung gliedert sich in:

1. berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie
2. integrativ zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten.

Die Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sind in Berufsbildpositionen gebündelt.

(2) Die Berufsbildpositionen der berufsprofilgebenden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sind:

1. Umgang mit Gästen und Teammitgliedern,
2. Annahme und Einlagerung von Waren,
3. Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisenzubereitung sowie Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln,
4. Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche,
5. Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in Service und Wirtschaftsdienst,
6. Zubereitung von einfachen Speisen und Gerichten,
7. Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln und von Pilzen,
8. Zubereitung von Suppen, Soßen und Eintöpfen,
9. Verarbeitung und Zubereitung von Fleisch,
10. Verarbeitung und Zubereitung von Fisch,
11. Herstellung und Verarbeitung von Teigen und Massen,
12. Herstellung von Süßspeisen und Desserts,
13. Planung und Umsetzung des nachhaltigen Einsatzes von Geräten, Maschinen, Arbeitsmitteln, Lebensmitteln und Ressourcen,
14. Anwendung der speziellen Hygienevorschriften in der Küche,
15. Zusammenstellung und Kennzeichnung von Speisen und Gerichten,

16. Sicherstellung von Warenflüssen sowie Kalkulation von Kosten und Preisen,
17. küchentechnische Verwaltungsprozesse,
18. Beratung von Gästen sowie Verkauf von Produkten und Dienstleistungen und
19. Anleitung und Führung von Mitarbeitenden.

(3) Die Berufsbildpositionen der integrativ zu vermittelnden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sind:

1. Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht,
2. Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit,
3. Umweltschutz und Nachhaltigkeit,
4. digitalisierte Arbeitswelt und
5. Durchführung von Hygienemaßnahmen.

§ 6

Ausbildungsplan

Die Auszubildenden haben spätestens zu Beginn der Ausbildung auf der Grundlage des Ausbildungsrahmenplans (Anlage 1) für jeden Auszubildenden und für jede Auszubildende einen Ausbildungsplan zu erstellen.

Abschnitt 2

Abschlussprüfung

§ 7

Aufteilung in zwei Teile und Zeitpunkt

- (1) Die Abschlussprüfung besteht aus den Teilen 1 und 2.
- (2) Teil 1 soll im vierten Ausbildungshalbjahr stattfinden.
- (3) Teil 2 findet am Ende der Berufsausbildung statt.
- (4) Wird die Ausbildungsdauer verkürzt, so soll Teil 1 der Abschlussprüfung spätestens drei Monate vor dem Zeitpunkt von Teil 2 der Abschlussprüfung stattfinden.
- (5) Den jeweiligen Zeitpunkt legt die zuständige Stelle fest.

§ 8

Inhalt des Teiles 1

Teil 1 der Abschlussprüfung erstreckt sich auf

1. die im Ausbildungsrahmenplan (Anlage 1) für die ersten 18 Monate genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie
2. den im Berufsschulunterricht zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er den im Ausbildungsrahmenplan (Anlage 1) genannten Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten entspricht.

§ 9

Prüfungsbereich des Teiles 1

(1) Teil 1 der Abschlussprüfung findet im Prüfungsbereich „Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten“ statt.

(2) Im Prüfungsbereich „Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten“ besteht die Prüfung aus zwei Teilen.

(3) Im ersten Teil hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. Lebensmittel ihren Verwendungsmöglichkeiten zuzuordnen und die Zubereitungsmöglichkeiten der Lebensmittel zu erläutern,
2. die Arbeitsabläufe zu planen,
3. einfache Speisen und Gerichte unter Verwendung verschiedener Garverfahren zuzubereiten und anzurichten,
4. bei der Zubereitung und beim Anrichten von einfachen Speisen und Gerichten die Vorschriften für die Produkt-, Personal- und Betriebshygiene zu beachten,
5. bei der Zubereitung und beim Anrichten von einfachen Speisen und Gerichten Maßnahmen für Umweltschutz, Nachhaltigkeit, Ressourcenschonung, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz zu ergreifen und
6. den Umgang mit Gästen sowie mit Kollegen und Kolleginnen zu beschreiben.

Die Aufgaben müssen praxisbezogen sein. Der Prüfling hat die Aufgaben schriftlich zu bearbeiten. Die Prüfungszeit beträgt 60 Minuten.

(4) Im zweiten Teil hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. als Vorspeise einen Salat oder eine einfache Suppe für vier Personen zuzubereiten und anzurichten,
2. ein einfaches Hauptgericht mit Schlachtfleisch, Hausgeflügel oder Fisch, mit einer Soße, mit einer Gemüsebeilage und mit einer Sättigungsbeilage für vier Personen zuzubereiten und anzurichten,
3. vor der Zubereitung die Arbeitsschritte zu planen und stichpunktartig einen Arbeitsablaufplan zu erstellen,
4. die Arbeitsabläufe zu strukturieren und Maßnahmen zur Arbeitsorganisation zu ergreifen,
5. Arbeits- und Schnitttechniken auszuwählen und anzuwenden,
6. Geräte und Maschinen einzusetzen,
7. verschiedene Garverfahren anzuwenden,
8. die Verkaufsfähigkeit der zubereiteten Speisen und Gerichte sicherzustellen,
9. die Hygieneanforderungen zu beachten,
10. wirtschaftlich mit Lebensmitteln, Arbeitsmaterialien, Energie und Wasser umzugehen und
11. die zeitlichen Vorgaben einzuhalten.

Der Prüfling hat eine Arbeitsaufgabe durchzuführen. Gegenstand der Arbeitsaufgabe ist die Planung, die Zubereitung und das Anrichten einer Vorspeise und eines Hauptgerichtes. Dem Prüfling sind 14 Kalendertage vor dem Prüfungstag zwei Listen mit Lebensmitteln für einen Warenkorb bekanntzugeben. Die eine Liste enthält Pflichtbestandteile. Die andere

Liste enthält Wahlbestandteile, aus denen der Prüfling nach Bedarf auswählt. Der Warenkorb muss so zusammengestellt sein, dass dem Prüfling verschiedene Zubereitungsvarianten ermöglicht werden. Auf der Grundlage der bekanntgegebenen Listen für den Warenkorb kann der Prüfling einen Arbeitsablaufplan erstellen, am Prüfungstag mitbringen und als Hilfsmittel für die Zubereitung der Vorspeise und des Hauptgerichtes verwenden. Die Erstellung des Arbeitsablaufplans ist freiwillig. Nach der Durchführung der Arbeitsaufgabe wird mit dem Prüfling ein auftragsbezogenes Fachgespräch über die Arbeitsaufgabe geführt. Die Prüfungszeit beträgt insgesamt vier Stunden. Das auftragsbezogene Fachgespräch dauert höchstens 15 Minuten. Bewertet werden nur die Arbeitsaufgabe und die im auftragsbezogenen Fachgespräch erbrachten Leistungen.

(5) Bei der Ermittlung des Ergebnisses für den Prüfungsbereich sind die Bewertungen wie folgt zu gewichten:

1. die Bewertung für den ersten Teil mit 30 Prozent und
2. die Bewertung für den zweiten Teil mit 70 Prozent.

§ 10

Inhalt des Teiles 2

(1) Teil 2 der Abschlussprüfung erstreckt sich auf

1. die im Ausbildungsrahmenplan (Anlage 1) genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie
2. den im Berufsschulunterricht zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er den im Ausbildungsrahmenplan (Anlage 1) genannten Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten entspricht.

(2) In Teil 2 der Abschlussprüfung sollen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, die bereits Gegenstand von Teil 1 der Abschlussprüfung waren, nur insoweit einbezogen werden, als es für die Feststellung der beruflichen Handlungsfähigkeit erforderlich ist.

§ 11

Prüfungsbereiche des Teiles 2

Teil 2 der Abschlussprüfung findet in den folgenden Prüfungsbereichen statt:

1. „Planen, Zubereiten und Präsentieren eines Drei-Gänge-Menüs“,
2. „Produkte, Lagerhaltung und Warenwirtschaft“,
3. „Technologie, Gästeinformation und Arbeiten im Team“ sowie
4. „Wirtschafts- und Sozialkunde“.

§ 12

Prüfungsbereich „Planen, Zubereiten und Präsentieren eines Drei-Gänge-Menüs“

(1) Im Prüfungsbereich „Planen, Zubereiten und Präsentieren eines Drei-Gänge-Menüs“ hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. eine Menüplanung und einen Arbeitsablaufplan für ein Drei-Gänge-Menü für sechs Personen zu erstellen und umzusetzen,

2. als ersten Gang eine warme oder kalte Vorspeise oder eine Suppe als Vorspeise zuzubereiten und anzurichten,
3. als zweiten Gang ein Hauptgericht aus Schlachtfleisch, Wild, Hausgeflügel oder Fisch, aus einer gezogenen Soße, aus zwei Gemüsebeilagen unter Verwendung von verschiedenen Garverfahren und aus einer Sättigungsbeilage zuzubereiten und anzurichten,
4. als dritten Gang ein Dessert mit einer Cremespeise und mit einer gefrorenen oder einer gebackenen Komponente zuzubereiten und anzurichten,
5. die Menükunde zu berücksichtigen,
6. die Verkaufsfähigkeit der zubereiteten Speisen und Gerichte sicherzustellen,
7. die Hygieneanforderungen insbesondere an Lebensmittel mit speziellen Hygieneanforderungen und an Geräte zu beachten,
8. die zeitlichen Vorgaben einzuhalten,
9. nachhaltig mit Lebensmitteln, Arbeitsmaterialien, Energie und Wasser umzugehen,
10. Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich und ökologisch einzusetzen sowie
11. die Sicherheit und den Gesundheitsschutz bei der Arbeit zu berücksichtigen.

(2) Der Prüfling hat eine Arbeitsaufgabe durchzuführen. Gegenstand der Arbeitsaufgabe ist die Planung, die Zubereitung und das Anrichten eines Drei-Gänge-Menüs.

(3) Dem Prüfling sind 14 Kalendertage vor dem Prüfungstag jeweils zwei Listen für zwei unterschiedliche Warenkörbe bekanntzugeben. Die eine Liste enthält Pflichtbestandteile. Die andere Liste enthält Wahlbestandteile, aus denen der Prüfling nach Bedarf auswählt. Jeder Warenkorb enthält die Lebensmittel, die am Prüfungstag für das Drei-Gänge-Menü zur Verfügung stehen. Die Lebensmittel müssen so ausgewählt sein, dass dem Prüfling in jedem Gang verschiedene Zubereitungsvarianten ermöglicht werden. Jeder Warenkorb muss pro Gang ein oder zwei Lebensmittel als Pflichtbestandteile und weitere Lebensmittel als Wahlbestandteile enthalten. Pflichtbestandteil ist in jedem Warenkorb

1. Schlachtfleisch zum Auslösen,
2. Wild zum Auslösen,
3. Fisch zum Filetieren oder
4. Hausgeflügel zum Auslösen.

Für beide Warenkörbe muss der Prüfling je eine Menüplanung für den Prüfungstag vorbereiten.

(4) Von den beiden Warenkörben wird vom Prüfungsausschuss ein Warenkorb ausgewählt und dem Prüfling wird zu Beginn der Prüfung mitgeteilt, welchen Warenkorb er verwenden muss. Zunächst muss der Prüfling einen Arbeitsablaufplan für ein Drei-Gänge-Menü mit dem ausgewählten Warenkorb erstellen. Danach wird mit ihm ein fallbezogenes Fachgespräch über die Menüplanung geführt. Anschließend muss der Prüfling das Drei-Gänge-Menü zubereiten und anrichten.

