



## Zeitliche und sachliche Gliederung der Berufsausbildung

### Anlage zum Berufsausbildungsvertrag

<b>Ausbildungsplan</b>	<b>Koch Köchin</b>	
Der zeitliche und sachlich gegliederte Ausbildungsplan ist Bestandteil des Ausbildungsvertrages	Ausbildungsordnung 2022	
<b>Ausbildungsbetrieb</b> Firmenstempel		
_____	_____	_____
Nachname, Vorname Unterschriftsberechtigter	Ort, Datum	Unterschrift
<b>Ausbilder(in)</b>		
_____	_____	_____
Nachname, Vorname	Ort, Datum	Unterschrift
<b>Auszubildende(r)</b>		
_____	_____	_____
Nachname, Vorname	Ort, Datum	Unterschrift
<b>Ausbildungszeit</b>		
_____		_____
von		bis

Die zeitliche und sachliche Gliederung der zu vermittelnden Kenntnisse und Fertigkeiten laut Ausbildungsrahmenplan der Ausbildungsverordnung ist auf den folgenden Seiten niedergelegt.

Der zeitliche Anteil des gesetzlichen bzw. tariflichen Urlaubsanspruches, des Berufsschulunterrichtes und der Zwischen- und Abschlussprüfung des/der Auszubildende(n) ist in den einzelnen zeitlichen Richtwerten enthalten.

Änderungen des Zeitumfanges und des Zeitablaufes aus betrieblich oder schulisch bedingten Gründen oder aus Gründen in der Person des/der Auszubildende(n) bleiben vorbehalten.

Anlage (zu § 4 Absatz 1)

Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zum Koch und zur Köchin

**Abschnitt A: berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten**

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1. bis 15. Monat	16. bis 36. Monat
1	2	3	4	5
1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern (§ 5 Absatz 2 Nummer 1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) das persönliche Erscheinungsbild und Verhalten betriebsangemessen gestalten und die jeweiligen Auswirkungen begründen</li> <li>b) bei der Kommunikation des Betriebsgeschehens, insbesondere über digitale Medien, die betrieblichen und rechtlichen Vorgaben beachten</li> <li>c) Aufgaben, Befugnisse und Verantwortlichkeiten im Rahmen der Aufbau- und Ablauforganisation, insbesondere an Schnittstellen zu anderen Abteilungen, berücksichtigen</li> <li>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</li> <li>e) Ursachen von Konflikten und Kommunikationsstörungen erkennen und zu deren Lösung beitragen sowie Konfliktpotenzial erkennen und Konflikte vermeiden</li> <li>f) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen, einordnen und angemessen darauf reagieren</li> <li>g) übermittelte Gästewünsche und Gästeerwartungen entgegennehmen und darauf reagieren</li> <li>h) übermittelte Gästereaktionen, insbesondere Reklamationen, entgegennehmen, einordnen und situationsbezogen nach betrieblichen Vorgaben darauf reagieren</li> </ul>	4	
2	Annahme und Einlagerung von Waren (§ 5 Absatz 2 Nummer 2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Lagerbestände nach Quantität und Qualität kontrollieren, Differenzen zwischen Soll- und Istbeständen dokumentieren und betriebsübliche Korrekturmaßnahmen einleiten sowie bei Inventuren und Bestellungen mitwirken</li> <li>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</li> <li>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</li> <li>d) die Warenannahme, die Leergut- und Transportgutannahme sowie die Leergut- und die Transportgutrückgabe dokumentieren</li> <li>e) Ware ihren Anforderungen gemäß und unter Anwendung der betrieblichen Vorgaben werterhaltend einlagern</li> <li>f) die Arbeitsschutz-, Sicherheits- und Hygienevorschriften im Lager beachten sowie das Lager nach den betrieblichen Vorgaben prüfen und reinigen</li> </ul>	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"> <li>a) Arbeitsaufgaben erfassen</li> <li>b) Arbeitsabläufe planen</li> <li>c) Waren- oder Materialbedarf ermitteln</li> <li>d) Geräte, Maschinen und Arbeitsmittel unter Berücksichtigung ihrer Einsatzmöglichkeiten auswählen</li> <li>e) den Arbeitsplatz unter Einhaltung der hygienischen, arbeitssicherheitstechnischen und ergonomischen Anforderungen vorbereiten und einrichten</li> <li>f) Möglichkeiten für wirtschaftliches und sicheres Arbeiten, auch durch Einsatz von Maschinen, Geräten und Arbeitsmitteln, erkennen und umsetzen</li> <li>g) den Arbeitsplatz, Maschinen, Geräte und Arbeitsmittel nach den betrieblichen Vorgaben nachbereiten, reinigen und pflegen</li> <li>h) die Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten</li> </ul>	6	
4	Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche (§ 5 Absatz 2 Nummer 4)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Arbeits- und Schnitttechniken anwenden</li> <li>b) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen</li> <li>c) Garverfahren unterscheiden und anwenden, insbesondere Blanchieren, Kochen, Braten, Frittieren und Dünsten</li> <li>d) Rezepturen anwenden und umrechnen</li> <li>e) Speisen und Gerichte in verschiedenen Formen nach den betrieblichen Vorgaben anrichten</li> <li>f) berufsbezogene fremdsprachige Fachbegriffe anwenden</li> </ul>	10	

