

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

Name des Antragstellers/der Antragstellerin:
--

Referenzberuf:

Fachkraft Küche¹

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 und Teammitgliedern (§ 5 Absatz 2 Nummer 1)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	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) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen, einordnen und angemessen darauf reagieren f) übermittelte Gästewünsche und Gästeerwartungen entgegennehmen und darauf reagieren g) übermittelte Gästereaktionen, insbesondere Reklamationen, entgegennehmen, einordnen und situationsbezogen nach betrieblichen Vorgaben darauf reagieren

¹ Fachkraft-Küche-Ausbildungsverordnung vom 9. März 2022 (BGBl. I S. 389, 690)

	Berufsbildposition	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten <p>Bitte kreuzen Sie die Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten an, über die Sie verfügen und die im Rahmen des Verfahrens festgestellt werden sollen.</p>
	<input type="checkbox"/> BBP 2: Annahme und Einlagerung von Waren (§ 5 Absatz 2 Nummer 2)	<input type="checkbox"/> a) Lagerbestände nach Quantität und Qualität kontrollieren, Differenzen zwischen Soll- und Ist-Beständen dokumentieren und die betriebsüblichen Korrekturmaßnahmen einleiten sowie bei Inventuren und Bestellungen mitwirken <input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> c) Ware unter Einhaltung der hygienischen und der 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 <input type="checkbox"/> d) die Warenannahme, die Leergut- und Transportgutannahme sowie die Leergut- und Transportgutrückgabe dokumentieren <input type="checkbox"/> e) Ware ihren Anforderungen gemäß und unter Anwendung der betrieblichen Vorgaben werterhaltend einlagern <input type="checkbox"/> 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"/> a) Arbeitsaufgaben erfassen <input type="checkbox"/> b) Arbeitsabläufe planen <input type="checkbox"/> c) Waren- oder Materialbedarf ermitteln <input type="checkbox"/> d) Geräte, Maschinen und Arbeitsmittel unter Berücksichtigung ihrer Einsatzmöglichkeiten auswählen <input type="checkbox"/> e) den Arbeitsplatz unter Einhaltung der hygienischen, arbeitssicherheitstechnischen und ergonomischen Anforderungen vorbereiten und einrichten <input type="checkbox"/> f) Möglichkeiten für wirtschaftliches und sicheres Arbeiten, auch durch Einsatz von Maschinen, Geräten und Arbeitsmitteln, erkennen und umsetzen

	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"/> g) den Arbeitsplatz, Maschinen, Geräte und Arbeitsmittel nach den betrieblichen Vorgaben nachbereiten, reinigen und pflegen <input type="checkbox"/> h) die 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) Lebensmittel blanchieren, kochen und dünsten <input type="checkbox"/> d) Rezepturen anwenden und umrechnen <input type="checkbox"/> e) Speisen und Gerichte in verschiedenen Formen nach den betrieblichen Vorgaben anrichten <input type="checkbox"/> f) berufsbezogene fremdsprachige Fachbegriffe anwenden <input type="checkbox"/> g) verschiedene Garverfahren unterscheiden und anwenden, insbesondere Blanchieren, Kochen, Braten, Frittieren und Dünsten
<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 nach den betrieblichen Vorgaben ermitteln und Geschirr und Besteck anlassbezogen verwenden
<input type="checkbox"/>	BBP 6: Zubereitung von Salaten, Eierspeisen und einfachen Speisen und Gerichten aus pflanzlichen Nahrungsmitteln und aus Pilzen (§ 5 Absatz 2 Nummer 6)	<input type="checkbox"/> a) Gemüse, Obst und Kräuter unterscheiden, vorbereiten und verarbeiten <input type="checkbox"/> b) vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungsstufen auswählen und verarbeiten <input type="checkbox"/> c) Salate aus pflanzlichen Lebensmitteln, insbesondere aus Blattsalaten, Gemüse und Obst, sowie aus Dressings und Salatmarinaden zubereiten <input type="checkbox"/> d) Eierspeisen zubereiten, insbesondere gekochte Eier, Rührei, Spiegeleier, Omeletts und Eierpfannkuchen

	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"/> e) Gemüse zu Beilagen und eigenständigen Speisen und Gerichten zubereiten <input type="checkbox"/> f) Salate, Eierspeisen und Gemüsegerichte anrichten <input type="checkbox"/> g) Pilze und Hülsenfrüchte zu Beilagen und eigenständigen Gerichten zubereiten und anrichten
<input type="checkbox"/>	BBP 7: Anrichten und Garnieren von kalten Gerichten, von Süßspeisen und von Desserts (§ 5 Absatz 2 Nummer 7)	<input type="checkbox"/> a) kalte Gerichte mit verschiedenen Produkten nach betrieblichen Vorgaben zusammenstellen, anrichten und garnieren <input type="checkbox"/> b) Süßspeisen, Desserts und Eis nach den betrieblichen Vorgaben anrichten und garnieren <input type="checkbox"/> c) die Produkthygiene anwenden
<input type="checkbox"/>	BBP 8: Zubereitung von einfachen Suppen, Soßen und Eintöpfen (§ 5 Absatz 2 Nummer 8)	<input type="checkbox"/> a) Brühen und Fonds herstellen <input type="checkbox"/> b) gebundene Suppen, Rahmsuppen und Püreesuppen zubereiten <input type="checkbox"/> c) Gemüsesoßen, insbesondere Tomatensoße, zubereiten <input type="checkbox"/> d) helle Grundsoßen, insbesondere Bechamelsoße, zubereiten <input type="checkbox"/> e) einfache Eintöpfe zubereiten und dabei insbesondere die jeweilige Garzeit der Zutaten berücksichtigen
<input type="checkbox"/>	BBP 9: Zubereitung von Sättigungsbeilagen (§ 5 Absatz 2 Nummer 9)	<input type="checkbox"/> a) Sättigungsbeilagen aus Reis und anderen Getreideprodukten, aus vorgefertigten Teigwaren und aus Fertigprodukten zubereiten <input type="checkbox"/> b) einfache Kartoffelzubereitungen herstellen, insbesondere Salzkartoffeln, Dampfkartoffeln, Bratkartoffeln, Kartoffelpüree und Kartoffelsalat
<input type="checkbox"/>	BBP 10: Zubereitung von einfachen Fleisch- und Fischgerichten (§ 5 Absatz 2 Nummer 10)	<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) ausgelöste Fleischteile aus Schlachtfleisch zubereiten <input type="checkbox"/> d) Hausgeflügel parieren, zuschneiden und portionieren

Berufsbildposition	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten
	<p>Bitte kreuzen Sie die Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten an, über die Sie verfügen und die im Rahmen des Verfahrens festgestellt werden sollen.</p>
	<input type="checkbox"/> e) ausgelöstes Hausegeflügel zubereiten <input type="checkbox"/> f) filetierten, vorportionierten oder ganzen Fisch zu einfachen Fischgerichten verarbeiten <input type="checkbox"/> g) einfache Fleisch- und Fischgerichte anrichten <input type="checkbox"/> h) die Produkthygiene anwenden

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

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

 Ort, Datum

 Unterschrift Antragsteller/-in