(5) Die Prüfungszeit beträgt insgesamt sechs Stunden. Für die Erstellung des Arbeitsablaufplans sind dem Prüfling 45 Minuten Zeit zu geben. Das fallbezogene Fachgespräch dauert höchstens 15 Minuten.

(6) Bewertet werden nur der Arbeitsablaufplan, die im Fachgespräch erbrachten Leistungen und die Arbeitsaufgabe.

§ 13

Prüfungsbereich „Produkte, Lagerhaltung und Warenwirtschaft“

(1) Im Prüfungsbereich „Produkte, Lagerhaltung und Warenwirtschaft“ hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. den jeweiligen Warenbedarf für Rezepturen zu ermitteln und fachbezogene Berechnungen durchzuführen,
2. die Warenbeschaffung unter Berücksichtigung von Saisonzeiten vorzubereiten sowie Angebote einzuholen und zu vergleichen,
3. Waren anzunehmen sowie Produkte zu unterscheiden und werterhaltend einzulagern,
4. das Lager zu organisieren,
5. Lebensmittel zu erkennen, zu unterscheiden und unter Beachtung von Nachhaltigkeit unterschiedlichen Verwendungsmöglichkeiten zuzuordnen,
6. Warenflüsse analog und digital zu dokumentieren,
7. Bedarfsgegenstände zu erkennen, ihren Verwendungszwecken zuzuordnen sowie die Ergebnisse ihrer Verwendung zu beschreiben und Alternativen aufzuzeigen,
8. die Produkt-, Personal- und Betriebshygiene zu beachten und betriebliche Hygienekonzepte zu entwickeln und
9. Maßnahmen für Umweltschutz, Nachhaltigkeit, Ressourcenschonung, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz zu ergreifen.

(2) Die Aufgaben müssen praxisbezogen sein. Der Prüfling hat die Aufgaben schriftlich zu bearbeiten.

(3) Die Prüfungszeit beträgt 90 Minuten.

§ 14

Prüfungsbereich „Technologie, Gästeinformation und Arbeiten im Team“

(1) Im Prüfungsbereich „Technologie, Gästeinformation und Arbeiten im Team“ hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. Speisen, Gerichte und Menüs unter Berücksichtigung von Saisonzeiten zusammenzustellen,
2. gast- und unternehmensorientiert im Team zu agieren,
3. Speisekarten nach rechtlichen Vorgaben zu kennzeichnen,
4. Gäste unter Berücksichtigung von Gästewünschen, Ernährungsformen, Allergien und Unverträglichkeiten zu informieren und zu beraten,
5. den Wareneinsatz zu bestimmen sowie für Speisen, Gerichte und Dienstleistungen die Verkaufspreise, Kosten und Erträge zu ermitteln,
6. Lebensmittel ihren Verwendungsmöglichkeiten zuzuordnen und zuzubereiten,

7. Garverfahren für die Zubereitung von Fleisch, Fisch und pflanzlichen Lebensmitteln zu unterscheiden, auszuwählen und zu beschreiben,
8. Rezepturen umzurechnen,
9. Mitarbeitende anzuleiten und zu führen und für sie Hygieneschulungen vorzubereiten,
10. Berechnungen zum Verbrauch von Wasser und Energie durchzuführen und
11. Maßnahmen für Umweltschutz, Nachhaltigkeit, Ressourcenschonung, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz zu ergreifen.

(2) Die Aufgaben müssen praxisbezogen sein. Der Prüfling hat die Aufgaben schriftlich zu bearbeiten.

(3) Die Prüfungszeit beträgt 90 Minuten.

§ 15

Prüfungsbereich „Wirtschafts- und Sozialkunde“

(1) Im Prüfungsbereich „Wirtschafts- und Sozialkunde“ hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist, allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs- und Arbeitswelt darzustellen und zu beurteilen.

(2) Die Aufgaben müssen praxisbezogen sein. Der Prüfling hat die Aufgaben schriftlich zu bearbeiten.

(3) Die Prüfungszeit beträgt 60 Minuten.

§ 16

Gewichtung der Prüfungsbereiche und Anforderungen für das Bestehen der Abschlussprüfung

(1) Die Bewertungen der einzelnen Prüfungsbereiche sind wie folgt zu gewichten:

- | | |
|---|----------------------|
| 1. „Zubereiten von einfachen Gerichten“ | mit 25 Prozent, |
| 2. „Planen, Zubereiten und Präsentieren eines Drei-Gänge-Menüs“ | mit 35 Prozent, |
| 3. „Produkte, Lagerhaltung und Warenwirtschaft“ | mit 15 Prozent, |
| 4. „Technologie, Gästeinformation und Arbeiten im Team“ | mit 15 Prozent sowie |
| 5. „Wirtschafts- und Sozialkunde“ | mit 10 Prozent. |

(2) Die Abschlussprüfung ist bestanden, wenn die Prüfungsleistungen – auch unter Berücksichtigung einer mündlichen Ergänzungsprüfung nach § 17 – wie folgt bewertet worden sind:

1. im Gesamtergebnis von Teil 1 und Teil 2 mit mindestens „ausreichend“,
2. im Ergebnis von Teil 2 mit mindestens „ausreichend“,
3. in mindestens drei Prüfungsbereichen von Teil 2 mit mindestens „ausreichend“ und
4. in keinem Prüfungsbereich von Teil 2 mit „ungenügend“.

Über das Bestehen ist ein Beschluss nach § 42 Absatz 1 Nummer 3 des Berufsbildungsgesetzes zu fassen.

§ 17

Mündliche Ergänzungsprüfung

(1) Der Prüfling kann in einem Prüfungsbereich eine mündliche Ergänzungsprüfung beantragen.

(2) Dem Antrag ist stattzugeben,

1. wenn er für einen der folgenden Prüfungsbereiche gestellt worden ist:
 - a) „Produkte, Lagerhaltung und Warenwirtschaft“,
 - b) „Technologie, Gästeinformation und Arbeiten im Team“ oder
 - c) „Wirtschafts- und Sozialkunde“,
2. wenn der benannte Prüfungsbereich schlechter als mit „ausreichend“ bewertet worden ist und
3. wenn die mündliche Ergänzungsprüfung für das Bestehen der Abschlussprüfung den Ausschlag geben kann.

Die mündliche Ergänzungsprüfung darf nur in einem einzigen Prüfungsbereich durchgeführt werden.

(3) Die mündliche Ergänzungsprüfung soll 15 Minuten dauern.

(4) Bei der Ermittlung des Ergebnisses für den Prüfungsbereich sind das bisherige Ergebnis und das Ergebnis der mündlichen Ergänzungsprüfung im Verhältnis 2 : 1 zu gewichten.

Abschnitt 3

Zusatzqualifikation Vertiefung für vegetarische und vegane Küche

§ 18

Inhalt der Zusatzqualifikation

(1) Über das in § 5 beschriebene Ausbildungsberufsbild hinaus kann die Ausbildung in der Zusatzqualifikation Vertiefung für vegetarische und vegane Küche vereinbart werden.

(2) Gegenstand der Zusatzqualifikation sind die in Anlage 2 genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten.

§ 19

Prüfung der Zusatzqualifikation

(1) Die Zusatzqualifikation wird auf Antrag des oder der Auszubildenden geprüft, wenn der oder die Auszubildende glaubhaft gemacht hat, dass ihm oder ihr die erforderlichen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten vermittelt worden sind. Die Prüfung findet im zeitlichen Zusammenhang mit Teil 2 der Abschlussprüfung als gesonderte Prüfung statt.

(2) Die Prüfung der Zusatzqualifikation erstreckt sich auf die in Anlage 2 genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten.

(3) In der Prüfung der Zusatzqualifikation hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. vegetarische und vegane Speisen, Gerichte und Menüs zusammenzustellen und zuzubereiten,
 2. die besonderen Anforderungen an die vegetarische und vegane Küche zu beschreiben und
 3. Gäste unter besonderer Berücksichtigung ihrer individuellen Ernährungsweise zu beraten.
- (4) Die Aufgaben müssen praxisbezogen sein. Der Prüfling hat die Aufgaben schriftlich zu bearbeiten.
- (5) Die Prüfungszeit beträgt 90 Minuten.
- (6) Die Prüfung der Zusatzqualifikation ist bestanden, wenn die Prüfungsleistung mit mindestens „ausreichend“ bewertet worden ist.

Abschnitt 4

Weitere Berufsausbildung

§ 20

Befreiung von Teil 1 der Abschlussprüfung und Anrechnung von Ausbildungszeiten

Bei erfolgreich abgeschlossener Berufsausbildung nach § 16 Absatz 2 der Fachkraft-Küche-Ausbildungsverordnung vom 9. März 2022 (BGBl. I S. 389) ist

1. der oder die Auszubildende von Teil 1 der Abschlussprüfung befreit und
2. die Berufsausbildung zur Fachkraft Küche im Umfang von 24 Monaten auf die Dauer der Berufsausbildung zum Koch und zur Köchin anzurechnen, wenn die Vertragsparteien dies vereinbaren.

§ 21

Erwerb des Abschlusses zur Fachkraft Küche nach nicht bestandener Abschlussprüfung zum Koch und zur Köchin

Besteht der Prüfling die Prüfung nach § 16 nicht, erwirbt er auf seinen Antrag den Abschluss zur Fachkraft Küche nach der Fachkraft-Küche-Ausbildungsverordnung vom 9. März 2022 (BGBl. I S. 389), wenn

1. er in Teil 1 der Abschlussprüfung mindestens ausreichende Prüfungsleistungen erbracht hat und
2. zusätzlich
 - a) die Ergebnisse der in Nummer 1 bezeichneten Prüfung,
 - b) das Ergebnis im Prüfungsbereich „Produkte, Lagerhaltung und Warenwirtschaft“ nach § 13 und
 - c) das Ergebnis im Prüfungsbereich „Wirtschafts- und Sozialkunde“ nach § 15

die Anforderungen nach § 16 der Fachkraft-Küche-Ausbildungsverordnung vom 9. März 2022 (BGBl. I S. 389) erfüllen.

Abschnitt 5
Schlussvorschriften

§ 22

Inkrafttreten, Außerkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. August 2022 in Kraft. Gleichzeitig tritt die Verordnung über die Berufsausbildung zum Koch/zur Köchin vom 13. Februar 1998 (BGBl. I S. 364) außer Kraft.

