



**IHK** für Oberfranken  
Bayreuth

## **Sachliche und zeitliche Gliederung der Berufsausbildung**

### **Anlage zum Berufsausbildungsvertrag**

Ausbildungsbetrieb: .....

Verantwortliche/r  
Ausbilder/-in: .....

Auszubildende/r: .....

Ausbildungsberuf: **Koch / Köchin**

In den folgenden Seiten ist die sachliche und zeitliche Gliederung der zu vermittelnden Fertigkeiten und Kenntnisse laut Ausbildungsrahmenplan der in der Fassung vom **9. März 2022** niedergelegt.

Der zeitliche Anteil des gesetzlichen bzw. tariflichen Urlaubsanspruches, des Berufsschulunterrichtes und der gestreckten Abschlussprüfung des/der Auszubildenden ist in dem Ausbildungszeitraum enthalten.

Änderungen des Zeitumfanges und des Zeitablaufes aus betrieblich oder schulisch bedingten Gründen oder aus Gründen in der Person des/der Auszubildenden bleiben vorbehalten.

Weicht aufgrund der vertraglichen Vereinbarung die Ausbildungszeit von der in der Ausbildungsordnung vorgegebenen Ausbildungsdauer ab, werden die in diesem Plan aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse in sinngemäßer Anwendung des zeitlichen Gliederungsplanes vermittelt.

Auszubildende/r: .....  
Unterschrift

Gesetzliche/r Vertreter/-in  
des/der Auszubildenden: .....  
Unterschrift

.....  
Datum

.....  
Firmenstempel/Unterschrift

## Abschnitt A: berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Lfd. Nr.	Berufsbildpositionen	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im		Position vermittelt
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat	
1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern (§ 5 Abs. 2 Nummer 1)	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		<input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>
2	Annahme und Einlagerung von Waren (§ 5 Abs. 2 Nummer 2)	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 Lieferschein zu Bestellung zuordnen und Ware anhand des Bestell- und des Liefer Scheins auf Gewicht, Quantität, Qualität und sichtbare Mängel prüfen sowie bei Abweichungen die betriebsüblichen Maßnahmen einleiten  c) Ware unter Einhaltung der hygienischen und der rechtlichen Regelungen sowie der betrieblichen Vorgaben prüfen, insbesondere auf die Einhaltung der Kühltette 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 u. unter Anwendung der betriebl. Vorgaben werterhaltend einlagern  f) die Arbeitsschutz-, Sicherheits- und Hygienevorschriften im Lager beachten sowie das Lager nach den betrieblichen Vorgaben prüfen und reinigen	4		<input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>

Lfd. Nr.	Berufsbildpositionen	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im		Position vermittelt
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat	
3	Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisenzubereitung sowie Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln (§ 5 Abs. 2 Nummer 3)	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		<input type="checkbox"/>           
4	Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche (§ 5 Abs. 2 Nummer 4)	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		<input type="checkbox"/>       
5	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in Service und Wirtschaftsdienst (§ 5 Abs. 2 Nummer 5)	a) beim Service nach der betrieblichen Serviceform mitwirken b) Verkaufsfähigkeit von Produkten prüfen c) Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahme 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		<input type="checkbox"/>    
6	Zubereitung von einfachen Speisen und Gerichten (§ 5 Abs. 2 Nummer 6)	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		<input type="checkbox"/>   

Lfd. Nr.	Berufsbildpositionen	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im		Position vermittelt
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat	
7	Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln und von Pilzen (§ 5 Abs. 2 Nummer 7)	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		<input type="checkbox"/>          
		i) vegetarische und vegane Speisen und Gerichte zubereiten		5	<input type="checkbox"/>
8	Zubereitung von Suppen, Soßen und Eintöpfen (§ 5 Abs. 2 Nummer 8)	a) Brühen und Fonds aus pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln zubereiten, insbesondere aus Gemüse, Fisch, Fleisch und Knochen 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		<input type="checkbox"/>          
9	Verarbeitung und Zubereitung von Fleisch (§ 5 Abs. 2 Nummer 9)	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	6		<input type="checkbox"/>      