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1. bis. 15. Monat	16. bis 36. Monat
1	2	3	4	5
5	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in Service und Wirtschaftsdienst (§ 5 Absatz 2 Nummer 5)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) beim Service nach der betrieblichen Serviceform mitwirken</li> <li>b) Verkaufsfähigkeit von Produkten prüfen</li> <li>c) Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen unter Beachtung von Nachhaltigkeitsaspekten in Gast- oder Wirtschaftsräumen durchführen, prüfen und dokumentieren</li> <li>d) Geschirr- und Besteckbedarf nach den betrieblichen Vorgaben ermitteln und Geschirr und Besteck anlassbezogen verwenden</li> </ul>	4	
6	Zubereitung von einfachen Speisen und Gerichten (§ 5 Absatz 2 Nummer 6)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungsstufen auswählen und verarbeiten</li> <li>b) Eierspeisen zubereiten und anrichten, insbesondere gekochte Eier, Rührei, Spiegeleier, Omeletts und Eierpfannkuchen</li> <li>c) kalte und warme kleine Speisen und Gerichte, insbesondere Fingerfood und Snacks, mit verschiedenen Produkten nach den betrieblichen Vorgaben zubereiten, anrichten und garnieren</li> </ul>	12	
7	Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln und von Pilzen (§ 5 Absatz 2 Nummer 7)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Gemüse, Obst und Kräuter unterscheiden, vorbereiten und verarbeiten</li> <li>b) Salate aus pflanzlichen Lebensmitteln, insbesondere aus Blattsalaten, Gemüse und Obst, sowie aus Dressings und Salatmarinaden zubereiten</li> <li>c) Gemüse und Pilze als Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteile und eigenständige Gerichte zubereiten</li> <li>d) Kartoffeln zu Vorspeisen, Beilagen und Hauptbestandteilen von Gerichten sowie zu eigenständigen Gerichten zubereiten</li> <li>e) Hülsenfrüchte, Getreide- und Mahlprodukte ihren Verwendungsmöglichkeiten zuordnen und zubereiten</li> <li>f) Reis als Beilage und zu eigenständigen Gerichten zubereiten</li> <li>g) Beilagen sowie eigenständige Gerichte aus vorgefertigten Teigwaren zubereiten</li> <li>h) Gerichte aus pflanzlichen Nahrungsmitteln und Pilzen anrichten</li> <li>i) vegetarische und vegane Speisen und Gerichte zubereiten</li> </ul>	10	
8	Zubereitung von Suppen, Soßen und Eintöpfen (§ 5 Absatz 2 Nummer 8)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Brühen und Fonds aus pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln zubereiten, insbesondere aus Gemüse, Fisch, Fleisch und Knochen</li> <li>b) gebundene Suppen, Rahmsuppen, Püreesuppen und kalte Suppen zubereiten</li> <li>c) klare Suppen mit und ohne Klärvorgang zubereiten</li> <li>d) Suppeneinlagen herstellen</li> <li>e) gekochte helle und dunkle Grundsoßen und ihre Ableitungen zubereiten</li> <li>f) aufgeschlagene warme Soßen zubereiten</li> <li>g) kalte Soßen, Dips und Buttermischungen zubereiten</li> <li>h) Gemüsesoßen zubereiten</li> <li>i) Eintöpfe zubereiten und dabei insbesondere die jeweilige Garzeit der Zutaten berücksichtigen</li> </ul>	12	
9	Verarbeitung und Zubereitung von Fleisch (§ 5 Absatz 2 Nummer 9)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Fleischarten und Fleischteile auswählen, ihre Eigenschaften unterscheiden und ihren Verwendungsmöglichkeiten zuordnen</li> <li>b) ausgelöste Fleischteile aus Schlachtfleisch parieren, zuschneiden, portionieren und bearbeiten</li> <li>c) Fleischteile unter Anwendung verschiedener Garverfahren zubereiten</li> <li>d) Hausgeflügel parieren, zuschneiden und portionieren</li> <li>e) ausgelöstes Hausgeflügel zubereiten</li> <li>f) Fleischgerichte anrichten</li> <li>g) Produkthygiene anwenden</li> <li>h) Rücken, Schulter und Keule auslösen</li> <li>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</li> <li>j) Innereien und ihre Zubereitungsarten unterscheiden</li> </ul>	6	11
10	Verarbeitung und Zubereitung von Fisch (§ 5 Absatz 2 Nummer 10)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Fischarten und Frischemerkmale unterscheiden</li> <li>b) Fisch durch Schuppen und Säubern vorbereiten</li> <li>c) filetierten, vorportionierten und ganzen Fisch zu einfachen Fischgerichten verarbeiten</li> <li>d) Fischgerichte anrichten</li> <li>e) Produkthygiene anwenden</li> <li>f) Fisch filetieren und portionieren</li> <li>g) Fisch zu Vorspeisen und Hauptgerichten verarbeiten und dabei unterschiedliche Garverfahren anwenden</li> <li>h) Schalen- und Krustentiere und ihre Zubereitung erläutern</li> </ul>	4	4