Berlin, den 9. März 2022

**Der Bundesminister
für Wirtschaft und Klimaschutz**

In Vertretung

Sven Giegold

Ausbildungsrahmenplan
für die Berufsausbildung
zum Koch und zur Köchin

Abschnitt A: berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Lfd. Nr.	Berufsbildpositionen	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	2	3	4	
1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern (§ 5 Absatz 2 Nummer 1)	<ul style="list-style-type: none"> a) das persönliche Erscheinungsbild und Verhalten betriebsangemessen gestalten und die jeweiligen Auswirkungen begründen b) bei der Kommunikation des Betriebsgeschehens, insbesondere über digitale Medien, die betrieblichen und rechtlichen Vorgaben beachten c) Aufgaben, Befugnisse und Verantwortlichkeiten im Rahmen der Aufbau- und Ablauforganisation, insbesondere an Schnittstellen zu anderen Abteilungen, berücksichtigen d) das Auftreten gegenüber den Teammitgliedern, insbesondere Kollegen und Kolleginnen sowie Vorgesetzten, reflektieren und sich teamorientiert verhalten sowie Feedback annehmen und reflektieren, konstruktives Feedback geben e) Ursachen von Konflikten und Kommunikationsstörungen erkennen und zu deren Lösung beitragen sowie Konfliktpotenzial erkennen und Konflikte vermeiden f) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen, einordnen und angemessen darauf reagieren g) übermittelte Gästewünsche und Gästeerwartungen entgegennehmen und darauf reagieren h) übermittelte Gästereaktionen, insbesondere Reklamationen, entgegennehmen, einordnen und situationsbezogen nach betrieblichen Vorgaben darauf reagieren 	4	
2	Annahme und Einlagerung von Waren (§ 5 Absatz 2 Nummer 2)	<ul style="list-style-type: none"> a) Lagerbestände nach Quantität und Qualität kontrollieren, Differenzen zwischen Soll- und Istbeständen dokumentieren und betriebsübliche Korrekturmaßnahmen einleiten sowie bei Inventuren und Bestellungen mitwirken b) Ware annehmen, dabei Lieferscheine zu Bestellungen zuordnen und Ware anhand des Bestell- und des Lieferscheins auf Gewicht, Quantität, Qualität und sichtbare Mängel prüfen sowie bei Abweichungen die betriebsüblichen Maßnahmen einleiten 		

Lfd. Nr.	Berufsbildpositionen	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	2	3	4	
		<ul style="list-style-type: none"> c) Ware unter Einhaltung der hygienischen und der rechtlichen Regelungen sowie der betrieblichen Vorgaben prüfen, insbesondere auf die Einhaltung der Kühlkette und auf Haltbarkeit, auch unter Nutzung technischer Hilfsmittel, und bei Abweichungen betriebsübliche Maßnahmen einleiten d) die Warenannahme, die Leergut- und Transportgutannahme sowie die Leergut- und die Transportgutrückgabe dokumentieren e) Ware ihren Anforderungen gemäß und unter Anwendung der betrieblichen Vorgaben werterhaltend einlagern f) die Arbeitsschutz-, Sicherheits- und Hygienevorschriften im Lager beachten sowie das Lager nach den betrieblichen Vorgaben prüfen und reinigen 	4	
3	Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisenzubereitung sowie Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln (§ 5 Absatz 2 Nummer 3)	<ul style="list-style-type: none"> a) Arbeitsaufgaben erfassen b) Arbeitsabläufe planen c) Waren- oder Materialbedarf ermitteln d) Geräte, Maschinen und Arbeitsmittel unter Berücksichtigung ihrer Einsatzmöglichkeiten auswählen e) den Arbeitsplatz unter Einhaltung der hygienischen, arbeitssicherheitstechnischen und ergonomischen Anforderungen vorbereiten und einrichten f) Möglichkeiten für wirtschaftliches und sicheres Arbeiten, auch durch Einsatz von Maschinen, Geräten und Arbeitsmitteln, erkennen und umsetzen g) den Arbeitsplatz, Maschinen, Geräte und Arbeitsmittel nach den betrieblichen Vorgaben nachbereiten, reinigen und pflegen h) die Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten 	6	
4	Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche (§ 5 Absatz 2 Nummer 4)	<ul style="list-style-type: none"> a) Arbeits- und Schnitttechniken anwenden b) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen c) Garverfahren unterscheiden und anwenden, insbesondere Blanchieren, Kochen, Braten, Frittieren und Dünsten d) Rezepturen anwenden und umrechnen e) Speisen und Gerichte in verschiedenen Formen nach den betrieblichen Vorgaben anrichten f) berufsbezogene fremdsprachige Fachbegriffe anwenden 	10	

Lfd. Nr.	Berufsbildpositionen	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	2	3	4	
5	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in Service und Wirtschaftsdienst (§ 5 Absatz 2 Nummer 5)	<ul style="list-style-type: none"> a) beim Service nach der betrieblichen Serviceform mitwirken b) Verkaufsfähigkeit von Produkten prüfen c) Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen unter Beachtung von Nachhaltigkeitsaspekten in Gast- oder Wirtschaftsräumen durchführen, prüfen und dokumentieren d) Geschirr- und Besteckbedarf nach den betrieblichen Vorgaben ermitteln und Geschirr und Besteck anlassbezogen verwenden 	4	
6	Zubereitung von einfachen Speisen und Gerichten (§ 5 Absatz 2 Nummer 6)	<ul style="list-style-type: none"> a) vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungsstufen auswählen und verarbeiten b) Eierspeisen zubereiten und anrichten, insbesondere gekochte Eier, Rührei, Spiegeleier, Omeletts und Eierpfannkuchen c) kalte und warme kleine Speisen und Gerichte, insbesondere Fingerfood und Snacks, mit verschiedenen Produkten nach den betrieblichen Vorgaben zubereiten, anrichten und garnieren 	12	
7	Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln und von Pilzen (§ 5 Absatz 2 Nummer 7)	<ul style="list-style-type: none"> a) Gemüse, Obst und Kräuter unterscheiden, vorbereiten und verarbeiten b) Salate aus pflanzlichen Lebensmitteln, insbesondere aus Blattsalaten, Gemüse und Obst, sowie aus Dressings und Salatmarinaden zubereiten c) Gemüse und Pilze als Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteile und eigenständige Gerichte zubereiten d) Kartoffeln zu Vorspeisen, Beilagen und Hauptbestandteilen von Gerichten sowie zu eigenständigen Gerichten zubereiten e) Hülsenfrüchte, Getreide- und Mahlprodukte ihren Verwendungsmöglichkeiten zuordnen und zubereiten f) Reis als Beilage und zu eigenständigen Gerichten zubereiten g) Beilagen sowie eigenständige Gerichte aus vorgefertigten Teigwaren zubereiten h) Gerichte aus pflanzlichen Nahrungsmitteln und Pilzen anrichten 	10	
		<ul style="list-style-type: none"> i) vegetarische und vegane Speisen und Gerichte zubereiten 		5
8	Zubereitung von Suppen, Soßen und Eintöpfen (§ 5 Absatz 2 Nummer 8)	<ul style="list-style-type: none"> a) Brühen und Fonds aus pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln zubereiten, insbesondere aus Gemüse, Fisch, Fleisch und Knochen 		

Lfd. Nr.	Berufsbildpositionen	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	2	3	4	
		<ul style="list-style-type: none"> b) gebundene Suppen, Rahmsuppen, Püreesuppen und kalte Suppen zubereiten c) klare Suppen mit und ohne Klärvorgang zubereiten d) Suppeneinlagen herstellen e) gekochte helle und dunkle Grundsoßen und ihre Ableitungen zubereiten f) aufgeschlagene warme Soßen zubereiten g) kalte Soßen, Dips und Buttermischungen zubereiten h) Gemüsesoßen zubereiten i) Eintöpfe zubereiten und dabei insbesondere die jeweilige Garzeit der Zutaten berücksichtigen 	12	
9	Verarbeitung und Zubereitung von Fleisch (§ 5 Absatz 2 Nummer 9)	<ul style="list-style-type: none"> a) Fleischarten und Fleischteile auswählen, ihre Eigenschaften unterscheiden und ihren Verwendungsmöglichkeiten zuordnen b) ausgelöste Fleischteile aus Schlachtfleisch parieren, zuschneiden, portionieren und bearbeiten c) Fleischteile unter Anwendung verschiedener Garverfahren zubereiten d) Hausgeflügel parieren, zuschneiden und portionieren e) ausgelöstes Hausgeflügel zubereiten f) Fleischgerichte anrichten g) Produkthygiene anwenden 	6	
		<ul style="list-style-type: none"> h) Rücken, Schulter und Keule auslösen i) Schlachtfleisch, Wild und Hausgeflügel zu Vorspeisen und Hauptgerichten verarbeiten und dabei unterschiedliche Garverfahren, insbesondere Schmoren, Grillen und Niedrigtemperaturgaren, anwenden und die verschiedenen Garstufen berücksichtigen j) Innereien und ihre Zubereitungsarten unterscheiden 		11
10	Verarbeitung und Zubereitung von Fisch (§ 5 Absatz 2 Nummer 10)	<ul style="list-style-type: none"> a) Fischarten und Frischemerkmale unterscheiden b) Fisch durch Schuppen und Säubern vorbereiten c) filetierten, vorportionierten und ganzen Fisch zu einfachen Fischgerichten verarbeiten d) Fischgerichte anrichten e) Produkthygiene anwenden 	4	
		<ul style="list-style-type: none"> f) Fisch filetieren und portionieren g) Fisch zu Vorspeisen und Hauptgerichten verarbeiten und dabei unterschiedliche Garverfahren anwenden h) Schalen- und Krustentiere und ihre Zubereitung erläutern 		4

Lfd. Nr.	Berufsbildpositionen	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	2	3	4	
11	Herstellung und Verarbeitung von Teigen und Massen (§ 5 Absatz 2 Nummer 11)	<ul style="list-style-type: none"> a) Mürbeteig, Hefeteig und Backteig herstellen und verarbeiten b) Nudelteig herstellen und zu Teigwaren verarbeiten c) Strudelteig und Blätterteig verarbeiten d) Herstellung und Verarbeitung von Massen erläutern 		6
12	Herstellung von Süßspeisen und Desserts (§ 5 Absatz 2 Nummer 12)	a) Süßspeisen, Desserts und Eis nach den betrieblichen Vorgaben anrichten und garnieren	2	
		<ul style="list-style-type: none"> b) Cremespeisen unter Verwendung von verschiedenen Bindemitteln zubereiten c) süße Eierspeisen zubereiten d) Obst und Früchte zu Desserts verarbeiten e) Gefrorenes oder Halbgefrorenes zubereiten f) Produkthygiene anwenden 		8
13	Planung und Umsetzung des nachhaltigen Einsatzes von Geräten, Maschinen, Arbeitsmitteln, Lebensmitteln und Ressourcen (§ 5 Absatz 2 Nummer 13)	<ul style="list-style-type: none"> a) Energieverbrauch von Maschinen und Geräten sowie Wasserverbrauch bei Arbeitsvorgängen ermitteln b) Verbrauchskosten einzelner Arbeitsvorgänge berechnen und analysieren sowie Einsparpotenziale durch Organisation der Arbeit und des Arbeitsumfeldes ermitteln und realisieren und die dadurch erzielten Ergebnisse bewerten c) Geräte, Maschinen, Arbeitsmittel und Verbrauchsgüter auftragsbezogen und unter ökonomischen, ökologischen und ergonomischen Gesichtspunkten auswählen und ihren Einsatz planen d) Störungen an Geräten und Maschinen erkennen und Maßnahmen zur Beseitigung der Störungen ergreifen e) Wartung von Geräten und Maschinen sowie Instandsetzung von Arbeitsmitteln veranlassen f) Einsatz und Anschaffung von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln beurteilen g) auf Nachhaltigkeit im Umgang mit Lebensmitteln in Bezug auf Herkunft, Saison, ganzheitliche Verarbeitung und Transportwege achten h) Abfälle vermeiden sowie entstandene Abfälle, insbesondere Speisereste, Fett, Öl, Kartonagen, Kunststoffe, Verbundverpackungen, Glas und Restmüll, unter Beachtung der rechtlichen Vorschriften zur Weiterverarbeitung trennen und einer Weiterverwendung zuführen 		6
14	Anwendung der speziellen Hygienevorschriften in der Küche (§ 5 Absatz 2 Nummer 14)	a) die speziellen Hygienevorschriften, insbesondere zu Fleisch insgesamt sowie zu Geflügel und Hackfleisch, zu Fisch, Eiern, Sahne und Cremes, anwenden und ihre Einhaltung überwachen		

