

Fachkraft Küche Koch/Köchin

Fachkraft Küche

Koch/Köchin

Informationen für

- Ausbilder und Ausbilderinnen
- Auszubildende
- Berufsschullehrer und Berufsschullehrerinnen
- Prüfer und Prüferinnen

Impressum

© 2022 Bundesinstitut für Berufsbildung, Bonn

ISBN: 978-3-8474-2908-1 (Print)

ISBN: 978-3-96208-321-2 (PDF)

Diese Publikation wurde bei der Deutschen Nationalbibliothek angemeldet und archiviert.

urn:nbn:de:0035-1070-5

Internet:

- **Fachkraft Küche**
[https://www.bibb.de/dienst/berufesuche/de/index_berufesuche.php/profile/apprenticeship/fak%C3%BC22]
- **Koch/Köchin**
[https://www.bibb.de/dienst/berufesuche/de/index_berufesuche.php/profile/apprenticeship/koch22]

Herausgeber:

Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB)

Robert-Schuman-Platz 3

53175 Bonn

<https://www.bibb.de>

Konzeption und Redaktion:

Petra Fitzner-Kohn

Bundesinstitut für Berufsbildung

fitzner-kohn@bibb.de

Kerstin Jonas

Bundesinstitut für Berufsbildung

jonas@bibb.de

Autoren/Autorinnen:

Hans Schneider

Bundesausschuss für Berufsbildung DEHOGA

hans.schneider@hotel-riesengebirge.de

Andreas Truglia

IHK Berlin

andreas.truglia@berlin.ihk.de

Johanna Telieps

Bundesinstitut für Berufsbildung

telieps@bibb.de

Annette Pohl

Bundesinstitut für Berufsbildung

annette.pohl@bibb.de

Heiko Becker

L&D GmbH & Co. KG

h.becker@l-und-d.de

Barbara Theobald

Berufsschulzentrum Miesbach

theobald.barbara@bsz-miesbach.de

Lizenzierung:



Der Inhalt dieses Werkes steht unter einer Creative-Commons-Lizenz (Lizenztyp: Namensnennung – Keine kommerzielle Nutzung – Keine Bearbeitung – 4.0 International).

Weitere Informationen finden Sie unter: <https://www.bibb.de/oa>

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek:

Die deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.dnb.de> abrufbar.

Gesamtherstellung:

Verlag Barbara Budrich
Stauffenbergstraße 7
51379 Leverkusen
<https://www.budrich.de>
info@budrich.de

Mit freundlicher Unterstützung von:

Sekretariat der Kultusministerkonferenz, <https://www.kmk.org>

Abbildungen wurden freundlicherweise vom Verband der Köche Deutschlands e.V. (VKD)/Sascha Walz und vom Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V. zur Verfügung gestellt.

Gedruckt auf PEFC-zertifiziertem Papier

Vorwort

Ausbildungsforschung und Berufsbildungspraxis im Rahmen von Wissenschaft – Politik – Praxis – Kommunikation sind Voraussetzungen für moderne Ausbildungsordnungen, die im Bundesinstitut für Berufsbildung erstellt werden. Entscheidungen über die Struktur der Ausbildung, über die zu fördernden Kompetenzen und über die Anforderungen in den Prüfungen sind das Ergebnis eingehender fachlicher Diskussionen der Sachverständigen mit BIBB-Experten und -Expertinnen.

Um gute Voraussetzungen für eine reibungslose Umsetzung neuer Ausbildungsordnungen im Sinne der Ausbildungsbetriebe wie auch der Auszubildenden zu schaffen, haben sich Umsetzungshilfen als wichtige Unterstützung in der Praxis bewährt. Die Erfahrungen der „Ausbildungsordnungsmacher“ aus der Erneuerung beruflicher Praxis, die bei der Entscheidung über die neuen Kompetenzanforderungen wesentlich waren, sind deshalb auch für den Transfer der neuen Ausbildungsordnungen und der Rahmenlehrpläne für die Berufe Köchin und Koch sowie Fachkraft Küche in die Praxis von besonderem Interesse.

Vor diesem Hintergrund haben sich die Beteiligten dafür entschieden, gemeinsam verschiedene Materialien zur Unterstützung der Ausbildungspraxis zu entwickeln. In der vorliegenden Handreichung werden die Ergebnisse der Neuordnung und die damit verbundenen Ziele und Hintergründe aufbereitet und anschaulich dargestellt. Dazu werden praktische Handlungshilfen zur Planung und Durchführung der betrieblichen und schulischen Ausbildung angeboten.

Ich wünsche mir weiterhin eine umfassende Verbreitung bei allen, die mit der dualen Berufsausbildung befasst sind, sowie bei den Auszubildenden selbst. Den Autoren und Autorinnen gilt mein herzlicher Dank für ihre engagierte und qualifizierte Arbeit.



Bonn, im Juli 2022
Prof. Dr. Friedrich Hubert Esser
Präsident Bundesinstitut für Berufsbildung

Grußwort der Sozialpartner

Attraktive Ausbildungsinhalte und Ausbildungsstrukturen, wie sie durch die am 1. August 2022 in Kraft tretende Neuordnung der sieben gastgewerblichen Berufe geschaffen wurden, sind zentrale Bausteine für Ausbildungsqualität und Fachkräftesicherung.

Die geschärften Berufsprofile, die in Bereichen wie Digitalisierung, Verbraucherschutz, Nachhaltigkeit und Ernährungstrends aktualisierten Inhalte, der konsequente Fokus auf Teamwork und Gastorientierung sowie die moderneren Prüfungen leisten einen wesentlichen Beitrag zu einer hochwertigen und zukunftsfesten Ausbildung in der Branche.

Sowohl die Ausbildungsordnungen als auch die vorliegende Umsetzungshilfe sind das Ergebnis intensiver Arbeit der Sachverständigen, die von den Sozialpartnern für das Verfahren benannt wurden. Durch die zentrale Rolle der Experten und Expertinnen aus unterschiedlichsten Bereichen der Branche wird eine praxisnahe, aber auch umfassende Ausbildung sichergestellt und Hilfestellung für Ausbildungsbetriebe, Prüfer/-innen, Berufsschulen und Auszubildende geleistet. Dafür danken die Sozialpartner den Sachverständigen herzlich!

Wir wünschen uns, dass alle Beteiligten an der Umsetzung des Regelwerks in die Praxis arbeiten und die dabei sicherlich auftretenden Herausforderungen gemeinsam meistern.

Berlin/Hamburg, im Juli 2022



Sandra Warden
Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e. V.
(DEHOGA Bundesverband)
Federführerin Arbeitgeber



Jan Krüger
Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG)
Federführer Arbeitnehmer

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	3
Grußwort der Sozialpartner	4
1 Informationen zu den Küchenberufen	7
1.1 Warum eine Neuordnung?	7
1.2 Was ist neu?	7
1.3 Historische Entwicklung des Berufs Koch/Köchin	8
1.4 Karriere, Fort- und Weiterbildung	9
2 Betriebliche Umsetzung der Ausbildung	10
2.1 Ausbildungsordnung und Ausbildungsrahmenplan	11
2.1.1 Paragrafen der Ausbildungsordnung Fachkraft Küche	11
2.1.2 Paragrafen der Ausbildungsordnung Koch/Köchin	20
2.2 Ausbildungsrahmenplan	33
2.2.1 Fachkraft Küche	34
2.2.2 Koch/Köchin	43
2.2.3 Standardberufsbildpositionen	62
2.3 Betrieblicher Ausbildungsplan	70
2.4 Ausbildungsnachweis	71
2.5 Hilfen zur Durchführung der Ausbildung	73
2.5.1 Didaktische Prinzipien der Ausbildung	73
2.5.2 Handlungsorientierte Ausbildungsmethoden	74
2.5.3 Checklisten	77
2.6 Nachhaltige Entwicklung in der Berufsausbildung	81
3 Berufsschule als Lernort der dualen Ausbildung	83
3.1 Lernfeldkonzept und die Notwendigkeit der Kooperation der Lernorte	84
3.2 Rahmenlehrplan	85
3.2.1 Berufsbezogene Vorbemerkungen	85
3.2.2 Lernfelder	86
3.2.3 Lernsituationen	95
4 Prüfungen	99
4.1 Prüfungsinstrumente	99
4.2 Fachkraft Küche	100
4.2.1 Zwischenprüfung	100
4.2.2 Abschlussprüfung	100
4.2.3 Prüfungsinstrumente	101
4.2.4 Prüfungsstruktur	102
4.2.5 Struktur der Zwischenprüfung	102
4.2.6 Prüfungsbeispiel Zwischenprüfung	103
4.2.7 Struktur der Abschlussprüfung	104
4.2.8 Prüfungsbeispiel Abschlussprüfung	105

4.3 Koch/Köchin.....	111
4.3.1 „Gestreckte Abschlussprüfung“	111
4.3.2 Prüfungsinstrumente	111
4.3.3 Prüfungsstruktur	112
4.3.4 Teil 1 der „Gestreckten Abschlussprüfung“	113
4.3.5 Prüfungsbeispiel Teil 1	114
4.3.6 Teil 2 der „Gestreckten Abschlussprüfung“	117
4.3.7 Prüfungsbeispiel Teil 2	120
4.3.8 Zusatzqualifikation.....	126

5 Weiterführende Informationen 127

5.1 Hinweise und Begriffserläuterungen	127
5.2 Fachliteratur.....	132
5.3 Links	132
5.4 Adressen	136



Die berufsbezogenen Inhalte dieser Umsetzungshilfe geben den Sachstand nach abgeschlossener Neuordnung des Berufs 2021 wieder. Aktuelle Informationen und eventuell erfolgte Änderungen der gesetzlichen Vorgaben finden Sie unter:

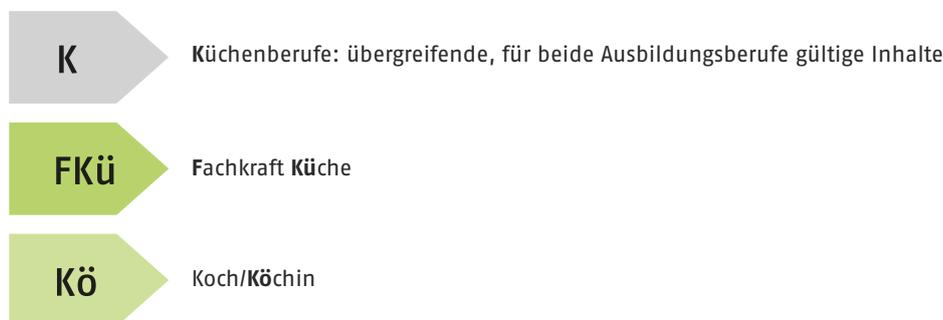
- Fachkraft Küche
[https://www.bibb.de/dienst/berufesuche/de/index_berufesuche.php/profile/apprenticeship/fak%C3%BC22]
- Koch/Köchin
[https://www.bibb.de/dienst/berufesuche/de/index_berufesuche.php/profile/apprenticeship/koch22]



Dieses Symbol verweist an verschiedenen Stellen im Dokument auf Praxisbeispiele und Zusatzmaterialien, die Sie auf folgenden Seiten im Internet finden:

- Fachkraft Küche
[https://www.bibb.de/dienst/berufesuche/de/index_berufesuche.php/profile/apprenticeship/fak%C3%BC22?page=3]
- Koch/Köchin
[https://www.bibb.de/dienst/berufesuche/de/index_berufesuche.php/profile/apprenticeship/koch22?page=3]

Farbleitsystem mit Berufszuordnung



1 Informationen zu den Küchenberufen

1.1 Warum eine Neuordnung?

Die letzte Neuordnung der gastgewerblichen Berufe fand im Jahre 1998 statt und liegt somit fast 25 Jahre zurück. Trotz der damals sehr offen formulierten Ausbildungsinhalte entsprachen diese nicht mehr den Anforderungen einer zeitgemäßen Berufsausbildung in einer sich ständig verändernden Welt. Unterschiedlichste Faktoren nehmen seither Einfluss auf die Lebenswelt aller und bringen häufig rasante Entwicklungen im Berufs- und Geschäftsleben im Bereich der Hotellerie und Gastronomie mit sich, die auch Grundsätze oder Leitbilder in den Unternehmen der Branche verändern. Die voranschreitende Globalisierung birgt neue Chancen für Wachstum, Expansion, Bezugsquellen und Vertrieb oder auch für die Gewinnung von Mitarbeitenden und Auszubildenden aus aller Welt. Für Verbraucher bietet ein Zusammenwachsen der Weltmärkte gleichzeitig ein grenzenloses Freizeit- und Urlaubsangebot. Deshalb gewinnen gezielte Marketingmaßnahmen an Bedeutung, um sich im internationalen Wettbewerb zu behaupten. In den Ausbildungsberufen Hotelkaufmann/Hotelkauffrau und Hotelfachmann/Hotelfachfrau für Hotelmanagement ist das Thema Marketing Teil der Ausbildung.

Der technische Fortschritt, insbesondere in der Informationstechnologie, öffnet Betrieben jeglicher Größe und Ausrichtung die Perspektive, sich nationalen und internationalen Gästekreisen mit traditionellen und innovativen Produkten und Dienstleistungen zu präsentieren. Die vielfältigen Möglichkeiten der Kommunikation und automatisierte Vertriebs- und Reservierungssysteme prägen das Handeln im Gastgewerbe. Hochentwickelte, EDV-gestützte Verarbeitungs- und Produktionsabläufe sind aus allen Bereichen und Abteilungen der Betriebe in der Branche nicht mehr wegzudenken.

Veränderte gesellschaftliche Werte und Lebenseinstellungen einer multikulturellen Gesellschaft – auch hinsichtlich kultureller, religiöser und nachhaltiger Aspekte – betreffen das Gastgewerbe unmittelbar. Sie spiegeln sich in vielfältigen Lebens- und Ernährungsweisen, Umgangsformen und Erwartungen wider und prägen maßgeblich unsere Gäste und Mitarbeitenden aus Deutschland und aus aller Welt. Sie verlangen neue Lösungen im Umgang miteinander, genauso wie in der Mitarbeiterführung und damit in der gesamten Ausbildung.

All diesen Veränderungen galt es bei der Neugestaltung der Ausbildungsordnungen der gastgewerblichen Berufe Rechnung zu tragen und sie mit handlungsorientierten Lernzielen in einem zukunftsfähigen Rahmen abzubilden. Dabei wurde bewusst auf eine fundierte Ausbildung jedes einzelnen Berufes Wert gelegt. So sind die Ausbildungsinhalte detaillierter und ausführlicher formuliert, um für jeden Beruf ein breites Basiswissen zu garantieren. Zwischen allen gastgewerblichen Berufen wurden Schnittstellen geschaffen, damit eine Berufsfamilie entstehen konnte, die die große Viel-

falt der gastgewerblichen Unternehmen abdeckt und wie ein Räderwerk ineinandergreift.

Durch die Wahl einer neuen Prüfungsform – der „Gestreckten Abschlussprüfung“ (mit den Teilen 1 und 2) – soll ganz bewusst die Verantwortung und das Engagement aller an der Ausbildung Beteiligten während der gesamten Ausbildungszeit angesprochen und dadurch die Ausbildungsqualität insgesamt gesteigert werden [siehe ▼ Kapitel 4.3.1].

Um auch zukünftig dem hohen Bedarf an gut ausgebildeten gastgewerblichen Fachkräften gerecht zu werden, war es das vorrangige Anliegen der Arbeitgeber, der Gewerkschaft und der Fachverbände, mit einer modernen und attraktiven Ausbildungsordnung junge Menschen anzusprechen, die dadurch für eine erfolgreiche berufliche Karriere im Gastgewerbe bestens gerüstet sind.

Die sieben gastgewerblichen Ausbildungsberufe bieten Menschen mit unterschiedlichsten persönlichen Voraussetzungen hinsichtlich Herkunft, Kultur, Bildung, Begabung und Sprache vielseitige Möglichkeiten und eine berufliche Heimat.



Abbildung 1: Präsentation einer fertig angerichteten Vorspeise (Quelle: VKD/Sascha Walz)

1.2 Was ist neu?

Fachkraft Küche

Die gastgewerbliche Berufsfamilie wurde um den Ausbildungsberuf „Fachkraft Küche“ erweitert. Hierbei handelt es sich um einen zweijährigen Ausbildungsberuf im Küchenbereich, der viele Ausbildungsinhalte der ersten zwei Ausbildungsjahre des Ausbildungsberufes Koch/Köchin beinhaltet. Die Prüfung besteht aus einer Zwischen- und einer Abschlussprüfung. Die Ausbildung wurde für praxisstarke junge Menschen geschaffen, die wegen unterschiedlichster Faktoren zunächst einen Berufsabschluss mit einer theorie-reduzierten Prüfung für sinnvoll halten [▼ Kapitel 4.2.1 und 4.2.2]. Aus der Abschlussprüfung des Ausbildungsbe-

rufs Fachkraft Küche ist der Prüfungsbereich „Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten“ mit dem ersten Teil der „Gestreckten Abschlussprüfung“ im dreijährigen Ausbildungsberuf Koch/Köchin identisch. Dadurch kann die Fachkraft Küche mit einem weiteren Ausbildungsjahr und erfolgreich bestandenem Teil 2 der „Gestreckten Abschlussprüfung“ den Berufsabschluss Koch/Köchin erlangen.

Die Verordnung über die Berufsausbildung zur Fachkraft Küche ist zunächst auf sieben Jahre (bis 31. Juli 2029) zeitlich befristet. In dieser Zeit wird beispielsweise evaluiert, wie gut die Chancen sind, den Berufsabschluss Koch/Köchin nach einem weiteren Ausbildungsjahr zu erreichen.

Koch/Köchin

Die wesentlichen Änderungen und neue Schwerpunkte im dreijährigen Ausbildungsberuf Koch/Köchin sind:

- ▶ **Detailliert formulierte Lernziele:** Als Hilfestellung für Auszubildende und Auszubildende wurden die Lernziele detaillierter formuliert.
- ▶ **Nachhaltigkeit:** Bei zukünftigen Köchen und Köchinnen soll das Bewusstsein geschaffen werden, in Bezug auf den Einsatz von Arbeitsmitteln, Lebensmitteln und Ressourcen Verschwendung zu vermeiden. Die Vorteile der Verarbeitung regionaler und saisonaler Produkte sollen vermittelt und eine ganzheitliche Verarbeitung gefördert werden. Verbrauchsberechnungen von Energie und Wasser sind Teil einer nachhaltig orientierten Ausbildung.
- ▶ **Anleiten und Führen von Mitarbeitenden:** Zukünftige Köche und Köchinnen lernen Mitarbeitende aufgabenbezogen und teamorientiert anzuleiten und motivierend Anerkennung und Wertschätzung zu vermitteln.
- ▶ **Kompetenzvermittlung im Sinne unternehmerischen Handelns:** Zukünftige Köche und Köchinnen sollen 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.
- ▶ **Vegetarische und vegane Speisen und Zusatzqualifikation:** Um der veränderten individuellen Ernährungsweise vieler Menschen Rechnung zu tragen, haben vegetarische und vegane Speisen eine gesonderte Berufsbildposition bekommen. Diese Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten können in der neugeschaffenen Zusatzqualifikation vertieft werden.
- ▶ **Kalkulationen, Kosten- und Kontrollberechnungen:** Bezugspreisvergleiche anstellen, Kalkulationsschema und -faktor anwenden, Herstellungskosten und Erträge erbrachter Dienstleistungen – „auch mit unterschiedlichen Mehrwertsteuersätzen“ – berechnen.
- ▶ **Reflexion von Arbeitsergebnissen:** Zukünftige Köche und Köchinnen erlernen die kritische Betrachtung und Beurteilung der eigenen Vorgehensweise und des Arbeitsergebnisses mit dem Ziel der stetigen Weiterentwicklung.

- ▶ **Prüfungsform:** Die Prüfungsform im Ausbildungsberuf Koch/Köchin wurde von einer Zwischen- und Abschlussprüfung in eine „Gestreckte Abschlussprüfung“ mit zwei Teilen geändert [▼ Kapitel 4.3.1 „Gestreckte Abschlussprüfung“].

Zusatzqualifikation

Nachhaltigkeit, Tierwohl, alternative Ernährungsformen und individuelle Ernährungsweisen rücken immer mehr in den Fokus und sind Bestandteil unseres gesellschaftlichen Lebens und einer multikulturellen Gemeinschaft. Eine seit Jahren zunehmende Anzahl von Menschen entscheidet sich aus unterschiedlichen Gründen bewusst für eine teilweise oder vollständig vegetarische oder vegane Ernährungsform. Diese Entwicklung betrifft das Gastgewerbe, die damit zusammenhängenden Berufe und die dort arbeitenden Personen unmittelbar.

Angehende Köche und Köchinnen, die die neu geschaffene Zusatzqualifikation mit vertiefenden Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten in der vegetarischen und veganen Küche erwerben, können Gäste eigenverantwortlich zum vegetarischen und veganen Angebot unter Berücksichtigung von Nachhaltigkeit, Regionalität und Saisonalität beraten. Sie sind in der Lage, die verschiedenen Formen der vegetarischen und veganen Ernährung zu unterscheiden, Alternativen für tierische Lebensmittel aufzuzeigen und die individuellen Ernährungsformen bei der Auswahl der Lebensmittel und bei der Zubereitung zu berücksichtigen sowie ein vegetarisches oder veganes Menü zusammenzustellen.

Bei der Zubereitung der Speisen tragen die angehenden Köche und Köchinnen dem veränderten Ernährungsbewusstsein einer zunehmenden Anzahl an Menschen mit individuellen vegetarischen und veganen Essgewohnheiten Rechnung. Pflanzliche Ernährungsformen werden in den Vordergrund gestellt und alternative Produkte aufgezeigt.

1.3 Historische Entwicklung des Berufs Koch/Köchin

Bereits in der Antike erlangte die Kunst, aus Lebensmitteln schmackhafte Speisen zuzubereiten, die Genuss und Lebensqualität steigern, hohes Ansehen. Der Zusammenhang zwischen Ernährung und körperlichem Wohlbefinden wurde erkannt und über Jahrhunderte wurden Zubereitungen und Garmethoden weiterentwickelt.

Das Römische Reich kannte bereits Schulen der Kochkunst. Im Mittelalter wurde Esskultur vor allem in Klöstern und Adelshäusern gepflegt und verfeinert.

Die Kochausbildung war geprägt durch das Ausführen von Arbeitsanweisungen, um in diesem Zusammenhang Geschicklichkeit, Routine und Techniken zu erlernen. Frankreich gilt als das Geburtsland der „großen Küche“ und hat die berühmtesten Köche und Köchinnen hervorgebracht.

Ende des 19. Jahrhunderts entstanden in Deutschland die ersten Ausbildungsstätten für Köche. Durch das Berufs-

bildungsgesetz von 1969 und die Einführung des dualen Ausbildungssystems entstand die Ausbildung zum Koch/zur Köchin, wie wir sie heute kennen. Seitdem hat die Ausbildungsordnung drei Neuordnungsverfahren durchlaufen und wurde immer wieder den aktuellen Erfordernissen und Entwicklungen angepasst. Die Berufsbezeichnung blieb dabei immer Koch/Köchin.

Im neu entwickelten Ausbildungsberuf Fachkraft Küche kann erstmals ab 01.08.2022 ausgebildet werden. Die Verordnung über die Berufsausbildung zur Fachkraft Küche ist zunächst auf sieben Jahre (bis 31. Juli 2029) zeitlich befristet.

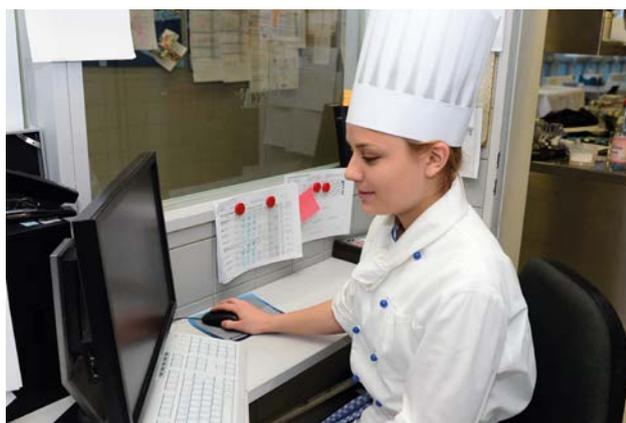


Abbildung 2: Köchin am Computer (Quelle: DEHOGA Bayern)

1.4 Karriere, Fort- und Weiterbildung

Fachkraft Küche

- ▶ Koch/Köchin: durch erfolgreiches Absolvieren eines dritten Ausbildungsjahres sowie von Teil 2 der „Gestreckten Abschlussprüfung“
- ▶ Geprüfter Küchenmeister/Geprüfte Küchenmeisterin
- ▶ Geprüfter Fachwirt/Geprüfte Fachwirtin im Gastgewerbe
- ▶ Geprüfter Diätkoch/Geprüfte Diätköchin
- ▶ Staatlich geprüfter Betriebswirt/Staatlich geprüfte Betriebswirtin Fachrichtung Hotel und Gaststättenwesen

Koch/Köchin

- ▶ Geprüfter Küchenmeister/Geprüfte Küchenmeisterin
- ▶ Geprüfter Fachwirt/Geprüfte Fachwirtin im Gastgewerbe
- ▶ Geprüfter Diätkoch/Geprüfte Diätköchin
- ▶ Staatlich geprüfter Betriebswirt/Staatlich geprüfte Betriebswirtin Fachrichtung Hotel und Gaststättenwesen

Beispiele für Fort- und Weiterbildungen und Zuordnungen zu den Niveaus des DQR

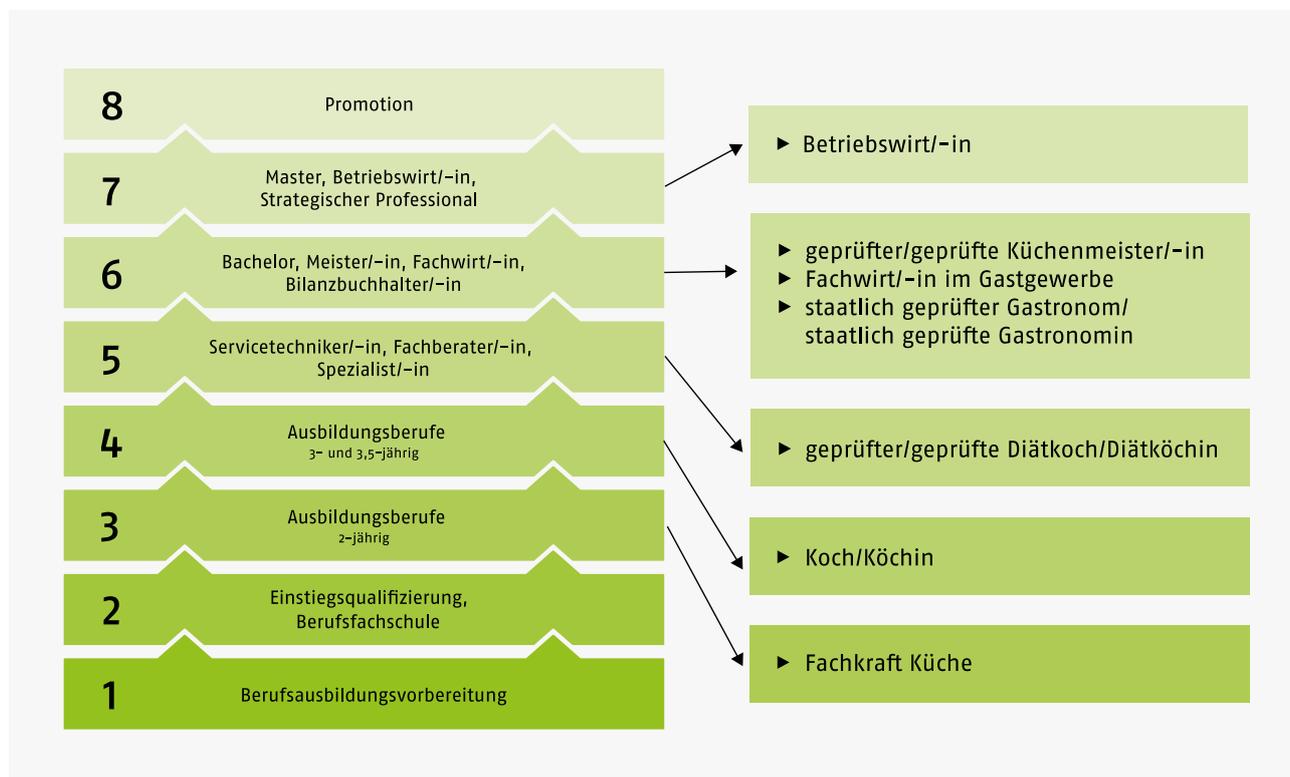


Abbildung 3: Deutscher Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen mit Zuordnung der Abschlüsse (Quelle: wis.ihk.de)

2 Betriebliche Umsetzung der Ausbildung

Betriebe haben im dualen Berufsausbildungssystem eine Schlüsselposition bei der Gestaltung und Umsetzung der Ausbildung. Es gibt zahlreiche Gründe für Betriebe, sich an der dualen Ausbildung zu beteiligen:

- ▶ Im eigenen Betrieb ausgebildete Fachkräfte kennen sich gut aus, sind flexibel einsetzbar und benötigen keine Einarbeitungsphase.
- ▶ Der Personalbedarf kann mittel- und langfristig mit selbst ausgebildeten Fachkräften gedeckt werden. Betriebe können gezielt nach ihren Bedürfnissen ausbilden und die Kompetenzen vermitteln, die für ihr Unternehmen von Bedeutung sind.
- ▶ Auszubildende tragen dazu bei, den betrieblichen Erfolg zu steigern. Durch die Ausbildung entstehen zwar in der Anfangsphase zusätzliche Kosten, aber mit zunehmender Ausbildungsdauer arbeiten die Auszubildenden weitgehend selbstständig.¹
- ▶ Auszubildende bringen neue Ideen und Innovationen in den Betrieb, kennen sich mit aktuellen Themen wie Digitalisierung häufig sehr gut aus und können selbstständig Projekte umsetzen, die dem Betrieb nutzen.
- ▶ Über die Ausbildung wird die Bindung der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen an den Betrieb gefördert. Die Kosten für Personalgewinnung können damit gesenkt werden.

Der Ausbildungsbetrieb ist zentraler Lernort innerhalb des dualen Systems und hat damit eine große bildungspolitische Bedeutung und gesellschaftliche Verantwortung. Der Bildungsauftrag des Betriebes besteht darin, den Auszubildenden die berufliche Handlungsfähigkeit auf der Grundlage der Ausbildungsordnung zu vermitteln.

Ein wichtiger methodischer Akzent wird mit der Forderung gesetzt, die genannten Ausbildungsinhalte so zu vermitteln,

§ „dass die Auszubildenden die berufliche Handlungsfähigkeit nach § 1 Absatz 3 des Berufsbildungsgesetzes erlangen. Die berufliche Handlungsfähigkeit schließt insbesondere selbstständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren ein“ (§ 3, Absatz 2 der Ausbildungsordnung).

Die Befähigung zum selbstständigen Handeln wird während der betrieblichen Ausbildung systematisch entwickelt. Ausbilden darf nur, wer persönlich und fachlich geeignet ist. Ausbilder/-innen stehen in der Verantwortung, ihre Rolle als Lernberater/-innen und Planer/-innen der betrieblichen Ausbildung wahrzunehmen. Hierfür sollten sie sich stets auf Veränderungen einstellen und neue Qualifikationsanforderungen zügig in die Ausbildungspraxis integrieren. Die Ausbilder-Eignungsprüfung (nach AEVO) [https://www.gesetze-im-internet.de/ausbeignv_2009] bietet einen geeigneten Einstieg in die Ausbildertätigkeit. Sie dient auch als formaler Nachweis der fachlichen und pädagogischen Eignung des Ausbildungsbetriebes.

1 Weiterführende Informationen zu Kosten und Nutzen der Ausbildung [<https://www.bibb.de/de/11060.php>]

2.1 Ausbildungsordnung und Ausbildungsrahmenplan

2.1.1 Paragraphen der Ausbildungsordnung Fachkraft Küche

Für diese Umsetzungshilfe werden nachfolgend einzelne Paragraphen der Ausbildungsordnung erläutert (siehe graue

Kästen). Die Ausbildungsordnung wurde am 14.03.2022 im amtlichen Teil des Bundesanzeigers veröffentlicht.

Verordnung über die Berufsausbildung zur Fachkraft Küche (Fachkraft-Küche-Ausbildungsverordnung – FKüAusbV)

Vom 9. März 2022

Auf Grund des § 4 Absatz 1 des Berufsbildungsgesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 4. Mai 2020 (BGBl. I S. 920) in Verbindung mit § 1 Absatz 2 des Zuständigkeitsanpassungsgesetzes vom 16. August 2002 (BGBl. I S. 3165) und dem Organisationserlass vom 8. Dezember 2021 (BGBl. I S. 5176) verordnet das Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Bildung und Forschung:

Das Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz (BMWK) hat den Ausbildungsberuf „Fachkraft Küche“ im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) staatlich anerkannt. Damit greift das Berufsbildungsgesetz (BBiG) mit seinen Rechten und Pflichten für Auszubildende und Auszubildende. Gleichzeitig wird damit sichergestellt, dass Jugendliche unter 18 Jahren nur in einem Ausbildungsberuf ausgebildet werden dürfen, der staatlich anerkannt ist. Darüber hinaus darf die Berufsausbildung zur Fachkraft Küche nur nach den Vorschriften dieser Ausbildungsordnung erfolgen, denn: Ausbildungsordnungen regeln bundeseinheitlich den betrieblichen Teil der dualen Berufsausbildung in anerkannten Ausbildungsberufen. Sie richten sich an alle an der Berufsausbildung im dualen System Beteiligten, insbesondere an Ausbildungsbetriebe, Auszubildende, das Ausbildungspersonal und an die zuständigen Stellen, hier die Industrie- und Handelskammern.

Der duale Partner der betrieblichen Ausbildung ist die Berufsschule. Der Berufsschulunterricht erfolgt auf der Grundlage des abgestimmten Rahmenlehrplans. Da der Unterricht in den Berufsschulen generell der Zuständigkeit der Länder unterliegt, können diese den Rahmenlehrplan der Kultusministerkonferenz, erarbeitet von Berufsschullehrern und Berufsschullehrerinnen der Länder, in eigene Rahmenlehrpläne umsetzen oder direkt anwenden. Ausbildungsordnungen und Rahmenlehrpläne sind im Hinblick auf die Ausbildungsinhalte und den Zeitpunkt ihrer Vermittlung in Betrieb und Berufsschule aufeinander abgestimmt.

Die Verordnung über die Berufsausbildung zur Fachkraft Küche wurde im Bundesinstitut für Berufsbildung in Zusammenarbeit mit Sachverständigen der Arbeitnehmer- und der Arbeitgeberseite erarbeitet.

Die Verordnung über die Berufsausbildung zur Fachkraft Küche ist zunächst auf sieben Jahre (bis 31. Juli 2029) zeitlich befristet.

Kurzübersicht

FKü

- [▼ Abschnitt 1]: Gegenstand, Dauer und Gliederung der Berufsausbildung (§§ 1 bis 6)
- [▼ Abschnitt 2]: Zwischenprüfung (§§ 7 bis 9)
- [▼ Abschnitt 3]: Abschlussprüfung (§§ 10 bis 17)
- [▼ Abschnitt 4]: Schlussvorschriften (§§ 18)

Abschnitt 1: Gegenstand, Dauer und Gliederung der Berufsausbildung

§ 1 Staatliche Anerkennung des Ausbildungsberufes

Der Ausbildungsberuf mit der Berufsbezeichnung der Fachkraft Küche wird nach § 4 Absatz 1 des Berufsbildungsgesetzes staatlich anerkannt.

Für einen staatlich anerkannten Ausbildungsberuf darf nur nach der Ausbildungsordnung ausgebildet werden. Die vorliegende Verordnung bildet damit die Grundlage für eine bundeseinheitliche Berufsausbildung in den Ausbildungsbetrieben. Die Aufsicht darüber führen die zuständigen Stellen, hier die Industrie- und Handelskammern. Die zuständige Stelle hat insbesondere die Durchführung der Berufsausbildung zu überwachen und sie durch Beratung der Auszubildenden und der Ausbilder/-innen zu fördern.

§ 2 Dauer der Berufsausbildung

Die Berufsausbildung dauert zwei Jahre.

Die Ausbildungsdauer ist so bemessen, dass den Auszubildenden die für eine qualifizierte Berufstätigkeit notwendigen Ausbildungsinhalte vermittelt werden können und ihnen der Erwerb der erforderlichen Berufserfahrung ermöglicht wird (siehe § 1 Absatz 3 BBiG). Beginn und Dauer der Berufsausbildung werden im Berufsausbildungsvertrag angegeben (§ 11 Absatz 1 Punkt 2 BBiG). Das Berufsausbildungsverhältnis endet mit dem Bestehen der Abschlussprüfung oder mit dem Ablauf der Ausbildungszeit (§ 21 Absatz 1 und 2 BBiG). Verkürzung/Verlängerung der Ausbildungszeit [▼ Kapitel 5.1 „Dauer der Berufsausbildung“].



Abbildung 4: Einräumen des Trockenlagers (Quelle: DEHOGA Bayern)

§ 3 Begriffsbestimmungen

- (1) Ein HACCP-Konzept im Sinne dieser Verordnung ist ein systematisches, nach übergeordneten Grundsätzen auf Betriebsebene erstelltes und eingesetztes Konzept, durch das Gefahren bei der Herstellung und beim Umgang mit Nahrungsmitteln mit Hilfe kritischer Kontrollpunkte ermittelt, vermieden, überwacht und dokumentiert werden.
- (2) Eine Speise im Sinne dieser Verordnung ist ein Küchenerzeugnis, das einzeln serviert werden kann.
- (3) Ein Gericht im Sinne dieser Verordnung ist eine Kombination verschiedener Komponenten.
- (4) Einfache Speisen und Gerichte im Sinne dieser Verordnung bestehen aus einer geringen Anzahl an Zutaten, die mit einer geringen Anzahl an Garverfahren zubereitet werden. Die Zubereitung erfordert kein vertieftes Fachwissen.

§ 4 Gegenstand der Berufsausbildung und Ausbildungsrahmenplan

- (1) Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten.
- (2) Von der Organisation der Berufsausbildung, wie sie im Ausbildungsrahmenplan vorgegeben ist, darf von den Ausbildenden abgewichen werden, wenn und soweit betriebspraktische Besonderheiten oder Gründe, die in der Person des oder der Auszubildenden liegen, die Abweichung erfordern.
- (3) Die im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sollen von den Ausbildenden so vermittelt werden, dass die Auszubildenden die berufliche Handlungsfähigkeit nach § 1 Absatz 3 des Berufsbildungsgesetzes erlangen. Die berufliche Handlungsfähigkeit schließt insbesondere selbstständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren bei der Ausübung der beruflichen Aufgaben ein.

Bei den im Ausbildungsrahmenplan aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten handelt es sich um Mindestinhalte, die von einem Ausbildungsbetrieb in jedem Fall vermittelt werden müssen. Weitere (betriebsspezifische) Inhalte können darüber hinaus vermittelt werden. Innerhalb dieses inhaltlichen Mindestrahmens kann in begründeten Fällen von der Organisation der Berufsausbildung abgewichen werden. Weitere Erläuterungen finden sich in [[▼ Kapitel 2.2.1](#)].

Umfassendes Ziel der Ausbildung ist es, die Auszubildenden zur Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit zu befähigen, d. h., Fachkräfte Küche können die ihnen übertragenen Aufgaben selbstständig planen, durchführen und kontrollieren.

§ 5 Struktur der Berufsausbildung, Ausbildungsberufsbild

- (1) Die Berufsausbildung gliedert sich in:
 1. berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie
 2. integrativ zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Die Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sind in Berufsbildpositionen gebündelt.

- (2) Die Berufsbildpositionen der berufsprofilgebenden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sind:
1. Umgang mit Gästen und Teammitgliedern,
 2. Annahme und Einlagerung von Waren,
 3. Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisenzubereitung sowie Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln,
 4. Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche,
 5. Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in Service und Wirtschaftsdienst,
 6. Zubereitung von Salaten, Eierspeisen, einfachen Speisen und Gerichten aus pflanzlichen Nahrungsmitteln und aus Pilzen,
 7. Anrichten und Garnieren von kalten Gerichten, von Süßspeisen und von Desserts,
 8. Zubereitung von einfachen Suppen, Soßen und Eintöpfen,
 9. Zubereitung von Sättigungsbeilagen und
 10. Zubereitung von einfachen Fleisch- und Fischgerichten.
- (3) Die Berufsbildpositionen der integrativ zu vermittelnden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sind:
1. Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht,
 2. Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit,
 3. Umweltschutz und Nachhaltigkeit,
 4. digitalisierte Arbeitswelt und
 5. Durchführung von Hygienemaßnahmen.

In ihrer Summe bilden die Berufsbildpositionen das Ausbildungsberufsbild und charakterisieren damit den Ausbildungsberuf. Das Ausbildungsberufsbild umfasst grundsätzlich alle Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, die zur Erlangung des Berufsabschlusses Fachkraft Küche notwendig sind. Es enthält die Ausbildungsinhalte in übersichtlich zusammengefasster Form und gliedert sich in berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie integrativ zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, die während der gesamten Ausbildung im Zusammenhang mit anderen fachlichen Ausbildungsinhalten zu vermitteln sind. Die zu jeder laufenden Nummer des Ausbildungsberufes gehörenden Ausbildungsinhalte sind im Ausbildungsrahmenplan aufgeführt sowie sachlich und zeitlich gegliedert.

Erläuterungen zu den Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten der einzelnen Berufsbildpositionen finden sich in [[▼ Kapitel 2.2.1](#)].

§ 6 Ausbildungsplan

Die Auszubildenden haben spätestens zu Beginn der Ausbildung auf der Grundlage des Ausbildungsrahmenplans für jeden Auszubildenden und für jede Auszubildende einen Ausbildungsplan zu erstellen.

Für den individuellen Ausbildungsplan erstellt der Ausbildungsbetrieb auf der Grundlage des Ausbildungsrahmenplans den betrieblichen Ausbildungsplan für die Auszubildenden. Dieser wird jedem und jeder Auszubildenden zu Beginn der Ausbildung ausgehändigt und erläutert; ebenso soll den Auszubildenden die Ausbildungsordnung zur Verfügung stehen [[▼ Kapitel 2.3 „Betrieblicher Ausbildungsplan“](#)].

Abschnitt 2: Zwischenprüfung

§ 7 Zeitpunkt

- (1) Die Zwischenprüfung soll im dritten Ausbildungshalbjahr stattfinden.
- (2) Den jeweiligen Zeitpunkt legt die zuständige Stelle fest.

§ 8 Inhalt

Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf

1. die im Ausbildungsrahmenplan für die ersten zwölf Monate genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie
2. den im Berufsschulunterricht zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er den im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten entspricht.

Die Zwischenprüfung besteht aus zwei Teilen, einem schriftlichen und einem praktischen Teil.

§ 9 Prüfungsbereich

- (1) Die Zwischenprüfung findet im Prüfungsbereich „Küchentechnische Praxis“ statt.
- (2) Im Prüfungsbereich „Küchentechnische Praxis“ besteht die Prüfung aus zwei Teilen.
- (3) Im ersten Teil hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,
 1. Listen für den Waren- und den Materialbedarf zu erstellen,
 2. die Arbeitsschritte zu planen und
 3. den Arbeitsplatz einzurichten.

Die Aufgaben müssen praxisbezogen sein. Der Prüfling hat die Aufgaben schriftlich zu bearbeiten. Die Prüfungszeit beträgt 45 Minuten.

- (4) Im zweiten Teil hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,
 1. Salate, Eierspeisen oder einfache Gemüsegerichte zuzubereiten und anzurichten,
 2. vor der Zubereitung die Arbeitsschritte zu planen,
 3. den Arbeitsplatz einzurichten,
 4. Arbeitstechniken und Schnitttechniken anzuwenden und
 5. die Hygieneanforderungen zu beachten.

Der Prüfling hat eine Arbeitsprobe durchzuführen. Die Prüfungszeit beträgt 90 Minuten.

- (5) Bei der Ermittlung des Ergebnisses für den Prüfungsbereich sind die Bewertungen wie folgt zu gewichten:
 1. die Bewertung für den ersten Teil mit 20 Prozent und
 2. die Bewertung für den zweiten Teil mit 80 Prozent.

Abschnitt 3: Abschlussprüfung

§ 10 Zeitpunkt

- (1) Die Abschlussprüfung findet am Ende der Berufsausbildung statt.
- (2) Den Zeitpunkt legt die zuständige Stelle fest.

§ 11 Inhalt

Die Abschlussprüfung erstreckt sich auf

1. die im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie
2. den im Berufsschulunterricht zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er den im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten entspricht.

§ 12 Prüfungsbereiche

Die Abschlussprüfung findet in den folgenden Prüfungsbereichen statt:

1. „Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten“,
2. „Produkte und Lagerhaltung“ sowie
3. „Wirtschafts- und Sozialkunde“.

§ 13 Prüfungsbereich „Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten“

- (1) Im Prüfungsbereich „Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten“ besteht die Prüfung aus zwei Teilen.
- (2) Im ersten Teil hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,
 1. Lebensmittel ihren Verwendungsmöglichkeiten zuzuordnen und die Zubereitungsmöglichkeiten der Lebensmittel zu erläutern,
 2. die Arbeitsabläufe zu planen,
 3. Speisen und Gerichte unter Verwendung verschiedener Garverfahren zuzubereiten und anzurichten,
 4. bei der Zubereitung und beim Anrichten von Speisen und Gerichten die Vorschriften für die Produkt-, Personal- und Betriebshygiene zu beachten,
 5. bei der Zubereitung und beim Anrichten von einfachen Speisen und Gerichten Maßnahmen für Umweltschutz, Nachhaltigkeit, Ressourcenschonung, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz zu ergreifen und
 6. den Umgang mit Gästen sowie mit Kollegen und Kolleginnen zu beschreiben.

Die Aufgaben müssen praxisbezogen sein. Der Prüfling hat die Aufgaben schriftlich zu bearbeiten. Die Prüfungszeit beträgt 60 Minuten.

- (3) Im zweiten Teil hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,
1. als Vorspeise einen Salat oder eine einfache Suppe für vier Personen zuzubereiten und anzurichten,
 2. ein einfaches Hauptgericht mit Schlachtfleisch, Hausgeflügel oder Fisch, mit einer Soße, mit einer Gemüsebeilage und mit einer Sättigungsbeilage für vier Personen zuzubereiten und anzurichten,
 3. vor der Zubereitung die Arbeitsschritte zu planen und einen Arbeitsablaufplan stichpunktartig zu erstellen,
 4. die Arbeitsabläufe zu strukturieren und Maßnahmen zur Arbeitsorganisation zu ergreifen,
 5. Arbeits- und Schnitttechniken auszuwählen und anzuwenden,
 6. Geräte und Maschinen einzusetzen,
 7. verschiedene Garverfahren anzuwenden,
 8. die Verkaufsfähigkeit der zubereiteten Speisen und Gerichte sicherzustellen,
 9. die Hygieneanforderungen zu beachten,
 10. wirtschaftlich mit Lebensmitteln, Arbeitsmaterialien, Energie und Wasser umzugehen und
 11. die zeitlichen Vorgaben einzuhalten.

Der Prüfling hat eine Arbeitsaufgabe durchzuführen. Gegenstand der Arbeitsaufgabe ist die Planung, die Zubereitung und das Anrichten einer Vorspeise und eines Hauptgerichtes. Dem Prüfling sind 14 Kalendertage vor dem Prüfungstag zwei Listen mit Lebensmitteln für einen Warenkorb bekanntzugeben. Die eine Liste enthält Pflichtbestandteile. Die andere Liste enthält Wahlbestandteile, aus denen der Prüfling nach Bedarf auswählt. Der Warenkorb muss so zusammengestellt sein, dass dem Prüfling verschiedene Zubereitungsvarianten ermöglicht werden. Auf der Grundlage der bekanntgegebenen Listen für den Warenkorb kann der Prüfling einen Arbeitsablaufplan erstellen, am Prüfungstag mitbringen und als Hilfsmittel für die Zubereitung der Vorspeise und des Hauptgerichtes verwenden. Die Erstellung des Arbeitsablaufplans ist freiwillig. Nach der Durchführung der Arbeitsaufgabe wird mit dem Prüfling ein auftragsbezogenes Fachgespräch über die Arbeitsaufgabe geführt. Die Prüfungszeit beträgt insgesamt vier Stunden. Das auftragsbezogene Fachgespräch dauert höchstens 15 Minuten. Bewertet werden nur die Arbeitsaufgabe und die im auftragsbezogenen Fachgespräch erbrachten Leistungen.

- (4) Bei der Ermittlung des Ergebnisses für den Prüfungsbereich sind die Bewertungen wie folgt zu gewichten:
1. die Bewertung für den ersten Teil mit 30 Prozent,
 2. die Bewertung für den zweiten Teil mit 70 Prozent.

§ 14 Prüfungsbereich „Produkte und Lagerhaltung“

- (1) Im Prüfungsbereich „Produkte und Lagerhaltung“ hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,
1. Waren anzunehmen und einzulagern,
 2. den jeweiligen Warenbedarf für Rezepturen zu ermitteln und fachbezogene Berechnungen durchzuführen,
 3. Lebensmittel zu erkennen, zu unterscheiden und ihren Verwendungsmöglichkeiten zuzuordnen,
 4. Bedarfsgegenstände zu erkennen, ihren Verwendungszwecken zuzuordnen und die Ergebnisse ihrer Verwendung zu beschreiben,
 5. die Produkt-, Personal- und Betriebshygiene zu beachten und

6. Maßnahmen für Umweltschutz, Nachhaltigkeit, Ressourcenschonung, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz zu ergreifen.
- (2) Die Aufgaben müssen praxisbezogen sein. Der Prüfling hat die Aufgaben schriftlich zu bearbeiten.
- (3) Die Prüfungszeit beträgt 90 Minuten.

