

AUSBILDUNG GESTALTEN

Koch/Köchin



AUSBILDUNG **GESTALTEN**

Koch/Köchin

Herausgeber:**Bundesinstitut für Berufsbildung**

Robert-Schuman-Platz 3
53175 Bonn
Internet: www.bibb.de

Konzeption und Redaktion:

Ilse Drochner

In Zusammenarbeit mit:**Sachverständigen des DEHOGA**

Am Weidendamm 1a
10117 Berlin

Fritz Mayer

Axel Rühmann

Sachverständigen der Gewerkschaft**Nahrung-Genuss-Gaststätten**

Haubachstr. 76
22765 Hamburg

Thies Möller

Theo Winkelmann

Verlag:

W. Bertelsmann Verlag GmbH & Co. KG
Auf dem Esch 4
33619 Bielefeld

Vertrieb:

W. Bertelsmann Verlag GmbH & Co. KG
Postfach 100633
33506 Bielefeld
Tel.: 05 21 | 9 11 01-11
Fax: 05 21 | 9 11 01-19
E-Mail: service@wbv.de
Internet: www.wbv.de

Lektorat:

Wolfgang Klinas

Herstellung:

Hans-Jörg Jolli

Layout und Satz:

Grafik & Satz, Gerhard Broer
Christiane Zay, Bielefeld

Umschlaggestaltung:

Christiane Zay, Bielefeld

Druck:

Druckerei Lokay e.K., Reinheim

Alle Rechte vorbehalten, Nachdruck –
auch auszugsweise – nicht gestattet.

© W. Bertelsmann Verlag GmbH & Co. KG
Bielefeld
2. Auflage 2009

ISBN 978-3-7639-3877-3

Bestell-Nr. E146



Erläuterungen

zur Verordnung
über die Berufsausbildung
zum **Koch/**
zur **Köchin**

Vorwort

Aufgabe von Ausbildern und Ausbilderinnen sowie Berufsschullehrern und Berufsschullehrerinnen ist es, den neuen Ausbildungsberuf Koch/Köchin in die Praxis umzusetzen. Die Reihe „AUSBILDUNG GESTALTEN“ des Bundesinstituts für Berufsbildung unterstützt sie dabei. Die Ergebnisse der Neuordnung und die damit verbundenen Ziele und Hintergründe werden dargestellt und kommentiert. Empfehlungen für die Gestaltung sowie praktische Handlungshilfen zur Planung und Umsetzung der Ausbildung und der Prüfungen dienen allen an der Ausbildung Beteiligten. Die Reihe „AUSBILDUNG GESTALTEN“ soll zur Modernisierung und Qualitätssicherung der Berufsausbildung beitragen.

Die neue Ausbildungsordnung Koch/Köchin wurde vom Bundesinstitut für Berufsbildung in enger Zusammenarbeit mit Sachverständigen aus der Berufsbildungspraxis entwickelt. Auch die Umsetzungshilfen sind mit Unterstützung von Experten und Expertinnen aus der Berufsbildungspraxis erstellt worden.

Ich wünsche mir, dass diese Umsetzungshilfe von möglichst vielen betrieblichen Ausbildern und Ausbilderinnen, Auszubildenden, Berufsschullehrern und Berufsschullehrerinnen sowie Prüfern und Prüferinnen als Basis für eine hochwertige Berufsausbildung genutzt wird.



Manfred Kremer
Präsident
Bundesinstitut für Berufsbildung

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Vorwort	5
Einführung	9
Das Ausbildungsprofil in deutscher, englischer und französischer Sprache	11
Teil 1: Erläuterungen zum Verordnungsteil	13
§ 1 Staatliche Anerkennung des Ausbildungsberufes	14
§ 2 Ausbildungsdauer	14
§ 3 Ausbildungsberufsbild	15
§ 4 Ausbildungsrahmenplan	16
§ 5 Ausbildungsplan	17
§ 6 Berichtsheft	17
§ 7 Zwischenprüfung	18
§ 8 Abschlußprüfung	18
§ 9 Übergangsregelung	20
§ 10 Inkrafttreten, Außerkrafttreten	20
Teil 2: Erläuterungen zum Ausbildungsrahmenplan	21
I. Berufliche Grundbildung	22
II. Berufliche Fachbildung	31
Teil 3: Rahmenlehrplan	41
Vorbemerkungen	42
Bildungsauftrag der Berufsschule	42
Didaktische Grundsätze	43
Berufsbezogene Vorbemerkungen	43
Lernfelder	45

Einführung

Einführung

Am 1. August 1998 trat die neue Verordnung über die Berufsausbildung zum Koch/zur Köchin in Kraft.

Vor dem Hintergrund des sich wandelnden Marktes und der Notwendigkeit des Gastgewerbes, als Dienstleistungsbranche sich diesen Anforderungen zu stellen, galt es, die Ausbildungsordnung anzupassen.

Insbesondere im Hinblick auf

- Modernisierung arbeits- und küchentechnischer Verfahren,
- Gästeorientierung und
- Teamfähigkeit.

Die neue Verordnung berücksichtigt diese Entwicklungen und Veränderungen an eine zukunftsorientierte Ausbildung

- im Ausbildungsberufsbild,
- im Ausbildungsrahmenplan,
- in den Prüfungsanforderungen.

Ziel der Berufsausbildung ist es, den Ausgebildeten zu befähigen,

- in unterschiedlichen Betrieben, den erlernten Beruf auszuüben;
- sich auf neue Technologien flexibel einstellen zu können, um die berufliche Qualifikation zu erhalten;
- an Maßnahmen der Fortbildung, Weiterbildung und Umschulung teilnehmen zu können, um die berufliche Qualifikation und Beweglichkeit zu sichern.

Die Umsetzung der neuen Ausbildungsordnung in die Praxis stellt hohe Anforderungen an Betrieb und Schule, Ausbilder und Lehrer sowie an die zuständigen Stellen. Um die Ausbildung in Betrieb und Schule zu koordinieren, sind der Ausbildungsrahmenplan und der schulische Rahmenlehrplan zeitlich und inhaltlich miteinander abgestimmt.

Damit verbindet Betrieb und Schule die klare Zielsetzung, die Ausbildungsinhalte praxisbezogen zu vermitteln und zur Förderung einer ganzheitlichen und handlungsorientierten Ausbildung beizutragen, welche die künftigen Köche und Köchinnen

- zum selbständigen Planen,
- zum selbständigen Durchführen und Kontrollieren,
- zur Kommunikations- und Kooperationsbereitschaft befähigen soll.

Diese Fähigkeiten sind auch in den Prüfungen nachzuweisen.

Die nachfolgenden Erläuterungen sollen die Umsetzung der Verordnung in die Ausbildungspraxis erleichtern.

In dieser Neuauflage wurden die Verweise auf das Berufsbildungsgesetz (BBiG) der aktuellen Fassung von 2005 angepaßt.

Das Ausbildungsprofil

Das folgende Ausbildungsprofil wurde während der Neuordnung der Berufsausbildung gemeinsam mit den Sachverständigen des Bundes erarbeitet und zusammen mit der Ausbildungsverordnung in deutscher, englischer und französischer Sprache im Bundesanzeiger veröffentlicht. Es enthält die wesentlichen Strukturmerkmale der Ausbildung und beschreibt übersichtlich und in knappen Worten die

unterschiedlichen Arbeitsgebiete, für die Köche und Köchinnen sich aufgrund ihrer Ausbildung qualifiziert haben, und ihre beruflichen Fähigkeiten.

Das Ausbildungsprofil soll dem ebenfalls in **dreisprachiger Fassung** ausgestellten Abschlußzeugnis der IHK als Anlage beigefügt werden. Werden später erworbene Weiterbildungszertifikate und Arbeits-

nachweise hinzugefügt, so ergibt sich ein transparentes Bild über die von Köchen und Köchinnen wahrnehmbaren Tätigkeits- und Aufgabenbereiche. Damit wird ein entscheidender Beitrag zur Förderung der beruflichen Mobilität auf dem Arbeitsmarkt innerhalb der Europäischen Gemeinschaft geleistet.

Ausbildungsprofil

1. Berufsbezeichnung

Koch/Köchin

2. Ausbildungsdauer

3 Jahre

Die Ausbildung erfolgt an den Lernorten Betrieb und Berufsschule.

3. Arbeitsgebiet

Köche/Köchinnen stellen Speisen her, planen Menüfolgen und präsentieren Produkte.

4. Berufliche Fähigkeiten

Köche/Köchinnen

- beherrschen arbeits- und küchen-technische Verfahren und wenden Hygienevorschriften an,
- berücksichtigen ernährungsphysiologische, ökonomische und ökologische Gesichtspunkte,
- stellen Suppen und Soßen her,
- bereiten Fisch, Schalen- und Krustentiere zu,
- verarbeiten Fleisch und Innereien, Wild und Geflügel,
- bereiten pflanzliche Nahrungsmittel und Sättigungsbeilagen zu,
- stellen Süßspeisen, Eierspeisen sowie Speisen aus Molkereiprodukten her,
- stellen Vorspeisen her und richten kalte und warme Platten an,
- beherrschen Grundlagen der Kalkulation,
- erarbeiten Menüvorschläge und beraten Gäste.

Training Profile

1. Designation of occupation

Cook (m/f)

2. Duration of traineeship

3 years

The venues for training are the training company and the vocational school.

3. Field of activity

Cooks prepare meals, plan menus and present products.

4. Occupational skills

Cooks

- master work processes and culinary techniques and apply hygiene regulations,
- consider nutritional, economic and ecological requirements,
- make soups and sauces/gravies,
- prepare fish and crustaceans,
- prepare meat and offal, game and poultry,
- prepare vegetables and side dishes,
- prepare desserts, egg dishes and dishes made from dairy products,
- prepare hors d'oeuvres and cold and hot dishes,
- master basic costing principles,
- prepare menu proposals and advise guests.

Profil de formation

1. Désignation du métier

Cuisinier/cuisinière

2. Durée de formation

3 ans

La formation s'effectue en entreprise et à l'école professionnelle.

3. Domaine d'activité

Les cuisiniers/cuisinières préparent les plats, prévoient les menus et assurent la présentation des produits.

4. Capacités professionnelles

Les cuisiniers/cuisinières

- maîtrisent les procédés techniques relatifs au travail en cuisine et appliquent les réglementations en matière d'hygiène,
- tiennent compte des aspects diététiques, économiques et écologiques,
- préparent des potages et des sauces,
- cuisinent les plats de poissons, les coquillages et crustacés,
- préparent les viandes et les abats, les volailles et le gibier,
- préparent des plats à base de plantes et plats d'accompagnement,
- confectionnent des entremets sucrés ou à base d'oeufs ainsi que des plats à base de produits laitiers,
- préparent des entrées et composent des plateaux de produits chauds ou froids,
- maîtrisent les bases du calcul des prix de revient,
- élaborent des propositions de menus et conseillent les clients.