Lfd. Nr.	Berufsbildpositionen	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	2	3	4	
		<ul style="list-style-type: none"> b) die gerätespezifischen Hygienevorschriften, insbesondere zu Fleischwolf oder Aufschnittmaschine, anwenden und deren Einhaltung überwachen c) die Hygieneanforderungen bei Speisenausgabe und Warmhalten einhalten und deren Einhaltung überwachen d) bei der Vorbereitung und Durchführung von Hygieneschulungen mitwirken e) bei der Erstellung und Weiterentwicklung des betrieblichen Hygienekonzeptes, insbesondere des HACCP-Konzeptes, mitwirken 		6
15	Zusammenstellung und Kennzeichnung von Speisen und Gerichten (§ 5 Absatz 2 Nummer 15)	<ul style="list-style-type: none"> a) Menüs erstellen und dabei die Menükunde und nachhaltige Gesichtspunkte berücksichtigen, insbesondere saisonale und regionale Gesichtspunkte b) Speisekarten, auch im Team, erstellen c) die Allergene und Zusatzstoffe in Speisen und Gerichten identifizieren und rechtskonform in Speisekarten und anderen betriebsüblichen Informationen kennzeichnen d) Ernährungsformen, insbesondere vegetarische und vegane Ernährung, Allergien und Unverträglichkeiten, sowie die Möglichkeiten der Reduzierung von Zucker, Fett und Salz bei der Zusammenstellung der Speisen berücksichtigen und darüber informieren 		4
16	Sicherstellung von Warenflüssen sowie Kalkulation von Kosten und Preisen (§ 5 Absatz 2 Nummer 16)	<ul style="list-style-type: none"> a) Warenbeschaffung unter Berücksichtigung des Lagerbestandes, der Vorratshaltung und der Aufträge vorbereiten, Angebote einholen und unter Berücksichtigung von Preisen, Qualitäten und Konditionen vergleichen sowie Bestellungen vorbereiten b) Qualitätsunterschiede bei Lebensmitteln beurteilen c) unterschiedliche Alternativen für die Verwendung von Lebensmitteln entwickeln und die Lebensmittel einer nachhaltigen Verarbeitung zuführen d) Saisonzeiten und regionale Besonderheiten bei der Warenwirtschaft berücksichtigen e) Lager organisieren und geeignete Lagerbedingungen zu Werterhalt und Wertsteigerung der Waren erläutern f) Verkaufspreise für Speisen, Gerichte und Getränke nach dem betrieblichen Kalkulationsschema ermitteln g) die Kosten und Erträge erbrachter Dienstleistungen, insbesondere der Veranstaltungen im Haus und außer Haus, errechnen 		8

Lfd. Nr.	Berufsbildpositionen	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	2	3	4	
		h) den Zusammenhang zwischen Qualität, Gästezufriedenheit und Betriebserfolg bei Entscheidungen und Handlungen berücksichtigen, Arbeiten wirtschaftlich und gästeorientiert durchführen und durch eigenes Verhalten zum erfolgreichen unternehmerischen Handeln beitragen		
17	Küchentechnische Verwaltungsprozesse (§ 5 Absatz 2 Nummer 17)	<ul style="list-style-type: none"> a) Warenflüsse dokumentieren, insbesondere Rechnungen und Lieferscheine analog oder digital ablegen, sowie Bestellungen auslösen und Verbrauchslisten führen b) rechtlich erforderliche und betriebsspezifische Dokumentation durchführen, insbesondere zu den Hygieneanforderungen, zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz c) Ablaufplanungen analog oder digital dokumentieren 		4
18	Beratung von Gästen sowie Verkauf von Produkten und Dienstleistungen (§ 5 Absatz 2 Nummer 18)	<ul style="list-style-type: none"> a) Auftreten und Rolle gegenüber den Gästen reflektieren und gastorientiert gestalten b) beim Service mitwirken c) Gäste über das betriebliche Angebot von Dienstleistungen und Produkten, insbesondere in Bezug auf Speisen und Gerichte, informieren d) bei der Gästeinformation mit den angrenzenden Zuständigkeitsbereichen kooperieren e) einfache Auskünfte in einer Fremdsprache erteilen f) Gäste unter Berücksichtigung ihrer Wünsche und Bedürfnisse, insbesondere bei Allergien und Unverträglichkeiten sowie bei besonderen Ernährungsformen, beraten 		8
19	Anleitung und Führung von Mitarbeitenden (§ 5 Absatz 2 Nummer 19)	<ul style="list-style-type: none"> a) sich auf unterschiedliche Persönlichkeiten im Team einstellen und konstruktiv Feedback geben b) Mitarbeitende aufgabenbezogen und teamorientiert anleiten und motivieren c) Mitarbeitenden Anerkennung und Wertschätzung vermitteln d) Dienstpläne erstellen e) bei der Planung, Durchführung und Nachbereitung von Mitarbeitergesprächen mitwirken f) an Maßnahmen der Personalentwicklung mitwirken g) Einweisungen und Unterweisungen im Umgang mit Maschinen, Geräten und Betriebsmitteln durchführen h) den Bedarf an vorgeschriebenen Schulungen und Belehrungen zu Infektionsschutz und Arbeitssicherheit erkennen und Maßnahmen einleiten 		8

Abschnitt B: integrativ zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Lfd. Nr.	Berufsbildpositionen	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Zuordnung
1	2	3	4
1	Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht (§ 5 Absatz 3 Nummer 1)	<ul style="list-style-type: none"> a) den Aufbau und die grundlegenden Arbeits- und Geschäftsprozesse des Ausbildungsbetriebes erläutern b) Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag sowie Dauer und Beendigung des Ausbildungsverhältnisses erläutern und Aufgaben der im System der dualen Berufsausbildung Beteiligten beschreiben c) die Bedeutung, die Funktion und die Inhalte der Ausbildungsordnung und des betrieblichen Ausbildungsplans erläutern sowie zu deren Umsetzung beitragen d) die für den Ausbildungsbetrieb geltenden arbeits-, sozial-, tarif- und mitbestimmungsrechtlichen Vorschriften erläutern e) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des Ausbildungsbetriebes erläutern f) Beziehungen des Ausbildungsbetriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen und Gewerkschaften erläutern g) Positionen der eigenen Entgeltabrechnung erläutern h) wesentliche Inhalte von Arbeitsverträgen erläutern i) Möglichkeiten des beruflichen Aufstiegs und der beruflichen Weiterentwicklung erläutern 	
2	Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit (§ 5 Absatz 3 Nummer 2)	<ul style="list-style-type: none"> a) Rechte und Pflichten aus den berufsbezogenen Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften kennen und diese Vorschriften anwenden b) Gefährdungen von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz und auf dem Arbeitsweg prüfen und beurteilen c) sicheres und gesundheitsgerechtes Arbeiten erläutern d) technische und organisatorische Maßnahmen zur Vermeidung von Gefährdungen sowie von psychischen und physischen Belastungen für sich und andere, auch präventiv, ergreifen e) ergonomische Arbeitsweisen beachten und anwenden f) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben und erste Maßnahmen bei Unfällen einleiten g) betriebsbezogene Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden, Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und erste Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen 	während der gesamten Ausbildung

Lfd. Nr.	Berufsbildpositionen	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Zuordnung
1	2	3	4
3	Umweltschutz und Nachhaltigkeit (§ 5 Absatz 3 Nummer 3)	<ul style="list-style-type: none"> a) Möglichkeiten zur Vermeidung betriebsbedingter Belastungen für Umwelt und Gesellschaft im eigenen Aufgabenbereich erkennen und zu deren Weiterentwicklung beitragen b) bei Arbeitsprozessen und im Hinblick auf Produkte, Waren oder Dienstleistungen Materialien und Energie unter wirtschaftlichen, umweltverträglichen und sozialen Gesichtspunkten der Nachhaltigkeit nutzen c) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes einhalten d) Abfälle vermeiden sowie Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Wiederverwertung oder Entsorgung zuführen e) Vorschläge für nachhaltiges Handeln für den eigenen Arbeitsbereich entwickeln f) unter Einhaltung betrieblicher Regelungen im Sinne einer ökonomischen, ökologischen und sozial nachhaltigen Entwicklung zusammenarbeiten und adressatengerecht kommunizieren 	
4	Digitalisierte Arbeitswelt (§ 5 Absatz 3 Nummer 4)	<ul style="list-style-type: none"> a) mit eigenen und betriebsbezogenen Daten sowie mit Daten Dritter umgehen und dabei die Vorschriften zum Datenschutz und zur Datensicherheit einhalten b) Risiken bei der Nutzung von digitalen Medien und informationstechnischen Systemen einschätzen und bei deren Nutzung betriebliche Regelungen einhalten c) ressourcenschonend, adressatengerecht und effizient kommunizieren sowie Kommunikationsergebnisse dokumentieren d) Störungen in Kommunikationsprozessen erkennen und zu ihrer Lösung beitragen e) Informationen in digitalen Netzen recherchieren und aus digitalen Netzen beschaffen sowie Informationen, auch fremde, prüfen, bewerten und auswählen f) Lern- und Arbeitstechniken sowie Methoden des selbstgesteuerten Lernens anwenden, digitale Lernmedien nutzen und Erfordernisse des lebensbegleitenden Lernens erkennen und ableiten g) Aufgaben zusammen mit Beteiligten, einschließlich der Beteiligten anderer Arbeits- und Geschäftsbereiche, auch unter Nutzung digitaler Medien, planen, bearbeiten und gestalten h) Wertschätzung anderer unter Berücksichtigung gesellschaftlicher Vielfalt praktizieren 	

Lfd. Nr.	Berufsbildpositionen	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	2	3	4	
5	Durchführung von Hygienemaßnahmen (§ 5 Absatz 3 Nummer 5)	<ul style="list-style-type: none"> a) die Grundsätze und die Vorschriften zur Personal-, Betriebs- und Produkthygiene sowie zum Arbeits- und Gesundheitsschutz anwenden b) die rechtlichen Hygienevorschriften und das betriebliche Hygienekonzept, insbesondere das HACCP-Konzept, umsetzen c) Schädlingsbefall erkennen und Maßnahmen einleiten d) Desinfektions- und Reinigungsmittel lagern, unter Berücksichtigung der ökologischen Auswirkungen auswählen und ökonomisch einsetzen e) die Meldepflichten nach dem Infektionsschutzrecht beachten und die Beschäftigungsverbote einhalten 	4	

Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten
in der Zusatzqualifikation Vertiefung für vegetarische und vegane Küche

Lfd. Nr.	Zusatzqualifikation	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen
1	2	3	4
1	Vertiefung für vegetarische und vegane Küche	<ul style="list-style-type: none"> a) vegetarische und vegane Zutaten und Produkte hinsichtlich ihrer Verwendung einordnen, insbesondere Getreide, Vollkornprodukte, Sojaprodukte, Algen, Hülsenfrüchte, Nüsse sowie Würz- und Süßungsmittel b) Möglichkeiten für Alternativprodukte aufzeigen, insbesondere Alternativen für Fleisch sowie für Eier, Milch und Käse c) traditionelle und moderne vegetarische und vegane Speisen und Menüs, insbesondere unter Berücksichtigung des Nährstoffgehalts, zusammenstellen und zubereiten d) pflanzliche Zutaten vitamin- und geschmacksschonend einlagern, haltbar machen und garen e) vegetarische und vegane Produkte und Alternativprodukte beschaffen f) beim Einkauf und bei der Lieferantenauswahl insbesondere Nachhaltigkeit, Saisonalität und Regionalität berücksichtigen und Besonderheiten von Zertifikaten und Gütesiegeln kennen g) Gäste zum vegetarischen und veganen Angebot beraten und dabei die individuelle Ernährungsweise der Gäste berücksichtigen 	8

**Rahmenlehrplan
für die Ausbildungsberufe
Fachkraft Küche
Koch und Köchin
(Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 17. Dezember 2021)**

Teil I: Vorbemerkungen

Dieser Rahmenlehrplan für den berufsbezogenen Unterricht der Berufsschule ist durch die Ständige Konferenz der Kultusminister der Länder beschlossen worden und mit der entsprechenden Ausbildungsordnung des Bundes (erlassen vom Bundesministerium für Wirtschaft und Energie oder dem sonst zuständigen Fachministerium im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Bildung und Forschung) abgestimmt.

