

Lehrprogramm und Fortschrittstabelle

**Küchenfachkraft
(A20/2020)**

1. Berufsprofil

1.1 Berufsbild Küchenfachkraft

Küchenfachkräfte arbeiten in Küchen von Brasserien, Bistros, Großküchen von Schulen, Krankenhäusern oder Seniorenheimen sowie in Betrieben mit Traiteurproduktion. Sie bereiten Speisenkomponenten und deren Zutaten vor, bereiten Speisen fachgerecht zu, lagern sie entsprechend der Hygienevorschriften und den Qualitätsanforderungen, und geben sie servierfertig vor Ort oder an einer externen Ausgabestelle aus.

Küchenfachkräfte bereiten Speisen so zu, dass sie ohne Qualitätsverlust für eine große Anzahl von Kunden und bei Bedarf an den unterschiedlichsten Ausgabestellen, auch zu einem späteren Zeitpunkt, serviert werden können. Küchenfachkräfte planen selbstständig Buffets und Speisenangebote nach den Anforderungen hinsichtlich Kundenerwartung, Ernährungsaspekten, Sicherheitsaspekten und logistischen und finanziellen Bedingungen.

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

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 Organisators der Kurse.

2. Lehrprogramm

A. Allgemeinkenntnisse

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

B. Fachkompetenzen

B.1 Arbeitssicherheit 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• 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 berufsspezifische 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; • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Umweltschutz

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 ggf. 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 ggf. 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.2 Arbeitsorganisation und Lagerung

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; • 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"> • Qualitätssichernde Maßnahmen und Vorgänge
<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"> • nutzen technische Hilfsmittel zur Warenbewegung sicher und effizient; 	<ul style="list-style-type: none"> • Technische Hilfsmittel zur Warenbewegung
<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
Auslieferung von lager- und transportfähigen Speisen	
<ul style="list-style-type: none"> • führen sensorische- und Temperaturkontrollen sowie PH-Wert-Kontrollen durch; 	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollen • Lager- und Transportprozess

<ul style="list-style-type: none"> • stellen Veränderungen während des Lagerungsprozesses und/oder Transportprozesses fest; • sichern die zu transportierenden Speisen gegen physische, biologische und chemische Beschädigungen; • dokumentieren die relevanten Bedingungen der Auslieferung. 	
---	--

B.3 Beratung, Verkauf und Verpackung

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, Produkte und Dienstleistungen dem Kundenfeedback an; • beraten Kunden in Sachen Speisen, Speisenplänen und Speisenbuffets und Zusatzsortimenten; • wählen die angemessenen Verpackungsmethoden und -materialien für ihre Erzeugnisse im Falle einer Warenauslieferung aus. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kundenberatung und Verkauf • Bedeutung von Kundenorientierung • Verpacken von Produkten • Transportieren von Verzehrfertigen Speisen
Beratung und Verkauf	
<ul style="list-style-type: none"> • richten Speisen und Zusatzsortimente an; • gestalten Verkaufsräume, -theken und Buffets; • gestalten Speisen und Buffets anlassbezogen; • führen Verkaufs- und Beratungsgespräche durch; • führen Werbemaßnahmen durch; • zeichnen Waren aus; • führen selbst Verkaufshandlungen durch; 	<ul style="list-style-type: none"> • Kundenberatung und Verkauf
<ul style="list-style-type: none"> • erfragen und erkennen die Bedürfnisse und Erwartungen der Kunden; • gehen auf Bedürfnisse und Erwartungen der Kunden ein; • nehmen Kundenfeedback auf, werten es aus und berücksichtigen es; • reagieren kompetent auf Reklamationen und führen ein kundenorientiertes Reklamationsmanagement durch. 	<ul style="list-style-type: none"> • Bedeutung von Kundenorientierung

Verpacken von Waren und Produkten

<ul style="list-style-type: none">• beurteilen die Lagerfähigkeit der Speisen und Produkte hinsichtlich Güte und Hygieneanforderungen;• beurteilen die Einflüsse von Verpackungsmethoden und -materialien auf die zu verpackenden Erzeugnisse;• wählen das geeignete Verpackungsverfahren hinsichtlich Lagerdauer und Transportansprüchen bei externen Auslieferungen aus;• richten Verpackungsmaschinen und -anlagen ein, nehmen diese in Betrieb und rüsten sie bei Bedarf um;• steuern und überwachen Verpackungsprozesse;• kennzeichnen die verpackten Erzeugnisse;• dokumentieren die Verpackungsprozesse und führen Kontrollen durch;• bereiten Waren für den Transport vor;• arbeiten mit Dokumentationsmitteln entsprechend der gesetzlichen Hygienevorgaben.	<ul style="list-style-type: none">• Verpackungsmethoden und Materialien• Frischhalteverpackungstechnik• Kennzeichnung• Dokumentation und Kontrolle• Transport
---	---