§ 15 Prüfungsbereich „Wirtschafts- und Sozialkunde“

- (1) Im Prüfungsbereich „Wirtschafts- und Sozialkunde“ hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist, allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs- und Arbeitswelt darzustellen und zu beurteilen.
- (2) Die Aufgaben müssen praxisbezogen sein. Der Prüfling hat die Aufgaben schriftlich zu bearbeiten
- (3) Die Prüfungszeit beträgt 60 Minuten.

Bei den Angaben zu diesem Prüfungsbereich handelt es sich um einen einheitlich geregelten Standard. Die zu prüfenden Inhalte, das Prüfungsinstrument und die Prüfungszeit sind für alle neuzuordnenden anerkannten Ausbildungsberufe anzuwenden.

§ 16 Gewichtung der Prüfungsbereiche und Anforderungen für das Bestehen der Abschlussprüfung

- (1) Die Bewertungen der einzelnen Prüfungsbereiche sind wie folgt zu gewichten:
 1. „Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten“ mit 70 Prozent,
 2. „Produkte und Lagerhaltung“ mit 20 Prozent sowie
 3. „Wirtschafts- und Sozialkunde“ mit 10 Prozent.
- (2) Die Abschlussprüfung ist bestanden, wenn die Prüfungsleistungen – auch unter Berücksichtigung einer mündlichen Ergänzungsprüfung nach § 17 – wie folgt bewertet worden sind:
 1. im Gesamtergebnis mit mindestens „ausreichend“,
 2. in mindestens zwei Prüfungsbereichen mit mindestens „ausreichend“ und
 3. in keinem Prüfungsbereich mit „ungenügend“.

Über das Bestehen ist ein Beschluss nach § 42 Absatz 1 Nummer 3 des Berufsbildungsgesetzes zu fassen.

§ 17 Mündliche Ergänzungsprüfung

- (1) Der Prüfling kann in einem Prüfungsbereich für die schriftlich zu bearbeitenden Aufgaben eine mündliche Ergänzungsprüfung beantragen.
- (2) Dem Antrag ist stattzugeben,
 1. wenn er für einen der folgenden Prüfungsbereiche gestellt worden ist:
 - a) „Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten“,
 - b) „Produkte und Lagerhaltung“ oder
 - c) „Wirtschafts- und Sozialkunde“,
 2. wenn die schriftlich zu bearbeitenden Aufgaben des benannten Prüfungsbereichs schlechter als mit „ausreichend“ bewertet worden sind und
 3. wenn die mündliche Ergänzungsprüfung für das Bestehen der Abschlussprüfung den Ausschlag geben kann.

Die mündliche Ergänzungsprüfung darf nur in einem einzigen Prüfungsbereich durchgeführt werden.

- (3) Die mündliche Ergänzungsprüfung soll 15 Minuten dauern.
- (4) Bei der Ermittlung des Ergebnisses für den Prüfungsbereich sind das bisherige Ergebnis und das Ergebnis der mündlichen Ergänzungsprüfung im Verhältnis 2 : 1 zu gewichten.

Eine mündliche Ergänzungsprüfung ist nur für solche Prüfungsbereiche vorzusehen, in denen Prüfungsleistungen ausschließlich schriftlich zu erbringen sind und wenn für diese Prüfungsbereiche eigene Anforderungen und eine eigene Gewichtung geregelt sind.

Abschnitt 4: Schlussvorschriften

§ 18 Inkrafttreten und Außerkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. August 2022 in Kraft und mit Ablauf des 31. Juli 2029 außer Kraft.

2.1.2 Paragrafen der Ausbildungsordnung Koch/Köchin

Kö

Für diese Umsetzungshilfe werden nachfolgend einzelne Paragrafen der Ausbildungsordnung erläutert (siehe graue

Kästen). Die Ausbildungsordnung wurde am 14.03.2022 im amtlichen Teil des Bundesanzeigers veröffentlicht.

Verordnung über die Berufsausbildung zum Koch und zur Köchin (Kochausbildungsverordnung – KochAusbv)

Vom 9. März 2022

Auf Grund des § 4 Absatz 1 des Berufsbildungsgesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 4. Mai 2020 (BGBl. I S. 920) in Verbindung mit § 1 Absatz 2 des Zuständigkeitsanpassungsgesetzes vom 16. August 2002 (BGBl. I S. 3165) und dem Organisationserlass vom 8. Dezember 2021 (BGBl. I S. 5176) verordnet das Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Bildung und Forschung:

Das Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz (BMWK) hat den Ausbildungsberuf „Koch/Köchin“ im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) staatlich anerkannt. Damit greift das Berufsbildungsgesetz (BBiG) mit seinen Rechten und Pflichten für Auszubildende und Auszubildende. Gleichzeitig wird damit sichergestellt, dass Jugendliche unter 18 Jahren nur in einem Ausbildungsberuf ausgebildet werden dürfen, der staatlich anerkannt ist. Darüber hinaus darf die Berufsausbildung zum Koch/zur Köchin nur nach den Vorschriften dieser Ausbildungsordnung erfolgen, denn: Ausbildungsordnungen regeln bundeseinheitlich den betrieblichen Teil der dualen Berufsausbildung in anerkannten Ausbildungsberufen. Sie richten sich an alle an der Berufsausbildung im dualen System Beteiligten, insbesondere an Ausbildungsbetriebe, Auszubildende, das Ausbildungspersonal und an die zuständigen Stellen, hier die Industrie- und Handelskammern.

Der duale Partner der betrieblichen Ausbildung ist die Berufsschule. Der Berufsschulunterricht erfolgt auf der Grundlage des abgestimmten Rahmenlehrplans. Da der Unterricht in den Berufsschulen generell der Zuständigkeit der Länder unterliegt, können diese den Rahmenlehrplan der Kultusministerkonferenz, erarbeitet von Berufsschullehrern und Berufsschullehrerinnen der Länder, in eigene Rahmenlehrpläne umsetzen oder direkt anwenden. Ausbildungsordnungen und Rahmenlehrpläne sind im Hinblick auf die Ausbildungsinhalte und den Zeitpunkt ihrer Vermittlung in Betrieb und Berufsschule aufeinander abgestimmt.

Die Verordnung über die Berufsausbildung zum Koch/zur Köchin wurde im Bundesinstitut für Berufsbildung in Zusammenarbeit mit Sachverständigen der Arbeitnehmer- und der Arbeitgeberseite erarbeitet.

Kurzübersicht

- [▼ Abschnitt 1]: Gegenstand, Dauer und Gliederung der Berufsausbildung (§§ 1 bis 6)
- [▼ Abschnitt 2]: Abschlussprüfung (§§ 7 bis 17)
- [▼ Abschnitt 3]: Zusatzqualifikation: Vertiefung für vegetarische und vegane Küche (§§ 18 bis 19)
- [▼ Abschnitt 4]: Weitere Berufsausbildung (§§ 20 bis 21)
- [▼ Abschnitt 5]: Schlussvorschriften (§ 22)

Abschnitt 1: Gegenstand, Dauer und Gliederung der Berufsausbildung

§ 1 Staatliche Anerkennung des Ausbildungsberufes

Der Ausbildungsberuf mit der Berufsbezeichnung des Kochs und der Köchin wird nach § 4 Absatz 1 des Berufsbildungsgesetzes staatlich anerkannt.

Für einen staatlich anerkannten Ausbildungsberuf darf nur nach der Ausbildungsordnung ausgebildet werden. Die vorliegende Verordnung bildet damit die Grundlage für eine bundeseinheitliche Berufsausbildung in den Ausbildungsbetrieben. Die Aufsicht darüber führen die zuständigen Stellen, hier die Industrie- und Handelskammern. Die zuständige Stelle hat insbesondere die Durchführung der Berufsausbildung zu überwachen und sie durch Beratung der Auszubildenden und der Ausbilder/-innen zu fördern.

§ 2 Dauer der Berufsausbildung

Die Berufsausbildung dauert drei Jahre.

Die Ausbildungsdauer ist so bemessen, dass den Auszubildenden die für eine qualifizierte Berufstätigkeit notwendigen Ausbildungsinhalte vermittelt werden können und ihnen der Erwerb der erforderlichen Berufserfahrung ermöglicht wird (siehe § 1 Absatz 3 BBiG). Beginn und Dauer der Berufsausbildung werden im Berufsausbildungsvertrag angegeben (§ 11 Absatz 1 Punkt 2 BBiG). Das Berufsausbildungsverhältnis endet mit dem Bestehen der Abschlussprüfung oder mit dem Ablauf der Ausbildungszeit (§ 21 Absatz 1 und 2 BBiG). Verkürzung/Verlängerung der Ausbildungszeit [▼ Kapitel 5.1 „Dauer der Berufsausbildung“].

§ 3 Begriffsbestimmungen

- (1) Ein HACCP-Konzept im Sinne dieser Verordnung ist ein systematisches, nach übergeordneten Grundsätzen auf Betriebsebene erstelltes und eingesetztes Konzept, durch das Gefahren bei der Herstellung und beim Umgang mit Nahrungsmitteln mit Hilfe kritischer Kontrollpunkte ermittelt, vermieden, überwacht und dokumentiert werden.
- (2) Eine Speise im Sinne dieser Verordnung ist ein Küchenerzeugnis, das einzeln serviert werden kann.
- (3) Ein Gericht im Sinne dieser Verordnung ist eine Kombination verschiedener Komponenten.
- (4) Einfache Speisen und Gerichte im Sinne dieser Verordnung bestehen aus einer geringen Anzahl an Zutaten, die mit einer geringen Anzahl an Garverfahren zubereitet werden. Die Zubereitung erfordert kein vertieftes Fachwissen.

§ 4 Gegenstand der Berufsausbildung und Ausbildungsrahmenplan

- (1) Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten.
- (2) Von der Organisation der Berufsausbildung, wie sie im Ausbildungsrahmenplan vorgegeben ist, darf von den Ausbildenden abgewichen werden, wenn und soweit betriebspraktische Besonderheiten oder Gründe, die in der Person des oder der Auszubildenden liegen, die Abweichung erfordern.
- (3) Die im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sollen von den Ausbildenden so vermittelt werden, dass die Auszubildenden die berufliche Handlungsfähigkeit nach § 1 Absatz 3 des Berufsbildungsgesetzes erlangen. Die berufliche Handlungsfähigkeit schließt insbesondere selbstständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren bei der Ausübung der beruflichen Aufgaben ein.

Bei den im Ausbildungsrahmenplan aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten handelt es sich um Mindestinhalte, die von einem Ausbildungsbetrieb in jedem Fall vermittelt werden müssen. Weitere (betriebsspezifische) Inhalte können darüber hinaus vermittelt werden. Innerhalb dieses inhaltlichen Mindestrahmens kann in begründeten Fällen von der Organisation der Berufsausbildung abgewichen werden. Weitere Erläuterungen finden sich in [[▼Kapitel 2.2.2](#)].

Umfassendes Ziel der Ausbildung ist es, die Auszubildenden zur Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit zu befähigen, d. h., Köche und Köchinnen können die ihnen übertragenen Aufgaben selbstständig planen, durchführen und kontrollieren.

§ 5 Struktur der Berufsausbildung und Ausbildungsberufsbild

- (1) Die Berufsausbildung gliedert sich in:
 1. berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie
 2. integrativ zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Die Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sind in Berufsbildpositionen gebündelt.

- (2) Die Berufsbildpositionen der berufsprofilgebenden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sind:
1. Umgang mit Gästen und Teammitgliedern,
 2. Annahme und Einlagerung von Waren,
 3. Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisenzubereitung sowie Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln,
 4. Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche,
 5. Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in Service und Wirtschaftsdienst,
 6. Zubereitung von einfachen Speisen und Gerichten,
 7. Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln und von Pilzen,
 8. Zubereitung von Suppen, Soßen und Eintöpfen,
 9. Verarbeitung und Zubereitung von Fleisch,
 10. Verarbeitung und Zubereitung von Fisch,
 11. Herstellung und Verarbeitung von Teigen und Massen,
 12. Herstellung von Süßspeisen und Desserts,
 13. Planung und Umsetzung eines nachhaltigen Einsatzes von Geräten, Maschinen, Arbeitsmitteln, Lebensmitteln und Ressourcen,
 14. Anwendung der speziellen Hygienevorschriften in der Küche,
 15. Zusammenstellung und Kennzeichnung von Speisen und Gerichten,
 16. Sicherstellung von Warenflüssen sowie Kalkulation von Kosten und Preisen,
 17. küchentechnische Verwaltungsprozesse,
 18. Beratung von Gästen sowie Verkauf von Produkten und Dienstleistungen und
 19. Anleitung und Führung von Mitarbeitenden.
- (3) Die Berufsbildpositionen der integrativ zu vermittelnden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sind:
1. Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht,
 2. Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit,
 3. Umweltschutz und Nachhaltigkeit,
 4. digitalisierte Arbeitswelt und
 5. Durchführung von Hygienemaßnahmen.

In ihrer Summe bilden die Berufsbildpositionen das Ausbildungsberufsbild und charakterisieren damit den Ausbildungsberuf. Das Ausbildungsberufsbild umfasst grundsätzlich alle Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, die zur Erlangung des Berufsabschlusses Koch/Köchin notwendig sind. Es enthält die Ausbildungsinhalte in übersichtlich zusammengefasster Form und gliedert sich in berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie integrativ zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, die während der gesamten Ausbildung im Zusammenhang mit anderen fachlichen Ausbildungsinhalten zu vermitteln sind. Die zu jeder laufenden Nummer des Ausbildungsberufes gehörenden Ausbildungsinhalte sind im Ausbildungsrahmenplan aufgeführt sowie sachlich und zeitlich gegliedert.

Erläuterungen zu den Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten der einzelnen Berufsbildpositionen finden sich in [▼ Kapitel 2.2.2].

§ 6 Ausbildungsplan

Die Auszubildenden haben spätestens zu Beginn der Ausbildung auf der Grundlage des Ausbildungsrahmenplans für jeden Auszubildenden und für jede Auszubildende einen Ausbildungsplan zu erstellen.

Für den individuellen Ausbildungsplan erstellt der Ausbildungsbetrieb auf der Grundlage des Ausbildungsrahmenplans den betrieblichen Ausbildungsplan für die Auszubildenden. Dieser wird jedem und jeder Auszubildenden zu Beginn der Ausbildung ausgehändigt und erläutert; ebenso soll den Auszubildenden die Ausbildungsordnung zur Verfügung stehen [▼ Kapitel 2.3 „Betrieblicher Ausbildungsplan“].

Abschnitt 2: Abschlussprüfung

§ 7 Aufteilung in zwei Teile und Zeitpunkt

- (1) Die Abschlussprüfung besteht aus den Teilen 1 und 2.
- (2) Teil 1 soll im vierten Ausbildungshalbjahr stattfinden.
- (3) Teil 2 findet am Ende der Berufsausbildung statt.
- (4) Wird die Ausbildungsdauer verkürzt, so soll Teil 1 der Abschlussprüfung spätestens drei Monate vor dem Zeitpunkt von Teil 2 der Abschlussprüfung stattfinden.
- (5) Den jeweiligen Zeitpunkt legt die zuständige Stelle fest.

§ 8 Inhalt des Teiles 1

Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf

1. die im Ausbildungsrahmenplan für die ersten 18 Monate genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie
2. den im Berufsschulunterricht zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er den im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten entspricht

§ 9 Prüfungsbereich des Teiles 1

- (1) Teil 1 der Abschlussprüfung findet im Prüfungsbereich „Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten“ statt.
- (2) Im Prüfungsbereich „Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten“ besteht die Prüfung aus zwei Teilen.
- (3) Im ersten Teil hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,
 1. Lebensmittel ihren Verwendungsmöglichkeiten zuzuordnen und die Zubereitungsmöglichkeiten der Lebensmittel zu erläutern,
 2. die Arbeitsabläufe zu planen,

3. einfache Speisen und Gerichte unter Verwendung verschiedener Garverfahren zuzubereiten und anzurichten,
4. bei der Zubereitung und beim Anrichten von einfachen Speisen und Gerichten die Vorschriften für die Produkt-, Personal- und Betriebshygiene zu beachten,
5. bei der Zubereitung und beim Anrichten von einfachen Speisen und Gerichten Maßnahmen für Umweltschutz, Nachhaltigkeit, Ressourcenschonung, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz zu ergreifen und
6. den Umgang mit Gästen sowie mit Kollegen und Kolleginnen zu beschreiben.

Die Aufgaben müssen praxisbezogen sein. Der Prüfling hat die Aufgaben schriftlich zu bearbeiten. Die Prüfungszeit beträgt 60 Minuten.

- (4) Im zweiten Teil hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,
1. als Vorspeise einen Salat oder eine einfache Suppe für vier Personen zuzubereiten und anzurichten,
 2. ein einfaches Hauptgericht mit Schlachtfleisch, Hausgeflügel oder Fisch, mit einer Soße, mit einer Gemüsebeilage und mit einer Sättigungsbeilage für vier Personen zuzubereiten und anzurichten,
 3. vor der Zubereitung die Arbeitsschritte zu planen und stichpunktartig einen Arbeitsablaufplan zu erstellen,
 4. die Arbeitsabläufe zu strukturieren und Maßnahmen zur Arbeitsorganisation zu ergreifen,
 5. Arbeits- und Schnitttechniken auszuwählen und anzuwenden,
 6. Geräte und Maschinen einzusetzen,
 7. verschiedene Garverfahren anzuwenden,
 8. die Verkaufsfähigkeit der zubereiteten Speisen und Gerichte sicherzustellen,
 9. die Hygieneanforderungen zu beachten,
 10. wirtschaftlich mit Lebensmitteln, Arbeitsmaterialien, Energie und Wasser umzugehen und
 11. die zeitlichen Vorgaben einzuhalten.

Der Prüfling hat eine Arbeitsaufgabe durchzuführen. Gegenstand der Arbeitsaufgabe ist die Planung, die Zubereitung und das Anrichten einer Vorspeise und eines Hauptgerichtes. Dem Prüfling sind 14 Kalendertage vor dem Prüfungstag zwei Listen mit Lebensmitteln für einen Warenkorb bekanntzugeben. Die eine Liste enthält Pflichtbestandteile. Die andere Liste enthält Wahlbestandteile, aus denen der Prüfling nach Bedarf auswählt. Der Warenkorb muss so zusammengestellt sein, dass dem Prüfling verschiedene Zubereitungsvarianten ermöglicht werden. Auf der Grundlage der bekanntgegebenen Listen für den Warenkorb kann der Prüfling einen Arbeitsablaufplan erstellen, am Prüfungstag mitbringen und als Hilfsmittel für die Zubereitung der Vorspeise und des Hauptgerichtes verwenden. Die Erstellung des Arbeitsablaufplans ist freiwillig. Nach der Durchführung der Arbeitsaufgabe wird mit dem Prüfling ein auftragsbezogenes Fachgespräch über die Arbeitsaufgabe geführt. Die Prüfungszeit beträgt insgesamt vier Stunden. Das auftragsbezogene Fachgespräch dauert höchstens 15 Minuten. Bewertet werden nur die Arbeitsaufgabe und die im auftragsbezogenen Fachgespräch erbrachten Leistungen.

- (5) Bei der Ermittlung des Ergebnisses für den Prüfungsbereich sind die Bewertungen wie folgt zu gewichten:
1. die Bewertung für den ersten Teil mit 30 Prozent und
 2. die Bewertung für den zweiten Teil mit 70 Prozent.

Die „Gestreckte Abschlussprüfung“ Teil 1 (GAP 1) besteht aus zwei Teilen, einem schriftlichen und einem praktischen Teil [▼ Kapitel 4.3.3 „Prüfungsstruktur“].

§ 10 Inhalt des Teiles 2

- (1) Teil 2 der Abschlussprüfung erstreckt sich auf
 1. die im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie
 2. den im Berufsschulunterricht zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er den im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten entspricht.
- (2) In Teil 2 der Abschlussprüfung sollen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, die bereits Gegenstand von Teil 1 der Abschlussprüfung waren, nur insoweit einbezogen werden, als es für die Feststellung der beruflichen Handlungsfähigkeit erforderlich ist.

§ 11 Prüfungsbereiche des Teiles 2

Teil 2 der Abschlussprüfung findet in den folgenden Prüfungsbereichen statt:

1. „Planen, Zubereiten und Präsentieren eines Drei-Gänge-Menüs“,
2. „Produkte, Lagerhaltung und Warenwirtschaft“,
3. „Technologie, Gästeinformation und Arbeiten im Team“ sowie
4. „Wirtschafts- und Sozialkunde“.

§ 12 Prüfungsbereich „Planen, Zubereiten und Präsentieren eines Drei-Gänge-Menüs“

- (1) Im Prüfungsbereich „Planen, Zubereiten und Präsentieren eines Drei-Gänge-Menüs“ hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,
 1. eine Menüplanung und einen Arbeitsablaufplan für ein Drei-Gänge-Menü für sechs Personen zu erstellen und umzusetzen,
 2. als ersten Gang eine warme oder kalte Vorspeise oder eine Suppe als Vorspeise zuzubereiten und anzurichten,
 3. als zweiten Gang ein Hauptgericht aus Schlachtfleisch, Wild, Hausgeflügel oder Fisch, aus einer gezogenen Soße, aus zwei Gemüsebeilagen unter Verwendung von verschiedenen Garverfahren und aus einer Sättigungsbeilage zuzubereiten und anzurichten,
 4. als dritten Gang ein Dessert mit einer Cremespeise und mit einer gefrorenen oder einer gebackenen Komponente zuzubereiten und anzurichten,
 5. die Menükunde zu berücksichtigen,
 6. die Verkaufsfähigkeit der zubereiteten Speisen und Gerichte sicherzustellen,
 7. die Hygieneanforderungen insbesondere an Lebensmittel mit speziellen Hygieneanforderungen und an Geräte zu beachten,
 8. die zeitlichen Vorgaben einzuhalten,
 9. nachhaltig mit Lebensmitteln, Arbeitsmaterialien, Energie und Wasser umzugehen,
 10. Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich und ökologisch einzusetzen sowie
 11. die Sicherheit und den Gesundheitsschutz bei der Arbeit zu berücksichtigen.

- (2) Der Prüfling hat eine Arbeitsaufgabe durchzuführen. Gegenstand der Arbeitsaufgabe ist die Planung, die Zubereitung und das Anrichten eines Drei-Gänge-Menüs.
- (3) Dem Prüfling sind 14 Kalendertage vor dem Prüfungstag jeweils zwei Listen für zwei unterschiedliche Warenkörbe bekanntzugeben. Die eine Liste enthält Pflichtbestandteile. Die andere Liste enthält Wahlbestandteile, aus denen der Prüfling nach Bedarf auswählt. Jeder Warenkorb enthält die Lebensmittel, die am Prüfungstag für das Drei-Gänge-Menü zur Verfügung stehen. Die Lebensmittel müssen so ausgewählt sein, dass dem Prüfling in jedem Gang verschiedene Zubereitungsvarianten ermöglicht werden. Jeder Warenkorb muss pro Gang ein oder zwei Lebensmittel als Pflichtbestandteile und weitere Lebensmittel als Wahlbestandteile enthalten. Pflichtbestandteil ist in jedem Warenkorb
 1. Schlachtfleisch zum Auslösen,
 2. Wild zum Auslösen,
 3. Fisch zum Filetieren oder
 4. Hausgeflügel zum Auslösen.

Für beide Warenkörbe muss der Prüfling je eine Menüplanung für den Prüfungstag vorbereiten.

- (4) Von den beiden Warenkörben wird vom Prüfungsausschuss ein Warenkorb ausgewählt und dem Prüfling wird zu Beginn der Prüfung mitgeteilt, welchen Warenkorb er verwenden muss. Zunächst muss der Prüfling einen Arbeitsablaufplan für ein Drei-Gänge-Menü mit dem ausgewählten Warenkorb erstellen. Danach wird mit ihm ein fallbezogenes Fachgespräch über die Menüplanung geführt. Anschließend muss der Prüfling das Drei-Gänge-Menü zubereiten und anrichten.
- (5) Die Prüfungszeit beträgt insgesamt sechs Stunden. Für die Erstellung des Arbeitsablaufplans sind dem Prüfling 45 Minuten Zeit zu geben. Das fallbezogene Fachgespräch dauert höchstens 15 Minuten.
- (6) Bewertet werden nur der Arbeitsablaufplan, die im Fachgespräch erbrachten Leistungen und die Arbeitsaufgabe.

Die Menüplanung sollte am Prüfungstag schriftlich vorliegen.

§ 13 Prüfungsbereich „Produkte, Lagerhaltung und Warenwirtschaft“

- (1) Im Prüfungsbereich „Produkte, Lagerhaltung und Warenwirtschaft“ hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,
 1. den jeweiligen Warenbedarf für Rezepturen zu ermitteln und fachbezogene Berechnungen durchzuführen,
 2. die Warenbeschaffung unter Berücksichtigung von Saisonzeiten vorzubereiten sowie Angebote einzuholen und zu vergleichen,
 3. Waren anzunehmen sowie Produkte zu unterscheiden und werterhaltend einzulagern,
 4. das Lager zu organisieren,
 5. Lebensmittel zu erkennen, zu unterscheiden und unter Beachtung von Nachhaltigkeit unterschiedlichen Verwendungsmöglichkeiten zuzuordnen,
 6. Warenflüsse analog und digital zu dokumentieren,
 7. Bedarfsgegenstände zu erkennen, ihren Verwendungszwecken zuzuordnen sowie die Ergebnisse ihrer Verwendung zu beschreiben und Alternativen aufzuzeigen,

8. die Produkt-, Personal- und Betriebshygiene zu beachten und betriebliche Hygienekonzepte zu entwickeln und
 9. Maßnahmen für Umweltschutz, Nachhaltigkeit, Ressourcenschonung, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz zu ergreifen.
- (2) Die Aufgaben müssen praxisbezogen sein. Der Prüfling hat die Aufgaben schriftlich zu bearbeiten.
- (3) Die Prüfungszeit beträgt 90 Minuten.

§ 14 Prüfungsbereich „Technologie, Gästeinformation und Arbeiten im Team“

- (1) Im Prüfungsbereich „Technologie, Gästeinformation und Arbeiten im Team“ hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,
1. Speisen, Gerichte und Menüs unter Berücksichtigung von Saisonzeiten zusammenzustellen,
 2. gast- und unternehmensorientiert im Team zu agieren,
 3. Speisekarten nach rechtlichen Vorgaben zu kennzeichnen,
 4. Gäste unter Berücksichtigung von Gästewünschen, Ernährungsformen, Allergien und Unverträglichkeiten zu informieren und zu beraten,
 5. den Wareneinsatz zu bestimmen sowie für Speisen, Gerichte und Dienstleistungen die Verkaufspreise, Kosten und Erträge zu ermitteln,
 6. Lebensmittel ihren Verwendungsmöglichkeiten zuzuordnen und zuzubereiten,
 7. Garverfahren für die Zubereitung von Fleisch, Fisch und pflanzlichen Lebensmitteln zu unterscheiden, auszuwählen und zu beschreiben,
 8. Rezepturen umzurechnen,
 9. Mitarbeitende anzuleiten und zu führen und für sie Hygieneschulungen vorzubereiten,
 10. Berechnungen zum Verbrauch von Wasser und Energie durchzuführen und
 11. Maßnahmen für Umweltschutz, Nachhaltigkeit, Ressourcenschonung, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz zu ergreifen.
- (2) Die Aufgaben müssen praxisbezogen sein. Der Prüfling hat die Aufgaben schriftlich zu bearbeiten.
- (3) Die Prüfungszeit beträgt 90 Minuten.

§ 15 Prüfungsbereich „Wirtschafts- und Sozialkunde“

- (1) Im Prüfungsbereich „Wirtschafts- und Sozialkunde“ hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist, allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs- und Arbeitswelt darzustellen und zu beurteilen.
- (2) Die Aufgaben müssen praxisbezogen sein. Der Prüfling hat die Aufgaben schriftlich zu bearbeiten
- (3) Die Prüfungszeit beträgt 60 Minuten.

Bei den Angaben zu diesem Prüfungsbereich handelt es sich um einen einheitlich geregelten Standard. Die zu prüfenden Inhalte, das Prüfungsinstrument und die Prüfungszeit sind für alle neuzuordnenden anerkannten Ausbildungsberufe anzuwenden.

§ 16 Gewichtung der Prüfungsbereiche und Anforderungen für das Bestehen der Abschlussprüfung

- (1) Die Bewertungen der einzelnen Prüfungsbereiche sind wie folgt zu gewichten:

1. „Zubereiten von einfachen Gerichten“	mit 25 Prozent,
2. „Planen, Zubereiten und Präsentieren eines Drei-Gänge-Menüs“	mit 35 Prozent,
3. „Produkte, Lagerhaltung und Warenwirtschaft“	mit 15 Prozent,
4. „Technologie, Gästeinformation und Arbeiten im Team“	mit 15 Prozent sowie
5. „Wirtschafts- und Sozialkunde“	mit 10 Prozent.
- (2) Die Abschlussprüfung ist bestanden, wenn die Prüfungsleistungen – auch unter Berücksichtigung einer mündlichen Ergänzungsprüfung nach § 17 – wie folgt bewertet worden sind:
 1. im Gesamtergebnis von Teil 1 und Teil 2 mit mindestens „ausreichend“,
 2. im Ergebnis von Teil 2 mit mindestens „ausreichend“,
 3. in mindestens drei Prüfungsbereichen von Teil 2 mit mindestens „ausreichend“ und
 4. in keinem Prüfungsbereich von Teil 2 mit „ungenügend“.

Über das Bestehen ist ein Beschluss nach § 42 Absatz 1 Nummer 3 des Berufsbildungsgesetzes zu fassen.

Die Summe der Gewichtungen der Prüfungsbereiche aus Teil 1 und Teil 2 muss 100 Prozent ergeben.

§ 17 Mündliche Ergänzungsprüfung

- (1) Der Prüfling kann in einem Prüfungsbereich für die schriftlich zu bearbeitenden Aufgaben eine mündliche Ergänzungsprüfung beantragen.
- (2) Dem Antrag ist stattzugeben,
 1. wenn er für einen der folgenden Prüfungsbereiche gestellt worden ist:
 - a) „Produkte, Lagerhaltung und Warenwirtschaft“,
 - b) „Technologie, Gästeinformation und Arbeiten im Team“ oder
 - c) „Wirtschafts- und Sozialkunde“,
 2. wenn der benannte Prüfungsbereich schlechter als mit „ausreichend“ bewertet worden ist und
 3. wenn die mündliche Ergänzungsprüfung für das Bestehen der Abschlussprüfung den Ausschlag geben kann.

Die mündliche Ergänzungsprüfung darf nur in einem einzigen Prüfungsbereich durchgeführt werden.

- (3) Die mündliche Ergänzungsprüfung soll 15 Minuten dauern.
- (4) Bei der Ermittlung des Ergebnisses für den Prüfungsbereich sind das bisherige Ergebnis und das Ergebnis der mündlichen Ergänzungsprüfung im Verhältnis 2 : 1 zu gewichten.

Eine mündliche Ergänzungsprüfung ist nur in den Prüfungsbereichen aus Teil 2 der Abschlussprüfung zulässig, in denen Prüfungsleistungen ausschließlich schriftlich zu erbringen sind und wenn für diese Prüfungsbereiche eigene Anforderungen und eine eigene Gewichtung geregelt sind.

Erfolgt die mündliche Ergänzungsprüfung in einem Prüfungsbereich, der mehrere Prüfungsinstrumente beinhaltet, wird die mündliche Prüfung ausschließlich auf das Prüfungsinstrument Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben bezogen. Voraussetzung ist, dass für die Schriftlich zu bearbeitenden Aufgaben eigenständige Prüfungsanforderungen und eine eigenständige Gewichtung geregelt sind.



Abbildung 5: Zubereitung von Fleisch (Quelle: DEHOGA Bayern)

Abschnitt 3: Zusatzqualifikation Vertiefung für vegetarische und vegane Küche

§ 18 Inhalt der Zusatzqualifikation

- (1) Über das in § 5 beschriebene Ausbildungsberufsbild hinaus kann die Ausbildung in der Zusatzqualifikation Vertiefung für vegetarische und vegane Küche vereinbart werden.
- (2) Gegenstand der Zusatzqualifikation sind die in Anlage 2 genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten.

Anlage 2: [▼ siehe Ausbildungsrahmenplan „Zusatzqualifikation Koch/Köchin“]

§ 19 Prüfung der Zusatzqualifikation

- (1) Die Zusatzqualifikation wird auf Antrag des oder der Auszubildenden geprüft, wenn der oder die Auszubildende glaubhaft gemacht hat, dass ihm oder ihr die erforderlichen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten vermittelt worden sind. Die Prüfung findet im zeitlichen Zusammenhang mit Teil 2 der Abschlussprüfung als gesonderte Prüfung statt.
- (2) Die Prüfung der Zusatzqualifikation erstreckt sich auf die in Anlage 2 genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten.
- (3) In der Prüfung der Zusatzqualifikation hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,
 1. vegetarische und vegane Speisen, Gerichte und Menüs zusammenzustellen und zuzubereiten,
 2. die besonderen Anforderungen an die vegetarische und vegane Küche zu beschreiben und
 3. Gäste unter besonderer Berücksichtigung ihrer individuellen Ernährungsweise zu beraten.
- (4) Die Aufgaben müssen praxisbezogen sein. Der Prüfling hat die Aufgaben schriftlich zu bearbeiten.
- (5) Die Prüfungszeit beträgt 90 Minuten.
- (6) Die Prüfung der Zusatzqualifikation ist bestanden, wenn die Prüfungsleistung mit mindestens „ausreichend“ bewertet worden ist.

Abschnitt 4: Weitere Berufsausbildung

§ 20 Befreiung von Teil 1 der Abschlussprüfung und Anrechnung von Ausbildungszeiten

Bei erfolgreich abgeschlossener Berufsausbildung nach § 16 Absatz 2 der Fachkraft-Küche-Ausbildungsverordnung vom 9. März 2022 (BGBl. I S. 389) ist

1. der oder die Auszubildende von Teil 1 der Abschlussprüfung befreit und
2. die Berufsausbildung zur Fachkraft Küche im Umfang von 24 Monaten auf die Dauer der Berufsausbildung zum Koch und zur Köchin anzurechnen, wenn die Vertragsparteien dies vereinbaren.

§ 21 Erwerb des Abschlusses zur Fachkraft Küche nach nicht bestandener Abschlussprüfung zum Koch und zur Köchin

Besteht der Prüfling die Prüfung nach § 16 nicht, erwirbt er auf seinen Antrag den Abschluss zur Fachkraft Küche nach der Fachkraft-Küche-Ausbildungsverordnung vom 9. März 2022 (BGBl. I S. 389), wenn

1. er in Teil 1 der Abschlussprüfung mindestens ausreichende Prüfungsleistungen erbracht hat und
2. zusätzlich
 - a) die Ergebnisse der in Nummer 1 bezeichneten Prüfung,
 - b) das Ergebnis im Prüfungsbereich „Produkte, Lagerhaltung und Warenwirtschaft“ nach § 13 und
 - c) das Ergebnis im Prüfungsbereich „Wirtschafts- und Sozialkunde“ nach § 15
3. die Anforderungen nach § 16 der Fachkraft-Küche-Ausbildungsverordnung vom 9. März 2022 (BGBl. I S. 389) erfüllen.

Abschnitt 5: Schlussvorschriften

§ 22 Inkrafttreten, Außerkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. August 2022 in Kraft. Gleichzeitig tritt die Verordnung über die Berufsausbildung zum Koch/zur Köchin vom 13. Februar 1998 (BGBl. I S. 364) außer Kraft.

2.2 Ausbildungsrahmenplan

Der Ausbildungsrahmenplan als Teil der Ausbildungsordnung nach § 5 BBiG bildet die Grundlage für die betriebliche Ausbildung. Er listet die Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten auf, die in den Ausbildungsbetrieben zu vermitteln sind.

Ihre Beschreibung orientiert sich an beruflichen Aufgabenstellungen und den damit verbundenen Tätigkeiten. In der Summe beschreiben sie die Ausbildungsinhalte, die für die Ausübung des Berufs notwendig sind. Die Methoden, wie sie zu vermitteln sind, bleiben den Ausbildern und Ausbilderinnen überlassen.

Die im Ausbildungsrahmenplan aufgeführten Qualifikationen sind in der Regel gestaltungsoffen, technik- und verfahrensneutral sowie handlungsorientiert formuliert. Diese offene Darstellungsform gibt den Ausbildungsbetrieben die Möglichkeit, alle Anforderungen der Ausbildungsordnung selbst oder mit Verbundpartnern abzudecken. Auf diese Weise lassen sich auch neue technische und arbeitsorganisatorische Entwicklungen in die Ausbildung integrieren.

Mindestanforderungen

Die Vermittlung der Mindestanforderungen, die der Ausbildungsrahmenplan vorgibt, ist von allen Ausbildungsbetrieben sicherzustellen. Es kann darüber hinaus ausgebildet werden, wenn die individuellen Lernfortschritte der Auszubildenden es erlauben und die betriebspezifischen Gegebenheiten es zulassen oder gar erfordern. Die Vermittlung zusätzlicher Ausbildungsinhalte ist auch möglich, wenn sich aufgrund technischer oder arbeitsorganisatorischer Entwicklungen weitere Anforderungen an die Berufsausbildung ergeben, die im Ausbildungsrahmenplan nicht genannt sind. Diese zusätzlich vermittelten Ausbildungsinhalte sind jedoch nicht prüfungsrelevant.

Können Ausbildungsbetriebe nicht sämtliche Ausbildungsinhalte vermitteln, kann dies z. B. auf dem Wege der Verbundausbildung ausgeglichen werden.

Damit auch betriebsbedingte Besonderheiten bei der Ausbildung berücksichtigt werden können, wurde in die Ausbildungsordnung eine sogenannte Flexibilitätsklausel aufgenommen, um deutlich zu machen, dass zwar die zu vermittelnden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten obligatorisch sind, aber von der Reihenfolge und vom vorgegebenen sachlichen Zusammenhang abgewichen werden kann:

§ „Von der Organisation der Berufsausbildung, wie sie im Ausbildungsrahmenplan vorgegeben ist, darf abgewichen werden, wenn und soweit betriebspraktische Besonderheiten oder Gründe, die in der Person des oder der Auszubildenden liegen, die Abweichung erfordern.“ (§ 3 Absatz 1 Ausbildungsordnung)

Der Ausbildungsrahmenplan für die betriebliche Ausbildung und der Rahmenlehrplan für den Berufsschulunterricht sind inhaltlich und zeitlich aufeinander abgestimmt. Es empfiehlt sich für Ausbilder/-innen sowie Berufsschullehrer/-innen, sich im Rahmen der Lernortkooperation regelmäßig zu treffen und zu beraten.

Auf der Grundlage des Ausbildungsrahmenplans muss ein betrieblicher Ausbildungsplan erarbeitet werden, der die organisatorische und fachliche Durchführung der Ausbildung betriebspezifisch regelt. Für die jeweiligen Ausbildungsinhalte werden hierfür zeitliche Zuordnungen (in Wochen oder Monaten) als Orientierungsrahmen für die betriebliche Vermittlungsdauer angegeben. Sie spiegeln die unterschiedliche Bedeutung wider, die dem einzelnen Abschnitt zukommt.

Erläuterungen zum Ausbildungsrahmenplan

Vorbemerkungen

Die Erläuterungen und Hinweise zu den zu vermittelnden Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten illustrieren die Ausbildungsinhalte durch weitere Detaillierung so, wie es für die praktische und theoretische Ausbildung vor Ort erforderlich ist, und geben darüber hinaus vertiefende Tipps. Sie erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit, sondern sind als Beispiele zu verstehen. Ausbildungsinhalte werden dadurch für die Praxis greifbarer, weisen Lösungswege bei auftretenden Fragen auf und unterstützen somit Auszubildende bei der Durchführung der Ausbildung. Je nach betrieblicher Ausrichtung sollen passende Inhalte in der Ausbildung vermittelt werden.

2.2.1 Fachkraft Küche

FKü

Zeitliche Richtwerte und Zuordnung

Für die jeweiligen Ausbildungsinhalte (zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten) werden zeitliche Richtwerte in Wochen als Orientierung für die betriebliche Vermittlungsdauer angegeben. Die Ausbildungsinhalte, die für die Zwischenprüfung relevant sind, werden dem Zeitraum 1. bis 12. Monat und die Ausbildungsinhalte der Abschlussprüfung dem Zeitraum 13. bis 24. Monat zugeordnet. Die zeitlichen Richtwerte spiegeln die Bedeutung des jeweiligen Inhaltsabschnitts wider.

Die Summe der zeitlichen Richtwerte im Ausbildungsrahmenplan beträgt pro Ausbildungsjahr 52 Wochen. Hierbei handelt es sich jedoch um Bruttozeiten. Diese müssen in tatsächliche, betrieblich zur Verfügung stehende Ausbildungszeiten, also Nettozeiten, umgerechnet werden. Die folgende Modellrechnung veranschaulicht dies:

Bruttozeit (52 Wochen = 1 Jahr)	365 Tage
abzüglich Samstage, Sonntage und Feiertage ²	-114 Tage
abzüglich ca. 12 Wochen Berufsschule	-60 Tage
abzüglich Urlaub ³	-30 Tage
Nettozeit Betrieb	= 161 Tage

Die betriebliche Nettoausbildungszeit beträgt nach dieser Modellrechnung rund 160 Tage im Jahr. Das ergibt – bezogen auf 52 Wochen pro Jahr – etwa drei Tage pro Woche, die für die Vermittlung der Ausbildungsinhalte im Betrieb zur Verfügung stehen. Die Ausbildung in überbetrieblichen Ausbildungsstätten zählt zur betrieblichen Ausbildungszeit.



Abbildung 6: Temperaturkontrolle der Ware im Kühlschrank (Quelle: DEHOGA Bayern)

2,3 vgl. hierzu die gesetzlichen und tarifvertraglichen Regelungen

Übersicht zeitliche Richtwerte und Zuordnung

FKü

Abschnitt A: berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Lfd. Nr.	Berufsbildpositionen	zeitliche Richtwerte in Wochen im	
		1.–12. Monat	13.–24. Monat
1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern	4	
2	Annahme und Einlagerung von Waren	4	
3	Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisenzubereitung sowie Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln	10	
4	Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche	8	2
5	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in Service und Wirtschaftsdienst	4	
6	Zubereitung von Salaten, Eierspeisen und einfachen Speisen und Gerichten aus pflanzlichen Nahrungsmitteln und aus Pilzen	10	2
7	Anrichten und Garnieren von kalten Gerichten, von Süßspeisen und von Desserts	4	
8	Zubereitung von einfachen Suppen, Soßen und Eintöpfen	4	16
9	Zubereitung von Sättigungsbeilagen		14
10	Zubereitung von einfachen Fleisch- und Fischgerichten		18
Wochen insgesamt:		48	52

Abschnitt B: integrativ zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Lfd. Nr.	Berufsbildpositionen/ Teil des Ausbildungsberufsbildes	zeitliche Richtwerte in Wochen im	
		1.–12. bzw. 1.–18. Monat	13.–24. bzw. 19.–36. Monat
1	Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht	während der gesamten Ausbildung	
2	Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit		
3	Umweltschutz und Nachhaltigkeit		
4	Digitalisierte Arbeitswelt		
5	Durchführung von Hygienemaßnahmen	4	

► **Abschnitt A: berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten**

* in Wochen, im 1. bis 12. Monat 13. bis 24. Monat

Berufsbildposition/ Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richt- werte*	Erläuterungen
1 Umgang mit Gästen und Teammitgliedern (§ 5 Absatz 2 Nummer 1)		
a) das persönliche Erscheinungsbild und Verhalten betriebsangemessen gestalten und die jeweiligen Auswirkungen begründen	4	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Beachten der Personalhygiene ▶ Beachten der betrieblichen Kleiderordnung ▶ freundliches, professionelles, dienstleistungsorientiertes Auftreten ▶ Anpassen des eigenen Verhaltens, Auftretens und Erscheinungsbildes an die Corporate Identity des Betriebs (einheitliches Erscheinungsbild des Betriebs)
b) bei der Kommunikation des Betriebsgeschehens, insbesondere über digitale Medien, die betrieblichen und rechtlichen Vorgaben beachten		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Anwenden schriftlicher und digitaler Kommunikationswege, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Kontaktformulare • E-Mail • betriebliche Kommunikationsplattformen • Soziale Medien ▶ Unterscheiden verschiedener Kommunikationsformen, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Gespräch unter vier Augen • Gruppengespräche, Teambesprechungen • Telefonat, Videokonferenz ▶ Beachten der Wortwahl, der Rechtschreibung, der Grammatik und des Satzbaus ▶ Beachten der betriebstypischen Kommunikation, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Sprache • Bild • Ton ▶ Beachten von datenschutzrechtlichen Vorgaben
c) Aufgaben, Befugnisse und Verantwortlichkeiten im Rahmen der Aufbau- und Ablauforganisation, insbesondere an Schnittstellen zu anderen Abteilungen, berücksichtigen		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Kennen der betrieblichen Organisationsstruktur (Organigramm) ▶ Einhalten von betriebsüblichen Kommunikationswegen und Meldekettens ▶ Beachten der Aufgabenverteilung und Verantwortlichkeiten der einzelnen Bereiche
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		<ul style="list-style-type: none"> ▶ respektvolles und wertschätzendes Verhalten im Umgang mit Kollegen und Kolleginnen ▶ Entwickeln interkultureller Kompetenzen unter Berücksichtigung der individuellen Bedürfnisse ▶ offenes Kommunizieren sowie Geben von regelmäßigem Feedback ▶ Beteiligen aller Teammitglieder an Entwicklungsprozessen und Abläufen
e) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen, einordnen und angemessen darauf reagieren		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Kennen und Umsetzen von Kommunikationswegen ▶ betriebsübliches Dokumentieren von Gästewünschen, z. B. Kontaktdaten ▶ Reservierungsnotizen
f) übermittelte Gästewünsche und Gästeerwartungen entgegennehmen und darauf reagieren		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Überprüfen des eigenen Kommunikationsverhaltens ▶ Pflegen guter Umgangsformen und Verstehen derer Notwendigkeit ▶ Augenkontakt

Berufsbildposition/ Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richt- werte*	Erläuterungen
g) übermittelte Gästereaktionen, insbesondere Reklamationen, entgegennehmen, einordnen und situationsbezogen nach betrieblichen Vorgaben darauf reagieren		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Kennen und Erklären grundlegender Kommunikationsmodelle, z. B. Sender-Empfänger-Modell ▶ Einhalten von betriebsüblichen Kommunikationswegen unter Beachtung der Zuständigkeiten ▶ Anwenden deeskalierender und lösungsorientierter Gesprächsstrategien ▶ Beschwerdemanagement
2 Annahme und Einlagerung von Waren (§ 5 Absatz 2 Nummer 2)		
a) Lagerbestände nach Quantität und Qualität kontrollieren, Differenzen zwischen Soll- und Istbeständen dokumentieren und betriebsübliche Korrekturmaßnahmen einleiten sowie bei Inventuren und Bestellungen mitwirken	4	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Messen, Zählen, Wiegen, Schätzen (Inventur) ▶ Produktgruppen/Warengruppen ▶ Kennenlernen der betrieblichen Lagerorte, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Trockenlager • Gemüsekühlhaus • Fleischkühlhaus • Tiefkühler • Zwischenlager • Leergut und Abfall ▶ Kennenlernen der betrieblichen Lagersystematik und Lagerorganisation: <ul style="list-style-type: none"> • Lagertemperaturen • Lagerprinzipien, z. B. First In – First Out (FIFO), Highest In – First Out (HIFO) • Lagerbestände (Soll-, Ist-, Mindest-, Bestellbestand) • Maßeinheiten, Verpackungseinheiten ▶ Mitwirken bei Bestellungen: <ul style="list-style-type: none"> • Ermitteln des Bestellbestands • Bestell- und Lieferrhythmus • Bestellsystem, z. B. Telefon, EDV-basierte Bestellplattformen
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		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Abgleichen der gelieferten Waren mit Lieferschein und Bestellschein ▶ Erkennen von optischen und qualitativen Mängeln und Aussortieren von schadhafte Waren ▶ Informieren der Vorgesetzten bei Mängeln und Abweichungen
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		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Einhalten der Hazard-Analysis-and-Critical-Control-Points (HACCP)-Richtlinien ▶ Kontrollieren der rechtlichen und hygienischen Vorgaben, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • persönliche Hygiene des Lieferanten • Sauberkeit des Lieferfahrzeugs • Liefertemperatur (Dokumentation) • Mindesthaltbarkeitsdaten, Verbrauchsdaten • Beschädigungen an Ware und Verpackung • Einhalten der Kühlkette ▶ technische Hilfsmittel, z. B. elektronisches Temperaturmessgerät ▶ Einleiten betriebsüblicher Maßnahmen bei Mängeln und Abweichungen, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Nachlieferung • Preisminderung • Retour, Wandlung

