

Geschäftsbereich Bildung

Besondere Rechtsvorschrift

der Industrie- und Handelskammer Dresden

zur Ausbildungsregelung für die Berufsausbildung gemäß §§ 9 und 66 Berufsbildungsgesetz
(BBiG)

zum

Fachpraktiker Küche/ zur Fachpraktikerin Küche

vom 16.12.2013

Erschienen in der Beilage der *ihk.wirtschaft* 03/2014

Ausbildungsregelung für die Berufsausbildung gemäß §§ 9 und 66 Berufsbildungsgesetz (BBiG) zum Fachpraktiker/zur Fachpraktikerin Küche

Die Industrie- und Handelskammer Dresden erlässt aufgrund des Beschlusses des Berufsbildungsausschusses vom 23. Juni 2014 als zuständige Stelle nach § 9 und § 66 Abs. 1 in Verbindung mit § 79 Abs. 4 Berufsbildungsgesetz (BBiG) vom 23. März 2005 (BGBl. I, S. 931), zuletzt geändert durch Artikel 22 des Gesetzes vom 25. Juli 2013 (BGBl. I, S. 2749), folgende Ausbildungsregelung für die Berufsausbildung behinderter Menschen.

§ 1 Ausbildungsberuf

Die Berufsausbildung zum **Fachpraktiker Küche**/zur **Fachpraktikerin Küche** erfolgt nach dieser Ausbildungsregelung.

§ 2 Personenkreis

Diese Ausbildungsregelung regelt die Berufsausbildung gemäß § 66 BBiG für Personen im Sinne des § 2 SGB IX.

§ 3 Dauer der Berufsausbildung

Die Ausbildung dauert 3 Jahre.

§ 4 Ausbildungsstätten

Die Ausbildung findet in ausbildungsrechtlich geeigneten Ausbildungsbetrieben und außerbetrieblichen Ausbildungseinrichtungen statt.

§ 5 Eignung der Ausbildungsstätte

(1) Behinderte Menschen dürfen nach dieser Ausbildungsregelung nur in dafür geeigneten Ausbildungsbetrieben und Ausbildungseinrichtungen ausgebildet werden.

(2) Neben den in § 27 BBiG festgelegten Anforderungen muss die Ausbildungsstätte hinsichtlich der Räume, Ausstattung und Einrichtung den besonderen Erfordernissen der Ausbildung von behinderten Menschen gerecht werden.

(3) Es müssen ausreichend Ausbilder/Ausbilderinnen zur Verfügung stehen. Die Anzahl der Ausbilder/Ausbilderinnen muss in einem angemessenen Verhältnis zur Anzahl der Auszubildenden stehen.

§ 6 Eignung der Ausbilder/Ausbilderinnen

(1) Ausbilder/ Ausbilderinnen die im Rahmen einer Ausbildung nach § 66 BBiG erstmals tätig werden, müssen neben der persönlichen, berufsspezifisch fachlichen und berufspädagogischen Eignung (nach AEVO o. a.) eine mehrjährige Erfahrung in der Ausbildung sowie zusätzlich eine rehabilitationspädagogische Zusatzqualifikation nachweisen.

(2) Die Anforderungen an Ausbilder/Ausbilderinnen gemäß Absatz 1 gelten auch als erfüllt, wenn die rehabilitationspädagogischen Zusatzqualifikationen auf andere Weise glaubhaft gemacht werden können.

§ 7 Struktur der Berufsausbildung

(1) Findet die Ausbildung in einer außerbetrieblichen Ausbildungseinrichtung statt, sollen mindestens 12 Wochen pro Ausbildungsjahr außerhalb dieser Ausbildungseinrichtung in einem geeigneten Ausbildungsbetrieb (betriebliche Ausbildungsphase) durchgeführt werden.

(2) Von der Dauer der betrieblichen Ausbildung nach Absatz 1 kann nur in besonders begründeten Einzelfällen abgewichen werden, wenn die jeweilige Behinderung oder betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern; eine Verkürzung der Dauer durch die Teilnahme an einer überbetrieblichen Ausbildungsmaßnahme erfolgt nicht.

§ 8 Ausbildungsrahmenplan, Ausbildungsberufsbild

(1) Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die im Ausbildungsrahmenplan (Anlage) aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit). Eine von dem Ausbildungsrahmenplan abweichende Organisation der Ausbildung ist insbesondere zulässig, soweit die jeweilige Behinderung der Auszubildenden oder betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.