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1. bis 15. Monat	16. bis 36. Monat
1	2	3	4	5
11	Herstellung und Verarbeitung von Teigen und Massen (§ 5 Absatz 2 Nummer 11)	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 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	2	8
13	Planung und Umsetzung des nachhaltigen Einsatzes von Geräten, Maschinen, Arbeitsmitteln, Lebensmitteln und Ressourcen (§ 5 Absatz 2 Nummer 13)	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 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)	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

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1. bis 15. Monat	16. bis 36. Monat
1	2	3	4	5
16	Sicherstellung von Warenflüssen sowie Kalkulation von Kosten und Preisen (§ 5 Absatz 2 Nummer 16)	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>b) Qualitätsunterschiede bei Lebensmitteln beurteilen</li> <li>c) unterschiedliche Alternativen für die Verwendung von Lebensmitteln entwickeln und die Lebensmittel einer nachhaltigen Verarbeitung zuführen</li> <li>d) Saisonzeiten und regionale Besonderheiten bei der Warenwirtschaft berücksichtigen</li> <li>e) Lager organisieren und geeignete Lagerbedingungen zu Werterhalt und Wertsteigerung der Waren erläutern</li> <li>f) Verkaufspreise für Speisen, Gerichte und Getränke nach dem betrieblichen Kalkulationsschema ermitteln</li> <li>g) die Kosten und Erträge erbrachter Dienstleistungen, insbesondere der Veranstaltungen im Haus und außer Haus, errechnen</li> <li>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</li> </ul>		8
17	Küchentechnische Verwaltungsprozesse (§ 5 Absatz 2 Nummer 17)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Warenflüsse dokumentieren, insbesondere Rechnungen und Lieferscheine analog oder digital ablegen, sowie Bestellungen auslösen und Verbrauchslisten führen</li> <li>b) rechtlich erforderliche und betriebsspezifische Dokumentation durchführen, insbesondere zu den Hygieneanforderungen, zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz</li> <li>c) Ablaufplanungen analog oder digital dokumentieren</li> </ul>		4
18	Beratung von Gästen sowie Verkauf von Produkten und Dienstleistungen (§ 5 Absatz 2 Nummer 18)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Auftreten und Rolle gegenüber den Gästen reflektieren und gastorientiert gestalten</li> <li>b) beim Service mitwirken</li> <li>c) Gäste über das betriebliche Angebot von Dienstleistungen und Produkten, insbesondere in Bezug auf Speisen und Gerichte, informieren</li> <li>d) bei der Gästeinformation mit den angrenzenden Zuständigkeitsbereichen kooperieren</li> <li>e) einfache Auskünfte in einer Fremdsprache erteilen</li> <li>f) Gäste unter Berücksichtigung ihrer Wünsche und Bedürfnisse, insbesondere bei Allergien und Unverträglichkeiten sowie bei besonderen Ernährungsformen, beraten</li> </ul>		8
19	Anleitung und Führung von Mitarbeitenden (§ 5 Absatz 2 Nummer 19)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) sich auf unterschiedliche Persönlichkeiten im Team einstellen und konstruktiv Feedback geben</li> <li>b) Mitarbeitende aufgabenbezogen und teamorientiert anleiten und motivieren</li> <li>c) Mitarbeitenden Anerkennung und Wertschätzung vermitteln</li> <li>d) Dienstpläne erstellen</li> <li>e) bei der Planung, Durchführung und Nachbereitung von Mitarbeitergesprächen mitwirken</li> <li>f) an Maßnahmen der Personalentwicklung mitwirken</li> <li>g) Einweisungen und Unterweisungen im Umgang mit Maschinen, Geräten und Betriebsmitteln durchführen</li> <li>h) den Bedarf an vorgeschriebenen Schulungen und Belehrungen zu Infektionsschutz und Arbeitssicherheit erkennen und Maßnahmen einleiten</li> </ul>		8