Der Rahmenlehrplan baut grundsätzlich auf dem Niveau des Hauptschulabschlusses bzw. vergleichbarer Abschlüsse auf. Er enthält keine methodischen Festlegungen für den Unterricht. Der Rahmenlehrplan beschreibt berufsbezogene Mindestanforderungen im Hinblick auf die zu erwerbenden Abschlüsse.

Die Ausbildungsordnung des Bundes und der Rahmenlehrplan der Kultusministerkonferenz sowie die Lehrpläne der Länder für den berufsübergreifenden Lernbereich regeln die Ziele und Inhalte der Berufsausbildung. Auf diesen Grundlagen erwerben die Schüler und Schülerinnen den Abschluss in einem anerkannten Ausbildungsberuf sowie den Abschluss der Berufsschule.

Die Länder übernehmen den Rahmenlehrplan unmittelbar oder setzen ihn in eigene Lehrpläne um. Im zweiten Fall achten sie darauf, dass die Vorgaben des Rahmenlehrplanes zur fachlichen und zeitlichen Abstimmung mit der jeweiligen Ausbildungsordnung erhalten bleiben.

Teil II: Bildungsauftrag der Berufsschule

Die Berufsschule und die Ausbildungsbetriebe erfüllen in der dualen Berufsausbildung einen gemeinsamen Bildungsauftrag.

Die Berufsschule ist dabei ein eigenständiger Lernort, der auf der Grundlage der Rahmenvereinbarung über die Berufsschule (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 12. März 2015 in der jeweils geltenden Fassung) agiert. Sie arbeitet als gleichberechtigter Partner mit den anderen an der Berufsausbildung Beteiligten zusammen und hat die Aufgabe, den Schülern und Schülerinnen die Stärkung berufsbezogener und berufsübergreifender Handlungskompetenz zu ermöglichen. Damit werden die Schüler und Schülerinnen zur Erfüllung der Aufgaben im Beruf sowie zur nachhaltigen Mitgestaltung der Arbeitswelt und der Gesellschaft in sozialer, ökonomischer, ökologischer und individueller Verantwortung, insbesondere vor dem Hintergrund sich wandelnder Anforderungen, befähigt. Das schließt die Förderung der Kompetenzen der jungen Menschen

- zur persönlichen und strukturellen Reflexion,
- zum verantwortungsbewussten und eigenverantwortlichen Umgang mit zukunftsorientierten Technologien, digital vernetzten Medien sowie Daten- und Informationssystemen,
- in berufs- und fachsprachlichen Situationen adäquat zu handeln,
- zum lebensbegleitenden Lernen sowie zur beruflichen und individuellen Flexibilität zur Bewältigung der sich wandelnden Anforderungen in der Arbeitswelt und Gesellschaft,
- zur beruflichen Mobilität in Europa und einer globalisierten Welt ein.

Der Unterricht der Berufsschule basiert auf den für jeden staatlich anerkannten Ausbildungsberuf bundeseinheitlich erlassenen Ordnungsmitteln. Darüber hinaus gelten die für die Berufsschule erlassenen Regelungen und Schulgesetze der Länder.

Um ihren Bildungsauftrag zu erfüllen, muss die Berufsschule ein differenziertes Bildungsangebot gewährleisten, das

- in didaktischen Planungen für das Schuljahr mit der betrieblichen Ausbildung abgestimmte handlungsorientierte Lernarrangements entwickelt,
- einen Unterricht mit entsprechender individueller Förderung vor dem Hintergrund unterschiedlicher Erfahrungen, Fähigkeiten und Begabungen aller Schüler und Schülerinnen ermöglicht,
- ein individuelles und selbstorganisiertes Lernen in der digitalen Welt fördert,
- eine Förderung der bildungs-, berufs- und fachsprachlichen Kompetenz berücksichtigt,

- eine nachhaltige Entwicklung der Arbeits- und Lebenswelt und eine selbstbestimmte Teilhabe an der Gesellschaft unterstützt,
- für Gesunderhaltung und Unfallgefahren sensibilisiert,
- einen Überblick über die Bildungs- und beruflichen Entwicklungsperspektiven einschließlich unternehmerischer Selbstständigkeit aufzeigt, um eine selbstverantwortliche Berufs- und Lebensplanung zu unterstützen,
- an den relevanten wissenschaftlichen Erkenntnissen und Ergebnissen im Hinblick auf Kompetenzentwicklung und Kompetenzfeststellung ausgerichtet ist.

Zentrales Ziel von Berufsschule ist es, die Entwicklung umfassender Handlungskompetenz zu fördern. Handlungskompetenz wird verstanden als die Bereitschaft und Befähigung des Einzelnen, sich in beruflichen, gesellschaftlichen und privaten Situationen sachgerecht durchdacht sowie individuell und sozial verantwortlich zu verhalten.

Handlungskompetenz entfaltet sich in den Dimensionen von Fachkompetenz, Selbstkompetenz und Sozialkompetenz.

Fachkompetenz

Bereitschaft und Fähigkeit, auf der Grundlage fachlichen Wissens und Könnens Aufgaben und Probleme zielorientiert, sachgerecht, methodengeleitet und selbstständig zu lösen und das Ergebnis zu beurteilen.

Selbstkompetenz¹

Bereitschaft und Fähigkeit, als individuelle Persönlichkeit die Entwicklungschancen, Anforderungen und Einschränkungen in Familie, Beruf und öffentlichem Leben zu klären, zu durchdenken und zu beurteilen, eigene Begabungen zu entfalten sowie Lebenspläne zu fassen und fortzuentwickeln. Sie umfasst Eigenschaften wie Selbstständigkeit, Kritikfähigkeit, Selbstvertrauen, Zuverlässigkeit, Verantwortungs- und Pflichtbewusstsein. Zu ihr gehören insbesondere auch die Entwicklung durchdachter Wertvorstellungen und die selbstbestimmte Bindung an Werte.

Sozialkompetenz

Bereitschaft und Fähigkeit, soziale Beziehungen zu leben und zu gestalten, Zuwendungen und Spannungen zu erfassen und zu verstehen sowie sich mit anderen rational und verantwortungsbewusst auseinanderzusetzen und zu verständigen. Hierzu gehört insbesondere auch die Entwicklung sozialer Verantwortung und Solidarität.

Methodenkompetenz, kommunikative Kompetenz und Lernkompetenz sind immanenter Bestandteil von Fachkompetenz, Selbstkompetenz und Sozialkompetenz.

Methodenkompetenz

Bereitschaft und Fähigkeit zu zielgerichtetem, planmäßigem Vorgehen bei der Bearbeitung von Aufgaben und Problemen (zum Beispiel bei der Planung der Arbeitsschritte).

Kommunikative Kompetenz

Bereitschaft und Fähigkeit, kommunikative Situationen zu verstehen und zu gestalten. Hierzu gehört es, eigene Absichten und Bedürfnisse sowie die der Partner wahrzunehmen, zu verstehen und darzustellen.

Lernkompetenz

Bereitschaft und Fähigkeit, Informationen über Sachverhalte und Zusammenhänge selbstständig und gemeinsam mit anderen zu verstehen, auszuwerten und in gedankliche Strukturen einzuordnen. Zur Lernkompetenz gehört insbesondere auch die Fähigkeit und Bereitschaft, im Beruf und über den Berufsbereich hinaus Lerntechniken und Lernstrategien zu entwickeln und diese für lebenslanges Lernen zu nutzen.

Teil III: Didaktische Grundsätze

Um dem Bildungsauftrag der Berufsschule zu entsprechen, werden die jungen Menschen zu selbstständigem Planen, Durchführen und Beurteilen von Arbeitsaufgaben im Rahmen ihrer Berufstätigkeit befähigt.

Lernen in der Berufsschule zielt auf die Entwicklung einer umfassenden Handlungskompetenz. Mit der didaktisch begründeten praktischen Umsetzung – zumindest aber der gedanklichen Durchdringung – aller Phasen einer beruflichen Handlung in Lernsituationen wird dabei Lernen in und aus der Arbeit vollzogen.

Handlungsorientierter Unterricht im Rahmen der Lernfeldkonzeption orientiert sich prioritär an handlungssystematischen Strukturen und stellt gegenüber vorrangig fachsystematischem Unterricht eine veränderte Perspektive dar. Nach lerntheoretischen und didaktischen Erkenntnissen sind bei der Planung und Umsetzung handlungsorientierten Unterrichts in Lernsituationen folgende Orientierungspunkte zu berücksichtigen:

¹ Der Begriff „Selbstkompetenz“ ersetzt den bisher verwendeten Begriff „Humankompetenz“. Er berücksichtigt stärker den spezifischen Bildungsauftrag der Berufsschule und greift die Systematisierung des DQR auf.

- Didaktische Bezugspunkte sind Situationen, die für die Berufsausübung bedeutsam sind.
- Lernen vollzieht sich in vollständigen Handlungen, möglichst selbst ausgeführt oder zumindest gedanklich nachvollzogen.
- Handlungen fördern das ganzheitliche Erfassen der beruflichen Wirklichkeit in einer zunehmend globalisierten und digitalisierten Lebens- und Arbeitswelt (zum Beispiel ökonomische, ökologische, rechtliche, technische, sicherheitstechnische, berufs-, fach- und fremdsprachliche, soziale und ethische Aspekte).
- Handlungen greifen die Erfahrungen der Lernenden auf und reflektieren sie in Bezug auf ihre gesellschaftlichen Auswirkungen.
- Handlungen berücksichtigen auch soziale Prozesse, zum Beispiel die Interessenerklärung oder die Konfliktbewältigung, sowie unterschiedliche Perspektiven der Berufs- und Lebensplanung.

Teil IV: Berufsbezogene Vorbemerkungen

Der vorliegende Rahmenlehrplan für die Berufsausbildung zur Fachkraft Küche ist mit der vorliegenden Verordnung über die Berufsausbildung vom 9. März 2021 (BGBl. I S. 389) sowie mit der vorliegenden Verordnung über die Berufsausbildung zum Koch und zur Köchin vom 9. März 2021 (BGBl. I S. 398) abgestimmt.

Der Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Koch/Köchin (Beschluss der KMK vom 5. Dezember 1997) wird durch den vorliegenden Rahmenplan aufgehoben.

Die für den Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde erforderlichen Kompetenzen werden auf der Grundlage des „Kompetenzorientierten Qualifikationsprofils für den Unterricht der Berufsschule im Bereich Wirtschafts- und Sozialkunde gewerblich-technischer Ausbildungsberufe“ (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 17. Juni 2021) vermittelt.