(2) Gegenstand der Ausbildung zum Fachpraktiker Küche/zur Fachpraktikerin Küche sind mindestens die folgenden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten:

1. Berufsbildung, Arbeitsrecht, Tarifrecht
2. Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
3. Sicherheits- und Gesundheitsschutz
4. Umweltschutz
5. Umgang mit Gästen
6. Arbeitsplanung Einsatz von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern,
7. Hygiene,
8. Warenwirtschaft,
9. Anwenden einfacher arbeits- und küchentechnischer Verfahren,
10. Verarbeiten von pflanzlichen Nahrungsmitteln,
11. Vor- und Zubereitungsarbeiten in der kalten Küche,
12. Herstellen von Grundsuppen und Grundsoßen,
13. Verarbeiten von Fleisch, Geflügel und Fisch,
14. Zubereiten einfacher Speisen aus Molkereiprodukten und Eiern,
15. Herstellen und Anrichten von einfachen Frucht- und Süßspeisen,
16. Verarbeiten und Anrichten von Halbfertig- und Fertigprodukten.

§ 9 Zielsetzung und Durchführung der Berufsausbildung

(1) Die in dieser Ausbildungsregelung genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit) sollen so vermittelt werden, dass die Auszubildenden zur Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit im Sinne von § 1 Absatz 3 des Berufsbildungsgesetzes befähigt werden, die selbstständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren (berufliche Handlungskompetenz) einschließt. Diese Befähigung ist auch in den Prüfungen nach den §§ 10 und 11 nachzuweisen.

(2) Die Auszubildenden haben unter Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplanes für die Auszubildenden einen individuellen Ausbildungsplan zu erstellen.

(3) Die Auszubildenden haben einen schriftlichen Ausbildungsnachweis zu führen. Ihnen ist Gelegenheit zu geben, den schriftlichen Ausbildungsnachweis während der Ausbildungszeit zu führen. Die Auszubildenden haben den schriftlichen Ausbildungsnachweis regelmäßig durchzusehen und abzuzeichnen. Der Auszubildende/die Auszubildende kann nach Maßgabe von Art oder Schwere/Art und Schwere seiner/ihrer Behinderung von der Pflicht zur Führung eines schriftlichen Ausbildungsnachweises entbunden werden.

§ 10 Zwischenprüfung

(1) Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll frühestens nach 18 Monaten und spätestens vor dem Ende des 2. Ausbildungsjahres stattfinden.

(2) Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage zu § 8 für das erste Ausbildungsjahr aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie auf den im Berufsschulunterricht zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

(3) In höchstens 180 Minuten soll der Prüfling eine Arbeitsprobe durchführen. Dabei soll er zeigen, dass er unter den Gesichtspunkten der Hygiene, des Umweltschutzes und der Wirtschaftlichkeit Arbeiten, planen und durchführen kann. Hierfür kommen insbesondere in Betracht:

1. Planen von Arbeitsschritten,
2. Anwenden von Arbeitstechniken und
3. Präsentieren von Produkten

§ 11 Abschlussprüfung

(1) Durch die Abschlussprüfung ist festzustellen, ob der Prüfling die berufliche Handlungsfähigkeit erworben hat. In der Abschlussprüfung soll der Prüfling nachweisen, dass er die dafür erforderlichen beruflichen Fertigkeiten beherrscht, die notwendigen beruflichen Kenntnisse und Fähigkeiten besitzt und mit dem im Berufsschulunterricht zu vermittelnden, für die Berufsausbildung wesentlichen Lehrstoff vertraut ist. Die Ausbildungsregelung ist zugrunde zu legen.

(2) Die Prüfung ist praktisch und schriftlich durchzuführen.

(3) In der praktischen Prüfung soll der Prüfling in insgesamt höchstens sechs Stunden zwei Arbeitsproben durchführen, in denen jeweils ein Gericht für fünf Personen zuzubereiten und zu präsentieren ist und hierüber ein auftragsbezogenes Fachgespräch von höchstens zehn Minuten führen. Dabei kann aus den nachfolgenden Bereichen ausgewählt werden:

1. Suppen,
2. einfache Gerichte aus Fleisch, Geflügel oder Fisch,
3. einfache Eiergerichte,
4. einfache Frucht- oder Süßspeisen,
5. fleischlose Gerichte,
6. Gemüse und Sättigungsbeilagen,
7. kalte Platten.

Die Bereiche werden vom Prüfungsausschuss benannt. Bei der Durchführung der Arbeitsproben soll der Prüfling zeigen, dass er Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich und umweltbewusst einsetzen sowie Sicherheit, Gesundheitsschutz und Hygiene bei der Arbeit berücksichtigen kann.

In den vom Prüfling durchzuführenden Arbeitsproben muss die Herstellung eines Hauptgerichtes enthalten sein.

Dem Prüfling kann für die Arbeitsproben ein Warenkorb vorgegeben werden. Der Warenkorb besteht aus Pflicht- und Wahlkomponenten; diese werden vom Prüfungsausschuss benannt. Der Prüfling hat aus den Wahlkomponenten eine Auswahl zu treffen.