Teil 1

Erläuterungen zum
Verordnungsteil

Teil 1: Erläuterungen zum Verordnungsteil

Verordnungsteil	Erläuterungen	
<p>Auf Grund des § 25 des Berufsbildungsgesetzes vom 14. August 1969 (BGBl. I S. 1112), der zuletzt gemäß Artikel 35 der Verordnung vom 21. September 1997 (BGBl. I S. 2390) geändert worden ist, verordnet das Bundesministerium für Wirtschaft im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft, Forschung und Technologie:</p>	<p>Ausbildungsordnungen beruhen auf § 4 des Berufsbildungsgesetzes. Sie werden vom zuständigen Fachminister als Rechtsverordnungen erlassen.</p> <p>Ausbildungsordnungen sind als Rechtsverordnung allgemein verbindlich. Das heißt, sie regeln bundeseinheitlich den betrieblichen Teil der dualen Berufsausbildung in staatlich anerkannten Ausbildungsberufen. In diesem Sinne richten sie sich an alle an der Berufsausbildung Beteiligten, insbesondere an Auszubildende, Ausbilder/Ausbilderinnen und zuständige Stellen.</p> <p>Im Ausbildungsbereich der gewerblichen Wirtschaft sind die Industrie- und Handelskammern (IHK) die zuständigen Stellen für die Überwachung der Berufsausbildung.</p>	<p>Der schulische Teil der dualen Berufsausbildung (Berufsschulunterricht) wird unter Zuständigkeit der Bundesländer durch den Rahmenlehrplan geregelt.</p> <p>Seit 1974¹⁾ werden die Ausbildungsrahmenpläne der Ausbildungsordnungen mit den Rahmenlehrplänen der ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland (KMK) im Hinblick auf die Ausbildungsinhalte und den Zeitpunkt ihrer Vermittlung in Betrieb und Berufsschule miteinander abgestimmt.</p> <p>Der Rahmenlehrplan der KMK für den Ausbildungsberuf Koch/Köchin wurde gemeinsam mit der Ausbildungsordnung im Bundesanzeiger veröffentlicht.</p>
<p>§ 1 Staatliche Anerkennung des Ausbildungsberufes</p> <p>Der Ausbildungsberuf Koch/Köchin wird staatlich anerkannt.</p>	<p>Mit der Verordnung über die Berufsausbildung zum Koch/zur Köchin (Ausbildungsordnung) wird dieser Ausbildungsgang staatlich anerkannt.</p> <p>Die staatliche Anerkennung bedeutet, daß die Berufsausbildung bundeseinheitlich geregelt ist und daß die Ausbildungsberufsbezeichnung festgelegt ist und allein für diesen Ausbildungsgang verwendet werden darf.</p> <p>Nach dem Ausschließlichkeitsgrundsatz (§ 4 Abs. 2 BBiG) darf zum Koch/zur Köchin nur nach dieser Verordnung ausgebildet werden.</p>	<p>Diese Ausbildungsordnung wurde im Bundesinstitut für Berufsbildung mit Sachverständigen der fachlich zuständigen Organisationen der Arbeitgeber und der Gewerkschaften erarbeitet und vom Bundesminister für Wirtschaft im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Bildung, Wissenschaft, Forschung und Technologie am 13. Februar 1998 erlassen. Die Verordnung wurde im BGBl. Jg. 1998, Teil I Nr. 10 veröffentlicht.</p>
<p>§ 2 Ausbildungsdauer</p> <p>Die Ausbildung dauert drei Jahre.</p>	<p>Die Ausbildungszeit ist so bemessen, daß den Auszubildenden die für eine qualifizierte Berufstätigkeit erforderlichen Ausbildungsinhalte vermittelt werden können sowie die Gelegenheit zum Erwerb der erforderlichen Berufserfahrung besteht.</p> <p>Der Beginn und die Dauer der Berufsausbildung sind im Berufsausbildungsvertrag individuell anzugeben (§ 11 Abs. 1 BBiG).</p> <p>Das Berufsausbildungsverhältnis endet mit dem Ablauf der Ausbildungszeit bzw. dem Bestehen der Abschlußprüfung (§ 21 Abs. 1 und 2 BBiG). Eine Verkürzung oder Verlängerung der Ausbildungsdauer ist auf der Grundlage der §§ 7, 8 und 45a des BBiG möglich.</p>	<p>Ausnahmeregelungen</p> <p>Anrechnung beruflicher Vorbildung auf die Ausbildungszeit</p> <p>Eine Verkürzung der Ausbildungszeit ist möglich, sofern auf der Grundlage einer Rechtsverordnung ein vollzeitschulischer Bildungsgang oder eine vergleichbare Berufsausbildung ganz oder teilweise auf die Ausbildungszeit anzurechnen ist (§ 7 Abs. 1 BBiG). Die Anrechnung bedarf des gemeinsamen Antrags der Auszubildenden und Ausbildenden (§ 7 Abs. 2 BBiG).</p> <p>Abkürzung der Ausbildungszeit, Teilzeitberufsausbildung</p> <p>Auf gemeinsamen Antrag der Auszubildenden und Ausbildenden hat die zuständige Stelle die Ausbildungszeit zu kürzen, wenn zu erwarten ist, daß das Ausbil-</p>

¹⁾ Verfahren der Abstimmung von Ausbildungsordnungen und Rahmenlehrplänen im Bereich der beruflichen Bildung zwischen der Bundesregierung und den Kultusministerien der Länder im Gemeinsamen Ergebnisprotokoll vom 30. Mai 1972 (veröffentlicht im Bundesanzeiger Nr. 216 vom 16. November 1972).

Verordnungsteil	Erläuterungen	
<p>noch § 2</p>	<p>dungsziel in der gekürzten Zeit erreicht wird. Bei berechtigtem Interesse kann sich der Antrag auch auf die Verkürzung der täglichen oder wöchentlichen Ausbildungszeit richten (Teilzeitberufsausbildung, § 8 Abs. 1 BBiG).</p> <p>Zulassung in besonderen Fällen</p> <p>Durch die Prüfungsordnung der Industrie- und Handelskammern wird die vorzeitige Zulassung auf Grund besonderer Leistungen in Ausbildungsbetrieb und Berufsschule geregelt (§ 45 Abs. 1 BBiG). Mit Bestehen der Prüfung endet das Ausbildungsverhältnis.</p>	<p>Verlängerung der Ausbildungszeit</p> <p>In Ausnahmefällen kann die Ausbildungszeit auch verlängert werden, wenn die Verlängerung notwendig erscheint, um das Ausbildungsziel zu erreichen. Ausnahmefälle sind z.B. längere Abwesenheit infolge einer Krankheit oder andere Ausfallzeiten. Vor dieser Entscheidung sind die Auszubildenden zu hören (§ 8 Abs. 2 BBiG).</p> <p>Die Ausbildungszeit muß auf Verlangen der Auszubildenden verlängert werden (bis zur zweiten Wiederholungsprüfung, aber insgesamt höchstens um ein Jahr), wenn diese die Abschlußprüfung nicht bestehen (§ 21 Abs. 3 BBiG).</p>
<p>§ 3 Ausbildungsberufsbild</p> <p>Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die folgenden Fertigkeiten und Kenntnisse:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht, 2. Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes, 3. Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit, 4. Umweltschutz, 5. Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf, 6. Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung, 7. Hygiene, 8. Küchenbereich, 9. Servicebereich, 10. Büroorganisation und -kommunikation, 11. Warenwirtschaft, 12. Werbung und Verkaufsförderung, 13. Anwenden arbeits- und küchentechnischer Verfahren, 14. Zubereiten von pflanzlichen Nahrungsmitteln, 15. Herstellen von Suppen und Soßen, 16. Zubereiten von Fisch, Schalen- und Krustentieren, 17. Verarbeiten von Fleisch und Innereien, 18. Verarbeiten von Wild und Geflügel, 19. Herstellen von Vorspeisen und Anrichten von kalten Platten, 	<p>Das Ausbildungsberufsbild gibt die Ausbildungsinhalte zusammengefaßt und in übersichtlicher Form wieder, die der Auszubildende dem/der Auszubildenden zu vermitteln hat.</p> <p>Die Ausbildungsinhalte jeder Berufsbildposition werden im Ausbildungsrahmenplan konkretisiert und sachlich und zeitlich gegliedert (siehe § 4 der VO).</p>	<p>Das Ausbildungsberufsbild ist so aufgebaut, daß zunächst die berufsübergreifenden Berufsbildpositionen aufgeführt werden, die in allen modernen Ausbildungsordnungen vergleichbar enthalten sind. Die dort enthaltenen Fertigkeiten und Kenntnisse sind in Verbindung mit den nachfolgenden berufsspezifischen Berufsbildpositionen zu vermitteln.</p>

Verordnungsteil	Erläuterungen	
<p>noch § 3</p> <p>20. Zubereiten von Molkereiprodukten und Eiern,</p> <p>21. Herstellen und Verarbeiten von Teigen und Massen,</p> <p>22. Herstellen von Süßspeisen.</p>		
<p>§ 4 Ausbildungsrahmenplan</p> <p>(1) Die Fertigkeiten und Kenntnisse nach § 3 sollen nach der in der Anlage enthaltenen Anleitung zur sachlichen und zeitlichen Gliederung der Berufsausbildung (Ausbildungsrahmenplan) vermittelt werden. Eine von dem Ausbildungsrahmenplan abweichende sachliche und zeitliche Gliederung des Ausbildungsinhaltes ist insbesondere zulässig, soweit eine berufsfeldbezogene Grundbildung vorausgegangen ist oder betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.</p> <p>(2) Die in dieser Verordnung genannten Fertigkeiten und Kenntnisse sollen so vermittelt werden, daß der Auszubildende zur Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit im Sinne des § 1 Abs. 2 des Berufsbildungsgesetzes befähigt wird, die insbesondere selbständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren einschließt. Diese Befähigung ist auch in den Prüfungen nach den §§ 7 und 8 nachzuweisen.</p>	<p>Der Ausbildungsrahmenplan ist in die zwei Abschnitte</p> <ul style="list-style-type: none"> – I. Berufliche Grundbildung – II. Berufliche Fachbildung gegliedert. <p>Die im Ausbildungsberufsbild aufgeführten Inhalte sind im Ausbildungsrahmenplan sachlich und zeitlich gegliedert und als Qualifikationen im Sinne von § 4 Abs. 2 lernzielorientiert ausgewiesen.</p> <p>Die im Ausbildungsrahmenplan aufgeführten Inhalte sind Mindestanforderungen, die zu vermitteln sind, um das angegebene Qualifikationsniveau zu erreichen. Einzelne Ausbildungsabschnitte können in zentralen Einrichtungen vermittelt werden, wenn eine vollständige Ausbildung im Ausbildungsbetrieb nicht gewährleistet werden kann (z.B. überbetrieblich, außerbetrieblich im Ausbildungsverbund).</p> <p>Es ist sicherzustellen, daß die Ausbildungsinhalte des ersten Jahres bei der Zwischenprüfung und die Gesamtheit der Ausbildungsinhalte bei der Abschlußprüfung verfügbar sind.</p> <p>Die zeitliche Gliederung des Ausbildungsrahmenplanes sieht eine Zuordnung der Ausbildungsinhalte zu Ausbildungsjahren vor. Zusätzlich geben Richtwerte in Wochen an, welcher Zeitraum für die Vermittlung bestimmter Inhalte vorzusehen ist. Diese Zeitrichtwerte stellen eine relative gegen-</p> <p>Die im Absatz 2 enthaltene Aussage zur Berufsfähigkeit verdeutlicht den Anspruch, den die Berufspraxis heute an Köche/Köchinnen stellt. Der Koch/die Köchin soll Tätigkeiten selbständig durchführen und die Arbeit vor der Durchführung planen sowie das Arbeitsergebnis kontrollieren. Verantwortungsbereitschaft, Motivation und Selbstwertgefühl des Kochs/der Köchin werden dadurch entscheidend gefördert.</p> <p>Die Ausbildungsinhalte im Ausbildungsrahmenplan werden in Ergänzung zu Fertigkeiten und Kenntnissen auch als Qualifikationen bezeichnet. Unter „Qualifikation“ wird die berufliche Handlungsfähigkeit zu Tätigkeiten verstanden, die selbständiges</p>	<p>seitige Gewichtung der Ausbildungsinhalte dar. Ihre Summe ergibt pro Jahr 52 Wochen. Urlaub, Berufsschultage, Feier- und sonstige Ausfalltage wurden nicht berücksichtigt, da diese in unterschiedlichem Maße anfallen. Die Richtzeiten sind also in der Ausbildungspraxis individuell unter Berücksichtigung der im Einzelfall auftretenden Ausfallzeiten entsprechend zu kürzen und in den betrieblichen Ausbildungsplan (siehe § 5 der Verordnung) aufzunehmen. Die für die Besonderheiten der betrieblichen Ausbildung erforderliche Flexibilität wird durch den Anleitungscharakter des Ausbildungsrahmenplanes gewährleistet. Für die Ausbildungspraxis bedeutet dies, daß in den betrieblichen und individuellen Ausbildungsplänen Ausbildungsinhalte zeitlich verschoben werden können; allerdings soll eine solche Übertragung nicht von der Grundbildung zur Fachbildung und umgekehrt vorgenommen werden, damit gewährleistet ist, daß die Ausbildungsinhalte bis zur Zwischenprüfung vermittelt worden sind.</p> <p>Gemäß § 6 des Berufsbildungsgesetzes muß eine zweckentsprechende, sinnvoll geordnete und planmäßige Ausbildung sichergestellt sein.</p> <p>Der Ausbildungsrahmenplan stellt somit eine Anleitung zur sachlichen und zeitlichen Gliederung der betrieblichen Berufsausbildung für den jeweils zu erstellenden betrieblichen Ausbildungsplan dar.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Informieren (z.B. Kommunizieren, Daten beschaffen), – Planen (z.B. Vorgehensweise planen), – Entscheiden (z.B. Arbeitsabläufe festlegen), – Durchführen (z.B. Gerichte herstellen), – Kontrollieren (z.B. Arbeitsschritte überprüfen und Ergebnis beurteilen), – Bewerten (z.B. Arbeitsergebnisse, Abweichungen vom Arbeitsziel beurteilen) <p>einschließt.</p>