In Ergänzung des Berufsbildes (Bundesinstitut für Berufsbildung unter <http://www.bibb.de>) sind folgende Aspekte im Rahmen des Berufsschulunterrichtes bedeutsam:

Die Berufe Fachkraft Küche sowie Koch und Köchin sind gekennzeichnet durch ein attraktives und modernes Berufsbild von gesellschaftlicher und wirtschaftlicher Bedeutung. Ein weiteres prägendes Merkmal ist die Vielfalt der gastronomischen Betriebe, wie Cafés und Bars, Restaurants und Hotelrestaurants in Städten und im ländlichen Raum, Ausflugs-gaststätten, Cateringbetriebe, systemgastronomische Unternehmen, Betriebsrestaurants, Betriebe der Verkehrs- und Handelsgastronomie sowie Veranstaltungs- und Erlebnisgastronomie. Im Anschluss an die Ausbildung bieten sich vielfältige berufliche Perspektiven im In- und Ausland an. Auch der Weg in die berufliche Selbständigkeit ist attraktiv.

In beiden Berufen kümmern sich die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen um das Wohlbefinden der Gäste. Sie lenken Warenflüsse und wirken bei der Lagerhaltung mit. Sie wählen Lebensmittel nach ernährungsphysiologischen, sensorischen und technologischen Eigenschaften aus. Sie berechnen Warenmengen und Rezepturen. Sie bereiten unter Verwendung verschiedener Vorbereitungsarbeiten und Garverfahren Speisen zu und präsentieren diese gastorientiert. Bei ihren Tätigkeiten berücksichtigen sie Hygienestandards, das Lebensmittelrecht und den Arbeits- und Gesundheitsschutz. Darüber hinaus ist der Koch und die Köchin für das Planen und Durchführen von Veranstaltungen zuständig. Sie beraten Gäste und berücksichtigen bei der Speisen- und Menüauswahl deren Wünsche und Bedürfnisse. Sie setzen Vorgaben der Personal- und Kostenplanung um und reflektieren das Ergebnis aus betriebswirtschaftlicher Sicht. Damit tragen sie zum Erfolg des Unternehmens bei.

Alle Ausbildungsberufe des Hotel- und Gaststättenbereichs erhalten im ersten Ausbildungsjahr eine gemeinsame fachliche Grundbildung. Somit werden die Lernfelder 1 bis 5 im ersten Lehrjahr berufsübergreifend mit den Berufen Hotelfachmann und Hotelfachfrau, Kaufmann für Hotelmanagement und Kauffrau für Hotelmanagement, Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie, Fachmann für Systemgastronomie und Fachfrau für Systemgastronomie sowie Fachkraft für Gastronomie beschult. Im zweiten Ausbildungsjahr wird für die Berufe Koch und Köchin sowie Fachkraft Küche eine gemeinsame Fachbildung angeboten.

Die Ausbildung gliedert sich in zwei Ausbildungsphasen von je 18 Monaten. Die Kompetenzen der Lernfelder 1–8 des Rahmenlehrplans sind mit den Qualifikationen der Ausbildungsordnung abgestimmt und somit Grundlage für den Teil 1 der gestreckten Abschlussprüfung. Hierbei ist bei der zeitlichen Planung der Lernfelder im zweiten Ausbildungsjahr zu berücksichtigen, dass die Inhalte der Lernfelder LF6: *Suppen und Saucen herstellen und präsentieren*, LF7: *Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren* und LF8: *Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren* Grundlage für die Gestreckte Abschlussprüfung Teil 1 sind und damit zu Beginn des zweiten Jahres unterrichtet werden müssen. Schülerinnen und Schüler, die als Fachkraft Küche ausgebildet werden, schließen diese berufliche Ausbildung bereits nach zwei Jahren ab. Sie haben die Möglichkeit, ihre Ausbildung um ein Jahr „berufliche Fachbildung“ zu ergänzen und dann als Koch und Köchin abzuschließen.

Die Aufgabe des berufsbezogenen Unterrichts in der Berufsschule ist es, den Schülerinnen und Schülern den Erwerb einer fundierten beruflichen Handlungskompetenz zu ermöglichen. Typische Handlungsfelder sind die Zubereitung und Präsentation von Speisen, die Organisation der Küche und die Zusammenarbeit mit anderen Abteilungen. Die Lernfelder orientieren sich an diesen beruflichen Handlungsfeldern. Sie sind methodisch und didaktisch so umzusetzen, dass sie zu einer umfassenden beruflichen Handlungskompetenz führen. Die Vermittlung der Qualifikations- und Bildungsziele erfolgt unter Einbeziehung von Elementen der Berufspraxis weitgehend fächerübergreifend und handlungsorientiert. Insbesondere die Koordination der einzelnen Handlungsfelder zu einem funktionierenden Gesamtablauf und die Zusammenarbeit mit angrenzenden Zuständigkeitsbereichen sind zu berücksichtigen.

Die in den Lernfeldern formulierten Kompetenzen beschreiben den Qualifikationsstand am Ende des Lernprozesses und stellen den Mindestumfang dar. Die Lerninhalte sind unter dem Aspekt des gastorientierten Handelns zu vermitteln. Inhalte sind in Kursivschrift nur dann aufgeführt, wenn die in den Zielformulierungen beschriebenen Kompetenzen konkretisiert werden. Die Inhalte der Lernfelder bauen spiralcurricular aufeinander auf.

Folgende übergeordnete Kompetenzen sind integrativ in den Lernfeldern unter Beachtung der einschlägigen Bestimmungen zu fördern:

- Nachhaltigkeit in allen Arbeitsprozessen berücksichtigen
- im Team arbeiten
- wertschätzend kommunizieren und reflektieren
- gastorientiert handeln
- Fach- und Fremdsprache verwenden
- Maßnahmen der Hygiene sowie des Unfall- und Gesundheitsschutzes umsetzen
- Ergonomische Überlegungen berücksichtigen
- Qualitätsmanagement umsetzen
- Möglichkeiten der Digitalisierung anwenden
- Vorschriften und Richtlinien zum Datenschutz und zur Datensicherheit anwenden

Die Lernfelder thematisieren jeweils einen vollständigen beruflichen Handlungsablauf. Die Schulen entscheiden im Rahmen ihrer Möglichkeiten eigenständig über die Umsetzung der Durchführungsphase. Die Möglichkeiten der Lernortkooperation mit den am Ausbildungsprozess beteiligten Einrichtungen können hierbei genutzt werden. Weiterhin besteht die Möglichkeit, diese Phase am Modell oder als Simulation umzusetzen oder gedanklich nachzuvollziehen.

Es besteht ein enger sachlicher Zusammenhang zwischen dem Rahmenlehrplan und dem Ausbildungsrahmenplan für die betriebliche Ausbildung. Es wird empfohlen, für die Gestaltung von exemplarischen Lernsituationen in den einzelnen Lernfeldern beide Pläne zugrunde zu legen.

Teil V: Lernfelder

Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf Fachkraft Küche				
Lernfelder		Zeitrichtwerte in Unterrichtsstunden		
Nr.		1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
1	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren	40		
2	Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen	40		
3	In der Küche arbeiten	120		
4	Das Restaurant vorbereiten und pflegen	40		
5	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen	80		
6	Suppen und Saucen herstellen und präsentieren		40	
7	Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren		60	
8	Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren		40	
9	Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten		80	
10	Süßspeisen herstellen und präsentieren		60	
Summen: insgesamt 600 Stunden		320	280	

Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf Koch und Köchin				
Lernfelder		Zeitrictwerte in Unterrichtsstunden		
Nr.		1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
1	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren	40		
2	Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen	40		
3	In der Küche arbeiten	120		
4	Das Restaurant vorbereiten und pflegen	40		
5	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen	80		
6	Suppen und Saucen herstellen und präsentieren		40	
7	Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren		60	
8	Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren		40	
9	Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten		80	
10	Süßspeisen herstellen und präsentieren		60	
11	Speiseeis und Backwaren herstellen und Desserts anrichten			40
12	Speisenangebote für Veranstaltungen gastorientiert planen			80
13	Buffets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und präsentieren			80
14	Eine Aktionswoche organisieren und betriebswirtschaftlich beurteilen			80
Summen: insgesamt 880 Stunden		320	280	280

Lernfeld 1: Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren

**1. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 40 Stunden**

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, ihre Rolle innerhalb des Betriebes mitzugestalten und ihren Betrieb zu repräsentieren.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** die Berufsbilder im Gastgewerbe sowie Leitbild und Organisationsstruktur ihres Betriebes. Sie suchen und bewerten Informationen und deren Quellen zur Darstellung (*Organisationsstrukturen, Arbeitsteilung*) und erschließen das Leistungsspektrum ihres Betriebes.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Anforderungen an die Rolle als Gastgeber und Gastgeberin sowie im Team. Sie erkunden Kommunikationsformen und erfassen Kommunikationsstörungen. Sie verschaffen sich einen Überblick über die Arbeitsfelder im Gastgewerbe und die Internationalität der Branche. Sie ermitteln Möglichkeiten und Chancen der persönlichen und beruflichen Weiterentwicklung (*Aufstiegschancen, Fort- und Weiterbildung*) sowie die beruflichen Herausforderungen (*persönliche Gesundheit*). Die Schülerinnen und Schüler verschaffen sich einen Überblick über das betriebliche Qualitätsmanagement (*Arbeitssicherheit, Personal-, Betriebs- und Produkthygiene*) und betriebliche Nachhaltigkeitsmaßnahmen (*sozial, ökologisch, ökonomisch*).

Die Schülerinnen und Schüler **planen** eine Präsentation über ihren Betrieb und ihre betriebliche Tätigkeit. Sie entwickeln Kriterien zur Bewertung von Präsentationen und beachten Datenschutz sowie Urheber- und Persönlichkeitsrechte.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** geeignete Präsentationsmedien **aus** und erstellen eine Präsentation.

Die Schülerinnen und Schüler **präsentieren** ihren Betrieb und ihre betriebliche Tätigkeit adressatengerecht auch in einer Fremdsprache.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** kriteriengeleitet den Arbeitsprozess sowie die Präsentationen.^{*)} Sie geben Feedback und nehmen dieses an. Sie **leiten** Empfehlungen für ihre Rolle im Betrieb und gegenüber dem Gast **ab**.

Lernfeld 2: Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen

**1. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 40 Stunden**

Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, Waren zu bestellen, anzunehmen, zu lagern und zu pflegen.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** die betrieblichen Abläufe zur Bestellung, Annahme, Lagerung und Pflege von Waren. Sie differenzieren die Arten der Waren und beschreiben die Funktionen des Lagers für den Betrieb.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Bezugsquellen, Bestellvorgänge und Lagerarten. Sie erfassen den Zusammenhang zwischen Wareneigenschaften und Hygiene bei der Lagerung von Waren sowie Warenverderb und Beschaffungszeitpunkt. Dafür verschaffen sie sich einen Überblick über Grundlagen des Kaufvertrags.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** Beschaffung, Lagerung und Bereitstellung von Waren, auch digital. Dafür ermitteln sie den Warenbedarf und beachten Aspekte des nachhaltigen Wirtschaftens. Sie ermitteln die erforderlichen Bestell- und Lieferzeitpunkte sowie die Bestellmenge (*Meldebestand, Mindestbestand, Höchstbestand*).

Die Schülerinnen und Schüler **bestellen** Waren, nehmen diese an und lagern sie ein. Sie kontrollieren die Waren, überprüfen Lieferscheine und reagieren auf Störungen bei der Lieferung. Sie dokumentieren Leergut- und Transportgutannahme sowie -rückgabe. Die Schülerinnen und Schüler pflegen und erfassen (*wiegen, zählen, messen*) den Warenbestand und stellen Waren zur weiteren Verwendung bereit. Sie erkennen Schädlingsbefall und leiten Maßnahmen ein. Im Arbeitsprozess beachten sie den Arbeits- und Gesundheitsschutz.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** den Prozess und zeigen Möglichkeiten der Optimierung in Hinblick auf soziale, ökonomische und ökologische Aspekte sowie Zielkonflikte auf.

