

Festlegung von Berufsbildpositionen, in denen die individuelle berufliche Handlungsfähigkeit festgestellt werden soll

Name des Antragstellers/der Antragstellerin: _____

Referenzberuf: **Koch/Köchin** ¹

Ich möchte in den folgenden Berufsbildpositionen meine Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten feststellen lassen (bitte ankreuzen):

Bitte kreuzen Sie die Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten an, über die Sie verfügen und die im Rahmen des Verfahrens festgestellt werden sollen.

1 BBP 1: Umgang mit Gästen und Teammitgliedern (§ 5 Absatz 2 Nummer 1)

- ☐ a) das persönliche Erscheinungsbild und Verhalten betriebsangemessen gestalten und die jeweiligen Auswirkungen begründen
- ☐ b) bei der Kommunikation des Betriebsgeschehens, insbesondere über digitale Medien, die betrieblichen und rechtlichen Vorgaben beachten
- ☐ c) Aufgaben, Befugnisse und Verantwortlichkeiten im Rahmen der Aufbau- und Ablauforganisation, insbesondere an Schnittstellen zu anderen Abteilungen, berücksichtigen
- ☐ d) das Auftreten gegenüber den Teammitgliedern, insbesondere den Kollegen und Kolleginnen sowie Vorgesetzten, reflektieren und sich teamorientiert verhalten sowie Feedback annehmen und reflektieren, konstruktives Feedback geben
- ☐ e) Ursachen von Konflikten und Kommunikationsstörungen erkennen und zu deren Lösung beitragen sowie Konfliktpotenzial erkennen und Konflikte vermeiden
- ☐ f) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen, einordnen und angemessen darauf reagieren
- ☐ g) übermittelte Gästewünsche und Gästeerwartungen entgegennehmen und darauf reagieren
- ☐ h) übermittelte Gästereaktionen, insbesondere Reklamationen, entgegennehmen, einordnen und situationsbezogen nach betrieblichen Vorgaben darauf reagieren

2 BBP 2: Annahme und Einlagerung von Waren (§ 5 Absatz 2 Nummer 2)

- ☐ a) Lagerbestände nach Quantität und Qualität kontrollieren, Differenzen zwischen Soll- und Ist-Beständen dokumentieren und die betriebsüblichen Korrekturmaßnahmen einleiten, bei Inventuren und Bestellungen mitwirken
- ☐ b) Ware annehmen, dabei Lieferscheine zu Bestellungen zuordnen und Ware anhand des Bestell- und des Lieferscheins auf Gewicht, Quantität, Qualität und sichtbare Mängel prüfen; bei Abweichungen die betriebsüblichen Maßnahmen einleiten
- ☐ c) Ware unter Einhaltung der hygienischen und der rechtlichen Regelungen sowie der betrieblichen Vorgaben prüfen, insbesondere auf die Einhaltung der Kühlkette und auf

¹ Kochoausbildungsverordnung vom 9. März 2022 (BGBl. I S. 398).

Haltbarkeit, auch unter Nutzung technischer Hilfsmittel; bei Abweichungen die betriebsüblichen Maßnahmen einleiten

- ☐ d) die Warenannahme, die Leergut- und die Transportgutannahme sowie die Leergut- und die Transportgutrückgabe dokumentieren
- ☐ e) Ware ihren Anforderungen gemäß und unter Anwendung der betrieblichen Vorgaben werterhaltend einlagern
- ☐ f) die Arbeitsschutz-, Sicherheits- und Hygienevorschriften im Lager beachten, das Lager nach den betrieblichen Vorgaben prüfen und reinigen

3 BBP 3: Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisenzubereitung sowie Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln (§ 5 Absatz 2 Nummer 3)