Verordnungsteil	Erläuterungen	
<p>§ 5 Ausbildungsplan</p> <p>Der Auszubildende hat unter Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplanes für den Auszubildenden einen Ausbildungsplan zu erstellen.</p>	<p>Der betriebliche Ausbildungsplan ist auf der Grundlage der Inhalte des Ausbildungsrahmenplanes zu erstellen und soll spätestens zu Beginn der Ausbildung dem Auszubildenden ausgehändigt werden.</p> <p>Der Ausbildungsplan dient dem Zweck, die im Ausbildungsberufsbild und Ausbildungsrahmenplan aufgeführten Ausbildungsinhalte auf die konkreten betrieblichen Verhältnisse umzusetzen. Er weist den inhaltlichen Aufbau und die zeitliche Abfolge der betrieblichen Berufsausbildung auf.</p> <p>Bei der Aufstellung des Ausbildungsplanes sind zu berücksichtigen:</p> <ul style="list-style-type: none"> – die persönlichen Voraussetzungen der Auszubildenden (unterschiedliche Vorbildung, Anrechnung einer vorhergegangenen Berufsausbildung), – Gegebenheiten des Ausbildungsbetriebes (Betriebsstrukturen, personelle und technische Einrichtungen des Betriebes, regionale Besonderheiten), – die Durchführung der Ausbildung (überbetriebliche Ausbildung oder Ausbildungsmaßnahmen außerhalb der Ausbildungsstätte, Blockung des Berufsschulunterrichtes, Anrechnung des schulischen Berufsgrundbildungsjahres). 	<p>Für den Fall, daß die betriebliche Berufsausbildung nach dem Ausbildungsrahmenplan durchgeführt werden kann, d.h. nach der dort vorgeschlagenen Struktur, so kann dieser die Funktion des betrieblichen Ausbildungsplanes übernehmen. Lediglich die zeitlichen Richtwerte sind auf die konkreten Belange umzurechnen. Auch müßte zusätzlich eine Zuordnung der Ausbildungsblöcke zu konkreten Monaten im Ausbildungsjahr erfolgen. Hierbei sind auch Blockbeschulung, Urlaub und ggf. überbetriebliche Maßnahmen zu berücksichtigen.</p> <p>Bei einer größeren Anzahl von Auszubildenden ist die Erarbeitung eines Versetzungsplanes zu empfehlen.</p> <p>Ergibt sich während des Ausbildungsverlaufs eine Veränderung der vertraglichen Ausbildungszeit, so ist rechtzeitig eine Anpassung des Ausbildungsplanes an den geänderten Ausbildungsverlauf vorzunehmen.</p>
<p>§ 6 Berichtsheft</p> <p>Der Auszubildende hat ein Berichtsheft in Form eines Ausbildungsnachweises zu führen. Ihm ist Gelegenheit zu geben, das Berichtsheft während der Ausbildungszeit zu führen. Der Auszubildende hat das Berichtsheft regelmäßig durchzusehen.</p>	<p>Der Ausbildungsnachweis, der vom Auszubildenden zu führen und von dem für die Ausbildung im Betrieb verantwortlichen Ausbilder durchzusehen ist, stellt ein wesentliches Instrument zur Information über den Ist-Stand des gesamten Ausbildungsgeschehens in Betrieb und Berufsschule für Ausbilder und Berufsschullehrer bis hin zur Vorinformation des Prüfungsausschusses dar.</p> <p>Durch das Führen des Ausbildungsnachweises soll sichergestellt werden, daß der zeitliche und sachliche Ablauf der Ausbildung für alle Beteiligten - Auszubildende, Ausbilder, Berufsschullehrer und gesetzlichen Vertreter des Auszubildenden - in möglichst einfacher Form (stichwortartige Angaben, ggf. Loseblatt-System) nachweisbar gemacht wird. Auch der Bezug zum Ausbildungsrahmenplan muß aus diesem Ausbildungsnachweis deutlich werden.</p> <p>Nach den Empfehlungen des Bundesausschusses für Berufsbildung ist der Ausbildungsnachweis vom Auszubildenden mindestens wöchentlich zu führen. Formal betrachtet kann das Berichtsheft nach Tagen oder lediglich nach Wochen gegliedert</p>	<p>geführt werden. In der Ausbildungspraxis hat sich bewährt, daß der Auszubildende oder der Ausbilder den Ausbildungsnachweis mindestens einmal im Monat prüft und abzeichnet.</p> <p>Der Ausbilder soll den Auszubildenden zum Führen des Berichtsheftes anhalten und dafür Sorge tragen, daß auch die gesetzlichen Vertreter des Auszubildenden in angemessenen Zeitabständen von den Ausbildungsnachweisen Kenntnis erhalten und dies durch ihre Unterschrift bestätigen. Im einzelnen ist das Berichtsheft entsprechend den Regelungen der zuständigen Industrie- und Handelskammer zu führen.</p> <p>Der Auszubildende führt den Ausbildungsnachweis während der Ausbildungszeit.</p> <p>Die Vorlage des Ausbildungsnachweises ist Zulassungsvoraussetzung zur Abschlußprüfung.</p> <p>Eine Bewertung nach Form und Inhalt ist im Rahmen der Abschlußprüfung jedoch nicht möglich.</p>

Verordnungsteil	Erläuterungen	
<p>noch § 6</p>	<p>Besonderes Ziel des Ausbildungsnachweises ist es, über die Verlaufskontrolle der Ausbildung Abweichungen vom geregelten Ausbildungsgang zu erfassen, um dann korrigierend hierauf Einfluß nehmen zu können.</p>	<p>Grundsätzlich kann der Ausbildungsnachweis auch als Fachdokumentation über die gesamte Ausbildungszeit dienen (§ 14 Abs. 1 Nr. 4 BBiG und § 43 Abs. 1 Nr. 2 BBiG).</p>
<p>§ 7 Zwischenprüfung</p> <p>(1) Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll nach dem ersten Ausbildungsjahr stattfinden.</p> <p>(2) Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage für das erste Ausbildungsjahr aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sowie auf den im Berufsschulunterricht entsprechend dem Rahmenlehrplan zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.</p> <p>(3) In höchstens drei Stunden soll der Prüfling eine praktische Aufgabe bearbeiten. Dabei soll er zeigen, daß er Arbeiten planen, durchführen und präsentieren, die Ergebnisse kontrollieren und Gesichtspunkte der Hygiene, des Umweltschutzes, der Wirtschaftlichkeit und der Gästeorientierung berücksichtigen kann. Hierfür kommen insbesondere in Betracht:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Planen von Arbeitsschritten, 2. Anwenden von Arbeitstechniken und 3. Präsentieren von Produkten. 	<p>Während der Berufsausbildung ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Der Termin dafür sollte nicht vor den ersten 12 Monaten festgelegt werden.</p> <p>Der Termin für die Durchführung der Zwischenprüfung wird von der zuständigen Stelle angezeigt. Der ausbildende Betrieb ist verpflichtet, die Auszubildenden fristgemäß zur Prüfung anzumelden und freizustellen.</p> <p>Die Teilnahme an der Zwischenprüfung ist Voraussetzung für die Zulassung zur Abschlußprüfung (§ 43 Abs. 1 Nr. 2 BBiG).</p> <p>Gegenstand der Zwischenprüfung sind die in den ersten 12 Monaten zu vermittelnden Fertigkeiten und Kenntnisse und der Lehrstoff, der während dieser Zeit im Berufsschulunterricht vermittelt wurde.</p> <p>Das Ergebnis der Zwischenprüfung dient der Ermittlung des Ausbildungsstandes und gibt dem Auszubildenden bzw. Ausbilder die Möglichkeit, gegebenenfalls korrigierend bzw. ergänzend und fördernd auf die weitere Berufsausbildung einzuwirken.</p> <p>Die Konkretisierung der Prüfungsanforderungen (Aufgabenstellung) obliegt dem Prüfungsausschuß.</p>	
<p>§ 8 Abschlußprüfung</p> <p>(1) Die Abschlußprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sowie auf den im Berufsschulunterricht vermittelten Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.</p> <p>(2) Die Prüfung ist praktisch und schriftlich durchzuführen.</p> <p>(3) In der praktischen Prüfung soll der Prüfling in insgesamt höchstens sechs Stunden nach einem vorgegebenen Warenkorb ein dreigängiges Menü für sechs Personen zubereiten und präsentieren sowie ein gastorientiertes Gespräch führen.</p>	<p>Gegenstand der Abschlußprüfung sind die während der Ausbildungszeit nach der Ausbildungsordnung zu vermittelnden Ausbildungsinhalte sowie der für die Berufsausbildung wesentliche Lehrstoff der Berufsschule. Für die Bewertung dessen, was wesentlich ist, ist die Ausbildungsordnung zugrunde zu legen.</p> <p>Die nebenstehenden Prüfungsvorschriften legen die materiellen Anforderungen in der Abschlußprüfung fest. Demgegenüber ist es Aufgabe der zuständigen Stelle, eine Prüfungsordnung für das Verfahren der Abschlußprüfung sowie die Prüfungstermine zu erlassen. Die Durchführung der Abschlußprüfung obliegt dem Prüfungsausschuß, der von der zuständigen Stelle eingesetzt wird. Er beschließt die</p>	<p>Art der Durchführung und die Prüfungsaufgaben. Er muß sich dabei an die in der Ausbildungsordnung festgelegten Prüfungsgegenstände und Durchführungsbestimmungen halten. Sie beschreiben den Umfang der Abschlußprüfung nach Art, Höchstdauer, Inhalt und Schwierigkeitsgrad anhand von Vorschlägen für die Aufgabengebiete.</p> <p>In der praktischen und schriftlichen Prüfung soll der Prüfling nachweisen, daß er zu einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit befähigt ist, die selbständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren gemäß § 4 Abs. 2 der Verordnung einschließt.</p>

Verordnungsteil	Erläuterungen
<p><i>noch § 8</i></p> <p>Er soll dabei einen Arbeitsablaufplan erstellen und zeigen, daß er Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich und ökologisch einsetzen, Sicherheit und Gesundheitsschutz sowie Hygiene bei der Arbeit berücksichtigen und Gäste beraten kann. Der Prüfling hat auf Grund des Warenkorbes, der ihm vier Wochen vor der praktischen Prüfung bekanntgegeben wird, einen Menüvorschlag zu erstellen und rechtzeitig einzureichen. Innerhalb der praktischen Prüfung sollen höchstens 15 Minuten auf das Gespräch entfallen.</p> <p>(4) Die schriftliche Prüfung soll in den Prüfungsbereichen Technologie, Warenwirtschaft sowie Wirtschafts- und Sozialkunde durchgeführt werden. Es kommen Fragen und Aufgaben, die sich auf praxisbezogene Fälle beziehen sollen, insbesondere aus folgenden Gebieten in Betracht:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. im Prüfungsbereich Technologie: <ol style="list-style-type: none"> 1.1 Einsatz von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, 1.2 Arbeitsplanung und Arbeitstechniken, Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit, Hygiene und Umweltschutz, 1.3 Produkte und Verwendungsmöglichkeiten, 1.4 Speisenfolge; 2. im Prüfungsbereich Warenwirtschaft: <ol style="list-style-type: none"> 2.1 Bedarfsermittlung, Einkauf, Lagerhaltung, 2.2 Wareneinsatz und Kalkulation; 3. im Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde: <p>allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs- und Arbeitswelt.</p> <p>(5) Für die schriftliche Prüfung ist von folgenden zeitlichen Höchstwerten auszugehen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. im Prüfungsbereich Technologie 90 Minuten, 2. im Prüfungsbereich Warenwirtschaft 90 Minuten, 3. im Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde 60 Minuten. 	

Verordnungsteil	Erläuterungen
<p><i>noch § 8</i></p> <p>(6) Sind in der schriftlichen Prüfung die Prüfungsleistungen in bis zu zwei Prüfungsbereichen mit „mangelhaft“ und in den übrigen Prüfungsbereichen mit mindestens „ausreichend“ bewertet worden, so ist auf Antrag des Prüflings oder nach Ermessen des Prüfungsausschusses in einem der mit „mangelhaft“ bewerteten Prüfungsbereiche die schriftliche Prüfung durch eine mündliche Prüfung von etwa 15 Minuten zu ergänzen, wenn diese für das Bestehen der Prüfung den Ausschlag geben kann. Der Prüfungsbereich ist vom Prüfling zu bestimmen. Bei der Ermittlung des Ergebnisses für diesen Prüfungsbereich sind die Ergebnisse der schriftlichen Prüfung und der mündlichen Ergänzungsprüfung im Verhältnis 2 : 1 zu gewichten.</p> <p>(7) Die Prüfung ist bestanden, wenn jeweils in der praktischen und schriftlichen Prüfung mindestens ausreichende Leistungen erbracht sind. Werden die Prüfungsleistungen in einem Prüfungsbereich mit „ungenügend“ bewertet, so ist die Prüfung nicht bestanden.</p>	
<p>§ 9 Übergangsregelung</p> <p>Auf Berufsausbildungsverhältnisse, die bei Inkrafttreten dieser Verordnung bestehen, sind die bisherigen Vorschriften weiter anzuwenden, es sei denn, die Vertragsparteien vereinbaren die Anwendung der Vorschriften dieser Verordnung.</p>	
<p>§ 10 Inkrafttreten, Außerkrafttreten</p> <p>Diese Verordnung tritt am 1. August 1998 in Kraft. Gleichzeitig tritt die Verordnung über die Berufsausbildung zum Koch/zur Köchin vom 11. Juni 1979 (BGBl. I S. 643) außer Kraft.</p>	
<p>Bonn, den 13. Februar 1998</p> <p>Der Bundesminister für Wirtschaft In Vertretung</p> <p>Bürger</p>	

Teil 2

Erläuterungen zum
Ausbildungsrahmenplan

Teil 2: Erläuterungen zum Ausbildungsrahmenplan

I. Berufliche Grundbildung

Ifd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Dauer der Vermittlung			Erläuterungen	
		zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Inhalte	Hinweise
		1	2	3		
1	Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht (§ 3 Nr. 1)					
	a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluß, Dauer und Beendigung, erklären	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln			<p>Die Bestimmungen über den Ausbildungsvertrag sind in den §§ 10 und 11 des Berufsbildungsgesetzes niedergelegt. Die Industrie- und Handelskammern haben dazu Muster-Ausbildungsverträge erstellt, die den Betrieben zur Verfügung stehen. Der Ausbildungsvertrag enthält Aussagen über</p> <ul style="list-style-type: none"> – Art und Ziel der Berufsausbildung – Beginn und Dauer der Ausbildung – Probezeit – Vergütung – Urlaub – Kündigungsbedingungen 	
	b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen				<p>Gegenseitige Rechte und Pflichten sind im Ausbildungsvertrag detailliert beschrieben. Grundlage hierfür sind u.a.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Berufsbildungsgesetz – Ausbildungsordnung – Jugendarbeitsschutzgesetz – Arbeitszeitgesetz – Arbeits- und Tarifrecht <p>betriebliche Regelungen wie Ausbildungsplan, Versetzungsplan, Aufgabenregelung, Arbeits- und Pausenzeiten, Beschwerderecht, Inhalte des Arbeitszeitgesetzes</p>	
	c) Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennen				<ul style="list-style-type: none"> – Möglichkeiten der Anpassungs- und Aufstiegsfortbildung durch <ul style="list-style-type: none"> · Anpassung an technische, wirtschaftliche und gesellschaftliche Entwicklungen (z.B. ökonomische, kreative Fortbildungsmaßnahmen) · weiterbildende Schulen · Aufstiegsfortbildung: Meistervorbereitungskurse · berufliche Spezialisierung 	