Berufsbildposition/ Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richt- werte*	Erläuterungen
d) die Warenannahme, die Leergut- und Transportgutannahme sowie die Leergut- und Transportgutrückgabe dokumentieren		
e) Ware ihren Anforderungen gemäß unter Anwendung der betrieblichen Vorgaben wert-erhaltend einlagern		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Lagergrundsätze (z. B. First In – First Out) ▶ Lagerung nach Umschlaghäufigkeit
f) die Arbeitsschutz-, Sicherheits- und Hygienevorschriften im Lager beachten sowie das Lager nach den betrieblichen Vorgaben prüfen und reinigen		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Einhalten der HACCP-Richtlinien ▶ sicherheitsrelevante Aushänge und Anweisungen beachten ▶ Abwenden von Gefahren ▶ Beurteilen von Gefährdungen ▶ Beachten der Reinigungsvorgaben der Personal- und Betriebs-hygiene ▶ Verwenden der persönlichen Schutzausrüstung (PSA), z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Sicherheitsschuhe • Jacke und Handschuhe (Tiefkühler) ▶ Verwenden von technischen Hilfsmitteln, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Hubwagen, Sackkarre • Thermometer • CO₂-Alarm (CO₂-Tank, Bierkühlhaus) • Ketten zur Sicherung von CO₂-Flaschen • Leitern ▶ ergonomisches Arbeiten (Heben und Tragen) ▶ Beachten einer korrekten Lagerbestückung, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • schwere Gegenstände nach unten • Erreichbarkeit
3 Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisenzubereitung sowie Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln (§ 5 Absatz 2 Nummer 3)		
a) Arbeitsaufgaben erfassen	10	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Einholen, Filtern und Zuordnen von Informationen ▶ Verstehen und Umsetzen von Arbeitsanweisungen und Rezepturen
b) Arbeitsabläufe planen		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Kriterien für die Planung: <ul style="list-style-type: none"> • Festlegen von Arbeitsschritten • Beachten von Zubereitungszeiten • vorgegebene Arbeitszeit
c) Waren- oder Materialbedarf ermitteln		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Ermitteln von Mengen ▶ Umrechnen und Anwenden von Rezepturen
d) Geräte, Maschinen und Arbeitsmittel unter Berücksichtigung ihrer Einsatzmöglich-keiten auswählen		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Beachten von Funktion und Handhabung ▶ Planen und Anwenden eines ökologischen und ökonomischen Einsatzes
e) den Arbeitsplatz unter Ein-haltung der hygienischen, arbeitssicherheitstechnischen und ergonomischen Anfor-derungen vorbereiten und einrichten		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Beachten von Sicherheitsvorschriften, Arbeitsstättenverordnung und HACCP

Berufsbildposition/ Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richt- werte*	Erläuterungen
f) Möglichkeiten für wirtschaftliches und sicheres Arbeiten, auch durch Einsatz von Maschinen, Geräten und Arbeitsmitteln, erkennen und umsetzen		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Entscheidungsfindung, z. B.: Wann ist Einsatz von Maschinen aus ökologischen und/oder sicherheitstechnischen Gründen sinnvoll? ▶ Kriterien, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Arbeitszeiterparnis • Materialverwertung • Qualität • Verletzungsrisiko ▶ Anwendungsbeispiel: Eismasse klassisch über dem Wasserdampf zur „Rose“ abziehen oder stattdessen Nutzen eines modernen temperierfähigen Rührwerks
g) den Arbeitsplatz, Maschinen, Geräte und Arbeitsmittel nach den betrieblichen Vorgaben nachbereiten, reinigen und pflegen		
h) die Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Reflektieren der Vorgehensweise, des Arbeitsablaufes und -ergebnisses
4 Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche (§ 5 Absatz 2 Nummer 4)		
a) Arbeits- und Schnitttechniken anwenden	8	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Auswählen von geeignetem Werkzeug ▶ Schnittstärke, Schnittführung ▶ Beachten der Sicherheitsvorschriften
b) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Qualitätskontrolle ▶ Erkennen von Mängeln ▶ Nennen von Zubereitungen
c) Lebensmittel blanchieren, kochen und dünsten		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Definieren von Zubereitungsarten ▶ Zuordnen von Lebensmittel zu den Garmethoden
d) Rezepturen anwenden und umrechnen		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Rezepturen-Recherche ▶ Beachten des Portionsgewichts ▶ ggf. Einsetzen technischer Hilfsmittel
e) Speisen und Gerichte in verschiedenen Formen nach den betrieblichen Vorgaben anrichten		
f) berufsbezogene fremdsprachige Fachbegriffe anwenden		
g) verschiedene Garverfahren unterscheiden und anwenden, insbesondere Blanchieren, Kochen, Braten, Frittieren und Dünsten	2	
5 Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in Service und Wirtschaftsdienst (§ 5 Absatz 2 Nummer 5)		
a) beim Service nach der betrieblichen Serviceform mitwirken	4	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Vorbereiten betrieblicher Serviceformen, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Servieren am Tisch (Full Service) – Beachten der klassischen Service-regeln • Verkauf von Produkten über die Theke (Counterservice) • Selbstbedienung, z. B. Online-, Freeline-, Freeflow-, Buffetsysteme • Grundservierarten • Laufrichtungen • Servierreihenfolge (Ehrengäste)

* in Wochen, im 1. bis 12. Monat 13. bis 24. Monat

Berufsbildposition/ Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richt- werte*	Erläuterungen
b) Verkaufsfähigkeit von Produk- ten prüfen		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Beachten des Mindesthaltbarkeitsdatums von Produkten ▶ Beurteilen der Servierfähigkeit von Produkten unter Beachtung von: <ul style="list-style-type: none"> • Serviertemperatur, z. B. Essen kalt, Getränk zu warm • Optik und Anrichteweise • Vollständigkeit des bestellten Produktes, z. B. Fehlen einer Beilage • Beachten von Stand- und Haltezeiten
c) Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen unter Beachtung von Nachhaltig- keitsaspekten in Gast- oder Wirtschaftsräumen durchfüh- ren, prüfen und dokumen- tieren		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Ordnung und Sauberkeit in besonderem Hinblick auf die Hygiene- konzepte und Anforderungen der verschiedenen Wirtschaftsgüter ▶ Anwenden von spezifischen Reinigungs- und Desinfektionsmittel entsprechend den zu pflegenden Materialien ▶ Unterscheiden der zu reinigenden Materialien, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Glas • Kunststoff • Holz • Stein • Keramik ▶ Unterscheiden der Reinigungsmethoden, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Nassreinigung • Trockenreinigung • Feuchtreinigung ▶ Kennen von Inhaltsstoffen und Wirkungsweisen von Reinigungs- mitteln, insbesondere unter Beachtung der Umweltverträglichkeit ▶ Auswählen und Einsetzen von Reinigungsmitteln unter Beachtung des Produktdatenblatts und der Dosierungsanleitung ▶ Beachten der Wirtschaftlichkeit ▶ Erarbeiten von Reinigungsplänen unter Beachtung von Reini- gungs-Kontroll-Intervallen, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • regelmäßig • unregelmäßig • außerordentlich ▶ Anwenden von Reinigungsplänen ▶ Anwenden des Reinigungskreislaufs auf Zeit, Temperatur, Mecha- nik und Reinigungsmittel
d) Geschirr- und Besteckbedarf nach den betrieblichen Vor- gaben ermitteln und Geschirr und Besteck anlassbezogen verwenden		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Mitwirken bei der Kontrolle und Vorbereitung der Gast- und Wirtschaftsräume entsprechend der Tagesplanung (Mise en Place) unter Berücksichtigung z. B. von: <ul style="list-style-type: none"> • Beachten des Angebots je nach Tageszeit und Saison • Auswählen und Eindecken von Geschirr und Besteck je nach Speise bzw. Gericht ▶ Mitwirken bei der Vorbereitung der Gästetische entsprechend der betrieblichen Serviceform und dem gegebenen Anlass, z. B. fest- liches Abendessen
6 Zubereitung von Salaten, Eierspeisen und einfachen Speisen und Gerichten aus pflanzlichen Nahrungsmitteln und aus Pilzen (§ 5 Absatz 2 Nummer 6)		
a) Gemüse, Obst und Kräuter unterscheiden, vorbereiten und verarbeiten	10	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Beachten regionaler Bezeichnungen
b) vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungs- stufen auswählen und ver- arbeiten		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Convenience-Produkte unter Aspekten der Wirtschaftlichkeit und der Hygiene ihren Anwendungsmöglichkeiten zuführen

Berufsbildposition/ Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richt- werte*	Erläuterungen
c) Eierspeisen zubereiten, insbesondere gekochte Eier, Rührei, Spiegeleier, Omeletts und Eierpfannkuchen		▶ Beachten der besonderen Hygieneanforderungen bei der Verarbeitung von rohem Ei
d) Salate aus pflanzlichen Lebensmitteln, insbesondere aus Blattsalaten, Gemüse und Obst, sowie aus Dressings und Salatmarinaden zubereiten		
e) Gemüse zu Beilagen und eigenständigen Speisen und Gerichten zubereiten		▶ farb- und nährstoffhaltendes Verarbeiten ▶ Berücksichtigen von Vorbereitungsarten, Putz- und Schälverlusten ▶ Anwenden verschiedener Garverfahren ▶ Anwenden verschiedener Bearbeitungs- und Schnitttechniken
f) Salate, Eierspeisen und Gemüsegerichte anrichten		
g) Pilze und Hülsenfrüchte zu Beilagen und eigenständigen Gerichten zubereiten und anrichten	2	▶ farb- und nährstoffhaltendes Verarbeiten ▶ Berücksichtigen von Vorbereitungsarten, Putz- und Schälverlusten ▶ Anwenden verschiedener Garverfahren ▶ Anwenden verschiedener Bearbeitungs- und Schnitttechniken
7 Anrichten und Garnieren von kalten Gerichten, von Süßspeisen und von Desserts (§ 5 Absatz 2 Nummer 7)		
a) kalte Gerichte mit verschiedenen Produkten nach betrieblichen Vorgaben zusammenstellen, anrichten und garnieren	4	▶ Legen von Frühstückspplatten ▶ Erstellen eines Salatbuffets ▶ Anrichten von Salattellern
b) Süßspeisen, Desserts und Eis nach den betrieblichen Vorgaben anrichten und garnieren		
c) die Produkthygiene anwenden		
8 Zubereitung von einfachen Suppen, Soßen und Eintöpfen (§ 5 Absatz 2 Nummer 8)		
a) Brühen und Fonds herstellen	4	▶ Herstellen einfacher Brühen und Fonds ohne Klärprozess, z. B.: • Gemüsefond • Bouillon • Hühnerbrühe
b) gebundene Suppen, Rahmsuppen und Püreesuppen zubereiten	16	▶ Einsetzen von Mehlschwitzen, Matignon oder Matignon blanc Rahmanteil, Konsistenz ▶ ggf. Achten auf Farberhalt
c) Gemüesoßen, insbesondere Tomatensoße, zubereiten		
d) helle Grundsoßen, insbesondere Bechamelsoße, zubereiten		▶ Zubereiten heller Grundsoßen auf Basis von Brühen und Fonds aus Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse, Milch ▶ Achten auf, z. B.: • Rahmanteil • Konsistenz • Farberhalt
e) einfache Eintöpfe zubereiten und dabei insbesondere die jeweilige Garzeit der Zutaten berücksichtigen		▶ Eintöpfe mit einer geringen Anzahl an Zutaten, z. B.: • Linseneintopf • Gemüseeintopf

Berufsbildposition/ Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richt- werte*	Erläuterungen	
9 Zubereitung von Sättigungsbeilagen (§ 5 Absatz 2 Nummer 9)			
a) Sättigungsbeilagen aus Reis und anderen Getreideprodukten, aus vorgefertigten Teigwaren und aus Fertigprodukten zubereiten	14	<ul style="list-style-type: none"> ▶ andere Getreideprodukte, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Bulgur • Couscous • Quinoa • Grünkern ▶ Fertigprodukte, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Tortellini • Lasagneplatten in verschiedenen Convenienceceestufen 	
b) einfache Kartoffelzubereitungen herstellen, insbesondere Salzkartoffeln, Dampfkartoffeln, Bratkartoffeln, Kartoffelpüree und Kartoffelsalat			
10 Zubereitung von einfachen Fleisch- und Fischgerichten (§ 5 Absatz 2 Nummer 10)			
a) Fleischarten und Fleischteile auswählen, ihre Eigenschaften unterscheiden und ihren Verwendungsmöglichkeiten zuordnen	18	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Fleischarten von unterschiedlichen Tieren ▶ Fleischteile sind z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Keule • Rücken • Filet ▶ z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Schweinerücken zu Schnitzel schneiden, bearbeiten, würzen, panieren, braten • Zubereiten von Kalbshüfte zu Geschnietzeltem <p>Hinweis: Schmorgerichte sind keine einfachen Fleischzubereitungen</p>	
b) ausgelöste Fleischteile aus Schlachtfleisch parieren, zerschneiden, portionieren und bearbeiten			
c) ausgelöste Fleischteile aus Schlachtfleisch zubereiten			
d) Hausgeflügel parieren, zerschneiden und portionieren			<ul style="list-style-type: none"> ▶ z. B. Putenbrust zerschneiden, bearbeiten, würzen, ggf. panieren, braten ▶ Hähnchenschenkel, -flügel zerschneiden, würzen, im Ofen garen
e) ausgelöstes Hausgeflügel zubereiten			
f) filetierten, vorportionierten oder ganzen Fisch zu einfachen Fischgerichten verarbeiten			<ul style="list-style-type: none"> ▶ z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • gebratene Forelle „Müllerin Art“ • gegrilltes Lachssteak • gebackenes Seelachsfilet
g) einfache Fleisch- und Fischgerichte anrichten			▶ nach betrieblichen Vorgaben
h) die Produkthygiene anwenden			▶ besondere Produkthygiene aufgrund von kritischen Lebensmitteln

2.2.2 Koch/Köchin

Zeitliche Richtwerte und Zuordnung

Für die jeweiligen Ausbildungsinhalte (zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten) werden zeitliche Richtwerte in Wochen als Orientierung für die betriebliche Vermittlungsdauer angegeben. Die Ausbildungsinhalte, die für die Zwischenprüfung relevant sind, werden dem Zeitraum 1. bis 12. Monat und die Ausbildungsinhalte der Abschlussprüfung dem Zeitraum 13. bis 24. Monat zugeordnet. Die zeitlichen Richtwerte spiegeln die Bedeutung des jeweiligen Inhaltsabschnitts wider.

Die Summe der zeitlichen Richtwerte im Ausbildungsrahmenplan beträgt pro Ausbildungsjahr 52 Wochen. Hierbei handelt es sich jedoch um Bruttozeiten. Diese müssen in tatsächliche, betrieblich zur Verfügung stehende Ausbildungszeiten, also Nettozeiten, umgerechnet werden. Die folgende Modellrechnung veranschaulicht dies:

Bruttozeit (52 Wochen = 1 Jahr)	365 Tage
abzüglich Samstage, Sonntage und Feiertage ⁴	-114 Tage
abzüglich ca. 12 Wochen Berufsschule	-60 Tage
abzüglich Urlaub ⁵	-30 Tage
Nettozeit Betrieb	= 161 Tage

Die betriebliche Nettoausbildungszeit beträgt nach dieser Modellrechnung rund 160 Tage im Jahr. Das ergibt – bezogen auf 52 Wochen pro Jahr – etwa drei Tage pro Woche, die für die Vermittlung der Ausbildungsinhalte im Betrieb zur Verfügung stehen. Die Ausbildung in überbetrieblichen Ausbildungsstätten zählt zur betrieblichen Ausbildungszeit.



Abbildung 7: Koch am Buffet (Quelle: DEHOGA Bayern)

^{4,5} vgl. hierzu die gesetzlichen und tarifvertraglichen Regelungen

Übersicht über die zeitlichen Richtwerte

Kö

Abschnitt A: berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Lfd. Nr.	Berufsbildpositionen/ Teil des Ausbildungsberufsbildes	zeitliche Richtwerte in Wochen im	
		1.–18. Monat	19.–36. Monat
1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern	4	
2	Annahme und Einlagerung von Waren	4	
3	Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisenzubereitung sowie Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln	6	
4	Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche	10	
5	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in Service und Wirtschaftsdienst	4	
6	Zubereitung von einfachen Speisen und Gerichten	12	
7	Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln und von Pilzen	10	5
8	Zubereitung von Suppen, Soßen und Eintöpfen	12	
9	Verarbeitung und Zubereitung von Fleisch	6	11
10	Verarbeitung und Zubereitung von Fisch	4	4
11	Herstellung und Verarbeitung von Teigen und Massen		6
12	Herstellung von Süßspeisen und Desserts	2	8
13	Planung und Umsetzung des nachhaltigen Einsatzes von Geräten, Maschinen, Arbeitsmitteln, Lebensmitteln und Ressourcen		6
14	Anwendung der speziellen Hygienevorschriften in der Küche		6
15	Zusammenstellung und Kennzeichnung von Speisen und Gerichten		4
16	Sicherstellung von Warenflüssen sowie Kalkulation von Kosten und Preisen		8
17	Küchentechnische Verwaltungsprozesse		4
18	Beratung von Gästen sowie Verkauf von Produkten und Dienstleistungen		8
19	Anleitung und Führung von Mitarbeitenden		8
Wochen insgesamt:		74	78

Kö

Abschnitt B: integrativ zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Lfd. Nr.	Berufsbildpositionen/ Teil des Ausbildungsberufsbildes	zeitliche Richtwerte in Wochen im	
		1.-12. bzw. 1.-18. Monat	13.-24. bzw. 19.-36. Monat
1	Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht	während der gesamten Ausbildung	
2	Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit		
3	Umweltschutz und Nachhaltigkeit		
4	Digitalisierte Arbeitswelt		
5	Durchführung von Hygienemaßnahmen	4	



► **Abschnitt A: berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten**

* in Wochen, im **1. bis 18. Monat** **19. bis 36. Monat**

Berufsbildposition/ Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richt- werte*	Erläuterungen
1 Umgang mit Gästen und Teammitgliedern (§ 5 Absatz 2 Nummer 1)		
a) das persönliche Erscheinungsbild und Verhalten betriebsangemessen gestalten und die jeweiligen Auswirkungen begründen	4	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Beachten der Personalhygiene ▶ Beachten der betrieblichen Kleiderordnung ▶ freundliches, professionelles, dienstleistungsorientiertes Auftreten ▶ Anpassen des eigenen Verhaltens, Auftretens und Erscheinungsbildes an die Corporate Identity des Betriebs (einheitliches Erscheinungsbild des Betriebs)
b) bei der Kommunikation des Betriebsgeschehens, insbesondere über digitale Medien, die betrieblichen und rechtlichen Vorgaben beachten		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Anwenden schriftlicher und digitaler Kommunikationswege, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Kontaktformulare • E-Mail • betriebliche Kommunikationsplattformen • Soziale Medien ▶ Unterscheiden verschiedener Kommunikationsformen, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Gespräch unter vier Augen • Gruppengespräche, Teambesprechungen • Telefonate, Videokonferenz ▶ Beachten der Wortwahl, der Rechtschreibung, der Grammatik und des Satzbaus ▶ Beachten der betriebstypischen Kommunikation, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Sprache • Bild • Ton ▶ Beachten von datenschutzrechtlichen Vorgaben
c) Aufgaben, Befugnisse und Verantwortlichkeiten im Rahmen der Aufbau- und Ablauforganisation, insbesondere an Schnittstellen zu anderen Abteilungen, berücksichtigen		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Kennen der betrieblichen Organisationsstruktur (Organigramm) ▶ Einhalten von betriebsüblichen Kommunikationswegen und Meldekettens ▶ Beachten der Aufgabenverteilung und Verantwortlichkeiten der einzelnen Bereiche
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		<ul style="list-style-type: none"> ▶ respektvolles und wertschätzendes Verhalten im Umgang mit Kollegen und Kolleginnen ▶ Entwickeln interkultureller Kompetenzen unter Berücksichtigung der individuellen Bedürfnisse ▶ offenes Kommunizieren sowie Geben von regelmäßigem Feedback ▶ Beteiligen aller Teammitglieder an Entwicklungsprozessen und Abläufen
e) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen, einordnen und angemessen darauf reagieren		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Kennen und Umsetzen von Kommunikationswegen ▶ betriebsübliches Dokumentieren von Gästewünschen, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Kontaktdaten • Reservierungsnotizen
f) übermittelte Gästewünsche und Gästeerwartungen entgegennehmen und darauf reagieren		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Überprüfen des eigenen Kommunikationsverhaltens ▶ Pflegen guter Umgangsformen und Verstehen derer Notwendigkeit ▶ Augenkontakt



* in Wochen, im **1. bis 18. Monat** **19. bis 36. Monat**

Berufsbildposition/ Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richt- werte*	Erläuterungen
g) übermittelte Gästereaktionen, insbesondere Reklamationen, entgegennehmen, einordnen und situationsbezogen nach betrieblichen Vorgaben darauf reagieren		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Kennen und Erklären grundlegender Kommunikationsmodelle, z. B. Sender-Empfänger-Modell ▶ Einhalten von betriebsüblichen Kommunikationswegen unter Beachtung der Zuständigkeiten ▶ Anwenden deeskalierender und lösungsorientierter Gesprächsstrategien ▶ Beschwerdemanagement
2 Annahme und Einlagerung von Waren (§ 5 Absatz 2 Nummer 2)		
a) Lagerbestände nach Quantität und Qualität kontrollieren, Differenzen zwischen Soll- und Istbeständen dokumentieren und betriebsübliche Korrekturmaßnahmen einleiten sowie bei Inventuren und Bestellungen mitwirken	4	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Messen, Zählen, Wiegen, Schätzen (Inventur) ▶ Produktgruppen/Warengruppen ▶ Kennenlernen der betrieblichen Lagerorte, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Trockenlager • Gemüsekühlhaus • Fleischkühlhaus • Tiefkühler • Zwischenlager • Leergut und Abfall ▶ Kennenlernen der betrieblichen Lagersystematik und Lagerorganisation: <ul style="list-style-type: none"> • Lagertemperaturen • Lagerprinzipien, z. B. First In – First Out (FIFO), Highest In – First Out (HIFO) • betriebliches Warenwirtschaftssystem • Lagerbestände (Soll-, Ist-, Mindest-, Bestellbestand) • Materialkonto • Warenfluss • Maß-, Verpackungseinheiten ▶ Erfassen von Warenabgängen und Wareneingängen ▶ Erfassen und Dokumentieren von Warendifferenzen ▶ Messen, Zählen, Wiegen, Schätzen (Inventur) ▶ Anwenden des betrieblichen Warenwirtschaftssystems ▶ Mitwirken bei Bestellungen: <ul style="list-style-type: none"> • Ermitteln des Bestellbestands • Kennenlernen von Lieferanten und Liefersortiment • Bestell- und Lieferrhythmus ▶ Bestellsystem, z. B. Telefon, EDV-basierte Bestellplattformen
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		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Abgleichen der gelieferten Waren mit Lieferschein und Bestellschein ▶ Erkennen von optischen und qualitativen Mängeln und Aussortieren von schadhafte Waren ▶ Einleiten betriebsüblicher Maßnahmen bei Mängeln und Abweichungen, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Nachlieferung • Preisminderung • Retour • Wandlung

* in Wochen, im 1. bis 18. Monat 19. bis 36. Monat

Berufsbildposition/ Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richt- werte*	Erläuterungen
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		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Einhalten der Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)-Richtlinien ▶ Kontrollieren der rechtlichen und hygienischen Vorgaben, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • persönliche Hygiene des Lieferanten • Sauberkeit des Lieferfahrzeugs • Liefertemperatur (Dokumentation) • Mindesthaltbarkeitsdaten, Verbrauchsdaten • Beschädigungen an Ware und Verpackung • Einhalten der Kühlkette ▶ technische Hilfsmittel, z. B. elektronisches Temperaturmessgerät ▶ Einleiten betriebsüblicher Maßnahmen bei Mängeln und Abweichungen, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Nachlieferung • Preisminderung • Retour, Wandlung
d) die Warenannahme, die Leergut- und Transportgutannahme sowie die Leergut- und Transportgutrückgabe dokumentieren		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Transportgut, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Mehrwegbehälter • Europaletten • Transportwagen • alle mit Pfand belegten Transportmittel ▶ Dokumentieren, z. B. mit: <ul style="list-style-type: none"> • Lieferschein • Retourenschein • elektronischen Systemen
e) Ware ihren Anforderungen gemäß unter Anwendung der betrieblichen Vorgaben wert-erhaltend einlagern		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Lagergrundsätze, z. B. First In – First Out ▶ Lagerung nach Umschlaghäufigkeit
f) die Arbeitsschutz-, Sicherheits- und Hygienevorschriften im Lager beachten sowie das Lager nach den betrieblichen Vorgaben prüfen und reinigen		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Einhalten der HACCP-Richtlinien ▶ Beachten sicherheitsrelevanter Aushänge und Anweisungen ▶ Beachten ergonomischer Gesichtspunkte ▶ Abwenden von Gefahren ▶ Beurteilen von Gefährdungen ▶ Beachten der Reinigungsvorgaben der Personal- und Betriebs-hygiene ▶ Verwenden der persönlichen Schutzausrüstung (PSA), z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Sicherheitsschuhe • Jacke und Handschuhe (Tiefkühler) ▶ Verwenden von technischen Hilfsmitteln, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Hubwagen, Sackkarre • Thermometer • CO₂-Alarm (CO₂-Tank, Bierkühlhaus) • Ketten zur Sicherung von CO₂-Flaschen • Leitern ▶ ergonomisches Arbeiten (Heben und Tragen) ▶ Beachten einer korrekten Lagerbestückung, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • schwere Gegenstände nach unten • Erreichbarkeit
3 Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisenzubereitung sowie Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln (§ 5 Absatz 2 Nummer 3)		
a) Arbeitsaufgaben erfassen	6	▶ Einholen, Filtern und Zuordnen von Informationen
b) Arbeitsabläufe planen		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Kriterien für die Planung: <ul style="list-style-type: none"> • Festlegen der Arbeitsschritte • Beachten von Zubereitungszeiten • vorgegebene Arbeitszeit



* in Wochen, im **1. bis 18. Monat** **19. bis 36. Monat**

Berufsbildposition/ Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richt- werte*	Erläuterungen	
c) Waren- oder Materialbedarf ermitteln	10	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Ermitteln von Mengen ▶ Umrechnen und Anwenden von Rezepturen 	
d) Geräte, Maschinen und Arbeitsmittel unter Berücksichtigung ihrer Einsatzmöglichkeiten auswählen		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Beachten von Funktion und Handhabung ▶ Planen und Anwenden eines ökologischen und ökonomischen Einsatzes 	
e) den Arbeitsplatz unter Einhaltung der hygienischen, arbeitssicherheitstechnischen und ergonomischen Anforderungen vorbereiten und einrichten		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Beachten von Sicherheitsvorschriften, Arbeitsstättenverordnung und HACCP-Richtlinien 	
f) Möglichkeiten für wirtschaftliches und sicheres Arbeiten, auch durch Einsatz von Maschinen, Geräten und Arbeitsmitteln, erkennen und umsetzen		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Entscheidungsfindung, z. B.: Wann ist Einsatz von Maschinen aus ökologischen und/oder sicherheitstechnischen Gründen sinnvoll? ▶ Kriterien, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Arbeitszeiterparnis • Materialverwertung • Qualität • Verletzungsrisiko ▶ Anwendungsbeispiel: Eismasse klassisch über dem Wasserdampf zur „Rose“ abziehen oder stattdessen ein modernes temperierfähiges Rührwerk nutzen 	
g) Den Arbeitsplatz, Maschinen, Geräte und Arbeitsmittel nach den betrieblichen Vorgaben nachbereiten, reinigen und pflegen		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Reinigungs-, Pflegemittel, Wirkungsweise, Einsatzmöglichkeit, Dosierung beachten ▶ Anwenden verschiedener Reinigungs- und Pflegemethoden ▶ Beachten von Reinigungsintervallen ▶ Beachten der Sicherheitsvorschriften 	
h) die Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Reflektieren der Vorgehensweise, des Arbeitsablaufes und -ergebnisses 	
4 Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche (§ 5 Absatz 2 Nummer 4)			
a) Arbeits- und Schnitttechniken anwenden		10	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Auswahl von geeignetem Werkzeug ▶ Schnittstärke, Schnittführung ▶ Beachten der Sicherheitsvorschriften
b) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Qualitätskontrolle ▶ Erkennen von Mängeln ▶ Nennen von Zubereitungen 		
c) Garverfahren unterscheiden und anwenden, insbesondere Blanchieren, Kochen, Braten, Frittieren und Dünsten	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Definieren von Zubereitungsarten ▶ Zuordnen von Lebensmittel zu den Garmethoden 		
d) Rezepturen anwenden und umrechnen	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Recherche von Rezepturen ▶ Beachten des Portionsgewichts ▶ ggf. Einsetzen technischer Hilfsmittel 		
e) Speisen und Gerichte in verschiedenen Formen nach den betrieblichen Vorgaben anrichten			
f) berufsbezogene fremdsprachige Fachbegriffe anwenden			



* in Wochen, im **1. bis 18. Monat** **19. bis 36. Monat**

Berufsbildposition/ Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richt- werte*	Erläuterungen
5 Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in Service und Wirtschaftsdienst (§ 5 Absatz 2 Nummer 5)		
a) beim Service nach der betrieblichen Serviceform mitwirken	4	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Vorbereiten betrieblicher Serviceformen, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Servieren am Tisch (Full Service) – Beachten der klassischen Service-regeln • Verkauf von Produkten über die Theke (Counterservice) • Selbstbedienung, z. B. Online-, Freeline-, Freeflow-, Buffetsysteme • Grundservierarten • Laufrichtungen • Servierreihenfolge (Ehrengäste)
b) Verkaufsfähigkeit von Produkten prüfen		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Beachten des Mindesthaltbarkeitsdatums von Produkten ▶ Beurteilen der Servierfähigkeit von Produkten unter Beachtung von: <ul style="list-style-type: none"> • Serviertemperatur, z. B. Essen kalt, Getränk zu warm • Optik und Anrichteweise • Vollständigkeit des bestellten Produktes, z. B. Fehlen einer Beilage ▶ Beachten von Stand- und Haltezeiten
c) Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen unter Beachtung von Nachhaltigkeitsaspekten in Gast- oder Wirtschaftsräumen durchführen, prüfen und dokumentieren		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Ordnung und Sauberkeit in besonderem Hinblick auf die Hygienekonzepte und Anforderungen der verschiedenen Wirtschaftsgüter ▶ Anwenden von spezifischen Reinigungs- und Desinfektionsmittel entsprechend den zu pflegenden Materialien ▶ Unterscheiden der zu reinigenden Materialien, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Glas • Kunststoff • Holz • Stein • Keramik ▶ Unterscheiden der Reinigungsmethoden, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Nassreinigung • Trockenreinigung • Feuchtreinigung ▶ Kennen von Inhaltsstoffen und Wirkungsweisen von Reinigungsmitteln, insbesondere unter Beachtung der Umweltverträglichkeit ▶ Auswählen und Einsetzen von Reinigungsmitteln unter Beachtung des Produktdatenblatts und der Dosierungsanleitung ▶ Beachten der Wirtschaftlichkeit ▶ Erarbeiten von Reinigungsplänen unter Beachtung von Reinigungs-Kontroll-Intervallen, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • regelmäßig • unregelmäßig • außerordentlich ▶ Anwenden von Reinigungsplänen ▶ Anwenden des Reinigungskreislaufs auf Zeit, Temperatur, Mechanik und Reinigungsmittel
d) Geschirr- und Besteckbedarf nach den betrieblichen Vorgaben ermitteln und Geschirr und Besteck anlassbezogen verwenden		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Mitwirken bei der Kontrolle und Vorbereitung der Gast- und Wirtschaftsräume entsprechend der Tagesplanung (Mise en Place) unter Berücksichtigung z. B. von: <ul style="list-style-type: none"> • Beachten des Angebots je nach Tageszeit und Saison • Auswählen und Eindecken von Geschirr und Besteck je nach Speise bzw. Gericht ▶ Mitwirken bei der Vorbereitung der Gästetische entsprechend der betrieblichen Serviceform und dem gegebenen Anlass, z. B. festliches Abendessen



* in Wochen, im 1. bis 18. Monat 19. bis 36. Monat

Berufsbildposition/ Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richt- werte*	Erläuterungen
6 Zubereitung von einfachen Speisen und Gerichten (§ 5 Absatz 2 Nummer 6)		
a) vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungsstufen auswählen und verarbeiten	12	▶ Convenience-Produkte unter Aspekten der Wirtschaftlichkeit und der Hygiene ihren Anwendungsmöglichkeiten zuführen
b) Eierspeisen zubereiten und anrichten, insbesondere gekochte Eier, Rührei, Spiegeleier, Omeletts und Eierpfannkuchen		▶ Beachten regionaler Bezeichnungen
c) kalte und warme kleine Speisen und Gerichte, insbesondere Fingerfood und Snacks, mit verschiedenen Produkten nach den betrieblichen Vorgaben zubereiten, anrichten und garnieren		▶ kalte und warme kleine Speisen, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Tomaten-Mozzarellaspieße • Minibuletten • Falafelbällchen • kleine Wraps • Canapes
7 Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln und von Pilzen (§ 5 Absatz 2 Nummer)		
a) Gemüse, Obst und Kräuter unterscheiden, vorbereiten und verarbeiten	10	
b) Salate aus pflanzlichen Lebensmitteln, insbesondere aus Blattsalaten, Gemüse und Obst, sowie aus Dressings und Salatmarinaden zubereiten		▶ Beachten der besonderen Hygieneanforderungen bei der Verarbeitung von Kaltspeisen
c) Gemüse und Pilze als Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteile und eigenständige Gerichte zubereiten		▶ farb- und nährstoffhaltendes Verarbeiten ▶ Vorbereitungsarten ▶ Berücksichtigen von Putz- und Schälverluste ▶ Anwenden verschiedener Garverfahren ▶ Anwenden verschiedener Bearbeitungs- und Schnitttechniken
d) Kartoffeln zu Vorspeisen, Beilagen und Hauptbestandteilen von Gerichten sowie zu eigenständigen Gerichten zubereiten		▶ Kartoffel zur Vorspeise, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Schupfnudeln • Rösti • Kartoffel-Crêpes ▶ Kartoffeln als Beilage, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Kroketten • Krapfen • Pürree ▶ Kartoffeln als Hauptbestandteil, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Ofenkartoffel • Kartoffelauflauf • Gnocchi
e) Hülsenfrüchte, Getreide- und Mahlprodukte ihren Verwendungsmöglichkeiten zuordnen und zubereiten		▶ Mahlprodukte, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Mehl • Dunst • Grieß • Getreideschrot • Kleie

Berufsbildposition/ Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richt- werte*	Erläuterungen
f) Reis als Beilage und zu eigenständigen Gerichten zubereiten		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Berücksichtigen verschiedener Reissorten, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Langkornreis • Rundkornreis • Klebereis
g) Beilagen sowie eigenständige Gerichte aus vorgefertigten Teigwaren zubereiten		<ul style="list-style-type: none"> ▶ unter Verwendung verschiedener Nudelarten, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Lasagneplatten • Cannelloniröhren • Spiralnudeln • Tagliatelle
h) Gerichte aus pflanzlichen Nahrungsmitteln und Pilzen anrichten		<ul style="list-style-type: none"> ▶ nach betrieblichen Angaben
i) vegetarische und vegane Speisen und Gerichte zubereiten	5	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Unterscheiden der verschiedenen vegetarischen Ernährungsformen
8 Zubereitung von einfachen Suppen, Soßen und Eintöpfen (§ 5 Absatz 2 Nummer 8)		
a) Brühen und Fonds herstellen	12	<ul style="list-style-type: none"> ▶ einfache Brühen und Fonds ohne Klärprozess, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Gemüsefond • Bouillon • Hühnerbrühe
b) gebundene Suppen, Rahmsuppen und Püreesuppen zubereiten		<ul style="list-style-type: none"> ▶ kalte Suppen, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Gazpacho andaluz • Vichyssoise • kalte Gurkensuppen • Kaltschalen
c) klare Suppen mit und ohne Klärvorgang zubereiten		<ul style="list-style-type: none"> ▶ z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Tafelspitzbrühe • Wildkraftbrühe • Rinderkraftbrühe • Ochsenchwanzsuppe
d) Suppeneinlagen herstellen		<ul style="list-style-type: none"> ▶ z. B. aus: <ul style="list-style-type: none"> • Grieß • Mehl • Eiern • Leber • Gemüse
e) gekochte helle und dunkle Grundsoßen und ihre Ableitungen zubereiten		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Anwenden von Mehlschwitzen <ul style="list-style-type: none"> • dunkel, z. B. Demiglace, Wild- und Geflügelgrundsoße • hell, z. B. Béchamel, Fischgrundsoße
f) aufgeschlagene warme Soßen zubereiten		<ul style="list-style-type: none"> ▶ z. B. Buttergrundsoßen und ihre Abwandlungen
g) kalte Soßen, Dips und Buttermischungen zubereiten		<ul style="list-style-type: none"> ▶ auf verschiedener Basis, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Joghurt • Schmand • Kräuterbutter • Knoblauchbutter
h) Gemüesoßen zubereiten		<ul style="list-style-type: none"> ▶ z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Tomatensoße • Paprikasoße • gekochte helle Grundsoßen mit Gemüseeinlage



* in Wochen, im **1. bis 18. Monat** **19. bis 36. Monat**

Berufsbildposition/ Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richt- werte*	Erläuterungen	
i) Eintöpfe zubereiten und dabei insbesondere die jeweilige Garzeit der Zutaten berücksichtigen		<ul style="list-style-type: none"> ▶ z. B.: • Pichelsteiner Eintopf • Minestrone • Linseneintopf mit Einlage • Gemüseeintopf vegetarisch oder mit Fleisch 	
9 Verarbeitung und Zubereitung von Fleisch (§ 5 Absatz 2 Nummer 9)			
a) Fleischarten und Fleischteile auswählen, ihre Eigenschaften unterscheiden und ihren Verwendungsmöglichkeiten zuordnen	6	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Fleischarten von verschiedenen Tieren ▶ Fleischteile, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Schulter • Rücken • Keule ▶ Bearbeiten von Fleisch, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Marinieren • Beizen • Reifen • Binden ▶ Zubereitungsarten, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Schweinerücken zu Schnitzel schneiden, bearbeiten, würzen, panieren, braten • Kalbshüfte zu Geschnitteltem zubereiten • Zubereiten von Schmorgerichten • Rinderfilet am Stück gegart 	
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			<ul style="list-style-type: none"> ▶ z. B. Putenbrust zuschneiden, bearbeiten, würzen, ggf. panieren, braten ▶ Zuschneiden, Würzen und Garen (Ofen) von Hähnchenschenkel, -flügel ▶ Geflügelfrikassee ▶ Enten- oder Gänsebrust, geschmort
f) Fleischgerichte anrichten			<ul style="list-style-type: none"> ▶ nach betrieblichen Vorgaben
g) Produkthygiene anwenden			<ul style="list-style-type: none"> ▶ besondere Produkthygiene aufgrund von kritischen Lebensmitteln
h) Rücken, Schulter und Keule auslösen	11	<ul style="list-style-type: none"> ▶ unter Beachtung z. B. der Arbeitssicherheit und der Wirtschaftlichkeit 	
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			<ul style="list-style-type: none"> ▶ weitere Garverfahren, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Sous vide • Konfieren
j) Innereien und ihre Zubereitungsarten unterscheiden			<ul style="list-style-type: none"> ▶ Kennen und Erläutern der Verwendungsmöglichkeiten ▶ Leber, Niere, Herz, Lunge, Hirn, Bries, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Schweineleber, gebacken oder für Leberklößchen • Kalbsniere, sautiert oder gebraten • Kalbsherz, gegrillt oder geschmort

Berufsbildposition/ Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richt- werte*	Erläuterungen
10 Verarbeiten und Zubereiten von Fisch (§ 5 Absatz 2 Nummer 10)		
a) Fischarten und Frischemerkmale unterscheiden	4	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Nennen von Frischemerkmale ▶ Eingruppieren der Fischarten
b) Fisch durch Schuppen und Säubern vorbereiten		
c) filetierten, vorportionierten und ganzen Fisch zu einfachen Fischgerichten verarbeiten		<ul style="list-style-type: none"> ▶ z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • gebratene Forelle „Müllerin Art“ • gegrilltes Lachssteak • gebackenes Seelachsfilet
d) Fischgerichte anrichten		▶ nach betrieblichen Vorgaben
e) Produkthygiene anwenden		▶ besondere Produkthygiene aufgrund von kritischen Lebensmitteln
f) Fisch filetieren und portionieren	4	▶ Aufzeigen und Beachten von Unterschieden bei Rund- und Plattfischen
g) Fisch zu Vorspeisen und Hauptgerichten verarbeiten und dabei unterschiedliche Garverfahren anwenden		<ul style="list-style-type: none"> ▶ kalte Garverfahren, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Marinieren • Beizen • Einlegen ▶ warme Garverfahren, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Dämpfen • Braten • Pochieren
h) Schalen- und Krustentiere und ihre Zubereitung erläutern		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Zuordnen von Schal- und Krustentieren ▶ z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Miesmuscheln in Weißweinsoße • Garen von Garnelen und Zubereitung als Cocktail
11 Herstellung und Verarbeitung von Teigen und Massen (§ 5 Absatz 2 Nummer 11)		
a) Mürbeteig, Hefeteig und Backteig herstellen und verarbeiten	6	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Backteig, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Bierteig • Tempura zum Ausbacken
b) Nudelteig herstellen und zu Teigwaren verarbeiten		▶ mit und ohne Ei
c) Strudelteig und Blätterteig verarbeiten		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Verarbeitung der beiden genannten Teigarten, z. B. zu: <ul style="list-style-type: none"> • Apfelstrudel • Gemüsestrudel • Blätterteigkissen • Filet im Blätterteig
d) Herstellung und Verarbeitung von Massen erläutern		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Merkmale: <ul style="list-style-type: none"> • fließend und streichfähig oder schaumig • nicht knetbar • Beispiele: Biskuit, Brandteigmasse ▶ Unterscheiden von Herstellungsverfahren ▶ Verwendungsmöglichkeiten z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Biskuitrolle, -törtchen, Löffelbiskuit, Eclair, Kräuterbiskuit (Suppen-einlage) • Backerbsen, Profiterols, Windbeutel, Dauphine-Kartoffeln



* in Wochen, im 1. bis 18. Monat 19. bis 36. Monat

Berufsbildposition/ Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richt- werte*	Erläuterungen
12 Herstellung von Süßspeisen und Desserts (§ 5 Absatz 2 Nummer 12)		
a) Süßspeisen, Desserts und Eis nach den betrieblichen Vorgaben anrichten und garnieren	2	
b) Cremespeisen unter Verwendung von verschiedenen Bindemitteln zubereiten	8	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Bindemittel, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Gelatine • Agar-Agar • Xanthan • Stärke
c) süße Eierspeisen zubereiten		<ul style="list-style-type: none"> ▶ süße Eierspeisen, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Kaiserschmarrn • Palatschinken • Soufflé
d) Obst und Früchte zu Desserts verarbeiten		<ul style="list-style-type: none"> ▶ z. B. in Blätterteig oder Fett ausgebackenes Obst ▶ Kompott von Früchten ▶ Fruchtmarmelade, Fruchtsoßen
e) Gefrorenes oder Halbgefrorenes zubereiten		<ul style="list-style-type: none"> ▶ z. B. Speiseeis, Sorbet, Parfait
f) Produkthygiene anwenden		<ul style="list-style-type: none"> ▶ besondere Produkthygiene aufgrund von kritischen Lebensmitteln
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	6	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Ermitteln des Stromverbrauchs eines Küchengerätes z. B. anhand <ul style="list-style-type: none"> • des Typenschildes • des Anschlusswertes • der Laufzeit ▶ Ermittlung des Wasserbrauchs bei Arbeitsvorgängen, z. B. durch die Füll- und Durchlaufmenge
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		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Berechnen der Verbräuche anhand der tatsächlichen Kosten für Strom, Gas und Zu- und Abwasser <ul style="list-style-type: none"> • Beispiel: Zum Waschen eines Salatkopfs nicht ein ganzes Waschbecken mit Wasser befüllen, stattdessen ein Gefäß geeigneter Größe nutzen. ▶ Kosten-Nutzen-Analyse zum Einsatz von Geräten nach neuestem Stand, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Übernachtgaren • Niedrigtemperaturgaren • Einsatz von intelligenten Kochprogrammen
c) Geräte, Maschinen, Arbeitsmittel und Verbrauchsgüter auftragsbezogen und unter ökonomischen, ökologischen und ergonomischen Gesichtspunkten auswählen und ihren Einsatz planen		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Planung und Abstimmung zwischen den einzelnen Mitarbeitenden und Abteilungen zur effizienten Nutzung der vorhandenen Ressourcen/Geräte für Einsparungen der tatsächlichen Kosten: Strom, Gas sowie Zu- und Abwasser

Berufsbildposition/ Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richt- werte*	Erläuterungen
d) Störungen an Geräten und Maschinen erkennen und Maßnahmen zur Beseitigung der Störungen ergreifen		▶ nach betrieblichen und sicherheitsrechtlichen Vorgaben
e) Wartung von Geräten und Maschinen sowie Instandsetzung von Arbeitsmitteln veranlassen		
f) Einsatz und Anschaffung von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln beurteilen		▶ Einbringen von Erfahrungen im Umgang mit den vorhandenen Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln bei Einsatz und Neuanschaffung ▶ Heranziehen von Einschätzungen zur Meinungsbildung
g) auf Nachhaltigkeit im Umgang mit Lebensmitteln in Bezug auf Herkunft, Saison, ganzheitliche Verarbeitung und Transportwege achten		▶ ganzheitliche Verarbeitung, z. B.: • nose-to-tail bei tierischen Lebensmitteln • Weiterverarbeitung von Gemüseabschnitten
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		▶ Wecken und Stärken des Bewusstseins für Umweltschutz und Nachhaltigkeit
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	6	▶ Wecken und Stärken des Bewusstseins für die Wichtigkeit der Maßnahmen nach HACCP ▶ Gerech-Werden besonderer Verantwortung gegenüber den unterschiedlichen Gästen ▶ Dokumentation als Schutz für Koch/Köchin und Gäste verstehen
b) die gerätespezifischen Hygienevorschriften, insbesondere zu Fleischwolf oder 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		



* in Wochen, im **1. bis 18. Monat** **19. bis 36. Monat**

Berufsbildposition/ Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richt- werte*	Erläuterungen
e) bei der Erstellung und Weiterentwicklung des betrieblichen Hygienekonzeptes, insbesondere des HACCP-Konzeptes, mitwirken		
15 Zusammenstellung und Kennzeichnung von Speisen und Gerichten (§ 5 Absatz 2 Nummer 15)		
a) Menüs erstellen und dabei die Menükunde und nachhaltige Gesichtspunkte berücksichtigen, insbesondere saisonale und regionale Gesichtspunkte	4	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Menükunde nach betrieblichen Vorgaben ▶ Beachten des Saisonkalenders ▶ Wecken und Stärken des Bewusstseins für die Wichtigkeit und Notwendigkeit von Nachhaltigkeit
b) Speisekarten, auch im Team, erstellen		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Erstellen einer Speisekarte ▶ Mitwirken bei der Speisekartenerstellung <ul style="list-style-type: none"> • Vorschläge/Ideen konstruktiv beurteilen • Austausch auf Augenhöhe ▶ Speisekarte als Aushängeschild und Marketinginstrument
c) die Allergene und Zusatzstoffe in Speisen und Gerichten identifizieren und rechtskonform in Speisekarten und anderen betriebsüblichen Informationen kennzeichnen		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Beachten rechtlicher Grundlagen
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		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Bewusstsein für die Wichtigkeit und Notwendigkeit der Kenntnisse über Allergien und Unverträglichkeiten ▶ Kommunikation mit den Schnittstellen ▶ kompetentes Beantworten von Gästefragen ▶ Schärfen des Bewusstseins für verschiedene Ernährungsformen, z. B. aus religiösen oder gesundheitlichen Gründen
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	8	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Mitwirken bei Preisvergleichen und Bestellungen ▶ Beachten der Komplexität einer Warenbestellung, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Lieferzeit • Mindestbestellmengen • Warenverfügbarkeit ▶ Konditionen, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Rückvergütung • Mengenrabatte
b) Qualitätsunterschiede bei Lebensmitteln beurteilen		
c) unterschiedliche Alternativen für die Verwendung von Lebensmitteln entwickeln und die Lebensmittel einer nachhaltigen Verarbeitung zuführen		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Beachten der Umwälzung der Lebensmittel/Lagerbestände ▶ Unterbreiten von Vorschlägen zur ganzheitlichen Verarbeitung oder zu Verarbeitungsalternativen

