

Lehrprogramm und Fortschrittsstabelle

Restaurateur/in (A09/2021)

1. Berufsprofil

1.1 Berufsbild Restaurateur¹

Restaurateure arbeiten in À-la-Carte- Restaurants und anderen gastronomischen Unternehmen.

Sie planen Speisenangebote nach kulinarischen, organisatorischen, hygienischen, gesundheitlichen, umweltfreundlichen und betriebswirtschaftlichen Aspekten, organisieren die dazu nötigen Arbeitsabläufe und Warenbeschaffungen, sowie deren Lagerung. Sie bereiten die Speisen mit allen nötigen Arbeitsschritten zu und beherrschen die dazu erforderlichen Techniken.

Restaurateure bewerben, verkaufen und servieren alle relevanten gastronomische Produkte, beraten Kunden, organisieren Absprachen für Feste, Bankette und andere gastronomische Veranstaltungen.

Sie beherrschen Techniken für Reklamations- und Verkaufsgespräche und erstellen Abrechnungen.

Restaurateure können Speisen auch am Tisch des Gastes anrichten, zubereiten oder fertigstellen, die angemessenen Servierformen anwenden, Serviceabläufe organisieren, Kunden angemessen betreuen und den Gastraum den Anforderungen der Veranstaltungssituation entsprechend gestalten.

1.2. Aufbau der Lehre

Die Lehrzeit umfasst drei Ausbildungsjahre.

Im zweiten Halbjahr des zweiten Ausbildungsjahres wird eine praktische Zwischenbewertung abgelegt, die dem Lehrling, dem Betriebsleiter und auch den Fachlehrkräften Aufschluss über den Stand der beruflichen Entwicklung gibt. Diese Zwischenbewertung hat einen indikativen Charakter und bringt bei noch nicht ausreichenden Leistungen keine versetzungsrelevanten Konsequenzen mit sich.

Am Ende eines jeden Lehrjahres werden (theoretische) Abschlussprüfungen sowohl in den Fächern der Allgemeinkenntnisse (A) als auch in den Fächern der fachtheoretischen Kenntnisse (B) abgelegt. Zum Abschluss der Ausbildung wird zusätzlich zu diesen Prüfungen die Abschlussprüfung der praktischen beruflichen Fertigkeiten (Abschlussprüfung C) abgelegt und ggf. eine Facharbeit erstellt.

1.3. Evaluation

Die vorgenannte Abschlussprüfung C wird unter möglichst praxisnahen Bedingungen abgelegt. Der Auszubildende wird in allen prüfungsrelevanten Fertigkeiten des vorliegenden Lehrprogramms geprüft. Die Prüfungskommission setzt sich entweder aus einem Fachlehrer und einer externen Fachperson oder aus zwei externen Fachpersonen zusammen.

1.4. Überbetriebliche Ausbildung

¹ Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers (m/w/d) verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichermaßen für alle Geschlechter.

Zur Vermittlung praktischer Fertigkeiten, die Bestandteil der betrieblichen Ausbildung sind, kann das Institut für Aus- und Weiterbildung im Mittelstand und in kleinen und mittleren Unternehmen (IAWM) bei einem geeigneten Organisator eine überbetriebliche Ausbildung anbieten.

In der überbetrieblichen Ausbildung können bestimmte zusätzliche Fertigkeiten vermittelt und geübt werden, die einen Mehrwert für die Lehre und die spätere Ausübung des Berufs bieten.

1.5. Entsendung zu einem anderen Organisator von Kursen

Wird kein geeigneter Kurs in der Deutschsprachigen Gemeinschaft angeboten, behält sich das IAWM das Recht vor, Auszubildende zu einem anderen Organisator von Kursen zu entsenden. Ist dies der Fall, gelten die rechtlichen Bestimmungen sowie die Inhalte der Kursprogramme (inkl. Überbetriebliche Ausbildungen) des Organizers der Kurse.

2. Lehrprogramm

A. Allgemeinkenntnisse

Siehe hierzu das auf Vorschlag des Instituts durch die Regierung genehmigte Programm.

B. Fachkompetenzen

B.1 Arbeitssicherheit, Hygiene, Umweltschutz und Arbeitsorganisation

B.1.1 Rechte und Pflichten in der Ausbildung

Bezug zu den Kompetenzerwartungen Die Auszubildenden...	Inhaltskontexte
BASISWISSEN	
<ul style="list-style-type: none">• erfassen die Rechte und Pflichten in der Ausbildung und sind in der Lage, ihre Rechte einzufordern;• gestalten ihre Ausbildung selbstständig.	<ul style="list-style-type: none">• Lehrvertrags- und Arbeitspflichten• Lehrvertrags- und Arbeitsrechte• Arbeits- und Urlaubszeiten, Jugendarbeitsrecht• Informationen zu Weiterbildungsangeboten• Gesetzliche und betriebliche Vorschriften und Regelungen• Gesetze und Vorschriften zu Hygiene und Lebensmittelrecht• Weg der beruflichen Weiterbildung
Lehrvertrags- und Arbeitsrechte	
<ul style="list-style-type: none">• halten Lehrvertrags- und Arbeitspflichten ein;• fordern Lehrvertrags- und Arbeitsrechte ein;	<ul style="list-style-type: none">• Lehrvertragsrecht
<ul style="list-style-type: none">• finden Informationen zu Weiterbildungsangeboten;• entwerfen einen individuellen Weg der beruflichen Weiterbildung;	<ul style="list-style-type: none">• Konzept des lebenslangen Lernens
<ul style="list-style-type: none">• wenden berufsspezifische Vorschriften und Regelungen an.	<ul style="list-style-type: none">• Gesetzliche und betriebliche Vorschriften und Regelungen

B.1.2 Arbeitssicherheit, Hygiene und Umweltschutz

Bezug zu den Kompetenzerwartungen Die Auszubildenden...	Inhaltskontexte
BASISWISSEN	
<ul style="list-style-type: none">• verstehen Arbeitssicherheits-, Hygiene- und Umweltschutzbestimmungen am Arbeitsplatz und halten diese ein.	<ul style="list-style-type: none">• Arbeitsschutz; Gefahrenschutz und Sicherheitsbestimmungen• Arbeitskleidung und Schutzausrüstungen• Gerätesicherheit• Gefahrenstoffe• Wartung