- ☐ a) Arbeitsaufgaben erfassen
- ☐ b) Arbeitsabläufe planen
- ☐ c) Waren- oder Materialbedarf ermitteln
- ☐ d) Geräte, Maschinen und Arbeitsmittel unter Berücksichtigung ihrer Einsatzmöglichkeiten auswählen
- ☐ e) den Arbeitsplatz unter Einhaltung der hygienischen, arbeitssicherheitstechnischen und ergonomischen Anforderungen vorbereiten und einrichten
- ☐ f) Möglichkeiten für wirtschaftliches und sicheres Arbeiten, auch durch Einsatz von Maschinen, Geräten und Arbeitsmitteln, erkennen und umsetzen
- ☐ g) den Arbeitsplatz, Maschinen, Geräte und Arbeitsmittel nach den betrieblichen Vorgaben nachbereiten, reinigen und pflegen
- ☐ h) die Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten

4 BBP 4: Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche (§ 5 Absatz 2 Nummer 4)

- ☐ a) Arbeits- und Schnitttechniken anwenden
- ☐ b) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen
- ☐ c) Garverfahren unterscheiden und anwenden, insbesondere Blanchieren, Kochen, Braten, Frittieren und Dünsten
- ☐ d) Rezepturen anwenden und umrechnen
- ☐ e) Speisen und Gerichte in verschiedenen Formen nach betrieblichen Vorgaben anrichten
- ☐ f) berufsbezogene fremdsprachige Fachbegriffe anwenden

5 BBP 5: Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in Service und Wirtschaftsdienst (§ 5 Absatz 2 Nummer 5)

- ☐ a) beim Service nach der betrieblichen Serviceform mitwirken
- ☐ b) Verkaufsfähigkeit von Produkten prüfen

- ☐ c) Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen unter Beachtung von Nachhaltigkeitsaspekten in Gast- oder Wirtschaftsräumen durchführen, prüfen und dokumentieren
- ☐ d) Geschirr- und Besteckbedarf nach den betrieblichen Vorgaben ermitteln und Geschirr und Besteck anlassbezogen verwenden

6 BBP 6: Zubereitung von einfachen Speisen und Gerichten (§ 5 Absatz 2 Nummer 6)

- ☐ a) vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungsstufen auswählen und verarbeiten
- ☐ b) Eierspeisen zubereiten und anrichten, insbesondere gekochte Eier, Rührei, Spiegeleier, Omeletts und Eierpfannkuchen
- ☐ c) kalte und warme kleine Speisen und Gerichte, insbesondere Fingerfood und Snacks, mit verschiedenen Produkten nach den betrieblichen Vorgaben zubereiten, anrichten und garnieren

7 BBP 7: Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln und von Pilzen (§ 5 Absatz 2 Nummer 7)

- ☐ a) Gemüse, Obst und Kräuter unterscheiden, vorbereiten und verarbeiten
- ☐ b) Salate aus pflanzlichen Lebensmitteln, insbesondere aus Blattsalaten, Gemüse und Obst, sowie aus Dressings und Salatmarinaden zubereiten
- ☐ c) Gemüse und Pilze als Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteile und eigenständige Gerichte zubereiten
- ☐ d) Kartoffeln zu Vorspeisen, Beilagen und Hauptbestandteilen von Gerichten sowie zu eigenständigen Gerichten zubereiten
- ☐ e) Hülsenfrüchte, Getreide- und Mahlprodukte ihren Verwendungsmöglichkeiten zuordnen und zubereiten
- ☐ f) Reis als Beilage und zu eigenständigen Gerichten zubereiten
- ☐ g) Beilagen sowie eigenständige Gerichte aus vorgefertigten Teigwaren zubereiten
- ☐ h) Gerichte aus pflanzlichen Nahrungsmitteln und Pilzen anrichten
- ☐ i) vegetarische und vegane Speisen und Gerichte zubereiten

