

Einstiegsqualifizierung

Küche - Speisenzubereitung

Tätigkeitsbereiche:

- ❖ Umgang mit Gästen und Teammitgliedern
- ❖ Zubereitung einfacher Speisen und Gerichte
- ❖ Anwendung grundlegender Arbeitstechniken in der Küche
- ❖ Einsatz von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern
- ❖ Annahme und Einlagerung von Waren
- ❖ Durchführung von Hygienemaßnahmen

Einstiegsqualifizierung: Küche – Speisenzubereitung

Tätigkeiten	Qualifikationen
Umgang mit Gästen und Teammitgliedern	<ul style="list-style-type: none"> • persönliches Erscheinungsbild und Verhalten betriebsangemessen gestalten • mit Teammitgliedern und Vorgesetzten teamorientiert zusammenarbeiten sowie konstruktiv Feedback geben und annehmen • übermittelte Gästewünsche und Gästee Erwartungen entgegennehmen • beim Service mitwirken, Gästereaktionen entgegennehmen und situationsbezogen darauf reagieren
Zubereitung einfacher Speisen und Gerichten	<ul style="list-style-type: none"> • einfache Speisen und Gerichte nach Vorgabe anrichten • vorgefertigte Produkte auswählen und verarbeiten • Salate, Gemüsegerichte und Eierspeisen zubereiten und anrichten • Beilagen sowie eigenständige Gerichte aus vorgefertigten Teigwaren zubereiten • Produkthygiene anwenden und bei der Produktpräsentation mitwirken
Anwendung grundlegender Arbeitstechniken in der Küche	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeits- und Schnitttechniken anwenden • Produkte auf Beschaffenheit prüfen und ihren Verwendungsmöglichkeiten zuordnen • Garverfahren unterscheiden und anwenden • Rezepturen anwenden und umrechnen • Speisen und Gerichte in verschiedenen Formen anrichten • berufsbezogene Fachbegriffe anwenden
Einsatz von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsaufgaben erfassen und Arbeitsabläufe planen • Waren- oder Materialbedarf ermitteln • Geräte, Maschinen und Arbeitsmittel auswählen und einsetzen • den Arbeitsplatz nach hygienischen, arbeitssicherheitstechnischen und ergonomischen Anforderungen vorbereiten und einrichten • den Arbeitsplatz, Maschinen, Geräte und Arbeitsmittel reinigen und pflegen • wirtschaftlich arbeiten, Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten
Annahme und Einlagerung von Waren	<ul style="list-style-type: none"> • Lagerbestände kontrollieren; bei Inventuren und Bestellungen mitwirken • Ware annehmen, Ware auf Qualität und sichtbare Mängel prüfen • Warenannahme dokumentieren und Ware ihren Anforderungen gemäß werterhaltend einlagern • Lager prüfen und reinigen und dabei die Arbeitsschutz-, Sicherheits- und Hygienevorschriften beachten und umsetzen
Durchführung von Hygienemaßnahmen	<ul style="list-style-type: none"> • Grundsätze und Vorschriften zur Personal-, Betriebs- und Produkthygiene sowie zum Arbeits- und Gesundheitsschutz anwenden • rechtliche Hygienevorschriften und das betriebliche Hygienekonzept, insbesondere das HACCP- Konzept, umsetzen • Schädlingsbefall erkennen und Maßnahmen einleiten • Desinfektions- und Reinigungsmittel lagern, unter Berücksichtigung der ökologischen Auswirkungen auswählen und ökonomisch einsetzen • Meldepflichten nach dem Infektionsschutzrecht beachten und die Beschäftigungsverbote einhalten