	<ul style="list-style-type: none"> • Gesetze und Vorschriften zu Hygiene und Lebensmittelrecht • Ergonomische Grundregeln • Umweltschutz
Arbeitssicherheit und Umweltschutz	
<ul style="list-style-type: none"> • erkennen Gefahren am Arbeitsplatz und ergreifen Maßnahmen zu ihrer Vermeidung; 	<ul style="list-style-type: none"> • Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz
<ul style="list-style-type: none"> • halten berufspezifische Arbeitsschutz- und Sicherheitsbestimmungen ein; 	<ul style="list-style-type: none"> • Berufsbezogene Arbeitsschutz- und Sicherheitsvorschriften
<ul style="list-style-type: none"> • ergreifen Maßnahmen zur Ersten Hilfe; 	<ul style="list-style-type: none"> • Verhaltensweisen bei Unfällen
<ul style="list-style-type: none"> • wenden Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes an und können Anlagen und Sicherheitsvorrichtungen bedienen; 	<ul style="list-style-type: none"> • Brandschutz und Sicherheitsvorrichtungen
<ul style="list-style-type: none"> • nutzen persönliche Schutzausrüstungen korrekt; 	<ul style="list-style-type: none"> • Schutzausrüstungen am Arbeitsplatz
<ul style="list-style-type: none"> • setzen Sicherheitsvorrichtungen fachgerecht ein; 	<ul style="list-style-type: none"> • Sicherheitsmaßnahmen am Arbeitsplatz
<ul style="list-style-type: none"> • beachten gesetzliche Vorschriften in Bezug auf die Gerätesicherheit im Betrieb, in Bezug auf den Gebrauch von Anlagen, Maschinen und Geräten (z. B. Fritteusen) und Werkzeugen inkl. Instandhaltung und Wartung; 	<ul style="list-style-type: none"> • Handhabung von Anlagen, Maschinen und Geräten
<ul style="list-style-type: none"> • halten den korrekten Umgang mit Gefahrstoffen ein (Produkte und Flüssigkeiten) und vermeiden Gefahren; 	<ul style="list-style-type: none"> • Umgang mit Gefahrenstoffen
<ul style="list-style-type: none"> • halten die Gesetze und Vorschriften zur Personal- und Arbeitshygiene am Arbeitsplatz ein; • beachten die Reinigungszyklen in allen Bereichen und führen diese durch; • wenden Maßnahmen der Lebensmittelhygiene in den betrieblichen Abläufen an; • setzen die Bestimmungen des Lebensmittelrechts um; • setzen Bestimmungen bezüglich der Arbeitskleidung um; 	<ul style="list-style-type: none"> • Gesetze und Vorschriften zu Hygiene und Lebensmittelrecht
<ul style="list-style-type: none"> • wenden ergonomische Grundregeln an und ergreifen Maßnahmen zur Erhaltung der Gesundheit und Leistungsfähigkeit; 	<ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen ergonomischen Arbeitens
<ul style="list-style-type: none"> • vermeiden betriebsbedingte Umweltbelastungen im beruflichen Umfeld; 	<ul style="list-style-type: none"> • Umweltschutz

<ul style="list-style-type: none"> • wenden betriebsinterne Regelungen des Umweltschutzes an; • nutzen die Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung, insbesondere bei der Zubereitung, Erwärmung und Abkühlung von Speisen; • vermeiden Abfälle und entsorgen Stoffe und Materialien umweltschonend; • sammeln und lagern Abfälle und stellen diese für die Verwertung bereit. 	
---	--

B.1.3 Arbeitsorganisation

Bezug zu den Kompetenzerwartungen Die Auszubildenden...	Inhaltskontexte
BASISWISSEN	
<ul style="list-style-type: none"> • bereiten die Arbeitsabläufe anhand von Arbeitsaufträgen vor; • arbeiten im Team; • führen qualitätssichernde Maßnahmen aus; • setzen lebensmittelrechtliche Vorschriften um; • nutzen Anlagen, Maschinen und Geräte; • kontrollieren Waren und Speisen; • liefern Waren und Speisen fachgerecht aus. 	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsaufträge • Informationsbeschaffung • Arbeitsabläufe • Qualitätsmanagement • Kontrollieren und Lagern • Mindesthaltbarkeitsdaten • Technische Hilfsmittel zur Warenbewegung • Warenkennzeichnung • Kontrollen • Lager- und Transportprozess
Arbeitsabläufe	
<ul style="list-style-type: none"> • erfassen Arbeitsaufträge; • stellen entsprechende Arbeitsmaterialien zusammen; 	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsaufträge und -materialien
<ul style="list-style-type: none"> • beschaffen sich Informationen und nutzen diese, insbesondere Rezepturen, Produktbeschreibungen, Gebrauchsanweisungen; 	<ul style="list-style-type: none"> • Informationsbeschaffung
<ul style="list-style-type: none"> • bereiten die einzelnen Arbeitsschritte vor; • planen die Arbeitsaufgaben im Team; • erstellen Arbeitsablaufpläne und arbeiten mit diesen; • erstellen Zeitpläne und arbeiten mit diesen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsabläufe
Qualitätssicherung	
<ul style="list-style-type: none"> • tragen zur Verbesserung von Arbeitsvorgängen zwecks Qualitätssicherung bei; • ermitteln die Ursachen von Fehlern und Qualitätsmängeln und beseitigen diese; 	<ul style="list-style-type: none"> • Qualitätssichernde Maßnahmen und Vorgänge

<ul style="list-style-type: none"> • sichern die Qualität von Erzeugnissen; • beurteilen frische, vorgefertigte und fertige Erzeugnisse nach vorgegebenen Kriterien; • wenden qualitätssichernde Verfahren an, insbesondere Kälte- und Verpackungstechnik; 	
<ul style="list-style-type: none"> • nehmen Waren an und überprüfen die Lieferung hinsichtlich Bestellung, Qualität, Unversehrtheit und Menge; • lagern Rohstoffe sowie vorgefertigte und fertige Erzeugnisse unter Berücksichtigung von Licht, Temperatur und Feuchtigkeit; • wählen eine produktgerechte Lagerung; • berücksichtigen die Höchstlagerdauer der Produkte; 	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollieren und Lagern <ul style="list-style-type: none"> - Kühlen - Gefrieren - Vakuumieren • Warenannahme • Mindesthaltbarkeitsdaten
<ul style="list-style-type: none"> • bringen spezifische Warenkennzeichnung an; • füllen Lagererfassungsdateien entsprechend der Bestandsänderungen aus; • berücksichtigen Bestellzeitpunkte, Höchst- und Mindestmengenvorgaben; • führen in Zusammenarbeit mit dem Team Inventuren durch. 	<ul style="list-style-type: none"> • Warenkennzeichnung • Bestandserfassung, Lagerführung

B.2 Ernährungslehre

Bezug zu den Kompetenzerwartungen Die Auszubildenden...	Inhaltskontexte
BASISWISSEN	
<ul style="list-style-type: none"> • wenden die Grundlagen der Ernährungslehre in der Beratung und Speisenplanung an; • agieren qualitätsorientiert hinsichtlich des Ernährungswertes von Speisen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen der Ernährungslehre
Ernährungslehre	
<ul style="list-style-type: none"> • berücksichtigen die Grundlagen der Ernährungslehre und erfassen den Bedarf für eine ausgewogene Ernährung; • benennen die Bedeutung von Kohlenhydraten, Eiweiß und Fett, sowie Vitaminen, Mineralien und Spurenelementen; • nennen die Ernährungsempfehlungen der Weltgesundheitsorganisation; • benennen die Ursachen der häufigsten ernährungsbedingten Krankheiten; 	<ul style="list-style-type: none"> • Ernährungslehre • Ernährungsbedingte Krankheiten • Alternative Speiseangebote • Nährstoffwerte

<ul style="list-style-type: none"> • berücksichtigen den unterschiedlichen Ernährungsbedarf der Kunden (Schüler, Erwachsene, Senioren) und gestalten angemessene Speisenangebote; • berücksichtigen Ursachen für ernährungsbedingte Krankheiten; • gestalten alternative Speisenangebote für Menschen mit Unverträglichkeiten; • gestalten alternative Speisenangebote für Menschen mit einer ethnisch oder religiös bedingten Ablehnung von Zutaten; • informieren über die Energie- und Nährstoffwerte von Speisen und den menschlichen Bedarf; • berücksichtigen die Bedingungen zum Erhalt von Nährstoffen bei Lagerung und Zubereitung von Speisen. 	
--	--