8 BBP 8: Zubereitung von Suppen, Soßen und Eintöpfen (§ 5 Absatz 2 Nummer 8)

- ☐ a) Brühen und Fonds aus pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln zubereiten, insbesondere aus Gemüse, Fisch, Fleisch und Knochen
- ☐ b) gebundene Suppen, Rahmsuppen, Püreesuppen und kalte Suppen zubereiten
- ☐ c) klare Suppen mit und ohne Klärvorgang zubereiten
- ☐ d) Suppeneinlagen herstellen
- ☐ e) gekochte helle und dunkle Grundsoßen und ihre Ableitungen zubereiten
- ☐ f) aufgeschlagene warme Soßen zubereiten
- ☐ g) alte Soßen, Dips und Buttermischungen zubereiten

- ☐ h) Gemüsesoßen zubereiten
- ☐ i) Eintöpfe zubereiten und dabei insbesondere die jeweilige Garzeit der Zutaten berücksichtigen

9 BBP 9: Verarbeitung und Zubereitung von Fleisch (§ 5 Absatz 2 Nummer 9)

- ☐ a) Fleischarten und Fleischteile auswählen, ihre Eigenschaften unterscheiden und ihren Verwendungsmöglichkeiten zuordnen
- ☐ b) ausgelöste Fleischteile aus Schlachtfleisch parieren, zuschneiden, portionieren und bearbeiten
- ☐ c) Fleischteile unter Anwendung verschiedener Garverfahren zubereiten
- ☐ d) Hausgeflügel parieren, zuschneiden und portionieren
- ☐ e) ausgelöstes Hausgeflügel zubereiten
- ☐ f) Fleischgerichte anrichten
- ☐ g) Produkthygiene anwenden
- ☐ h) Rücken, Schulter und Keule auslösen
- ☐ i) Schlachtfleisch, Wild und Hausgeflügel zu Vorspeisen und Hauptgerichten verarbeiten und dabei unterschiedliche Garverfahren, insbesondere Schmoren, Grillen und Niedrigtemperaturgaren, anwenden und die verschiedenen Garstufen berücksichtigen
- ☐ j) Innereien und ihre Zubereitungsarten unterscheiden

10 BBP 10: Verarbeitung und Zubereitung von Fisch (§ 5 Absatz 2 Nummer 10)

- ☐ a) Fischarten und Frischemerkmale unterscheiden
- ☐ b) Fisch durch Schuppen und Säubern vorbereiten
- ☐ c) filetierten, vorportionierten und ganzen Fisch zu einfachen Fischgerichten verarbeiten
- ☐ d) Fischgerichte anrichten
- ☐ e) Produkthygiene anwenden
- ☐ f) Fisch filetieren und portionieren
- ☐ g) Fisch zu Vorspeisen und Hauptgerichten verarbeiten und dabei unterschiedliche Garverfahren anwenden
- ☐ h) Schalen- und Krustentiere und ihre Zubereitung erläutern

11 BBP 11: Herstellung und Verarbeitung von Teigen und Massen (§ 5 Absatz 2 Nummer 11)

- ☐ a) Mürbeteig, Hefeteig und Backteig herstellen und verarbeiten
- ☐ b) Nudelteig herstellen und zu Teigwaren verarbeiten
- ☐ c) Strudelteig und Blätterteig verarbeiten
- ☐ d) Herstellung und Verarbeitung von Massen erläutern

12 BBP 12: Herstellung von Süßspeisen und Desserts (§ 5 Absatz 2 Nummer 12)

- ☐ a) Süßspeisen, Desserts und Eis nach den betrieblichen Vorgaben anrichten und garnieren
- ☐ b) Cremespeisen unter Verwendung von verschiedenen Bindemitteln zubereiten
- ☐ c) süße Eierspeisen zubereiten
- ☐ d) Obst und Früchte zu Desserts verarbeiten
- ☐ e) Gefrorenes oder Halbgefrorenes zubereiten
- ☐ f) Produkthygiene anwenden

13 BBP 13: Planung und Umsetzung des nachhaltigen Einsatzes von Geräten, Maschinen, Arbeitsmitteln, Lebensmitteln und Ressourcen (§ 5 Absatz 2 Nummer 13)

- ☐ a) Energieverbrauch von Maschinen und Geräten sowie Wasserverbrauch bei Arbeitsvorgängen ermitteln
- ☐ b) Verbrauchskosten einzelner Arbeitsvorgänge berechnen und analysieren sowie Einsparpotenziale durch Organisation der Arbeit und des Arbeitsumfeldes ermitteln und realisieren und die dadurch erzielten Ergebnisse bewerten
- ☐ c) Geräte, Maschinen, Arbeitsmittel und Verbrauchsgüter auftragsbezogen und unter ökonomischen, ökologischen und ergonomischen Gesichtspunkten auswählen und ihren Einsatz planen
- ☐ d) Störungen an Geräten und Maschinen erkennen und Maßnahmen zur Beseitigung der Störungen ergreifen
- ☐ e) Wartung von Geräten und Maschinen sowie Instandsetzung von Arbeitsmitteln veranlassen
- ☐ f) Einsatz und Anschaffung von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln beurteilen
- ☐ g) auf Nachhaltigkeit im Umgang mit Lebensmitteln in Bezug auf Herkunft, Saison, ganzheitliche Verarbeitung und Transportwege achten
- ☐ h) Abfälle vermeiden sowie entstandene Abfälle, insbesondere Speisereste, Fett, Öl, Kartonagen, Kunststoffe, Verbundverpackungen, Glas und Restmüll, unter Beachtung der rechtlichen Vorschriften zur Weiterverarbeitung trennen und einer Weiterverwendung zuführen

14 BBP 14: Anwendung der speziellen Hygienevorschriften in der Küche (§ 5 Absatz 2 Nummer 14)

- ☐ a) die speziellen Hygienevorschriften, insbesondere zu Fleisch insgesamt sowie zu Geflügel und Hackfleisch, zu Fisch, Eiern, Sahne und Cremes, anwenden und ihre Einhaltung überwachen
- ☐ b) die gerätespezifischen Hygienevorschriften, insbesondere zu Fleischwolf und Aufschnittmaschine, anwenden und deren Einhaltung überwachen

- ☐ c) die Hygieneanforderungen bei Speisenausgabe und Warmhalten einhalten und deren Einhaltung überwachen
- ☐ d) bei der Vorbereitung und Durchführung von Hygieneschulungen mitwirken
- ☐ e) bei der Erstellung und Weiterentwicklung des betrieblichen Hygienekonzeptes, insbesondere des HACCP-Konzeptes, mitwirken

15 BBP 15: Zusammenstellung und Kennzeichnung von Speisen und Gerichten (§ 5 Absatz 2 Nummer 15)

- ☐ a) Menüs erstellen und dabei die Menükunde sowie nachhaltige Gesichtspunkte berücksichtigen, insbesondere saisonale und regionale Gesichtspunkte
- ☐ b) Speisekarten, auch im Team, erstellen
- ☐ c) die Allergene und Zusatzstoffe in Speisen und Gerichten identifizieren und rechtskonform in Speisekarten und anderen betriebsüblichen Informationen kennzeichnen
- ☐ d) Ernährungsformen, insbesondere vegetarische und vegane Ernährung, Allergien und Unverträglichkeiten, sowie die Möglichkeiten der Reduzierung von Zucker, Fett und Salz bei der Zusammenstellung der Speisen berücksichtigen und darüber informieren