* in Wochen, im 1. bis 18. Monat 19. bis 36. Monat

Berufsbildposition/ Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richt- werte*	Erläuterungen
d) Saisonzeiten und regionale Besonderheiten bei der Warenwirtschaft berücksichtigen		
e) Lager organisieren und geeignete Lagerbedingungen zu Werterhalt und Wertsteigerung der Waren erläutern		<ul style="list-style-type: none"> ▶ fachgerechte produktbezogene Lagerung ▶ Bestimmen und Kontrollieren der Reifezeit und des Reifeprozesses, z. B. bei Frischfleisch ▶ Nass-/Vakuumreif, Trockenreife (Dry aged) ▶ Bestimmen und Kontrollieren des Reifegrads, z. B. bei Früchten ▶ Beachten des Nachreifens bei Früchten wie Mango, Avocado, Banane
f) Verkaufspreise für Speisen, Gerichte und Getränke nach dem betrieblichen Kalkulationsschema ermitteln		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Erfassen einzelner betrieblicher Kostenarten, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Gemeinkosten • Personalkosten ▶ Berücksichtigen der betrieblichen Zuschlagssätze in der Kalkulation ▶ Erläutern der Anwendung des betrieblichen Kalkulationsfaktors
g) die Kosten und Erträge erbrachter Dienstleistungen, insbesondere der Veranstaltungen im Haus und außer Haus, errechnen		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Beachten der unterschiedlichen Mehrwertsteuersätze
h) den Zusammenhang zwischen Qualität, Gästezufriedenheit und Betriebserfolg bei Entscheidungen und Handlungen berücksichtigen, Arbeiten wirtschaftlich und gästorientiert durchführen und durch eigenes Verhalten zum erfolgreichen unternehmerischen Handeln beitragen		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Verständnis für unternehmerisches Handeln und Denken ▶ Erläutern situationsbezogener unternehmerischer Entscheidungen in Bezug auf Wirtschaftlichkeit, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Einsatz von Ressourcen wie Arbeitskraft, -zeit, Energie, Material • betriebswirtschaftliche Kosten, insbesondere Gemeinkosten ▶ Betrachten betrieblicher Leistungen aus dem Blickwinkel der Gäste ▶ Aufzeigen betrieblicher Qualitätsstandards ▶ Erläutern des Preis-Leistungs-Verhältnisses ▶ Gästezufriedenheit als Erfolgsfaktor
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	4	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Dokumentation nach betrieblichen Vorgaben dient dem Nachweis gegenüber Dritten
b) rechtlich erforderliche und betriebsspezifische Dokumentation durchführen, insbesondere zu den Hygieneanforderungen, zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz		<ul style="list-style-type: none"> ▶ aktive Durchführung der Dokumentationspflichten, z. B. HACCP
c) Ablaufplanungen analog oder digital dokumentieren		<ul style="list-style-type: none"> ▶ z. B. Veranstaltungsabläufe
18 Beratung von Gästen sowie Verkauf von Produkten und Dienstleistungen (§ 5 Absatz 2 Nummer 18)		
a) Auftreten und Rolle gegenüber den Gästen reflektieren und gästorientiert gestalten	8	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Reflektieren des äußeren Erscheinungsbildes und der Umgangsformen gegenüber Dritten ▶ Einnehmen der Sichtweise des Gastes



* in Wochen, im **1. bis 18. Monat** **19. bis 36. Monat**

Berufsbildposition/ Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richt- werte*	Erläuterungen
b) beim Service mitwirken		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Einblicke in das Arbeitsumfeld des Serviceteams, um das Bewusstsein für diesen Tätigkeitsbereich zu wecken und zu stärken
c) Gäste über das betriebliche Angebot von Dienstleistungen und Produkten, insbesondere in Bezug auf Speisen und Getränke, informieren		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Informationen an die Gäste direkt oder am Buffet ▶ angrenzende Zuständigkeitsbereiche, z. B. Serviceteam ▶ Berücksichtigung von zukünftigen/potentiellen Gästen, z. B. bei der Menüplanung für Veranstaltungen ▶ Erteilen von Auskünften über angebotene Speisen und Inhaltsstoffe ▶ Erläutern von Menüvorschlägen unter Berücksichtigung regionaler und saisonaler Aspekte
d) bei der Gästeinformation mit den angrenzenden Zuständigkeitsbereichen kooperieren		
e) einfache Auskünfte in einer Fremdsprache erteilen		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Fremdsprache nach regionalen Erfordernissen
f) Gäste unter Berücksichtigung ihrer Wünsche und Bedürfnisse, insbesondere bei Allergien und Unverträglichkeiten sowie bei besonderen Ernährungsformen, beraten		<ul style="list-style-type: none"> ▶ in Zusammenarbeit und Abstimmung mit dem/der Vorgesetzten und dem Serviceteam
19 Anleitung und Führung von Mitarbeitenden (§ 5 Absatz 2 Nummer 19)		
a) sich auf unterschiedliche Persönlichkeiten im Team einstellen und konstruktiv Feedback geben	8	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Akzeptanz gegenüber Diversität und Inklusion ▶ Annehmen wertschätzender Kritik ▶ Äußern von Kritik auf wertschätzende Weise
b) Mitarbeitende aufgabenbezogen und teamorientiert anleiten und motivieren		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Mitarbeitende, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • An- und Ungelernte • ausgebildete oder angehende Fachkräfte Küche • ausgebildete oder angehende Köche/Köchinnen
c) Mitarbeitenden Anerkennung und Wertschätzung vermitteln		
d) Dienstpläne erstellen		<ul style="list-style-type: none"> ▶ unter Berücksichtigung der rechtlichen Vorgaben, der Belange des Betriebes und der Mitarbeitenden
e) bei der Planung, Durchführung und Nachbereitung von Mitarbeitergesprächen mitwirken		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Simulation eines Mitarbeitergesprächs
f) an Maßnahmen der Personalentwicklung mitwirken		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Fördern der Motivation oder Entwicklungen im Team ▶ Maßnahmen der eigenen Personalentwicklung
g) Einweisungen und Unterweisungen im Umgang mit Maschinen, Geräten und Betriebsmitteln durchführen		<ul style="list-style-type: none"> ▶ nach betrieblichen und entsprechenden rechtlichen Vorgaben
h) den Bedarf an vorgeschriebenen Schulungen und Belehrungen zu Infektionsschutz und Arbeitssicherheit erkennen und Maßnahmen einleiten		<ul style="list-style-type: none"> ▶ nach betrieblichen und entsprechenden rechtlichen Vorgaben



Zusatzqualifikation Koch/Köchin:
Vertiefung für vegetarische und vegane Küche

Zusatzqualifikation/ Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Erläuterungen	zeitliche Richt- werte
1 Vertiefung für vegetarische und vegane Küche		
a) vegetarische und vegane Zutaten und Produkte hinsichtlich ihrer Verwendung einordnen, insbesondere Getreide, Vollkornprodukte, Sojaprodukte, Algen, Hülsenfrüchte, Nüsse sowie Würz- und Süßungsmittel	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Verwendung unter Beachtung geeigneter Zubereitungsarten <ul style="list-style-type: none"> • Rohkost • Getreide, z. B. Amaranth, Bulgur, Buchweizen • Vollkornprodukte, z. B. Dinkel oder Roggen • Hülsenfrüchte, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> – weiße Bohnen – Linsen – Kichererbsen – Sojabohnen 	8 Wochen insgesamt
b) Möglichkeiten für Alternativprodukte aufzeigen, insbesondere Alternativen für Fleisch sowie für Eier, Milch und Käse	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Alternativen für <ul style="list-style-type: none"> • Fleisch, z. B. Produkte aus Soja, Erbse, Lupine • Verwendung und Möglichkeiten des Einsatzes von Pilzen als Fleischersatz, z. B. Austernpilze, Kräutersaitlinge • Aufzeigen von Verwendungsmöglichkeiten von Seitan und Tempeh • Eier, z. B. Banane, Apfelmus, Kürbispüree, Aquafaba (Bohnen- oder Kichererbsenwasser) • Aufzeigen der Alternativen von Ei je nach Anwendung, z. B.: Seidentofu, Sojamehl oder gemahlene Leinsamen • Milch, z. B. Kokos-, Reis-, Mandel-, Soja-, Haferdrink • Herstellung und Verwendung von Käseersatzprodukten, z. B. veganer Hütten- oder Frischkäse 	
c) traditionelle und moderne vegetarische und vegane Speisen und Menüs, insbesondere unter Berücksichtigung des Nährstoffgehalts, zusammenstellen und zubereiten	<ul style="list-style-type: none"> ▶ ernährungsphysiologisch ausgewogene pflanzliche Gerichte ▶ Zusammenstellen des Menüs unter Beachtung nichtveganer Produkte, z. B. Wein, Gewürzmischungen ▶ Beachten des Eiweiß-, Vitamin- und Mineralstoffgehalts und des täglichen Nährstoffbedarfs ▶ traditionelle fleischlose Gerichte, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Süßspeisen wie Kaiserschmarrn, Pfannkuchen • Krautkräpfen, Gemüseintopf, Käsespätzle, Gemüsepfannen • Knödel- und Nudelgerichte ▶ moderne vegetarische Gerichte, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Verwenden veganer Fleischersatzprodukte, z. B. für Hackbraten oder Fischstäbchen • Berücksichtigung des Nährstoffgehalts, z. B.: Zusammenstellen von Bowls, Verwendung von Nudeln aus Linsen oder Erbsen 	
d) pflanzliche Zutaten vitamin- und geschmacksschonend einlagern, haltbar machen und garen	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Einlagern <ul style="list-style-type: none"> • unter Beachtung der jeweiligen Eigenschaften • Dunkelheit, Kälte, Luftfeuchtigkeit ▶ Haltbar-Machen <ul style="list-style-type: none"> • Gemüse einwecken, einlegen • Fermentieren ▶ Garverfahren, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • über Wasserdampf • unter Zuhilfenahme von modernen Kochgeräten • Blanchieren, Dünsten 	

Kö

Zusatzqualifikation/ Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Erläuterungen	zeitliche Richt- werte
e) vegetarische und vegane Produkte und Alternativprodukte beschaffen	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Beachten der Beschaffungs-/Transportwege, z. B. Direktvermarktung ▶ aus kontrolliertem Anbau, z. B. biologisch angebautes oder krummes Gemüse ▶ saisonal, regional ▶ Zertifikate und Gütesiegel, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • „V Label“ als anerkanntes Label für die vegetarische und vegane Ernährung • European Vegetarian Union • Eco-Veg-Siegel für die vegane Ernährung 	
f) beim Einkauf und bei der Lieferantenauswahl insbesondere Nachhaltigkeit, Saisonalität und Regionalität berücksichtigen und Besonderheiten von Zertifikaten und Gütesiegeln kennen		
g) Gäste zum vegetarischen und veganen Angebot beraten und dabei die individuelle Ernährungsweise der Gäste berücksichtigen	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Erfragen von Gästewünschen und ggf. Aufzeigen von Alternativen ▶ Beispiele für unterschiedliche Ernährungsformen, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Ovo-Lacto-Vegetarier • Lacto-Vegetarier • Pectenarier (essen Fisch) • Frutarier (essen Früchte) 	



Abbildung 8: Anrichten eines Hauptgang-Tellers im À-la-carte-Service (Quelle: VKD/Sascha Walz)



2.2.3 Standardberufsbildpositionen

► **Abschnitt B: integrativ zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten**

Berufsbildposition/ Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richt- werte	Erläuterungen
1 Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht (§ 5 Absatz 3 Nummer 1)		
a) den Aufbau und die grundlegenden Arbeits- und Geschäftsprozesse des Ausbildungsbetriebes erläutern	während der gesamten Ausbildung	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Branchenzugehörigkeit ▶ Rechtsform ▶ Zielsetzung und Angebotsstruktur des Ausbildungsbetriebes ▶ Arbeits-, Verwaltungsabläufe und deren betriebliche Organisation
b) Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag sowie Dauer und Beendigung des Ausbildungsverhältnisses erläutern und Aufgaben der im System der dualen Berufsausbildung Beteiligten beschreiben		<ul style="list-style-type: none"> ▶ grundlegende rechtliche Vorgaben, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Berufsbildungsgesetz, ggf. Handwerksordnung • Jugendarbeitsschutzgesetz • Arbeitszeitgesetz • Tarifrecht • Entgeltfortzahlungsgesetz • Ausbildungsordnung • Gesetz zum Schutz von Müttern bei der Arbeit, in der Ausbildung und im Studium ▶ Inhalte des Ausbildungsvertrages, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Art und Ziel der Berufsausbildung • Vertragsparteien • Beginn und Dauer der Ausbildung • Probezeit • Kündigungsregelungen • Ausbildungsvergütung • Urlaubsanspruch • inhaltliche und zeitliche Gliederung der Ausbildung • betrieblicher Ausbildungsplan • Form des Ausbildungsnachweises ▶ Beteiligte im System der dualen Berufsausbildung <ul style="list-style-type: none"> • Ausbildungsbetriebe (ggf. überbetriebliche Bildungsstätte) und Berufsschulen • Gewerkschaften und Arbeitgeberverbände • zuständige Stellen • Bundesministerien • Kultusministerkonferenz der Länder ▶ Rolle der Beteiligten, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Entwicklung und Abstimmung betrieblicher und schulischer Ausbildungsinhalte • Vermittlung von Ausbildungsinhalten • Lernortkooperation • Abnahme von Prüfungen ▶ Betrieb, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Arbeits- und Pausenzeiten • Urlaubs- und Überstundenregelungen • Beschwerderecht • Betriebsvereinbarungen ▶ Berufsschule, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • rechtliche Regelungen der Länder zur Schulpflicht • Rahmenlehrplan • Freistellung und Anrechnung

K

Berufsbildposition/ Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richt- werte	Erläuterungen
c) die Bedeutung, die Funktion und die Inhalte der Ausbildungsordnung und des betrieblichen Ausbildungsplans erläutern sowie zu deren Umsetzung beitragen	während der gesamten Ausbildung	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Elemente einer Ausbildungsordnung, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Berufsbezeichnung • Ausbildungsdauer • Ausbildungsberufsbild • Ausbildungsrahmenplan • Prüfungs- und Bestehensregelung ▶ betrieblicher Ausbildungsplan, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • sachlicher und zeitlicher Verlauf der Ausbildung • Ausbildungsnachweis als <ul style="list-style-type: none"> – Abgleich mit betrieblichem Ausbildungsplan – Zulassungsvoraussetzung zur Abschlussprüfung • Lernortkooperation ▶ Checklisten zur Umsetzung
d) die für den Ausbildungsbetrieb geltenden arbeits-, sozial-, tarif- und mitbestimmungsrechtlichen Vorschriften erläutern		<ul style="list-style-type: none"> ▶ arbeitsrechtliche Regelungen, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Ausbildungsvergütung, Arbeitsentgelt, Arbeitszeiten, Urlaubsanspruch, Arbeitsbedingungen, Abschluss und Kündigung von Arbeitsverhältnissen, Laufzeit von Verträgen • tarifliche, betriebliche und individuelle Vereinbarungen über die zuvor genannten Punkte • Zulagen, Sonderzahlungen und Urlaubsgeld ▶ sozialrechtliche Regelungen, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Sozialstaat und Solidargedanke • gesetzliche Sozialversicherung mit Arbeitslosen-, Unfall-, Renten-, Pflege- und Krankenversicherung • Allgemeines Gleichbehandlungsgesetz, Versorgungsmedizinverordnung, Gesetz zur Gleichstellung von Menschen mit Behinderungen, Gesetz zum Schutz von Müttern bei der Arbeit, in der Ausbildung und im Studium ▶ tarifrechtliche Regelungen, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Tarifbindung • Tarifvertragsparteien • Tarifverhandlungen • Geltungsbereich (räumlich, fachlich, persönlich) von Tarifverträgen für Arbeitnehmer/-innen der entsprechenden Branche sowie deren Anwendung auf Auszubildende ▶ mitbestimmungsrechtliche Regelungen, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Betriebsverfassungsgesetz oder Personalvertretungsgesetze, Recht von Arbeitnehmern und Arbeitnehmerinnen auf Mitbestimmung am Arbeitsplatz, Gleichberechtigung von Betriebsrat/Personalrat und Arbeitgeber • Vereinigungs- und Koalitionsfreiheit
e) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des Ausbildungsbetriebes erläutern		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Grundsatz der vertrauensvollen Zusammenarbeit zwischen Arbeitgeber- und Arbeitnehmervertretern und Arbeitgeber- und Arbeitnehmervertreterinnen ▶ Aufgaben und Arbeitsweise von Betriebsrat/Personalrat, Jugend- und Auszubildendenvertretung ▶ Beratungs- und Mitbestimmungsrechte, Betriebsvereinbarungen
f) Beziehungen des Ausbildungsbetriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen und Gewerkschaften erläutern		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Mitgliedschaft in <ul style="list-style-type: none"> • branchenspezifischen Arbeitgeberverbänden • Fachgewerkschaften ▶ Arbeitskreise ▶ Netzwerktreffen

Berufsbildposition/ Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richt- werte	Erläuterungen
g) Positionen der eigenen Entgeltabrechnung erläutern	während der gesamten Ausbildung	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Brutto- und Nettobeträge ▶ Abzüge für Steuern und Sozialversicherungsträger ▶ Steuerklassen ▶ Krankenkasse ▶ Angabe von Urlaubstagen ▶ Sonderzahlungen, Leistungsprämien, vermögenswirksame Leistungen, Sachzuwendungen
h) wesentliche Inhalte von Arbeitsverträgen erläutern		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Inhalte des Arbeitsvertrages, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Berufsbezeichnung • Tätigkeitsbeschreibung • Arbeitszeit und -ort • Beginn und Dauer des Beschäftigungsverhältnisses • Probezeit • Kündigungsregelungen • Arbeitsentgelt • Urlaubsanspruch • Datenschutzbestimmungen • Arbeitsunfähigkeit • zusätzliche Vereinbarungen • zusätzliche Vorschriften, z. B. tarifliche Regelungen, Betriebsordnungen, Dienstvereinbarungen
i) Möglichkeiten des beruflichen Aufstiegs und der beruflichen Weiterentwicklung erläutern		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Möglichkeiten der Anpassungs- und Aufstiegsfortbildung <ul style="list-style-type: none"> • branchen- und berufsspezifische Karrierewege • Anpassungsfortbildung • Aufstiegsfortbildung, z. B. nach BBiG/HwO oder Länderrecht/Fachschulen • Zusatzqualifikationen ▶ Förderungsmöglichkeiten <ul style="list-style-type: none"> • Aufstiegs-BAföG • Prämien und Stipendien • Weiterbildungsgesetze der Länder
2 Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit (§ 5 Absatz 3 Nummer 2)		
a) Rechte und Pflichten aus den berufsbezogenen Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften kennen und diese Vorschriften anwenden	während der gesamten Ausbildung	<ul style="list-style-type: none"> ▶ einschlägige Gesundheits- und Arbeitsschutzvorschriften, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsschutzgesetz • Jugendarbeitsschutzgesetz • Arbeitsstättenverordnung • Arbeitszeitgesetz • Arbeitssicherheitsgesetz • Gefahrstoffverordnung, insbesondere Gefahrsymbole und Sicherheitskennzeichen ▶ regelmäßiges Reflektieren über Gefährdungen durch Routine ▶ sachgerechter Umgang mit Gefährdungen ▶ allgemeine und betriebliche Verhaltensregeln, Wissen über Fluchtwege, Erste Hilfe, Notrufnummern, Notausgänge, Sammelplätze ▶ im Gebäude/am Arbeitsplatz: Brandschutzmittel, Feuerlöscher ▶ Erfolgsfaktoren zur langfristigen psychischen und physiologischen Gesunderhaltung
b) Gefährdungen von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz und auf dem Arbeitsweg prüfen und beurteilen		<ul style="list-style-type: none"> ▶ besondere Fürsorgepflicht des Arbeitgebers ▶ Arten von Gefährdungen, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • mechanische, elektrische und thermische Gefährdungen • physikalische Einwirkungen und Gefahrstoffe • Brand- und Explosionsgefährdungen • Arbeitsumgebungsbedingungen • psychische Faktoren • physische Belastungen

K

Berufsbildposition/ Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richt- werte	Erläuterungen
	während der gesamten Ausbildung	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Beratung und Überwachung der Betriebe durch außerbetriebliche Organisationen, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Audits • Studien • Gutachten durch Gewerbeaufsicht und Berufsgenossenschaften ▶ Bereiche, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Ergonomie • Schutzausrüstung und Unterweisungen für Personen • Sicherheit an Maschinen • Sicherheit von Einrichtungen und Gebäuden • Brandschutz • Prozesssicherheitsmanagement • Infektionsschutz und Hygiene • Sicherheit des Fuhrparks ▶ Arbeits- und Wegeunfälle
c) sicheres und gesundheitsgerechtes Arbeiten erläutern		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Merkblätter und Richtlinien zur Verhütung von Unfällen beim Umgang mit Werk- und Hilfsstoffen sowie mit Werkzeugen und Maschinen ▶ sachgerechter Umgang mit Gefährdungen ▶ gesundheitserhaltende Verhaltensregeln ▶ regelmäßige Unterweisung der Mitarbeitenden
d) technische und organisatorische Maßnahmen zur Vermeidung von Gefährdungen sowie von psychischen und physischen Belastungen für sich und andere, auch präventiv, ergreifen		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Grundlage der gesetzlichen Unfallversicherung ▶ sach- und fachgerechte Anwendung von technischen Vorschriften und Betriebsanweisungen ▶ Präventionsmaßnahmen ▶ Präventionskultur in der betrieblichen Praxis ▶ betriebliche Maßnahmen der Gesundheitsförderung ▶ individuelle Belastungsgrenzen und Resilienz
e) ergonomische Arbeitsweisen beachten und anwenden		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Ergonomie am Arbeitsplatz, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Lichtverhältnisse • Bewegung und Dehnung • Wechsel zwischen Sitzen und Stehen • Einstellungen an Arbeitsmitteln • Hilfsmittel wie Hebe- und Tragehilfen
f) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben und erste Maßnahmen bei Unfällen einleiten		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Arten von Notfällen ▶ Erste-Hilfe-Maßnahmen und Ersthelfer/-innen ▶ Notruf- und Notfallnummern ▶ Unfallmeldung ▶ Meldekette ▶ Fluchtwege und Sammelpunkte ▶ Evakuierungsmaßnahmen und Evakuierungshelfer/-innen ▶ Dokumentation ▶ Meldepflicht von Unfällen ▶ Durchgangsarztverfahren
g) betriebsbezogene Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden, Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und erste Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Bestimmungen für den Brand- und Explosionsschutz <ul style="list-style-type: none"> • Zündquellen und leicht entflammbare Stoffe • Verhaltensregeln im Brandfall (Brandschutzordnung) • Maßnahmen zur Brandbekämpfung • Fluchtwege und Sammelpunkte ▶ automatische Löscheinrichtungen ▶ Einsatzbereiche, Wirkungsweise und Standorte von Löschmitteln

Berufsbildposition/ Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richt- werte	Erläuterungen
3 Umweltschutz und Nachhaltigkeit (§ 5 Absatz 3 Nummer 3)		
a) Möglichkeiten zur Vermeidung betriebsbedingter Belastungen für Umwelt und Gesellschaft im eigenen Aufgabenbereich erkennen und zu deren Weiterentwicklung beitragen	während der gesamten Ausbildung	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Ressourcenintensität und soziale Bedeutung von Geschäfts- und Arbeitsprozessen bzw. Wertschöpfungsketten ▶ Analyse von Verbrauchsdaten ▶ Wahrnehmung und Vermeidung oder Verringerung von Belastungen, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Lärm • Abluft, Abwasser, Abfälle • Gefahrstoffe ▶ rationelle Energie- und Ressourcenverwendung, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Geräteaufzeiten • Wartung • Lebensdauer von Produkten • Umgang mit Speicher- und Printmedien ▶ Abfallvermeidung und -trennung ▶ Wiederverwertung, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Wertstoffe • Recycling • Reparatur • Wiederverwendung ▶ Sensibilität für Umweltbelastungen auch in angrenzenden Arbeitsbereichen
b) bei Arbeitsprozessen und im Hinblick auf Produkte, Waren oder Dienstleistungen Materialien und Energie unter wirtschaftlichen, umweltverträglichen und sozialen Gesichtspunkten der Nachhaltigkeit nutzen		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Herkunft und Herstellung ▶ Transportwege ▶ Lebensdauer und langfristige Nutzbarkeit ▶ ökologischer und sozialer Fußabdruck von Produkten und Dienstleistungen bzw. von Wertschöpfungsprozessen ▶ Prüfsiegel und Zertifikate, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • fairer Handel • Regionalität • ökologische Erzeugung
c) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes einhalten		<ul style="list-style-type: none"> ▶ anlagen-, umweltmedien- und stoffbezogene Schutzgesetze, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Immissionsschutzgesetz mit Arbeitsplatzgrenzwerten • Wasserrecht • Bodenschutzrecht • Abfallrecht • Chemikalienrecht ▶ weitere Regelungen, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Recyclingvorschriften • betriebliche Selbstverpflichtung ▶ Risiken und Sanktionen bei Übertretung
d) Abfälle vermeiden sowie Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Wiederverwertung oder Entsorgung zuführen		<ul style="list-style-type: none"> ▶ vorausschauende Planung von Abläufen ▶ Substitution von Stoffen und Materialien ▶ Recycling und Kreislaufwirtschaft ▶ bestimmungsgemäße Entsorgung von Stoffen ▶ Erfassung, Lagerung und Entsorgung betriebsspezifischer Abfälle ▶ Rechtsfolgen bei Nichteinhaltung
e) Vorschläge für nachhaltiges Handeln für den eigenen Arbeitsbereich entwickeln		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Zielkonflikte und Zusammenhänge zwischen ökonomischen, ökologischen und sozialen Anforderungen ▶ Optimierungsansätze und Handlungsalternativen unter Berücksichtigung von ökologischer Effektivität und Effizienz ▶ Vor- und Nachteile von Optimierungsansätzen und Handlungsalternativen ▶ Wirksamkeit von Maßnahmen ▶ Wertschätzung innovativer Ideen

Berufsbildposition/ Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richt- werte	Erläuterungen
f) unter Einhaltung betrieblicher Regelungen im Sinne einer ökonomischen, ökologischen und sozial nachhaltigen Entwicklung zusammenarbeiten und adressatengerecht kommunizieren		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Aufbereitung von Informationen und Aufbau einer Nachricht ▶ betriebliches Umweltmanagement ▶ Aufbau und Pflege von Kooperationsbeziehungen ▶ vernetztes ressourcensparendes Zusammenarbeiten ▶ abgestimmtes Vorgehen ▶ Nachhaltigkeit und Umweltschutz als Wettbewerbsvorteil
4 Digitalisierte Arbeitswelt (§ 5 Absatz 3 Nummer 4)		
a) mit eigenen und betriebsbezogenen Daten sowie mit Daten Dritter umgehen und dabei die Vorschriften zum Datenschutz und zur Datensicherheit einhalten	während der gesamten Ausbildung	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Unterscheidung von Datenschutz und Datensicherheit ▶ Datenschutzgrundverordnung (DSGVO), betriebliche Regelungen ▶ Funktion von Datenschutzbeauftragten ▶ Relevanz von Datenschutz und Datensicherheit in betrieblichen Arbeitsabläufen
b) Risiken bei der Nutzung von digitalen Medien und informationstechnischen Systemen einschätzen und bei deren Nutzung betriebliche Regelungen einhalten		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Urheberrecht und verwandte Schutzrechte ▶ betriebliches Zugriffskonzept und Zugriffsberechtigungen ▶ Gefahren von Anhängen, Links und Downloads ▶ betriebliche Routinen zum sicheren Umgang mit digitalen Medien und IT-Systemen ▶ Umgang mit Auffälligkeiten im Bereich Datenschutz und Datensicherheit ▶ Unregelmäßigkeiten bei der Nutzung digitaler Medien und von IT-Systemen ▶ betriebliche und allgemeine Ansprechpartner/-innen sowie Informationsstellen zu Datenschutz und Datensicherheit
c) ressourcenschonend, adressatengerecht und effizient kommunizieren sowie Kommunikationsergebnisse dokumentieren		<ul style="list-style-type: none"> ▶ analoge und digitale Formen der Kommunikation und deren Vor- und Nachteile ▶ Aufbau, Phasen und Planung eines Gespräches ▶ verbale und nonverbale Kommunikation ▶ Techniken der Gesprächsführung ▶ Reflektieren des eigenen Kommunikationsverhaltens ▶ Qualität einer Dokumentation, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Adressatenbezug • Aktualität • Barrierefreiheit • Richtigkeit • Vollständigkeit
d) Störungen in Kommunikationsprozessen erkennen und zu ihrer Lösung beitragen		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Merkmale und Ursachen ▶ Analyse von Kommunikationsstörungen ▶ Präventions- und Lösungsstrategien ▶ Kompromiss, Konsens und Kooperation
e) Informationen in digitalen Netzen recherchieren und aus digitalen Netzen beschaffen sowie Informationen, auch fremde, prüfen, bewerten und auswählen		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Suchstrategien und Suchanfragen, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Unterschiede von Suchmaschinen und Fachdatenbanken • zentrale Suchbegriffe für Recherchefragen • Präzisierung von Fragen unter Nutzung der Funktion von Suchmaschinen • Güte- und Inklusionskriterien von Quellen • Bewertung von Informationen und deren Herkunft ▶ systematische Speicherung von Informationen und Fundorten anhand von Gütekriterien, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Konsistenz • Nachvollziehbarkeit • Ordnungsansätze • Redundanzvermeidung • Übersichtlichkeit • Zugänglichkeit ▶ Wissens- und Informationsmanagement

Berufsbildposition/ Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richt- werte	Erläuterungen
f) Lern- und Arbeitstechniken sowie Methoden des selbstgesteuerten Lernens anwenden, digitale Lernmedien nutzen und Erfordernisse des lebensbegleitenden Lernens erkennen und ableiten	während der gesamten Ausbildung	<ul style="list-style-type: none"> ▶ formale, non-formale und informelle Lernprozesse ▶ Lernen in unterschiedlichen Lebensphasen ▶ Voraussetzungen und Qualitätskriterien für selbstgesteuertes Lernen ▶ Eignung und Einsatz von digitalen Medien ▶ Lern- und Arbeitstechniken
g) Aufgaben zusammen mit Beteiligten, einschließlich der Beteiligten anderer Arbeits- und Geschäftsbereiche, auch unter Nutzung digitaler Medien, planen, bearbeiten und gestalten		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Rollen, Kompetenzen und Interessen von Beteiligten ▶ Identifikation des geeigneten Kommunikationsmittels unter Beachtung verschiedener Methoden ▶ Prüfung im Team von Anforderungen mit Rollen- und Aufgabenverteilung ▶ technische, organisatorische, ökonomische Rahmenbedingungen ▶ abgestimmte Projekt-, Zeit- und Aufgabenpläne ▶ zielorientiertes Kommunizieren, beispielsweise auf Basis der SMART-Regel ▶ systematischer Austausch von Informationen zur Aufgabenerfüllung ▶ Entwicklung und Pflege von Kooperationsbeziehungen
h) Wertschätzung anderer unter Berücksichtigung gesellschaftlicher Vielfalt praktizieren		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Einfühlungsvermögen ▶ respektvoller Umgang ▶ Sachlichkeit ▶ Dimensionen von Vielfalt in der Arbeitswelt, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Alter • Behinderung • Geschlecht und geschlechtliche Identität • ethnische Herkunft und Nationalität • Religion und Weltanschauung • sexuelle Orientierung und Identität
5 Durchführung von Hygienemaßnahmen (§ 5 Absatz 3 Nummer 5)		
a) die Grundsätze und die Vorschriften zur Personal-, Betriebs- und Produkthygiene sowie zum Arbeits- und Gesundheitsschutz anwenden	4 Wochen	<ul style="list-style-type: none"> ▶ regelmäßiges Planen, Durchführen, Kontrollieren und Dokumentieren nach gesetzlichen Vorgaben, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Hygieneschulungen • Infektionsschutzbelehrungen • Arbeits- und Gesundheitsschutz-Unterweisungen ▶ Beachten des Einsatzes von standardisierten Hygiene-, Reinigungs- und Wartungsplänen ▶ Planen und Umsetzen von gesamtbetrieblichen HACCP-Konzepten ▶ Beachten der persönlichen Hygiene ▶ Einsetzen von persönlicher Schutzausrüstung (PSA) ▶ Beachten von Unfallverhütungsvorschriften (UVV) ▶ Kenntnis der Verantwortlichkeiten, z. B. für: <ul style="list-style-type: none"> • Ersthelfer/-innen • Brandschutzbeauftragte ▶ Beauftragte für Arbeitssicherheit (interne und externe Personen)
b) die rechtlichen Hygienevorschriften und das betriebliche Hygienekonzept, insbesondere das HACCP-Konzept, umsetzen		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Das HACCP-Konzept im Sinne dieser Verordnung ist ein systematisches, nach übergeordneten Grundsätzen auf Betriebsebene erstelltes und eingesetztes Konzept, durch das Gefahren bei der Herstellung und beim Umgang mit Nahrungsmitteln mithilfe kritischer Kontrollpunkte ermittelt, vermieden, überwacht und dokumentiert werden. ▶ Festlegen von betrieblichen Kontrollpunkten (kritische Punkte, die eine Gefahr für die Lebensmittelsicherheit darstellen) in Bezug auf: <ul style="list-style-type: none"> • Personalhygiene • Produkthygiene • Betriebshygiene

K

Berufsbildposition/ Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richt- werte	Erläuterungen
		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Erstellen oder Anwenden von standardisierten, betrieblichen Checklisten zur Überprüfung der Kontrollpunkte ▶ Dokumentieren der Hygienemaßnahmen ▶ Durchführen und Dokumentieren von Korrekturmaßnahmen bei Abweichungen
c) Schädlingsbefall erkennen und Maßnahmen einleiten		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Schaffen des Bewusstseins für die Wichtigkeit von Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung ▶ Festlegen kritischer Kontrollpunkte für Schädlingsbefall ▶ Durchführen und Dokumentieren von Kontrollmaßnahmen (eventuell Beauftragen von externen Dienstleistern) ▶ Einleiten entsprechender Maßnahmen bei Schädlingsbefall
d) Desinfektions- und Reinigungsmittel lagern, unter Berücksichtigung ökologischer Auswirkungen auswählen und ökonomisch einsetzen		<ul style="list-style-type: none"> ▶ separates, sicheres Lagern von Reinigungs-/Desinfektionsmitteln nach Vorgaben der entsprechenden Datenblätter, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Trennen von Lebensmitteln • Brandschutz • Gesundheitsschutz, z. B. Verätzungen • Umweltschutz ▶ Verwenden von zugelassenen und dafür vorgesehenen Dosieranlagen sowie von Reinigungs-/Desinfektionsbehältern unter Beachtung von Beschriftungen und Kennzeichnungen ▶ Erstellen von Reinigungsplänen, z. B. unter Einbezug von: <ul style="list-style-type: none"> • Reinigungsbereichen, z. B. Türen, Arbeitsflächen, Kühlschränke • Häufigkeit, z. B. täglich, wöchentlich, monatlich • Art des Reinigungs-/Desinfektionsmittels ▶ Einsatz von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln, z. B. unter Beachtung von: <ul style="list-style-type: none"> • persönlicher Schutzausrüstung • Reinigungs-/Desinfektionsplänen • Gebrauchsanweisungen • Dosiervorgaben • Unfallverhütungsmaßnahmen, z. B. Aufstellen von Warnschildern ▶ Kontrollieren und Dokumentieren von Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen ▶ Einleiten entsprechender Maßnahmen bei Abweichungen
e) die Meldepflichten nach dem Infektionsschutzrecht beachten und die Beschäftigungsverbote einhalten		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Kenntnis und Beachtung der Meldepflichten nach dem Infektionsschutzgesetz ▶ Sensibilisierung und eigenverantwortliches Handeln in Bezug auf den Infektionsschutz, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Beachten von entsprechenden Symptomen, z. B. Hautausschlag, infizierte Wunden, erhöhte Temperatur • Inanspruchnahme von medizinischer Behandlung mit dem Hinweis auf gastronomische Tätigkeit • Information an das Unternehmen • Einhaltung des Beschäftigungsverbots ▶ Kommunikation mit den Gesundheitsbehörden ▶ Abstimmung zur Wiederaufnahme der Beschäftigung

2.3 Betrieblicher Ausbildungsplan

Auf der Grundlage des Ausbildungsrahmenplans erstellt der Betrieb für die Auszubildenden einen betrieblichen Ausbildungsplan, der mit der Verordnung ausgehändigt und erläutert wird. Er ist Anlage zum Ausbildungsvertrag und wird zu Beginn der Ausbildung bei der zuständigen Stelle hinterlegt. Wie der betriebliche Ausbildungsplan auszusehen hat, ist gesetzlich nicht vorgeschrieben. Er sollte pädagogisch sinnvoll aufgebaut sein und den geplanten Verlauf der Ausbildung sachlich und zeitlich belegen. Zu berücksichtigen ist u. a. auch, welche Abteilungen für welche Lernziele verantwortlich sind, wann und wie lange die Auszubildenden an welcher Stelle bleiben.

Der betriebliche Ausbildungsplan sollte nach folgenden Schritten erstellt werden:

- ▶ Bilden von betrieblichen Ausbildungsabschnitten,
- ▶ Zuordnen der Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten zu diesen Ausbildungsabschnitten,
- ▶ Festlegen der Ausbildungsorte und der verantwortlichen Mitarbeiter/-innen,
- ▶ Festlegen der Reihenfolge der Ausbildungsorte und der tatsächlichen betrieblichen Ausbildungszeit,
- ▶ falls erforderlich, Berücksichtigung überbetrieblicher Ausbildungsmaßnahmen und Abstimmung mit Verbundpartnern.

Weiterhin sind bei der Aufstellung des betrieblichen Ausbildungsplans zu berücksichtigen:

- ▶ persönliche Voraussetzungen der Auszubildenden (z.B. unterschiedliche Vorbildung),
- ▶ Gegebenheiten des Ausbildungsbetriebes (z.B. Betriebsstrukturen, personelle und technische Einrichtungen, regionale Besonderheiten),
- ▶ Durchführung der Ausbildung (z.B. Ausbildungsmaßnahmen außerhalb der Ausbildungsstätte, Berufsschulunterricht in Blockform, Planung und Bereitstellung von Ausbildungsmitteln, Erarbeiten von methodischen Hinweisen zur Durchführung der Ausbildung).

Ausbildungsbetriebe erleichtern sich die Erstellung individueller betrieblicher Ausbildungspläne, wenn detaillierte Listen mit betrieblichen Arbeitsaufgaben erstellt werden, die zur Vermittlung der Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten der Ausbildungsordnung geeignet sind. Hierzu sind in den Erläuterungen zum Ausbildungsrahmenplan konkrete Anhaltspunkte zu finden.

 Muster betrieblicher Ausbildungsplan



Abbildung 9: Detailarbeit bei der Herstellung von Pralinen (Quelle: VKD/Sascha Walz)

2.4 Ausbildungsnachweis

Der Ausbildungsnachweis (ehemals Berichtsheft) stellt ein wichtiges Instrument zur Information über das gesamte Ausbildungsgeschehen in Betrieb und Berufsschule dar und ist im Berufsbildungsgesetz (BBiG) geregelt. Die Auszubildenden sind verpflichtet, einen schriftlichen oder elektronischen Ausbildungsnachweis zu führen. Die Form des Ausbildungsnachweises wird im Ausbildungsvertrag festgehalten. Nach der Empfehlung Nr. 156 des Hauptausschusses des Bundesinstituts für Berufsbildung (BIBB) ist der Ausbildungsnachweis von Auszubildenden mindestens wöchentlich zu führen. Diese Empfehlung enthält auch Beispiele für onlinebasierte Anwendungen zum Führen von Ausbildungsnachweisen.

! Die Vorlage eines vom Ausbilder und Auszubildenden unterzeichneten Ausbildungsnachweises ist gemäß § 43 Absatz 1 Nummer 2 des Berufsbildungsgesetzes/§ 36 Absatz 1 Nummer 2 der Handwerksordnung Zulassungsvoraussetzung zur Abschluss-/Gesellenprüfung.

Ausbilder/-innen sollen die Auszubildenden zum Führen des Ausbildungsnachweises anhalten. Sie müssen den Auszubildenden Gelegenheit geben, den Ausbildungsnachweis am Arbeitsplatz zu führen. In der Praxis hat es sich bewährt, dass die Ausbilder/-innen den Ausbildungsnachweis mindestens einmal im Monat prüfen, mit den Auszubildenden besprechen und den Nachweis abzeichnen.

Eine Bewertung der Ausbildungsnachweise nach Form und Inhalt ist im Rahmen der Prüfungen nicht vorgesehen.

Die schriftlichen oder elektronischen Ausbildungsnachweise sollen den zeitlichen und inhaltlichen Ablauf der Ausbildung für alle Beteiligten – Auszubildende, Ausbilder/-innen, Berufsschullehrer/-innen, Mitglieder des Prüfungsausschusses und ggf. gesetzliche Vertreter/-innen der Auszubildenden – nachweisen. Die Ausbildungsnachweise sollten den Bezug der Ausbildung zum Ausbildungsrahmenplan deutlich erkennen lassen.

Grundsätzlich ist der Ausbildungsnachweis eine Dokumentation der Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, die während der gesamten Ausbildungszeit vermittelt werden. In Verbindung mit dem betrieblichen Ausbildungsplan bietet der Ausbildungsnachweis eine optimale Möglichkeit, die Vollständigkeit der Ausbildung zu planen und zu überwachen. Er kann bei eventuellen Streitfällen als Beweismittel dienen.

Vorteile des elektronischen Ausbildungsnachweises

Seit Oktober 2017 kann der Ausbildungsnachweis (ehemals Berichtsheft) elektronisch geführt werden. Viele Auszubildende führen ihn bereits in einem Textverarbeitungsprogramm am Computer. Dieser am PC geschriebene Ausbildungsnachweis ist genaugenommen analog: Am Ende

der Ausbildungszeit muss der Ausbildungsnachweis ausgedruckt und handschriftlich unterzeichnet werden.

! Ob der Ausbildungsnachweis schriftlich oder elektronisch geführt wird, muss zu Beginn der Ausbildung im Ausbildungsvertrag vermerkt werden (§ 11 Abs. 1 Satz 2 Nr. 10 i. V. m. § 13 Nr. 7 BBiG).

Der elektronische Ausbildungsnachweis wird in einem speziellen Softwareprogramm geführt und bringt viele praktische Neuerungen mit sich. So ist hier z. B. eine elektronische Signatur möglich; der Ausbildungsnachweis wird dem Prüfungsausschuss elektronisch übermittelt – das Ausdrucken der Dateien wird also überflüssig.

Ausbildende können in ihrem Softwareprogramm beispielsweise direkt auf die Ausbildungsnachweise aller Auszubildenden zugreifen oder bekommen diese von ihren Auszubildenden zugesandt. Besonders für Betriebe, die mehrere Auszubildende haben, ist diese Funktion sehr vorteilhaft. In den Online-Tätigkeitsnachweisen füllen die Auszubildenden in vorher festgelegten Intervallen (täglich oder wöchentlich) aus, welche Tätigkeiten sie pro Tag wie lange ausgeführt haben. So behalten die Auszubildenden einen guten Überblick über die einzelnen Einsatzbereiche ihrer Auszubildenden.

Verknüpfung zum Ausbildungsrahmenplan

Mit einem Online-Berichtsheft können Auszubildende und Auszubildende ganz einfach überwachen, wie intensiv die einzelnen Qualifikationen und Berufsbildpositionen des jeweiligen Ausbildungsrahmenplans im Betrieb vermittelt wurden. Einige Programme haben dafür spezielle Funktionen vorgesehen. So müssen Auszubildende beispielsweise jeder Beschäftigung ein Lernziel aus dem jeweiligen Ausbildungsrahmenplan zuordnen. Im Entwicklungsportfolio können Auszubildende und Auszubildende dann direkt einsehen, in welchem zeitlichen Umfang die entsprechenden Berufsbildpositionen im Betrieb vermittelt wurden und somit auch überwachen, welche Inhalte möglicherweise zu kurz gekommen sind. Ausbildungslücken kann auf diese Weise gezielt entgegensteuert werden. Ist ein Ausbildungsbereich zu kurz gekommen, können Auszubildende im Feedbackgespräch mit den Auszubildenden schnell herausfinden, ob der Betrieb versäumt hat, die Auszubildenden in dem entsprechenden Bereich einzusetzen oder ob die Auszubildenden die Tätigkeiten im Berichtsheft versehentlich unter einem anderen Lernziel eingeordnet haben.

Weitere Informationen gibt es beispielsweise bei der IHK Berlin:

[<https://www.ihk-berlin.de/ausbildung/infos-fuer-azubis/fuer-azubis/ausbildungsvertrag/ausbildungsnachweis-2282170>]



Beispielhafter Ausbildungsnachweis für den Beruf Koch/Köchin mit Bezug zum Ausbildungsrahmenplan (wöchentlich)

Auszubildender: Max Mustermann		Ausbildungsabteilung: Saucier/Grill	
Kalenderwoche xx, vom TT.MM.JJ bis TT.MM.JJ		Ausbildungsjahr: 3	
Betriebliche Tätigkeit, einschließlich Unterweisung, Unterrichtung usw.:			Std.:
<ul style="list-style-type: none"> ▶ Standard-Mice en place für Saucier- und Grillposten richten ▶ Schweinefilet parieren, Maispouardenbrüste zuschneiden, Schweinerücken parieren, portionieren ▶ Pfeffersauce herstellen ▶ Barbequesauce herstellen ▶ Mitwirken im täglichen À-la-carte-Geschäft ▶ Arbeitsplatz, Arbeitsmittel, Werkzeug und Herd reinigen und desinfizieren 			8 2 1 1 14 5
Unterweisung/Bericht			
<p>Schweinerücken auslösen:</p> <p>Der Schweinerücken wird am Rückgrat gespalten angeliefert. Auf dem Schweinerücken befindet sich eine Fettschicht. Der Schweinerücken ist zwischen Rückgrat und Rippenknochen eingebettet. Die langen Muskelstränge rechts und links der Wirbelsäule nennt man auch Schweinelachse. Um das Rückenfleisch auszulösen, schneidet man von oben am Rückgrat, dicht am Knochen entlang, ein. Im vorderen Teil kann man den Rücken mit einem geraden, leicht in Richtung der Wirbelsäule gerichteten Schnitt lösen. Im hinteren Teil trifft man auf kleine Knochen. Um diese vorsichtig herumschneiden und dabei mit der freien Hand das Fleisch zur Seite ziehen. Jetzt das Fleisch von der Wirbelsäule und den Rippenknochen schneiden. Dabei stetig mit der Hand die Spannung halten und die Schnittführung prüfen, damit nicht zu viel Fleisch an der Karkasse verbleibt. Der ausgelöste Schweinerücken(-lachs) muss jetzt noch zupariert werden und kann dann z. B. zu Schnitzel oder Steaks verarbeitet werden.</p> <p>Kräuterbutter herstellen:</p> <p>Bei Zimmertemperatur weiche Butter im Rührwerk aufschlagen, bis sie schaumig ist. Währenddessen Kräuter fein hacken (Petersilie, Dill, Rosmarin, Thymian, Basilikum, Kerbel). Die Butter mit Salz, Pfeffer, wenig Curry, gemahltem Paprika, Zitronensaft und Worcestersauce würzen. Gehackte Kräuter zugeben, nochmal abschmecken. Die fertige Kräuterbutter in einen Einwegspritzbeutel mit großer Sterntülle geben. Auf Butterpapier gleichmäßige Rosetten spritzen, für späteren Verbrauch einfrieren.</p>			Std.: 0,5 0,5
<p>Berufschule</p> <p>Donnerstag, TT.MM.JJ</p> <p>Lernfeld 7: Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren</p> <p>Thema: Passende Saucen zu gegrilltem Fleisch</p> <p>Herstellung aufgeschlagener warmer Buttersaucen: Sauce Bernaise mit Ableitungen Sauce Choron und Sauce Valois</p> <p>Sozialkunde: Haftung für Garderobe und eingebrachte Sachen</p>			8,0
Gesamtstunden:			40
Bemerkung:			
Datum und Unterschrift:			
Auszubildende/-r:		Ausbildende/-r:	

Muster Ausbildungsnachweis (blanko)

2.5 Hilfen zur Durchführung der Ausbildung

2.5.1 Didaktische Prinzipien der Ausbildung

Als Grundlage für die Konzeption von handlungsorientierten Ausbildungsaufgaben bietet sich das Modell der vollständigen Handlung an. Es kommt ursprünglich aus der Arbeitswissenschaft und ist von dort als Lernkonzept in die betriebliche Ausbildung übertragen worden. Nach diesem Modell konstruierte Lern- und Arbeitsaufgaben fördern bei den Auszubildenden die Fähigkeit, selbstständig, selbstkritisch und eigenverantwortlich die im Betrieb anfallenden Arbeitsaufträge zu erledigen.

Bei der Gestaltung handlungsorientierter Ausbildungsaufgaben sind folgende didaktische Überlegungen und Prinzipien zu berücksichtigen:

- ▶ vom Leichten zum Schweren,
- ▶ vom Einfachen zum Zusammengesetzten,
- ▶ vom Nahen zum Entfernten,
- ▶ vom Allgemeinen zum Speziellen,
- ▶ vom Konkreten zum Abstrakten.

Didaktische Prinzipien, deren Anwendung die Erfolgssicherung wesentlich fördern, sind u. a.:

- ▶ Prinzip der **Fasslichkeit des Lernstoffs**
Der Lernstoff sollte für die Auszubildenden verständlich präsentiert werden, um die Motivation zu erhalten. Zu berücksichtigen sind dabei z. B. Vorkenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten sowie Lernschwierigkeiten der Auszubildenden.
- ▶ Prinzip der **Anschauung**
Durch die Vermittlung konkreter Vorstellungen prägt sich der Lernstoff besser ein:
Anschauung = Fundament der Erkenntnis (Pestalozzi).
- ▶ Prinzip der **Praxisnähe**
Theoretische und abstrakte Inhalte sollten immer einen Praxisbezug haben, um verständlich und einprägsam zu sein.
- ▶ Prinzip der **selbstständigen Arbeit**
Ziel der Ausbildung sind selbstständig arbeitende, verantwortungsbewusste, kritisch und zielstrebig handelnde Mitarbeiter/-innen. Dies kann nur durch entsprechende Ausbildungsmethoden erreicht werden.