B.3 Service, Beratung und Verkauf

Bezug zu den Kompetenzerwartungen Die Auszubildenden...	Inhaltskontexte
BASISWISSEN	
<ul style="list-style-type: none"> • agieren bei allen Tätigkeiten des täglichen Arbeitsablaufs kundenorientiert; • passen das Verkaufsverhalten, Produktangebot und Dienstleistungen dem Kundenfeedback an; • erkennen die Erwartungen der Kunden an Speisen, Getränken Räumlichkeiten und Atmosphäre; • beraten Kunden in Sachen Speisen, Speisenplänen, Speisenbuffets, Getränken und Zusatzsortimenten; • beraten Kunden bei der Auswahl von Getränken und der Kombination von Speisen und Getränken; • empfehlen und planen die angemessenen Servierarten, je nach Anlass der gastronomischen Situation. 	<ul style="list-style-type: none"> • Service als Dienstleistung • Servicematerialien • Servicetechniken • Serviceorganisation • Kundenberatung und Verkauf • Veranstaltungsplanung • Rechnungsstellungen • Bezahlvorgänge • Inventuren
Service	
<ul style="list-style-type: none"> • benennen die spezifischen Erwartungen verschiedener Kundengruppen und reagieren kundengerecht; • beachten die hygienischen, ästhetischen und formalen Anforderungen an Kleidung und Körperpflege; 	<ul style="list-style-type: none"> • Service als Dienstleistung

<ul style="list-style-type: none"> • beherrschen die Höflichkeitsformen und sozialen Erwartungen der Kunden; • beachten Servicehierarchien und Servicechronologie; • agieren kundenzentriert; 	
<ul style="list-style-type: none"> • nutzen die benötigten Servicematerialien, Einrichtungen und Service-Gerätschaften und pflegen sie sachgerecht; 	<ul style="list-style-type: none"> • Servicematerialien
<ul style="list-style-type: none"> • beherrschen die Techniken des Tellertragens, Umgang mit Tablett, des Vorlegens; • unterstützen die Techniken des Tranchierens, Filetierens und Flambierens und wenden sie unter Anleitung an; • beachten die Servierregeln entsprechend Spezialgedecken und Kundensituation; 	<ul style="list-style-type: none"> • Servicetechniken
<ul style="list-style-type: none"> • bereiten die Servicearbeiten vor und organisieren ihn. 	<ul style="list-style-type: none"> • Serviceorganisation <ul style="list-style-type: none"> - Materialbedarf - Personalbedarf - Vollständigkeit - Gestaltung der Gästetische - Ablaufplan, - Zeitplan - Annahme von Reservierungen - Koordinierung von Arbeitsabläufen mit Mitarbeitern
Beratung und Verkauf	
<ul style="list-style-type: none"> • beachten Verkaufsziele des Unternehmens; • wenden Verkaufstechniken an; • erfragen und erkennen die Bedürfnisse und Erwartungen der Kunden und gehen darauf ein; • nehmen Kundenfeedback auf, werten es aus und berücksichtigen es; • benennen die Rechte der Gäste bei Reklamationen; • reagieren kompetent auf Reklamationen und führen ein kundenorientiertes Reklamationsmanagement durch; 	<ul style="list-style-type: none"> • Service als Verkäufer • Kundenberatung • Bedeutung von Kundenorientierung • Reklamation
<ul style="list-style-type: none"> • wenden Ablaufpläne und Zeitpläne bei Veranstaltungen an; • planen die besonderen Anforderungen im Bankettbetrieb; 	<ul style="list-style-type: none"> • Veranstaltungsplanung
<ul style="list-style-type: none"> • buchen die Verkäufe sachgerecht; • erstellen Zwischen- und Abschlussrechnungen; • kontrollieren alle relevanten Daten; 	<ul style="list-style-type: none"> • Rechnungsstellung

<ul style="list-style-type: none"> • nutzen die verschiedenen Zahlungsmöglichkeiten und können diese korrekt durchführen und verbuchen. 	
Inventuren	
<ul style="list-style-type: none"> • führen nach Schichtende Warenbestandserfassungen durch; • führen in Zusammenarbeit mit Vorgesetzten monatliche oder jährliche Warenbestandserfassungen durch. 	<ul style="list-style-type: none"> • Bestandsaufnahmen

B.4 Getränk Kunde

Bezug zu den Kompetenzerwartungen Die Auszubildenden...	Inhaltskontexte
BASISWISSEN	
<ul style="list-style-type: none"> • benennen die wesentlichen Getränke aus den verschiedenen Getränkegruppen und beschreiben deren gastronomischen Eigenschaften; • benennen die Herstellungsverfahren der verschiedenen Getränke; • benennen die Qualitäten von Getränken und die Systematik der Qualitätseinstufungen; • servieren die Getränke nach Produktanforderung und Kundenerwartung; • lagern die Produkte Produktgerecht und Gesetzeskonform hinsichtlich Hygieneanforderungen und Gefahrenstoffen; • beachten die Hygieneanforderungen an die Pflege der Ausschankanlagen; • beraten Kunden zu Getränken hinsichtlich Erwartung, Preis, Qualität und deren Kombination mit Speisen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Eigenschaften und Herstellung von Getränken • Servierformen der einzelnen Getränkegruppen • Bezug und Lagerung der Getränke • Pflege der Ausschankeinrichtungen • Erstellen eines Getränkeangebotes • Kundenberatung über die verschiedenen Getränkegruppen
Getränkegruppen	
<ul style="list-style-type: none"> • benennen die gesetzlichen Bestimmungen, die Herstellung und gastronomischen Eigenschaften von alkoholfreien Kaltgetränken; 	<ul style="list-style-type: none"> • Getränkegruppe der alkoholfreien Kaltgetränke: <ul style="list-style-type: none"> - Mineralwasser, - Tafelwasser, Trinkwasser, Heilwasser und Sodawasser - Säften, Nektaren, Fruchtsaftgetränken, Limonaden und Fermentationsgetränken - Milch- und Molkegetränken;
<ul style="list-style-type: none"> • benennen die Herstellung, Qualitäten und gastronomischen Eigenschaften von Heißgetränken; 	<ul style="list-style-type: none"> • Getränkegruppe der Heißgetränke: <ul style="list-style-type: none"> - Infusionen und Tee - Kaffeegetränken - kakaohaltigen Getränken