Wird ein Warenkorb zur Verfügung gestellt, so ist dieser dem Prüfling vier Wochen vor der praktischen Prüfung bekannt zu geben. Der Prüfling hat dem Prüfungsausschuss das Gericht für jede Arbeitsprobe spätestens eine Woche vor der Prüfung schriftlich zu benennen.

(4) Die schriftliche Prüfung soll in den Prüfungsbereichen Technologie, Fachrechnen und Wirtschafts- und Sozialkunde durchgeführt werden. Es kommen Fragen und Aufgaben, die sich auf praxisbezogene Fälle beziehen sollen, insbesondere aus folgenden Gebieten in Betracht:

1. Prüfungsbereich Technologie:
 - 1.2 Arbeitsplanung und Arbeitstechniken,
 - 1.3 Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten von Lebensmitteln und Hilfsstoffen,
 - 1.4 Lagermöglichkeiten und Lagerungsarten,
 - 1.5 Vor- und Zubereitung von Lebensmitteln,
 - 1.6 Einsatz von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern,
 - 1.7 Hygiene und Umweltschutz;.
2. Prüfungsbereich Fachrechnen:
Grundrechenarten im Zusammenhang mit Bedarfsermittlung, Materialanforderung und Lagerhaltung;
3. Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde:
allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs- und Arbeitswelt

(5) Für die schriftliche Prüfung ist von folgenden zeitlichen Höchstwerten auszugehen:

- | | |
|--|------------|
| 1. Prüfungsbereich Technologie: | 60 Minuten |
| 2. Prüfungsbereich Fachrechnen: | 90 Minuten |
| 3. Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde: | 45 Minuten |

§ 12 Gewichtungsregelung

Innerhalb des schriftlichen Teils der Prüfung haben die Prüfungsbereiche folgendes Gewicht:

- | | |
|--|------------|
| - Prüfungsbereich Technologie | 60 Prozent |
| - Prüfungsbereich Fachrechnen | 20 Prozent |
| - Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde | 20 Prozent |

§ 13 Bestehensregelung

(1) Die Prüfung ist bestanden, wenn jeweils im praktischen und schriftlichen Teil der Prüfung mindestens ausreichende Leistungen erbracht sind. Werden die Prüfungsleistungen in einem Prüfungsbereich des schriftlichen Teils der Prüfung mit „ungenügend“ bewertet, so ist die Prüfung nicht bestanden.

(2) Auf Antrag des Prüflings ist die Prüfung in einem der mit schlechter als „ausreichend“ bewerteten Prüfungsbereiche des schriftlichen Teils der Prüfung durch eine mündliche Prüfung von etwa 15 Minuten zu ergänzen, wenn dies für das Bestehen der Prüfung den Ausschlag geben kann. Bei der Ermittlung des Ergebnisses für diesen Prüfungsbereich sind das bisherige Ergebnis und das Ergebnis der mündlichen Ergänzungsprüfung im Verhältnis von 2 : 1 zu gewichten.

§ 14 Übergang

Ein Übergang von einer Berufsausbildung nach dieser Ausbildungsregelung in eine entsprechende Ausbildung nach § 4 BBiG ist von dem/der Auszubildenden und dem/der Ausbildenden kontinuierlich zu prüfen.

§ 15 Bestehende Berufsausbildungsverhältnisse

Berufsausbildungsverhältnisse, die bei Inkrafttreten dieser Ausbildungsregelung bestehen, können unter Anrechnung der bisher zurückgelegten Ausbildungszeit nach den Vorschriften dieser Regelung fortgesetzt werden, wenn die Vertragsparteien dies vereinbaren. Andernfalls können bestehende Verträge nach der alten Vorschrift beendet werden.

§ 16 Prüfungsverfahren

Für die Zulassung zur Abschlussprüfung und das Prüfungsverfahren gilt die Prüfungsordnung für die Durchführung von Abschluss- und Umschulungsprüfungen der Industrie- und Handelskammer Dresden entsprechend.

§ 17 Abkürzung und Verlängerung der Ausbildungszeit

Soweit die Dauer der Ausbildung abweichend von dieser Ausbildungsregelung verkürzt oder verlängert werden soll, ist § 8 Absatz 1 und 2 BBiG entsprechend anzuwenden.

§ 18 Inkrafttreten

Diese besondere Rechtsvorschrift tritt nach ihrer Verkündung in der Zeitschrift „ihk.wirtschaft“ als Veröffentlichungsorgan der Industrie- und Handelskammer Dresden in Kraft. Die besondere Rechtsvorschrift „Beikoch/Beiköchin“ vom 19. März 2007 der Industrie- und Handelskammer Dresden wird damit außer Kraft gesetzt.

Ausgefertigt: Dresden, 3. Februar 2014

Dr. Günter Brunsch
Präsident

Dr. Detlef Hamann
Hauptgeschäftsführer