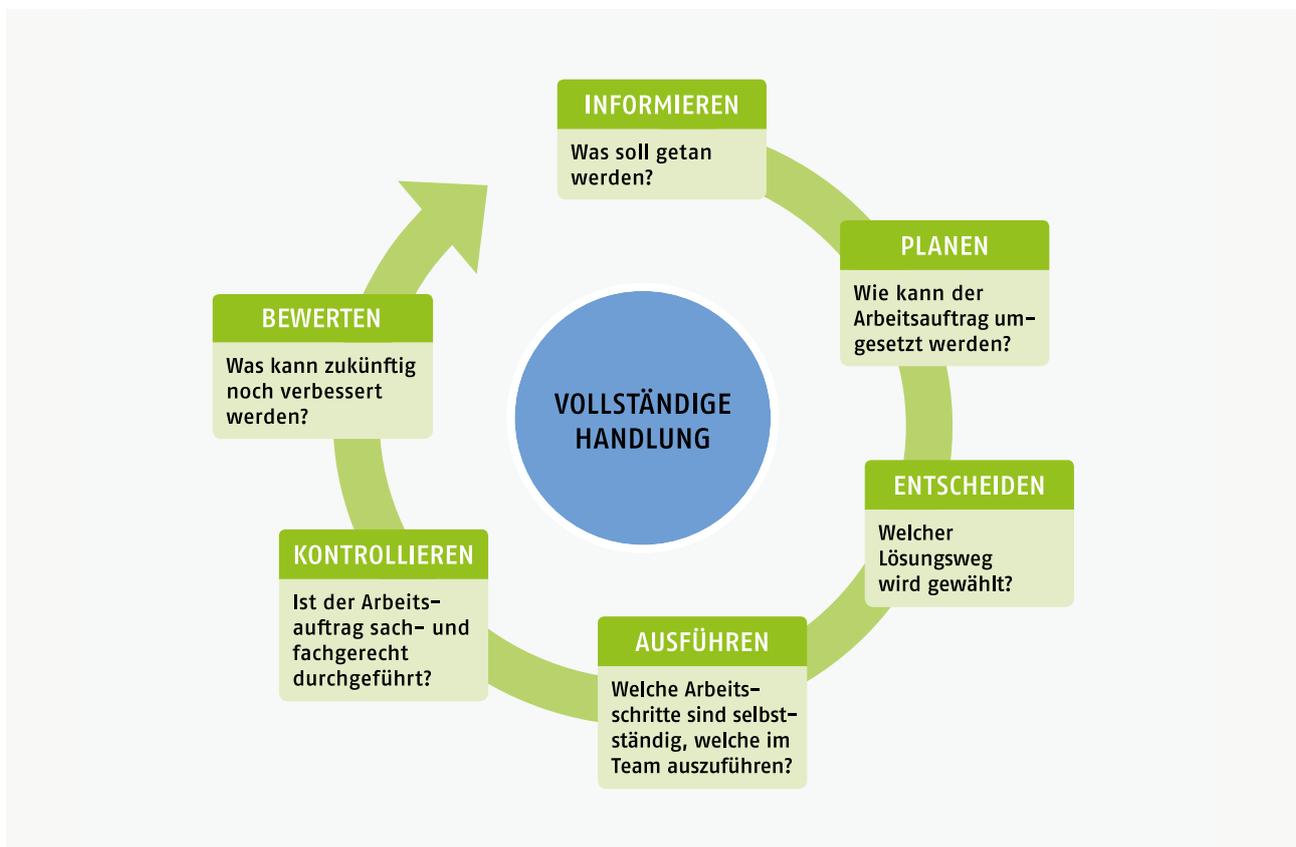


Abbildung 10: Modell der vollständigen Handlung (Quelle: BIBB)

Das **Modell der vollständigen Handlung** besteht aus sechs Schritten, die aufeinander aufbauen und die eine stetige Rückkopplung ermöglichen.

Informieren: Die Auszubildenden erhalten eine Lern- bzw. Arbeitsaufgabe. Um die Aufgabe zu lösen, müssen sie sich selbstständig die notwendigen Informationen beschaffen.

Planen: Die Auszubildenden erstellen einen Arbeitsablauf für die Durchführung der gestellten Lern- bzw. Arbeitsaufgabe.

Entscheiden: Auf der Grundlage der Planung wird in der Regel mit dem Ausbilder bzw. der Ausbilderin ein Fachgespräch geführt, in dem der Arbeitsablauf geprüft und entschieden wird, wie die Aufgabe umzusetzen ist.

Ausführen: Die Auszubildenden führen die in der Arbeitsplanung erarbeiteten Schritte selbstständig aus.

Kontrollieren: Die Auszubildenden überprüfen selbstkritisch die Erledigung der Lern- bzw. Arbeitsaufgabe (Soll-Ist-Vergleich).

Bewerten: Die Auszubildenden reflektieren den Lösungsweg und das Ergebnis der Lern- bzw. Arbeitsaufgabe.

Je nach Wissensstand der Auszubildenden erfolgt bei den einzelnen Schritten eine Unterstützung durch die Ausbilder/-innen. Die Lern- bzw. Arbeitsaufgaben können auch so konzipiert sein, dass sie von mehreren Auszubildenden erledigt werden können. Das fördert den Teamgeist und die betriebliche Zusammenarbeit.

2.5.2 Handlungsorientierte Ausbildungsmethoden

Mit der Vermittlung der Inhalte des neuen Ausbildungsberufs werden Ausbilder/-innen didaktisch und methodisch immer wieder vor neue Aufgaben gestellt. Sie nehmen verstärkt die Rolle einer beratenden Person ein, um die Auszubildenden zu befähigen, im Laufe der Ausbildung immer mehr Verantwortung zu übernehmen und selbstständiger zu lernen und zu handeln. Dazu sind aktive, situationsbezogene Ausbildungsmethoden (Lehr- und Lernmethoden) erforderlich, die Wissen nicht einfach mit dem Ziel einer „Eins-zu-eins-Reproduktion“ vermitteln, sondern eine selbstgesteuerte Aneignung ermöglichen. Ausbildungsmethoden sind das Werkzeug von Ausbildern und Ausbilderinnen. Sie versetzen die Auszubildenden in die Lage, Aufgaben im betrieblichen Alltag selbstständig zu erfassen, eigenständig zu erledigen und zu kontrollieren sowie ihr Vorgehen selbstkritisch zu reflektieren. Berufliche Handlungskompetenz lässt sich nur durch Handeln in und an berufstypischen Aufgaben erwerben. Für die Erlangung der beruflichen Handlungsfähigkeit sind Methoden gefragt, die folgende Grundsätze besonders beachten:

- ▶ **Lernen für Handeln:** Es wird für das berufliche Handeln gelernt, das bedeutet Lernen an berufstypischen Aufgabenstellungen und Aufträgen.
- ▶ **Lernen durch Handeln:** Ausgangspunkt für ein aktives Lernen ist das eigene Handeln, es müssen also eigene Handlungen ermöglicht werden, mindestens muss aber eine Handlung gedanklich nachvollzogen werden können.
- ▶ **Erfahrungen ermöglichen:** Handlungen müssen die Erfahrungen der Auszubildenden einbeziehen sowie eigene Erfahrungen ermöglichen und damit die Reflexion des eigenen Handelns fördern.
- ▶ **Ganzheitliches nachhaltiges Handeln:** Handlungen sollen ein ganzheitliches Erfassen der beruflichen und damit der berufstypischen Arbeits- und Geschäftsprozesse ermöglichen, dabei sind ökonomische, rechtliche, ökologische und soziale Aspekte einzubeziehen.
- ▶ **Handeln im Team:** Beruflich gehandelt wird insbesondere in Arbeitsgruppen, Teams oder Projektgruppen. Handlungen sind daher in soziale Prozesse eingebettet, z. B. in Form von Interessengegensätzen oder handfesten Konflikten. Um soziale Kompetenzen entwickeln zu können, sollten Auszubildende in solche Gruppen aktiv eingebunden werden.
- ▶ **Vollständige Handlungen:** Handlungen müssen durch die Auszubildenden weitgehend selbstständig geplant, durchgeführt, überprüft, ggf. korrigiert und schließlich bewertet werden.

Es existiert ein großer Methodenpool von klassischen und handlungsorientierten Methoden sowie von Mischformen, die für Einzel-, Partner- oder Gruppenarbeiten einsetzbar sind. Im Hinblick auf die zur Auswahl stehenden Ausbildungsmethoden sollten die Ausbilder und Ausbilderinnen sich folgende Fragen beantworten:

- ▶ Welchem Ablauf folgt die Ausbildungsmethode und für welche Art der Vermittlung ist sie geeignet (z. B. Gruppen-, Team-, Einzelarbeit)?
- ▶ Welche konkreten Ausbildungsinhalte des Berufs können mit der gewählten Ausbildungsmethode erarbeitet werden?
- ▶ Welche Aufgaben übernehmen Auszubildende, welche Auszubildende?
- ▶ Welche Vor- und Nachteile hat die jeweilige Ausbildungsmethode?

Im Folgenden wird eine Auswahl an Ausbildungsmethoden, die sich für die Vermittlung von Ausbildungsinhalten im Betrieb eignen, vorgestellt:

Digitale Medien

„Ob Computer, Smartphone, Tablet oder Virtual-Reality-Brille – die Einsatzmöglichkeiten für digitale Medien in der beruflichen Bildung sind vielfältig. Doch nicht nur Lernen mit digitalen Medien ist wichtig, genauso entscheidend ist, die Medien selbst als Gegenstand des Lernens zu verstehen, um verantwor-

tungsvoll mit ihnen umgehen zu können. In diesem Zusammenhang ist eine umfassende Medienkompetenz Grundvoraussetzung für Lehrpersonal und auch für die Lernenden selbst.“ (Quelle: BMBF-Flyer „Lernen und Beruf digital verbinden“)

Digitale Medien stellen die Brücke dar, mit der die enge Wechselbeziehung zwischen Ausbildung, wissensintensiver Facharbeit und fortschreitender Technologieentwicklung in einen Zusammenhang gebracht werden kann. Sie unterstützen Lernprozesse in komplexen, sich kontinuierlich wandelnden Arbeitsumgebungen, die ihrerseits in hohem Maße durch die Informationstechnik (IT) geprägt sind. Sie können der selbstgesteuerten Informationsgewinnung dienen, die Kommunikation und den unmittelbaren Erfahrungsaustausch unterstützen, unmittelbar benötigtes Fachwissen über den netzgestützten Zugriff auf Informationen ermöglichen und damit das Lernen im Prozess der Arbeit begleiten.

Diese vielfältigen Möglichkeiten bringen auch neue Herausforderungen für das Bildungspersonal mit sich, die einerseits darin liegen, selbst auf dem neuesten Stand zu bleiben, und andererseits darin, sinnvolle Möglichkeiten für die Ausbildung und die Auszubildenden auszuwählen, zu gestalten und zu begleiten.

Digitale Medien sind in diesem skizzierten Rahmen explizit als Teil eines umfangreichen Bildungs- und Managementkonzeptes zu verstehen. Auszubildende, Bildungspersonal und ausgebildete Fachkräfte können heute mobil miteinander interagieren, elektronische Portfolios sind in der Lage, Ausbildungsverläufe, berufliche Karrierewege und Kompetenzentwicklungen kontinuierlich zu dokumentieren. Über gemeinsam gewährte Zugriffsrechte auf ihre elektronischen Berichtshefte können Auszubildende z. B. mit dem betrieblichen und berufsschulischen Bildungspersonal gemeinsam den Ausbildungsverlauf planen, begleiten, steuern und gezielt individuelle betriebliche Karrierewege fördern. Erfahrungswissen kann in Echtzeit ausgetauscht und dokumentiert werden.

Gruppen-Experten-Rallye

Bei dieser Methode agieren die Auszubildenden/Lernenden gleichzeitig auch als Ausbildende/Lehrende. Es werden Stamm- und Expertengruppen gebildet, wobei die Lernenden sich erst eigenverantwortlich und selbstständig in Gruppenarbeit exemplarisch Wissen über einen Teil des zu bearbeitenden Themas erarbeiten, welches sie dann in einer nächsten Phase ihren Mitlernenden in den Stammgruppen vermitteln. Alle erarbeiten sich so ein gemeinsames Wissen, zu dem jeder/jede einen Beitrag leistet, sodass eine positive gegenseitige Abhängigkeit (Interdependenz) entsteht, wobei alle Beiträge wichtig sind. Wesentlich an der Methode ist, dass jeder/jede Lernende aktiv (d. h. in einer Phase auch zum Lehrer/zur Lehrerin) wird. Ein Test schließt als Kontrolle das Verfahren ab und überprüft die Wirksamkeit. Die Methode wird auch Gruppenpuzzle genannt.

Juniorfirma

Eine Juniorfirma ist eine zeitlich begrenzte, reale Abteilung innerhalb eines Unternehmens und hat den Vorteil, dass sie das wirkliche Betriebsgeschehen nicht belastet. Die Auszubildenden führen die Juniorfirma selbstständig und in eigener Verantwortung mit umfassenden Aufgabenstellungen, wie sie auch im wirklichen Unternehmen zu beobachten sind. Ein wichtiges Unterscheidungsmerkmal zu anderen Ausbildungsmethoden ist, dass die Juniorfirma auf Gewinn angelegt ist und ggf. die Ausbildungskosten senkt.

Ausbilder/-innen treten im Rahmen der Juniorfirma üblicherweise in einer zurückhaltenden, moderierenden Rolle auf. Alle Tätigkeiten wie Planen, Informieren, Entscheiden, Ausführen, Kontrollieren und Auswerten sollten möglichst auf die Auszubildenden übertragen werden.

Die Juniorfirma stellt eine „Learning by Doing“-Methode dar. Sie fördert u. a. fachliche Qualifikationen, Kreativität, Eigenverantwortlichkeit, Teamgeist und soziale Kompetenz der Auszubildenden.

Lerninseln

Lerninseln sind kleine Ausbildungswerkstätten innerhalb eines Unternehmens, in denen die Auszubildenden während der Arbeit qualifiziert werden. Unter der Anleitung der Ausbilder/-innen werden Arbeitsaufgaben, die auch im normalen Arbeitsprozess behandelt werden, in Gruppenarbeit selbstständig bearbeitet. Allerdings ist in der Lerninsel mehr Zeit vorhanden, um die betrieblichen Arbeiten pädagogisch aufbereitet und strukturiert durchzuführen. Das Lernen begleitet die Arbeit, sodass berufliches Arbeiten und Lernen in einer Wechselbeziehung stehen. Lerninseln sollen die Handlungsfähigkeit und Persönlichkeitsentwicklung der Lernenden fördern. Sie stellen eine Lernform in der betrieblichen Wirklichkeit dar, in der Auszubildende und langjährig tätige Mitarbeiter/-innen gemeinsam lernen und arbeiten. Ihre Zusammenarbeit ist durch einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess gekennzeichnet, da dem Lerninseltteam sehr daran gelegen ist, die Arbeits- und Lernprozesse innerhalb des Unternehmens ständig zu verbessern und weiterzuentwickeln. Lerninseln eignen sich sehr gut, um handlungs- und prozessorientiert auszubilden.

Leittexte

Bei der Leittextmethode werden komplexe Ausbildungsinhalte textgestützt und -gesteuert bearbeitet. Dabei wird oft das Modell der vollständigen Handlung zugrunde gelegt.

Die Lernenden arbeiten sich selbstständig in Kleingruppen von drei bis fünf Personen in eine Aufgabe oder ein Problem ein. Dazu erhalten sie Unterlagen mit Leitfragen und Leittexten und/oder Quellenhinweisen, die sich mit der Thematik

befassen, wobei die Leitfragen als Orientierungshilfe beim Bearbeiten der Leittexte dienen. Anschließend erfolgt die praktische oder theoretische Umsetzung.

Diese Methode ist für die Lehrenden bei der Ersterstellung mit einem hohen Arbeitsaufwand verbunden, da vor Beginn die Informationen dem Kenntnisstand der Lernenden entsprechend aufgearbeitet werden müssen. Von den Lernenden verlangt die Methode einen hohen Grad an Eigeninitiative und Selbstständigkeit und trainiert neben der Fach- und Methodenkompetenz auch die Sozialkompetenz.

Projektarbeit

Projektarbeit ist das selbstständige Bearbeiten einer Aufgabe oder eines Problems durch eine Gruppe – von der Planung über die Durchführung bis zur Präsentation des Ergebnisses. Projektarbeit ist eine Methode demokratischen und handlungsorientierten Lernens, bei der sich Lernende zur Bearbeitung einer Aufgabe oder eines Problems zusammenfinden, um in größtmöglicher Eigenverantwortung immer auch handelnd-lernend tätig zu sein.

Ein Team von Auszubildenden bearbeitet eine berufstypische Aufgabenstellung, z. B. die Entwicklung eines Produktes, die Organisation einer Veranstaltung oder die Verbesserung einer Dienstleistung. Gemäß der Aufgabenstellung ist ein Produkt zu entwickeln; alle für die Realisierung nötigen Arbeitsschritte sind selbstständig zu planen, auszuführen und zu dokumentieren.

Ausbilder/-innen führen in ihrer Rolle als Moderatoren und Moderatorinnen in das Projekt ein, organisieren den Prozess und bewerten das Ergebnis mit den Auszubildenden. Neben fachbezogenem Wissen eignen sich die Auszubildenden Schlüsselqualifikationen an. Sie lernen komplexe Aufgaben und Situationen kennen, entwickeln die Fähigkeit

zur Selbstorganisation und Selbstreflexion und erwerben methodische und soziale Kompetenzen während der unterschiedlichen Projektphasen. Die Projektmethode bietet mehr Gestaltungs- und Entscheidungsspielraum, setzt aber auch mehr Vorkenntnisse der Auszubildenden voraus.

Rollenspiele

Stehen soziale Interaktionen, z. B. Kundenberatung, Reklamationsbearbeitung, Verkaufsgespräch oder Konfliktgespräch, im Vordergrund des Lernprozesses, sind Rollenspiele eine probate Ausbildungsmethode. Ausbildungssituationen werden simuliert und können von den Auszubildenden „eingeübt“ werden. Hierbei können insbesondere Wahrnehmung, Empathie, Flexibilität, Offenheit, Kooperations-, Kommunikations- und Problemlösefähigkeit entwickelt werden. Außerdem werden durch Rollenspiele vor allem Selbst- und Fremdbeobachtungsfähigkeiten geschult. Die Ausbilder/-innen übernehmen in der Regel die Rolle der Moderatoren und Moderatorinnen und weisen in das Rollenspiel ein.

Vier-Stufen-Methode der Arbeitsunterweisung

Diese nach wie vor häufig angewandte Methode basiert auf dem Prinzip des Vormachens, Nachmachens, Einübens und der Reflexion/des Feedbacks unter Anleitung der Ausbilder/-innen. Mit ihr lassen sich psychomotorische Lernziele vor allem im Bereich der Grundfertigkeiten erarbeiten.

Weitere Informationen:

- Methodenpool Uni Köln [<http://methodenpool.uni-koeln.de>]
- Forum für AusbilderInnen [<https://www.foraus.de>]
- BMBF-Förderprogramm [<https://www.qualifizierungdigital.de>]



Abbildung 11: Köche am Pass (Quelle: DEHOGA Bayern)

2.5.3 Checklisten

Planung der Ausbildung

Anerkennung als Ausbildungsbetrieb	▶ Ist der Betrieb von der zuständigen Stelle (Kammer) als Ausbildungsbetrieb anerkannt?
Rechtliche Voraussetzungen	▶ Sind die rechtlichen Voraussetzungen für eine Ausbildung vorhanden, d. h., ist die persönliche und fachliche Eignung nach §§ 28 und 30 BBiG gegeben?
Ausbildereignung	▶ Hat die ausbildende Person oder ein von ihr bestimmter Ausbilder bzw. eine von ihr bestimmte Ausbilderin die erforderliche Ausbildereignung erworben?
Ausbildungsplätze	▶ Sind geeignete betriebliche Ausbildungsplätze vorhanden?
Ausbilder und Ausbilderinnen	▶ Sind neben den verantwortlichen Ausbildern und Ausbilderinnen ausreichend Fachkräfte in den einzelnen Ausbildungsstellen und –bereichen für die Unterweisung der Auszubildenden vorhanden? ▶ Ist der zuständigen Stelle eine für die Ausbildung verantwortliche Person genannt worden?
Vermittlung der Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	▶ Ist der Betrieb in der Lage, alle fachlichen Inhalte der Ausbildungsordnung zu vermitteln? Sind dafür alle erforderlichen Ausbildungsstellen und –bereiche vorhanden? Kann oder muss auf zusätzliche Ausbildungsmaßnahmen außerhalb der Ausbildungsstätte (überbetriebliche Ausbildungsstellen, Verbundbetriebe) zurückgegriffen werden?
Werbung um Auszubildende	▶ Welche Aktionen müssen gestartet werden, um das Unternehmen für Interessierte als attraktiven Ausbildungsbetrieb zu präsentieren (z. B. Kontakt zur zuständigen Arbeitsagentur aufnehmen, Anzeigen in Tageszeitungen oder Jugendzeitschriften schalten, Betrieb auf Berufsorientierungsmessen präsentieren, Betriebspraktika anbieten)?
Berufsorientierung	▶ Gibt es im Betrieb die Möglichkeit, ein Schülerpraktikum anzubieten und zu betreuen? ▶ Welche Schulen würden sich als Kooperationspartner eignen?
Auswahlverfahren	▶ Sind konkrete Auswahlverfahren (Einstellungstests) sowie Auswahlkriterien für Auszubildende festgelegt worden?
Klare Kommunikation mit Bewerbern	▶ Eingangsbestätigung nach Eingang der Bewerbungen versenden?
Vorstellungsgespräch	▶ Wurde festgelegt, wer die Vorstellungsgespräche mit den Bewerbern und Bewerberinnen führt und wer über die Einstellung (mit-)entscheidet?
Gesundheitsuntersuchung	▶ Ist die gesundheitliche und körperliche Eignung der Auszubildenden vor Abschluss des Ausbildungsvertrages festgestellt worden (Jugendarbeitsschutzgesetz)?
Sozialversicherungs- und Steuerunterlagen	▶ Liegen die Unterlagen zur steuerlichen Veranlagung und zur Sozialversicherung vor (ggf. Aufenthalts- und Arbeitserlaubnis)?
Ausbildungsvertrag, betrieblicher Ausbildungsplan	▶ Ist der Ausbildungsvertrag formuliert und von der ausbildenden Person und den Auszubildenden (ggf. gesetzl. Vertreter/-in) unterschrieben? ▶ Ist ein individueller betrieblicher Ausbildungsplan erstellt? ▶ Ist den Auszubildenden sowie der zuständigen Stelle (Kammer) der abgeschlossene Ausbildungsvertrag einschließlich des betrieblichen Ausbildungsplans zugestellt worden?
Berufsschule	▶ Sind die Auszubildenden bei der Berufsschule angemeldet worden?
Ausbildungsunterlagen	▶ Stehen Ausbildungsordnung, Ausbildungsrahmenplan, ggf. Rahmenlehrplan sowie ein Exemplar des Berufsbildungsgesetzes und des Jugendarbeitsschutzgesetzes im Betrieb zur Verfügung?

Die ersten Tage der Ausbildung

Planung	▶ Sind die ersten Tage strukturiert und geplant?
Zuständige Mitarbeiter/-innen	▶ Sind alle zuständigen Mitarbeiter/-innen informiert, dass neue Auszubildende in den Betrieb kommen?
Aktionen, Räumlichkeiten	▶ Welche Aktionen sind geplant? Beispiele: Vorstellung des Betriebs, seiner Organisation und inneren Struktur, der für die Ausbildung verantwortlichen Personen, ggf. eine Betriebsrallye durchführen. ▶ Kennenlernen der Sozialräume
Rechte und Pflichten	▶ Welche Rechte und Pflichten ergeben sich für Auszubildende wie für Ausbilder/-innen und Betrieb aus dem Ausbildungsvertrag?
Unterlagen	▶ Liegen die Unterlagen zur steuerlichen Veranlagung und zur Sozialversicherung vor?
Anwesenheit/Abwesenheit	▶ Was ist im Verhinderungs- und Krankheitsfall zu beachten? ▶ Wurden die betrieblichen Urlaubsregelungen erläutert?
Probezeit	▶ Wurde die Bedeutung der Probezeit erläutert?
Finanzielle Leistungen	▶ Wurde die Ausbildungsvergütung und ggf. betriebliche Zusatzleistungen erläutert?
Arbeitssicherheit	▶ Welche Regelungen zur Arbeitssicherheit und zur Unfallverhütung gelten im Unternehmen? ▶ Wurde die Arbeitskleidung bzw. Schutzkleidung übergeben? ▶ Wurde auf die größten Unfallgefahren im Betrieb hingewiesen?
Arbeitsmittel	▶ Welche speziellen Arbeitsmittel stehen für die Ausbildung zu Verfügung?
Arbeitszeit	▶ Welche Arbeitszeitregelungen gelten für die Auszubildenden?
Betrieblicher Ausbildungsplan	▶ Wurde der betriebliche Ausbildungsplan erläutert?
Ausbildungsnachweis	▶ Wie sind die schriftlichen bzw. elektronischen Ausbildungsnachweise zu führen (Form, zeitliche Abschnitte: Woche, Monat)? ▶ Wurde die Bedeutung der Ausbildungsnachweise für die Prüfungszulassung erläutert?
Berufsschule	▶ Welche Berufsschule ist zuständig? ▶ Wo liegt sie und wie kommt man dorthin?
Prüfungen	▶ Wurde die Prüfungsform erklärt und auf die Prüfungszeitpunkte hingewiesen?

Platz für eigene Notizen

Pflichten des ausbildenden Betriebes bzw. des Ausbilders/der Ausbilderin

Vermittlung der Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	▶ Vermittlung von sämtlichen im Ausbildungsrahmenplan vorgeschriebenen Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten
Wer bildet aus?	▶ Selbst ausbilden oder einen/eine persönlich und fachlich geeigneten/geeignete Ausbilder/-in ausdrücklich damit beauftragen
Rechtliche Rahmenbedingungen	▶ Beachten der rechtlichen Rahmenbedingungen, z. B. Berufsbildungsgesetz, Jugendarbeitsschutzgesetz, Arbeitszeitgesetz, Betriebsvereinbarungen und Ausbildungsvertrag sowie der Bestimmungen zu Arbeitssicherheit und Unfallverhütung
Abschluss Ausbildungsvertrag	▶ Abschluss eines Ausbildungsvertrages mit den Auszubildenden, Eintragung in das Verzeichnis der Ausbildungsverhältnisse bei der zuständigen Stelle (Kammer)
Freistellen der Auszubildenden	▶ Freistellen für Berufsschule, angeordnete überbetriebliche Ausbildungsmaßnahmen sowie für Prüfungen
Ausbildungsvergütung	▶ Zahlen einer Ausbildungsvergütung, Beachten der tarifvertraglichen Vereinbarungen
Ausbildungsplan	▶ Umsetzen von Ausbildungsordnung und Ausbildungsrahmenplan sowie sachlicher und zeitlicher Gliederung in die betriebliche Praxis, vor allem durch Erstellen von betrieblichen Ausbildungsplänen
Ausbildungsarbeitsplatz, Ausbildungsmittel	▶ Gestaltung eines „Ausbildungsarbeitsplatzes“ entsprechend den Ausbildungsinhalten ▶ Kostenlose Zurverfügungstellung aller notwendigen Ausbildungsmittel, auch zur Ablegung der Prüfungen
Ausbildungsnachweis	▶ Form des Ausbildungsnachweises (schriftlich oder elektronisch) im Ausbildungsvertrag festlegen ▶ Vordrucke für schriftliche Ausbildungsnachweise bzw. Downloadlink den Auszubildenden zur Verfügung stellen ▶ Die Auszubildenden zum Führen der Ausbildungsnachweise anhalten und diese regelmäßig kontrollieren ▶ Den Auszubildenden Gelegenheit geben, den Ausbildungsnachweis am Arbeitsplatz zu führen
Übertragung von Tätigkeiten	▶ Ausschließliche Übertragung von Tätigkeiten, die dem Ausbildungszweck dienen
Charakterliche Förderung	▶ Charakterliche Förderung, Bewahrung vor sittlichen und körperlichen Gefährdungen, Wahrnehmen der Aufsichtspflicht
Zeugnis	▶ Ausstellen eines Ausbildungszeugnisses am Ende der Ausbildung

Platz für eigene Notizen

2.6 Nachhaltige Entwicklung in der Berufsausbildung

Was ist nachhaltige Entwicklung?

Der 2012 ins Leben gerufene Rat für Nachhaltige Entwicklung definiert sie folgendermaßen: „Nachhaltige Entwicklung heißt, Umweltgesichtspunkte gleichberechtigt mit sozialen und wirtschaftlichen Gesichtspunkten zu berücksichtigen. Zukunftsfähig wirtschaften bedeutet also: Wir müssen unseren Kindern und Enkelkindern ein intaktes ökologisches, soziales und ökonomisches Gefüge hinterlassen. Das eine ist ohne das andere nicht zu haben.“

Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE)

Gemeint ist eine Bildung, die Menschen zu zukunftsfähigem Denken und Handeln befähigt: Wie beeinflussen meine Entscheidungen Menschen nachfolgender Generationen oder in anderen Erdteilen? Welche Auswirkungen hat es beispielsweise, wie ich konsumiere, welche Fortbewegungsmittel ich nutze oder welche und wie viel Energie ich verbrauche? Welche globalen Mechanismen führen zu Konflikten, Terror und Flucht? Bildung für nachhaltige Entwicklung ermöglicht es jedem Einzelnen, die Auswirkungen des eigenen Handelns auf die Welt zu verstehen und verantwortungsvolle Entscheidungen zu treffen.

Quelle: BNE-Portal [<https://www.bne-portal.de>]

Nachhaltige Entwicklung als Bildungsauftrag

Eine nachhaltige Entwicklung ist nur dann möglich, wenn sich viele Menschen auf diese Leitidee als Handlungsmaxime einlassen, sie mittragen und umsetzen helfen. Dafür Wissen und Motivation zu vermitteln, ist die Aufgabe einer Bildung für nachhaltige Entwicklung. Auch die Berufsausbildung kann ihren Beitrag dazu leisten, steht sie doch in einem unmittelbaren Zusammenhang mit dem beruflichen Handeln in der gesamten Wertschöpfungskette. In kaum einem anderen Bildungsbereich hat der Erwerb von Kompetenzen für nachhaltiges Handeln eine so große Auswirkung auf die Zukunftsfähigkeit wirtschaftlicher, technischer, sozialer und ökologischer Entwicklungen wie in den Betrieben der Wirtschaft und anderen Stätten beruflichen Handelns. Aufgabe der Berufsbildung ist es daher, die Menschen auf allen Ebenen zu befähigen, Verantwortung zu übernehmen, effizient mit Ressourcen umzugehen und nachhaltig zu wirtschaften sowie die Globalisierung gerecht und sozial verträglich zu gestalten. Dazu müssen Personen in die Lage versetzt werden, sich die ökologischen, sozialen und ökonomischen Bezüge ihres Handelns und sich daraus ergebende Spannungsfelder deutlich zu machen und abzuwägen.

Nachhaltige Entwicklung erweitert die beruflichen Fähigkeiten

Nachhaltige Entwicklung bietet auch Chancen für eine Qualitätssteigerung und Modernisierung der Berufsausbildung – sie muss in nachvollziehbaren praktischen Beispielen veranschaulicht werden.

Nachhaltige Entwicklung zielt auf Zukunftsgestaltung und erweitert damit das Spektrum der beruflichen Handlungskompetenz um die folgenden Aspekte:

- ▶ Reflexion und Bewertung der direkten und indirekten Wirkungen beruflichen Handelns auf die Umwelt sowie die Lebens- und Arbeitsbedingungen heutiger und zukünftiger Generationen;
- ▶ Prüfung des eigenen beruflichen Handelns, des Betriebes und seiner Produkte und Dienstleistungen auf Zukunftsfähigkeit;
- ▶ kompetente Mitgestaltung von Arbeit, Wirtschaft und Technik;
- ▶ Umsetzung von nachhaltigem Energie- und Ressourcenmanagement im beruflichen und alltäglichen Handeln auf der Grundlage von Wissen, Werteeinstellungen und Kompetenzen;
- ▶ Beteiligung am betrieblichen und gesellschaftlichen Dialog über nachhaltige Entwicklung.

Umsetzung in der Ausbildung

Berufsbildung für eine nachhaltige Entwicklung geht über das Instruktionslernen hinaus und muss Rahmenbedingungen schaffen, die den notwendigen Kompetenzerwerb fördern. Hierzu gehört es auch, Lernsituationen zu gestalten, die mit Widersprüchen zwischen ökologischen und ökonomischen Zielen konfrontieren und Anreize schaffen, Entscheidungen im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung zu treffen bzw. vorzubereiten.

Folgende Leitfragen können bei der Berücksichtigung von Nachhaltigkeit in der Berufsausbildung zur Planung von Lernsituationen und zur Reflexion betrieblicher Arbeitsaufgaben herangezogen werden:

- ▶ Welche sozialen, ökologischen und ökonomischen Aspekte sind in der beruflichen Tätigkeit zu beachten?
- ▶ Welche lokalen, regionalen und globalen Auswirkungen bringen die hergestellten Produkte und erbrachten Dienstleistungen mit sich?
- ▶ Welche längerfristigen Folgen sind mit der Herstellung von Produkten und der Erbringung von Dienstleistungen verbunden?
- ▶ Wie können diese Produkte und Dienstleistungen nachhaltiger gestaltet werden?
- ▶ Welche Materialien und Energien werden in Arbeitsprozessen und den daraus folgenden Anwendungen verwendet?

- ▶ Wie können diese effizient und naturverträglich eingesetzt werden?
- ▶ Welche Produktlebenszyklen und Prozessketten sind bei der Herstellung von Produkten und der Erbringung von Dienstleistungen miteinzubeziehen und welche Gestaltungsmöglichkeiten sind im Rahmen der beruflichen Tätigkeit vorhanden?

Weitere Informationen:

- Nachhaltigkeit in der Berufsbildung (BIBB) [<https://www.bibb.de/de/709.php>]
- Lexikon der Nachhaltigkeit der Aachener Stiftung Kathy Beys [<http://www.nachhaltigkeit.info>]



Abbildung 12: Arbeiten im Team – Koch und Servicekräfte (Quelle: DEHOGA Bayern)

3 Berufsschule als Lernort der dualen Ausbildung

In der dualen Berufsausbildung wirken die Lernorte Ausbildungsbetrieb und Berufsschule zusammen (§ 2 Absatz 2 BBiG, Lernortkooperation). Ihr gemeinsamer Bildungsauftrag ist die Vermittlung beruflicher Handlungsfähigkeit. Nach der Rahmenvereinbarung [https://www.kmk.org/fileadmin/Dateien/veroeffentlichungen_beschluesse/2015/2015_03_12-RV-Berufsschule.pdf] der Kultusministerkonferenz (KMK) über die Berufsschule von 1991 und der Vereinbarung über den Abschluss der Berufsschule [https://www.kmk.org/fileadmin/Dateien/veroeffentlichungen_beschluesse/1979/1979_06_01-Abschluss-Berufsschule.pdf] von 1979 hat die Berufsschule darüber hinaus die Erweiterung allgemeiner Bildung zum Ziel. Die Auszubildenden werden befähigt, berufliche Aufgaben wahrzunehmen sowie die Arbeitswelt und Gesellschaft in sozialer und ökologischer Verantwortung mitzugestalten. Ziele und Inhalte des berufsbezogenen Berufsschulunterrichts werden für jeden Beruf in einem Rahmenlehrplan der KMK festgelegt.

Die Erarbeitung von Rahmenlehrplänen erfolgt grundsätzlich in zeitlicher und personeller Verzahnung mit der Erarbeitung des Ausbildungsrahmenplans, um eine gute Abstimmung sicherzustellen (Handreichung der Kultusministerkonferenz, Berlin 2021 [https://www.kmk.org/fileadmin/Dateien/veroeffentlichungen_beschluesse/2021/2021_06_17-GEP-Handreichung.pdf]). Diese Abstimmung zwischen betrieblichem Ausbildungsrahmenplan und Rahmenlehrplan wird in der Entsprechungsliste dokumentiert. Der Rahmenlehrplanausschuss wird von der KMK eingesetzt, Mitglieder sind Lehrer/-innen aus verschiedenen Bundesländern.

 Entsprechungsliste Fachkraft Küche

 Entsprechungsliste Koch/Köchin

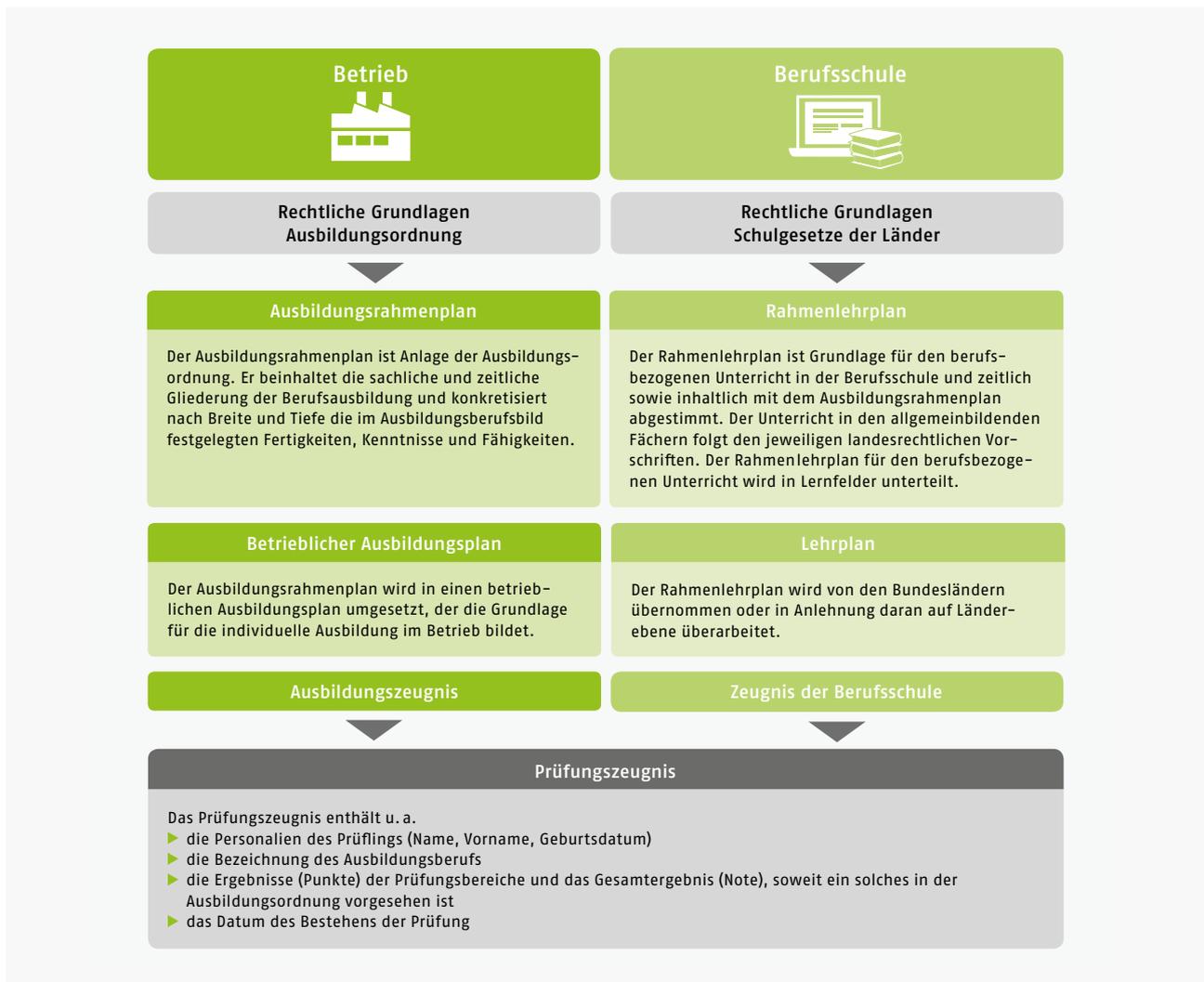


Abbildung 13: Übersicht Betrieb – Berufsschule (Quelle: BIBB)

3.1 Lernfeldkonzept und die Notwendigkeit der Kooperation der Lernorte

Seit 1996 sind die Rahmenlehrpläne der Kultusministerkonferenz (KMK) für den berufsbezogenen Unterricht in der Berufsschule nach Lernfeldern strukturiert. Intention der Einführung des Lernfeldkonzeptes war die von der Wirtschaft angemahnte stärkere Verzahnung von Theorie und Praxis. Die kompetenzorientiert formulierten Lernfelder konkretisieren das Lernen in beruflichen Handlungen. Sie orientieren sich an konkreten beruflichen sowie an individuellen und gesellschaftlichen Aufgabenstellungen und berufstypischen Handlungssituationen.

„Ausgangspunkt des lernfeldbezogenen Unterrichts ist nicht (...) die fachwissenschaftliche Theorie, zu deren Verständnis bei der Vermittlung möglichst viele praktische Beispiele herangezogen wurden. Vielmehr wird von beruflichen Problemstellungen ausgegangen, die aus dem beruflichen Handlungsfeld entwickelt und didaktisch aufbereitet werden. Das für die berufliche Handlungsfähigkeit erforderliche Wissen wird auf dieser Grundlage generiert.“

Die Mehrdimensionalität, die Handlungen kennzeichnet (z. B. ökonomische, rechtliche, mathematische, kommunikative, soziale Aspekte), erfordert eine breitere Betrachtungsweise als die Perspektive einer einzelnen Fachdisziplin. Deshalb sind fachwissenschaftliche Systematiken in eine übergreifende Handlungssystematik integriert. Die zu vermittelnden Fachbezüge, die für die Bewältigung beruflicher Tätigkeiten erforderlich sind, ergeben sich aus den Anforderungen der Aufgabenstellungen. Unmittelbarer Praxisbezug des erworbenen Wissens wird dadurch deutlich und das Wissen in den neuen Kontext eingebunden.

Für erfolgreiches, lebenslanges Lernen sind Handlungs- und Situationsbezug sowie die Betonung eigenverantwortlicher Schüleraktivitäten erforderlich. Die Vermittlung von korrespondierendem Wissen, das systemorientierte vernetzte Denken und Handeln sowie das Lösen komplexer und exemplarischer Aufgabenstellungen werden im Rahmen des Lernfeldkonzeptes mit einem handlungsorientierten Unterricht in besonderem Maße gefördert. Dabei ist es in Abgrenzung und zugleich notwendiger Ergänzung der betrieblichen Ausbildung unverzichtbare Aufgabe der Berufsschule, die jeweiligen Arbeits- und Geschäftsprozesse im Rahmen der Handlungssystematik auch in den Erklärungszusammenhang zugehöriger Fachwissenschaften zu stellen und gesellschaftliche Entwicklungen zu reflektieren. Die einzelnen Lernfelder sind durch die Handlungskompetenz mit inhaltlichen Konkretisierungen und die Zeitrichtwerte beschrieben. Sie sind aus Handlungsfeldern des jeweiligen Berufes entwickelt und orientieren sich an berufsbezogenen Aufgabenstellungen innerhalb zusammengehöriger Arbeits- und Geschäftsprozesse. Dabei sind die Lernfelder über den Ausbildungsverlauf hinweg didaktisch so strukturiert, dass eine Kompetenzentwicklung spiralcurricular erfolgen kann.“⁶

Mit der Einführung des Lernfeldkonzeptes wird die Lernortkooperation als wesentliche Voraussetzung für die Funktionsfähigkeit des dualen Systems und für dessen Qualität angesehen.⁷ Das Zusammenwirken von Betrieben und Berufsschulen spielt bei der Umsetzung des Rahmenlehrplans eine zentrale Rolle, wenn es darum geht, berufliche Probleme, die für die Betriebe relevant sind, als Ausgangspunkt für den Unterricht zu identifizieren und als Lernsituationen aufzubereiten. In der Praxis kann die Lernortkooperation je

nach regionalen Gegebenheiten eine unterschiedliche Intensität aufweisen, aber auch zu gemeinsamen Vorhaben führen.

Der Rahmenlehrplan wird in der didaktischen Jahresplanung umgesetzt, einem umfassenden Konzept zur Unterrichtsgestaltung. Sie ist in der Berufsschule zu leisten und setzt fundierte Kenntnisse betrieblicher Arbeits- und Geschäftsprozesse voraus, die die Ausbilder/-innen und Lehrer/-innen z. B. durch Betriebsbesuche, Hospitationen oder Arbeitskreise erwerben.

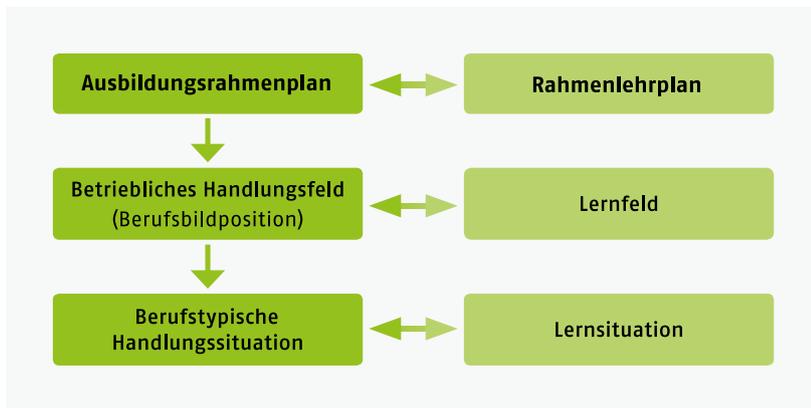


Abbildung 14: Plan – Feld – Situation (Quelle: BIBB)

6 Handreichung der KMK für die Erarbeitung von Rahmenlehrplänen, 2021, S. 10 [https://www.kmk.org/fileadmin/Dateien/veroeffentlichungen_beschluesse/2021/2021_06_17-GEP-Handreichung.pdf]

7 Lipsmeier, Antonius: Lernortkooperation. In: Euler, Dieter (Hrsg.): Handbuch der Lernortkooperation. Bd. 1: Theoretische Fundierung. Bielefeld 2004, S. 60–76.

Die Bundesländer stellen für den Prozess der didaktischen Jahresplanung Arbeitshilfen zur Verfügung, die bekanntesten sind die aus Bayern und Nordrhein-Westfalen.^{8,9} Kern der didaktischen Jahresplanung sind die **Lernsituationen**. Sie gliedern und gestalten die Lernfelder für den schulischen Lernprozess aus, stellen also kleinere thematische Einheiten innerhalb eines Lernfeldes dar. Die beschriebenen Kompetenzerwartungen werden exemplarisch umgesetzt, indem Lernsituationen berufliche Aufgaben und Handlungsabläufe aufnehmen und für den Unterricht didaktisch und methodisch aufbereiten. Insgesamt orientieren sich Lernsituationen am Erwerb umfassender Handlungskompetenz und unterstützen in ihrer Gesamtheit die Entwicklung aller im Lernfeld beschriebenen Kompetenzdimensionen. Der didaktische Jahresplan listet alle Lernsituationen in dem jeweiligen Bildungsgang auf und dokumentiert alle Kompetenzdimensionen, die Methoden, Sozialformen, Verknüpfungen, Verantwortlichkeiten sowie die Bezüge zu den allgemeinbildenden Unterrichtsfächern.

Die Arbeitsschritte, die für die Entwicklung von Lernsituationen erforderlich sind, können auf die betriebliche Umsetzung des Ausbildungsrahmenplans zur Entwicklung von Lern- und Arbeitsaufgaben oder von lernortübergreifenden Projekten übertragen werden. Zur Nutzung von Synergieeffekten bei der Umsetzung von Rahmenlehrplänen hat die KMK in ihrer Handreichung vereinbart, dass der jeweilige Rahmenlehrausschuss exemplarisch eine oder mehrere Lernsituationen zur Umsetzung von Lernfeldern entwickelt. Dabei können auch Verknüpfungsmöglichkeiten zu berufsübergreifenden Lernbereichen, zu verfügbaren Materialien oder Medien und exemplarischen Beispielen für den Unterricht aufgezeigt werden. Die Darstellung erfolgt jeweils in der Form, die für das federführende Bundesland üblich ist.

3.2 Rahmenlehrplan

3.2.1 Berufsbezogene Vorbemerkungen

Der vorliegende Rahmenlehrplan für die Berufsausbildung zur Fachkraft Küche ist mit der vorliegenden Verordnung über die Berufsausbildung vom 09. März 2021 (BGBl. I. S. 389) sowie mit der vorliegenden Verordnung über die Berufsausbildung zum Koch und zur Köchin vom 09. März 2021 (BGBl. I. S. 398) abgestimmt.

Der Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Koch/Köchin (Beschluss der KMK vom 05.12.1997) wird durch den vorliegenden Rahmenplan aufgehoben.

Die für den Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde erforderlichen Kompetenzen werden auf der Grundlage des „Kompetenzorientierten Qualifikationsprofils für den Unterricht der Berufsschule im Bereich Wirtschafts- und

Sozialkunde gewerblich-technischer Ausbildungsberufe“ (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 17.06.2021) vermittelt.

In Ergänzung der Berufsbilder Fachkraft Küche [https://www.bibb.de/dienst/berufesuche/de/index_berufesuche.php/profile/apprenticeship/fak%C3%BC22] und Koch/Köchin [https://www.bibb.de/dienst/berufesuche/de/index_berufesuche.php/profile/apprenticeship/koch22] sind folgende Aspekte im Rahmen des Berufsschulunterrichtes bedeutsam:

Die Berufe Fachkraft Küche sowie Koch und Köchin sind gekennzeichnet durch ein attraktives und modernes Berufsbild von gesellschaftlicher und wirtschaftlicher Bedeutung. Ein weiteres prägendes Merkmal ist die Vielfalt der gastronomischen Betriebe, wie Cafés und Bars, Restaurants und Hotelrestaurants in Städten und im ländlichen Raum, Ausflugsgaststätten, Cateringbetrieben, systemgastronomische Unternehmen, Betriebsrestaurants, Betriebe der Verkehrs- und Handelsgastronomie sowie Veranstaltungs- und Erlebnisgastronomie. Im Anschluss an die Ausbildung bieten sich vielfältige berufliche Perspektiven im In- und Ausland an. Auch der Weg in die berufliche Selbständigkeit ist attraktiv. In beiden Berufen kümmern sich die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen um das Wohlbefinden der Gäste. Sie lenken Warenflüsse und wirken bei der Lagerhaltung mit. Sie wählen Lebensmittel nach ernährungsphysiologischen, sensorischen und technologischen Eigenschaften aus. Sie berechnen Warenmengen und Rezepturen. Sie bereiten unter Verwendung verschiedener Vorbereitungsarbeiten und Garverfahren Speisen zu und präsentieren diese gastorientiert. Bei ihren Tätigkeiten berücksichtigen sie Hygienestandards, das Lebensmittelrecht und den Arbeits- und Gesundheitsschutz. Darüber hinaus ist der Koch und die Köchin für das Planen und Durchführen von Veranstaltungen zuständig. Sie beraten Gäste und berücksichtigen bei der Speisen- und Menüauswahl deren Wünsche und Bedürfnisse. Sie setzen Vorgaben der Personal- und Kostenplanung um und reflektieren das Ergebnis aus betriebswirtschaftlicher Sicht. Damit tragen sie zum Erfolg des Unternehmens bei.