Ifd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Dauer der Vermittlung			Erläuterungen	
	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Inhalte	Hinweise
		1	2	3		
	noch Ifd. Nr. 1 d) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen				– wesentliche Inhalte des Arbeitsvertrages: · Arbeitsgebiet · Beginn und Ende des Beschäftigungsverhältnisses · Probezeit · Vergütung · Arbeitszeit · Urlaub · Kündigungsbedingungen	
	e) wesentliche Bestimmungen der für den ausbildenden Betrieb geltenden Tarifverträge nennen				– Geltungsbereich (räumlicher, fachlicher, persönlicher) der Tarifverträge für Arbeitnehmer und deren Anwendung auf Auszubildende – Vereinbarungen über z.B.: Ausbildungsvergütung, Lohn, Urlaubsdauer, Arbeitszeit	
2	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 3 Nr. 2)					
	a) Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes erläutern	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln			Branchenzugehörigkeit, Rechtsform, Organisation und Angebotspalette des ausbildenden Betriebes, Arbeitsabläufe, Aufgabenteilung	
	b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes wie Einkauf, Produktion, Dienstleistung, Verkauf und Verwaltung erklären				– Einkauf: · Verbrauchsgüter (z.B. Lebensmittel) · Gebrauchsgüter (z.B. Werkzeuge) – Produktionspalette – Dienstleistung: · Gästeberatung · Serviceleistungen – Verkauf: · Dienstleistungen · Produkte – Verwaltung z.B.: · Geschäftsabläufe	

Ifd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Dauer der Vermittlung			Erläuterungen	
	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Inhalte	Hinweise
		1	2	3		
	noch Ifd. Nr. 2					
	c) Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen				Innungen, Arbeitgeberverbände (DE-HOGA) und Gewerkschaften (NGG), Wirtschaftsorganisationen, Berufsverbände, Sozialversicherungsträger und Kammern	
	d) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben				Grundsatz der vertrauensvollen Zusammenarbeit zwischen Arbeitgeber- und Arbeitnehmervertretern als Inhalt des Betriebsverfassungsgesetzes Betriebsrat, Jugend- und Auszubildendenvertretungsrechte Betriebsvereinbarungen, Betriebs-, Jugend- und Auszubildendenversammlungen	
3	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit (§ 3 Nr. 3)					
	a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln			– Gefährdungsmöglichkeiten z.B.: · Böden (Rutschgefahr) · Geräte/Maschinen · Leitern · Strom/Gas · Wasser/Dämpfe · brennbare Flüssigkeiten und Gase · Kleidung	Sicherheits- und Verhaltensregeln, Gebrauchsanleitungen
	b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden				– gesetzliche Bestimmungen z.B.: · Arbeitsstättenverordnung (Arbeitsräume, Pausenräume, sanitäre Räume) · Arbeitszeitgesetz · Arbeitsschutzgesetze · Gesetze für bestimmte Personengruppen (z.B. Jugendarbeitsschutzgesetz, Mutterschutzgesetz, Beschäftigung von Schwerbehinderten) – Sicherheitsvorschriften – Unfallverhütungsvorschriften	

Ifd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Dauer der Vermittlung			Erläuterungen	
	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Inhalte	Hinweise
		1	2	3		
	<p>noch Ifd. Nr. 3</p> <p>c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten</p> <p>d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen</p>				<ul style="list-style-type: none"> – Erste-Hilfe-Einrichtungen – Erste-Hilfe-Maßnahmen z.B. bei: <ul style="list-style-type: none"> · Körperverletzungen · Verbrennungen – Unfallmeldung 	
4	Umweltschutz (§ 3 Nr. 4)					
	<p>Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere</p> <p>a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären</p> <p>b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden</p> <p>c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen</p> <p>d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen</p>	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln			<ul style="list-style-type: none"> – Abluft – Wasser – Lärm – Materialien 	
					<ul style="list-style-type: none"> – sparsame Nutzung von z.B. Strom, Gas, Wasser durch: <ul style="list-style-type: none"> · Abschalten in Phasen der Nichtnutzung · Vermeiden von Leckstellen – Rückführung von aufbereiteter Abluft – optimale Beleuchtung – Recycling – Entsorgung von Problemabfällen 	

Ifd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	Dauer der Vermittlung			Erläuterungen	
		zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Inhalte	Hinweise
		1	2	3		
5	Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf (§ 3 Nr. 5)					
	a) Auswirkungen des persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens auf Gäste darstellen und begründen	10			<ul style="list-style-type: none"> – Berufsbekleidung – Kommunikation: <ul style="list-style-type: none"> · Sprache · Körpersprache 	gepflegtes Erscheinungsbild
	b) Gastgeberfunktion wahrnehmen				<ul style="list-style-type: none"> – Empfang – Begrüßung, Anreden – Verkaufsgespräche – Betreuung – Verabschiedung 	Freundlichkeit, Höflichkeit, Zuverlässigkeit, Takt, Fach-/Sozialkompetenz
	c) Erwartungen von Gästen hinsichtlich Beratung, Betreuung und Dienstleistung ermitteln				<ul style="list-style-type: none"> – Aufnehmen von Gästeeinfahrungen und -wünschen – Gesprächsführung – Fragetechnik – Gästeeinschätzung – Gästeverhalten 	
	d) Aufgaben, Befugnisse und Verantwortungen im Rahmen der Ablauforganisation berücksichtigen				<ul style="list-style-type: none"> – Entscheidungsbefugnis – Weisungsbefugnis – Vertretungsbefugnis 	Organigramm
	e) Gäste empfangen und betreuen				siehe auch 5c)	
	f) berufsbezogene fremdsprachliche Fachbegriffe anwenden					korrekte Anwendung und Aussprache der Fachtermini
	g) Gäste über das Angebot an Dienstleistungen und Produkten informieren				<ul style="list-style-type: none"> – Sortiment – Speisenangebot – Serviceleistungen 	Corporate identity, Gesprächsverhalten, Werbemittel
	h) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen und weiterleiten				<ul style="list-style-type: none"> – Nachrichtenübermittlung: <ul style="list-style-type: none"> · außerbetrieblich · innerbetrieblich · schriftlich · mündlich 	was, wie, wohin, an wen, Umgangsformen beim Telefonieren

Ifd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	Dauer der Vermittlung			Erläuterungen		
		zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Inhalte	Hinweise	
		1	2	3			
	noch Ifd. Nr. 5 i) berufsbezogene Rechtsvorschriften anwenden				z.B.: – Gaststättengesetz – Preisauszeichnung – Zusatzstoffzulassungs-VO – Schadenshaftung – Gesetz zum Schutz der Jugend in der Öffentlichkeit – Behandlung von Fundsachen		
6	Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung (§ 3 Nr. 6)						
	a) Arbeitsschritte planen	2			– Kriterien für die Planung: · Arbeitsaufgabe · Arbeitsschritte · Material · Arbeitsmittel · Arbeitszeit	Berücksichtigung von Wirtschaftlichkeit, Ökologie, Ergonomie, Ganzheitlichkeit, Hygiene-richtlinien, gesetzliche Bestimmungen	
	b) Arbeitsplatz unter Berücksichtigung hygienischer und ergonomischer Anforderungen vorbereiten				– Funktion und Handhabung – Einsatzgebiete – rationeller und ökologischer Einsatz – Sicherheitsvorschriften		Bedienungsanleitung
	c) Arbeitsvorbereitungen bereichsbezogen durchführen				– Reinigungs-, Pflegemittel – Reinigungs- und Pflegemethoden – Reinigungsintervalle – Sicherheitsvorschriften	Wirkungsweise, Einsatzmöglichkeiten, Dosierung	
	d) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich einsetzen						
	e) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter reinigen und pflegen						
7	Hygiene (§ 3 Nr. 7)						
	a) Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene anwenden	2			– Hygienebereiche: · Personalhygiene · Produkthygiene · Produktionshygiene · Betriebshygiene	Bundesseuchengesetz, Lebensmittelhygiene-VO	
	b) Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzen				– Verwendung und Dosierung		

Ifd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	Dauer der Vermittlung			Erläuterungen	
		zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Inhalte	Hinweise
		1	2	3		
8	Küchenbereich (§ 3 Nr. 8)					
	a) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen	12			– äußere Beschaffenheit – sensorische Beschaffenheit	Qualitätssicherung
	b) Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung einfacher Speisen anwenden				– Arbeitstechniken z.B.: · Reinigung der Rohstoffe · Zerkleinerung der Rohstoffe – Zubereitung	
	c) einfache Speisen unter Berücksichtigung der Rezepturen, der Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit zubereiten				– Portionsmengen	
	d) vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungsstufen, Rezepturen und Wirtschaftlichkeit zu einfachen Speisen verarbeiten				– Zubereitungsanleitungen	
	e) einfache Speisen nach Vorgabe anrichten				– Anrichteschirr – Anrichteweise	
	f) bei der Produktpräsentation mitwirken				– Aufbau – Produktpflege – Einsatz von Werbemitteln und Werbeträgern	z.B. Frühstücksbuffet, Sonderaktionen wie Spargelwochen, Festveranstaltungen
9	Servicebereich (§ 3 Nr. 9)					
	a) Verkaufsfähigkeit von Produkten prüfen	12			– Ablaufdaten – äußere Beschaffenheit – sensorische Beschaffenheit	Qualitätssicherung
	b) Aufguß- und Heißgetränke zubereiten sowie Getränke ausschenken				– Zuordnung von Getränken zu Schankgefäßen	z.B. Gläser, Karaffen, Tassen, Füllmenge, Temperatur, Bonkontrolle
	c) Speisen und Getränke servieren und ausheben				– Vorbereitungsarbeiten	

Ifd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Dauer der Vermittlung			Erläuterungen	
		zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Inhalte	Hinweise
		1	2	3		
	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind					
	noch Ifd. Nr. 9 d) bei Service- und Menübesprechungen mitwirken				<ul style="list-style-type: none"> – Kenntnis des betrieblichen Leistungsangebotes – Servicebesprechung: <ul style="list-style-type: none"> · Ablaufplanung 	
	e) betriebliches Kassensystem bedienen				<ul style="list-style-type: none"> – Kassenfunktion – Kassenvorschriften – Bonierarten 	
10	Büroorganisation und -kommunikation (§ 3 Nr. 10)					
	a) arbeitsplatzbezogene schriftliche Arbeiten ausführen	10			<ul style="list-style-type: none"> – schriftliche Arbeiten z.B.: <ul style="list-style-type: none"> · einfache Verwaltungsaufgaben · Bestellungen · Checklisten/Vordrucke · Gesprächsnotizen – Weiterleitung 	
	b) Schriftstücke registrieren und ablegen				<ul style="list-style-type: none"> – Ablagesystem – Annahme von Schriftstücken – Zuordnung von Schriftstücken – Umgang – Weiterleitung – Kopien 	
	c) Karteien und Dateien führen und zur Erfüllung von Arbeitsaufgaben einsetzen; Daten sichern				<ul style="list-style-type: none"> – z.B. Liefer-, Lagerkartei – Erfassungsformulare – Bearbeitung – Pflege von Dateien 	
	d) gesetzliche und betriebliche Regelungen zum Datenschutz anwenden				<ul style="list-style-type: none"> – Bundesdatenschutzgesetz – betrieblicher Datenschutz 	Grundzüge, betriebliche Gründe, Verschwiegenheitspflicht, Datenschutzbeauftragter

Ifd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	Dauer der Vermittlung			Erläuterungen	
		zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Inhalte	Hinweise
		1	2	3		
11	Warenwirtschaft (§ 3 Nr. 11)					
	a) Waren annehmen, auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden prüfen und betriebsübliche Maßnahmen einleiten	4			<ul style="list-style-type: none"> – Abgleichung anhand der Begleitpapiere – Reklamationen 	
	b) Waren ihren Ansprüchen gemäß einlagern				<ul style="list-style-type: none"> – Funktion der Lagerhaltung – Lagerort – Lagerbedingungen – Zweckmäßigkeit der Gliederung nach Warengruppen und -artikeln – Lagersystem z.B. nach: <ul style="list-style-type: none"> · Umschlaghäufigkeit · ergonomischen Gesichtspunkten 	z.B. äußere Einflüsse Führen einer Lagerkartei
	c) Lagerbestände kontrollieren				<ul style="list-style-type: none"> – Bestandskontrolle: <ul style="list-style-type: none"> · Fristen · Mengen · Qualitäten 	Verbrauchsfristen, Mindest-, Höchst-, Istbestand

