



## Koch / Köchin

- 3-jähriger Ausbildungsberuf
- Gestreckte Abschlussprüfung 1 und 2
- Zusatzqualifikation für vegetarische und vegane Küche möglich
- Rückfalloption auf 2-jährigen Abschluss Fachkraft Küche

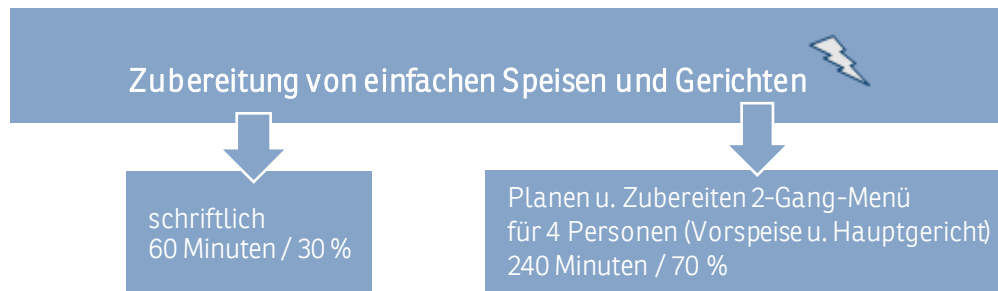
### Gestreckte AP Teil 1

Wann: Im 4. Ausbildungshalbjahr

Gewichtung: 25% für Gesamtergebnis

Was: Inhalte der ersten 18 Monate

Rückfalloption: mindestens 50 Punkte



#### Warenkorb:

Bekanntgabe 14 Tage vor Prüfungstag

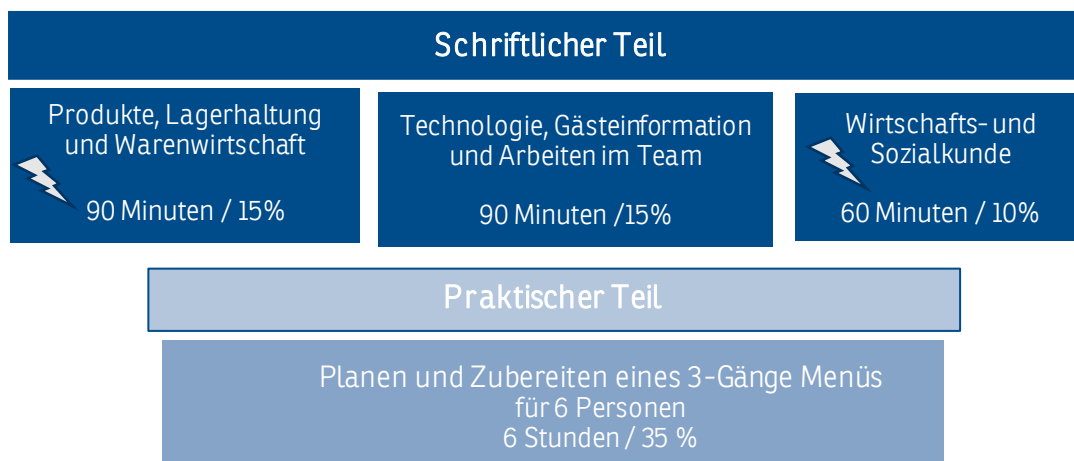
ein Warenkorb mit Liste 1 mit Pflichtbestandteilen und Liste 2 mit Wahlbestandteilen

Arbeitsablaufplan kann erstellt werden, wird nicht bewertet

### Gestreckte AP Teil 2

Wann: am Ende der Ausbildung

Gewichtung: 75% für Gesamtergebnis



#### Warenkorb:

Bekanntgabe 14 Tage vor Prüfungstag von je **zwei** Warenkörben (inklusive Liste 1 und 2)

Prüfungsausschuss wählt einen Warenkorb am Prüfungstag aus

Arbeitsablaufplan muss erstellt werden, wird ebenfalls bewertet



Für Rückfalloption auf FK Küche mindestens 50 Punkte



<b>1. bis 18. Ausbildungsmonat (Inhalte werden nach GAP1 vermittelt)</b>		<b>Wochen</b>
1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern	4
2	Annahme und Einlagerung von Waren	4
3	Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisenzubereitung sowie Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln	6
4	Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche	10
5	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service und Wirtschaftsdienst	4
6	Zubereitung von einfachen Speisen und Gerichten	12
7	<i>Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln und von Pilzen</i>	15
8	Zubereiten von einfachen Suppen, Soßen und Eintöpfen	12
9	<i>Verarbeitung und Zubereitung von Fleisch</i>	17
10	<i>Verarbeitung und Zubereitung von Fisch</i>	8

<b>19. bis 36. Ausbildungsmonat (Inhalte werden zum Teil vor GAP1 vermittelt)</b>		<b>Wochen</b>
11	Herstellung und Verarbeitung von Teigen und Massen	6
12	Herstellung von Süßspeisen und Desserts	2+4
13	Planung und Umsetzung des nachhaltigen Einsatzes von Geräten, Maschinen, Arbeitsmitteln, Lebensmitteln und Ressourcen	6
14	Anwendung der speziellen Hygienevorschriften in der Küche	6
15	Zusammenstellung und Kennzeichnung von Speisen und Gerichten	4
16	Sicherstellung von Warenflüssen sowie Kalkulation von Kosten und Preisen	8
17	Küchentechnische Verwaltungsprozesse	4
18	Beratung von Gästen sowie Verkauf von Produkten und Dienstleistungen	8
19	Anleitung und Führung von Mitarbeitenden	8

## Zusatzqualifikation Vertiefung für vegetarische und vegane Küche

### 8 Wochen - rein betrieblich

Die Zusatzqualifikation kann während der dreijährigen Ausbildung innerhalb von 8 Wochen im Ausbildungsbetrieb vermittelt werden

### Prüfung Zusatzqualifikation vegetarische und vegane Küche

- **Antrag des oder der Auszubildenden** (glaubhaft nachweisen, dass ihm oder ihr die erforderlichen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten vermittelt worden sind)
- **Prüfung ist gesondert**, aber findet im zeitlichen Zusammenhang mit GAP Teil 2 statt
- Die Prüfungszeit: **90 Minuten, schriftlich**
- Die Prüfung der Zusatzqualifikation ist bestanden: mindestens „ausreichend“