Alle Ausbildungsberufe des Hotel- und Gaststättenbereichs erhalten im ersten Ausbildungsjahr eine gemeinsame fachliche Grundbildung. Somit werden die Lernfelder 1 bis 5 im ersten Lehrjahr berufsübergreifend mit den Berufen Hotelfachmann und Hotelfachfrau, Kaufmann für Hotelmanagement und Kauffrau für Hotelmanagement, Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie, Fachmann für Systemgastronomie und Fachfrau für Systemgastronomie sowie Fachkraft für Gastronomie beschult.

8 Staatsinstitut für Schulqualität und Bildungsforschung, Abteilung Berufliche Schulen, Didaktische Jahresplanung [<https://www.isb.bayern.de/schulartspezifisches/materialien/didaktische-jahresplanung/>], Kompetenzorientierten Unterricht systematisch planen, München 2012

9 Ministerium für Schule und Weiterbildung des Landes Nordrhein-Westfalen, Didaktische Jahresplanung [https://broschuerenservice.nrw.de/default/shop/Didaktische_Jahresplanung/24], Pragmatische Handreichung für die Fachklassen des dualen Systems, Düsseldorf 2017

Im zweiten Ausbildungsjahr wird für die Berufe Koch und Köchin sowie Fachkraft Küche eine gemeinsame Fachbildung angeboten.

Die Ausbildung gliedert sich in zwei Ausbildungsphasen von je 18 Monaten. Die Kompetenzen der Lernfelder 1–8 des Rahmenlehrplans sind mit den Qualifikationen der Ausbildungsordnung abgestimmt und somit Grundlage für den Teil 1 der gestreckten Abschlussprüfung. Hierbei ist bei der zeitlichen Planung der Lernfelder im zweiten Ausbildungsjahr zu berücksichtigen, dass die Inhalte der Lernfelder LF6: *Suppen und Saucen herstellen und präsentieren*, LF7: *Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren* und LF8: *Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren* Grundlage für die gestreckte Abschlussprüfung Teil 1 sind und damit zu Beginn des zweiten Jahres unterrichtet werden müssen. Schülerinnen und Schüler, die als Fachkraft Küche ausgebildet werden, schließen diese berufliche Ausbildung bereits nach zwei Jahren ab. Sie haben die Möglichkeit, ihre Ausbildung um ein Jahr „berufliche Fachbildung“ zu ergänzen und dann als Koch und Köchin abzuschließen.

Die Aufgabe des berufsbezogenen Unterrichts in der Berufsschule ist es, den Schülerinnen und Schülern den Erwerb einer fundierten beruflichen Handlungskompetenz zu ermöglichen. Typische Handlungsfelder sind die Zubereitung und Präsentation von Speisen, die Organisation der Küche und die Zusammenarbeit mit anderen Abteilungen. Die Lernfelder orientieren sich an diesen beruflichen Handlungsfeldern. Sie sind methodisch und didaktisch so umzusetzen, dass sie zu einer umfassenden beruflichen Handlungskompetenz führen. Die Vermittlung der Qualifikations- und Bildungsziele erfolgt unter Einbeziehung von Elementen der Berufspraxis weitgehend fächerübergreifend und handlungsorientiert. Insbesondere die Koordination der einzelnen Handlungsfelder zu einem funktionierenden Gesamtprozess und die Zusammenarbeit mit angrenzenden Zuständigkeitsbereichen sind zu berücksichtigen.

Die in den Lernfeldern formulierten Kompetenzen beschreiben den Qualifikationsstand am Ende des Lernprozesses und stellen den Mindestumfang dar. Die Lerninhalte sind unter

dem Aspekt des gastorientierten Handelns zu vermitteln. Inhalte sind in Kursivschrift nur dann aufgeführt, wenn die in den Zielformulierungen beschriebenen Kompetenzen konkretisiert werden. Die Inhalte der Lernfelder bauen spiralcurricular aufeinander auf.

Folgende übergeordnete Kompetenzen sind integrativ in den Lernfeldern unter Beachtung der einschlägigen Bestimmungen zu fördern:

- ▶ Nachhaltigkeit in allen Arbeitsprozessen berücksichtigen
- ▶ im Team arbeiten
- ▶ wertschätzend kommunizieren und reflektieren
- ▶ gastorientiert handeln
- ▶ Fach- und Fremdsprache verwenden
- ▶ Maßnahmen der Hygiene sowie des Unfall- und Gesundheitsschutzes umsetzen
- ▶ Ergonomische Überlegungen berücksichtigen
- ▶ Qualitätsmanagement umsetzen
- ▶ Möglichkeiten der Digitalisierung anwenden
- ▶ Vorschriften und Richtlinien zum Datenschutz und zur Datensicherheit anwenden.

Die Lernfelder thematisieren jeweils einen vollständigen beruflichen Handlungsablauf. Die Schulen entscheiden im Rahmen ihrer Möglichkeiten eigenständig über die Umsetzung der Durchführungsphase. Die Möglichkeiten der Lernortkooperation mit den am Ausbildungsprozess beteiligten Einrichtungen können hierbei genutzt werden. Weiterhin besteht die Möglichkeit, diese Phase am Modell oder als Simulation umzusetzen oder gedanklich nachzuvollziehen.

Es besteht ein enger sachlicher Zusammenhang zwischen dem Rahmenlehrplan und dem Ausbildungsrahmenplan für die betriebliche Ausbildung. Es wird empfohlen, für die Gestaltung von exemplarischen Lernsituationen in den einzelnen Lernfeldern beide Pläne zugrunde zu legen.

K

3.2.2 Lernfelder

Fachkraft Küche Koch/Köchin				
Ausbildungs- jahr	Lernfeld Nr.	Lernfeld	Zeitrichtwerte in Unterrichtsstunden	
1.	1	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren	40	320
	2	Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen	40	
	3	In der Küche arbeiten	120	
	4	Das Restaurant vorbereiten und pflegen	40	
	5	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen	80	
2.	6	Suppen und Saucen herstellen und präsentieren	40	280
	7	Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren	60	
	8	Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren	40	
	9	Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten	80	
	10	Süßspeisen herstellen und präsentieren	60	
Insgesamt: 600 Stunden				
Koch/Köchin				
3.	11	Speiseeis und Backwaren herstellen und Desserts anrichten	40	280
	12	Speisenangebote für Veranstaltungen gastorientiert planen	80	
	13	Büffets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und präsentieren	60	
	14	Eine Aktionswoche organisieren und betriebswirtschaftlich beurteilen	100	
Insgesamt: 880 Stunden				

Kö

► 1. Ausbildungsjahr (Lernfeld 1 bis 5)

Lernfeld 1:

Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren

Zeitrichtwert: 40 Stunden

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, ihre Rolle innerhalb des Betriebes mitzugestalten und ihren Betrieb zu repräsentieren.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** die Berufsbilder im Gastgewerbe sowie Leitbild und Organisationsstruktur ihres Betriebes. Sie suchen und bewerten Informationen und deren Quellen zur Darstellung (*Organisationsstrukturen, Arbeitsteilung*) und erschließen das Leistungsspektrum ihres Betriebes.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Anforderungen an die Rolle als Gastgeber und Gastgeberin sowie im Team. Sie erkunden analoge und digitale Kommunikationsformen und erfassen Kommunikationsstörungen. Sie verschaffen sich einen Überblick über die Arbeitsfelder im Gastgewerbe und die Internationalität der Branche. Sie ermitteln Möglichkeiten und Chancen der persönlichen und beruflichen Weiterentwicklung (*Aufstiegschancen, Fort- und Weiterbildung*) sowie die beruflichen Herausforderungen (*persönliche Gesundheit*).

Die Schülerinnen und Schüler verschaffen sich einen Überblick über das betriebliche Qualitätsmanagement (*Arbeitssicherheit, Personal-, Betriebs- und Produkthygiene*) und betriebliche Nachhaltigkeitsmaßnahmen (*sozial, ökologisch, ökonomisch*).

Die Schülerinnen und Schüler **planen** eine Präsentation über ihren Betrieb und ihre betriebliche Tätigkeit. Sie entwickeln Kriterien zur Bewertung von Präsentationen und beachten Datenschutz sowie Urheber- und Persönlichkeitsrechte.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** geeignete Präsentationsmedien **aus** und erstellen eine Präsentation.

Die Schülerinnen und Schüler **präsentieren** ihren Betrieb und ihre betriebliche Tätigkeit adressatengerecht auch in einer Fremdsprache.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** Kriterien geleitet den Arbeitsprozess sowie die Präsentationen. Sie geben Feedback und nehmen dieses an. Sie **leiten** Empfehlungen für ihre Rolle im Betrieb und gegenüber dem Gast **ab**.

Lernfeld 2:

Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen

Zeitrichtwert: 40 Stunden

Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, Waren zu bestellen, anzunehmen, zu lagern und zu pflegen.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** die betrieblichen Abläufe zur Bestellung, Annahme, Lagerung und Pflege von Waren. Sie differenzieren die Arten der Waren und beschreiben die Funktionen des Lagers für den Betrieb.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Bezugsquellen, Bestellvorgänge und Lagerarten. Sie erfassen den Zusammenhang zwischen Wareneigenschaften und Hygiene bei der Lagerung von Waren sowie Warenverderb und Beschaffungszeitpunkt. Dafür verschaffen sie sich einen Überblick über Grundlagen des Kaufvertrags.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** Beschaffung, Lagerung und Bereitstellung von Waren, auch digital. Dafür ermitteln sie den Warenbedarf und beachten Aspekte des nachhaltigen Wirtschaftens. Sie ermitteln die erforderlichen Bestell- und Lieferzeitpunkte sowie die Bestellmenge (*Meldebestand, Mindestbestand, Höchstbestand*).

Die Schülerinnen und Schüler **bestellen** Waren, nehmen diese an und lagern sie ein. Sie kontrollieren die Waren, überprüfen Lieferscheine und reagieren auf Störungen bei der Lieferung. Sie dokumentieren Leergut- und Transportgutannahme sowie -rückgabe.

Die Schülerinnen und Schüler pflegen und erfassen (*wiegen, zählen, messen*) den Warenbestand und stellen Waren zur weiteren Verwendung bereit. Sie erkennen Ursachen des Warenverderbs und leiten Maßnahmen ein. Im Arbeitsprozess beachten sie den Arbeits- und Gesundheitsschutz.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** den Prozess und zeigen Möglichkeiten der Optimierung in Hinblick auf soziale, ökonomische und ökologische Aspekte sowie Zielkonflikte auf.

Lernfeld 3: In der Küche arbeiten

Zeitrichtwert: 120 Stunden

Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, den Arbeitsplatz in der Küche vorzubereiten, einfache Speisen zuzubereiten und zu präsentieren sowie Reinigungsarbeiten durchzuführen.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** den Auftrag, Arbeiten in der Küche durchzuführen. Dazu machen sie sich mit dem Arbeitsplatz Küche, Hygienevorschriften (*Personal-, Betriebs- und Produkthygiene*) und Reinigungsarbeiten in der Küche (*Lagerung, Anwendung und Entsorgung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln*) vertraut.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Arbeitsmittel sowie Maschinen und Geräte. Sie verschaffen sich einen Überblick über Eier und pflanzliche Rohstoffe, deren Zubereitung (*Garverfahren*) und leiten ernährungsphysiologische und küchentechnologische Eigenschaften ab. Sie erkundigen sich über Vorbereitung (*Waschen, Putzen, Schälen*) und Verarbeitung von Lebensmitteln (*Schneidetechniken, Schnittformen, Arbeitssicherheit*).

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Arbeitsschritte zur Vor- und Zubereitung einfacher Speisen.

Die Schülerinnen und Schüler entscheiden sich für Rezepturen, **wählen** Lebensmittel (*Qualität, Regionalität, Saisonalität, Nachhaltigkeit*) sowie Arbeitsmittel **aus** und berechnen Material- sowie Wareneinsatz und erstellen Waren- und Materialbedarfslisten. Sie richten ihren Arbeitsplatz ein (*Arbeitsplatzergonomie*).

Die Schülerinnen und Schüler **bereiten** einfache Speisen (*Salate, Eierspeisen, Gemüsegerichte, Gemüsebeilagen, Sättigungsbeilagen*) zu. Sie wenden Schnitt- und Mischtechniken an und beachten den ressourcenschonenden Umgang mit Lebensmitteln sowie Hygienevorschriften. Sie richten Speisen an und präsentieren diese.

Die Schülerinnen und Schüler reinigen Arbeitsplatz sowie Arbeitsgeräte und entsorgen Abfälle unter Berücksichtigung des Arbeits- und Gesundheitsschutzes. Sie beachten Hygiene und Nachhaltigkeit.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** ihren Arbeitsprozess, überprüfen die Ergebnisse und **leiten** Optimierungsmöglichkeiten **ab**.

Lernfeld 4: Das Restaurant vorbereiten und pflegen

Zeitrichtwert: 40 Stunden

Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, das Restaurant vorzubereiten und zu pflegen.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** die Bedeutung von Gasträumen für das Wohlbefinden der Gäste. Hierzu erfassen sie betriebspezifische Gegebenheiten sowie Gästebedarfe und -wünsche.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über die Einrichtung und Ausstattung (*Tische, Tafelformen, Tischwäsche, Serviettenformen, Geschirr, Trinkgefäße, Bestecke, Geräte, Maschinen*) mit Hilfe analoger und digitaler Medien. Sie recherchieren Vorgaben zur Reinigung und Desinfektion von Gasträumen, Textilien und Gegenständen unter Beachtung von Umweltschutzregelungen, Nachhaltigkeit sowie Arbeits- und Gesundheitsschutz.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** anlassbezogen die Vorbereitung von Gast- und Wirtschaftsräumen. Sie wählen entsprechende betriebliche Gebrauchsgegenstände aus, ermitteln benötigte Mengen und stellen diese bereit.

Die Schülerinnen und Schüler **bereiten** Gast- und Wirtschaftsräume **vor** und decken Tische ein. Sie berücksichtigen Einrichtungs-, Ausstattungs- und Gestaltungsmöglichkeiten unter der Beachtung individueller, ästhetischer, ökonomischer, ökologischer und funktionaler Voraussetzungen und Standards. Sie dokumentieren den Prozess und das Ergebnis.

Die Schülerinnen und Schüler reinigen, desinfizieren und pflegen Gast- und Wirtschaftsräume sowie betriebliche Gebrauchsgegenstände. Sie überprüfen die Maßnahmen und dokumentieren diese auch digital. Sie ermitteln den Bedarf an Reparaturen und Ersatz und ergreifen betriebsübliche Maßnahmen.

Die Schülerinnen und Schüler **prüfen** und beurteilen die Ergebnisse, reflektieren den Prozess und leiten Verbesserungsmöglichkeiten **ab**.

Lernfeld 5:**Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen**

Zeitrictwert: 80 Stunden

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Restaurantservice unter Berücksichtigung von Gästewünschen und betriebsspezifischen Gegebenheiten auszuführen.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** Gästebedürfnisse, Gästegruppen, Gästetypen und betriebliche Voraussetzungen. Dabei berücksichtigen sie Trends, Kommunikationsregeln und ihre Gastgeberrolle gegenüber nationalen wie internationalen Gästen.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Büffet- und Serviceregeln und alkoholfreie Kalt- und Heißgetränke, Bier (*Sorten*) und Wein (*Arten*). Sie verschaffen sich einen Überblick über Kassensysteme und die Organisation von Tischreservierungen.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** gastbezogenen Service unter Berücksichtigung betriebsspezifischer Gegebenheiten. Dabei berücksichtigen sie ein nachhaltiges, wirtschaftliches Vorgehen und hygienische Grundsätze ebenso wie die Fachsprache. Sie berechnen die Bedarfe entsprechend den Gästezahlen.

Die Schülerinnen und Schüler **führen** gästebezogenen Service **durch** und arbeiten im Team. Sie überprüfen die Verkaufsfähigkeit von Produkten, servieren Speisen und Getränke und heben Geschirr, Besteck und Gläser aus. Zur Information von Gästen zu Ernährungsformen, Allergien, Zubereitungen sowie Inhalts- und Zusatzstoffen von einfachen Speisen und Getränken nutzen sie betriebliche Unterlagen. Sie setzen verkaufsfördernde Maßnahmen um und kommunizieren auch in einer Fremdsprache.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** ihre Rolle als Gastgeberin und Gastgeber sowie als Teammitglied und ihr eigenes Handeln.

Die Schülerinnen und Schüler **bewerten** den Service im Restaurant sowie Gästerückmeldungen und leiten daraus Optimierungsmöglichkeiten ab.

► 2. Ausbildungsjahr (Lernfeld 6 bis 10)

Lernfeld 6:**Suppen und Saucen herstellen und präsentieren**

Zeitrictwert: 40 Stunden

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Suppen und Saucen herzustellen und zu präsentieren.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** die Aufgabe, Suppen und Saucen zur Begleitung von Gerichten herzustellen.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über die Arten von Suppen (*klare Suppen, Eintöpfe, gebundene Suppen, kalte Suppen*) und Saucen (*helle und dunkle Grundsaucen, aufgeschlagene warme und kalten Grundsaucen, kalte Saucen, Dips, Gemüsesaucen*) sowie deren Herstellung (*Convenience*).

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Herstellung von Suppen und Saucen. Dabei berücksichtigen sie ein nachhaltiges Vorgehen und hygienische Anforderungen. Sie beachten Regionalität und Saisonalität sowie ernährungsphysiologische und betriebswirtschaftliche Aspekte.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** Suppeneinlagen für Suppen sowie Saucen zur Begleitung von Gerichten **aus**. Sie berücksichtigen dabei Angebotsformen der Zutaten und Herstellungsverfahren. Sie entscheiden sich für Rezepturen und berechnen den Material- und Wareneinsatz auch digital.

Die Schülerinnen und Schüler **stellen** Suppen, Suppeneinlagen und Saucen **her**. Sie wenden die Vorgaben der Arbeitssicherheit und der Hygiene an. Sie kommunizieren mit anderen Arbeitsbereichen in der Küche sowie mit dem Service und arbeiten im Team. Sie richten Suppen an und stellen Saucen für die weitere Verwendung bereit.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** ihren Arbeitsablauf und **bewerten** die Arbeitsergebnisse auch sensorisch. Sie leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.

Lernfeld 7:
**Gerichte aus Fleischteilen
herstellen und präsentieren**

Zeitrichtwert: 60 Stunden

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Gerichte aus Fleischteilen herzustellen und zu präsentieren.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** den Auftrag, Gerichte aus Fleischteilen (*Schwein, Rind und Hausgeflügel*) herzustellen und zu präsentieren.

Die Schülerinnen und Schüler **unterscheiden** Fleischarten, Fleischteile und Innereien. Sie verschaffen sich einen Überblick über die Bearbeitung von Fleischteilen (*parieren, zuschneiden, portionieren*) und Garverfahren. Sie informieren sich über Herkunft und Haltungsform der tierischen Produkte.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Herstellung von Gerichten aus Fleischteilen in Absprache mit anderen Arbeitsbereichen. Dabei berücksichtigen sie ein nachhaltiges Vorgehen und hygienische Anforderungen. Sie beachten regionale, kulturelle und ernährungsphysiologische Aspekte.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** für die Gerichte geeignete Fleischteile, Angebotsformen und Garverfahren sowie passende Saucen und Beilagen **aus**. Sie entscheiden sich für Rezepturen und berechnen deren Material- und Wareneinsatz.

Die Schülerinnen und Schüler **bereiten** Fleischteile **zu** und richten diese als vollständiges Gericht an. Hierbei wenden sie Vorgaben der Arbeitssicherheit und der Hygiene an und kommunizieren im Team. Sie präsentieren das Gericht.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** ihren Arbeitsablauf und bewerten die Arbeitsergebnisse auch sensorisch. Sie **leiten** Optimierungsmöglichkeiten **ab**.

Lernfeld 8:
Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren

Zeitrichtwert: 40 Stunden

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Gerichte aus Fisch herzustellen und zu präsentieren.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** den Auftrag, Gerichte aus ganzen Fischen und Teilen von Fischen herzustellen.

Die Schülerinnen und Schüler unterscheiden Fischarten und erfassen Frischemerkmale. Sie **informieren** sich über unterschiedliche Angebotsformen von Fisch, Zubereitungsarten und die daraus hergestellten Gerichte.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Herstellung von Gerichten aus Fisch im Team. Dabei berücksichtigen sie hygienische Anforderungen und ein nachhaltiges Vorgehen. Sie beachten regionale, kulturelle und ernährungsphysiologische Aspekte.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** für die angebotenen Gerichte geeignete Fische, Angebotsformen und Garverfahren sowie passende Saucen und Beilagen **aus**. Sie **entscheiden sich für** Rezepturen und berechnen deren Material- und Wareneinsatz.

Die Schülerinnen und Schüler überprüfen ausgewählte Fische und Fischteile auf ihre Qualität. Sie bereiten Fisch vor (*schuppen, säubern*), filetieren und portionieren diesen. Sie **bereiten** Vorspeisen und Hauptgerichte aus Fisch unter Beachtung der Hygiene **zu** und richten diese als vollständiges Gericht an. Sie **präsentieren** das Gericht.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** ihren Arbeitsablauf und bewerten die Arbeitsergebnisse auch sensorisch. Sie leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.

Lernfeld 9:**Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten**

Zeitrichtwert: 80 Stunden

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Beilagen und Gerichte aus pflanzlichen Rohstoffen und Pilzen herzustellen, zu verarbeiten und zu präsentieren.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** den Auftrag, Beilagen und Gerichte aus pflanzlichen Rohstoffen, vorgefertigten Teigen und Pilzen herzustellen.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Pilze und Hülsenfrüchte, Getreide und Getreidemahlprodukte sowie Kräuter und Gewürze. Sie verschaffen sich einen Überblick über vorgefertigte Teige. Sie erfassen Formen der Zubereitung zu Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteilen von Gerichten und eigenständigen Gerichten. Sie ordnen pflanzliche Rohstoffe als Alternativen zu tierischen Produkten ein.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Herstellung von Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteilen von Gerichten und eigenständigen Gerichten aus pflanzlichen Rohstoffen, vorgefertigten Teigen und Pilzen im Küchenteam. Dabei berücksichtigen sie hygienische Anforderungen und ein nachhaltiges Vorgehen. Sie beachten saisonale, regionale, kulturelle und ernährungsphysiologische Aspekte.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** Rezepturen für die Zubereitung von Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteilen von Gerichten und eigenständigen Gerichten aus pflanzlichen Rohstoffen, vorgefertigten Teigen und Pilzen **aus**. Sie berücksichtigen dabei Angebotsformen und Herstellungsverfahren und **berechnen** den Material- und Wareneinsatz.

Die Schülerinnen und Schüler **stellen** Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteile von Gerichten und eigenständige Gerichte aus pflanzlichen Rohstoffen, vorgefertigten Teigen und Pilzen **her**, richten diese an und präsentieren diese. Hierbei wenden sie Vorgaben der Arbeitssicherheit und Hygiene an und kommunizieren im Team.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** ihren Arbeitsablauf und **bewerten** die Arbeitsergebnisse auch sensorisch. Sie leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.

Lernfeld 10:**Süßspeisen herstellen und präsentieren**

Zeitrichtwert: 60 Stunden

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Süßspeisen herzustellen und zu präsentieren.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** den Auftrag, Süßspeisen (*Cremespeisen, süße Eierspeisen*) herzustellen, Obst zu verarbeiten sowie Süßspeisen und vorgefertigtes Eis anzurichten.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Milch, Milchprodukte und Käse. Sie unterscheiden Angebotsformen von Süßspeisen und begleitenden Komponenten (*Obst, Saucen, Garnierungen*), Zubereitungsarten und die daraus hergestellten Speisen.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Herstellung von Süßspeisen und begleitenden Komponenten gemeinsam im Küchenteam. Dabei berücksichtigen sie hygienische Anforderungen und ein nachhaltiges Vorgehen. Sie beachten saisonale, regionale, kulturelle und ernährungsphysiologische Aspekte.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** Süßspeisen und begleitende Komponenten **aus**. Sie berücksichtigen dabei Angebotsformen und Herstellungsverfahren. Sie entscheiden sich für Rezepturen und berechnen deren Material- und Wareneinsatz.

Die Schülerinnen und Schüler **bereiten** Süßspeisen und begleitende Komponenten zu. Hierbei wenden sie Vorgaben der Arbeitssicherheit und der Hygiene an. Sie präsentieren Süßspeisen, vorgefertigtes Eis und begleitende Komponenten anlassbezogen.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** ihren Arbeitsablauf und **bewerten** die Arbeitsergebnisse auch sensorisch. Sie leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.

► 3. Ausbildungsjahr (Lernfeld 11 bis 14)

Lernfeld 11: Speiseeis und Backwaren herstellen und Desserts anrichten

Zeitrichtwert: 40 Stunden

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Speiseeis und Backwaren herzustellen sowie Desserts anzurichten.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** die Aufgabe, Desserts zusammen zu stellen und Speiseeis sowie Backwaren aus Teigen und Massen herzustellen.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über die Zusammenstellung von Desserts (*Frischprodukte, Convenience*) sowie die Angebotsformen und die Zubereitung von Speiseeis und Backwaren.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Herstellung von Speiseeis und Backwaren gemeinsam im Küchenteam. Dabei berücksichtigen sie hygienische Anforderungen und ein nachhaltiges Vorgehen. Sie beachten saisonale, regionale, kulturelle und ernährungsphysiologische Aspekte.

Die Schülerinnen und Schüler **stellen** passende Süßspeisen, Käse und Backwaren als Bestandteile der Dessertauswahl **zusammen**. Sie beachten dabei Angebotsformen, Herstellungsverfahren und lebensmittelrechtliche Vorschriften. Sie entscheiden sich für Rezepturen und berechnen deren Material- und Wareneinsatz.

Die Schülerinnen und Schüler **bereiten** Speiseeis und Backwaren **zu**. Hierbei wenden sie Vorgaben der Arbeitssicherheit und der Hygiene an. Sie präsentieren die Dessertauswahl und Backwaren adressatengerecht.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** ihren Arbeitsablauf und **bewerten** die Arbeitsergebnisse auch sensorisch. Sie leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.

Lernfeld 12: Speisenangebote für Veranstaltungen gastorientiert planen

Zeitrichtwert: 80 Stunden

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Gäste über das Speisenangebot einer Veranstaltung zu beraten, Gerichte herzustellen und zu präsentieren.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** die Aufgabe, ein Speisenangebot für eine Veranstaltung zusammen zu stellen.

Die Schülerinnen und Schüler benennen Merkmale verschiedener Gästegruppen und erfassen deren unterschiedliche Bedürfnisse. Sie **verschaffen sich einen Überblick** über die verschiedenen Phasen eines Beratungsgesprächs und ermitteln Regeln zur Gesprächsführung. Sie informieren sich über die Zusammenstellung von Speisenfolgen, enthaltene Allergene und Zusatzstoffe sowie ihre rechtskonforme Kennzeichnung in Speisekarten und anderen Medien. Sie machen sich mit dem Prinzip der Nachhaltigkeit in der Küche bei Beschaffung, Lagerung, Verarbeitung und Entsorgung vertraut.

Die Schülerinnen und Schüler planen Gerichte für die Veranstaltung und berücksichtigen dabei die ressourcenschonende Verwertung pflanzlicher und tierischer Rohstoffe (*Lamm, Wild*).

Die Schülerinnen und Schüler wählen auf Grundlage von Gästewünschen und -bedürfnissen (*Unverträglichkeiten, Allergien, Ernährungsformen*) Speisen aus, **entscheiden sich** für Rezepturen und dokumentieren diese. Sie stellen ein Menü zusammen, ermitteln den Warenbedarf und entwickeln einen Arbeitsablaufplan. Sie berechnen den Verkaufspreis nach einem Kalkulationsschema und erläutern dem Gast das Angebot entsprechend betrieblicher Vorgaben.

Die Schülerinnen und Schüler **zerlegen** Tierkörper, lösen Fleischteile aus (*Rücken, Schulter, Keule*) und bereiten diese als vollständige Gerichte zu (*Schmoren, Grillen*). Sie präsentieren die Gerichte der Veranstaltungsart entsprechend.

Die Schülerinnen und Schüler **bewerten** die Veranstaltung hinsichtlich Beratungsgespräch, Arbeitsablauf und Arbeitsergebnis auch unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit. Sie **leiten** Optimierungsmöglichkeiten **ab**.

Lernfeld 13: Büffets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und präsentieren

Zeitrichtwert: 60 Stunden

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Speisen aus Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten für ein Büffet herzustellen und zu präsentieren.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** die Aufgabe, ein Büffet mit Speisen aus Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten herzustellen.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über unterschiedliche Angebotsformen von Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten (*Frischprodukte, Convenience*), deren Zubereitungsarten und die daraus hergestellten Speisen. Sie machen sich über den Aufbau sowie die Präsentations- und Beratungsmöglichkeiten an einem Büffet kundig.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Herstellung von Speisen aus Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten für ein Büffet gemeinsam im Küchenteam. Sie beachten saisonale, regionale, kulturelle und ernährungsphysiologische Aspekte. Sie berücksichtigen produktspezifische hygienische Anforderungen und ein nachhaltiges Vorgehen.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** für die Speisen geeignete Fische, Fischerzeugnisse und Meeresfrüchte sowie passende Saucen und Beilagen **aus**. Sie setzen dabei Maßnahmen zur Qualitätserhaltung unter den besonderen Bedingungen eines Büffets um. Sie entwerfen einen Aufbauplan für das Büffet. Sie stellen für das Büffet eine Angebotskarte zusammen und präsentieren diese in analoger oder digitaler Form. Sie entscheiden sich für Rezepturen und berechnen deren Material- und Wareneinsatz. Sie kalkulieren den Endpreis pro Person für das Büffet unter Berücksichtigung der Betriebskosten (*Energie, Wasser, Entsorgung*).

Die Schülerinnen und Schüler **bereiten** Speisen aus Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten für das Büffet unter Berücksichtigung geeigneter Vor- und Zubereitungsverfahren (*Filetieren, Beizen, Räuchern, Niedrigtemperaturgaren*) **zu** und richten diese an. Hierbei wenden sie Vorgaben der Arbeitssicherheit und der Hygiene an und dokumentieren die Maßnahmen. Sie präsentieren dem Gast Speisen aus Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten am Büffet und beraten Gäste.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** ihren Arbeitsablauf und **bewerten** die Arbeitsergebnisse sensorisch und betriebswirtschaftlich. Sie leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.

Lernfeld 14: Eine Aktionswoche organisieren und betriebswirtschaftlich beurteilen

Zeitrichtwert: 100 Stunden

Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, eine Aktionswoche mit landestypischen Gerichten unter Berücksichtigung von Küchenorganisation, Kalkulation und Personaleinsatz zu planen und durchzuführen.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** die Aufgabe, landestypische (*regional, international*) Gerichte für eine Aktionswoche herzustellen. Sie machen sich mit den betriebsspezifischen Abläufen in der Küche (*Warenflüsse, Kalkulation, Personal*) vertraut.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Esskulturen und die Vielfalt landestypischer Gerichte. Sie verschaffen sich einen Überblick über die Ablauforganisation in der Küche und die Personaleinsatzplanung unter Berücksichtigung rechtlicher Regelungen. Sie ermitteln Beispiele für die inhaltliche Gestaltung von Speise- und Menükarten unter Beachtung rechtlicher Grundlagen und verkaufsfördernder Aspekte.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Herstellung landestypischer Gerichte als Aktionswoche gemeinsam im Küchenteam. Dabei berücksichtigen sie die Wirtschaftlichkeit und den Personaleinsatz. Sie wählen Geräte, Maschinen und Arbeitsmittel aus, führen Einweisungen durch, veranlassen Wartungen, erkennen Störungen und leiten Gegenmaßnahmen ein.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** geeignete Speisen **aus**. Sie lösen Bestellungen aus und leiten Lieferscheine und Rechnungen adressatengerecht weiter. Sie berechnen den Wareneinsatz und kalkulieren die Verkaufspreise.

Die Schülerinnen und Schüler erstellen Speise- oder Menükarten in analoger oder digitaler Form und setzen sie als Instrument der Verkaufsförderung ein. Sie **stellen** landestypische Gerichte **her** und präsentieren diese. Sie übertragen Aufgaben auf Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen entsprechend deren Qualifikationen und Kompetenzen. Hierbei koordinieren sie die Arbeitsprozesse im Team, wenden Regeln wertschätzender Kommunikation an, erkennen Konflikte und wirken auf eine situationsgerechte Lösung hin. Sie führen eine betriebswirtschaftliche Berechnung der Aktionswoche durch.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** ihr Handeln in Bezug auf Qualität, Gästezufriedenheit und Betriebserfolg. Sie **leiten** Verbesserungsmöglichkeiten **ab**.



3.2.3 Lernsituationen

Nachfolgend werden zwei beispielhafte Handlungssituationen dargestellt, die sich auf Lernfeld 2 „Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen“ sowie Lernfeld 13 „Buffets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und präsentieren“ beziehen.

Beispiel zu Lernfeld 2 (1. Ausbildungsjahr)

Die gemeinsame Handlungssituation ist die Bereitstellung von Waren für eine Sonderveranstaltung im Hotel: dem Geburtstagsessen eines Stammgastes. Das Beratungsgespräch hat bereits stattgefunden und die Wünsche des Gastes wurden in einer Bankettvereinbarung festgehalten. Diese Handlungssituation wird in drei Lernsituationen aufgeteilt.

1. Ausbildungsjahr		
Lernfeld 2: Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen		40 Stunden
<p>Handlungssituation:</p> <p>Der Stammgast Herr Muster bespricht mit dem Leiter der Bankettabteilung die Organisation seines 50. Geburtstags im Schulhotel XXX. Die getroffenen Vereinbarungen werden in einer Bankettvereinbarung festgehalten, die Ihnen vorliegt. Sie haben die Aufgabe, die benötigten Waren zu bestellen, die Lieferung anzunehmen und für eine ordnungsgemäße Pflege und Lagerung der Waren zu sorgen.</p> <p>Lernsituation 1:</p> <p>In der Einkaufsabteilung herrscht krankheitsbedingt kurzfristig erheblicher Personal­mangel. Sie arbeiten im Magazin beim Einkauf mit und haben den Auftrag, für das Geburtstagsmenü die benötigten Waren für die Küche zu beschaffen.</p>		
<p>Handlungskompetenz/ Fachkompetenz</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ betriebliche Abläufe bei der Bestellung beschreiben ▶ Funktionen des Lagers für den Betrieb darlegen ▶ Warenbedarf ermitteln ▶ Bestellmengen für die Speisen nach Rezept umrechnen ▶ Bestellzeitpunkt unter Berücksichtigung der Lieferbedingungen bestimmen ▶ Warenkosten berechnen ▶ Bezugsquellen unterscheiden und geeignete auswählen ▶ rechtliche Grundlagen zum Kaufvertrag ermitteln ▶ Warenbestellungen schreiben 	<p>Vorschläge zu didaktischen Handlungsprodukten</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ablaufschema der Vorgänge im Magazin ▶ Übersicht zur Bedeutung des Magazins für den Betrieb ▶ Rezeptumrechnungen, auch in digitaler Form ▶ Warenanforderung für die Veranstaltung, auch in digitaler Form ▶ Bestellung, auch in digitaler Form 	<p>Verknüpfung mit anderen Fächern/ Lernfeldern</p> <p>siehe LF 14 Koch D: Geschäftsbrief: Vorlage für das Schulhotel: Brief und E-Mail</p> <p>FS: Vorlage und Function Sheet in Fremdsprache Bestellung in FS verfassen</p>
<p>Lernsituation 2:</p> <p>Es kommt die Lieferung für die Sonderveranstaltung vom Gastronomiegroßhandel im Hof des Hotels an. Sie bekommen den Auftrag, diese Lieferung ordnungsgemäß anzunehmen.</p>		
<p>Fachkompetenz</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ betriebliche Abläufe zur Annahme analysieren ▶ Arten der Waren unterscheiden ▶ Lagerarten unterscheiden und die Lagerung planen ▶ Lieferung annehmen und auf Störungen reagieren ▶ Waren einlagern ▶ Schriftstücke ablegen 	<p>Vorschläge zu didaktischen Handlungsprodukten</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Schema/Checkliste zur Warenan­nahme ▶ Liste der Warengruppen der Bestellung ▶ Übersicht über Lagerarten mit passenden Waren ▶ Checkliste zur Kontrolle der Waren und der Hygiene bei der Lieferung ▶ Abgleich Bestellschein/Lieferschein ▶ Ordnungssystem für Schriftstücke 	<p>Verknüpfung mit anderen Fächern/ Lernfeldern</p> <p>D: Formatierung einer Checkliste</p> <p>D: Mängelrüge</p>

<p>Lernsituation 3:</p> <p>Der Magazinleiter weist auf erhöhte Kosten in der Lagerhaltung hin. Er bemängelt hohe Müllmengen durch Verpackungen und verdorbene Lebensmittel. Stellen Sie Vorschläge zur Optimierung in einer Prioritätenliste für die Kolleginnen und Kollegen zusammen.</p>		
<p>Fachkompetenz</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ betriebliche Abläufe zur Lagerung und Pflege von Waren beschreiben ▶ Anforderungslisten der Abteilungen bearbeiten ▶ Ursachen des Warenverderbs ermitteln und Gegenmaßnahmen einleiten ▶ Waren für die Abteilung zur weiteren Verwendung bereitstellen ▶ Unterschied zwischen Ist- und Soll-Bestand ermitteln ▶ Inventurliste erstellen und Schwund ermitteln ▶ Aspekte des nachhaltigen Wirtschaftens beachten 	<p>Vorschläge zu didaktischen Handlungsprodukten</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Darstellung der Warenein- und -abgänge im Warenwirtschaftssystem, auch in digitaler Form ▶ betriebliche Handreichung, z. B. als Prioritätenliste, zur Vermeidung von Warenverderb ▶ Ratgeber für Handlungen im Magazin im Hinblick auf soziale, ökonomische und ökologische Aspekte mit Optimierungsmöglichkeiten 	<p>Verknüpfung mit anderen Fächern/ Lernfeldern</p> <p>Hinweis: LF 12 Koch/Köchin</p> <p>D: Formulierungen</p>
<p>Sozial-, Human-, Methoden- und Medienkompetenz</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ komplexe Vorgänge geordnet darstellen ▶ relevante Informationen aus Gesprächen und Schriftstücken herausfiltern und eigene Ideen entwickeln ▶ Meinungen der Mitschülerinnen und Mitschüler akzeptieren und gemeinsame Lösungen finden ▶ eigene Ergebnisse kritisch hinterfragen ▶ digitale Medien und Programme einsetzen ▶ Geschäftsbrief in Deutsch und einer Fremdsprache formulieren ▶ sich in gruppendynamische Prozesse integrieren ▶ Arbeits- und Gesundheitsschutz beachten ▶ Verantwortung übernehmen 		
<p>Anlagen (siehe unten)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Muster Bankettvereinbarung ▶ Muster für Arbeitsblatt mit Rezepten für die Speisen 		
<p>Legende</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ LF: Lernfeld 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ D: Deutsch 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ FS: Fremdsprache

 Muster Bankettvereinbarung und Muster Arbeitsblatt mit Rezepten

Beispiel zu Lernfeld 13 (3. Ausbildungsjahr)

Die zentrale Aufgabe im Lernfeld 13 besteht darin, ein Buffet mit Fisch und Meeresfrüchten zu erstellen und zu präsentieren. Dieses Lernfeld baut auf die Inhalte des Lernfeldes 8 im 2. Lehrjahr mit dem Titel „Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren“ auf. Im Lernfeld 8 haben die Schülerinnen und Schüler bereits gelernt, Gerichte aus ganzen Fischen und Fischteilen zuzubereiten. Dazu gehört es, die Qualität der Fische anhand der Frischekriterien zu beurteilen und Fische

durch Schuppen und Säubern vorzubereiten. Auch das Filetieren und Portionieren von Fischen ist in diesem Lernfeld verankert. Diese Kompetenzen werden in Lernfeld 13 wieder aufgegriffen und erweitert.

Um den verschiedenen Phasen bei der Umsetzung dieser komplexen Aufgabe gerecht zu werden, wird die Handlungssituation in drei aufeinander folgenden Lernsituationen unterrichtet.

3. Ausbildungsjahr		
Lernfeld 2: Buffets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und präsentieren		60 Stunden
<p>Handlungssituation:</p> <p>In einer außergewöhnlichen Betriebsversammlung spricht die Hotelleitung über die wirtschaftliche Lage des Betriebes: Die Verkaufszahlen des Restaurants haben sich im letzten Jahr verschlechtert. Besonders die Umsätze am Freitagabend sind um 30 Prozent zurückgegangen. Der Küchenchef unterbreitet den Vorschlag, alle 14 Tage ein Buffet mit Fisch und Meeresfrüchten als Maßnahme der Verkaufsförderung anzubieten.</p> <p>Der Hotelleiter begrüßt diesen Vorschlag, möchte aber, dass der Küchenchef eine konkrete Planung eines solchen Buffets in der nächsten Sitzung vorstellt. Der betriebswirtschaftliche Erfolg soll durch Kostenberechnungen untermauert werden.</p> <p>In der nächsten Woche soll das Küchenteam ein Probef Buffet vorbereiten, in der die Qualität beurteilt und die endgültige Zusammenstellung des Buffets beschlossen werden soll.</p> <p>Lernsituation 1:</p> <p>In der Küche findet eine Besprechung statt. Der Küchenchef bittet die Mitarbeitenden darum, gemeinsam eine Informationsmappe über mögliche Speisen aus Fischen, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten zu erstellen. Dabei soll jeweils die Zubereitungsart zugeordnet sein sowie regionale, kulturelle und ernährungsphysiologische Aspekte berücksichtigt werden. Stellen Sie diese Informationsmappe den Kolleginnen und Kollegen vor, damit das Küchenteam das Buffet zusammenstellen kann.</p>		
<p>Handlungskompetenz/ Fachkompetenz</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Angebotsformen von Fisch für ein Buffet unterscheiden und beschreiben ▶ Angebotsformen von Fischerzeugnissen unterscheiden und beschreiben ▶ Angebotsformen von Meeresfrüchten unterscheiden und beschreiben ▶ die jeweiligen Zubereitungsarten zuordnen und beschreiben ▶ für die jeweiligen Fischspeisen geeignete Fische bestimmen ▶ passende Saucen und Beilagen einsortieren ▶ regionale, kulturelle und ernährungsphysiologische Aspekte der Speisen dokumentieren 	<p>Vorschläge zu didaktischen Handlungsprodukten</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Informationsmappe mit folgenden Inhalten: <ul style="list-style-type: none"> • Beschreibung, eventuell Arten • Rezept • Zubereitungsart • passende Soßen und Beilagen • regionaler, kultureller und ernährungsphysiologischer Aspekt ▶ Vortrag/Präsentation 	<p>Verknüpfung mit anderen Fächern/ Lernfeldern</p> <p>siehe LF 8 Koch: Fisch</p> <p>D: Vorlage für die Infomappe</p> <p>FS: Bezeichnungen der Speisen und Rohstoffe in einer Fremdsprache in der Informationsmappe ergänzen</p>



<p>Lernsituation 2:</p> <p>Das Küchenteam bereitet Speisen aus Fisch, Fischprodukten und Meeresfrüchten in der Küche zu.</p> <p>Die Vertreterinnen und Vertreter der Geschäftsleitung werden zu einem Probeessen dieser Speisen für das Buffet geladen. Ziel ist es, die qualitativ und betriebswirtschaftlich günstigsten Gerichte für das Fischbuffet auszuwählen.</p>		
<p>Fachkompetenz</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ sich für passende Rezepturen entscheiden ▶ geeignete spezielle Zubereitungsverfahren wie Beizen, Räuchern und Niedrigtemperaturgaren zurechtordnen und anwenden ▶ bei der Zubereitung die produktspezifischen hygienischen Anforderungen berücksichtigen ▶ auf nachhaltiges Arbeiten achten ▶ den Material- und Wareneinsatz berechnen ▶ die Betriebskosten ermitteln ▶ den Endpreis pro Person kalkulieren ▶ Beurteilungsraster zur Bestimmung der Qualität auswerten 	<p>Vorschläge zu didaktischen Handlungsprodukten</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ zubereitete Speisen ▶ Rezeptblatt mit Zubereitungshinweisen ▶ Berechnung der Gesamtkosten des Buffets aus den Kosten der einzelnen Speisen ▶ Kosten pro Person ▶ Kosten pro Speise im Rezeptblatt ▶ Preisübersicht zu Buffetspeisen ▶ nach Qualitäts- und Kostenanalyse Speiseauswahl für das Buffet 	<p>Verknüpfung mit anderen Fächern/ Lernfeldern</p> <p>LF 8 Koch: Behandlung von Fisch, Beilagen</p> <p>LF 12 Koch: Kalkulationsschema</p> <p>D: Beurteilungsraster zur Bestimmung der Qualität erstellen</p>
<p>Lernsituation 3:</p> <p>Das Küchenteam erstellt einen Aufbau- und Ablaufplan für das Buffet. Die ausgewählten Speisen werden zubereitet und am Buffet den Gästen präsentiert. Dabei kommt eine Angebotskarte zum Einsatz. Die Mitglieder des Küchenteams beraten die Gäste am Fischbuffet und überprüfen die Qualität des Buffets.</p>		
<p>Fachkompetenz</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ den Aufbauplan für das Buffet entwerfen ▶ Präsentationsmöglichkeiten der fertigen Speisen am Buffet umsetzen ▶ Vorgaben der Arbeitssicherheit und Hygiene anwenden ▶ die Angebotskarte für das Buffet entwickeln und in analoger oder digitaler Form gestalten ▶ die Gäste über Speisen aus Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten beraten ▶ Fragebogen für Gäste ausarbeiten ▶ Optimierungsmöglichkeiten ableiten 	<p>Vorschläge zu didaktischen Handlungsprodukten</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Aufbauplan für das Buffet ▶ Produktbezeichnungen analog und digital (z. B. Aufsteller) ▶ Angebotskarte mit Gästeeinformationen ▶ Beratungsgespräch mit dem Gast ▶ Gästefragebogen ▶ Auswertungsmatrix der Gästezufriedenheit 	<p>Verknüpfung mit anderen Fächern/ Lernfeldern</p> <p>FS: Übersetzung der Speisebezeichnungen</p> <p>D: die Kommunikation</p> <p>D: unterschiedliche Fragemöglichkeiten</p>
<p>Sozial-, Human-, Methoden- und Medienkompetenz</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Informationen visualisieren und präsentieren ▶ Lösungsstrategien entwickeln ▶ verbal und nonverbal kommunizieren ▶ Ergebnisse zusammenfassen ▶ Grundlagen störungsfreier Kommunikation kennen und im beruflichen Alltag anwenden ▶ sich flexibel auf neue Situationen einstellen ▶ verantwortungsbewusst handeln ▶ das eigene Handeln reflektieren ▶ Ordnungsbewusstsein entwickeln 		
<p>Legende</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ LF: Lernfeld 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ D: Deutsch 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ FS: Fremdsprache

4 Prüfungen

Durch die Prüfungen soll nach dem Berufsbildungsgesetz (BBiG) bzw. nach der Handwerksordnung (HwO) festgestellt werden, ob der Prüfling die berufliche Handlungsfähigkeit erworben hat.

§ „In ihr soll der Prüfling nachweisen, dass er die erforderlichen beruflichen Fertigkeiten beherrscht, die notwendigen beruflichen Kenntnisse und Fähigkeiten besitzt und mit dem im Berufsschulunterricht zu vermittelnden, für die Berufsausbildung wesentlichen Lehrstoff vertraut ist. Die Ausbildungsordnung ist zugrunde zu legen.“ (§ 38 BBiG/§ 32 HwO)

Die während der Ausbildung angeeigneten Kompetenzen können dabei nur exemplarisch und nicht in Gänze geprüft werden. Aus diesem Grund ist es wichtig, berufstypische Aufgaben und Probleme für die Prüfung auszuwählen, anhand derer die Kompetenzen in Breite und Tiefe gezeigt und damit Aussagen zum Erwerb der beruflichen Handlungsfähigkeit getroffen werden können.

Die Prüfungsbestimmungen werden auf der Grundlage der BIBB-Hauptausschussempfehlung Nr. 158 zur Struktur und Gestaltung von Ausbildungsordnungen (Prüfungsanforderungen) erarbeitet. Hierin werden das Ziel der Prüfung, die nachzuweisenden Kompetenzen, die Prüfungsinstrumente sowie der dafür festgelegte Rahmen der Prüfungszeiten konkret beschrieben. Darüber hinaus werden die Gewichtungs- und Bestehensregelungen bestimmt.

Die Ergebnisse dieser Prüfungen sollen den am Ende einer Ausbildung erreichten Leistungsstand dokumentieren und zugleich Auskunft darüber geben, in welchem Maße die Prüfungsteilnehmer/-innen die berufliche Handlungsfähigkeit derzeit aufweisen und auf welche Entwicklungspotenziale diese aktuellen Leistungen zukünftig schließen lassen.