	<ul style="list-style-type: none"> - von alkoholhaltigen Heißgetränken;
<ul style="list-style-type: none"> • beherrschen die Herstellung und benennen Qualitäten und gastronomische Eigenschaften von Aperitifs; 	<ul style="list-style-type: none"> • Getränkegruppe der Aperitifs <ul style="list-style-type: none"> - Bitteraperitifs - Weinaperitifs - Süßweinen (Sherry, Port, Madeira, Marsalla, Pineau des Charentes, Beames de Venice, ...) - Pastis-Getränken - Aperitif-Cocktails wie Longdrinks - Shortdrinks, Sours, Fizzes und Collins, - Vermouth-Cocktails, - Schaumwein-Cocktails, - alkoholfreien Cocktails - ...;
<ul style="list-style-type: none"> • benennen die Herstellung von Wein; • kennen die europäischen, französischen und deutschen Qualitätseinstufungen von Weinen; • erkennen die französischen Qualitäts-Weinbauregionen, deren zugelassenen Rebsorten und Qualitätsstufen sowie deren gastronomischen Eigenschaften; • benennen bedeutende Qualitätsweinbauregionen, deren Qualitäten, Rebsorten und gastronomischen Eigenschaften aus Deutschland; • benennen bedeutende internationale Weinspezialitäten und deren gastronomischen Eigenschaften; 	<ul style="list-style-type: none"> • Getränkegruppe Wein: <ul style="list-style-type: none"> - Weißwein - Roséwein - Rotwein - Schaumwein;
<ul style="list-style-type: none"> • benennen die Herstellung und gastronomischen Eigenschaften von Bieren; • benennen bedeutende internationale Bierspezialitäten und deren gastronomischen Eigenschaften; 	<ul style="list-style-type: none"> • Getränkegruppe Bier: <ul style="list-style-type: none"> - Belgische und deutsche Biere - Internationale Biere
<ul style="list-style-type: none"> • benennen die Herstellung, Qualitätsstufen und gastronomischen Eigenschaften von Spirituosen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Getränkegruppe Spirituosen: <ul style="list-style-type: none"> - Likören - Wein- und Obst- und Getreidebränden - Geisten, Wermuth und Rum -;
Servierformen der einzelnen Getränkegruppen	
<ul style="list-style-type: none"> • wählen nach der gastronomischen Anforderung des jeweiligen Getränkes die passende Servierform. 	<ul style="list-style-type: none"> • Servierformen: <ul style="list-style-type: none"> - die angemessene Serviertemperatur - das angemessene Glas - dem Anlass angemessen die Art des Ausschanks

	- die Techniken des Getränkeservice
Bezug und Lagerung von Getränken	
<ul style="list-style-type: none"> wählen nach Preis-Leistungsverhältnis und Liefersicherheit die Bezugsquellen aus; berechnen den Lagerbedarf nach Verkaufserwartung; kontrollieren Lieferungen; lagern die Getränke fachgerecht; führen Lagerkarten. 	<ul style="list-style-type: none"> Einkauf und Lagerung
Pflege der Ausschankeinrichtungen	
<ul style="list-style-type: none"> beachten die Hygieneanforderungen bei Schankanlagen, deren Reinigungszyklen und führen Reinigungen durch; kontrollieren die Regeln der Zwischenlagerung gemäß dem FIFO- (First In – First Out) Verfahren; beachten die Sicherheitsvorschriften bezüglich Gefahrenstoffen bei Schankanlagen. 	<ul style="list-style-type: none"> Ausschankanlagen
Erstellen eines Getränkeangebotes	
<ul style="list-style-type: none"> wählen Getränke für ein Kundenangebot nach Kundenkreis und deren Erwartung aus; beachten den Preis entsprechend dem Gesamtangebot; achten auf Vielfalt, Qualität, Geschmack und Preis. 	<ul style="list-style-type: none"> Getränkeangebot erstellen
Kundenberatung zu Getränken	
<ul style="list-style-type: none"> geben den Kunden Auskunft über die Eigenschaften und Qualität der Getränke und deren Kombinationsmöglichkeit zu Speisen; wählen Empfehlungen nach Anlass, Kunden und Verfügbarkeit aus. 	<ul style="list-style-type: none"> Kundenberatung

B.5 Küche Theorie

Bezug zu den Kompetenzerwartungen Die Auszubildenden...	Inhaltskontexte
BASISWISSEN	
<ul style="list-style-type: none"> beurteilen die Qualität bei Frischwaren; wenden die gängigen arbeits- und küchentechnischen Verfahren an; beurteilen und bearbeiten Nahrungs- und Genussmitteln; bereiten Nahrungsmittel für Produktionsprozesse vor; 	<ul style="list-style-type: none"> Arbeits- und küchentechnische Verfahren Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln Herstellung von Suppen und Soßen Zubereitung von Fisch, Schalen-, Weich- und Krustentieren Verarbeitung von Wild und Geflügel Verarbeitung von Fleisch

<ul style="list-style-type: none"> • arbeiten mit Fertig- und Halbfertigprodukten sowie Convenience-Produkten; • wählen unter Berücksichtigung von Intoleranzen die optimalen Zutaten je nach Speisenanforderung aus; • beherrschen die jeweiligen Gewichtsberechnungen sowie das Umrechnen von Rezepturen nach Bedarf; • kontrollieren Speisen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Herstellung von kalten Speisen und kalten Platten bzw. Buffets • Zubereitung von Molkereiprodukten und Eiern • Herstellung und Verarbeitung von Teigen und Massen • Herstellung von Süßspeisen
Anwendung von arbeits- und küchentechnischen Verfahren	
<ul style="list-style-type: none"> • ermitteln anhand von Rezepturen den Warenbedarf und rechnen Rezepturen um; • wählen für die jeweiligen Arbeitsschritte die geeigneten Werkzeuge aus; • wenden die produktbezogenen Schnitttechniken an; • arbeiten mit geeigneten Küchenmaschinen je nach Produktanforderung; • stellen Marinaden her; • stellen Emulsionen her; • stellen Panaden her; • stellen Füllungen her; • stellen Aufläufe und Soufflés her; • stellen Eisspeisen her; • wenden die optimalen Bindetechniken je nach Produkt an; • wenden die optimalen Garmethoden je nach Produkt an; • wählen die produktgerechte Vorbereitung von Nahrungsmitteln, insbesondere waschen, wässern, bürsten, zerteilen, ausnehmen; • berechnen die Mengen eines Gerichtes nach Funktion als Vor-, Zwischen-, oder Hauptgericht, Einzelgericht oder Menübestandteil; 	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeits- und Küchentechnische Verfahren • Garmethoden: <ul style="list-style-type: none"> - schmoren - braten - kurzbraten - poelieren, - sautieren, - dämpfen, - pochieren - grillen - beizen - räuchern - ...
Zubereitung pflanzlicher Nahrungsmittel	
<ul style="list-style-type: none"> • benennen die verschiedenen Blattsalate und deren gastronomischen Eigenschaften; • unterscheiden die wesentlichen pflanzlichen Lebensmittel, deren jahreszeitliche Verfügbarkeit sowie deren gastronomischen Eigenschaften; • bereiten Salate mit Blattsalaten, anderem Gemüse, Reis oder Nudeln zu; • bereiten Vorspeisen aus und mit pflanzlichen Produkten zu; 	<ul style="list-style-type: none"> • Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln

<ul style="list-style-type: none"> • bereiten Hauptgerichte aus und mit pflanzlichen Produkten zu; • bereiten einfache und besondere Beilagen aus Kartoffeln zu; • bereiten Produkte und Speisen aus Hülsenfrüchten zu; • bereiten Produkte und Speisen aus Getreide und Mahlprodukten zu; • bereiten Mehlspeisen zu; • bereiten Nudeln zu. 	
Herstellung von Suppen und Soßen	
<ul style="list-style-type: none"> • stellen Fonds und Brühen her; • stellen klare Suppen her; • stellen gebundene Suppen her; • stellen Püreesuppen her; • stellen Eintöpfe her; • stellen Marinaden her; • stellen Buttermischungen und Grundsoßen her; • stellen kalte Soßen her; • stellen warme Soßen her. 	<ul style="list-style-type: none"> • Herstellung von Suppen und Soßen
Zubereitung von Fischen, Schalen-, Weich- und Krustentieren	
<ul style="list-style-type: none"> • benennen die wichtigsten Fischarten und deren gastronomischen Eigenschaften; • verarbeiten Fische im Ganzen oder in Teilen; • bereiten Gerichte aus Süß- und Salzwasserfischen zu; • unterscheiden die wichtigsten Schalen- und Krustentiere und deren gastronomischen Eigenschaften; • verarbeiten Krusten- und Schalentiere im Ganzen oder in vorbereiteter Form; • unterscheiden Weichtiere und deren gastronomische Verwendung; • benennen Fischrogen und deren gastronomischen Verwendung. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zubereitung von Fischen, Schalen-, Weich- und Krustentieren
Verarbeitung von Fleisch	
<ul style="list-style-type: none"> • unterscheiden die verschiedenen Fleischsorten, bedeutende Rassen und deren gastronomischen Eigenschaften; • wählen die Angebotsformen von Fleisch nach verschiedenen Zerlegungsarten und dem gastronomischen Bedarf aus; • lösen Knochen und Sehnen von größeren Fleischteilen; • portionieren Fleisch sachgerecht; • lagern und verarbeiten Fleisch in und zu Gerichten; • wählen die angemessene Garmethode je nach Fleischteil; 	<ul style="list-style-type: none"> • Verarbeitung von Fleisch

