

Verordnung
über die Berufsausbildung
zur Fachkraft Küche
(Fachkraft-Küche-Ausbildungsverordnung – FKüAusbV)

Vom 9. März 2022

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:

Inhaltsübersicht

Abschnitt 1: Gegenstand, Dauer und Gliederung der Berufsausbildung

§ 1 Staatliche Anerkennung des Ausbildungsberufes

§ 2 Dauer der Berufsausbildung

§ 3 Begriffsbestimmungen

§ 4 Gegenstand der Berufsausbildung und Ausbildungsrahmenplan

§ 5 Struktur der Berufsausbildung, Ausbildungsberufsbild

§ 6 Ausbildungsplan

Abschnitt 2: Zwischenprüfung

§ 7 Zeitpunkt

§ 8 Inhalt

§ 9 Prüfungsbereich

Abschnitt 3: Abschlussprüfung

§ 10 Zeitpunkt

§ 11 Inhalt

§ 12 Prüfungsbereiche

§ 13 Prüfungsbereich „Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten“

§ 14 Prüfungsbereich „Produkte und Lagerhaltung“

§ 15 Prüfungsbereich „Wirtschafts- und Sozialkunde“

§ 16 Gewichtung der Prüfungsbereiche und Anforderungen für das Bestehen der Abschlussprüfung

§ 17 Mündliche Ergänzungsprüfung

Abschnitt 4: Schlussvorschriften

Abschnitt 1 Gegenstand, Dauer und Gliederung der Berufsausbildung

§ 1 Staatliche Anerkennung des Ausbildungsberufes

Der Ausbildungsberuf mit der Berufsbezeichnung der Fachkraft Küche wird nach § 4 Absatz 1 des Berufsbildungsgesetzes staatlich anerkannt.

§ 2 Dauer der Berufsausbildung

Die Berufsausbildung dauert zwei 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) genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten.

(2) Von der Organisation der Berufsausbildung, wie sie im Ausbildungsrahmenplan vorgegeben ist, darf von den Auszubildenden 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 genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sollen von den Auszubildenden so vermittelt werden, dass die Auszubildenden die berufliche Handlungsfähigkeit nach § 1 Absatz 3 des Berufsbildungsgesetzes erlangen. Die berufliche Handlungsfähigkeit schließt insbesondere selbständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren bei der Ausübung der beruflichen Aufgaben ein.

§ 5 Struktur der Berufsausbildung, 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 Speis Zubereitung 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 Salaten, Eierspeisen, einfachen Speisen und Gerichten aus pflanzlichen Nahrungsmitteln und aus Pilzen,
7. Anrichten und Garnieren von kalten Gerichten, von Süßspeisen und von Desserts,
8. Zubereitung von einfachen Suppen, Soßen und Eintöpfen,
9. Zubereitung von Sättigungsbeilagen und
10. Zubereitung von einfachen Fleisch- und Fischgerichten.

(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 für jeden Auszubildenden und für jede Auszubildende einen Ausbildungsplan zu erstellen.

Abschnitt 2: Zwischenprüfung

§ 7 Zeitpunkt

(1) Die Zwischenprüfung soll im dritten Ausbildungshalbjahr stattfinden.

(2) Den jeweiligen Zeitpunkt legt die zuständige Stelle fest.

§ 8 Inhalt

Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf

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

§ 9 Prüfungsbereich

(1) Die Zwischenprüfung findet im Prüfungsbereich „Küchentechnische Praxis“ statt.

(2) Im Prüfungsbereich „Küchentechnische Praxis“ besteht die Prüfung aus zwei Teilen.

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

1. Listen für den Waren- und den Materialbedarf zu erstellen,
2. die Arbeitsschritte zu planen und
3. den Arbeitsplatz einzurichten.

Die Aufgaben müssen praxisbezogen sein. Der Prüfling hat die Aufgaben schriftlich zu bearbeiten. Die Prüfungszeit beträgt 45 Minuten.

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

1. Salate, Eierspeisen oder einfache Gemüsegerichte zuzubereiten und anzurichten,

2. vor der Zubereitung die Arbeitsschritte zu planen,
3. den Arbeitsplatz einzurichten,
4. Arbeitstechniken und Schnitttechniken anzuwenden und
5. die Hygieneanforderungen zu beachten.

Der Prüfling hat eine Arbeitsprobe durchzuführen. Die Prüfungszeit beträgt 90 Minuten.

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

1. die Bewertung für den ersten Teil mit 20 Prozent und
2. die Bewertung für den zweiten Teil mit 80 Prozent.

Abschnitt 3: Abschlussprüfung

§ 10 Zeitpunkt

(1) Die Abschlussprüfung findet am Ende der Berufsausbildung statt.

(2) Den jeweiligen Zeitpunkt legt die zuständige Stelle fest.

§ 11 Inhalt

Die Abschlussprüfung erstreckt sich auf

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

§ 12 Prüfungsbereiche

Die Abschlussprüfung findet in den folgenden Prüfungsbereichen statt:

1. „Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten“,
2. „Produkte und Lagerhaltung“ sowie
3. „Wirtschafts- und Sozialkunde“.

§ 13 Prüfungsbereich „Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten“

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

(2) 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 anzu-
richten,
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 Um-
weltschutz, Nachhaltigkeit, Ressourcenschonung, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz zu ergrei-
fen 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 Prü-
fungszeit beträgt 60 Minuten.

(3) 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 einfachen 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.

(4) 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,
2. die Bewertung für den zweiten Teil mit 70 Prozent.

§ 14 Prüfungsbereich „Produkte und Lagerhaltung“

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

1. Waren anzunehmen und einzulagern,
2. den jeweiligen Warenbedarf für Rezepturen zu ermitteln und fachbezogene Berechnungen durchzuführen,
3. Lebensmittel zu erkennen, zu unterscheiden und ihren Verwendungsmöglichkeiten zuzuordnen,
4. Bedarfsgegenstände zu erkennen, ihren Verwendungszwecken zuzuordnen und die Ergebnisse ihrer Verwendung zu beschreiben,
5. die Produkt-, Personal- und Betriebshygiene zu beachten und
6. 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 Speisen und Gerichten“ mit 70 Prozent,
2. „Produkte und Lagerhaltung“ mit 20 Prozent sowie
3. „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 mit mindestens „ausreichend“
2. in mindestens zwei Prüfungsbereichen mit mindestens „ausreichend“ und
3. in keinem Prüfungsbereich 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 für die schriftlich zu bearbeitenden Aufgaben eine mündliche Ergänzungsprüfung beantragen.

(2) Dem Antrag ist stattzugeben,

1. wenn er für einen der folgenden Prüfungsbereiche gestellt worden ist:
 - a) „Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten“,
 - b) „Produkte und Lagerhaltung“ oder
 - c) „Wirtschafts- und Sozialkunde“,
2. wenn die schriftlich zu bearbeitenden Aufgaben des benannten Prüfungsbereichs schlechter als mit „ausreichend“ bewertet worden sind 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 der schriftlich zu bearbeitenden Aufgaben und das Ergebnis der mündlichen Ergänzungsprüfung im Verhältnis 2 : 1 zu gewichten.

Abschnitt 4 Schlussvorschriften

§ 18 Inkrafttreten, Außerkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. August 2022 in Kraft und mit Ablauf des 31. Juli 2029 außer Kraft.

Berlin, den 9. März 2022
Der Bundesminister
für Wirtschaft und Klimaschutz

In Vertretung
Sven Giegold