B.4 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; 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. 	<ul style="list-style-type: none"> Ernährungslehre Ernährungsbedingte Krankheiten Alternative Speiseangebote Nährstoffwerte

B.5 Speisen Technologie

Bezug zu den Kompetenzerwartungen Die Auszubildenden...	Inhaltskontexte
BASISWISSEN	
<ul style="list-style-type: none"> erkennen und beurteilen die Qualität bei Frischwaren; wenden die gängigen arbeits- und küchentechnischen Verfahren an; beurteilen und bearbeiten Nahrungs- und Genussmitteln; bereiten Nahrungsmittel für Produktionsprozesse vor; arbeiten mit Fertig- und Halbfertigprodukten sowie Convenience-Produkten; 	<ul style="list-style-type: none"> Qualitätskontrollen Arbeits- und küchentechnische Verfahren Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln Herstellung von Suppen und Soßen Zubereitung von Fisch, Schalen- und Krustentieren Verarbeitung von Wild und Geflügel Verarbeitung von Fleisch Herstellung von Speisen und kalten Platten bzw. Buffets

<ul style="list-style-type: none"> • wählen die optimalen Zutaten je nach Speisenanforderung aus; • beherrschen die jeweiligen Gewichtsberechnungen sowie das Umrechnen von Rezepturen nach Bedarf. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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"> • wenden die produktbezogenen Schnitttechniken an; • arbeiten mit geeigneten Küchenmaschinen je nach Produkthanforderung; • stellen Marinaden her; • stellen Emulsionen her; • stellen Panaden her; • stellen Füllungen her; • stellen Aufläufe und Soufflés 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, ...; • berechnen die Mengen eines Gerichtes nach Funktion als Vor- oder Hauptgericht, Einzelgericht oder Menübestandteil; 	<ul style="list-style-type: none"> • Garmethoden: <ul style="list-style-type: none"> - schmoren - kurzbraten - dämpfen, - ...;
Zubereitung pflanzlicher Nahrungsmittel	
<ul style="list-style-type: none"> • bereiten Salate zu; • bereiten Vorspeisen aus und mit Gemüse zu; • bereiten Hauptgerichte aus und mit Gemüse zu; • bereiten einfache und besondere Beilagen aus Kartoffeln zu; • bereiten Produkte aus Hülsenfrüchten zu; • bereiten Speisen aus Getreide- und Mahlprodukten (z. B. Reis) zu; • bereiten Speisen aus Teigwaren (z. B. Nudeln) und Mehlspeisen zu. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln
Herstellung von Suppen und Soßen	
<ul style="list-style-type: none"> • stellen Fonds her; • stellen klare Suppen her, • stellen gebundene Suppen her; • stellen Buttermischungen und Grundsoßen her; 	<ul style="list-style-type: none"> • Herstellung von Suppen und Soßen

<ul style="list-style-type: none"> stellen kalte Soßen her, insbesondere Vinaigrette, Joghurtdressing oder Cocktailsoße; stellen warme Soßen her; 	
Zubereitung von Fischen, Schalen- und Krustentieren	
<ul style="list-style-type: none"> bereiten Gerichte aus Süß- und Salzwasserfischen zu; verarbeiten Krusten- und Schalentiere; 	<ul style="list-style-type: none"> Zubereitung von Fischen, Schalen- und Krustentieren
Verarbeitung von Fleisch	
<ul style="list-style-type: none"> verarbeiten Fleisch in und zu Gerichten; lösen Knochen und Sehnen von größeren Fleischteilen; beachten die speziellen Vorschriften im Umgang mit Hackfleisch; portionieren Fleisch sachgerecht. 	<ul style="list-style-type: none"> Verarbeitung von Fleisch
Verarbeitung von Wild und Geflügel	
<ul style="list-style-type: none"> verarbeiten Fleisch von Wild zu Gerichten; verarbeiten Haus- und Wildgeflügel zu Gerichten. 	<ul style="list-style-type: none"> Verarbeitung von Wild und Geflügel
Herstellung von Speisen und kalten Platten bzw. Buffets	
<ul style="list-style-type: none"> stellen Speisen und Vorspeisen her und präsentieren diese und 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 Speisen und Buffets
Zubereitung von Molkereiprodukten und Eiern	
<ul style="list-style-type: none"> stellen Eierspeisen her; bereiten Speisen aus Käse zu; bereiten Speisen aus Quark und Joghurt zu. 	<ul style="list-style-type: none"> Zubereitung von Molkereiprodukten und Eiern
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; 	<ul style="list-style-type: none"> Herstellung und Verarbeitung von Teigen und Massen
Herstellung von Süßspeisen	
<ul style="list-style-type: none"> stellen Cremespeisen her; stellen süße Eierspeisen her; stellen süße Aufläufe her; bereiten Obstspeisen zu; bereiten Pudding zu; bereiten Halbgefrorenes zu und richten Eisspeisen an. 	<ul style="list-style-type: none"> Herstellen von Süßspeisen