Lfd. Nr.	Berufsbildpositionen	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im		Position vermittelt
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat	
		g) Produkthygiene anwenden			<input type="checkbox"/>
		h) Rücken, Schulter und Keule auslösen			<input type="checkbox"/>
		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		11	<input type="checkbox"/>
		j) Innereien und ihre Zubereitungsarten unterscheiden			<input type="checkbox"/>
10	Verarbeitung und Zubereitung von Fisch (§ 5 Abs. 2 Nummer 10)	a) Fischarten und Frischemerkmale unterscheiden			<input type="checkbox"/>
		b) Fisch durch Schuppen und Säubern vorbereiten			<input type="checkbox"/>
		c) filetierten, vorportionierten und ganzen Fisch zu einfachen Fischgerichten verarbeiten	4		<input type="checkbox"/>
		d) Fischgerichte anrichten			<input type="checkbox"/>
		e) Produkthygiene anwenden			<input type="checkbox"/>
		f) Fisch filetieren und portionieren			<input type="checkbox"/>
		g) Fisch zu Vorspeisen und Hauptgerichten verarbeiten und dabei unterschiedliche Garverfahren anwenden		4	<input type="checkbox"/>
		h) Schalen- und Krustentiere und ihre Zubereitung erläutern			<input type="checkbox"/>
11	Herstellung und Verarbeitung von Teigen und Massen (§ 5 Abs. 2 Nummer 11)	a) Mürbeteig, Hefeteig und Backteig herstellen und verarbeiten			<input type="checkbox"/>
		b) Nudelteig herstellen und zu Teigwaren verarbeiten			<input type="checkbox"/>
		c) Strudelteig und Blätterteig verarbeiten		6	<input type="checkbox"/>
		d) Herstellung und Verarbeitung von Massen erläutern			<input type="checkbox"/>
12	Herstellung von Süßspeisen und Desserts (§ 5 Abs. 2 Nummer 12)	a) Süßspeisen, Desserts und Eis nach den betrieblichen Vorgaben anrichten und garnieren	2		<input type="checkbox"/>
		b) Cremespeisen unter Verwendung von verschiedenen Bindemitteln zubereiten			<input type="checkbox"/>
		c) süße Eierspeisen zubereiten			<input type="checkbox"/>
		d) Obst und Früchte zu Desserts verarbeiten		8	<input type="checkbox"/>
		e) Gefrorenes oder Halbgefrorenes zubereiten			<input type="checkbox"/>
		f) Produkthygiene anwenden			<input type="checkbox"/>
13	Planung und Umsetzung des nachhaltigen Einsatzes von Geräten, Maschinen, Arbeitsmitteln, Lebensmitteln und Ressourcen (§ 5 Abs. 2 Nummer 13)	a) Energieverbrauch von Maschinen und Geräten sowie Wasserverbrauch bei Arbeitsvorgängen ermitteln			<input type="checkbox"/>
		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			<input type="checkbox"/>
		c) Geräte, Maschinen, Arbeitsmittel und Verbrauchsgüter auftragsbezogen und unter ökonomischen, ökologischen und ergonomischen Gesichtspunkten		6	<input type="checkbox"/>









Lfd. Nr.	Berufsbildpositionen	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im		Position vermittelt
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat	
		i) Möglichkeiten des beruflichen Aufstiegs und der beruflichen Weiterentwicklung erläutern	<b>Während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln.</b>		<input type="checkbox"/>
2	Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit (§ 5 Abs. 3 Nummer 2)	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			<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
3	Umweltschutz und Nachhaltigkeit (§ 5 Abs. 3 Nummer 3)	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			<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
4	Digitalisierte Arbeitswelt (§ 5 Abs. 3 Nummer 4)	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			<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Lfd. Nr.	Berufsbildpositionen	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im		Position vermittelt
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat	
		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	<b>Während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln.</b>		<input type="checkbox"/>           <input type="checkbox"/>
5	Durchführung von Hygienemaßnahmen (§ 5 Abs. 3 Nummer 5)	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	<b>4</b>		<input type="checkbox"/>      <input type="checkbox"/>

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

[illegible]