16 BBP 16: Sicherstellung von Warenflüssen sowie Kalkulation von Kosten und Preisen (§ 5 Absatz 2 Nummer 16)

- ☐ a) Warenbeschaffung unter Berücksichtigung des Lagerbestandes, der Vorratshaltung und der Aufträge vorbereiten, Angebote einholen und unter Berücksichtigung von Preisen, Qualitäten und Konditionen vergleichen sowie Bestellungen vorbereiten
- ☐ b) Qualitätsunterschiede bei Lebensmitteln beurteilen
- ☐ c) unterschiedliche Alternativen für die Verwendung von Lebensmitteln entwickeln und die Lebensmittel einer nachhaltigen Verarbeitung zuführen
- ☐ d) Saisonzeiten und regionale Besonderheiten bei der Warenwirtschaft berücksichtigen
- ☐ e) Lager organisieren und geeignete Lagerbedingungen zu Werterhalt und Wertsteigerung der Waren erläutern
- ☐ f) Verkaufspreise für Speisen, Gerichte und Getränke nach dem betrieblichen Kalkulationsschema ermitteln
- ☐ g) Kosten und Erträge erbrachter Dienstleistungen, insbesondere der Veranstaltungen im Haus und außer Haus, errechnen
- ☐ h) den Zusammenhang zwischen Qualität, Gästezufriedenheit und Betriebserfolg bei Entscheidungen und Handlungen berücksichtigen, Arbeiten wirtschaftlich und gästeorientiert durchführen und durch eigenes Verhalten zum erfolgreichen unternehmerischen Handeln beitragen

17 BBP 17: Küchentechnische Verwaltungsprozesse (§ 5 Absatz 2 Nummer 17)

- ☐ a) Warenflüsse dokumentieren, insbesondere Rechnungen und Lieferscheine analog oder digital ablegen, sowie Bestellungen auslösen und Verbrauchslisten führen

- ☐ b) rechtlich erforderliche und betriebsspezifische Dokumentation durchführen, insbesondere zu den Hygieneanforderungen, zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz
- ☐ c) Ablaufplanungen analog oder digital dokumentieren

18 BBP 18: Beratung von Gästen sowie Verkauf von Produkten und Dienstleistungen (§ 5 Absatz 2 Nummer 18)

- ☐ a) Auftreten und Rolle gegenüber den Gästen reflektieren und gastorientiert gestalten
- ☐ b) beim Service mitwirken
- ☐ c) Gäste über das betriebliche Angebot von Dienstleistungen und Produkten, insbesondere in Bezug auf Speisen und Gerichte, informieren
- ☐ d) bei der Gästeinformation mit den angrenzenden Zuständigkeitsbereichen kooperieren
- ☐ e) einfache Auskünfte in einer Fremdsprache erteilen
- ☐ f) Gäste unter Berücksichtigung ihrer Wünsche und besonderen Bedürfnisse, insbesondere bei Allergien und Unverträglichkeiten sowie bei besonderen Ernährungsformen, beraten

19 BBP 19: Anleitung und Führung von Mitarbeitenden (§ 5 Absatz 2 Nummer 19)

- ☐ a) sich auf unterschiedliche Persönlichkeiten im Team einstellen und konstruktiv Feedback geben
- ☐ b) Mitarbeitende aufgabenbezogen und teamorientiert anleiten und motivieren
- ☐ c) Mitarbeitenden Anerkennung und Wertschätzung vermitteln
- ☐ d) Dienstpläne erstellen
- ☐ e) bei der Planung, Durchführung und Nachbereitung von Mitarbeitergesprächen mitwirken
- ☐ f) an Maßnahmen der Personalentwicklung mitwirken
- ☐ g) Einweisungen und Unterweisungen im Umgang mit Maschinen, Geräten und Betriebsmitteln durchführen
- ☐ h) den Bedarf an vorgeschriebenen Schulungen und Belehrungen zu Infektionsschutz und Arbeitssicherheit erkennen und Maßnahmen einleiten

Im Rahmen der Feststellung der individuellen beruflichen Handlungsfähigkeit (Bewertung) werden folgende integrative Berufsbildpositionen berücksichtigt:

- Integrative BBP 1: Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit (§ 5 Absatz 3 Nummer 2)
- Integrative BBP 2: Umweltschutz und Nachhaltigkeit (§ 5 Absatz 3 Nummer 3)
- Integrative BBP 3: Digitalisierte Arbeitswelt (§ 5 Absatz 3 Nummer 4)
- Integrative BBP 4: Durchführung von Hygienemaßnahmen (§ 5 Absatz 3 Nummer 5)

Ort, Datum

Unterschrift Antragsteller/-in