C. Bewertungs- und Stundenraster

A20 Küchenfachkraft: Stunden- und Punkteverteilung der fachtheoretischen Kenntnisse in der Lehre														
KURSE	1. JAHR				2. JAHR				3. JAHR				TOTAL	
	Std.	Punkte			Std.	Punkte			Std.	Punkte			Std.	Punkte
		Jahr	Prüf.	Total		Jahr	Prüf.	Total		Jahr	Prüf.	Total		
Arbeitssicherheit und Umweltschutz	20	15	25	40	15	15	25	40	15	15	25	40	50	120
Arbeitsorganisation und Lagerung	30	20	35	55	20	20	35	55	20	20	35	55	50	165
Beratung, Verkauf und Verpackung	20	15	20	35	15	15	20	35	15	15	20	35	50	135
Ernährungslehre	10	10	10	20	10	10	10	20	10	10	10	20	50	60
Speisen Technologie	80	50	60	110	48	50	60	110	48	50	60	110	176	300
Praktisches Arbeiten	20	10	0	10	20	10	0	10	20	10	0	10	60	30
Arbeitsberichte	0	30	0	30	0	30	0	30	0	30	0	30	0	90
TOTAL	<u>180</u>	150	150	300	<u>128</u>	150	150	300	<u>128</u>	150	150	300	<u>436</u>	900

D. Fortschrittstabelle

Betriebliche Ausbildung

A20/2020 Küchenfachkraft

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 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 (z. B. 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.			

B.2. 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;			
• wählen eine produktgerechte Lagerung: <ul style="list-style-type: none"> - Kühlen - Gefrieren - Vakuumieren 			

• berücksichtigen die Höchstlagerdauer der Produkte;			
• nutzen technische Hilfsmittel zur Warenbewegung sicher und effizient;			
• bringen spezifische Warenkennzeichnung an;			
• füllen Lagererfassungsdateien entsprechend der Bestandsänderungen aus;			
• berücksichtigen Bestellzeitpunkte, Höchst und Mindestmengenvorgaben;			
• führen in Zusammenarbeit mit dem Team Inventuren durch.			
Auslieferung von lager- und transportfähigen Speisen			
• führen sensorische und Temperaturkontrollen sowie PH-Wert Kontrollen durch;			
• stellen Veränderungen während des Lagerungsprozesses und/oder Transportprozesses fest;			
• sichern die zu transportierenden Speisen gegen physische, biologische und chemische Beschädigungen;			
• dokumentieren die relevanten Bedingungen der Auslieferung.			
B.3 Beratung, Verkauf und Verpackung			
Auszubildende...			
Beratung und Verkauf			
• richten Speisen und Zusatzsortimente an;			
• gestalten Verkaufsräume und -theken und Buffets;			
• führen Verkaufs- und Beratungsgespräche durch;			
• führen Werbemaßnahmen durch;			
• zeichnen Waren aus;			
• führen selbst Verkaufshandlungen durch;			
• erfragen und erkennen die Bedürfnisse und Erwartungen der Kunden;			
• gehen auf Bedürfnisse und Erwartungen der Kunden ein;			
• nehmen Kundenfeedback auf, werten es aus und berücksichtigen es;			
• gestalten Verkaufsräume und -theken;			
Verpacken von Waren und Produkten			
• beurteilen die Lagerfähigkeit der Speisen und Produkte hinsichtlich Güte und Hygieneanforderungen;			
• beurteilen die Einflüsse von Verpackungsmethoden- und -materialien auf die zu verpackenden Erzeugnisse;			
• wählen das geeignete Verpackungsverfahren, insbesondere die Frischhalteverpackungstechnik;			
• verpacken Erzeugnisse insbesondere durch Vakuum- und Reifeverpackung;			
• richten Verpackungsmaschinen und -anlagen ein, nehmen diese in Betrieb und rüsten sie bei Bedarf um;			
• steuern und überwachen Verpackungsprozesse;			
• kennzeichnen die verpackten Erzeugnisse;			
• dokumentieren die Verpackungsprozesse und führen Kontrollen durch;			

<ul style="list-style-type: none"> • arbeiten mit Dokumentationsmitteln entsprechend der gesetzlichen Hygienevorgaben. 			
---	--	--	--

B.4 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. 			