II. Berufliche Fachbildung

Ifd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	Dauer der Vermittlung			Erläuterungen	
		zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Inhalte	Hinweise
		1	2	3		
1	Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf (§ 3 Nr. 5)					
	a) Gespräche gäste- und unternehmensorientiert führen			4	siehe auch Grundbildung Berufsbildposition 5	
	b) sprachliche und nichtsprachliche Ausdrucksmöglichkeiten anwenden					
	c) Reklamationen entgegennehmen, bearbeiten und Lösungen aufzeigen				– gesetzliche Grundlagen – betriebliche Handhabung	Kulanz
	d) Gäste unter Berücksichtigung ihrer Wünsche beraten				siehe auch Grundbildung Berufsbildposition 5	
2	Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung (§ 3 Nr. 6)					
	a) Wartung von Geräten und Maschinen sowie Instandsetzung von Gebrauchsgütern veranlassen		4		– betriebsinterne Regelungen	Sicherstellen der Funktionsfähigkeit
	b) Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten				– Bewertungskriterien	siehe Grundbildung 6 a) - c)
3	Warenwirtschaft (§ 3 Nr. 11)					
	a) Produkte auf Güte prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen		3		z.B.: – Größe, Gewicht, Aussehen – Geschmack, Konsistenz	Qualitätssicherung
	b) arbeitsplatzbezogenen Warenbedarf ermitteln					
	c) Bestellungen einleiten				z.B.: – schriftlich – fernmündlich	Lieferantenkartei
	d) Inventuren durchführen und Ergebnisse weiterleiten				– Bestandsaufnahme	

Ifd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	Dauer der Vermittlung			Erläuterungen	
		zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Inhalte	Hinweise
		1	2	3		
	noch Ifd. Nr. 3 e) kostenbewußtes Einsetzen von Materialien und Gebrauchsgütern begründen			4		
	f) Kosten und Erträge erbrachter Dienstleistungen am Beispiel errechnen				– Berechnung	Materialeinsatz, Personaleinsatz, Zeitfaktor
	g) Verkaufspreise nach betrieblichem Kalkulationsschema ermitteln					
4	Werbung und Verkaufsförderung (§ 3 Nr. 12)					
	a) bei verkaufsfördernden Maßnahmen mitwirken			4	– Mitarbeiterinformation	z.B. Aktionswochen
	b) anlaßbezogene Dekorationen ausführen				siehe auch Grundbildung 8 f)	
	c) werbewirksame Angebote erstellen				– Planung – Ausarbeitung	
5	Anwenden arbeits- und küchentechnischer Verfahren (§ 3 Nr. 13)					
	a) Arbeitstechniken anwenden		8		– Vorbereitungsarbeiten – Bearbeitungstechniken	
	b) Garverfahren anwenden				– feuchte Garverfahren – trockene Garverfahren – Sautieren – Grillen – Fritieren – Schmoren – Backen	
	c) Speisen anrichten				– Anrichtegeschirr – Anrichteweise	

Ifd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Dauer der Vermittlung			Erläuterungen	
		zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Inhalte	Hinweise
		1	2	3		
	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind					
	noch Ifd. Nr. 5					
	d) Marinaden herstellen				<ul style="list-style-type: none"> – Kaltmarinaden – Kochmarinaden – Bratmarinaden – Geschmacksveränderung/-verbesserung 	
	e) Panierungen herstellen				<ul style="list-style-type: none"> – Zutaten – Geschmacksveränderung 	
	f) Füllungen herstellen				<ul style="list-style-type: none"> – Arten von Füllungen – Verwendungsmöglichkeiten – Herstellungsverfahren 	
6	Zubereiten von pflanzlichen Nahrungsmitteln (§ 3 Nr. 14)					
	a) Salate zubereiten		8		<ul style="list-style-type: none"> – Dressings – Marinaden – Einsatz von Kräutern 	
	b) Gemüse und Kartoffeln zubereiten				<ul style="list-style-type: none"> – Verwendungsmöglichkeiten: <ul style="list-style-type: none"> · Beilage · Hauptbestandteil · selbständiges Gericht · Garnitur/Garnierung 	siehe auch Fachbildung 4 a)
	c) Hülsenfrüchte zubereiten				<ul style="list-style-type: none"> – Vorbereitungsarten – Bearbeitungstechniken – Garverfahren – Würzen – Einsatz von Kräutern 	Putz- und Schälverluste
	d) Getreide und Mahlprodukte zubereiten				<ul style="list-style-type: none"> – Verwendungsmöglichkeiten 	
	e) Teigwaren und Mehlspeisen zubereiten				<ul style="list-style-type: none"> – Rezepturen – Verwendungsmöglichkeiten: <ul style="list-style-type: none"> · Beilage · Hauptbestandteil · selbständiges Gericht 	

Ifd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	Dauer der Vermittlung			Erläuterungen	
		zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Inhalte	Hinweise
		1	2	3		
7	Herstellen von Suppen und Soßen (§ 3 Nr. 15)					
	a) Fonds herstellen		6		<ul style="list-style-type: none"> – Fonds von z.B.: <ul style="list-style-type: none"> · Rind · Kalb · Geflügel · Wild · Gemüse 	
	b) klare Suppen herstellen				<ul style="list-style-type: none"> – Klärvorgang – Einlagen 	
	c) gebundene Suppen herstellen					
	d) Buttermischungen herstellen				<ul style="list-style-type: none"> – flüssige Buttermischungen – feste Buttermischungen – Herstellung – Portionieren 	Verwendung von Kräutern und Gewürzen
	e) kalte und warme Soßen, Grundsoßen und ihre Ableitungen herstellen			4	<ul style="list-style-type: none"> – Arten: <ul style="list-style-type: none"> · gekochte Soßen (helle, dunkle) · aufgeschlagene warme Soßen · gerührte kalte Soßen · spezielle kalte Soßen – Zubereitungsmerkmale – Ableitungen – Verwendungsmöglichkeiten/ Speisenzuordnung 	
8	Zubereiten von Fisch, Schalen- und Krustentieren (§ 3 Nr. 16)					
	a) Meeres- und Süßwasserfische zubereiten			10	<ul style="list-style-type: none"> – Vorbereitung z.B.: <ul style="list-style-type: none"> · Schuppen · Säubern · Säuern · Salzen – Portionieren – Zubereitung siehe auch Fachbildung 5 b) – Anrichteweisen 	

Ifd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Dauer der Vermittlung			Erläuterungen	
	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Inhalte	Hinweise
		1	2	3		
	noch Ifd. Nr. 8 b) Schalen- und Krustentiere verarbeiten				– Schalentiere: · Frischemerkmale · Vorbereitung · Zubereitung · Anrichteweisen – Krustentiere: · Garen · Zerlegen · Zubereitungsarten · Anrichteweisen	
9	Verarbeiten von Fleisch und Innereien (§ 3 Nr. 17)					
	a) Fleisch zu Gerichten verarbeiten			12	– Fleischarten: · Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten – Vorbereitung: · auslösen, parieren, zuschneiden, bearbeiten, portionieren · Ermittlung von Gewichten, portionieren · marinieren, würzen, Verwendung von Kräutern – Zubereitung: · Auswahl des Garverfahrens · Gardauer · Soßenbildung	Küchenbezeichnung und Handelsbezeichnung z.B.: Bratenstücke, Rouladen, Pfannengerichte, Minutengerichte, Ragout, Gulasch, Gekochtes, Blankett, Hackfleischgerichte, Hackfleischverordnung
	b) Innereien zu Gerichten verarbeiten					

Ifd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	Dauer der Vermittlung			Erläuterungen	
		zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Inhalte	Hinweise
		1	2	3		
10	Verarbeiten von Wild und Geflügel (§ 3 Nr. 18)					
	a) Haus- und Wildgeflügel zu Gerichten verarbeiten			8	<ul style="list-style-type: none"> – Grad der Verarbeitung beim Einkauf – Ziel der Verarbeitung – Vorbereitung: <ul style="list-style-type: none"> · auslösen, zuschneiden, häuten, parieren · spicken, mit Speck umwickeln · beizen, marinieren · waschen, füllen, binden, portionieren – Zubereitung: <ul style="list-style-type: none"> · Würzen · Auswahl des Garverfahrens · Soßenbildung 	<p>z.B.: ganzes Geflügel, Geflügelteile</p> <p>Wild: Hals, Rücken, Keule, Blatt, Brust</p>
	b) Fleisch von Wild zu Gerichten verarbeiten					
11	Herstellen von Vorspeisen und Anrichten von kalten Platten (§ 3 Nr. 19)					
	a) Vorspeisen herstellen und präsentieren		3		<ul style="list-style-type: none"> – Unterscheidung von Pasteten, Terrinen, Gelantinen 	
	b) Platten mit verschiedenen Produkten zusammenstellen, anrichten, garnieren und präsentieren			4	<ul style="list-style-type: none"> – Vorbereitung: <ul style="list-style-type: none"> · Auswahl der zu verarbeitenden Nahrungsmittelrohstoffe · pflanzlicher oder tierischer Herkunft · in Kombination · Rohstoffe für kalte Soßen · Auswahl von Garnituren/Garnierungen – Zubereitung: <ul style="list-style-type: none"> · Auswahl des Garverfahrens · Harmonie von Form, Farbe und Geschmack · portionieren, aufschneiden, ausstechen · glasieren mit Gelee oder Gelatine · Salate und Salatkombinationen · kombinierte Vorspeisen, Mundbissen, Canapees 	<p>z.B.: Fisch, Fleisch, Geflügel, Gemüse, Salate</p> <p>Terrinenform, Auflaufform</p> <p>viele dieser Gerichte sind kalt oder warm möglich</p>

Ifd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Dauer der Vermittlung			Erläuterungen	
	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Inhalte	Hinweise
		1	2	3		
	noch Ifd. Nr. 11				– Anrichten von kalten Platten: <ul style="list-style-type: none"> · Harmonie von Form, Farbe und Geschmack · zerlegen, aufschneiden nach Art, Größe und Form · anrichten und garnieren in verschiedenen Anrichtegeschirren 	als Teil einer Speisefolge Mengen beachten, Schnittstärke, Schnittführung
12	Zubereiten von Molkereiprodukten und Eiern (§ 3 Nr. 20)					
	a) Käsegerichte zubereiten		4		– Auswahl von Frischprodukten: <ul style="list-style-type: none"> · Verwendungszweck · Reifegrad von Käse 	aufgrund der Vielzahl von Käsearten und -sorten wird eine Verprobung empfohlen
	b) Speisen aus Quark und Joghurt zubereiten				– Zubereitungen	z.B.: Käsezubereitungen, gebackener Käse, gratinierter Käse, Käsefüllungen, Quarkspeisen, Joghurtgerichte
	c) Eierspeisen zubereiten				– Einsatzmöglichkeiten z.B.: <ul style="list-style-type: none"> · Garnituren, Einlagen, Hilfsmittel – Warme Gerichte: <ul style="list-style-type: none"> · Zubereitungsarten – Kalte Gerichte: <ul style="list-style-type: none"> · Zubereitungsarten 	Lagerung und Temperatur beachten z.B.: Vorspeisen, Zwischengerichte, Hauptgerichte, Süßspeisen
13	Herstellen und Verarbeiten von Teigen und Massen (§ 3 Nr. 21)					
	a) Grundteige herstellen und verarbeiten		8		– Herstellung von Grundteigen z.B.: <ul style="list-style-type: none"> · Mürbeteig · Hefeteig – Verarbeitung von Blätterteig	regional z.B.: Nudelteig, Strudelteig Käsestangen, Fleurons

Ifd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	Dauer der Vermittlung			Erläuterungen	
		zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Inhalte	Hinweise
		1	2	3		
	noch Ifd. Nr. 13 b) Massen herstellen und verarbeiten				– Herstellung von Massen z.B.: · Biskuitmasse · Brandmasse	Kapseln, Böden
	c) vorgefertigte Teige verarbeiten				– Zubereitungsanleitungen	Vergleich des Einsatzes vorgefertigter Produkte zur Eigenherstellung im Hinblick auf Qualität, Preis
14	Herstellen von Süßspeisen (§ 3 Nr. 22)					
	a) Pudding zubereiten		8		– Rohstoffe z.B.: · Grieß, Reis – Zutaten z.B.: · Eier, Milch – Zubereitungsverfahren z.B.: · Kochen, Pochieren	kalt/warm, jahreszeitbedingt
	b) Kremspeisen herstellen				– Herstellung durch: · Gelatinebindung · Bindung durch Eier · Bindung durch Stärke	Bayerische Krem Karamelkrem Partisserieskrem verschiedene Geschmacks-träger als Basis
	c) süße Eierspeisen herstellen				– Zutaten – Verarbeitungsmethoden	z.B.: Omeletts, Crêpes, Kaiserschmarrn, Pfannkuchen, Topfenpalatschinken, Soufflé
	d) Obstspeisen zubereiten				– Salat von frischen Früchten – Kompott von Früchten – gebackene Obstteile – Fruchtmarmelade, Fruchtsoßen	Harmonie von Farbe, Größe und Geschmack Bindung durch Gelatine oder Sago

Ifd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Dauer der Vermittlung			Erläuterungen	
	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Inhalte	Hinweise
		1	2	3		
	noch Ifd. Nr. 14 e) Halbgefrorenes zubereiten und Eisspeisen anrichten	“		2	– Parfaits/Sahneeis – Eisspeisen anrichten z.B.: · Eisbecher · Eisbomben · Eisformen – Garnierungen	verschiedene Geschmacks-träger als Basis Gefäße vorkühlen Harmonie von Farbe und Geschmack

Teil 3

Rahmenlehrplan

Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Koch/Köchin (Beschluß der Kultusministerkonferenz vom 5. Dezember 1997¹⁾)

Teil I: Vorbemerkungen

Dieser Rahmenlehrplan für den berufsbezogenen Unterricht der Berufsschule ist durch die Ständige Konferenz der Kultusminister und -senatoren der Länder (KMK) beschlossen worden.