^{*)} Red. Anm.: Rahmenlehrplan nach dem Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 17. Dezember 2021 „Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** Kriterien geleitet den Arbeitsprozess sowie die Präsentationen.“ dahingehend ausgelegt

Lernfeld 3: In der Küche arbeiten

**1. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 120 Stunden**

Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, den Arbeitsplatz in der Küche vorzubereiten, einfache Speisen zuzubereiten und zu präsentieren sowie Reinigungsarbeiten durchzuführen.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** den Auftrag, Arbeiten in der Küche durchzuführen. Dazu machen sie sich mit dem Arbeitsplatz Küche, Hygienevorschriften (*Personal-, Betriebs- und Produkthygiene*) und Reinigungsarbeiten in der Küche (*Lagerung, Anwendung und Entsorgung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln*) vertraut.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Arbeitsmittel sowie Maschinen und Geräte. Sie verschaffen sich einen Überblick über Eier und pflanzliche Rohstoffe, deren Zubereitung (*Garverfahren*) und leiten ernährungsphysiologische und küchentechnologische Eigenschaften ab. Sie erkundigen sich über Vorbereitung (*Waschen, Putzen, Schälen*) und Verarbeitung von Lebensmitteln (*Schneidetechniken, Schnittformen, Arbeitssicherheit*).

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Arbeitsschritte zur Vor- und Zubereitung einfacher Speisen.

Die Schülerinnen und Schüler entscheiden sich für Rezepturen, **wählen** Lebensmittel (*Qualität, Regionalität, Saisonalität, Nachhaltigkeit*) sowie Arbeitsmittel **aus** und berechnen Material- sowie Wareneinsatz und erstellen Waren- und Materialbedarfslisten. Sie richten ihren Arbeitsplatz ein (*Arbeitsplatzergonomie*).

Die Schülerinnen und Schüler **bereiten** einfache Speisen (*Salate, Eierspeisen, Gemüsegerichte, Gemüsebeilagen, Sättigungsbeilagen*) **zu**. Sie wenden Schnitt- und Mischtechniken an und beachten den ressourcenschonenden Umgang mit Lebensmitteln sowie Hygienevorschriften. Sie richten Speisen an und präsentieren diese. Die Schülerinnen und Schüler reinigen Arbeitsplatz sowie Arbeitsgeräte und entsorgen Abfälle unter Berücksichtigung des Arbeits- und Gesundheitsschutzes. Sie beachten Hygiene und Nachhaltigkeit.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** ihren Arbeitsprozess, überprüfen die Ergebnisse und **leiten** Optimierungsmöglichkeiten **ab**.

Lernfeld 4: Das Restaurant vorbereiten und pflegen

**1. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 40 Stunden**

Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, das Restaurant vorzubereiten und zu pflegen.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** die Bedeutung von Gasträumen für das Wohlbefinden der Gäste. Hierzu erfassen sie betriebspezifische Gegebenheiten sowie Gästebedarfe und -wünsche.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über die Einrichtung und Ausstattung (*Tische, Tafelformen, Tischwäsche, Serviettenformen, Geschirr, Trinkgefäße, Bestecke, Geräte, Maschinen*) mit Hilfe analoger und digitaler Medien. Sie recherchieren Vorgaben zur Reinigung und Desinfektion von Gasträumen, Textilien und Gegenständen unter Beachtung von Umweltschutzregelungen, Nachhaltigkeit sowie Arbeits- und Gesundheitsschutz.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** anlassbezogen die Vorbereitung von Gast- und Wirtschaftsräumen. Sie wählen entsprechende betriebliche Gebrauchsgegenstände aus, ermitteln benötigte Mengen und stellen diese bereit.

Die Schülerinnen und Schüler **bereiten** Gast- und Wirtschaftsräume **vor** und decken Tische ein. Sie berücksichtigen Einrichtungs-, Ausstattungs- und Gestaltungsmöglichkeiten unter der Beachtung individueller, ästhetischer, ökonomischer, ökologischer und funktionaler Voraussetzungen und Standards. Sie dokumentieren den Prozess und das Ergebnis. Die Schülerinnen und Schüler reinigen, desinfizieren und pflegen Gast- und Wirtschaftsräume sowie betriebliche Gebrauchsgegenstände. Sie überprüfen die Maßnahmen und dokumentieren diese auch digital. Sie ermitteln den Bedarf an Reparaturen und Ersatz und ergreifen betriebsübliche Maßnahmen.

Die Schülerinnen und Schüler **prüfen** und beurteilen die Ergebnisse, reflektieren den Prozess und leiten Verbesserungsmöglichkeiten **ab**.

Lernfeld 5: Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen**1. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 80 Stunden****Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Restaurantservice unter Berücksichtigung von Gästewünschen und betriebsspezifischen Gegebenheiten auszuführen.**

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** Gästebedürfnisse, Gästegruppen, Gästetypen und betriebliche Voraussetzungen. Dabei berücksichtigen sie Trends, Kommunikationsregeln und ihre Gastgeberrolle gegenüber nationalen wie internationalen Gästen.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Buffet- und Serviceregeln und alkoholfreie Kalt- und Heißgetränke, Bier (*Sorten*) und Wein (*Arten*). Sie verschaffen sich einen Überblick über Kassensysteme und die Organisation von Tischreservierungen.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** gastbezogenen Service unter Berücksichtigung betriebsspezifischer Gegebenheiten. Dabei berücksichtigen sie ein nachhaltiges, wirtschaftliches Vorgehen und hygienische Grundsätze ebenso wie die Fachsprache. Sie berechnen die Bedarfe entsprechend den Gästezahlen.

Die Schülerinnen und Schüler **führen** gästebezogenen Service **durch** und arbeiten im Team. Sie überprüfen die Verkaufsfähigkeit von Produkten, servieren Speisen und Getränke und heben Geschirr, Besteck und Gläser aus. Zur Information von Gästen zu Ernährungsformen, Allergien, Zubereitungen sowie Inhalts- und Zusatzstoffen von einfachen Speisen und Getränken nutzen sie betriebliche Unterlagen. Sie setzen verkaufsfördernde Maßnahmen um und kommunizieren auch in einer Fremdsprache.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** ihre Rolle als Gastgeberin und Gastgeber sowie als Teammitglied und ihr eigenes Handeln.

Die Schülerinnen und Schüler **bewerten** den Service im Restaurant sowie Gästerückmeldungen und leiten daraus Optimierungsmöglichkeiten ab.

2. Ausbildungsjahr

Fachkraft Küche sowie Koch und Köchin**Lernfeld 6: Suppen und Saucen herstellen und präsentieren****2. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 40 Stunden****Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Suppen und Saucen herzustellen und zu präsentieren.**

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** die Aufgabe, Suppen und Saucen zur Begleitung von Gerichten herzustellen.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über die Arten von Suppen (*klare Suppen, Eintöpfe, gebundene Suppen, kalte Suppen*) und Saucen (*helle und dunkle Grundsaucen, aufgeschlagene warme und kalten Grundsaucen, kalte Saucen, Dips, Gemüsesaucen*) sowie deren Herstellung (*Convenience*).

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Herstellung von Suppen und Saucen. Dabei berücksichtigen sie ein nachhaltiges Vorgehen und hygienische Anforderungen. Sie beachten Regionalität und Saisonalität sowie ernährungsphysiologische und betriebswirtschaftliche Aspekte.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** Suppeneinlagen für Suppen sowie Saucen zur Begleitung von Gerichten **aus**. Sie berücksichtigen dabei Angebotsformen der Zutaten und Herstellungsverfahren. Sie entscheiden sich für Rezepturen und berechnen den Material- und Wareneinsatz auch digital.

Die Schülerinnen und Schüler **stellen** Suppen, Suppeneinlagen und Saucen **her**. Sie wenden die Vorgaben der Arbeitssicherheit und der Hygiene an. Sie kommunizieren mit anderen Arbeitsbereichen in der Küche sowie mit dem Service und arbeiten im Team. Sie richten Suppen an und stellen Saucen für die weitere Verwendung bereit.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** ihren Arbeitsablauf und **bewerten** die Arbeitsergebnisse auch sensorisch. Sie leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.

Lernfeld 7: Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren

**2. Ausbildungsjahr
Zeitrhythmuswert: 60 Stunden**

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Gerichte aus Fleischteilen herzustellen und zu präsentieren.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** den Auftrag, Gerichte aus Fleischteilen (*Schwein, Rind und Hausgeflügel*) herzustellen und zu präsentieren.

Die Schülerinnen und Schüler **unterscheiden** Fleischarten, Fleischteile und Innereien. Sie verschaffen sich einen Überblick über die Bearbeitung von Fleischteilen (*parieren, zuschneiden, portionieren*) und Garverfahren. Sie informieren sich über Herkunft und Haltungsform der tierischen Produkte.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Herstellung von Gerichten aus Fleischteilen in Absprache mit anderen Arbeitsbereichen. Dabei berücksichtigen sie ein nachhaltiges Vorgehen und hygienische Anforderungen. Sie beachten regionale, kulturelle und ernährungsphysiologische Aspekte.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** für die Gerichte geeignete Fleischteile, Angebotsformen und Garverfahren sowie passende Saucen und Beilagen **aus**. Sie entscheiden sich für Rezepturen und berechnen deren Material- und Wareneinsatz.

Die Schülerinnen und Schüler **bereiten** Fleischteile **zu** und richten diese als vollständiges Gericht an. Hierbei wenden sie Vorgaben der Arbeitssicherheit und der Hygiene an und kommunizieren im Team. Sie präsentieren das Gericht.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** ihren Arbeitsablauf und bewerten die Arbeitsergebnisse auch sensorisch. Sie **leiten** Optimierungsmöglichkeiten **ab**.

Lernfeld 8: Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren

**2. Ausbildungsjahr
Zeitrhythmuswert: 40 Stunden**

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Gerichte aus Fisch herzustellen und zu präsentieren.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** den Auftrag, Gerichte aus ganzen Fischen und Teilen von Fischen herzustellen.

Die Schülerinnen und Schüler unterscheiden Fischarten und erfassen Frischemerkmale. Sie **informieren** sich über unterschiedliche Angebotsformen von Fisch, Zubereitungsarten und die daraus hergestellten Gerichte.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Herstellung von Gerichten aus Fisch im Team. Dabei berücksichtigen sie hygienische Anforderungen und ein nachhaltiges Vorgehen. Sie beachten regionale, kulturelle und ernährungsphysiologische Aspekte.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** für die angebotenen Gerichte geeignete Fische, Angebotsformen und Garverfahren sowie passende Saucen und Beilagen **aus**. Sie **entscheiden sich für** Rezepturen und berechnen deren Material- und Wareneinsatz.

Die Schülerinnen und Schüler überprüfen ausgewählte Fische und Fischteile auf ihre Qualität. Sie bereiten Fisch vor (*schuppen, säubern*), filetieren und portionieren diesen. Sie **bereiten** Vorspeisen und Hauptgerichte aus Fisch unter Beachtung der Hygiene **zu** und richten diese als vollständiges Gericht an. Sie **präsentieren** das Gericht.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** ihren Arbeitsablauf und bewerten die Arbeitsergebnisse auch sensorisch. Sie **leiten** Optimierungsmöglichkeiten **ab**.