Ein didaktisch und methodisch sinnvoller Weg, die Auszubildenden auf die Prüfung vorzubereiten, ist, sie von Beginn ihrer Ausbildung an mit dem gesamten Spektrum der Anforderungen und Probleme, die der Beruf mit sich bringt, vertraut zu machen und sie zum vollständigen beruflichen Handeln zu befähigen.

Damit wird den Auszubildenden auch ihre eigene Verantwortung für ihr Lernen in Ausbildungsbetrieb und Berufsschule, für ihren Ausbildungserfolg und beruflichen Werdegang deutlich gemacht. Eigenes Engagement in der Ausbildung fördert die berufliche Handlungsfähigkeit der Auszubildenden enorm.

Weitere Informationen:

Prüferportal

<https://www.prueferportal.org>

4.1 Prüfungsinstrumente

Prüfungsinstrumente beschreiben das Vorgehen des Prüfens und den Gegenstand der Bewertung in den einzelnen Prüfungsbereichen, die als Strukturelemente zur Gliederung von Prüfungen definiert sind.

Für jeden Prüfungsbereich wird mindestens ein Prüfungsinstrument in der Verordnung festgelegt. Es können auch mehrere Prüfungsinstrumente innerhalb eines Prüfungsbereiches miteinander kombiniert werden. In diesem Fall ist eine Gewichtung der einzelnen Prüfungsinstrumente nur vorzunehmen, wenn für jedes Prüfungsinstrument eigene Anforderungen beschrieben werden. Ist die Gewichtung in der Ausbildungsordnung nicht geregelt, erfolgt diese durch den Prüfungsausschuss.

Das bzw. die gewählte/-n Prüfungsinstrument/-e für einen Prüfungsbereich muss/müssen es ermöglichen, dass die Prüflinge anhand von zusammenhängenden Aufgabenstellungen Leistungen zeigen können, die den Anforderungen entsprechen.

Die Anforderungen aller Prüfungsbereiche und die dafür jeweils vorgesehenen Prüfungsinstrumente und Prüfungszeiten müssen insgesamt für die Feststellung der beruflichen Handlungsfähigkeit, d. h. der beruflichen Kompetenzen, die am Ende der Berufsausbildung zum Handeln als Fachkraft befähigen, in dem jeweiligen Beruf geeignet sein.

Für den Nachweis der Prüfungsanforderungen werden für jedes Prüfungsinstrument Prüfungszeiten festgelegt, die sich an der durchschnittlich erforderlichen Zeitdauer für den Leistungsnachweis durch den Prüfling orientieren.

Wird für den Nachweis der Prüfungsanforderungen ein Variantenmodell verordnet, muss diese Alternative einen gleichwertigen Nachweis und eine gleichwertige Messung der Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (identische Anforderungen) ermöglichen.

Die Prüfungsinstrumente werden in der Verordnung vorgegeben.

Weitere Informationen:

- Prüferportal [https://www.prueferportal.org/de/prueferportal_67921.php]

4.2 Fachkraft Küche

4.2.1 Zwischenprüfung

Ziel der Zwischenprüfung (§ 48 BBiG) ist es, dass Auszubildende und Auszubildende eine Orientierung über den Stand der bis zu diesem Zeitpunkt erworbenen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten erhalten, um bei Bedarf korrigierend, ergänzend und fördernd auf die weitere Ausbildung einwirken zu können. Willkommener Nebeneffekt ist, dass die Auszubildenden mit der Prüfungssituation vertraut gemacht werden.

Die Inhalte, die Dauer und der Zeitpunkt der Zwischenprüfung sind in den Prüfungsanforderungen der Ausbildungsordnung geregelt.

Auszubildende sind verpflichtet,

- ▶ Auszubildende rechtzeitig zur Prüfung anzumelden,
- ▶ Prüfungsgebühren zu entrichten,
- ▶ Auszubildende für die Dauer der Prüfung freizustellen.

Da in der Zwischenprüfung lediglich der Ausbildungsstand zu ermitteln ist, gibt es

- ▶ keine unterschiedliche Gewichtung der einzelnen Prüfungsleistungen,
- ▶ kein „Bestehen“ oder „Nichtbestehen“ der Zwischenprüfung,
- ▶ keine Gesamtnotenbildung, sondern nur Punktzahlen in den einzelnen Prüfungsteilen,
- ▶ kein Prüfungszeugnis im rechtlichen Sinne, sondern nur eine Teilnahmebescheinigung mit den erreichten Punktzahlen.

Das Ergebnis der Zwischenprüfung hat keine rechtlichen Folgen für die Fortsetzung des Ausbildungsverhältnisses und geht auch nicht in das Ergebnis der Abschlussprüfung ein.

Die Teilnahme an der Zwischenprüfung und der Ausbildungsnachweis sind Voraussetzungen für die Zulassung zur Abschlussprüfung (§ 43 Absatz 1 BBiG).

4.2.2 Abschlussprüfung

Das Berufsbildungsgesetz schreibt für anerkannte Ausbildungsberufe die Durchführung einer Abschlussprüfung vor (§ 37 BBiG). In dieser soll der Prüfling zeigen,

§ „dass er die erforderlichen beruflichen Fertigkeiten beherrscht, die notwendigen beruflichen Kenntnisse und Fähigkeiten besitzt und mit dem im Berufsschulunterricht zu vermittelnden, für die Berufsausbildung wesentlichen Lehrstoff vertraut ist.“ (§ 38 BBiG)

In der Prüfung wird also festgestellt, ob die Prüflinge die erforderliche berufliche Handlungsfähigkeit erworben haben, um in dem erlernten Beruf tätig zu werden. Darüber hinaus kann ein beruflicher Abschluss auch Voraussetzung für die Zulassung zu weiterführenden Bildungsgängen sein.

Gegenstand der Abschlussprüfung können alle Ausbildungsinhalte sein, also auch die, die gemäß Ausbildungsrahmenplan vor der Zwischenprüfung zu vermitteln sind, sowie der im Berufsschulunterricht zu vermittelnde Lehrstoff. In den Prüfungsbestimmungen der Ausbildungsordnung werden die Prüfungsbereiche, -anforderungen und -instrumente, die zeitlichen Vorgaben, die Gewichtung der einzelnen Prüfungsbereiche sowie die Bestehensregelungen festgelegt.

Der auszubildende Betrieb ist verpflichtet, Auszubildende fristgerecht zur Prüfung anzumelden, sie für die Teilnahme freizustellen und die Gebühren hierfür zu entrichten. Die Prüfungstermine werden rechtzeitig von der zuständigen Stelle bekannt gegeben.



Abbildung 15: Konzentration und Teamwork in der Profiküche (Quelle: VKD/Sascha Walz)

Zulassungsvoraussetzungen zur Abschlussprüfung (§ 43 BBiG) sind

- ▶ die zurückgelegte Ausbildungsdauer,
- ▶ die Teilnahme an der vorgeschriebenen Zwischenprüfung,
- ▶ die Vorlage des Ausbildungsnachweises,
- ▶ die Eintragung des Berufsausbildungsverhältnisses im Verzeichnis der Berufsausbildungsverhältnisse.

Für die Durchführung der Prüfungen erlässt die zuständige Stelle eine Prüfungsordnung (§ 47 BBiG). Diese regelt u. a.

- ▶ die Zulassung,
- ▶ die Gliederung der Prüfung,
- ▶ die Bewertungsmaßstäbe,
- ▶ die Erteilung der Prüfungszeugnisse,
- ▶ die Folgen von Verstößen gegen die Prüfungsordnung,
- ▶ die Wiederholungsprüfung.

Die Abschlussprüfung kann im Falle des Nichtbestehens zweimal wiederholt werden. Die genauen Bestimmungen für die Wiederholung finden sich in der Bestehensregelung der Verordnung.

4.2.3 Prüfungsinstrumente

Die Beschreibungen der Prüfungsinstrumente sind den Anlagen der BIBB-Hauptausschussempfehlung Nr. 158 entnommen.

Zwischenprüfung

Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben

Die Schriftlich zu bearbeitenden Aufgaben sind praxisbezogen oder berufstypisch. Bei der Bearbeitung entstehen Ergebnisse wie z. B. Lösungen zu einzelnen Fragen, Geschäftsbriefe, Stücklisten, Schaltpläne, Projektdokumentationen oder Bedienungsanleitungen.

Werden eigene Prüfungsanforderungen formuliert, erhalten die Schriftlich zu bearbeitenden Aufgaben eine eigene Gewichtung.

Bewertet werden

- ▶ fachliches Wissen,
- ▶ Verständnis für Hintergründe und Zusammenhänge und/oder
- ▶ methodisches Vorgehen und Lösungswege.

Zusätzlich kann auch (z. B. wenn ein Geschäftsbrief zu erstellen ist) die Beachtung formaler Aspekte wie Gliederung, Aufbau und Stil bewertet werden.

Arbeitsprobe

Der Prüfling erhält die Aufgabe, eine einzelne berufstypische Tätigkeit durchzuführen. Es kann sich beispielsweise um eine Dienstleistung oder eine Instandhaltung oder Instandsetzung handeln. Es werden eigene Prüfungsanforderungen formuliert. Die Arbeitsprobe erhält daher eine eigene Gewichtung.

Bewertet wird

- ▶ die Arbeits-/Vorgehensweise.

Auch das Arbeitsergebnis kann in die Bewertung miteinbezogen werden.

Darüber hinaus ist es zusätzlich möglich, ein Situatives oder ein Auftragsbezogenes Fachgespräch durchzuführen und die Durchführung mit praxisüblichen Unterlagen zu dokumentieren.

Abschlussprüfung

Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben (s. o.)

Arbeitsaufgabe

Die Arbeitsaufgabe besteht aus der Durchführung einer komplexen berufstypischen Aufgabe. Es werden eigene Prüfungsanforderungen formuliert. Die Arbeitsaufgabe erhält daher eine eigene Gewichtung.

Bewertet werden

- ▶ die Arbeits-/Vorgehensweise und das Arbeitsergebnis oder
- ▶ nur die Arbeits-/Vorgehensweise.

Die Arbeitsaufgabe kann durch ein Situatives Fachgespräch, ein Auftragsbezogenes Fachgespräch, durch Dokumentieren mit praxisbezogenen Unterlagen, Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben und eine Präsentation ergänzt werden. Diese beziehen sich auf die zu bearbeitende Arbeitsaufgabe.

Auftragsbezogenes Fachgespräch

Das Auftragsbezogene Fachgespräch bezieht sich auf einen durchgeführten betrieblichen Auftrag, ein erstelltes Prüfungsprodukt/Prüfungsstück, eine durchgeführte Arbeitsprobe oder Arbeitsaufgabe und unterstützt deren Bewertung; es hat keine eigenen Prüfungsanforderungen und erhält deshalb auch keine gesonderte Gewichtung. Es werden Vorgehensweisen, Probleme und Lösungen sowie damit zusammenhängende Sachverhalte und Fachfragen erörtert.

Bewertet werden

- ▶ methodisches Vorgehen und Lösungswege und/oder
- ▶ Verständnis für Hintergründe und Zusammenhänge.

Grundsätze zur Durchführung des Auftragsbezogenen Fachgesprächs

4.2.4 Prüfungsstruktur

Zwischen- und Abschlussprüfung Fachkraft Küche		
Teil der Prüfung	Prüfungsbereiche	Gewichtung
Zwischenprüfung	Küchentechnische Praxis	Erster Teil (20 %)
		Zweiter Teil (80 %)
Abschlussprüfung	Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten	70 %
	Produkte und Lagerhaltung sowie	20 %
	Wirtschafts- und Sozialkunde	10 %

Das Ergebnis der Zwischenprüfung geht nicht in das Ergebnis der Abschlussprüfung ein [▲ Kapitel 4.2.1].

4.2.5 Struktur der Zwischenprüfung

Prüfungsbereich „Küchentechnische Praxis“		
Im Prüfungsbereich „Küchentechnische Praxis“ besteht die Prüfung aus zwei Teilen.		
<p>Im ersten Teil hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Listen für den Waren- und den Materialbedarf zu erstellen, 2. die Arbeitsschritte zu planen und 3. den Arbeitsplatz einzurichten. 		
Prüfungsinstrument erster Teil	Prüfungszeit	Gewichtung
Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben	45 Minuten	20 %
<p>Im zweiten Teil hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,,</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Salate, Eierspeisen oder einfache Gemüsegerichte zuzubereiten und anzurichten, 2. vor der Zubereitung die Arbeitsschritte zu planen, 3. den Arbeitsplatz einzurichten, 4. Arbeitstechniken und Schnitttechniken anzuwenden und 5. die Hygieneanforderungen zu beachten. 		
Prüfungsinstrument zweiter Teil	Prüfungszeit	Gewichtung
Arbeitsprobe	90 Minuten	80 %

4.2.6 Prüfungsbeispiel Zwischenprüfung

Beispiele für eine Arbeitsprobe:

- ▶ Salate: gemischter Salat (diverse Gemüse und Blattsalate) mit Dressing oder Salatmarinade, Waldorfsalat, Nudelsalat
- ▶ Eierspeisen: Eierkuchen mit Füllung, Omelette mit Füllung;
- ▶ einfache Gemüsegerichte: Ratatouille, Gemüseplatte mit Dip.

Beispiel Bewertungsbogen für die Zwischenprüfung

Name des Prüflings:

Nummer des Prüflings:

Datum:

Bewertungskriterien		Erreichte Punkte	Faktor/ Gewichtung	Ergebnis
Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben	(max. 100 Pkt.)		*0,2	
Hygiene, Arbeitssicherheit, Umweltschutz	Einhaltung Hygienevorschriften (max. 100 Pkt.) 50 %	100*0,5	Summe Hygiene, Arbeitssicherheit, Umweltschutz *0,2	
	Einhaltung Arbeitssicherheit (max. 100 Pkt.) 15 %	100*0,15		
	Einhaltung Umweltschutz (max. 100 Pkt.) 35 %	100*0,35		
Vor- und Zubereitung <ul style="list-style-type: none"> ● Mise en Place ● Arbeitsweise ● Materialverwendung 	(max. 100 Pkt.)		*0,4	
Präsentation	(max. 100 Pkt.)		*0,1	
Geschmack	(max. 100 Pkt.)		*0,1	

In der Regel ist davon auszugehen, dass die Schriftlich zu bearbeitenden Aufgaben am Tag der praktischen Zwischenprüfung korrigiert und bewertet werden.

4.2.7 Struktur der Abschlussprüfung

FKü

Prüfungsbereich „Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten“

Im Prüfungsbereich „Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten“ besteht die Prüfung aus zwei Teilen.

Im ersten Teil hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

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

Prüfungsinstrument erster Teil	Prüfungszeit	Gewichtung
Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben	60 Minuten	30 %

Im zweiten Teil hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. als Vorspeise einen Salat oder eine einfache Suppe für vier Personen zuzubereiten und anzurichten,
2. ein einfaches Hauptgericht mit Schlachtfleisch, Hausgeflügel oder Fisch, mit einer Soße, mit einer Gemüsebeilage und mit einer Sättigungsbeilage für vier Personen zuzubereiten und anzurichten,
3. vor der Zubereitung die Arbeitsschritte zu planen und stichpunktartig einen Arbeitsablaufplan zu erstellen,
4. die Arbeitsabläufe zu strukturieren und Maßnahmen zur Arbeitsorganisation zu ergreifen,
5. Arbeits- und Schnitttechniken auszuwählen und anzuwenden,
6. Geräte und Maschinen einzusetzen,
7. verschiedene Garverfahren anzuwenden,
8. die Verkaufsfähigkeit der zubereiteten einfachen Speisen und Gerichte sicherzustellen,
9. die Hygieneanforderungen zu beachten,
10. wirtschaftlich mit Lebensmitteln, Arbeitsmaterialien, Energie und Wasser umzugehen und
11. die zeitlichen Vorgaben einzuhalten.

Prüfungsinstrumente zweiter Teil	Prüfungszeit	Gewichtung
Arbeitsaufgabe*	insgesamt 4 Stunden	70 %
Auftragsbezogenes Fachgespräch**		

*Gegenstand der Arbeitsaufgabe ist die Planung, die Zubereitung und das Anrichten einer Vorspeise und eines Hauptgerichtes. Dem Prüfling sind 14 Kalendertage vor dem Prüfungstag zwei Listen mit Lebensmitteln für einen Warenkorb bekanntzugeben. Die eine Liste enthält Pflichtbestandteile. Die andere Liste enthält Wahlbestandteile, aus denen der Prüfling nach Bedarf auswählt. Der Warenkorb muss so zusammengestellt sein, dass dem Prüfling verschiedene Zubereitungsvarianten ermöglicht werden. Auf der Grundlage der bekanntgegebenen Listen für den Warenkorb kann der Prüfling einen Arbeitsablaufplan erstellen, am Prüfungstag mitbringen und als Hilfsmittel für die Zubereitung der Vorspeise und des Hauptgerichtes verwenden. Die Erstellung des Arbeitsablaufplans ist freiwillig.

**Nach der Durchführung der Arbeitsaufgabe wird mit dem Prüfling ein Auftragsbezogenes Fachgespräch über die Arbeitsaufgabe geführt. Das Auftragsbezogene Fachgespräch dauert höchstens 15 Minuten. Bewertet werden nur die Arbeitsaufgabe und die im Auftragsbezogenen Fachgespräch erbrachten Leistungen.

Prüfungsbereich „Produkte und Lagerhaltung“

Im Prüfungsbereich „Produkte und Lagerhaltung“ hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. Waren anzunehmen und einzulagern,
2. den jeweiligen Warenbedarf für Rezepturen zu ermitteln und fachbezogene Berechnungen durchzuführen,
3. Lebensmittel zu erkennen, zu unterscheiden und ihren Verwendungsmöglichkeiten zuzuordnen,
4. Bedarfsgegenstände zu erkennen, ihren Verwendungszwecken zuzuordnen und die Ergebnisse ihrer Verwendung zu beschreiben,
5. die Produkt-, Personal- und Betriebshygiene zu beachten und
6. Maßnahmen für Umweltschutz, Nachhaltigkeit, Ressourcenschonung, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz zu ergreifen.

Prüfungsinstrument	Prüfungszeit
Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben	90 Minuten

Prüfungsbereich „Wirtschaft- und Sozialkunde“

Im Prüfungsbereich „Wirtschafts- und Sozialkunde“ hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist, allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs- und Arbeitswelt darzustellen und zu beurteilen.

Prüfungsinstrument	Prüfungszeit
Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben	60 Minuten

4.2.8 Prüfungsbeispiel Abschlussprüfung

Prüfungsbereich „Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten“ (Arbeitsaufgabe):

Bitte erstellen Sie aus dem folgenden Warenkorb, bestehend aus zwei Listen, ein **Zwei-Gänge-Menü** für **vier Personen**, bestehend aus:

- ▶ Vorspeise (Salat oder Suppe) und
- ▶ Hauptgang.

Die Speisen sind am Prüfungstag aus den bereitgestellten Zutaten unter Aufsicht des Prüfungsausschusses herzustellen.

Bitte beachten Sie: Andere als die am Prüfungsort bereitgestellten Lebensmittel dürfen nicht verwendet werden. Als Anrichtegeschirr ist nur das am Prüfungsort vorhandene Geschirr zu verwenden oder dem Prüfling wird ein Hinweis auf das zu verwendende Anrichtegeschirr gegeben (nach Bedarf an die Prüfungsorte anpassen).

Alle in Liste 1 (Pflichtbestandteile) enthaltenen Zutaten sind im Menü einzusetzen. Die Mengen können der jeweiligen Planung angepasst werden.

Bitte beachten Sie bei Ihrer Kalkulation: Die im Warenkorb angegebenen Mengen sind Höchstmengen. Außer den im Warenkorb genannten Zutaten stehen Ihnen die in Liste 2 (Wahlbestandteile) aufgeführten Zutaten zur Verfügung.

Beispiele für die zwei Listen des Musterwarenkorb:

FKü

Liste 1 (Pflichtbestandteile)

Menge	Einheit	Artikel
		Schlachtfleisch/Hausgeflügel/Fisch
4	Stück	Maishähnchenbrüste
		Gemüse
2	Stück	Kohlrabi

Liste 2 (Wahlbestandteile):

Molkereiprodukte	Wein/Südwein	Eier	Sonstiges
Milch	Weißwein	Eier	Tomatenmark
Schlagsahne	Rotwein	Fruchtsaft	Kokosmilch
Butter	Sherry	Apfelsaft	Mandeln, gehobelt
Crème fraîche	Portwein, rot	Orangensaft	Honig
Joghurt	Madeira		Preiselbeeren
	Noilly Prat		Zitronen
Fette/Öle	Spirituosen	Kräuter/Gewürze frisch	Limetten
Rapsöl	Weinbrand	Salbei	Orangen
Olivenöl, kaltgepresst	Cointreau	Petersilie	Puderzucker
Frittierfett	Kirschwasser	Rosmarin	Toastbrot
	Amaretto	Basilikum	Sesam, hell
		Ingwer	Salz
Polentamehl		Dill	Speck, mager in Scheiben
Reis		Thymian	
Kartoffeln, festkochend und mehligkochend		Schnittlauch	
		Minze	
Essig, Senf etc.	Grundnahrungsmittel	Brühen/Fonds	Gemüse
Weißweinessig	Weizenmehl, Typ 405	nach Bedarf	Schalotten
Rotweinessig	Kartoffelstärke		Cocktailtomaten rot und gelb
Balsamico, hell und dunkel	Paniermehl		Zwiebeln
Senf, mittelscharf	Zucker		Knoblauch
	Weizengrieß		diverse Blattsalate
			Lauch
			Knollensellerie
			Möhren
			Brokkoli

Liste der küchenüblichen Trockengewürze

Pfeffer, schwarz gemahlen	Paprika, edelsüß
Pfeffer, weiß gemahlen	Paprika, scharf
Piment	Curry
Lorbeerblätter	Oregano
Wacholderbeeren	Kümmel
Nelken	Zimtstangen
Muskatnuss, ganz	

Die vorliegenden Musterwarenkörbe unterliegen aktuell keinen saisonalen und regionalen Anforderungen. Die Warenkörbe mit den zwei Listen sollten den regionalen und saisonalen Anforderungen sowie den Anforderungen gemäß § 13 Absatz 3 angepasst werden [[▲ Kapitel 2.1.1 „Paragrafen der Ausbildungsordnung“](#)].

Bei dieser Zusammenstellung von Lebensmitteln aus den beiden Listen werden dem Prüfling z. B. folgende Zubereitungsvarianten ermöglicht:

Variante 1

Suppe: Kohlrabi

Hauptgang: Maishähnchenbrust, Sättigungsbeilage und Gemüsebeilage

Variante 2

Vorspeise: Salat Auswahl

Hauptgang: Maishähnchenbrust, Kohlrabi, Sättigungsbeilage

Variante 3

Suppe: aus Gemüse oder Kräutern

Hauptgang: Maishähnchenbrust, Kohlrabi, Sättigungsbeilage

Gegebenenfalls sind weitere Varianten möglich.



Beispiel Bewertungsbogen für die Abschlussprüfung

Name des Prüflings:

Nummer des Prüflings:

Datum:

Bewertungskriterien		Erreichte Punkte	Faktor/ Gewichtung	Ergebnis
Auftragsbezogenes Fachgespräch	(max. 100 Pkt.)		*0,1	
Hygiene, Arbeitssicherheit, Umweltschutz	Einhaltung Hygienevorschriften (max. 100 Pkt.) 50 %	*0,5	Summe Hygiene, Arbeitssicherheit, Umweltschutz *0,1	
	Einhaltung Arbeitssicherheit (max. 100 Pkt.) 15 %	*0,15		
	Einhaltung Umweltschutz (max. 100 Pkt.) 35 %	*0,35		
Vor- und Zubereitung <ul style="list-style-type: none"> ● Mise en Place ● Arbeitsweise ● Materialverwendung ● Geräteeinsatz 	Vorspeise/Suppe (max. 100 Pkt.) 40 %	*0,4	Summe Vor- und Zubereitung *0,4	
	Hauptgang (max. 100 Pkt.) 60 %	*0,6		
Präsentation	Vorspeise/Suppe (max. 100 Pkt.) 40 %	*0,4	Summe Präsentation *0,20	
	Hauptgang (max. 100 Pkt.) 60 %	*0,6		
Geschmack Präsentation und Geschmack zusammen ergeben die Verkaufsfähigkeit	Vorspeise/Suppe (max. 100 Pkt.) 40 %	*0,4	Summe Geschmack *0,20	
	Hauptgang (max. 100 Pkt.) 60 %	*0,6		

Die obigen Bewertungskriterien und deren Gewichtung sind ein Vorschlag. Mit ihrer Unterschrift bestätigen die Prüfenden, dass sie diesen Vorschlag nach eingehender Erörterung übernehmen.

Beispiel Bewertungsbogen Auftragsbezogenes Fachgespräch

Das Auftragsbezogene Fachgespräch ist ein Gespräch auf Augenhöhe mit dem Prüfling und keine Wissensabfrage.

Name des Prüflings:

Nummer des Prüflings:

Datum:

<p>Menü: Der Prüfling nennt sein Menü.</p>
<p>Mögliche Fragen zum Menü könnten sich beziehen auf:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Eigenreflexion des Arbeitsablaufs und der Menüzubereitung ▶ Fragen nach hygienischen, arbeitssicherheitstechnischen und ergonomischen Anforderungen des Arbeitsplatzes ▶ Aufzeigen von alternativen Lebensmittelzutaten zu den im Menü eingesetzten Lebensmitteln ▶ Aufzeigen von alternativen Speisen z. B. andere Sättigungs- oder Gemüsebeilage ▶ nach einfachen Erweiterungen des Menüs fragen ▶ Ernährungsformen ändern, z. B. vegetarisch, vegan ▶ Herkunft der Lebensmittel, Regionalität ▶ saisonale Besonderheiten ▶ nachhaltige Weiterverarbeitung der eventuell vorhandenen Abschnitte, Schalen etc.
<p>Vorspeise (Salat/Suppe)</p> <p>Platz für Notizen</p>
<p>Hauptgang</p> <p>Platz für Notizen</p>
<p>Allgemeine Fragen zum Menü</p> <p>Platz für Notizen</p>
<p>Benennen sowohl von besonders positiven als auch von negativen Punkten</p> <p>Platz für Notizen</p>

Die obigen Bewertungskriterien und deren Gewichtung sind ein Vorschlag. Mit ihrer Unterschrift bestätigen die Prüfenden, dass sie diesen Vorschlag nach eingehender Erörterung übernehmen.

Beispiel Bewertungsbogen Mündliche Ergänzungsprüfung

Name des Prüflings:

Nummer des Prüflings:

In welchem Prüfungsbereich wird geprüft?	
Kurzreferat zum Prüfungsbereich (ca. 3–5 Minuten)	Punkte: <input type="checkbox"/>
Thema	
Vortrag wurde frei gehalten.	
Inhalt	
Zusätzliche Fragen zum Grundwissen aus dem zu prüfenden Prüfungsbereich:	
Fragen ergeben sich aus dem Vortrag und werden während des Gesprächs notiert.	
Erreichte Gesamtpunktzahl:	Punkte: <input type="checkbox"/>
<p>Kritikpunkte</p> <p>Hier sind bei schlechter Bewertung Stichpunkte der Mangleistung einzutragen.</p>	
Datum:	

Die obigen Bewertungskriterien und deren Gewichtung sind ein Vorschlag. Mit ihrer Unterschrift bestätigen die Prüfenden, dass sie diesen Vorschlag nach eingehender Erörterung übernehmen.

4.3 Koch/Köchin

4.3.1 „Gestreckte Abschlussprüfung“

Bei dieser Prüfungsart (§ 44 BBiG) findet keine Zwischenprüfung statt, sondern eine Abschlussprüfung, die sich aus zwei bewerteten Teilen zusammensetzt. Teil 1 und 2 werden zeitlich voneinander getrennt geprüft. Beide Prüfungsteile fließen dabei in einem in der Verordnung festgelegten Verhältnis in die Bewertung und das Gesamtergebnis der Abschlussprüfung ein.

Ziel ist es, die berufliche Handlungsfähigkeit in Prüfung Teil 1 abschließend festzustellen. Prüfungsgegenstand von Teil 1 sind Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, die bis zu diesem Zeitpunkt gemäß dem Ausbildungsrahmenplan zu vermitteln sind. Prüfungsgegenstand von Teil 2 sind die Inhalte des zweiten Ausbildungsabschnitts.

Aufbau

Teil 1 der „Gestreckten Abschlussprüfung“ findet spätestens am Ende des zweiten Ausbildungsjahres statt. Das Ergebnis geht mit einem Anteil in das Gesamtergebnis ein – dieser Anteil ist in der Ausbildungsordnung festgelegt. Der Prüfling wird nach Ablegen von Teil 1 über seine erbrachte Leistung informiert. Dieser Teil der Prüfung kann nicht eigenständig wiederholt werden, da er ein Teil der Gesamtprüfung ist. Ein schlechtes Ergebnis in Teil 1 kann also nicht verbessert werden, sondern muss durch ein entsprechend gutes Ergebnis in Teil 2 ausgeglichen werden, damit die Prüfung insgesamt als „bestanden“ gilt.

Teil 2 der „Gestreckten Abschlussprüfung“ erfolgt zum Ende der Ausbildungszeit. Das Gesamtergebnis der Abschlussprüfung setzt sich aus den Ergebnissen der beiden Teilprüfungen zusammen. Bei Nichtbestehen der Prüfung muss sowohl Teil 1 als auch Teil 2 wiederholt werden. Gleichwohl kann der Prüfling auf Antrag von der Wiederholung einzelner, bereits bestandener Prüfungsabschnitte freigestellt werden.

Zulassung

Für jeden Teil der „Gestreckten Abschlussprüfung“ erfolgt eine gesonderte Entscheidung über die Zulassung – alle Zulassungsvoraussetzungen müssen erfüllt sein und von der zuständigen Stelle geprüft werden.

Die Zulassung zu Teil 1 erfolgt, wenn

- ▶ die vorgeschriebene Ausbildungsdauer zurückgelegt,
- ▶ der Ausbildungsnachweis geführt sowie
- ▶ das Berufsausbildungsverhältnis im Verzeichnis der Berufsausbildungsverhältnisse eingetragen worden ist.

Für die Zulassung zu Teil 2 der Prüfung ist zusätzlich die Teilnahme an Teil 1 der Prüfung Voraussetzung. Ob dieser Teil erfolgreich abgelegt wurde, ist dabei nicht entscheidend.

In Ausnahmefällen können Teil 1 und Teil 2 der „Gestreckten Abschlussprüfung“ auch zeitlich zusammengefasst werden, wenn der Prüfling Teil 1 aus Gründen, die er nicht zu vertreten hat, nicht ablegen konnte. Zeitlich zusammengefasst bedeutet dabei nicht gleichzeitig, sondern in vertretbarer zeitlicher Nähe. In diesem Fall kommt der zuständigen Stelle bei der Beurteilung der Gründe für die Nichtteilnahme ein entsprechendes Ermessen zu. Zu berücksichtigen sind neben gesundheitlichen und terminlichen Gründen auch soziale und entwicklungsbedingte Umstände. Ein Entfallen des ersten Teils kommt nicht in Betracht.

4.3.2 Prüfungsinstrumente

Die Beschreibungen der Prüfungsinstrumente sind den Anlagen der BIBB-Hauptausschussempfehlung Nr. 158 entnommen.

Teil 1

Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben

Die Schriftlich zu bearbeitenden Aufgaben sind praxisbezogen oder berufstypisch. Bei der Bearbeitung entstehen Ergebnisse wie z. B. Lösungen zu einzelnen Fragen, Geschäftsbriefe, Stücklisten, Schaltpläne, Projektdokumentationen oder Bedienungsanleitungen.

Werden eigene Prüfungsanforderungen formuliert, erhalten die Schriftlich zu bearbeitenden Aufgaben eine eigene Gewichtung.

Bewertet werden

- ▶ fachliches Wissen,
- ▶ Verständnis für Hintergründe und Zusammenhänge und/oder
- ▶ methodisches Vorgehen und Lösungswege.

Zusätzlich kann auch (z. B. wenn ein Geschäftsbrief zu erstellen ist) die Beachtung formaler Aspekte wie Gliederung, Aufbau und Stil bewertet werden.

Arbeitsaufgabe

Die Arbeitsaufgabe besteht aus der Durchführung einer komplexen berufstypischen Aufgabe. Es werden eigene Prüfungsanforderungen formuliert. Die Arbeitsaufgabe erhält daher eine eigene Gewichtung.

Bewertet werden

- ▶ die Arbeits-/Vorgehensweise und das Arbeitsergebnis oder
- ▶ nur die Arbeits-/Vorgehensweise.



Die Arbeitsaufgabe kann durch ein situatives Fachgespräch, ein auftragsbezogenes Fachgespräch, durch Dokumentieren mit praxisbezogenen Unterlagen, schriftlich zu bearbeitende Aufgaben und eine Präsentation ergänzt werden. Diese beziehen sich auf die zu bearbeitende Arbeitsaufgabe.

Auftragsbezogenes Fachgespräch

Das Auftragsbezogene Fachgespräch bezieht sich auf einen durchgeführten betrieblichen Auftrag, ein erstelltes Prüfungsprodukt/Prüfungsstück, eine durchgeführte Arbeitsprobe oder Arbeitsaufgabe und unterstützt deren Bewertung; es hat keine eigenen Prüfungsanforderungen und erhält deshalb auch keine gesonderte Gewichtung. Es werden Vorgehensweisen, Probleme und Lösungen sowie damit zusammenhängende Sachverhalte und Fachfragen erörtert.

Bewertet werden

- ▶ methodisches Vorgehen und Lösungswege und/oder
- ▶ Verständnis für Hintergründe und Zusammenhänge.

Grundsätze zur Durchführung des Auftragsbezogenen Fachgesprächs

Teil 2

Arbeitsaufgabe

[siehe oben]

Fallbezogenes Fachgespräch

Das Fallbezogene Fachgespräch wird ausgehend von einer vom Prüfling durchgeführten oder vom Prüfungsausschuss vorgegebenen praxisbezogenen Aufgabe geführt. Dabei kann dem Prüfling die Möglichkeit gegeben werden, sich anhand von Unterlagen vorzubereiten und diese während des Gesprächs zu nutzen. Es werden Fachfragen, fachliche Sachverhalte und Vorgehensweisen sowie Probleme und Lösungen erörtert. Es sind eigene Prüfungsanforderungen zu formulieren. Das Fallbezogene Fachgespräch erhält daher eine eigene Gewichtung.

Bewertet werden

- ▶ Verständnis für Hintergründe und Zusammenhänge,
- ▶ methodisches Vorgehen und Lösungswege und/oder
- ▶ kommunikative Fähigkeiten.

4.3.3 Prüfungsstruktur

„Gestreckte Abschlussprüfung“ Koch/Köchin			
Teil der „Gestreckten Abschlussprüfung“	Prüfungsbereiche		Gewichtung
Teil 1	Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten	Erster Teil (30 %)	25 %
		Zweiter Teil (70 %)	
Teil 2	Planen, Zubereiten und Präsentieren eines Drei-Gänge-Menüs		35%
	Produkte, Lagerhaltung und Warenwirtschaft		15 %
	Technologie, Gästeinformation und Arbeiten im Team		15 %
	Wirtschafts- und Sozialkunde		10 %

4.3.4 Teil 1 der „Gestreckten Abschlussprüfung“

Kö

Prüfungsbereich „Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten“

Im Prüfungsbereich „Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten“ besteht die Prüfung aus zwei Teilen.

Im ersten Teil hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

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

Prüfungsinstrument Teil 1	Prüfungszeit	Gewichtung
Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben	60 Minuten	30 %

Im zweiten Teil hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. als Vorspeise einen Salat oder eine einfache Suppe für vier Personen zuzubereiten und anzurichten,
2. ein einfaches Hauptgericht mit Schlachtfleisch, Hausgeflügel oder Fisch, mit einer Soße, mit einer Gemüsebeilage und mit einer Sättigungsbeilage für vier Personen zuzubereiten und anzurichten,
3. vor der Zubereitung die Arbeitsschritte zu planen und stichpunktartig einen Arbeitsablaufplan zu erstellen,
4. die Arbeitsabläufe zu strukturieren und Maßnahmen zur Arbeitsorganisation zu ergreifen,
5. Arbeits- und Schnitttechniken auszuwählen und anzuwenden,
6. Geräte und Maschinen einzusetzen,
7. verschiedene Garverfahren anzuwenden,
8. die Verkaufsfähigkeit der zubereiteten einfachen Speisen und Gerichte sicherzustellen,
9. die Hygieneanforderungen zu beachten,
10. wirtschaftlich mit Lebensmitteln, Arbeitsmaterialien, Energie und Wasser umzugehen und
11. die zeitlichen Vorgaben einzuhalten.

Prüfungsinstrumente Teil 2	Prüfungszeit	Gewichtung
Arbeitsaufgabe*	insgesamt 4 Stunden	70 %
Auftragsbezogenes Fachgespräch**		

*Gegenstand der Arbeitsaufgabe ist die Planung, die Zubereitung und das Anrichten einer Vorspeise und eines Hauptgerichtes. Dem Prüfling sind 14 Kalendertage vor dem Prüfungstag zwei Listen mit Lebensmitteln für einen Warenkorb bekanntzugeben. Die eine Liste enthält Pflichtbestandteile. Die andere Liste enthält Wahlbestandteile, aus denen der Prüfling nach Bedarf auswählt. Der Warenkorb muss so zusammengestellt sein, dass dem Prüfling verschiedene Zubereitungsvarianten ermöglicht werden. Auf der Grundlage der bekanntgegebenen Listen für den Warenkorb kann der Prüfling einen Arbeitsablaufplan erstellen, am Prüfungstag mitbringen und als Hilfsmittel für die Zubereitung der Vorspeise und des Hauptgerichtes verwenden. Die Erstellung des Arbeitsablaufplans ist freiwillig.

**Nach der Durchführung der Arbeitsaufgabe wird mit dem Prüfling ein Auftragsbezogenes Fachgespräch über die Arbeitsaufgabe geführt. Das Auftragsbezogene Fachgespräch dauert höchstens 15 Minuten. Bewertet werden nur die Arbeitsaufgabe und die im Auftragsbezogenen Fachgespräch erbrachten Leistungen.

4.3.5 Prüfungsbeispiel Teil 1

Arbeitsaufgabe

Bitte erstellen Sie aus dem folgenden Warenkorb, bestehend aus zwei Listen ein Zwei-Gänge-Menü für vier Personen, bestehend aus:

- ▶ Vorspeise (Salat oder Suppe) und
- ▶ Hauptgang.

Die Speisen sind am Prüfungstag aus den bereitgestellten Zutaten unter Aufsicht des Prüfungsausschusses herzustellen. Bitte beachten Sie: Andere als die am Prüfungsort be-

reitgestellten Lebensmittel dürfen nicht verwendet werden. Als Anrichtegereschirr ist nur das am Prüfungsort vorhandene Geschirr zu verwenden oder dem Prüfling wird ein Hinweis auf das zu verwendende Anrichtegereschirr gegeben (nach Bedarf an den Prüfungsort anpassen).

Alle in der Liste 1 (Pflichtbestandteile) enthaltenen Zutaten sind im Menü einzusetzen. Die Mengen können der jeweiligen Planung angepasst werden. Beachten Sie aber bitte bei Ihrer Kalkulation, die im Warenkorb angegebenen Mengen sind Höchstmengen. Außer den im Warenkorb genannten Zutaten stehen Ihnen die in Liste 2 (Wahlbestandteile) aufgeführten Zutaten zur Verfügung.



Abbildung 16: Anbraten von Zutaten in der Pfanne (Quelle: DEHOGA Bayern)

Beispiele für die zwei Listen des Musterwarenkorb:

Kö

Liste 1 (Pflichtbestandteile)

Menge	Einheit	Artikel
		Schlachtfleisch/Hausgeflügel/Fisch
0,6	kg	Bachsaiblingfilet
		Gemüse
2	Stück	Zucchini

Liste 2 (Wahlbestandteile)

Molkereiprodukte	Wein/Südwein	Eier	Sonstiges
Milch	Weißwein	Eier	Tomatenmark
Schlagsahne	Rotwein	Fruchtsaft	Kokosmilch
Butter	Sherry	Apfelsaft	Mandeln, gehobelt
Crème fraîche	Portwein, rot	Orangensaft	Honig
Joghurt	Madeira		Preiselbeeren
	Noilly Prat		Zitronen
Fette/Öle	Spirituosen	Kräuter/Gewürze frisch	Limetten
Rapsöl	Weinbrand	Salbei	Orangen
Olivenöl, kaltgepresst	Cointreau	Petersilie	Puderzucker
Frittierfett	Kirschwasser	Rosmarin	Toastbrot
	Amaretto	Basilikum	Sesam, hell
		Ingwer	Salz
Polentamehl		Dill	Speck, mager in Scheiben
Reis		Thymian	
Kartoffeln, festkochend und mehligkochend		Schnittlauch	
		Minze	
Essig, Senf etc.	Grundnahrungsmittel	Brühen/Fonds	Gemüse
Weißweinessig	Weizenmehl, Typ 405	nach Bedarf	Schalotten
Rotweinessig	Kartoffelstärke		Cocktailtomaten rot und gelb
Balsamico, hell und dunkel	Paniermehl		Zwiebeln
Senf, mittelscharf	Zucker		Knoblauch
	Weizengrieß		diverse Blattsalate
			Lauch
			Knollensellerie
			Möhren
			Brokkoli

Liste der küchenüblichen Trockengewürze

Pfeffer, schwarz gemahlen	Paprika, edelsüß
Pfeffer, weiß gemahlen	Paprika, scharf
Piment	Curry
Lorbeerblätter	Oregano
Wacholderbeeren	Kümmel
Nelken	Zimtstangen
Muskatnuss, ganz	

Die vorliegenden Musterwarenkörbe unterliegen aktuell keinen saisonalen und regionalen Anforderungen. Die Warenkörbe mit den zwei Listen sollten den regionalen und saisonalen Anforderungen sowie den Anforderungen gemäß § 9 Absatz 4 angepasst werden [[▲ Kapitel 2.1.2 „Paragrafen der Ausbildungsordnung“](#)].

Bei dieser Zusammenstellung von Lebensmitteln aus den beiden Listen werden dem Prüfling z. B. folgende Zubereitungsvarianten ermöglicht:

Variante 1

Suppe: Zucchini

Hauptgang: Bachsaiblingfilet, Sättigungsbeilage und Gemüsebeilage

Variante 2

Vorspeise: Salat

Hauptgang: Bachsaiblingfilet, Zucchini, Sättigungsbeilage

Variante 3

Suppe: aus Gemüse oder Kräutern

Hauptgang: Bachsaiblingfilet, Zucchini, Sättigungsbeilage

Gegebenenfalls sind weitere Varianten möglich.

Bewertungsbogen Auftragsbezogenes Fachgespräch und Mündliche Ergänzungsprüfung: [[▲ Kapitel 4.2.8](#)]

4.3.6 Teil 2 der „Gestreckten Abschlussprüfung“

Prüfungsbereich „Planen, Zubereiten und Präsentieren eines Drei-Gänge-Menüs“

Im Prüfungsbereich „Planen, Zubereiten und Präsentieren eines Drei-Gänge-Menüs“ hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. eine Menüplanung und einen Arbeitsablaufplan für ein Drei-Gänge-Menü für sechs Personen zu erstellen und umzusetzen,
2. als ersten Gang eine warme oder kalte Vorspeise oder eine Suppe als Vorspeise zuzubereiten und anzurichten,
3. als zweiten Gang ein Hauptgericht aus Schlachtfleisch, Wild, Hausgeflügel oder Fisch, aus einer gezogenen Soße, aus zwei Gemüsebeilagen unter Verwendung von verschiedenen Garverfahren und aus einer Sättigungsbeilage zuzubereiten und anzurichten,
4. als dritten Gang ein Dessert mit einer Cremespeise und mit einer gefrorenen oder einer gebackenen Komponente unter Verwendung von zwei verschiedenen Zubereitungsarten zuzubereiten und anzurichten,
5. die Menükunde zu berücksichtigen,
6. die Verkaufsfähigkeit der zubereiteten Speisen und Gerichte sicherzustellen,
7. die Hygieneanforderungen insbesondere an Lebensmittel mit speziellen Hygieneanforderungen und an Geräte zu beachten,
8. die zeitlichen Vorgaben einzuhalten,
9. nachhaltig mit Lebensmitteln, Arbeitsmaterialien, Energie und Wasser umzugehen,
10. Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich und ökologisch einzusetzen sowie
11. die Sicherheit und den Gesundheitsschutz bei der Arbeit zu berücksichtigen.

Prüfungsinstrumente	Prüfungszeit	Gewichtung
Arbeitsaufgabe*	insgesamt 6 Stunden	35 %
Fallbezogenes Fachgespräch**		

*Gegenstand der Arbeitsaufgabe ist die Planung, die Zubereitung und das Anrichten eines Drei-Gänge-Menüs. Dem Prüfling sind 14 Kalendertage vor dem Prüfungstag jeweils zwei Listen für zwei unterschiedliche Warenkörbe bekanntzugeben. Die eine Liste enthält Pflichtbestandteile. Die andere Liste enthält Wahlbestandteile, aus denen der Prüfling nach Bedarf auswählt. Jeder Warenkorb enthält die Lebensmittel, die am Prüfungstag für das Drei-Gänge-Menü zur Verfügung stehen. Die Lebensmittel müssen so ausgewählt sein, dass dem Prüfling in jedem Gang verschiedene Zubereitungsvarianten ermöglicht werden. Jeder Warenkorb muss pro Gang ein oder zwei Lebensmittel als Pflichtbestandteile und weitere Lebensmittel als Wahlbestandteile enthalten.

Pflichtbestandteil ist in jedem Warenkorb

1. Schlachtfleisch zum Auslösen,
2. Wild zum Auslösen,
3. Fisch zum Filetieren oder
4. Hausgeflügel zum Auslösen.

Für beide Warenkörbe muss der Prüfling je eine Menüplanung für den Prüfungstag vorbereiten.

Von den beiden Warenkörben wird vom Prüfungsausschuss ein Warenkorb ausgewählt und dem Prüfling wird zu Beginn der Prüfung mitgeteilt, welchen Warenkorb er verwenden muss. Zunächst muss der Prüfling einen Arbeitsablaufplan für ein Drei-Gänge-Menü mit dem ausgewählten Warenkorb erstellen. Danach wird mit ihm ein fallbezogenes Fachgespräch über die Menüplanung geführt. Anschließend muss der Prüfling das Drei-Gänge-Menü zubereiten und anrichten.

Für die Erstellung des Arbeitsablaufplans sind dem Prüfling 45 Minuten Zeit zu geben.

**Das fallbezogene Fachgespräch dauert höchstens 15 Minuten.

Bewertet werden nur der Arbeitsablaufplan, die im Fachgespräch erbrachten Leistungen und die Arbeitsaufgabe. Der Menüplan (sofern vorhanden) wird nicht bewertet.

Prüfungsbereich „Produkte, Lagerhaltung und Warenwirtschaft“

Im Prüfungsbereich „Produkte, Lagerhaltung und Warenwirtschaft“ hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. den jeweiligen Warenbedarf für Rezepturen zu ermitteln und fachbezogene Berechnungen durchzuführen,
2. die Warenbeschaffung unter Berücksichtigung von Saisonzeiten vorzubereiten sowie Angebote einzuholen und zu vergleichen,
3. Waren anzunehmen sowie Produkte zu unterscheiden und werterhaltend einzulagern,
4. das Lager zu organisieren,
5. Lebensmittel zu erkennen, zu unterscheiden und unter Beachtung von Nachhaltigkeit unterschiedlichen Verwendungsmöglichkeiten zuzuordnen,
6. Warenflüsse analog und digital zu dokumentieren,
7. Bedarfsgegenstände zu erkennen, ihren Verwendungszwecken zuzuordnen sowie die Ergebnisse ihrer Verwendung zu beschreiben und Alternativen aufzuzeigen,
8. die Produkt-, Personal- und Betriebshygiene zu beachten und betriebliche Hygienekonzepte zu entwickeln und
9. Maßnahmen für Umweltschutz, Nachhaltigkeit, Ressourcenschonung, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz zu ergreifen.

Prüfungsinstrument	Prüfungszeit
Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben	90 Minuten

Prüfungsbereich „Technologie, Gästeinformation und Arbeiten im Team“

Im Prüfungsbereich „Technologie, Gästeinformation und Arbeiten im Team“ hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. Speisen, Gerichte und Menüs unter Berücksichtigung von Saisonzeiten zusammenzustellen,
2. gast- und unternehmensorientiert im Team zu agieren,
3. Speisekarten nach rechtlichen Vorgaben zu kennzeichnen,
4. Gäste unter Berücksichtigung von Gästewünschen, Ernährungsformen, Allergien und Unverträglichkeiten zu informieren und zu beraten,
5. den Wareneinsatz zu bestimmen sowie für Speisen, Gerichte und Dienstleistungen die Verkaufspreise, Kosten und Erträge zu ermitteln,
6. Lebensmittel ihren Verwendungsmöglichkeiten zuzuordnen und zuzubereiten,
7. Garverfahren für die Zubereitung von Fleisch, Fisch und pflanzlichen Lebensmitteln zu unterscheiden, auszuwählen und zu beschreiben,
8. Rezepturen umzurechnen,
9. Mitarbeitende anzuleiten und zu führen und für sie Hygieneschulungen vorzubereiten,
10. Berechnungen zum Verbrauch von Wasser und Energie durchzuführen und
11. Maßnahmen für Umweltschutz, Nachhaltigkeit, Ressourcenschonung, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz zu ergreifen.

