

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

Die Vermittlung der Standardberufsbildpositionen erfolgt integrativ (vgl. [Empfehlung 172 des Hauptausschusses des Bundesinstituts für Berufsbildung vom 17. November 2020](#))