<ul style="list-style-type: none"> • wenden die Techniken des Bardierens, Spicken, Panierens und Marinierens von Fleisch an; • beachten die speziellen Vorschriften im Umgang mit und der Herstellung von Hackfleisch; • verarbeiten Innereien zu Speisen. 	
Verarbeitung von Wild und Geflügel	
<ul style="list-style-type: none"> • bestimmen die verschiedenen Handelsbezeichnungen von Geflügel und deren Bedeutungen; • benennen die verschiedenen Geflügelarten und deren gastronomischen Eigenschaften; • verarbeiten Geflügel im Ganzen und in Teilen zu Gerichten; • wenden die verschiedenen Zubereitungsarten von Geflügel an; • beachten die besonderen Vorschriften bei der gewerblichen Verarbeitung von Wildgeflügel; • unterscheiden die bedeutenden Wildarten und deren gastronomische Eigenschaften; • beachten die Gesetze und Verordnungen bei der gewerblichen Verarbeitung von Wild; • verarbeiten Fleisch von Wild und Wildgeflügel zu Gerichten. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verarbeitung von Geflügel und Wild
Herstellung von kalten Speisen und kalten Platten bzw. Buffets	
<ul style="list-style-type: none"> • wenden die Anforderungen an Vorspeisen bei der Planung und Zubereitung an; • stellen kalte Speisen und Vorspeisen aus Gemüse, Fleisch oder Fisch her und präsentieren diese bzw. richten sie fachgerecht an; • stellen kalte Platten und Buffets aus verschiedenen Produkten zusammen, richten diese an, garnieren und präsentieren sie. 	<ul style="list-style-type: none"> • Herstellung und Anrichten von kalten Speisen, Platten und Buffets
Zubereitung von Molkereiprodukten und Eiern	
<ul style="list-style-type: none"> • benennen die handelsüblichen Angebotsformen von Molkereiprodukten und wählen diese nach Bedarf aus; • bereiten Speisen aus Quark, Milch, Sahne und Joghurt zu; • beachten die Lager- und Verarbeitungsbedingungen von Molkereiprodukten; • stellen kalte und warme Eierspeisen her; 	<ul style="list-style-type: none"> • Zubereitung von Molkereiprodukten und Eiern

<ul style="list-style-type: none"> • unterscheiden die bedeutenden französischen und europäischen Käsesorten; • beachten die besonderen Bedingungen bei der Lagerung von Käse; • erstellen Käseplatten und Angebote auf dem Käsewagen; • portionieren, beschreiben und servieren Käse am Tisch des Gastes; • bereiten Speisen aus Käse zu. 	
Herstellung und Verarbeitung von Teigen und Massen	
<ul style="list-style-type: none"> • stellen Grundteige her und verarbeiten diese; • stellen Massen her und verarbeiten diese; • verarbeiten vorgefertigte Teige; • stellen Nudelteige her. 	<ul style="list-style-type: none"> • Herstellung und Verarbeitung von Teigen und Massen
Herstellung von Süßspeisen	
<ul style="list-style-type: none"> • wenden die unterschiedlichen Arten und Herstellungstechniken bei der Herstellung von Desserts an; • beachten die besonderen hygienischen Anforderungen bei Speisen mit rohen Eiern; • stellen Cremespeisen her; • stellen süße Eierspeisen her; • stellen süße Aufläufe her; • bereiten Obstspeisen zu; • stellen Pudding her; • stellen Halbgefrorenes her; • stellen Eisspeisen her. 	<ul style="list-style-type: none"> • Herstellen von Süßspeisen

C. Bewertungs- und Stundenraster

A09 Restaurateur/in: Stunden- und Punkteverteilung der fachtheoretischen Kenntnisse in der Lehre														
KURSE	1. JAHR				2. JAHR				3. JAHR				TOTAL	
	Std.	Punkte			Std.	Punkte			Std.	Punkte			Std.	Pkte
		Jahr	Prüf.	Total		Jahr	Prüf.	Total		Jahr	Prüf.	Total		
Küche Theorie	56	45	60	105	44	30	40	70	44	30	40	70	144	245
Getränk Kunde	36	20	40	60	36	30	40	70	36	30	40	70	108	200
Service, Beratung und Verkauf	20	15	20	35	24	10	30	40	24	10	30	40	68	115
Ernährungslehre	10	5	10	15	12	10	20	30	12	10	20	30	34	75
Praktisches Arbeiten	30	25	0	25	32	30	0	30	32	30	0	30	94	85
Arbeitssicherheit, Hygiene, Umweltschutz und Arbeitsorganisation	28	10	20	30	12	10	20	30	12	10	20	30	52	90
Arbeitsberichte	0	30	0	30	0	30	0	30	0	30	0	30	0	90
TOTAL	<u>180</u>	150	150	300	<u>160</u>	150	150	300	<u>160</u>	150	150	300	<u>500</u>	900

D. Fortschrittstabelle

Betriebliche Ausbildung

A09/2021 Restaurateur/in

Folgende Fertigkeiten werden vom Lehrling in unserem Betrieb erlernt werden:

„x“ Zutreffendes bitte ankreuzen

(regelmäßige Tätigkeiten im Betrieb)

„↓“ betriebliche Schwerpunkte/Stärken mit einem Pfeil markieren

(häufige Tätigkeiten im Betrieb)

„?“ mögliche Probleme mit einem Fragezeichen versehen

(z. B. Tätigkeiten, die gar nicht oder kaum noch ausgeübt werden)

FERTIGKEITEN	Im Betrieb		
	1. Lj	2. Lj	3. Lj
B.1. Arbeitssicherheit Hygiene und Arbeitsorganisation			
Arbeitssicherheit und Umweltschutz			
Auszubildende...			
• erkennen Gefahren am Arbeitsplatz und ergreifen Maßnahmen zu ihrer Vermeidung;			
• halten berufsspezifische Arbeitsschutz- und Sicherheitsbestimmungen ein;			
• ergreifen Maßnahmen zur Ersten Hilfe;			
• wenden Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes an und können Anlagen und Sicherheitsvorrichtungen bedienen;			
• nutzen persönliche Schutzausrüstungen korrekt;			
• setzen Sicherheitsvorrichtungen fachgerecht ein;			
• beachten gesetzliche Vorschriften in Bezug auf die Gerätesicherheit im Betrieb, in Bezug auf den Gebrauch von Anlagen, Maschinen und Geräten (bspw. Fritteusen) und Werkzeugen inkl. Instandhaltung und Wartung;			
• halten den korrekten Umgang mit Gefahrstoffen ein (Produkte und Flüssigkeiten) und vermeiden Gefahren;			
• halten die Gesetze und Vorschriften zur Personal- und Arbeitshygiene am Arbeitsplatz ein;			
• beachten die Reinigungszyklen in allen Bereichen und führen diese durch;			
• wenden Maßnahmen der Lebensmittelhygiene in den betrieblichen Abläufen an;			
• setzen die Bestimmungen des Lebensmittelrechts um;			
• setzen Bestimmungen bezüglich der Arbeitskleidung um;			
• wenden ergonomische Grundregeln an und ergreifen Maßnahmen zur Erhaltung der Gesundheit und Leistungsfähigkeit;			

• vermeiden betriebsbedingte Umweltbelastungen im beruflichen Umfeld;			
• wenden betriebsinterne Regelungen des Umweltschutzes an;			
• nutzen die Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung insbesondere bei der Zubereitung, Erwärmung und Abkühlung von Speisen;			
• vermeiden Abfälle und entsorgen Stoffe und Materialien umweltschonend;			
• sammeln und lagern Abfälle und stellen diese für die Verwertung bereit.			

Rechte und Pflichten in der Ausbildung			
Lehrvertrags- und Arbeitsrechte			
Auszubildende...			
• halten Lehrvertrags- und Arbeitspflichten ein;			
• fordern Lehrvertrags- und Arbeitsrechte ggf. ein;			
• finden Informationen zu Weiterbildungsangeboten;			
• entwerfen einen individuellen Weg der beruflichen Weiterbildung;			
• wenden berufsspezifische Vorschriften und Regelungen an.			

Arbeitsorganisation			
Arbeitsabläufe			
Auszubildende...			
• erfassen Arbeitsaufträge;			
• stellen entsprechende Arbeitsmaterialien zusammen;			
• beschaffen sich Informationen und nutzen diese, insbesondere Rezepturen, Produktbeschreibungen, Gebrauchsanweisungen;			
• bereiten die einzelnen Arbeitsschritte vor;			
• planen die Arbeitsaufgaben im Team;			
• erstellen Arbeitsablaufpläne und arbeiten mit diesen;			
• erstellen Zeitpläne und arbeiten mit diesen.			
Qualitätssicherung			
• tragen zur Verbesserung von Arbeitsvorgängen zwecks Qualitätssicherung bei;			
• ermitteln die Ursachen von Fehlern und Qualitätsmängeln und beseitigen diese;			
• sichern die Qualität von Erzeugnissen;			
• beurteilen frische, vorgefertigte und fertige Erzeugnisse nach vorgegebenen Kriterien;			
• wenden qualitätssichernde Verfahren an, insbesondere Kälte- und Verpackungstechnik;			
• nehmen Waren an und überprüfen die Lieferung hinsichtlich der Bestellung, Qualität, Unversehrtheit und Menge;			
• lagern Rohstoffe sowie vorgefertigte und fertige Erzeugnisse unter Berücksichtigung von Licht, Temperatur und Feuchtigkeit;			

<ul style="list-style-type: none"> wählen eine produktgerechte Lagerung: <ul style="list-style-type: none"> - Kühlen - Gefrieren - Vakuumieren; 			
<ul style="list-style-type: none"> berücksichtigen die Höchstlagerdauer der Produkte; 			
<ul style="list-style-type: none"> bringen spezifische Warenkennzeichnung an; 			
<ul style="list-style-type: none"> füllen Lagererfassungsdateien entsprechend der Bestandsänderungen aus; 			
<ul style="list-style-type: none"> berücksichtigen Bestellzeitpunkte, Höchst- und Mindestmengenvorgaben; 			
<ul style="list-style-type: none"> führen in Zusammenarbeit mit dem Team Inventuren durch. 			

B.2 Ernährungslehre			
Auszubildende...			
<ul style="list-style-type: none"> berücksichtigen die Grundlagen der Ernährungslehre und erfassen den Bedarf für eine ausgewogene Ernährung; 			
<ul style="list-style-type: none"> berücksichtigen den unterschiedlichen Ernährungsbedarf der Kunden (Schüler, Erwachsene, Senioren, ...) und gestalten angemessene Speisenangebote; 			
<ul style="list-style-type: none"> berücksichtigen Ursachen für ernährungsbedingte Krankheiten; 			
<ul style="list-style-type: none"> gestalten alternative Speisenangebote für Menschen mit Unverträglichkeiten; 			
<ul style="list-style-type: none"> gestalten alternative Speisenangebote für Menschen mit einer ethnisch oder religiös bedingten Ablehnung von Zutaten; 			
<ul style="list-style-type: none"> informieren über die Energie- und Nährstoffwerte von Speisen und den menschlichen Bedarf; 			
<ul style="list-style-type: none"> berücksichtigen die Bedingungen zum Erhalt von Nährstoffen bei Lagerung und Zubereitung von Speisen; 			
<ul style="list-style-type: none"> benennen die Bedeutung von Kohlenhydraten, Eiweiß und Fett, sowie Vitaminen, Mineralien und Spurenelementen; 			
<ul style="list-style-type: none"> nennen die Ernährungsempfehlungen der Weltgesundheitsorganisation; 			
<ul style="list-style-type: none"> benennen die Ursachen der häufigsten ernährungsbedingten Krankheiten. 			

B.3 Service, Beratung und Verkauf			
Auszubildende...			
Service			
<ul style="list-style-type: none"> benennen die spezifischen Erwartungen verschiedener Kundengruppen und reagieren kundengerecht; 			
<ul style="list-style-type: none"> kennen und beachten die hygienischen, ästhetischen und formalen Anforderungen an Kleidung und Körperpflege; 			
<ul style="list-style-type: none"> beherrschen die Höflichkeitsformen und sozialen Erwartungen der Kunden; 			
<ul style="list-style-type: none"> beachten Servicehierarchien und Servicechronologie; 			
<ul style="list-style-type: none"> agieren kundenzentriert; 			
<ul style="list-style-type: none"> nutzen die benötigten Servicematerialien, Einrichtungen und Service-Gerätschaften und pflegen sie sachgerecht; 			
<ul style="list-style-type: none"> beherrschen die Techniken des Tellertragens, Umgang mit Tablett und des Vorlegens; 			

<ul style="list-style-type: none"> • unterstützen die Techniken des Tranchierens, Filetierens und Flambierens und wenden sie unter Anleitung an; 			
<ul style="list-style-type: none"> • beachten die Servierregeln entsprechend Spezialgedecken und Kundensituation; 			
<ul style="list-style-type: none"> • bereiten die Servicearbeiten vor hinsichtlich: <ul style="list-style-type: none"> - Materialbedarf - Personalbedarf - Vollständigkeit - Gestaltung der Gästetische - Ablaufplan, - Zeitplan - Annahme von Reservierungen - Koordinierung von Arbeitsabläufen mit Mitarbeitern. 			
Beratung und Verkauf			
<ul style="list-style-type: none"> • beachten Verkaufsziele des Unternehmens; 			
<ul style="list-style-type: none"> • wenden Verkaufstechniken an; 			
<ul style="list-style-type: none"> • erfragen und erkennen die Bedürfnisse und Erwartungen der Kunden und gehen darauf ein; 			
<ul style="list-style-type: none"> • nehmen Kundenfeedback auf, werten es aus und berücksichtigen es; 			
<ul style="list-style-type: none"> • benennen die Rechte der Gäste bei Reklamationen; 			
<ul style="list-style-type: none"> • reagieren kompetent auf Reklamationen und führen ein kundenorientiertes Reklamationsmanagement durch; 			
<ul style="list-style-type: none"> • wenden Ablaufpläne und Zeitpläne an; 			
<ul style="list-style-type: none"> • buchen die Verkäufe sachgerecht; 			
<ul style="list-style-type: none"> • erstellen Zwischen- und Abschlussrechnungen; 			
<ul style="list-style-type: none"> • kontrollieren alle relevanten Daten; 			
<ul style="list-style-type: none"> • nutzen die verschiedenen Zahlungsmöglichkeiten und können diese korrekt durchführen und verbuchen. 			
Inventuren			
<ul style="list-style-type: none"> • führen nach Schichtende Warenbestandserfassungen durch; 			
<ul style="list-style-type: none"> • führen in Zusammenarbeit mit Vorgesetzten monatliche oder jährliche Warenbestandserfassungen durch. 			

B.4. Getränkekunde			
Auszubildende...			
Getränkegruppen			
<ul style="list-style-type: none"> • benennen die gesetzlichen Bestimmungen, die Herstellung und gastronomischen Eigenschaften von: <ul style="list-style-type: none"> - Mineralwasser, - Tafelwasser, Trinkwasser, Heilwasser und Sodawasser - Säften, Nektaren, Fruchtsaftgetränken, Limonaden und Fermentationsgetränken - Milch- und Molkegetränken; 			
<ul style="list-style-type: none"> • benennen die Herstellung, Qualitäten und gastronomischen Eigenschaften von: <ul style="list-style-type: none"> - Infusionen und Tee - Kaffeegetränken - kakaohaltigen Getränken - von alkoholhaltigen Heißgetränken; 			

<ul style="list-style-type: none"> • beherrschen die Herstellung und benennen Qualitäten und gastronomischen Eigenschaften von: <ul style="list-style-type: none"> - Bitteraperitifs - Weinaperitifs - Süßweinen (Sherry, Port, Madeira, Marsalla, Pineau des Charentes, Beames de Venice, etc.) - Pastis-Getränken - Aperitif-Cocktails wie Longdrinks - Shortdrinks, Sours, Fizzes und Collins, - Vermouth-Cocktails, Schaumwein-Cocktails, alkoholfreien Cocktails; 			
<ul style="list-style-type: none"> • benennen die Herstellung von Weißwein, Roséwein, Rotwein und Schaumwein; 			
<ul style="list-style-type: none"> • kennen die europäischen, französischen und deutschen Qualitätseinstufungen von Weinen; 			
<ul style="list-style-type: none"> • erkennen die französischen Qualitäts-Weinbauregionen, deren zugelassenen Rebsorten und Qualitätsstufen sowie deren gastronomischen Eigenschaften; 			
<ul style="list-style-type: none"> • benennen bedeutende Qualitätsweinbauregionen, deren Qualitäten, Rebsorten und gastronomischen Eigenschaften aus Deutschland; 			
<ul style="list-style-type: none"> • benennen bedeutende internationale Weinspezialitäten und deren gastronomischen Eigenschaften; 			
<ul style="list-style-type: none"> • wissen um die Herstellung und gastronomischen Eigenschaften von belgischen und deutschen Bieren; 			
<ul style="list-style-type: none"> • benennen bedeutende internationale Bierspezialitäten und deren gastronomischen Eigenschaften; 			
<ul style="list-style-type: none"> • benennen die Herstellung, Qualitätsstufen und gastronomischen Eigenschaften von Spirituosen: <ul style="list-style-type: none"> - Likören - Wein- und Obst- und Getreidebränden - Geisten, Wermuth und Rum - ... 			
Servierformen der einzelnen Getränkegruppen			
<ul style="list-style-type: none"> • wählen nach der gastronomischen Anforderung des jeweiligen Getränkes: <ul style="list-style-type: none"> - die angemessene Serviertemperatur - das angemessene Glas - dem Anlass angemessen die Art des Ausschanks - die Techniken des Getränkeservice. 			
Bezug und Lagerung von Getränken			
<ul style="list-style-type: none"> • wählen nach Preis-Leistungsverhältnis und Liefersicherheit die Bezugsquellen aus; 			
<ul style="list-style-type: none"> • berechnen den Lagerbedarf nach Verkaufserwartung; 			
<ul style="list-style-type: none"> • kontrollieren Lieferungen; 			
<ul style="list-style-type: none"> • lagern die Getränke fachgerecht; 			
<ul style="list-style-type: none"> • führen Lagerkarten. 			
Pflege der Ausschankeinrichtungen			
<ul style="list-style-type: none"> • beachten die Hygieneanforderungen bei Schankanlagen, deren Reinigungszyklen und führen Reinigungen durch; 			

<ul style="list-style-type: none"> kontrollieren die Regeln der Zwischenlagerung, FIFO (First In – First Out), das ein Verfahren bezeichnet, indem die Ware auf eine bestimmte Art und Weise gelagert wird. Hierbei werden die Artikel, welche zuerst gelagert werden, auch wieder zuerst entnommen werden; 			
<ul style="list-style-type: none"> beachten die Sicherheitsvorschriften bezüglich Gefahrenstoffen bei Schankanlagen. 			
Erstellen eines Getränkeangebotes			
<ul style="list-style-type: none"> wählen Getränke für ein Kundenangebot nach: <ul style="list-style-type: none"> - Kundenkreis und deren Erwartung - Preis entsprechend dem Gesamtangebot - Vielfalt bei Qualität, Geschmack und Preis. 			
Kundenberatung zu Getränken			
<ul style="list-style-type: none"> geben den Kunden Auskunft über die Eigenschaften und Qualität der Getränke und, deren Kombinationsmöglichkeit zu Speisen; wählen Empfehlungen nach Anlass, Kunden, Verfügbarkeit. 			

B.5. Küche Theorie			
Auszubildende...			
Anwendung von arbeits- und küchentechnischen Verfahren			
<ul style="list-style-type: none"> ermitteln anhand von Rezepturen den Warenbedarf und rechnen Rezepturen um; 			
<ul style="list-style-type: none"> wählen für die jeweiligen Arbeitsschritte die geeigneten Werkzeuge aus; 			
<ul style="list-style-type: none"> wenden die produktbezogenen Schnitttechniken an; 			
<ul style="list-style-type: none"> arbeiten mit geeigneten Küchenmaschinen je nach Produkthanforderung; 			
<ul style="list-style-type: none"> stellen Marinaden her; 			
<ul style="list-style-type: none"> stellen Emulsionen her; 			
<ul style="list-style-type: none"> stellen Panaden her; 			
<ul style="list-style-type: none"> stellen Füllungen her; 			
<ul style="list-style-type: none"> stellen Aufläufe und Soufflés her; 			
<ul style="list-style-type: none"> stellen Eisspeisen her; 			
<ul style="list-style-type: none"> wenden die optimalen Bindetechniken je nach Produkt an; 			
<ul style="list-style-type: none"> wenden die optimalen Garmethoden je nach Produkt an: <ul style="list-style-type: none"> - schmoren - braten - kurzbraten - poelieren, - sautieren, - dämpfen, - pochieren - grillen - beizen - räuchern; 			
<ul style="list-style-type: none"> wählen die produktgerechte Vorbereitung von Nahrungsmitteln, insbesondere waschen, wässern, bürsten, zerteilen, ausnehmen; 			

<ul style="list-style-type: none"> • berechnen die Mengen eines Gerichtes nach Funktion als Vor-, Zwischen-, oder Hauptgericht, Einzelgericht oder Menübestandteil. 			
Zubereitung pflanzliche Lebensmittel			
<ul style="list-style-type: none"> • benennen die verschiedenen Blattsalate und deren gastronomischen Eigenschaften; 			
<ul style="list-style-type: none"> • unterscheiden die wesentlichen pflanzlichen Lebensmittel, deren jahreszeitliche Verfügbarkeit sowie deren gastronomischen Eigenschaften; 			
<ul style="list-style-type: none"> • bereiten Salate mit Blattsalaten, anderem Gemüse, Reis oder Nudeln zu; 			
<ul style="list-style-type: none"> • bereiten Vorspeisen aus und mit pflanzlichen Produkten zu; 			
<ul style="list-style-type: none"> • bereiten Hauptgerichte aus und mit pflanzlichen Produkten zu; 			
<ul style="list-style-type: none"> • bereiten einfache und besondere Beilagen aus Kartoffeln zu; 			
<ul style="list-style-type: none"> • bereiten Produkte und Speisen aus Hülsenfrüchten zu; 			
<ul style="list-style-type: none"> • bereiten Produkte und Speisen aus Getreide und Mahlprodukten zu; 			
<ul style="list-style-type: none"> • bereiten Mehlspeisen zu; bereiten Nudeln zu. 			
Herstellung von Suppen und Soßen			
<ul style="list-style-type: none"> • stellen Fonds und Brühen her; 			
<ul style="list-style-type: none"> • stellen klare Suppen her; 			
<ul style="list-style-type: none"> • stellen gebundene Suppen her; 			
<ul style="list-style-type: none"> • stellen Püreesuppen her; 			
<ul style="list-style-type: none"> • stellen Eintöpfe her; 			
<ul style="list-style-type: none"> • stellen Marinaden her; 			
<ul style="list-style-type: none"> • stellen Buttermischungen und Grundsoßen her; 			
<ul style="list-style-type: none"> • stellen kalte Soßen her; 			
<ul style="list-style-type: none"> • stellen warme Soßen her. 			
Zubereitung von Fischen, Schalen-, Weich- und Krustentieren			
<ul style="list-style-type: none"> • benennen die wichtigsten Fischarten und deren gastronomischen Eigenschaften; 			
<ul style="list-style-type: none"> • verarbeiten Fische im Ganzen oder in Teilen; 			
<ul style="list-style-type: none"> • bereiten Gerichte aus Süß- und Salzwasserfischen zu; 			
<ul style="list-style-type: none"> • unterscheiden die wichtigsten Schalen- und Krustentiere und deren gastronomischen Eigenschaften; 			
<ul style="list-style-type: none"> • verarbeiten Krusten- und Schalentiere im Ganzen oder in vorbereiteter Form; 			
<ul style="list-style-type: none"> • unterscheiden Weichtiere und deren gastronomische Verwendung; 			
<ul style="list-style-type: none"> • benennen Fischrogen und deren gastronomischen Verwendungen. 			
Zubereitung von Fleisch			
<ul style="list-style-type: none"> • unterscheiden die verschiedenen Fleischsorten, bedeutende Rassen und deren gastronomischen Eigenschaften; 			
<ul style="list-style-type: none"> • wählen die Angebotsformen von Fleisch nach verschiedenen Zerlegungsarten und dem gastronomischen Bedarf aus; 			
<ul style="list-style-type: none"> • lösen Knochen und Sehnen von größeren Fleischteilen; 			
<ul style="list-style-type: none"> • portionieren Fleisch sachgerecht; 			
<ul style="list-style-type: none"> • lagern und verarbeiten Fleisch in und zu Gerichten; 			
<ul style="list-style-type: none"> • wählen die angemessene Garmethode je nach Fleischteil; 			

• wenden die Techniken des Bardierens, Spicken, Panierens und Marinierens von Fleisch an;			
• beachten die speziellen Vorschriften im Umgang mit und der Herstellung von Hackfleisch;			
• verarbeiten Innereien zu Speisen.			
Verarbeitung von Wild und Geflügel			
• bestimmen die verschiedenen Handelsbezeichnungen von Geflügel und deren Bedeutungen;			
• benennen die verschiedenen Geflügelarten und deren gastronomischen Eigenschaften;			
• verarbeiten Geflügel im Ganzen und in Teilen zu Gerichten;			
• wenden die verschiedenen Zubereitungsarten von Geflügel und an;			
• beachten die besonderen Vorschriften bei der gewerblichen Verarbeitung von Wildgeflügel;			
• unterscheiden die bedeutenden Wildarten und deren gastronomischen Eigenschaften;			
• beachten die Gesetze und Verordnungen bei der gewerblichen Verarbeitung von Wild;			
• verarbeiten Fleisch von Wild und Wildgeflügel zu Gerichten.			
Herstellung von Speisen und kalten Platten bzw. Buffets			
• wenden die Anforderungen an Vorspeisen bei der Planung und Zubereitung an;			
• stellen kalte Speisen und Vorspeisen aus Gemüse, oder Fleisch, oder Fisch her und präsentieren diese und richten sie fachgerecht an: <ul style="list-style-type: none"> - Spiegel ausgießen, - Schnittflächen, - angießen von Soßen; 			
• stellen kalte Platten und Buffets aus verschiedenen Produkten zusammen, richten diese an, garnieren und präsentieren sie.			
Zubereitung von Molkereiprodukten und Eiern			
• benennen die handelsüblichen Angebotsformen von Molkereiprodukten und wählen diese nach Bedarf aus;			
• bereiten Speisen aus Quark, Milch, Sahne und Joghurt zu;			
• beachten die Lager- und Verarbeitungsbedingungen von Molkereiprodukten;			
• stellen kalte und warme Eierspeisen her;			
• beachten die besonderen hygienischen Anforderungen bei Speisen mit rohen Eiern;			
• unterscheiden die bedeutenden französischen und europäischen Käsesorten;			
• beachten die besonderen Bedingungen bei der Lagerung von Käse;			
• erstellen Käseplatten und Angebote auf dem Käsewagen;			
• portionieren, beschreiben und servieren Käse am Tisch des Gastes;			
• bereiten Speisen aus Käse zu.			
Herstellung und Verarbeitung von Teigen und Massen			
• stellen Grundteige her und verarbeiten diese;			

• verarbeiten vorgefertigte Teige;			
• stellen Massen her und verarbeiten diese;			
• stellen Nudelteige her.			
Herstellung von Süßspeisen			
• wenden die unterschiedlichen Arten und Herstellungstechniken bei der Herstellung von Desserts an;			
• beachten die besonderen hygienischen Anforderungen bei Speisen mit rohen Eiern;			
• stellen Cremespeisen her;			
• stellen süße Eierspeisen her;			
• stellen süße Aufläufe her;			
• bereiten Obstspeisen zu;			
• stellen Pudding her;			
• stellen Halbgefrorenes her;			
• stellen Eisspeisen her.			

UNTERSCHRIFTEN:

Der gesetzliche Vertreter
oder Vormund

Der Lehrling

Der Lehrmeister

Der Ausbilder

Fortschrittstabelle ausfüllen	Datum der letzten Überprüfung	Unterschrift des Lehrmeisters/Ausbilders
1. Lehrjahr		
2. Lehrjahr		
3. Lehrjahr		