B.5 Speisen Technologie			
Anwendung von arbeits- und küchentechnischen Verfahren			
Auszubildende...			
<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"> • 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 - kurzbraten - dämpfen - ... 			
<ul style="list-style-type: none"> • wählen die produktgerechte Vorbereitung von Nahrungsmitteln, insbesondere waschen, wässern, bürsten, ...; 			
<ul style="list-style-type: none"> • berechnen die Mengen eines Gerichtes nach Funktion als Vor- oder Hauptgericht, Einzelgericht oder Menübestandteil; 			
Zubereitung pflanzlicher Nahrungsmittel			
<ul style="list-style-type: none"> • bereiten Salate zu; 			
<ul style="list-style-type: none"> • bereiten Vorspeisen aus und mit Gemüse zu; 			
<ul style="list-style-type: none"> • bereiten Hauptgerichte aus und mit Gemüse zu; 			
<ul style="list-style-type: none"> • bereiten einfache und besondere Beilagen aus Kartoffeln zu; 			
<ul style="list-style-type: none"> • bereiten Produkte aus Hülsenfrüchten zu; 			
<ul style="list-style-type: none"> • bereiten Speisen aus Getreide- und Mahlprodukten (z. B. Reis) zu; 			

<ul style="list-style-type: none"> • bereiten Speisen aus Teigwaren (z. B. Nudeln) und Mehlspeisen zu. 			
Herstellung von Suppen und Soßen			
<ul style="list-style-type: none"> • stellen Fonds 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 Buttermischungen und Grundsoßen her; 			
<ul style="list-style-type: none"> • stellen kalte Soßen her insbesondere Vinaigrette, Joghurtdressing oder Cocktailsoße; 			
<ul style="list-style-type: none"> • stellen warme Soßen her (z. B. Béchamel); 			
Zubereitung von Fischen, Schalen- und Krustentieren			
<ul style="list-style-type: none"> • bereiten Gerichte aus Süß- und Salzwasserfischen zu; 			
<ul style="list-style-type: none"> • verarbeiten Krusten- und Schalentiere; 			
Zubereitung von Fleisch			
<ul style="list-style-type: none"> • verarbeiten Fleisch in und zu Gerichten; 			
<ul style="list-style-type: none"> • lösen Knochen und Sehnen von größeren Fleischteilen; 			
<ul style="list-style-type: none"> • beachten die speziellen Vorschriften im Umgang mit Hackfleisch; 			
<ul style="list-style-type: none"> • portionieren Fleisch 			
Verarbeitung von Wild und Geflügel			
<ul style="list-style-type: none"> • verarbeiten Fleisch von Wild zu Gerichten; 			
<ul style="list-style-type: none"> • verarbeiten Haus- und Wildgeflügel zu Gerichten; 			
Herstellung von Speisen und kalten Platten bzw. Buffets			
<ul style="list-style-type: none"> • stellen Speisen und Vorspeisen her und präsentieren diese und richten sie fachgerecht an (Schnittflächen, Angießen von Soßen,...); 			
<ul style="list-style-type: none"> • stellen kalte Platten und Buffets aus verschiedenen Produkten zusammen, richten diese an, garnieren und präsentieren sie; 			
Zubereitung von Molkereiprodukten und Eiern			
<ul style="list-style-type: none"> • stellen Eierspeisen her; 			
<ul style="list-style-type: none"> • bereiten Speisen aus Käse zu; 			
<ul style="list-style-type: none"> • bereiten Speisen aus Quark und Joghurt zu; 			
Herstellung und Verarbeitung von Teigen und Massen			
<ul style="list-style-type: none"> • stellen Grundteige her und verarbeiten diese; 			
<ul style="list-style-type: none"> • verarbeiten vorgefertigte Teige; 			
<ul style="list-style-type: none"> • stellen Massen her und verarbeiten diese, 			
Herstellung von Süßspeisen			
<ul style="list-style-type: none"> • stellen Cremespeisen her; 			
<ul style="list-style-type: none"> • bereiten Obstspeisen zu; 			
<ul style="list-style-type: none"> • stellen süße Eierspeisen her; 			
<ul style="list-style-type: none"> • stellen süße Aufläufe her; 			
<ul style="list-style-type: none"> • bereiten Obstspeisen zu; 			
<ul style="list-style-type: none"> • bereiten Pudding zu; 			
<ul style="list-style-type: none"> • bereiten Halbgefrorenes zu und richten Eisspeisen an 			

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		