**Abschnitt B: berufsprofilgebende 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"> <li>a) den Aufbau und die grundlegenden Arbeits- und Geschäftsprozesse des Ausbildungsbetriebes erläutern</li> <li>b) Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag sowie Dauer und Beendigung des Ausbildungsverhältnisses erläutern und Aufgaben der im System der dualen Berufsausbildung Beteiligten beschreiben</li> <li>c) die Bedeutung, die Funktion und die Inhalte der Ausbildungsordnung und des betrieblichen Ausbildungsplans erläutern sowie zu deren Umsetzung beitragen</li> <li>d) die für den Ausbildungsbetrieb geltenden arbeits-, sozial-, tarif- und mitbestimmungsrechtlichen Vorschriften erläutern</li> <li>e) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des Ausbildungsbetriebes erläutern</li> <li>f) Beziehungen des Ausbildungsbetriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen und Gewerkschaften erläutern</li> <li>g) Positionen der eigenen Entgeltabrechnung erläutern</li> <li>h) wesentliche Inhalte von Arbeitsverträgen erläutern</li> <li>i) Möglichkeiten des beruflichen Aufstiegs und der beruflichen Weiterentwicklung erläutern</li> </ul>	während der gesamten Ausbildung
2	Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit (§ 5 Absatz 3 Nummer 2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Rechte und Pflichten aus den berufsbezogenen Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften kennen und diese Vorschriften anwenden</li> <li>b) Gefährdungen von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz und auf dem Arbeitsweg prüfen und beurteilen</li> <li>c) sicheres und gesundheitsgerechtes Arbeiten erläutern</li> <li>d) technische und organisatorische Maßnahmen zur Vermeidung von Gefährdungen sowie von psychischen und physischen Belastungen für sich und andere, auch präventiv, ergreifen</li> <li>e) ergonomische Arbeitsweisen beachten und anwenden</li> <li>f) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben und erste Maßnahmen bei Unfällen einleiten</li> <li>g) betriebsbezogene Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden, Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und erste Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen</li> </ul>	
3	Umweltschutz und Nachhaltigkeit (§ 5 Absatz 3 Nummer 3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Möglichkeiten zur Vermeidung betriebsbedingter Belastungen für Umwelt und Gesellschaft im eigenen Aufgabenbereich erkennen und zu deren Weiterentwicklung beitragen</li> <li>b) bei Arbeitsprozessen und im Hinblick auf Produkte, Waren oder Dienstleistungen Materialien und Energie unter wirtschaftlichen, umweltverträglichen und sozialen Gesichtspunkten der Nachhaltigkeit nutzen</li> <li>c) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes einhalten</li> <li>d) Abfälle vermeiden sowie Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Wiederverwertung oder Entsorgung zuführen</li> <li>e) Vorschläge für nachhaltiges Handeln für den eigenen Arbeitsbereich entwickeln</li> <li>f) unter Einhaltung betrieblicher Regelungen im Sinne einer ökonomischen, ökologischen und sozial nachhaltigen Entwicklung zusammenarbeiten und adressatengerecht kommunizieren</li> </ul>	
4	Digitalisierte Arbeitswelt (§ 5 Absatz 3 Nummer 4)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) mit eigenen und betriebsbezogenen Daten sowie mit Daten Dritter umgehen und dabei die Vorschriften zum Datenschutz und zur Datensicherheit einhalten</li> <li>b) Risiken bei der Nutzung von digitalen Medien und informationstechnischen Systemen einschätzen und bei deren Nutzung betriebliche Regelungen einhalten</li> <li>c) ressourcenschonend, adressatengerecht und effizient kommunizieren sowie Kommunikationsergebnisse dokumentieren</li> <li>d) Störungen in Kommunikationsprozessen erkennen und zu ihrer Lösung beitragen</li> <li>e) Informationen in digitalen Netzen recherchieren und aus digitalen Netzen beschaffen sowie Informationen, auch fremde, prüfen, bewerten und auswählen</li> <li>f) Lern- und Arbeitstechniken sowie Methoden des selbstgesteuerten Lernens anwenden, digitale Lernmedien nutzen und Erfordernisse des lebensbegleitenden Lernens erkennen und ableiten</li> <li>g) Aufgaben zusammen mit Beteiligten, einschließlich der Beteiligten anderer Arbeits- und Geschäftsbereiche, auch unter Nutzung digitaler Medien, planen, bearbeiten und gestalten</li> <li>h) Wertschätzung anderer unter Berücksichtigung gesellschaftlicher Vielfalt praktizieren</li> </ul>	