Lernfeld 9: Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten

2. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 80 Stunden

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Beilagen und Gerichte aus pflanzlichen Rohstoffen und Pilzen herzustellen, zu verarbeiten und zu präsentieren.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** den Auftrag, Beilagen und Gerichte aus pflanzlichen Rohstoffen, vorgefertigten Teigen und Pilzen herzustellen.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Pilze und Hülsenfrüchte, Getreide und Getreidemahlprodukte sowie Kräuter und Gewürze. Sie verschaffen sich einen Überblick über vorgefertigte Teige. Sie erfassen Formen der Zubereitung zu Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteilen von Gerichten und eigenständigen Gerichten. Sie ordnen pflanzliche Rohstoffe als Alternativen zu tierischen Produkten ein.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Herstellung von Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteilen von Gerichten und eigenständigen Gerichten aus pflanzlichen Rohstoffen, vorgefertigten Teigen und Pilzen im Küchenteam. Dabei berücksichtigen sie hygienische Anforderungen und ein nachhaltiges Vorgehen. Sie beachten saisonale, regionale, kulturelle und ernährungsphysiologische Aspekte.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** Rezepturen für die Zubereitung von Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteilen von Gerichten und eigenständigen Gerichten aus pflanzlichen Rohstoffen, vorgefertigten Teigen und Pilzen **aus**. Sie berücksichtigen dabei Angebotsformen und Herstellungsverfahren und **berechnen** den Material- und Wareneinsatz.

Die Schülerinnen und Schüler **stellen** Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteile von Gerichten und eigenständige Gerichte aus pflanzlichen Rohstoffen, vorgefertigten Teigen und Pilzen **her**, richten diese an und präsentieren diese. Hierbei wenden sie Vorgaben der Arbeitssicherheit und Hygiene an und kommunizieren im Team.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** ihren Arbeitsablauf und **bewerten** die Arbeitsergebnisse auch sensorisch. Sie leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.

Lernfeld 10: Süßspeisen herstellen und präsentieren

2. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 60 Stunden

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Süßspeisen herzustellen und zu präsentieren.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** den Auftrag, Süßspeisen (*Cremespeisen, süße Eierspeisen*) herzustellen, Obst zu verarbeiten sowie Süßspeisen und vorgefertigtes Eis anzurichten.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Milch, Milchprodukte und Käse. Sie unterscheiden Angebotsformen von Süßspeisen und begleitenden Komponenten (*Obst, Saucen, Garnierungen*), Zubereitungsarten und die daraus hergestellten Speisen.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Herstellung von Süßspeisen und begleitenden Komponenten gemeinsam im Küchenteam. Dabei berücksichtigen sie hygienische Anforderungen und ein nachhaltiges Vorgehen. Sie beachten saisonale, regionale, kulturelle und ernährungsphysiologische Aspekte.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** Süßspeisen und begleitende Komponenten **aus**. Sie berücksichtigen dabei Angebotsformen und Herstellungsverfahren. Sie entscheiden sich für Rezepturen und berechnen deren Material- und Wareneinsatz.

Die Schülerinnen und Schüler **bereiten** Süßspeisen und begleitende Komponenten **zu**. Hierbei wenden sie Vorgaben der Arbeitssicherheit und der Hygiene an. Sie präsentieren Süßspeisen, vorgefertigtes Eis und begleitende Komponenten anlassbezogen.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** ihren Arbeitsablauf und **bewerten** die Arbeitsergebnisse auch sensorisch. Sie leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.

Lernfeld 11: Speiseeis und Backwaren herstellen und Desserts anrichten	3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 40 Stunden
Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Speiseeis und Backwaren herzustellen sowie Desserts anzurichten.	
Die Schülerinnen und Schüler analysieren die Aufgabe, Desserts zusammenzustellen und Speiseeis sowie Backwaren aus Teigen und Massen herzustellen.	
Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über die Zusammenstellung von Desserts (<i>Frischprodukte, Convenience</i>) sowie die Angebotsformen und die Zubereitung von Speiseeis und Backwaren.	
Die Schülerinnen und Schüler planen die Herstellung von Speiseeis und Backwaren gemeinsam im Küchenteam. Dabei berücksichtigen sie hygienische Anforderungen und ein nachhaltiges Vorgehen. Sie beachten saisonale, regionale, kulturelle und ernährungsphysiologische Aspekte.	
Die Schülerinnen und Schüler stellen passende Süßspeisen, Käse und Backwaren als Bestandteile der Dessertauswahl zusammen . Sie beachten dabei Angebotsformen, Herstellungsverfahren und lebensmittelrechtliche Vorschriften. Sie entscheiden sich für Rezepturen und berechnen deren Material- und Wareneinsatz.	
Die Schülerinnen und Schüler bereiten Speiseeis und Backwaren zu . Hierbei wenden sie Vorgaben der Arbeitssicherheit und der Hygiene an. Sie präsentieren die Dessertauswahl und Backwaren adressatengerecht.	
Die Schülerinnen und Schüler reflektieren ihren Arbeitsablauf und bewerten die Arbeitsergebnisse auch sensorisch. Sie leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.	

Lernfeld 12: Speisenangebote für Veranstaltungen gastorientiert planen	3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 80 Stunden
Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Gäste über das Speisenangebot einer Veranstaltung zu beraten, Gerichte herzustellen und zu präsentieren.	
Die Schülerinnen und Schüler analysieren die Aufgabe, ein Speisenangebot für eine Veranstaltung zusammen zu stellen.	
Die Schülerinnen und Schüler benennen Merkmale verschiedener Gästegruppen und erfassen deren unterschiedliche Bedürfnisse. Sie verschaffen sich einen Überblick über die verschiedenen Phasen eines Beratungsgesprächs und ermitteln Regeln zur Gesprächsführung. Sie informieren sich über die Zusammenstellung von Speisenfolgen, enthaltene Allergene und Zusatzstoffe sowie ihre rechtskonforme Kennzeichnung in Speisekarten und anderen Medien. Sie machen sich mit dem Prinzip der Nachhaltigkeit in der Küche bei Beschaffung, Lagerung, Verarbeitung und Entsorgung vertraut.	
Die Schülerinnen und Schüler planen Gerichte für die Veranstaltung und berücksichtigen dabei die ressourcenschonende Verwertung pflanzlicher und tierischer Rohstoffe (<i>Lamm, Wild</i>).	
Die Schülerinnen und Schüler wählen auf Grundlage von Gästewünschen und -bedürfnissen (<i>Unverträglichkeiten, Allergien, Ernährungsformen</i>) Speisen aus, entscheiden sich für Rezepturen und dokumentieren diese. Sie stellen ein Menü zusammen, ermitteln den Warenbedarf und entwickeln einen Arbeitsablaufplan. Sie berechnen den Verkaufspreis nach einem Kalkulationsschema und erläutern dem Gast das Angebot entsprechend betrieblicher Vorgaben.	
Die Schülerinnen und Schüler zerlegen Tierkörper, lösen Fleischteile aus (Rücken, Schulter, Keule) und bereiten diese als vollständige Gerichte zu (Schmoren, Grillen). Sie präsentieren die Gerichte der Veranstaltungsart entsprechend.	
Die Schülerinnen und Schüler bewerten die Veranstaltung hinsichtlich Beratungsgespräch, Arbeitsablauf und Arbeitsergebnis auch unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit. Sie leiten Optimierungsmöglichkeiten ab .	

Lernfeld 13: Buffets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und präsentieren

**3. Ausbildungsjahr
Zeitrictwert: 60 Stunden**

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Speisen aus Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten für ein Buffet herzustellen und zu präsentieren.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** die Aufgabe, ein Buffet mit Speisen aus Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten herzustellen.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über unterschiedliche Angebotsformen von Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten (*Frischprodukte, Convenience*), deren Zubereitungsarten und die daraus hergestellten Speisen. Sie machen sich über den Aufbau sowie die Präsentations- und Beratungsmöglichkeiten an einem Buffet kundig.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Herstellung von Speisen aus Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten für ein Buffet gemeinsam im Küchenteam. Sie beachten saisonale, regionale, kulturelle und ernährungsphysiologische Aspekte. Sie berücksichtigen produktspezifische hygienische Anforderungen und ein nachhaltiges Vorgehen.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** für die Speisen geeignete Fische, Fischerzeugnisse und Meeresfrüchte sowie passende Saucen und Beilagen **aus**. Sie setzen dabei Maßnahmen zur Qualitätserhaltung unter den besonderen Bedingungen eines Buffets um. Sie entwerfen einen Aufbauplan für das Buffet. Sie stellen für das Buffet eine Angebotskarte zusammen und präsentieren diese in analoger oder digitaler Form. Sie entscheiden sich für Rezepturen und berechnen deren Material- und Wareneinsatz. Sie kalkulieren den Endpreis pro Person für das Buffet unter Berücksichtigung der Betriebskosten (*Energie, Wasser, Entsorgung*).

Die Schülerinnen und Schüler **bereiten** Speisen aus Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten für das Buffet unter Berücksichtigung geeigneter Vor- und Zubereitungsverfahren (*Filetieren, Beizen, Räuchern, Niedrigtemperaturgaren*) zu und richten diese an. Hierbei wenden sie Vorgaben der Arbeitssicherheit und der Hygiene an und dokumentieren die Maßnahmen. Sie präsentieren dem Gast Speisen aus Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten am Buffet und beraten Gäste.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** ihren Arbeitsablauf und **bewerten** die Arbeitsergebnisse sensorisch und betriebswirtschaftlich. Sie leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.

Lernfeld 14: Eine Aktionswoche organisieren und betriebswirtschaftlich beurteilen

**3. Ausbildungsjahr
Zeitrictwert: 100 Stunden**

Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, eine Aktionswoche mit landestypischen Gerichten unter Berücksichtigung von Küchenorganisation, Kalkulation und Personaleinsatz zu planen und durchzuführen.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** die Aufgabe, landestypische (*regional, international*) Gerichte für eine Aktionswoche herzustellen. Sie machen sich mit den betriebsspezifischen Abläufen in der Küche (*Warenflüsse, Kalkulation, Personal*) vertraut.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Esskulturen und die Vielfalt landestypischer Gerichte. Sie verschaffen sich einen Überblick über die Ablauforganisation in der Küche und die Personaleinsatzplanung unter Berücksichtigung rechtlicher Regelungen. Sie ermitteln Beispiele für die inhaltliche Gestaltung von Speise- und Menükarten unter Beachtung rechtlicher Grundlagen und verkaufsfördernder Aspekte.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Herstellung landestypischer Gerichte als Aktionswoche gemeinsam im Küchenteam. Dabei berücksichtigen sie die Wirtschaftlichkeit und den Personaleinsatz. Sie wählen Geräte, Maschinen und Arbeitsmittel aus, führen Einweisungen durch, veranlassen Wartungen, erkennen Störungen und leiten Gegenmaßnahmen ein.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** geeignete Speisen **aus**. Sie lösen Bestellungen aus und leiten Lieferscheine und Rechnungen adressatengerecht weiter. Sie berechnen den Wareneinsatz und kalkulieren die Verkaufspreise.

Die Schülerinnen und Schüler erstellen Speise- oder Menükarten in analoger oder digitaler Form und setzen sie als Instrument der Verkaufsförderung ein. Sie **stellen** landestypische Gerichte **her** und präsentieren diese. Sie übertragen Aufgaben auf Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen entsprechend deren Qualifikationen und Kompetenzen. Hierbei koordinieren sie die Arbeitsprozesse im Team, wenden Regeln wertschätzender Kommunikation an, erkennen Konflikte und wirken auf eine situationsgerechte Lösung hin. Sie führen eine betriebswirtschaftliche Berechnung der Aktionswoche durch.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** ihr Handeln in Bezug auf Qualität, Gästezufriedenheit und Betriebserfolg. Sie **leiten** Verbesserungsmöglichkeiten **ab**.