

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

Name des Antragstellers/der Antragstellerin:

Referenzberuf:

Koch/Köchin¹

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

	Berufsbildposition		Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten Bitte kreuzen Sie die Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten an, über die Sie verfügen und die im Rahmen des Verfahrens festgestellt werden sollen.
☐	BBP 1: Umgang mit Gästen sowie Teammitgliedern (§ 5 Absatz 2 Nummer 1)	☐	a) das persönliche Erscheinungsbild und Verhalten betriebsangemessen gestalten und dessen 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 Kollegen und Kolleginnen sowie Vorgesetzten reflektieren und sich teamorientiert verhalten; 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

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

	Berufsbildposition		Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten
			Bitte kreuzen Sie die Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten an, über die Sie verfügen und die im Rahmen des Verfahrens festgestellt werden sollen.
			situationsbezogen nach betrieblichen Vorgaben darauf reagieren
☐	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 betriebsübliche Korrekturmaßnahmen einleiten sowie 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 sowie bei Abweichungen die betriebsüblichen Maßnahmen einleiten
		☐	c) Ware unter Einhaltung der hygienischen und rechtlichen Regelungen sowie der betrieblichen Vorgaben prüfen, insbesondere auf die Einhaltung der Kühlkette und auf Haltbarkeit, auch unter Nutzung technischer Hilfsmittel; und bei Abweichungen betriebsübliche Maßnahmen einleiten
		☐	d) die Warenannahme, die Leergut- und Transportgutannahme sowie die Leergut- und Transportgutrückgabe dokumentieren
		☐	e) Ware ihren Anforderungen gemäß und unter Anwendung der betrieblichen Vorgaben werterhaltend einlagern
		☐	f) die Arbeitsschutz-, Sicherheits- und Hygienevorschriften im Lager beachten sowie das Lager nach den betrieblichen Vorgaben prüfen und reinigen
☐	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

	Berufsbildposition		Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten Bitte kreuzen Sie die Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten an, über die Sie verfügen und die im Rahmen des Verfahrens festgestellt werden sollen.
		☐ 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) Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten	
☐	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	
☐	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 entsprechend den betrieblichen Vorgaben ermitteln und Geschirr und Besteck anlassbezogen verwenden	
☐	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	

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

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

	Berufsbildposition		Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten Bitte kreuzen Sie die Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten an, über die Sie verfügen und die im Rahmen des Verfahrens festgestellt werden sollen.
		☐	c) Strudelteig und Blätterteig verarbeiten
		☐	d) Herstellung und Verarbeitung von Massen erläutern
☐	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
☐	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

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

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

	Berufsbildposition		Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten
			Bitte kreuzen Sie die Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten an, über die Sie verfügen und die im Rahmen des Verfahrens festgestellt werden sollen.
		☐	f) Gäste unter Berücksichtigung ihrer Wünsche und besonderen Bedürfnisse, insbesondere bei Allergien und Unverträglichkeiten sowie bei besonderen Ernährungsformen, beraten
☐	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