Der Rahmenlehrplan ist mit der entsprechenden Ausbildungsordnung des Bundes (erlassen vom Bundesministerium für Wirtschaft oder dem sonst zuständigen Fachministerium im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft, Forschung und Technologie) abgestimmt. Das Abstimmungsverfahren ist durch das „Gemeinsame Ergebnisprotokoll vom 30. Mai 1972“ geregelt. Der Rahmenlehrplan baut grundsätzlich auf dem Hauptschulabschluß auf und beschreibt Mindestanforderungen.

Der Rahmenlehrplan ist bei zugeordneten Berufen in eine berufsfeldbreite Grundbildung und eine darauf aufbauende Fachbildung gegliedert.

Auf der Grundlage der Ausbildungsordnung und des Rahmenlehrplans, die Ziele und Inhalte der Berufsausbildung regeln, werden die Abschlußqualifikationen in einem anerkannten Ausbildungsberuf sowie - in Verbindung mit Unterricht in weiteren Fächern - der Abschluß der Berufsschule vermittelt. Damit werden wesentliche Voraussetzungen für eine qualifizierte Beschäftigung sowie für den Eintritt in schulische und berufliche Fort- und Weiterbildungsgänge geschaffen.

Der Rahmenlehrplan enthält keine methodischen Festlegungen für den Unterricht. Selbständiges und verantwortungsbewußtes Denken und Handeln als übergreifendes Ziel der Ausbildung wird vorzugsweise in solchen Unterrichtsformen vermittelt, in denen es Teil des methodischen Gesamtkonzeptes ist. Dabei kann grundsätzlich jedes methodische Vorgehen zur Erreichung dieses Zieles beitragen; Methoden, welche die Handlungskompetenz unmittelbar fördern, sind besonders geeignet und sollten deshalb in der Unterrichtsgestaltung angemessen berücksichtigt werden.

Die Länder übernehmen den Rahmenlehrplan unmittelbar oder setzen ihn in eigene Lehrpläne um. Im zweiten Fall achten sie darauf, daß das im Rahmenlehrplan berücksichtigte Ergebnis der fachlichen und zeitlichen Abstimmung mit der jeweiligen Ausbildungsordnung erhalten bleibt.

Teil II: Bildungsauftrag der Berufsschule

Die Berufsschule und die Ausbildungsbetriebe erfüllen in der dualen Berufsausbildung einen gemeinsamen Bildungsauftrag.

Die Berufsschule ist dabei ein eigenständiger Lernort. Sie arbeitet als gleichberechtigter Partner mit den anderen an der Berufsausbildung Beteiligten zusammen. Sie hat die Aufgabe, den Schülerinnen und Schülern berufliche und allgemeine Lerninhalte unter besonderer Berücksichtigung der Anforderungen der Berufsausbildung zu vermitteln.

Die Berufsschule hat eine berufliche Grund- und Fachbildung zum Ziel und erweitert die vorher erworbene allgemeine Bildung. Damit will sie zur Erfüllung der Aufgaben im Beruf sowie zur Mitgestaltung der Arbeitswelt und Gesellschaft in sozialer und ökologischer Verantwortung befähigen. Sie richtet sich dabei nach den für diese Schulart geltenden Regelungen der Schulgesetze der Länder. Insbesondere der berufsbezogene Unterricht orientiert sich außerdem an den für jeden einzelnen staatlich anerkannten Ausbildungsberuf bundeseinheitlich erlassenen Berufsordnungsmitteln:

- Rahmenlehrplan der Ständigen Konferenz der Kultusminister und -senatoren der Länder (KMK)
- Ausbildungsordnungen des Bundes für die betriebliche Ausbildung.

Nach der Rahmenvereinbarung über die Berufsschule (Beschluß der KMK vom 15. März 1991) hat die Berufsschule zum Ziel,

- „eine Berufsfähigkeit zu vermitteln, die Fachkompetenz mit allgemeinen Fähigkeiten humaner und sozialer Art verbindet;
- berufliche Flexibilität zur Bewältigung der sich wandelnden Anforderungen in Arbeitswelt und Gesellschaft auch im Hinblick auf das Zusammenwachsen Europas zu entwickeln;
- die Bereitschaft zur beruflichen Fort- und Weiterbildung zu wecken;
- die Fähigkeit und Bereitschaft zu fördern, bei der individuellen Lebensgestaltung und im öffentlichen Leben verantwortungsbewußt zu handeln“.

Zur Erreichung dieser Ziele muß die Berufsschule

- den Unterricht an einer für ihre Aufgabe spezifischen Pädagogik ausrichten, die Handlungsorientierung betont;
- unter Berücksichtigung notwendiger beruflicher Spezialisierung berufs- und berufsfeldübergreifende Qualifikationen vermitteln;
- ein differenziertes und flexibles Bildungsangebot gewährleisten, um unterschiedlichen Fähigkeiten und Begabungen sowie den jeweiligen Erfordernissen der Arbeitswelt und Gesellschaft gerecht zu werden;
- im Rahmen ihrer Möglichkeiten Behinderte und Benachteiligte umfassend stützen und fördern;
- auf die mit Berufsausübung und privater Lebensführung verbundenen Umweltbedrohungen und Unfallgefahren hinweisen und Möglichkeiten zu ihrer Vermeidung bzw. Verminderung aufzeigen.

Die Berufsschule soll darüber hinaus im allgemeinen Unterricht und soweit es im Rahmen berufsbezogenen Unterrichts möglich ist, auf Kernprobleme unserer Zeit wie z.B.

- Arbeit und Arbeitslosigkeit,
- Friedliches Zusammenleben von Menschen, Völkern und Kulturen in einer Welt unter Wahrung kultureller Identität,
- Erhaltung der natürlichen Lebensgrundlage sowie
- Gewährleistung der Menschenrechte eingehen.

Die aufgeführten Ziele sind auf die Entwicklung von Handlungskompetenz gerichtet. Diese wird hier verstanden als die Bereitschaft und Fähigkeit des einzelnen, sich in gesellschaftlichen, beruflichen und privaten Situationen sachgerecht, durchdacht sowie individuell und sozial verantwortlich zu verhalten.

Handlungskompetenz entfaltet sich in den Dimensionen von Fachkompetenz, Humankompetenz (Personalkompetenz) und Sozialkompetenz.

Fachkompetenz bezeichnet die Bereitschaft und Fähigkeit, auf der Grundlage fachlichen Wissens und Könnens Aufga-

¹⁾ Unter Vorbehalt gemäß Ziffer 3 Abs. 2 und 3 der „Richtlinien für die Einsetzung und Arbeitsweise von Gremien der Kultusministerkonferenz“ (Beschluß der KMK vom 2. Dezember 1993)

ben und Probleme zielorientiert, sachgerecht, methodengeleitet und selbständig zu lösen und das Ergebnis zu beurteilen.

Humankompetenz (Personalkompetenz) bezeichnet die Bereitschaft und Fähigkeit, als individuelle Persönlichkeit die Entwicklungschancen, Anforderungen und Einschränkungen in Familie, Beruf und öffentlichem Leben zu klären, zu durchdenken und zu beurteilen, eigene Begabungen zu entfalten sowie Lebenspläne zu fassen und fortzuentwickeln. Sie umfaßt personale Eigenschaften wie Selbständigkeit, Kritikfähigkeit, Selbstvertrauen, Zuverlässigkeit, Verantwortungs- und Pflichtbewußtsein. Zu ihr gehören insbesondere auch die Entwicklung durchdachter Wertvorstellungen und die selbstbestimmte Bindung an Werte.

Sozialkompetenz bezeichnet die Bereitschaft und Fähigkeit, soziale Beziehungen zu leben und zu gestalten, Zuwendungen und Spannungen zu erfassen, zu verstehen sowie sich mit anderen rational und verantwortungsbewußt auseinanderzusetzen und zu verständigen. Hierzu gehört insbesondere auch die Entwicklung sozialer Verantwortung und Solidarität.

Methoden- und Lernkompetenz erwachsen aus einer ausgewogenen Entwicklung dieser drei Dimensionen.

Kompetenz bezeichnet den Lernerfolg in bezug auf den einzelnen Lernenden und seine Befähigung zu eigenverantwortlichem Handeln in privaten, beruflichen und gesellschaftlichen Situationen. Demgegenüber wird unter **Qualifikation** der Lernerfolg in bezug auf die Verwertbarkeit, d.h. aus der Sicht der Nachfrage in privaten, beruflichen und gesellschaftlichen Situationen, verstanden (vgl. Deutscher Bildungsrat, Empfehlungen der Bildungskommission zur Neuordnung der Sekundarstufe II).

Teil III: Didaktische Grundsätze

Die Zielsetzung der Berufsausbildung erfordert es, den Unterricht an einer auf die Aufgaben der Berufsschule zugeschnittenen Pädagogik auszurichten, die Handlungsorientierung betont und junge Menschen zu selbständigem Planen, Durchführen und Beurteilen von Arbeitsaufgaben im Rahmen ihrer Berufstätigkeit befähigt.

Lernen in der Berufsschule vollzieht sich grundsätzlich in Beziehung auf konkretes, berufliches Handeln sowie in vielfältigen gedanklichen Operationen, auch gedanklichem Nachvollziehen von Handlungen anderer. Dieses Lernen ist vor allem an die Reflexion der Vollzüge des Handelns (des

Handlungsplans, des Ablaufs, der Ergebnisse) gebunden. Mit dieser gedanklichen Durchdringung beruflicher Arbeit werden die Voraussetzungen geschaffen für das Lernen in und aus der Arbeit. Dies bedeutet für den Rahmenlehrplan, daß die Beschreibung der Ziele und die Auswahl der Inhalte berufsbezogen erfolgt.

Auf der Grundlage lerntheoretischer und didaktischer Erkenntnisse werden in einem pragmatischen Ansatz für die Gestaltung handlungsorientierten Unterrichts folgende Orientierungspunkte genannt:

- Didaktische Bezugspunkte sind Situationen, die für die Berufsausübung bedeutsam sind (Lernen für Handeln).
- Den Ausgangspunkt des Lernens bilden Handlungen, möglichst selbst ausgeführt oder aber gedanklich nachvollzogen (Lernen durch Handeln).
- Handlungen müssen von den Lernenden möglichst selbständig geplant, durchgeführt, überprüft, ggf. korrigiert und schließlich bewertet werden.
- Handlungen sollten ein ganzheitliches Erfassen der beruflichen Wirklichkeit fördern, z.B. technische, sicherheitstechnische, ökonomische, rechtliche, ökologische, soziale Aspekte einbeziehen.
- Handlungen müssen in die Erfahrungen der Lernenden integriert und in Bezug auf ihre gesellschaftlichen Auswirkungen reflektiert werden.
- Handlungen sollen auch soziale Prozesse, z.B. der Interessenerklärung oder der Konfliktbewältigung, einbeziehen.

Handlungsorientierter Unterricht ist ein didaktisches Konzept, das fach- und handlungssystematische Strukturen miteinander verschränkt. Es läßt sich durch unterschiedliche Unterrichtsmethoden verwirklichen.

Das Unterrichtsangebot der Berufsschule richtet sich an Jugendliche und Erwachsene, die sich nach Vorbildung, kulturellem Hintergrund und Erfahrungen aus den Ausbildungsbetrieben unterscheiden. Die Berufsschule kann ihren Bildungsauftrag nur erfüllen, wenn sie diese Unterschiede beachtet und Schülerinnen und Schüler - auch benachteiligte oder besonders begabte - ihren individuellen Möglichkeiten entsprechend fördert.

Teil IV: Berufsbezogene Vorbemerkungen

Der vorliegende Rahmenlehrplan für die Berufsausbildung zum Koch/zur Köchin ist mit der Verordnung über die Berufsausbildung vom 13. Februar 1998 abgestimmt.

Der Ausbildungsberuf ist nach der Berufsbildungsjahr-Anrechnungsverordnung des Bundesministeriums für Wirtschaft dem Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft, Schwerpunkt Gastgewerbe und Hauswirtschaft zugeordnet.

Soweit die Ausbildung im 1. Jahr in einem schulischen Berufsbildungsjahr erfolgt, gilt der Rahmenlehrplan für den berufsfeldbezogenen Lernbereich im Berufsbildungsjahr für das Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft, Schwerpunkt Gastgewerbe und Hauswirtschaft.

Der Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Koch/Köchin (Beschluß der KMK vom 9. Februar 1979) wird durch den vorliegenden Rahmenlehrplan aufgehoben.

