

Sachliche und zeitliche Gliederung der Berufsausbildung

Anlage zum Berufsausbildungsvertrag

Ausbildungsbetrieb:

Verantwortlicher

Ausbilder:

Auszubildender:

Ausbildungsberuf: **Fachpraktiker Küche /
Fachpraktikerin Küche**

Die sachliche und zeitliche Gliederung der zu vermittelnden Kenntnisse und Fertigkeiten laut Ausbildungsrahmenlehrplan der Ausbildungsregelung ist in folgenden Seiten niedergelegt.

Der zeitliche Anteil des gesetzlichen bzw. tariflichen Urlaubsanspruches des Berufsschulunterrichtes und der Zwischen- und Abschlussprüfung des Auszubildenden ist in den einzelnen zeitlichen Richtwerten enthalten.

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

Auszubildender:

Gesetzlicher Vertreter
des Auszubildenden:

.....
Datum

.....
Firmenstempel/Unterschrift

Ausbildungsrahmenlehrplan
für
Fachpraktiker Küche /-Fachpraktikerin Küche

	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Position vermittelt
			1	2	3	
1	2	3	4			
1.	Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht (§ 8 Absatz 2 Nummer 1)	a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, erklären b) Gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen c) Eigene Chancen auf dem Arbeitsmarkt einschätzen und die Möglichkeiten der beruflichen Weiterentwicklung nennen d) Wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen e) Wesentliche Bestimmungen der für den ausbildenden Betrieb geltenden Tarifverträge nennen	Während der gesamten Ausbildung zu vermitteln			<input type="checkbox"/>
2.	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 8 Absatz 2 Nummer 2)	a) Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes erläutern b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes wie Einkauf, Produktion, Dienstleistung, Verkauf und Verwaltung erklären c) Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen d) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- und personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben				<input type="checkbox"/>
3.	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit (§ 8 Absatz 2 Nummer 3)	a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen b) Berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen				<input type="checkbox"/>

			1	2	3	
1	2	3	4			5
4.	Umweltschutz (§ 8 Absatz 2 Nummer 4)	Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere a) Mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz anzuwenden b) Für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen d) Abfälle vermeiden: Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen				<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
5.	Umgang mit Gästen (§ 8 Absatz 2 Nummer 5)	a) Auswirkungen des persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens auf Gäste darstellen und begründen	4			<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		c) Mitteilungen, insbesondere Bestellungen und Reklamationen, entgegennehmen und weiterleiten		1		<input type="checkbox"/>
		d) Gäste über das Angebot an Produkten informieren			1	<input type="checkbox"/>
						<input type="checkbox"/>
6.	Arbeitsplanung; Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern (§ 8 Absatz 2 Nummer 6)	a) Grundlegende Arbeitsschritte planen b) Arbeitsplatz bereichsbezogen unter Berücksichtigung hygienischer Anforderungen einrichten c) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter vorbereiten und einsetzen d) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter reinigen und pflegen	6			<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
7.	Hygiene (§ 8 Absatz 2 Nummer 7)	a) Vorschriften und Grundsätze zur Personalhygiene anwenden b) Vorschriften und Grundsätze zur Betriebshygiene anwenden c) Vorschriften und Grundsätze zur Lebensmittelhygiene anwenden d) Grundsätze der HACCP - Verordnung anwenden e) Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzen	6			<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
8.	Warenwirtschaft (§ 8 Absatz 2 Nummer 8)	a) Waren annehmen, auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden prüfen und betriebsübliche Maßnahmen einleiten b) Waren ihren Ansprüchen gemäß einlagern c) Bei der Kontrolle von Lagerbeständen auf Menge und Qualität mitwirken d) Produkte auf Qualität prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen	4			<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

