

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):

	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.			
<input type="checkbox"/>	BBP 1: Umgang mit Gästen sowie Teammitgliedern (§ 5 Absatz 2 Nummer 1)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	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 Kochausbildungsverordnung 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
<input type="checkbox"/> BBP 2: Annahme und Einlagerung von Waren (§ 5 Absatz 2 Nummer 2)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	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
<input type="checkbox"/> BBP 3: Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisenzubereitung sowie Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln (§ 5 Absatz 2 Nummer 3)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	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.			
		<input type="checkbox"/>	f) Möglichkeiten für wirtschaftliches und sicheres Arbeiten, auch durch Einsatz von Maschinen, Geräten und Arbeitsmitteln, erkennen und umsetzen
		<input type="checkbox"/>	g) den Arbeitsplatz, Maschinen, Geräte und Arbeitsmittel nach den betrieblichen Vorgaben nachbereiten, reinigen und pflegen
		<input type="checkbox"/>	h) Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten
<input type="checkbox"/>	BBP 4: Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche (§ 5 Absatz 2 Nummer 4)	<input type="checkbox"/>	a) Arbeits- und Schnitttechniken anwenden
		<input type="checkbox"/>	b) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen
		<input type="checkbox"/>	c) Garverfahren unterscheiden und anwenden, insbesondere Blanchieren, Kochen, Braten, Frittieren und Dünsten
		<input type="checkbox"/>	d) Rezepturen anwenden und umrechnen
		<input type="checkbox"/>	e) Speisen und Gerichte in verschiedenen Formen nach betrieblichen Vorgaben anrichten
		<input type="checkbox"/>	f) berufsbezogene fremdsprachige Fachbegriffe anwenden
<input type="checkbox"/>	BBP 5: Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in Service und Wirtschaftsdienst (§ 5 Absatz 2 Nummer 5)	<input type="checkbox"/>	a) beim Service nach der betrieblichen Serviceform mitwirken
		<input type="checkbox"/>	b) Verkaufsfähigkeit von Produkten prüfen
		<input type="checkbox"/>	c) Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen unter Beachtung von Nachhaltigkeitsaspekten in Gast- oder Wirtschaftsräumen durchführen, prüfen und dokumentieren
		<input type="checkbox"/>	d) Geschirr- und Besteckbedarf entsprechend den betrieblichen Vorgaben ermitteln und Geschirr und Besteck anlassbezogen verwenden
<input type="checkbox"/>	BBP 6: Zubereitung von einfachen Speisen und Gerichten (§ 5 Absatz 2 Nummer 6)	<input type="checkbox"/>	a) vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungsstufen auswählen und verarbeiten
		<input type="checkbox"/>	b) Eierspeisen zubereiten und anrichten, insbesondere gekochte Eier, Rührei, Spiegeleier, Omeletts und Eierpfannkuchen
		<input type="checkbox"/>	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.		
<input type="checkbox"/>	BBP 7: Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln und von Pilzen (§ 5 Absatz 2 Nummer 7)	<input type="checkbox"/> a) Gemüse, Obst und Kräuter unterscheiden, vorbereiten und verarbeiten <input type="checkbox"/> b) Salate aus pflanzlichen Lebensmitteln, insbesondere aus Blattsalaten, Gemüse und Obst, sowie aus Dressings und Salatmarinaden zubereiten <input type="checkbox"/> c) Gemüse und Pilze als Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteile und eigenständige Gerichte zubereiten <input type="checkbox"/> d) Kartoffeln zu Vorspeisen, Beilagen und Hauptbestandteilen von Gerichten sowie zu eigenständigen Gerichten zubereiten <input type="checkbox"/> e) Hülsenfrüchte, Getreide- und Mahlprodukte ihren Verwendungsmöglichkeiten zuordnen und zubereiten <input type="checkbox"/> f) Reis als Beilage und zu eigenständigen Gerichten zubereiten <input type="checkbox"/> g) Beilagen sowie eigenständige Gerichte aus vorgefertigten Teigwaren zubereiten <input type="checkbox"/> h) Gerichte aus pflanzlichen Nahrungsmitteln und Pilzen anrichten <input type="checkbox"/> i) vegetarische und vegane Speisen und Gerichte zubereiten
<input type="checkbox"/>	BBP 8: Zubereitung von Suppen, Soßen und Eintöpfen (§ 5 Absatz 2 Nummer 8)	<input type="checkbox"/> a) Brühen und Fonds aus pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln zubereiten, insbesondere aus Gemüse, Fisch, Fleisch und Knochen <input type="checkbox"/> b) gebundene Suppen, Rahmsuppen, Püreesuppen und kalte Suppen zubereiten <input type="checkbox"/> c) klare Suppen mit und ohne Klärvorgang zubereiten <input type="checkbox"/> d) Suppeneinlagen herstellen <input type="checkbox"/> e) gekochte helle und dunkle Grundsoßen und ihre Ableitungen zubereiten <input type="checkbox"/> f) aufgeschlagene warme Soßen zubereiten <input type="checkbox"/> g) alte Soßen, Dips und Buttermischungen zubereiten <input type="checkbox"/> h) Gemüsesoßen zubereiten <input type="checkbox"/> 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.		