Für das Prüfungsfach Wirtschafts- und Sozialkunde wesentlicher Lehrstoff der Berufsschule wird auf der Grundlage der „Elemente für den Unterricht der Berufsschule im Bereich Wirtschafts- und Sozialkunde gewerblich-technischer Ausbildungsberufe“ (Beschluß der Kultusministerkonferenz vom 18. Mai 1984) vermittelt.

Der vorliegende Rahmenlehrplan geht von folgenden schulischen Zielen aus:

Alle Ausbildungsberufe des Hotel- und Gaststättenbereiches erhalten im ersten Ausbildungsjahr eine gemeinsame fachliche Grundbildung. Im zweiten Ausbildungsjahr wird für diese Berufe, mit Ausnahme des Kochs/der Köchin, eine gemeinsame Fachbildung angeboten. Hierbei bietet es sich an, die Lernfelder „Marketing“ und „Warenwirtschaft“ für die Berufe Hotelkaufmann/Hotelkauffrau und Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie als Schwerpunkt einer kaufmännischen Ausbildung vertieft zu behandeln.

Für den Koch/die Köchin beginnt im 2. Ausbildungsjahr bereits eine besondere berufliche Fachbildung. Diese besondere berufliche Fachbildung erfolgt bei dem Restaurantfachmann/der Restaurantfachfrau, dem Hotelfachmann/der Hotelfachfrau, dem Hotelkaufmann/der Hotelkauffrau und dem Fachmann/der Fachfrau für Systemgastronomie im 3. Ausbildungsjahr.

Schülerinnen und Schüler, die als Fachkraft im Gastgewerbe ausgebildet werden, schließen ihre berufliche Ausbildung bereits nach zwei Jahren ab. Sie haben die Möglichkeit, ihre Ausbildung um ein Jahr „besondere Fachbildung“ zu ergänzen und dann als Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau oder Hotelfachmann/Hotelfachfrau oder Hotelkaufmann/Hotelkauffrau oder Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie abzuschließen.

Aufgabe des berufsbezogenen Unterrichts der Berufsschule ist es, den Schülerinnen und Schülern - in Zusammenarbeit mit den Ausbildungsbetrieben - den Erwerb einer fundierten beruflichen Handlungskompetenz zu ermöglichen. Die Vermittlung der Qualifikations- und Bildungsziele erfolgt unter Einbeziehung von Elementen der Berufspraxis weitgehend fächerübergreifend und handlungsorientiert. Im Sinne eines ganzheitlichen Lernens ist projektorientiertes Arbeiten anzustreben. Eine inhaltliche Vollständigkeit nach Vorgabe der Fachwissenschaft kann aufgrund der Stofffülle nicht erreicht werden, exemplarisches Lernen ist somit erforderlich. Diese Notwendigkeit wurde bei der Formulierung der Lernfelder berücksichtigt. Dies bedeutet, daß die Lerninhalte möglichst unter dem Aspekt des gastorientierten Handelns zu vermitteln sind.

Die meisten Lernfelder des vorliegenden Rahmenlehrplans enthalten einen Hinweis auf die Fremdsprache. Damit ist die jeweils erste Fremdsprache eines Landes gemeint, die in der Regel schon an der Hauptschule unterrichtet wurde. Diese soll berufsbezogen vertieft und ausgebaut werden. Dabei sollen die Schülerinnen und Schüler in die Lage versetzt werden, Kommunikationssituationen in ihrem jeweiligen Aufgabengebiet auch fremdsprachlich zu bewältigen. Wo immer möglich sollten Dialoge mit Gästen im Zentrum des Unterrichts stehen, um so auch in diesem Bereich der Leitlinie gastorientierten Verhaltens Rechnung zu tragen.

Die Fachsprache ist integrativer Bestandteil der Lernfelder.

Im Zusammenhang mit dem Erwerb fundierter fachlicher Qualifikationen sind folgende Kompetenzen zu vermitteln:

- selbständiges, analytisches und vernetztes Denken,
- Eigeninitiative und Verantwortungsbewußtsein,
- Team- und Kommunikationsfähigkeit,
- Methodenkompetenz für die selbständige Wissenserweiterung.

Darüber hinaus ist Problembewußtsein für Fragen der Arbeitssicherheit und des Umweltschutzes zu entwickeln, insbesondere sind

- Grundsätze und Maßnahmen der Unfallverhütung sowie des Arbeitsschutzes zur Vermeidung von Gesundheitsschäden zu beachten,
- Notwendigkeiten und Möglichkeiten einer von humanen und ergonomischen Gesichtspunkten bestimmten Arbeitsgestaltung zu berücksichtigen,
- berufsbezogene Umweltbelastungen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung bzw. Verminderung zu beachten,
- die Wiederverwertung bzw. sachgerechte Entsorgung von Werk- und Hilfsstoffen durchzuführen,
- Grundsätze und Maßnahmen zum rationalen Einsatz der bei der Arbeit genutzten Ressourcen zu berücksichtigen.

Teil V: Lernfelder

Übersicht über die Lernfelder für die berufliche Grundbildung des Koches/der Köchin und der gastgewerblichen Berufe:

Koch/Köchin

Fachkraft im Gastgewerbe
Restaurantfachmann/-frau
Hotelfachmann/-frau
Hotelkaufmann/-frau
Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie

		Zeitrichtwerte			
Nr.	Lernfelder	1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr	Gesamt
1.1	Arbeiten in der Küche	140			140
1.2	Arbeiten im Service	120			120
1.3	Arbeiten im Magazin	60			60

Übersicht über die Lernfelder für die berufliche Fachbildung:

Koch/Köchin

		Zeitrichtwerte			
Nr.	Lernfelder	1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr	Gesamt
2.1	Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen		60		60
2.2	Zwischenmahlzeiten		40		40
2.3	Kalte und warme Büffets		40		40
2.4	Nachspeisen		60		60
2.5	A-la-carte-Geschäft		80		80
3.1	Bankett			80	80
3.2	Aktionswoche			80	80
3.3	Speisefolgen			60	60
3.4	Regionale in- und ausländische Küche			60	60
	Summe	320	280	280	880

Lernfeld 1.1

1. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 140 Stunden

Arbeiten in der Küche

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler können einfache Speisen unter Berücksichtigung von Rezepturen vor- und zubereiten sowie anrichten. Die Arbeitsschritte werden nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten geplant, die Arbeitsergebnisse selbstständig kontrolliert und bewertet.

Sie verstehen lebensmittelrechtliche Forderungen und handeln danach. Insbesondere werden Hygieneregeln von den Schülerinnen und Schülern begründet und im Umgang mit Lebensmitteln angewandt.

Die Rohstoffauswahl für die Speissherstellung erfolgt nach sensorischen und ernährungsphysiologischen Kriterien, nach Verwendungszweck, Beschaffenheit und Wirtschaftlichkeit.

Die Schülerinnen und Schüler wenden geeignete Verfahren der Vor- und Zubereitung an, um die Werterhaltung von Lebensmitteln zu sichern sowie ein ausgewogenes Verhältnis von Nahrungsinhaltsstoffen und Energiewert zu erreichen. Sie führen Verlust-, Nähr- und Energiewertberechnungen durch.

Sie verstehen die Bedeutung des Umweltschutzes und sind in der Lage, umweltbewußt zu handeln.

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über Kenntnisse zur Unfallverhütung und halten die Sicherheitsvorschriften ein.

Sie arbeiten im Team und erkennen die Vorteile dieser Arbeitsorganisation.

Sie wenden die Fachsprache und einfache Formulierungen in der Fremdsprache an

Inhalte:

- Vor-, Zubereitung und Präsentation einfacher Speisen
- Technologische und ernährungsphysiologische Kenntnisse zu ausgewählten Rohstoffen
- Lebensmittelrechtliche Grundlagen
- Personal-, Betriebs- und Produkthygiene
- Umweltschutz
- Arbeitssicherheit
- Teamarbeit
- Berechnungen (Maße, Gewichte, Verluste, Rohstoffmengen, Nähr- und Energiewerte)
- Fachsprache
- Fremdsprache

Lernfeld 1.2

1. Ausbildungsjahr

Zeitrichtwert: 120 Stunden

Arbeiten im Service

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, Speisen und Getränke nach verschiedenen Arten und Methoden zu servieren.

Sie führen geplant Arbeiten im Office, im Restaurant und am Büfett durch.

Den Schülerinnen und Schülern ist ihre Funktion als Gastgeber bewußt. Sie beschreiben die Auswirkungen ihres persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens auf die Gäste und sind in der Lage, diese Kenntnisse gastorientiert umzusetzen. Sie führen Verkaufsgespräche unter Einhaltung von Kommunikationsregeln und beraten über einfache Speisen- und Getränkeangebote. Sie erstellen einfache Angebotskarten.

Die Schülerinnen und Schüler können Gäste in der Fremdsprache auf einfachem Niveau beraten.

Sie erstellen Gästerechnungen und kennen Zahlungsarten.

Rechtsvorschriften, die das Restaurant betreffen, werden eingehalten.

Die Schülerinnen und Schüler arbeiten im Team und erkennen die Vorteile dieser Arbeitsorganisation.

Inhalte:

- Servierarten und Methoden
- Raum-, Werkstoff- und Textilpflege
- Tischdekorationen
- Getränkeausschank
- Herstellen von Aufgußgetränken und einfachen Mischgetränken
- Umgang mit Gästen
- Verkaufsgespräch und -techniken
- Angebotskarten
- Zahlungsmöglichkeiten im Restaurant (Bargeld, Scheck, Kreditkarte)
- Rechtsvorschriften
- Teamarbeit
- Berechnungen (Schankverlust, Währungsrechnen, Gästerechnung)
- Fachsprache
- Fremdsprache
- EDV

Lernfeld 1.3

1. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 60 Stunden

Arbeiten im Magazin

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler beschreiben Aufgaben eines Magazins für gastronomische Betriebe und erklären Arbeitsabläufe.

Sie prüfen Waren auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden und kontrollieren Bestellungen und Lieferscheine. Sie sind in der Lage, Waren einzulagern, und verstehen die Notwendigkeit, Warenbestände zu kontrollieren. Sie bearbeiten Warenanforderungen.

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, arbeitsplatzbezogene schriftliche Arbeiten auszuführen. Sie begründen, weshalb der Umgang mit Schriftstücken organisiert sein muß, und sind fähig, Unterlagen zu registrieren und abzulegen. Sie führen Karteien und Dateien.

Sie unterscheiden Formen des Kaufvertrages, erkennen Störungen bei dessen Erfüllung und reagieren angemessen.

Die Schülerinnen und Schüler begründen, weshalb Daten gesichert werden, und wenden Möglichkeiten der Datensicherung an. Sie erläutern die Notwendigkeit des Datenschutzes. Sie sind fähig, Kommunikationsmedien zu nutzen.

Inhalte:

- Wareneingang, -lagerung und -ausgabe
- Warenbestandskontrolle
- Kaufvertrag
- Berechnungen (Lagerkennzahlen, Schwund)
- Verwaltung von Schriftstücken
- Postbearbeitung
- Dateneingabe, -verarbeitung und -ausgabe
- Datensicherung und Datenschutz
- Kommunikationsmedien

Lernfeld 2.1

2. Ausbildungsjahr

Zeitrichtwert: 60 Stunden

Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, pflanzliche Rohstoffe zu Beilagen oder eigenständigen Gerichten zu verarbeiten und diese anzurichten.

Sie sind fähig, nach Rezepturen - unter Berücksichtigung von Putz- und Garverlusten - Warenanforderungen zu erstellen. Die Rohstoffe werden nach Qualitätsmerkmalen beurteilt. Bei der Lagerung sowie der Vor- und Zubereitung werden produktangemessene Verfahren angewandt. Dabei wird besonders auf die Werterhaltung der Lebensmittel geachtet. Die Schülerinnen und Schüler setzen Soßen und Würzmittel - insbesondere Kräuter - ein, um Gerichte zu variieren und den Genußwert zu erhöhen. Die Arbeitsschritte erfolgen planmäßig nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten; lebensmittelrechtliche Vorschriften werden eingehalten. Die Arbeitsergebnisse werden selbständig kontrolliert und bewertet.

Die Schülerinnen und Schüler kennen verschiedene vegetarische Kostformen und bereiten entsprechende Gerichte zu. Sie sind in der Lage, diese nach Kriterien der Vollwertigkeit zu beurteilen.

Sie bewerten den Einsatz von Convenienceprodukten.

Sie führen Berechnungen durch.

Sie wirken bei der Gästeberatung über das Angebot von Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen mit; dies erfolgt auch in der Fremdsprache.

Inhalte:

- Obst, Gemüse, Pilze, Kartoffeln, Hülsenfrüchte und Getreideerzeugnisse (Marktangebot, ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale und Lagerung)
- Vor- und Zubereitungen
- Präsentationsformen
- Anrichteweisen
- Soßen und Würzmittel
- Convenienceprodukte
- Rechtsvorschriften
- Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge)
- Fachsprache
- Fremdsprache
- EDV

Lernfeld 2.2

2. Ausbildungsjahr

Zeitrichtwert: 40 Stunden

Zwischenmahlzeiten

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler können kleine warme und kalte Speisen als Zwischenmahlzeiten herstellen und präsentieren.

Sie sind fähig, nach Rezepturen - unter Berücksichtigung von Vorbereitungs- und Garverlusten - Warenanforderungen zu erstellen. Die Rohstoffe werden nach Qualitätsmerkmalen beurteilt.