			1. bis 15. Monat	16. bis 36. Monat
5	Durchführung von Hygienemaßnahmen (§ 5 Absatz 3 Nummer 5)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) die Grundsätze und die Vorschriften zur Personal-, Betriebs- und Produkthygiene sowie zum Arbeits- und Gesundheitsschutz anwenden</li> <li>b) die rechtlichen Hygienevorschriften und das betriebliche Hygienekonzept, insbesondere das HACCP-Konzept, umsetzen</li> <li>c) Schädlingsbefall erkennen und Maßnahmen einleiten</li> <li>d) Desinfektions- und Reinigungsmittel lagern, unter Berücksichtigung der ökologischen Auswirkungen auswählen und ökonomisch einsetzen</li> <li>e) die Meldepflichten nach dem Infektionsschutzrecht beachten und die Beschäftigungsverbote einhalten</li> </ul>	4	

**Anlage 2**  
(zu § 18 Absatz 2)

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"> <li>a) vegetarische und vegane Zutaten und Produkte hinsichtlich ihrer Verwendung einordnen, insbesondere Getreide, Vollkornprodukte, Sojaprodukte, Algen, Hülsenfrüchte, Nüsse sowie Würz- und Süßungsmittel</li> <li>b) Möglichkeiten für Alternativprodukte aufzeigen, insbesondere Alternativen für Fleisch sowie für Eier, Milch und Käse</li> <li>c) traditionelle und moderne vegetarische und vegane Speisen und Menüs, insbesondere unter Berücksichtigung des Nährstoffgehalts, zusammenstellen und zubereiten</li> <li>d) pflanzliche Zutaten vitamin- und geschmacksschonend einlagern, haltbar machen und garen</li> <li>e) vegetarische und vegane Produkte und Alternativprodukte beschaffen</li> <li>f) beim Einkauf und bei der Lieferantenauswahl insbesondere Nachhaltigkeit, Saisonalität und Regionalität berücksichtigen und Besonderheiten von Zertifikaten und Gütesiegeln kennen</li> <li>g) Gäste zum vegetarischen und veganen Angebot beraten und dabei die individuelle Ernährungsweise der Gäste berücksichtigen</li> </ul>	8