<input type="checkbox"/>	BBP 9: Verarbeitung und Zubereitung von Fleisch (§ 5 Absatz 2 Nummer 9)	<input type="checkbox"/> a) Fleischarten und Fleischteile auswählen, ihre Eigenschaften unterscheiden und ihren Verwendungsmöglichkeiten zuordnen <input type="checkbox"/> b) ausgelöste Fleischteile aus Schlachtfleisch parieren, zuschneiden, portionieren und bearbeiten <input type="checkbox"/> c) Fleischteile unter Anwendung verschiedener Garverfahren zubereiten <input type="checkbox"/> d) Hausgeflügel parieren, zuschneiden und portionieren <input type="checkbox"/> e) ausgelöstes Hausgeflügel zubereiten <input type="checkbox"/> f) Fleischgerichte anrichten <input type="checkbox"/> g) Produkthygiene anwenden <input type="checkbox"/> h) Rücken, Schulter und Keule auslösen <input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> j) Innereien und ihre Zubereitungsarten unterscheiden
<input type="checkbox"/>	BBP 10: Verarbeitung und Zubereitung von Fisch (§ 5 Absatz 2 Nummer 10)	<input type="checkbox"/> a) Fischarten und Frischmerkmale unterscheiden <input type="checkbox"/> b) Fisch durch Schuppen und Säubern vorbereiten <input type="checkbox"/> c) filetierten, vorportionierten und ganzen Fisch zu einfachen Fischgerichten verarbeiten <input type="checkbox"/> d) Fischgerichte anrichten <input type="checkbox"/> e) Produkthygiene anwenden <input type="checkbox"/> f) Fisch filetieren und portionieren <input type="checkbox"/> g) Fisch zu Vorspeisen und Hauptgerichten verarbeiten und dabei unterschiedliche Garverfahren anwenden <input type="checkbox"/> h) Schalen- und Krustentiere und ihre Zubereitung erläutern
<input type="checkbox"/>	BBP 11: Herstellung und Verarbeitung von Teigen und Massen (§ 5 Absatz 2 Nummer 11)	<input type="checkbox"/> a) Mürbeteig, Hefeteig und Backteig herstellen und verarbeiten <input type="checkbox"/> 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.		
		<input type="checkbox"/> c) Strudelteig und Blätterteig verarbeiten <input type="checkbox"/> d) Herstellung und Verarbeitung von Massen erläutern
<input type="checkbox"/>	BBP 12: Herstellung von Süßspeisen und Desserts (§ 5 Absatz 2 Nummer 12)	<input type="checkbox"/> a) Süßspeisen, Desserts und Eis nach den betrieblichen Vorgaben anrichten und garnieren <input type="checkbox"/> b) Cremespeisen unter Verwendung von verschiedenen Bindemitteln zubereiten <input type="checkbox"/> c) süße Eierspeisen zubereiten <input type="checkbox"/> d) Obst und Früchte zu Desserts verarbeiten <input type="checkbox"/> e) Gefrorenes oder Halbgefrorenes zubereiten <input type="checkbox"/> f) Produkthygiene anwenden
<input type="checkbox"/>	BBP 13: Planung und Umsetzung des nachhaltigen Einsatzes von Geräten Maschinen, Arbeitsmitteln, Lebensmitteln und Ressourcen (§ 5 Absatz 2 Nummer 13)	<input type="checkbox"/> a) Energieverbrauch von Maschinen und Geräten sowie Wasserverbrauch bei Arbeitsvorgängen ermitteln <input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> c) Geräte, Maschinen, Arbeitsmittel und Verbrauchsgüter auftragsbezogen und unter ökonomischen, ökologischen und ergonomischen Gesichtspunkten auswählen und ihren Einsatz planen <input type="checkbox"/> d) Störungen an Geräten und Maschinen erkennen und Maßnahmen zur Beseitigung der Störungen ergreifen <input type="checkbox"/> e) Wartung von Geräten und Maschinen sowie Instandsetzung von Arbeitsmitteln veranlassen <input type="checkbox"/> f) Einsatz und Anschaffung von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln beurteilen <input type="checkbox"/> g) auf Nachhaltigkeit im Umgang mit Lebensmitteln in Bezug auf Herkunft, Saison, ganzheitliche Verarbeitung und Transportwege achten <input type="checkbox"/> 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.			
<input type="checkbox"/>	BBP 14: Anwendung der speziellen Hygienevorschriften in der Küche (<u>§ 5 Absatz 2 Nummer 14</u>)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	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
<input type="checkbox"/>	BBP 15: Zusammenstellung und Kennzeichnung von Speisen und Gerichten (<u>§ 5 Absatz 2 Nummer 15</u>)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	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
<input type="checkbox"/>	BBP 16: Sicherstellung von Warenflüssen sowie Kalkulation von Kosten und Preisen (<u>§ 5 Absatz 2 Nummer 16</u>)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	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.
		<p>Lebensmittel einer nachhaltigen Verarbeitung zuführen</p> <p><input type="checkbox"/> d) Saisonzeiten und regionale Besonderheiten bei der Warenwirtschaft berücksichtigen</p> <p><input type="checkbox"/> e) Lager organisieren und geeignete Lagerbedingungen zu Werterhalt und Wertsteigerung der Waren erläutern</p> <p><input type="checkbox"/> f) Verkaufspreise für Speisen, Gerichte und Getränke nach dem betrieblichen Kalkulationsschema ermitteln</p> <p><input type="checkbox"/> g) Kosten und Erträge erbrachter Dienstleistungen, insbesondere der Veranstaltungen im Haus und außer Haus, errechnen</p> <p><input type="checkbox"/> 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</p>
<input type="checkbox"/> BBP 17: Küchentechnische Verwaltungsprozesse (§ 5 Absatz 2 Nummer 17)		<p><input type="checkbox"/> a) Warenflüsse dokumentieren, insbesondere Rechnungen und Lieferscheine analog oder digital ablegen, sowie Bestellungen auslösen und Verbrauchslisten führen</p> <p><input type="checkbox"/> b) rechtlich erforderliche und betriebsspezifische Dokumentation durchführen, insbesondere zu den Hygieneanforderungen, zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz</p> <p><input type="checkbox"/> c) Ablaufplanungen analog oder digital dokumentieren</p>
<input type="checkbox"/> BBP 18: Beratung von Gästen sowie Verkauf von Produkten und Dienstleistungen (§ 5 Absatz 2 Nummer 18)		<p><input type="checkbox"/> a) Auftreten und Rolle gegenüber den Gästen reflektieren und gastorientiert gestalten</p> <p><input type="checkbox"/> b) beim Service mitwirken</p> <p><input type="checkbox"/> c) Gäste über das betriebliche Angebot von Dienstleistungen und Produkten, insbesondere in Bezug auf Speisen und Gerichte, informieren</p> <p><input type="checkbox"/> d) bei der Gästeinformation mit den angrenzenden Zuständigkeitsbereichen kooperieren</p> <p><input type="checkbox"/> e) einfache Auskünfte in einer Fremdsprache erteilen</p>

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.		
		<input type="checkbox"/> f) Gäste unter Berücksichtigung ihrer Wünsche und besonderen Bedürfnisse, insbesondere bei Allergien und Unverträglichkeiten sowie bei besonderen Ernährungsformen, beraten
<input type="checkbox"/> BBP 19: Anleitung und Führung von Mitarbeitenden (§ 5 Absatz 2 Nummer 19)		<input type="checkbox"/> a) sich auf unterschiedliche Persönlichkeiten im Team einstellen und konstruktiv Feedback geben <input type="checkbox"/> b) Mitarbeitende aufgabenbezogen und teamorientiert anleiten und motivieren <input type="checkbox"/> c) Mitarbeitenden Anerkennung und Wertschätzung vermitteln <input type="checkbox"/> d) Dienstpläne erstellen <input type="checkbox"/> e) bei der Planung, Durchführung und Nachbereitung von Mitarbeitergesprächen mitwirken <input type="checkbox"/> f) an Maßnahmen der Personalentwicklung mitwirken <input type="checkbox"/> g) Einweisungen und Unterweisungen im Umgang mit Maschinen, Geräten und Betriebsmitteln durchführen <input type="checkbox"/> 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