			1	2	3	
1	2	3	4			5
		e) Betriebsübliche Maßnahmen bei zu geringen Lagerbeständen einleiten		1		<input type="checkbox"/>
		f) Warenbedarf für einfache Speisen und Gerichte auf Grundlage von Rezepturen ermitteln			2	<input type="checkbox"/>
9.	Anwenden einfacher arbeits- und küchentechnischer Verfahren (§ 8 Absatz 2 Nummer 9)	a) Arbeitstechniken anwenden b) Lebensmittel messen und wiegen c) Garverfahren anwenden d) Dressings herstellen	16			<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		e) Marinaden herstellen f) Panierungen herstellen		5		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		g) Speisen unter Berücksichtigung von Rezepturen und Ernährungsgrundsätzen zubereiten und anrichten			15	<input type="checkbox"/>
10.	Verarbeiten von pflanzlichen Nahrungsmitteln (§ 8 Absatz 2 Nummer 10)	a) Rohkostsalate vor- und zubereiten b) Gemüse und Kartoffeln vor- und zubereiten	6			<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		c) Hülsenfrüchte vor- und zubereiten d) Reis, Getreide und Mahlprodukte vor- und zubereiten e) Teigwaren und Mehlspeisen vor- und zubereiten		5	4	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
11.	Vor- und Zubereitungsarbeiten in der kalten Küche (§ 8 Absatz 2 Nummer 11)	a) Salate vor-, zubereiten und anrichten b) Wurst-, Fleischwaren und Käse schneiden und anrichten	8			<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		c) Einfache Vorspeisen zubereiten und anrichten		6		<input type="checkbox"/>
		d) Platten mit verschiedenen Produkten zusammenstellen und anrichten			4	<input type="checkbox"/>
12.	Herstellen von Grundsuppen und Grundsoßen (§ 8 Absatz 2 Nummer 12)	a) Fonds herstellen b) Klare Suppen herstellen c) Gebundene Suppen herstellen d) Einfache Suppeneinlagen herstellen e) Grundsoßen herstellen		12		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
13.	Verarbeiten von Fleisch, Geflügel und Fisch (§ 8 Absatz 2 Nummer 13)	a) Schlachtfleisch unterscheiden und zu einfachen Gerichten verarbeiten b) Hackmassen herstellen und zubereiten c) Hausgeflügel unterscheiden und zu einfachen Gerichten verarbeiten d) Meeres- und Süßwasserfische unterscheiden und zu einfachen Gerichten verarbeiten			16	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

			1	2	3	
1	2	3	4			5
14.	Zubereiten einfacher Speisen aus Molkereiprodukten und Eiern (§ 8 Absatz 2 Nummer 14)	a) Eierspeisen zubereiten und anrichten	2			<input type="checkbox"/>
		b) Käsegerichte zubereiten und anrichten		4		<input type="checkbox"/>
		c) Speisen aus Quark und Joghurt zubereiten und anrichten				<input type="checkbox"/>
15.	Herstellen und Anrichten von einfachen Frucht- und Süßspeisen (§ 8 Absatz 2 Nummer 15)	a) Crèmespeisen herstellen		10		<input type="checkbox"/>
		b) Süße Eierspeisen herstellen				<input type="checkbox"/>
		c) Früchte und Obstsalate vor, zubereiten und anrichten				<input type="checkbox"/>
		d) Eisspeisen anrichten			2	<input type="checkbox"/>
16.	Verarbeiten und Anrichten von Halbfertig- und Fertigprodukten (§ 8 Absatz 2 Nummer 16)	a) Halbfertigprodukte weiterverarbeiten und anrichten		8	8	<input type="checkbox"/>
		b) Fertigprodukte unter Berücksichtigung der Zubereitungshinweise verarbeiten und anrichten				

Am Ende eines jeden Ausbildungsabschnittes soll der Ausbilder zusammen mit dem Auszubildenden alle Positionen der Liste durchgehen. Positionen, die dem Auszubildenden **gründlich erklärt** worden sind und die er – wo es sich um Tätigkeiten handelt – aufgrund dieser Unterweisung **geübt** hat, erhalten in den dafür vorgesehenen kleinen Kästchen der entsprechenden Spalte **ein Kreuz**.

Danach bestätigen die **Ausbilder** und **Auszubildender** durch ihr Handzeichen, dass die angekreuzten Positionen tatsächlich vermittelt worden sind.

Angekreuzte Positionen vermittelt:

Ausbilder:

Auszubildender: