



# NEUORDNUNG DER HOTEL- UND GASTRONOMIEBERUFE

Informationen für den Beruf

Köchin / Koch

# WICHTIGE ALLGEMEINE INFORMATIONEN

## Grundlage

- Verordnung des jeweiligen Berufes (Was ist z.B. Bestandteil der Ausbildung und der jeweiligen Prüfung)
- Sachliche und zeitliche Gliederung des jeweiligen Berufes (Was sollte ich wann „lernen“ oder beigebracht bekommen – was muss ich am Ende „können“)

## Ausbildungsvertrag

- Wird bei der IHK zur Eintragung eingereicht
- IHK prüft diesen
- Über die Eintragung erhält der Prüfling eine Eintragungsbestätigung – erst dann kann der Auszubildende für die Prüfungen „eingeplant“ werden!!!
- Eintragungsbestätigung nennt vorgesehene Prüfungstermine!

# ALLGEMEINER PRÜFUNGSABLAUF

## Anmeldung zur Prüfung

- Wird ca. 4-6 Wochen VOR dem Anmeldeschluss an den Betrieb gesendet!
- Azubi und Ausbilder / Chef müssen unterschreiben
- Anmeldung muss rechtzeitig – also bis zum Anmeldeschluss – an die IHK zurück gesendet werden!!
- Besonderheiten den Prüfling betreffend müssen spätestens bis zum Anmeldeschluss „angemeldet“ werden (z.B. Schwangerschaft, Nachteilsausgleich etc.)

# ALLGEMEINER PRÜFUNGSABLAUF

## Zulassung zur Prüfung

- Rechtlich wichtiger Schritt – nur beim Teil 1 und der Abschlussprüfung
- Prüfling erfüllt alle Zulassungsvoraussetzungen nach § 43 BBiG
  - Prüfling hat die Ausbildungsdauer zurückgelegt oder Ausbildungsvertrag endet nicht später als zwei Monate nach dem Prüfungstermin,
  - hat an vorgeschriebenen Zwischenprüfungen teilgenommen sowie einen vom Ausbilder und Auszubildenden unterzeichneten Ausbildungsnachweis nach § 13 Satz 2 Nummer 7 vorgelegt (=Berichtsheft) und
  - Das Berufsausbildungsverhältnis ist in das Verzeichnis der Berufsausbildungsverhältnisse eingetragen (bei der IHK – siehe oben)

# ALLGEMEINER PRÜFUNGSABLAUF

## Einladung zur Prüfung

- Wird rechtzeitig an den Betrieb gesendet (wegen der Freistellung für die verschiedenen Prüfungsteile)
- Hinweis auf Hilfsmittel und / oder Kleidung aufgeführt
- Immer ist der Ort, das Datum und die Uhrzeit der Prüfung aufgeführt
  - Persönliche Einladung ist ausschlaggebend!  
(Bitte nicht an den Prüfungsort der Kollegen fahren!)
  - IHK, bei welcher der Vertrag eingetragen ist, ist zuständig!

# AUSBILDUNGSGEHÄLTEN KUCH / KÖCHIN

	1. bis 18. Monat (+ integrativ zu vermittelnde Inhalte + Hygiene)	
1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern	4 Wochen
2	Annahme und Einlagerung von Waren	4 Wochen
3	Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisenzubereitung sowie Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln	6 Wochen
4	Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche	10 Wochen
5	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in Service und Wirtschaftsdienst	4 Wochen
6	Zubereitung von einfachen Speisen und Gerichten	12 Wochen
7	Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln und von Pilzen	10+5 Wochen
8	Zubereitung von Suppen, Soßen und Eintöpfen	12 Wochen
9	Verarbeitung und Zubereitung von Fleisch	6+11 Wochen
10	Verarbeitung und Zubereitung von Fisch	4+4 Wochen

(Anpassung der betriebl. Ausbildung)

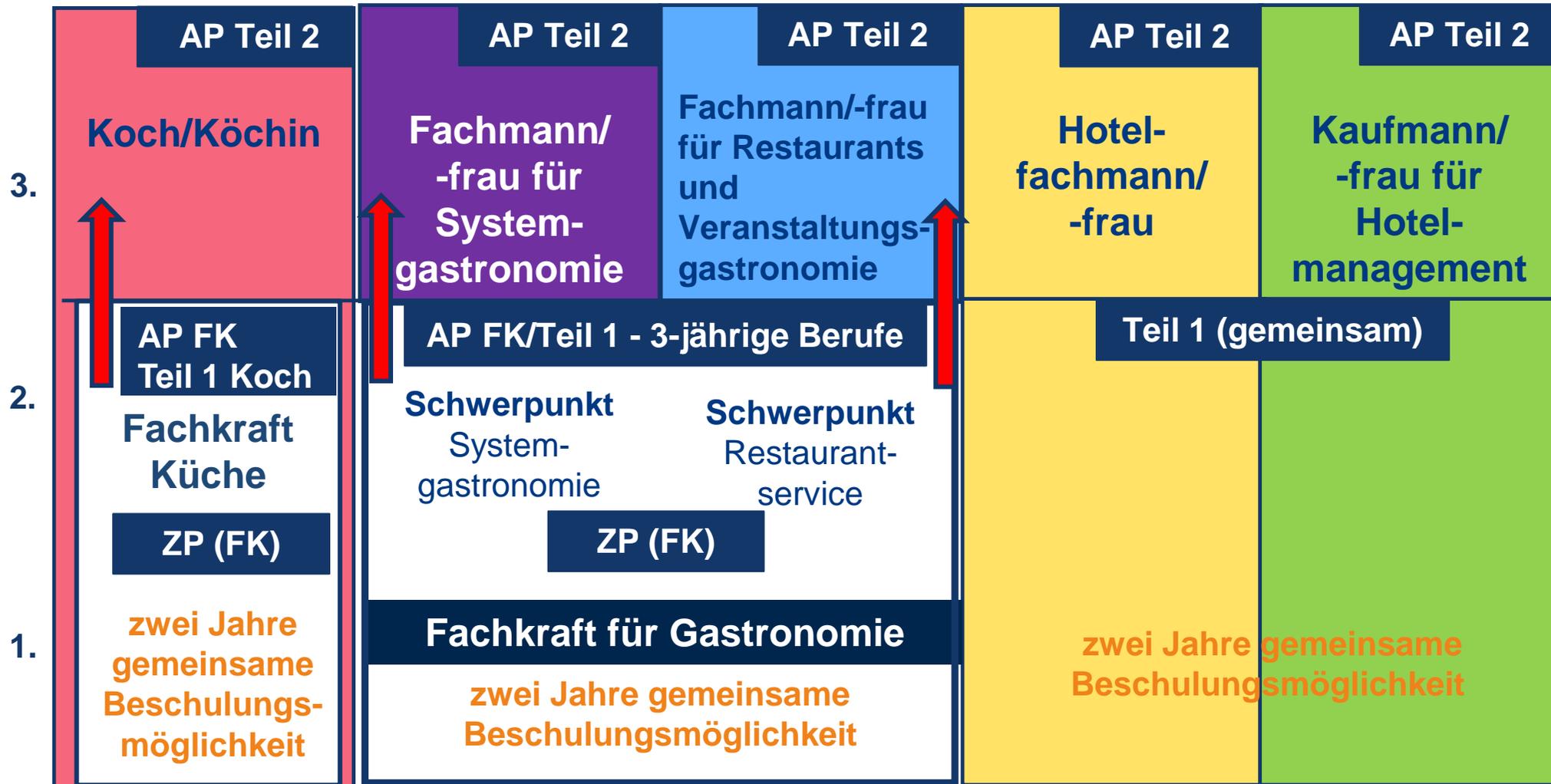
\* einige der Lernziele werden erst nach GAP 1 vermittelt

# AUSBILDUNGSGEHÄLTEN KUCH / KÜCHIN

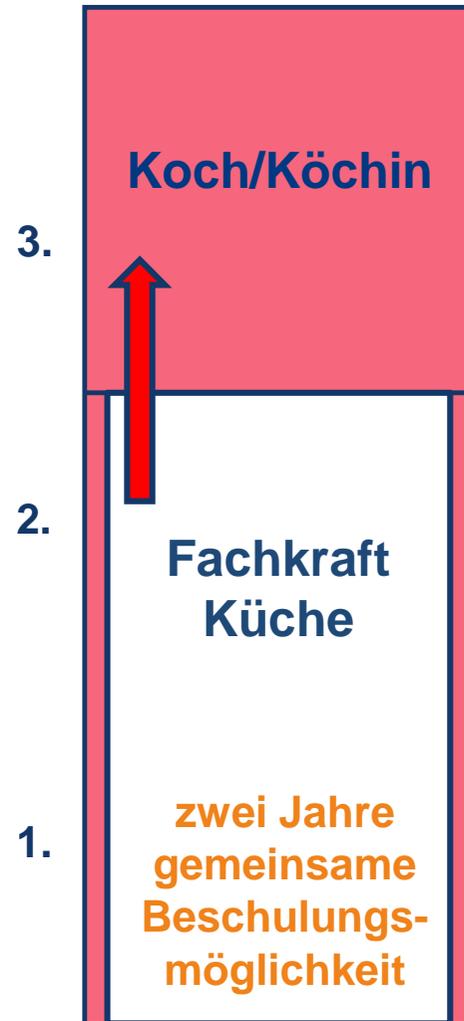
	19. bis 36. Monat (+ integrativ zu vermittelnde Inhalte)	
11	Herstellung und Verarbeitung von Teigen und Massen	6 Wochen
12	Herstellung von Süßspeisen und Desserts	2+8 Wochen
13	Planung und Umsetzung des nachhaltigen Einsatzes von Geräten, Maschinen, Arbeitsmitteln, Lebensmitteln und Ressourcen	6 Wochen
14	Anwendung der speziellen Hygienevorschriften in der Küche	6 Wochen
15	Zusammenstellung und Kennzeichnung von Speisen und Gerichten	4 Wochen
16	Sicherstellung von Warenflüssen sowie Kalkulation von Kosten und Preisen	8 Wochen
17	Küchentechnische Verwaltungsprozesse	4 Wochen
18	Beratung von Gästen sowie Verkauf von Produkten und Dienstleistungen	8 Wochen
19	Anleitung und Führung von Mitarbeitenden	8 Wochen

\* einige der Lernziele werden vor GAP 1 vermittelt

# STRUKTUR DER AUSBILDUNGSBERUFE



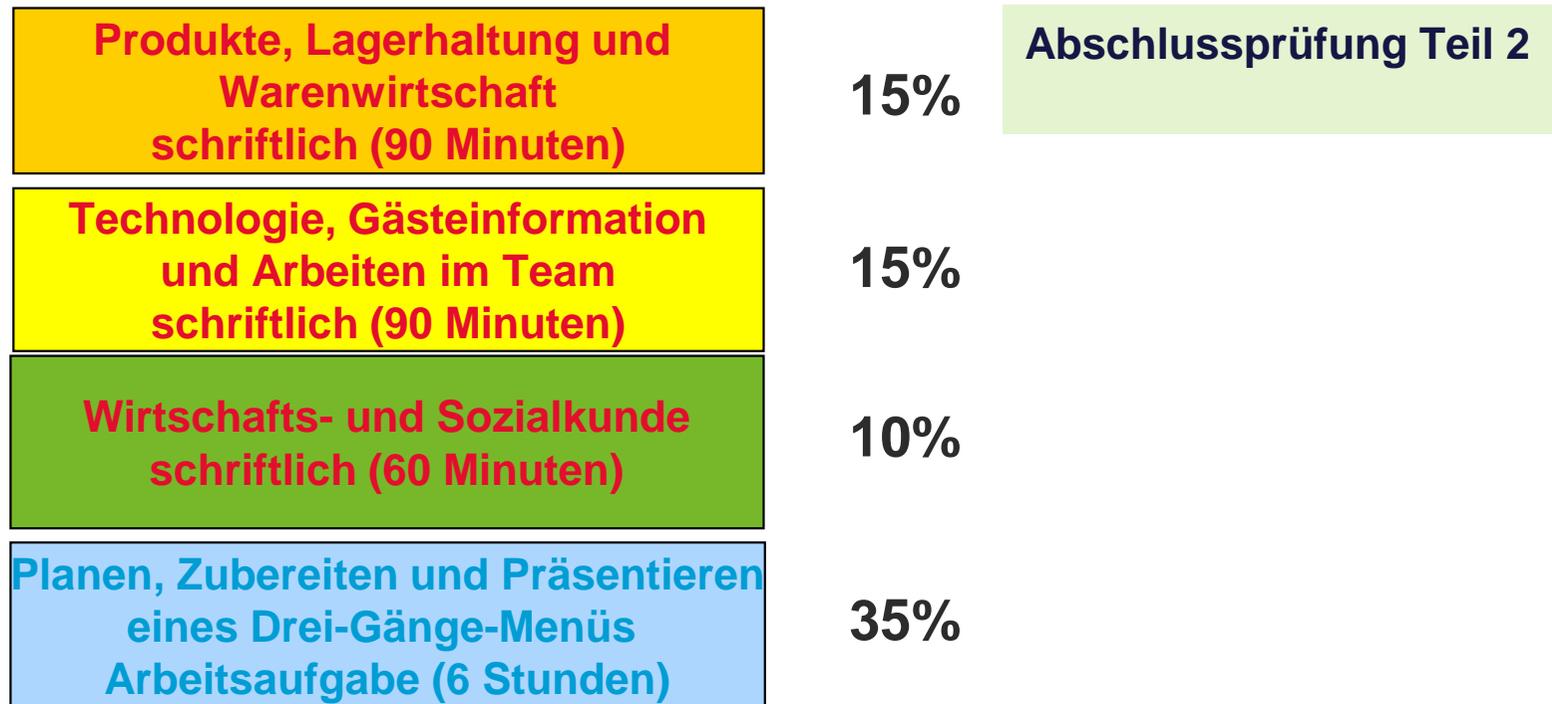
# STRUKTUR DER AUSBILDUNGSBERUFE



# PRÜFUNGSSTRUKTUR KOCH/KÖCHIN



AKA-D. Zentraler Termin  
IHK  
IBBW (Schule)



**Zusatzqualifikation schriftlich (90 Minuten)**

# AP TEIL 1:

## ZUBEREITEN VON EINFACHEN SPEISEN UND GERICHTEN

### **Schriftliche Aufgabenstellung (60 Minuten) – 30%** **Bundeseinheitlicher Termin April oder November**

- Lebensmittel ihren Verwendungsmöglichkeiten zuordnen und die Zubereitungsmöglichkeiten der Lebensmittel erläutern
- die Arbeitsabläufe planen
- einfache Speisen und Gerichte unter Verwendung verschiedener Garverfahren zubereiten und anrichten
- bei der Zubereitung und beim Anrichten von einfachen Speisen und Gerichten die Vorschriften für die Produkt-, Personal- und Betriebshygiene beachten
- bei der Zubereitung und beim Anrichten von einfachen Speisen und Gerichten Maßnahmen für Umweltschutz, Nachhaltigkeit, Ressourcenschonung, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz ergreifen
- den Umgang mit Gästen sowie mit Kollegen und Kolleginnen zu beschreiben.

# AP TEIL 1:

## ZUBEREITEN VON EINFACHEN SPEISEN UND GERICHTEN

**Praktische Prüfung (4 Stunden) – 70%**

**Termin wird von der zuständigen IHK festgelegt**

- Vorspeise: einen Salat oder eine einfache Suppe für vier Personen zubereiten und anrichten
- ein einfaches Hauptgericht mit Soße, einer Gemüsebeilage und einer Sättigungsbeilage für vier Personen zubereiten und anrichten
- Danach auftragsbezogenes Fachgespräch über die Arbeitsaufgabe
- Ein Warenkorb mit Pflicht- und Wahlkomponenten wird 14 Kalendertage vor der Prüfung **dem Prüfling** per E-Mail zur Verfügung gestellt.

# AP: BERUFSSCHULE

## Schriftliche Prüfung in der Schule

### Termine stehen im Blockplan – kommen vom KuMi

- 2 Tage Prüfung in der Berufsschule
- Produkte und Lagerhaltung und Warenwirtschaft (90 min)
- Technologie, Gästeinformation und Arbeiten im Team (90 min)
- Wirtschafts- und Sozialkunde (60 min)
- Deutsch (Note wird der IHK nicht gemeldet)
- Gemeinschaftskunde (Note wird der IHK nicht gemeldet)

Das Schulzeugnis wird dem Prüfling zugeschickt! **Bitte IMMER zur IHK-Prüfung kommen, auch wenn im Schulzeugnis „nicht bestanden“ steht!**

# AP: PLANEN UND ZUBEREITEN EINES 3-GANG-MENÜS

## Praktische Prüfung – Gesamt 6 Stunden

Termin wird von der zuständigen IHK festgelegt

### Vorbereitung:

- Zusendung von **zwei** Warenkörben 14 KALENDERtage vor Prüfungstag
- Beide Warenkörbe müssen Pflicht- und Wahlkomponenten enthalten und verschiedene Zubereitungsvarianten ermöglichen:
  - eine warme oder kalte Vorspeise oder eine Suppe
  - ein Hauptgericht mit einer gezogenen Soße, zwei Gemüsebeilagen unter Verwendung verschiedenen Garverfahren und eine Sättigungsbeilage
  - ein Dessert mit einer Cremespeise und mit einer gefrorenen oder einer gebackenen Komponente
- Für beide Varianten bringt der Prüfling eine Menüplanung am Prüfungstag mit

# AP: PLANEN UND ZUBEREITEN EINES 3-GANG-MENÜS

## Praktische Prüfung – Gesamt 6 Stunden

Termin wird von der zuständigen IHK festgelegt

### Am Prüfungstag

- Der Prüfungsausschuss teilt dem Prüfling am Prüfungstag mit, welcher Warenkorb vom Prüfungsausschuss gewählt wurde
- Der Prüfling schreibt am Prüfungstag einen detaillierten Arbeitsablaufplan (z.B. Zeitaufwand für jeden Arbeitsschritt/ verwendete Geräte) für diese Variante. (45 min)
- Danach wird dazu ein fallbezogenes Fachgespräch über die Menüplanung geführt (15 min)
- Prüfling geht in die Küche: Zubereitung und Präsentation des Menüs (5 Stunden)
- **Gesamtprüfungszeit 6 Stunden**

# ZUSATZQUALIFIKATION VERTIEFUNG FÜR VEGETARISCHE UND VEGANE KÜCHE (90 MIN-SCHRIFTL.)



## Zeitrichtwert: 8 Wochen

- Vegetarische und vegane Zutaten und Produkte hinsichtlich ihrer Verwendung einordnen, insbesondere Getreide, Vollkornprodukte, Sojaprodukte, Algen, Hülsenfrüchte, Nüsse sowie Würz- und Süßungsmittel
- Möglichkeiten für Alternativprodukte aufzeigen, insbesondere Alternativen für Fleisch sowie für Eier, Milch und Käse
- Traditionelle und moderne vegetarische und vegane Speisen und Menüs, insbesondere unter Berücksichtigung des Nährstoffgehalts, zusammenstellen und zubereiten
- Pflanzliche Zutaten vitamin- und geschmacksschonend einlagern, haltbar machen und garen
- Vegetarische und vegane Produkte und Alternativprodukte beschaffen
- Beim Einkauf und bei der Lieferantenauswahl insbesondere Nachhaltigkeit, Saisonalität und Regionalität berücksichtigen und Besonderheiten von Zertifikaten und Gütesiegel kennen
- Gäste zum vegetarischen und veganen Angebot beraten und dabei die individuelle Ernährungsweise der Gäste berücksichtigen

# IHRE ANSPRECHPARTNER

## IHK Südlicher Oberrhein

**Anette Stetter**  
Ausbildungsberatung

Tel.: 0761 3858 170  
anette.stetter@freiburg.ihk.de

## IHK Südlicher Oberrhein

**Christine Richmann**  
Ausbildungsprüfungen

Tel.: 07821 2703 654  
hoga.pruefungen@freiburg.ihk.de

**Julian Kern**  
Ausbildungsprüfungen

Tel. 07821 2703 634  
hoga.pruefungen@freiburg.ihk.de

## IHK Südlicher Oberrhein

**Judith Hoferer**  
Verträge

Tel.: 07821 2703 625  
judith.hoferer@freiburg.ihk.de