Prüfungsinstrument	Prüfungszeit
Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben	90 Minuten

Prüfungsbereich „Wirtschafts- und Sozialkunde“

Im Prüfungsbereich „Wirtschafts- und Sozialkunde“ hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist, allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs- und Arbeitswelt darzustellen und zu beurteilen.

Prüfungsinstrument	Prüfungszeit
Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben	60 Minuten



4.3.7 Prüfungsbeispiel Teil 2

Arbeitsaufgabe

Bitte erstellen Sie aus dem folgenden Warenkorb, bestehend aus zwei Listen ein Drei-Gänge-Menü für sechs Personen, bestehend aus:

- ▶ warmer oder kalter Vorspeise oder einer Suppe,
- ▶ Hauptgang und
- ▶ Dessert.

Die Speisen sind am Prüfungstag aus den bereitgestellten Zutaten unter Aufsicht des Prüfungsausschusses herzustellen. Bitte beachten Sie: Andere als die am Prüfungsort bereitgestellten Lebensmittel dürfen nicht verwendet werden. Als Anrichtegeschirr ist nur das am Prüfungsort vorhandene Geschirr zu verwenden oder gegebenenfalls Hinweis für Prüfung auf zu verwendendes Anrichtegeschirr (nach Bedarf an den Prüfungsort anpassen).

! Der Hauptgang muss aus Schlachtfleisch, Wild, Hausgeflügel oder Fisch, einer gezogenen Soße, zwei Gemüsebeilagen unter Verwendung verschiedener Garverfahren und einer Sättigungsbeilage bestehen.

! Das Dessert muss aus einer Cremespeise **und** einer gefrorenen oder einer gebackenen Komponente bestehen.

Alle in Musterliste 1 (Pflichtbestandteile) enthaltenen Zutaten sind im Menü einzusetzen. Die Mengen können der jeweiligen Planung angepasst werden. Beachten Sie aber bitte bei Ihrer Kalkulation: Die im Warenkorb angegebenen Mengen sind Höchstmengen.

Außer den im Warenkorb genannten Zutaten stehen Ihnen die in der Musterliste 2 (Wahlbestandteile) aufgeführten Zutaten zur Verfügung.

Beispiele für die zwei Listen des Musterwarenkorb:

Liste 1 (Pflichtbestandteile)

Menge	Einheit	Artikel
4	Stück à 0,1 kg	Bachsaiblingfilet
1	Stück ca. 1,6 kg	Lammrücken zum Auslösen
0,25	kg	Babyspinat
0,3	kg	Erdbeeren

Dieser (Muster-)Warenkorb dient als Beispiel, um den Anforderungen gemäß Ausbildungsordnung § 12 Absatz 3 gerecht zu werden.

Liste 2 (Wahlbestandteile):

Diese Liste nach Erfordernissen der Musterliste 1 ergänzen.

Molkereiprodukte	Wein/Südwein	Eier	Sonstiges
Milch	Weißwein	Eier	Tomatenmark
Schlagsahne	Rotwein	Fruchtsaft	Kokosmilch
Butter	Sherry	Apfelsaft	Hefe, frisch
Crème fraîche	Portwein rot	Orangensaft	Backpulver
Joghurt	Madeira		Gelatine, weiß
Quark	Noilly Prat		Agar-Agar, Pulver
Parmesan, frisch		Kräuter/Gewürze frisch	Mandeln, gehobelt
		Dill	Pinienkerne
		Kerbel	Walnusskerne
Fette/Öle	Spirituosen	Estragon	Pistazienkerne
Rapsöl	Weinbrand	Salbei	Aprikosenmarmelade
Olivenöl, kaltgepresst	Cointreau	Petersilie	Preiselbeeren
Frittierfett	Kirschwasser	Rosmarin	Rosinen
	Amaretto	Basilikum	Puderzucker
Polentamehl	Gemüse	Thymian	Honig
	Cocktailtomaten, rot und gelb	Schnittlauch	Marzipanmasse, roh
Reis	Lauch	Minze	Kakaopulver
Basmati	Zwiebeln	Zitronengras	Kuvertüre, zartbitter und weiß
Vialone	Knollensellerie	Ingwer	Sesam, hell
	Möhren	Chilischoten	Toastbrot
Kartoffeln	Zucchini	Knoblauch	Blätterteig TK
festkochend	diverse Blattsalate		Speck, mager in Scheiben
mehligkochend	rote Zwiebeln		Salz
	Schalotten		
Essig, Senf etc.	Grundnahrungsmittel	Brühen/Fonds	Früchte Obst
Weißweinessig	Weizenmehl, Typ 405	<i>Nach Erfordernissen aus Liste 1</i>	Zitronen
Rotweinessig	Weizenmehl, Typ 1050		Limetten
Balsamico, hell und dunkel	Weizengrieß		Orangen
Senf, mittelscharf	Kartoffelstärke		
Meerrettich, gerieben	Paniermehl		
	Zucker		

Liste der küchenüblichen Trockengewürze

Pfeffer, schwarz gemahlen	Paprika, edelsüß
Pfeffer, weiß gemahlen	Paprika, scharf
Piment	Curry
Lorbeerblätter	Oregano
Wacholderbeeren	Kümmel
Nelken	Zimtstangen
Muskatnuss, ganz	Sternanis
	Vanille

Die vorliegenden Warenkörbe unterliegen aktuell keinen saisonalen und regionalen Anforderungen. Die Warenkörbe mit den zwei Listen sollten den regionalen und saisonalen Anforderungen sowie den Anforderungen gemäß Ausbildungsordnung § 12 Absatz 3 angepasst werden [▲ Kapitel 2.1.2 „Paragrafen der Ausbildungsordnung“].

Bei dieser Zusammenstellung von Lebensmitteln aus den beiden Listen werden dem Prüfling z. B. folgende Zubereitungsvarianten ermöglicht:

Saibling in der Vorspeise:

- ▶ Filetstücke gebraten/gebacken/frittiert an Blattsalaten
- ▶ Filet gebraten mit Risotto/Gemüsestreifen
- ▶ Saibling-Ceviche mit Blattsalaten
- ▶ Saiblingstatar mit Joghurt-Limetten-Dip
- ▶ Saiblingsfilet gebeizt mit Orangensalat
- ▶ Saibling-Lauch-Strudel mit Kräutersauce

Suppe mit Saibling

- ▶ Lauchcremesuppe mit gebratenem Saiblingsfilet
- ▶ Zucchini-suppe mit Saiblingklößchen
- ▶ Klare Saiblingsuppe mit Kräutern und Gemüse
- ▶ Tomatensuppe mit Saiblingpraline

Hauptgericht:

- ▶ Lammrücken-Medaillons in der Kräuterkruste, Rotweinsauce, gedünsteter Babyspinat, Schmorkarotte, Kartoffelgratin
- ▶ Lammrücken am Stück gebraten, Thymiansauce, Portweinschalotten, gedünsteter Spinat, Sahnkartoffeln
- ▶ Lammkoteletts, Portweinsauce, sautierter Spinat mit Knoblauch, gebratener Paprika, Rosmarinkartoffeln
- ▶ Lammrücken mit Spinat im Blätterteig, Senfsauce, Kirschtomaten, Polentaschnitte

Dessert:

- ▶ Erdbeercreme, Brownie
- ▶ Quarkcreme, Erdbeer-Blätterteigkissen
- ▶ Mousse au Chocolat, Erdbeerparfait
- ▶ Limetten-Minze-Creme (z. B. auf Joghurtbasis), gebackene Erdbeeren

Weitere Anwendungen sind für alle Bestandteile des Menüs möglich.

Beispiel Bewertungsbogen Teil 2

Kö

Name des Prüflings:

Nummer des Prüflings:

Datum:

Bewertungskriterien		Erreichte Punkte	Faktor/ Gewichtung	Ergebnis
Fallbezogenes Fachgespräch	(max. 100 Pkt.)		*0,1	
Arbeitsablaufplan	(max. 100 Pkt.)		*0,1	
Hygiene, Arbeitssicherheit, Umweltschutz	Einhaltung Hygienevorschriften (max. 100 Pkt.) 50 %	*0,5	Summe Hygiene, Arbeitssicherheit, Umweltschutz *0,1	
	Einhaltung Arbeitssicherheit (max. 100 Pkt.) 15 %	*0,15		
	Einhaltung Umweltschutz (max. 100 Pkt.) 35 %	*0,35		
Vor- und Zubereitung <ul style="list-style-type: none"> • Mise en Place • Arbeitsweise • Materialverwendung 	Vorspeise/Suppe (max. 100 Pkt.) 30 %	*0,3	Summe Vor- und Zubereitung *0,3	
	Hauptgang (max. 100 Pkt.) 40 %	*0,4		
	Dessert (max. 100 Pkt.) 30 %	*0,3		
Präsentation	Vorspeise/Suppe (max. 100 Pkt.) 30 % 100*0,3	*0,3	Summe Präsentation *0,20	
	Hauptgang (max. 100 Pkt.) 40 %	*0,4		
	Dessert (max. 100 Pkt.) 30 %	*0,3		
Geschmack Präsentation und Geschmack zusammen ergeben die Verkaufsfähigkeit und sollten mindestens 50 % der Gesamtpunktzahl ausmachen	Vorspeise/Suppe (max. 100 Pkt.) 30 %	*0,3	Summe Geschmack *0,20	
	Hauptgang (max. 100 Pkt.) 40 %	*0,4		
	Dessert (max. 100 Pkt.) 30 %	*0,3		

Die obigen Bewertungskriterien und deren Gewichtung sind ein Vorschlag. Mit ihrer Unterschrift bestätigen die Prüfenden, dass sie diesen Vorschlag nach eingehender Erörterung übernehmen.

Beispiel Arbeitsablaufplan Teil 2



Name:	Vorname:	Nummer des Prüflings:
<ul style="list-style-type: none"> ▶ Erstellen Sie einen Arbeitsablaufplan anhand des vom Prüfungsausschuss gewählten Warenkorbes für die Zubereitung Ihres Drei-Gänge-Menüs. ▶ Berücksichtigen Sie dabei Vor-, Zu- und Nachbereitung sowie Präsentation. ▶ Gehen Sie dabei auf die Herstellung der einzelnen Komponenten ein. ▶ Achten Sie auch darauf, wie Sie Hygiene, Arbeitssicherheit und Umweltschutz bei der Arbeit berücksichtigen werden. 		
Empty space for drawing the workflow plan		

Beispiel Bewertungsbogen Fallbezogenes Fachgespräch

Das Fallbezogene Fachgespräch ist ein Gespräch auf Augenhöhe mit dem Prüfling und keine Wissensabfrage.

Name des Prüflings:

Nummer des Prüflings:

Datum:

<p>Menü: Hier nennt der Prüfling das Menü.</p>
<p>Mögliche Fragen zum Menü können sein:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Aufzeigen von alternativen Lebensmitteln zu den im Menü eingesetzten Lebensmitteln ▶ Aufzeigen von alternativen Speisen, z. B. andere Sättigungs- oder Gemüsebeilage ▶ nach Erweiterungen des Menüs fragen ▶ Ernährungsformen ändern, z. B. vegetarisch, vegan ▶ nach Intoleranzen/Allergien fragen ▶ Herkunft der Lebensmittel, Regionalität ▶ saisonale Besonderheiten ▶ nachhaltige Weiterverarbeitung der eventuell vorhandenen Abschnitte etc. ▶ nach hygienischen, arbeitssicherheitstechnischen und ergonomischen Anforderungen des Arbeitsplatzes fragen ▶ nach Preiszusammensetzungen fragen
<p>Vorspeise/Suppe</p> <p>Platz für Notizen</p>
<p>Hauptgang</p> <p>Platz für Notizen</p>
<p>Allgemeine Fragen zum Menü</p> <p>Platz für Notizen</p>
<p>Kritikpunkte generell?</p> <p>Platz für Notizen</p>
<p>Benennen sowohl von besonders positiven als auch von negativen Punkten:</p> <p>Platz für Notizen</p>

Die obigen Bewertungskriterien und deren Gewichtung sind ein Vorschlag. Mit ihrer Unterschrift bestätigen die Prüfenden, dass sie diesen Vorschlag nach eingehender Erörterung übernehmen.

 Beispiel Bewertungsbogen Mündliche Ergänzungsprüfung – siehe auch [[▲ Kapitel 4.2.8](#)]

4.3.8 Zusatzqualifikation

Kö

Zusatzqualifikation Vertiefung für vegetarische und vegane Küche

In der Prüfung der Zusatzqualifikation hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. vegetarische und vegane Speisen, Gerichte und Menüs zusammenzustellen und zuzubereiten,
2. die besonderen Anforderungen an die vegetarische und vegane Küche zu beschreiben und
3. Gäste unter besonderer Berücksichtigung ihrer individuellen Ernährungsweise zu beraten.

Prüfungsinstrument	Prüfungszeit
Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben	90 Minuten



Abbildung 17: Köchinnen in Arbeitskleidung in der Vorbereitungsküche (Quelle: VKD/Sascha Walz)

5 Weiterführende Informationen

5.1 Hinweise und Begriffserläuterungen

Ausbildereignung

Die novellierte Ausbilder-Eignungsverordnung (AEVO) vom 21. Januar 2009 [https://www.foraus.de/de/foraus_107741.php] legt die wichtigsten Aufgaben für die Ausbilder und Ausbilderinnen fest: Sie sollen beurteilen können, ob im Betrieb die Voraussetzungen für eine gute Ausbildung erfüllt sind, sie sollen bei der Einstellung von Auszubildenden mitwirken und die Ausbildung im Betrieb vorbereiten. Um die Auszubildenden zu einem erfolgreichen Abschluss zu führen, sollen sie auf individuelle Anliegen eingehen und mögliche Konflikte frühzeitig lösen. In der neuen Verordnung wurde die Zahl der Handlungsfelder von sieben auf vier komprimiert, wobei die Inhalte weitgehend erhalten bzw. modernisiert und um neue Inhalte ergänzt wurden.

Die vier Handlungsfelder gliedern sich wie folgt:

- ▶ Handlungsfeld Nr. 1 umfasst die berufs- und arbeitspädagogische Eignung, Ausbildungsvoraussetzungen zu prüfen und Ausbildung zu planen.
- ▶ Handlungsfeld Nr. 2 umfasst die berufs- und arbeitspädagogische Eignung, die Ausbildung unter Berücksichtigung organisatorischer sowie rechtlicher Aspekte vorzubereiten.
- ▶ Handlungsfeld Nr. 3 umfasst die berufs- und arbeitspädagogische Eignung, selbstständiges Lernen in berufstypischen Arbeits- und Geschäftsprozessen handlungsorientiert zu fördern.
- ▶ Handlungsfeld Nr. 4 umfasst die berufs- und arbeitspädagogische Eignung, die Ausbildung zu einem erfolgreichen Abschluss zu führen und dem/der Auszubildenden Perspektiven für seine/ihre berufliche Weiterentwicklung aufzuzeigen.

In der AEVO-Prüfung [https://www.foraus.de/de/foraus_109531.php] müssen aus allen Handlungsfeldern praxisbezogene Aufgaben bearbeitet werden. Vorgesehen sind eine dreistündige schriftliche Prüfung mit fallbezogenen Fragestellungen sowie eine praktische Prüfung von ca. 30 Minuten, die aus der Präsentation einer Ausbildungssituation und einem Fachgespräch besteht.

Es bleibt Aufgabe der zuständigen Stelle, darüber zu wachen, dass die persönliche und fachliche Eignung der Ausbilder und Ausbilderinnen, der Auszubildenden sowie des auszubildenden Betriebes vorliegt (§ 32 BBiG und § 23 HwO).

Unter der Verantwortung des Ausbilders oder der Ausbilderin kann bei der Berufsbildung mitwirken, wer selbst nicht Ausbilder oder Ausbilderin ist, aber abweichend von den besonderen Voraussetzungen des § 30 BBiG und § 22b HwO die für die Vermittlung von Ausbildungsinhalten erforderlichen beruflichen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten besitzt und persönlich geeignet ist (§ 28 Absatz 3 BBiG und § 22 Absatz 3 HwO).

Der Nachweis der berufs- und arbeitspädagogischen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten kann gesondert geregelt werden (§ 30 Absatz 5 BBiG).

Portal für Ausbilder und Ausbilderinnen

Das Internetportal [foraus.de](https://www.foraus.de) des BIBB wendet sich an betriebliche Ausbilder und Ausbilderinnen und dient der Information, Kommunikation, Vernetzung und Weiterbildung. Neben aktuellen Nachrichten rund um die Ausbildungspraxis und das Tätigkeitsfeld des Ausbildungspersonals bietet das Portal vertiefte Informationen, Erklärfilme und Online-seminare zu zentralen Themenfeldern der dualen Berufsausbildung. Das Diskussionsforum [<https://www.foraus.de/forum>] dient dem Erfahrungsaustausch und der Vernetzung mit anderen Ausbildern und Ausbilderinnen, Experten und Expertinnen der Berufsbildung.

Dauer der Berufsausbildung

Beginn und Dauer der Berufsausbildung werden im Berufsausbildungsvertrag angegeben (§ 11 Absatz 1 BBiG). Das Berufsausbildungsverhältnis endet mit Ablauf der Ausbildungsdauer oder bei Bestehen der Abschlussprüfung mit der Bekanntgabe des Ergebnisses durch den Prüfungsausschuss (§ 21 Absatz 1 und 2 BBiG). Das BBiG enthält Regelungen zur Flexibilisierung der Ausbildungszeit, damit individuelle Bedürfnisse der Auszubildenden in der Berufsausbildung berücksichtigt werden können. In der Empfehlung Nr. 129 des BIBB-Hauptausschusses finden sich ergänzende Ausführungen.

Regelungen zur Flexibilisierung:

Anrechnung beruflicher Vorbildung auf die Ausbildungsdauer

§ „Die Landesregierungen können nach Anhörung des Landesausschusses für Berufsbildung durch Rechtsverordnung bestimmen, dass der Besuch eines Bildungsganges berufsbildender Schulen oder die Berufsausbildung in einer sonstigen Einrichtung ganz oder teilweise auf die Ausbildungsdauer angerechnet wird. Die Ermächtigung kann durch Rechtsverordnung auf oberste Landesbehörden weiter übertragen werden.“ (§ Absatz 1 BBiG)

§ „Die Anrechnung nach Absatz 1 bedarf des gemeinsamen Antrags der Auszubildenden und Auszubildenden. Der Antrag ist an die zuständige Stelle zu richten. Er kann sich auf Teile des höchstzulässigen Anrechnungszeitraums beschränken. (§ 7 Absatz 3 BBiG)

Teilzeitberufsausbildung, Verkürzung der Ausbildungsdauer

§ „Die Berufsausbildung kann in Teilzeit durchgeführt werden. Im Berufsausbildungsvertrag ist für die gesamte Ausbildungszeit oder für einen bestimmten Zeitraum der Berufsausbildung die Verkürzung der täglichen oder wöchentlichen Ausbildungszeit zu vereinbaren. Die Kürzung der täglichen oder wöchentlichen Ausbildungszeit darf nicht mehr als 50 Prozent betragen.“ (§ 7a Absatz 1 BBiG)

§ „Auf gemeinsamen Antrag der Auszubildenden und der Auszubildenden hat die zuständige Stelle die Ausbildungsdauer zu kürzen, wenn zu erwarten ist, dass das Ausbildungsziel in der gekürzten Dauer erreicht wird.“ (§ 8 Absatz 1 BBiG)

Vorzeitige Zulassung zur Abschlussprüfung in besonderen Fällen

§ „Auszubildende können nach Anhörung der Auszubildenden und der Berufsschule vor Ablauf ihrer Ausbildungsdauer zur Abschlussprüfung zugelassen werden, wenn ihre Leistungen dies rechtfertigen.“ (§ 45 Absatz 1 BBiG)

Verlängerung der Ausbildungsdauer

§ „In Ausnahmefällen kann die zuständige Stelle auf Antrag Auszubildender die Ausbildungsdauer verlängern, wenn die Verlängerung erforderlich ist, um das Ausbildungsziel zu erreichen. Vor der Entscheidung über die Verlängerung sind die Auszubildenden zu hören.“ (§ 27c Absatz 2 HwO)

§ „Bestehen Auszubildende die Abschlussprüfung nicht, so verlängert sich das Berufsausbildungsverhältnis auf ihr Verlangen bis zur nächstmöglichen Wiederholungsprüfung, höchstens um ein Jahr.“ (§ 8 Absatz 2 BBiG)¹⁰

Deutscher Qualifikationsrahmen (DQR)

Im Oktober 2006 verständigten sich das Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) und die Kultusministerkonferenz (KMK) darauf, gemeinsam einen Deutschen Qualifikationsrahmen¹¹ (DQR) für lebenslanges Lernen zu entwickeln. Ziel des DQR ist es, das deutsche Qualifikationssystem mit seinen Bildungsbereichen (Allgemeinbildung, berufliche Bildung, Hochschulbildung) transparenter zu machen, Verlässlichkeit, Durchlässigkeit und Qualitätssicherung zu unterstützen und die Vergleichbarkeit von Qualifikationen zu erhöhen.

Unter Einbeziehung der relevanten Akteure wurde in den folgenden Jahren der Deutsche Qualifikationsrahmen entwickelt, erprobt, überarbeitet und schließlich im Mai 2013 verabschiedet. Er bildet die Voraussetzung für die Umsetzung des Europäischen Qualifikationsrahmens (EQR), der die Transparenz und Vergleichbarkeit von Qualifikationen, die Mobilität und das lebenslange Lernen in Europa fördern soll. Der DQR weist acht Niveaus auf, denen formale Qualifikationen der Allgemeinbildung, der Hochschulbildung und der beruflichen Bildung – jeweils einschließlich der Weiterbildung – zugeordnet werden sollen. Die acht Niveaus werden anhand der Kompetenzkategorien „Fachkompetenz“ und „personale Kompetenz“ beschrieben.

In einem Spitzengespräch am 31. Januar 2012 haben sich Bund, Länder, Sozialpartner und Wirtschaftsorganisationen auf eine gemeinsame Position zur Umsetzung des Deutschen Qualifikationsrahmens geeinigt; demnach werden die zweijährigen Berufe des dualen Systems dem Niveau 3, die dreijährigen und dreieinhalbjährigen Berufe dem Niveau 4 zugeordnet.

Die Zuordnung wird in den Europass-Zeugniserläuterungen [<https://www.bibb.de/de/659.php>] und im Europass [<https://www.europass-info.de>] sowie im Verzeichnis der anerkannten Ausbildungsberufe ausgewiesen [<https://www.bibb.de/de/65925.php>].

Eignung der Ausbildungsstätte

§ „Auszubildende dürfen nur eingestellt und ausgebildet werden, wenn die Ausbildungsstätte nach Art und Einrichtung für die Berufsausbildung geeignet ist und die Zahl der Auszubildenden in einem angemessenen Verhältnis zur Zahl der Ausbildungsplätze oder zur Zahl der beschäftigten Fachkräfte steht, es sei denn, dass anderenfalls die Berufsausbildung nicht gefährdet wird.“ (§ 27 Absatz 1 BBiG und § 21 Absatz 1 HwO)

Die Eignung der Ausbildungsstätte ist in der Regel vorhanden, wenn dort die in der Ausbildungsordnung vorgeschriebenen beruflichen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten in vollem Umfang vermittelt werden können. Betriebe soll-

¹⁰ Urteil BAG vom 15.03.2000, Az. 5 AZR 74/99

¹¹ Umfangreiche Informationen zum Deutschen Qualifikationsrahmen [<https://www.dqr.de>]



Abbildung 18: Die Niveaus des DQR (Quelle: BIBB)

ten sich vor Ausbildungsbeginn bei den zuständigen Handwerkskammern über Ausbildungsmöglichkeiten erkundigen. Was z. B. ein kleinerer Betrieb nicht abdecken kann, darf auch durch Ausbildungsmaßnahmen außerhalb der Ausbildungsstätte (z. B. in überbetrieblichen Einrichtungen) vermittelt werden. Möglich ist auch der Zusammenschluss mehrerer Betriebe im Rahmen einer Verbundausbildung.

Lernmobilität von Auszubildenden – Teilausbildung im Ausland

Eine Chance, den Prozess der internationalen Vernetzung von Branchen und beruflichen Aktivitäten selbst aktiv mitzugestalten, ist im Berufsbildungsgesetz beschrieben:

§ „Teile der Berufsausbildung können im Ausland durchgeführt werden, wenn dies dem Ausbildungsziel dient. Ihre Gesamtdauer soll ein Viertel der in der Ausbildungsordnung festgelegten Ausbildungsdauer nicht überschreiten.“ (§ 2 Absatz 3 BBiG)

In immer mehr Berufen bekommt der Erwerb von internationalen Kompetenzen und Auslandserfahrung eine zunehmend große Bedeutung. Im weltweiten Wettbewerb benötigt die Wirtschaft qualifizierte Fachkräfte, die über internationale Erfahrungen, Fremdsprachenkenntnisse und

Schlüsselqualifikationen, z. B. Teamfähigkeit, interkulturelles Verständnis und Belastbarkeit, verfügen. Auch die Auszubildenden selbst haben durch Auslandserfahrung und interkulturelle Kompetenzen bessere Chancen auf dem Arbeitsmarkt.

Auslandsaufenthalte in der beruflichen Bildung stellen eine hervorragende Möglichkeit dar, solche Kompetenzen zu erwerben. Sie sind als Bestandteil der Ausbildung nach dem BBiG anerkannt; das Ausbildungsverhältnis mit all seinen Rechten und Pflichten (Ausbildungsvergütung, Versicherungsschutz, Führen des Ausbildungsnachweises etc.) besteht weiter. Der Lernort liegt für diese Zeit im Ausland. Dies wird entweder bereits bei Abschluss des Ausbildungsvertrages berücksichtigt und gemäß § 11 Absatz 1 Nr. 3 BBiG in die Vertragsniederschrift aufgenommen oder im Verlauf der Ausbildung vereinbart und dann im Vertrag entsprechend verändert. Wichtig ist: Mit der ausländischen Partnereinrichtung werden die zu vermittelnden Inhalte vorab verbindlich festgelegt. Diese orientieren sich an den Inhalten der deutschen Ausbildungsordnung.

Solche internationalen Ausbildungsabschnitte werden finanziell und organisatorisch unterstützt. Aufenthalte in Europa unterstützt das Mobilitätsprogramm „Erasmus+“ der Europäischen Union [<https://www.erasmusplus.de>]. Es trägt dazu bei, einen europäischen Bildungsraum und Arbeitsmarkt zu gestalten. Internationale Lernaufenthalte fördert das nationale Programm „AusbildungWeltweit“ des Bundesministeriums für Bildung und Forschung

[<https://www.ausbildung-weltweit.de>]. In Deutschland ist die Nationale Agentur beim Bundesinstitut für Berufsbildung (NA beim BIBB) [<https://www.na-bibb.de>] die koordinierende Stelle beider Förderprogramme.

Diese organisierten Lernaufenthalte im Ausland sind in der Gestaltung flexibel und werden dem Bedarf der Organisatoren entsprechend inhaltlich gestaltet. Im Rahmen der Ausbildung können anerkannte Bestandteile der Ausbildung oder sogar gesamte Ausbildungsabschnitte am ausländischen Lernort absolviert werden.

Weitere Informationen:

- Berufsbildung ohne Grenzen [<https://www.berufsbildung-ohne-grenzen.de>]
- MeinAuslandspraktikum.de: Service-Portal für Auszubildende [<https://www.meinauslandspraktikum.de>]

Musterprüfungsordnung für die Durchführung von Abschluss- und Gesellenprüfungen

Die zuständigen Stellen erlassen nach den §§ 47 und 62 des Berufsbildungsgesetzes (BBiG) und §§ 38 und 42 der Handwerksordnung (HwO) entsprechende Prüfungsordnungen. Die Musterprüfungsordnungen sind als Richtschnur dafür gedacht, dass sich diese Prüfungsordnungen in wichtigen Fragen nicht unterscheiden und es dadurch bei gleichen Sachverhalten nicht zu unterschiedlichen Entscheidungen kommt. Eine Verpflichtung zur Übernahme besteht jedoch nicht.

Weitere Informationen:

- Musterprüfungsordnung für die Durchführung von Abschluss- und Umschulungsprüfungen (Empfehlung Nr. 120 des Hauptausschusses des BIBB)
- Musterprüfungsordnung für die Durchführung von Gesellen- und Umschulungsprüfungen (Empfehlung Nr. 121 des Hauptausschusses des BIBB)

Überbetriebliche Ausbildung und Ausbildungsverbände

Sind Ausbildungsbetriebe in ihrer Ausrichtung zu spezialisiert oder zu klein, um alle Ausbildungsinhalte abdecken zu können sowie die sachlichen und personellen Auszubildendenvoraussetzungen sicherzustellen, gibt es Möglichkeiten, diese durch Ausbildungsmaßnahmen außerhalb des Ausbildungsbetriebes auszugleichen.

§ „Eine Ausbildungsstätte, in der die erforderlichen beruflichen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten nicht im vollen Umfang vermittelt werden können, gilt als geeignet, wenn diese durch Ausbildungsmaßnahmen außerhalb der Ausbildungsstätte vermittelt werden.“ (§ 27 Absatz 2 BBiG, § 21 Absatz 2 HwO)

Hierzu gehören folgende Ausbildungsmaßnahmen:

Überbetriebliche Unterweisung im Handwerk

Die überbetriebliche Unterweisung (ÜLU, ÜBA) ist ein wichtiger Baustein im dualen System der Berufsbildung in Deutschland. Sie sichert die gleichmäßig hohe Qualität der Ausbildung jedes Berufes im Handwerk, unabhängig von der Ausbildungsleistungsfähigkeit des einzelnen Handwerksbetriebes.

Inhalte und Dauer der überbetrieblichen Unterweisung werden gemeinsam von den Bundesfachverbänden und dem Heinz-Piast-Institut für Handwerkstechnik (HPI) [<https://hpi-hannover.de/?page=unterweisungsplaene>] der Leibniz-Universität Hannover festgelegt.

Die Anerkennung erfolgt über das Bundesministerium für Wirtschaft und Energie bzw. über die zuständigen Landesministerien.

Die überbetrieblichen Ausbildungszeiten sind Teile der betrieblichen Ausbildungszeit.

Die Ausbildung in überbetrieblichen Ausbildungsstätten [<https://www.bibb.de/de/741.php>] umfasst:

- ▶ Anpassung an technische Entwicklungen und vergleichende Arbeitstechniken;
- ▶ Vermittlung und Vertiefung von Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten in einer planmäßig und systematisch aufgebauten Art und Weise;
- ▶ Vermittlung und Vertiefung von Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten, die vom Ausbildungsbetrieb nur in einem eingeschränkten Umfang abgedeckt werden.

Ausbildungsverbund

§ „Zur Erfüllung der vertraglichen Verpflichtungen der Auszubildenden können mehrere natürliche oder juristische Personen in einem Ausbildungsverbund zusammenwirken, soweit die Verantwortlichkeit für die einzelnen Ausbildungsabschnitte sowie für die Ausbildungszeit insgesamt sichergestellt ist (Verbundausbildung).“ (§ 10 Absatz 5 BBiG)

Ein Ausbildungsverbund liegt vor, wenn verschiedene Betriebe sich zusammenschließen, um die Berufsausbildung gemeinsam zu planen und arbeitsteilig durchzuführen. Die Auszubildenden absolvieren dann bestimmte Teile ihrer Ausbildung nicht im Ausbildungsbetrieb, sondern in einem oder mehreren Partnerbetrieben.

In der Praxis haben sich vier Varianten von Ausbildungsverbänden, auch in Mischformen, herausgebildet:

- ▶ Leitbetrieb mit Partnerbetrieben;
- ▶ Konsortium von Ausbildungsbetrieben;
- ▶ betrieblicher Ausbildungsverein;
- ▶ betriebliche Auftragsausbildung.

Folgende rechtliche Bedingungen sind bei einem Ausbildungsverbund zu beachten:

- ▶ Der Ausbildungsbetrieb, in dessen Verantwortung die Ausbildung durchgeführt wird, muss den überwiegenden Teil des Ausbildungsberufsbildes abdecken.
- ▶ Der/die Auszubildende kann Bestimmungen zur Übernahme von Teilen der Ausbildung nur dann abschließen, wenn er/sie gewährleistet, dass die Qualität der Ausbildung in der anderen Ausbildungsstätte ebenfalls gesichert ist.
- ▶ Der Ausbildungsbetrieb muss auf die Bestellung des Ausbilders/der Ausbilderin Einfluss nehmen können.
- ▶ Der/die Auszubildende muss über den Verlauf der Ausbildung informiert werden und gegenüber dem Ausbilder/der Ausbilderin eine Weisungsbefugnis haben.
- ▶ Der Berufsausbildungsvertrag darf keine Beschränkungen der gesetzlichen Rechte und Pflichten von Auszubildenden und Auszubildenden enthalten. Die Vereinbarungen der Partnerbetriebe betreffen nur deren Verhältnis untereinander.
- ▶ Im betrieblichen Ausbildungsplan muss grundsätzlich angegeben werden, welche Ausbildungsinhalte zu welchem Zeitpunkt in welcher Ausbildungsstätte (Verbundbetrieb) vermittelt werden.

Weitere Informationen:

- Ausbildungsstrukturprogramm Jobstarter plus [<https://www.jobstarter.de>]
- BMBF-Broschüre „Verbundausbildung – vier Modelle für die Zukunft“

Zeugnisse

Prüfungszeugnis

Die Musterprüfungsordnung schreibt in § 27 zum Prüfungszeugnis: „Über die Prüfung erhält der Prüfling von der für die Prüfungsabnahme zuständigen Stelle ein Zeugnis (§ 37 Absatz 2 BBiG; § 31 Absatz 2 HwO). Der von der zuständigen Stelle vorgeschriebene Vordruck ist zu verwenden.“

Danach muss das Prüfungszeugnis Folgendes enthalten:

- ▶ die Bezeichnung „Prüfungszeugnis nach § 37 Absatz 2 BBiG“ oder „Prüfungszeugnis nach § 62 Absatz 3 BBiG in Verbindung mit § 37 Absatz 2 BBiG“,
- ▶ die Personalien des Prüflings (Name, Vorname, Geburtsdatum),
- ▶ die Bezeichnung des Ausbildungsberufs,
- ▶ die Ergebnisse (Punkte) der Prüfungsbereiche und das Gesamtergebnis (Note),
- ▶ das Datum des Bestehens der Prüfung,
- ▶ die Namenswiedergaben (Faksimile) oder Unterschriften des Vorsitzes des Prüfungsausschusses und der beauftragten Person der für die Prüfungsabnahme zuständigen Körperschaft mit Siegel.

§ „Dem Zeugnis ist auf Antrag des Auszubildenden eine englischsprachige und eine französischsprachige Übersetzung beizufügen. Auf Antrag des Auszubildenden ist das Ergebnis berufsschulischer Leistungsfeststellungen auf dem Zeugnis auszuweisen. Der Auszubildende hat den Nachweis der berufsschulischen Leistungsfeststellung dem Antrag beizufügen.“ (§ 37 Absatz 3 BBiG)

Zeugnis der Berufsschule

In diesem Zeugnis sind die Leistungen, die die Auszubildenden in der Berufsschule erbracht haben, dokumentiert.

Ausbildungszeugnis

Ein Ausbildungszeugnis enthält alle Angaben, die für die Beurteilung eines/einer Auszubildenden von Bedeutung sind. Gemäß § 16 BBiG ist ein schriftliches Ausbildungszeugnis bei Beendigung des Berufsausbildungsverhältnisses, am Ende der regulären Ausbildung, durch Kündigung oder aus sonstigen Gründen auszustellen. Das Zeugnis muss Angaben über Art, Dauer und Ziel der Berufsausbildung sowie über die erworbenen beruflichen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten der Auszubildenden enthalten. Auf Verlangen Auszubildender sind zudem auch Angaben über deren Verhalten und Leistung aufzunehmen. Diese sind vollständig und wahr zu formulieren. Da ein Ausbildungszeugnis Auszubildende auf ihrem weiteren beruflichen Lebensweg begleiten wird, ist es darüber hinaus auch wohlwollend zu formulieren. Es soll zukünftigen Arbeitgebern ein klares Bild über die Person vermitteln. Unterschieden wird zwischen einem einfachen und einem qualifizierten Zeugnis.

Einfaches Zeugnis

Das einfache Zeugnis enthält Angaben über Art, Dauer und Ziel der Berufsausbildung. Mit der Art der Ausbildung ist im vorliegenden Fall eine Ausbildung im dualen System gemeint. Bezogen auf die Dauer der Ausbildung sind Beginn und Ende der Ausbildungszeit, ggf. auch Verkürzungen zu nennen. Als Ausbildungsziel sind die Berufsbezeichnung entsprechend der Ausbildungsverordnung sowie die erworbenen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten anzugeben. Außerdem sollten eventuelle Schwerpunkte, Fachrichtungen oder Zusatzqualifikationen belegt werden. Bei vorzeitiger Beendigung einer Ausbildung darf der Grund dafür nur mit Zustimmung der Auszubildenden aufgeführt werden.

Qualifiziertes Zeugnis

Das qualifizierte Zeugnis ist auf Verlangen der Auszubildenden auszustellen und enthält, über die Angaben des einfachen Zeugnisses hinausgehend, weitere Angaben zum Verhalten wie Zuverlässigkeit, Ehrlichkeit oder Pünktlichkeit, zu Leistungen wie Ausdauer, Fleiß oder sozialem Verhalten sowie zu besonderen fachlichen Fähigkeiten.

5.2 Fachliteratur

Beispielhafte Auswahl:

- ▶ Blömker, Stefan; Perschke, Michael; Voigt, Walburga; Zacharias, Ludwig: Koch/Köchin – Ausbildung und Beruf, Bildungsverlag EINS, 1999
- ▶ Brandes, Frank; Harten, Heike; Voll, Marco; Wolfgang, Thomas: Der junge Koch/Die junge Köchin, Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG, 2019
- ▶ Herrmann, Jürgen F.; Nothnagel, Dieter; Nothnagel, Thea: Die Lehrküche, Verlag Handwerk und Technik, 2016
- ▶ Pauli, Philip und Christiane: Lehrbuch der Küche, Fachbuchverlag Philip Pauli, 2016
- ▶ Pauli, Philip: Rezeptbuch der Küche, Fachbuchverlag Philip Pauli, 2016
- ▶ Herrmann, Jürgen F: Herings Lexikon der Küche, Fachbuchverlag Pfanneberg, 2012
- ▶ Löbber, Reinhard; Hanrieder, Dietlind; Berges, Ulrike; Beck, Joachim: Lebensmittel – Waren, Qualitäten, Trends; Verlag Europa-Lehrmittelverlag, 2013

Prüfungsaufgaben können unter folgendem Link erworben werden:
 [https://www.u-form-shop.de]

5.3 Links

Fachkraft Küche

Auf einen Blick	https://www.bibb.de/dienst/berufesuche/de/index_berufesuche.php/profile/apprenticeship/fakü22
Ausbildungsordnung	https://www.bibb.de/dienst/berufesuche/de/index_berufesuche.php/regulation/Fachkraft_Kueche_2022.pdf
Rahmenlehrplan (KMK)	https://www.kmk.org/themen/berufliche-schulen/duale-berufsausbildung/downloadbereich-rahmenlehrplaene
Zeugniserläuterung	
deutsch	https://www.bibb.de/dienst/berufesuche/de/index_berufesuche.php/certificate_supplement/de/fachkraft_kueche2022_d.pdf
englisch	https://www.bibb.de/dienst/berufesuche/de/index_berufesuche.php/certificate_supplement/de/fachkraft_kueche2022_e.pdf
französisch	https://www.bibb.de/dienst/berufesuche/de/index_berufesuche.php/certificate_supplement/de/fachkraft_kueche2022_f.pdf

Koch/Köchin

Auf einen Blick	www.bibb.de/dienst/berufesuche/de/index_berufesuche.php/profile/apprenticeship/koch22
Ausbildungsordnung	https://www.bibb.de/dienst/berufesuche/de/index_berufesuche.php/regulation/Koch_2022.pdf
Rahmenlehrplan (KMK)	https://www.kmk.org/themen/berufliche-schulen/duale-berufsausbildung/downloadbereich-rahmenlehrplaene

Zeugnis Erläuterung	
deutsch	https://www.bibb.de/dienst/berufesuche/de/index_berufesuche.php/certificate_supplement/de/koch2022_d.pdf
englisch	https://www.bibb.de/dienst/berufesuche/de/index_berufesuche.php/certificate_supplement/de/koch2022_e.pdf
französisch	https://www.bibb.de/dienst/berufesuche/de/index_berufesuche.php/certificate_supplement/de/koch2022_f.pdf

Berufsübergreifende Informationen

Allianz für Aus- und Weiterbildung (BMWi)	https://www.aus-und-weiterbildungsallianz.de
Ausbilder-Eignungsverordnung (AEVO)	https://www.foraus.de/de/themen/foraus_107741.php
Ausbildungsvertragsmuster	https://www.bibb.de/dokumente/pdf/HA115.pdf
Auslandspraktikum in der Ausbildung	https://www.meinauslandspraktikum.de
Berufe TV (Bundesagentur für Arbeit)	http://www.berufe.tv
Berufliche Bildung	https://www.bmbf.de/bmbf/de/bildung/berufliche-bildung/berufliche-bildung_node
Berufsbildungsgesetz (BBiG)	https://www.gesetze-im-internet.de/bbig_2005/BBiG.pdf
BIBB- Hauptausschussempfehlungen	https://www.bibb.de/de/11703.php
Bundesagentur für Arbeit „Berufenet“	https://berufenet.arbeitsagentur.de
Den digitalen Wandel gestalten	https://www.bmwk.de/Redaktion/DE/Dossier/digitalisierung
Deutscher Qualifikationsrahmen (DQR)	https://www.dqr.de
Digitaler Wandel und Ausbildung	https://www.jobstarter.de/arbeitshilfe-digitaler-wandel
Digitalisierung der Arbeitswelt (BIBB)	https://www.berufsbildungvierpunktnull.de
Digitalisierung der Arbeits- und Berufswelt	https://www.foraus.de/de/foraus_107718.php
Erfolgsmodell Duale Ausbildung	https://www.bmwk.de/Redaktion/DE/Dossier/ausbildung-und-beruf.html
Erklärfilme zur Berufsausbildung 4.0	https://www.foraus.de/de/foraus_107669.php
Europass Zeugnis Erläuterungen	https://www.europass-info.de/dokumente/europass-zeugniserlaeuterungen
Forum für AusbilderInnen	https://www.foraus.de
Handwerksordnung (HwO)	http://www.gesetze-im-internet.de/hwo
„Ich mach's“ – Kurzfilme zu Ausbildungsberufen von BR alpha	https://www.br.de/fernsehen/ard-alpha/sendungen/ich-machs/index.html
Klimaschutzplan 2050	https://www.ifok.de/klimaschutzplan-2050-informationsmaterialien

Kooperation der Lernorte (BWP 4/2020)

<https://www.bwp-zeitschrift.de/de/bwp.php/de/bwp/show/16766>

Lernortkooperation in der beruflichen Bildung

https://www.foraus.de/de/foraus_107679.php

Plattform Industrie 4.0 (BMWi und BMBF)

<https://www.plattform-i40.de>

Prüferportal

<https://www.prueferportal.org>

Qualifizierung digital (BMBF)

<https://www.qualifizierungdigital.de>

Standardberufsbildpositionen (modernisiert 2020)

<https://www.bibb.de/de/134898.php>

Stark für Ausbildung – Gute Ausbildung gibt Chancen (DIHK und ZWH)

<https://www.stark-fuer-ausbildung.de>

WorldSkills Germany

<https://www.worldskillsgermany.com/de>

Publikationen

BMBF (Suche mittels Eingabe des Titels):

- ▶ Ausbilden für die Wirtschaft 4.0
- ▶ Ausbildung und Beruf – Rechte und Pflichten während der Berufsausbildung
- ▶ Ausbildung im digitalen Wandel
- ▶ AusbildungWeltweit fördert dein Auslandspraktikum
- ▶ Berufsausbildung in Teilzeit
- ▶ Berufsbildungsforschung (Reihe)
- ▶ Bildung vernetzt. Integration gestärkt.
- ▶ Die überbetriebliche Ausbildung digital voranbringen
- ▶ eQualification 2021
- ▶ Gemeinsam mit Partnern ausbilden – Verbundausbildung
- ▶ Nachhaltigkeit im Berufsalltag
- ▶ Nachhaltigkeit im Handel(n)
- ▶ Überbetriebliche Berufsbildungsstätten
- ▶ Von der beruflichen Schule in die Welt

https://www.bmbf.de/SiteGlobals/Forms/bmbf/suche/publikationen/suche_formular.html?nn=49194&cl2LanguageEnts_Sprache=deutsch

BIBB

Ausbildungsordnungen und wie sie entstehen

<https://www.bibb.de/veroeffentlichungen/de/publication/show/8269>

Berufsbildung für nachhaltige Entwicklung, Die Modellversuche 2015–2019 auf dem Weg vom Projekt zur Struktur

<https://www.bibb.de/veroeffentlichungen/de/publication/download/16974>

Berufsbildung in Wissenschaft und Praxis (BWP)

<https://www.bwp-zeitschrift.de/de>

Die modernisierten Standardberufsbildpositionen anerkannter Ausbildungsberufe

<https://www.bibb.de/dienst/veroeffentlichungen/de/publication/show/17281>

Digitale Medien in der betrieblichen Berufsbildung

<https://www.bibb.de/veroeffentlichungen/de/publication/show/9412>

Förderung nachhaltigkeitsbezogener Kompetenzentwicklung

<https://www.bibb.de/dienst/veroeffentlichungen/de/publication/show/17097>

Gestaltung nachhaltiger Lernorte

<https://www.bibb.de/dienst/veroeffentlichungen/de/publication/show/16691>

Kosten und Nutzen der betrieblichen Berufsausbildung

<https://www.bibb.de/datenreport/de/2019/101371.php>

Lernortkooperation in der beruflichen Bildung

https://www.foraus.de/dokumente/pdf/Lernortkooperation_WEB.pdf

Prüfungen in der dualen Berufsausbildung

<https://www.bibb.de/veroeffentlichungen/de/publication/show/id/8276>

5.4 Adressen

Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB)

Robert-Schuman-Platz 3
53175 Bonn
Tel.: 0228 | 107 0
<https://www.bibb.de>



Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF)

Heinemannstraße 2 und 6
53175 Bonn
Tel.: 0228 | 99 57 0
<https://www.bmbf.de>



Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz (BMWK)

Scharnhorststraße 34–37
10115 Berlin
Tel.: 030 | 18 615 0
<https://www.bmwk.de>



Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland (KMK)

Taubenstraße 10
10117 Berlin
Tel.: 030 | 25 418 0
<https://www.kmk.org>



Kuratorium der Deutschen Wirtschaft für Berufsbildung e. V. (KWB)

Simrockstraße 13
53113 Bonn
Tel.: 0228 | 91 523 0
<https://www.kwb-berufsbildung.de>



Deutscher Gewerkschaftsbund (DGB)

Henriette-Herz-Platz
10178 Berlin
Tel.: 030 | 240 60 0
<https://www.dgb.de>



Deutscher Industrie- und Handelskammertag e. V. (DIHK)

Breite Straße 29
10178 Berlin
Tel.: 030 | 20308 0
<https://www.dihk.de>



Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e. V. (DEHOGA Bundesverband)

Am Weidendamm 1A
10117 Berlin
Tel.: 030 | 72 62 52-0
<https://www.dehoga-bundesverband.de>



Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG)

Haubachstraße 76
22765 Hamburg
Tel.: 040 | 380 13-0
<https://www.ngg.net>



Verband der Köche Deutschlands e. V.

Steinlestraße 32
60596 Frankfurt
Tel.: 069 | 63 000 60
<https://www.vkd.com>



Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Präsentation einer fertig angerichteten Vorspeise	7
Abbildung 2: Köchin am Computer	9
Abbildung 3: Deutscher Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen mit Zuordnung der Abschlüsse.....	9
Abbildung 4: Einräumen des Trockenlagers	12
Abbildung 5: Zubereitung von Fleisch	30
Abbildung 6: Temperaturkontrolle der Ware im Kühlschrank.....	34
Abbildung 7: Koch am Buffet.....	43
Abbildung 8: Anrichten eines Hauptgang-Tellers im À-la-carte-Service	61
Abbildung 9: Detailarbeit bei der Herstellung von Pralinen	70
Abbildung 10: Modell der vollständigen Handlung.....	73
Abbildung 11: Köche am Pass.....	76
Abbildung 12: Arbeiten im Team – Koch und Servicekräfte	82
Abbildung 13: Übersicht Betrieb – Berufsschule.....	83
Abbildung 14: Plan – Feld – Situation	84
Abbildung 15: Konzentration und Teamwork in der Profiküche	100
Abbildung 16: Anbraten von Zutaten in der Pfanne	114
Abbildung 17: Köchinnen in Arbeitskleidung in der Vorbereitungsküche.....	126
Abbildung 18: Die Niveaus des DQR.....	129



Umsetzungshilfen aus der Reihe „AUSBILDUNG GESTALTEN“ unterstützen Ausbilderinnen und Ausbilder, Berufsschullehrerinnen und Berufsschullehrer, Prüferinnen und Prüfer sowie Auszubildende bei einer effizienten und praxisorientierten Planung und Durchführung der Berufsausbildung und der Prüfungen. Die Reihe wird vom Bundesinstitut für Berufsbildung herausgegeben. Die Inhalte werden gemeinsam mit Expertinnen und Experten aus der Ausbildungspraxis erarbeitet.



Bundesinstitut für Berufsbildung
Robert-Schuman-Platz 3
53175 Bonn

Telefon (0228) 107-0

Internet: www.bibb.de

E-Mail: ausbildung-gestalten@bibb.de



ISBN 978-3-8474-2908-1



Verlag Barbara Budrich