Es wird besonders auf die Werterhaltung der Produkte geachtet. Die Arbeitsschritte erfolgen planmäßig nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten; lebensmittelrechtliche Vorschriften werden eingehalten. Die Arbeitsergebnisse werden selbständig kontrolliert und bewertet.

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, auf sich verändernde Verzehrsgewohnheiten zu reagieren. Sie kennen die betriebswirtschaftliche Bedeutung marktorientierter Angebote.

Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Bedeutung und den Einsatz von Convenienceprodukten.

Sie führen Berechnungen durch.

Sie wirken bei der Gästeberatung über das Angebot an kleinen Gerichten mit; dies erfolgt auch in der Fremdsprache.

Inhalte:

- Vor- und Zubereitungen
- Präsentationsformen
- Anrichteweisen
- Betriebswirtschaftliche Bedeutung (Markt, Kosten, Deckungsbeitrag)
- Convenienceprodukte
- Rechtsvorschriften
- Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge)
- Fachsprache
- Fremdsprache
- EDV

Lernfeld 2.3

2. Ausbildungsjahr

Zeitrichtwert: 40 Stunden

Kalte und warme Büffets

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, Speisen für kalte und warme Büffets herzustellen. Sie planen Büffets und bauen sie verkaufsfördernd auf. Sie wirken bei Verkaufsgesprächen mit und wenden dabei Kommunikationsregeln, verkaufpsychologische und produktbezogene Kenntnisse an.

Sie sind fähig, nach Rezepturen - unter Berücksichtigung von Vorbereitungs- und Garverlusten - Warenanforderungen zu erstellen. Die Rohstoffe werden nach Qualitätsmerkmalen beurteilt. Bei der Lagerung sowie der Vor- und Zubereitung werden produktangemessene Verfahren angewandt. Dabei wird besonders auf die Werterhaltung der Lebensmittel geachtet. Die Arbeitsschritte erfolgen planmäßig nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten; lebensmittelrechtliche Vorschriften werden eingehalten. Die Arbeitsergebnisse werden selbständig kontrolliert und bewertet.

Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Bedeutung und den Einsatz von Convenienceprodukten.

Sie führen Berechnungen durch.

Sie arbeiten im Team und erkennen die Vorteile dieser Arbeitsorganisation.

Sie beraten Gäste am Büfett; dies erfolgt auch in der Fremdsprache.

Inhalte:

- Warme und kalte Speisen als Büfettangebote und als Vorspeisen
- Vor- und Zubereitungen
- Aufbau und dekoratives Gestalten von Büffets
- Verkaufsgespräch und -techniken
- Convenienceprodukte
- Rechtsvorschriften
- Teamarbeit
- Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge)
- Fachsprache
- Fremdsprache
- EDV

Lernfeld 2.4

2. Ausbildungsjahr

Zeitrichtwert: 60 Stunden

Nachspeisen

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler sind fähig, Nachspeisen herzustellen.

Sie sind in der Lage, nach Rezepturen Warenanforderungen zu erstellen. Die Rohstoffe werden nach Qualitätsmerkmalen beurteilt. Bei der Lagerung sowie der Vor- und Zubereitung werden produktangemessene Verfahren angewandt. Dabei wird besonders auf die Werterhaltung der Lebensmittel geachtet.

Aufgrund der Kenntnisse über Zutaten und Herstellungsverfahren sind sie in der Lage, Rezepte zu variieren. Sie können unter Berücksichtigung von geschmacklichen, optischen, saisonalen und regionalen Aspekten Nachspeisen kombinieren und neue kreieren. Die Arbeitsschritte erfolgen planmäßig nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten. Lebensmittelrechtliche Vorschriften werden eingehalten, insbesondere im Umgang mit Eiern und Speiseeis. Die Arbeitsergebnisse werden selbständig kontrolliert und bewertet.

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, Nachspeisen verkaufsfördernd zu präsentieren.

Sie beurteilen die Bedeutung und den Einsatz von Convenienceprodukten.

Sie führen Berechnungen durch.

Sie arbeiten im Team und erkennen die Vorteile dieser Arbeitsorganisation.

Die Schülerinnen und Schüler wirken bei der Gästeberatung über das Nachspeisenangebot mit; dies erfolgt auch in der Fremdsprache.

Inhalte:

- Teige, Massen, Süßspeisen, Käse und Obst (Marktangebot, ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale und Lagerung)
- Vor- und Zubereitungen
- Anrichteweisen
- Präsentationsformen
- Convenienceprodukte
- Rechtsvorschriften
- Teamarbeit
- Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge)
- Fachsprache
- Fremdsprache
- EDV

Lernfeld 2.5

2. Ausbildungsjahr

Zeitrictwert: 80 Stunden

A-la-carte-Geschäft

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, für den Küchenbereich das A-la-carte-Geschäft zu planen und durchzuführen. Hierfür werden insbesondere Gerichte aus

- Fleisch oder
- Wild und Geflügel oder
- Fisch und Meeresfrüchten zubereitet (*).

Die Schülerinnen und Schüler sind fähig, nach Rezepturen - unter Berücksichtigung von Vorbereitungs- und Garverlusten - Warenanforderungen zu erstellen. Sie beurteilen das Marktangebot und wählen Rohstoffe unter besonderer Berücksichtigung regionaler und saisonaler Produkte für die Speisenzubereitung aus. Bei der Lagerung sowie der Vor- und Zubereitung von Speisen werden produktangemessene Verfahren angewandt. Die Arbeitsschritte erfolgen planmäßig nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten unter besonderer Berücksichtigung der Anforderungen des A-la-carte-Geschäftes. Dabei werden Bestimmungen zur Unfallverhütung und Hygiene eingehalten. Die Arbeitsergebnisse werden selbständig kontrolliert und bewertet.

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, Fonds und Suppen herzustellen. Sie bereiten Soßen und Buttermischungen zur Steigerung des Genußwertes zu. Die Speisen werden verkaufsfördernd präsentiert.

Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Bedeutung und den Einsatz von Convenienceprodukten.

Sie führen Berechnungen durch.

Sie arbeiten im Team und erkennen die Vorteile dieser Arbeitsorganisation.

Die Schülerinnen und Schüler wirken bei der Gästeberatung über das A-la-carte-Angebot mit; dies erfolgt auch in der Fremdsprache.

Inhalte:

- Planung, Organisation und Durchführung des a-la-carte-Geschäftes im Küchenbereich
- Zusammenstellung von Gerichten
- Teamarbeit
- Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge)
- Fleisch oder Wild und Geflügel oder Fisch und Meeresfrüchte (Marktangebot, ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale, Lagerung)
- Vor- und Zubereitungen
- Anrichteweisen
- Präsentationsformen
- Convenienceprodukte
- Fonds und Suppen
- Grundsoßen und ihre Ableitungen, Buttermischungen
- Unfallverhütungs- und Hygienemaßnahmen
- Rechtsvorschriften
- Fachsprache
- Fremdsprache
- EDV

(*) Für jedes der Lernfelder 2.5, 3.1 und 3.2 soll unter den Themen

- „Fleisch“
- „Wild und Geflügel“ sowie
- „Fisch und Meeresfrüchte“

jeweils eines als Schwerpunktthema ausgewählt werden. Keines der drei genannten Themen darf hierbei unberücksichtigt bleiben.

Lernfeld 3.1

3. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 80 Stunden

Bankett

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, im Bankettgeschäft mitzuwirken.

Sie kennen verschiedene Arten von Festessen und sind fähig, unter Anwendung von Kommunikationsregeln und verkaufpsychologischen Kenntnissen, Menüs vorzuschlagen. Die Gästeberatung erfolgt auch in der Fremdsprache.

Auf der Grundlage von Bankettabsprachen können sie Speisen und Gerichte aus

- Wild und Geflügel oder
- Fleisch oder
- Fisch und Meeresfrüchten

herstellen und verkaufsfördernd präsentieren (*).

Sie können nach Rezepturen - unter Berücksichtigung von Vorbereitungs- und Garverlusten - Warenanforderungen erstellen. Die Rohstoffe werden nach Qualitätsmerkmalen beurteilt. Bei der Lagerung sowie der Vor- und Zubereitung von Speisen werden produktangemessene Verfahren angewandt. Die Arbeitsschritte erfolgen planmäßig nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten unter besonderer Berücksichtigung der Anforderungen des Bankettgeschäftes. Dabei werden Bestimmungen zur Unfallverhütung und Hygiene eingehalten. Die Arbeitsergebnisse werden selbständig kontrolliert und bewertet.

Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Bedeutung und den Einsatz von Convenienceprodukten.

Sie führen Berechnungen durch.

Sie arbeiten im Team und erkennen die Vorteile dieser Arbeitsorganisation.

Inhalte:

- Planung, Organisation und Durchführung von Arbeitsvorgängen im Bankettgeschäft für den Küchenbereich
- Verkaufsgespräch und -techniken
- Teamarbeit
- Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge)
- Wild und Geflügel oder Fleisch oder Fisch und Meeresfrüchte (Marktangebot, ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale, Lagerung)
- Vor- und Zubereitungen
- Anrichteweisen
- Präsentationsformen
- Convenienceprodukte
- Unfallverhütungs- und Hygienemaßnahmen
- Rechtsvorschriften
- Fachsprache
- Fremdsprache
- EDV

(*) Für die drei Lernfelder 2.5, 3.1 und 3.2 soll unter den Themen

- „Wild und Geflügel“
- „Fleisch“ sowie
- „Fisch und Meeresfrüchte“

jeweils eines als Schwerpunktthema ausgewählt werden. Keines der drei genannten Themen darf hierbei unberücksichtigt bleiben.

Lernfeld 3.2

3. Ausbildungsjahr

Zeiträchtwert: 80 Stunden

Aktionswoche

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler wirken bei der Vorbereitung einer Aktionswoche mit und sind in der Lage, hierfür Speisen aus

- Fisch und Meeresfrüchten oder
- Wild und Geflügel oder
- Fleisch

herzustellen und verkaufsfördernd anzubieten (*).

Sie kennen die ökonomische Bedeutung von Aktionswochen. Es werden Angebotskarten und Werbeträger kreativ gestaltet sowie Tische und Räume dekoriert. Bei der Umsetzung von Werbemaßnahmen werden Rechtsvorschriften eingehalten.

Die Schülerinnen und Schüler sind fähig, nach Rezepturen - unter Berücksichtigung von Vorbereitungs- und Garverlusten - Warenanforderungen zu erstellen. Die Rohstoffe werden nach Qualitätsmerkmalen beurteilt. Bei der Lagerung sowie der Vor- und Zubereitung von Speisen werden produktangemessene Verfahren angewandt. Dabei wird besonders auf die Werterhaltung der Lebensmittel geachtet. Die Arbeitsschritte erfolgen planmäßig nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten. Dabei werden Bestimmungen zur Unfallverhütung und Hygiene eingehalten. Die Arbeitsergebnisse werden selbständig kontrolliert und bewertet.

Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Bedeutung und den Einsatz von Convenienceprodukten.

Sie arbeiten im Team und erkennen die Vorteile dieser Arbeitsorganisation.

Sie führen Berechnungen durch.

Sie wirken bei der Gästeberatung über das Speisenangebot der Aktionswoche mit; dies erfolgt auch in der Fremdsprache.

Inhalte:

- Planung, Organisation und Durchführung einer Aktionswoche
- Werbung und Verkaufsförderung
- Teamarbeit
- Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge)
- Fisch und Meeresfrüchte oder Wild und Geflügel oder Fleisch (Marktangebot, ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale, Lagerung)
- Vor- und Zubereitungen
- Anrichteweisen
- Präsentationsformen
- Convenienceprodukte
- Unfallverhütungs- und Hygienemaßnahmen
- Rechtsvorschriften
- Fachsprache
- Fremdsprache
- EDV

(*) Für jedes der Lernfelder 2.5, 3.1 und 3.2 soll unter den Themen

- „Fisch- und Meeresfrüchte“
- „Wild und Geflügel“ sowie
- „Fleisch“

jeweils eines als Schwerpunktthema ausgewählt werden. Keines der drei genannten Themen darf hierbei unberücksichtigt bleiben.

Lernfeld 3.3

3. Ausbildungsjahr

Zeitrichtwert: 60 Stunden

Speisenfolge

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler können aus einem Warenkorb eine Speisenfolge erstellen. Sie wenden Menüregeln an und beachten ökonomische Gesichtspunkte. Sie planen den Arbeitsablauf zur Zubereitung der Speisenfolge.

Sie erstellen Menüs für unterschiedliche Anlässe und können korrespondierende Getränke vorschlagen. Sie gestalten Menükarten.

Die Schülerinnen und Schüler wirken bei der Gästeberatung mit; dies erfolgt auch in der Fremdsprache.

Sie führen Berechnungen durch.

Inhalte:

- Menüregeln
- Planung, Gestaltung und Kontrolle von Arbeitsabläufen
- Korrespondierende Getränke
- Rechtsvorschriften
- Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge)
- Fachsprache
- Fremdsprache
- EDV

Lernfeld 3.4

3. Ausbildungsjahr

Zeitrictwert: 60 Stunden

Regionale in- und ausländische Küche

Zielformulierung:

Den Schülerinnen und Schülern ist die kulturelle Bedeutung von Essen und Trinken bewußt. Sie kennen für ihre Region typische Lebensmittel und sind in der Lage, diese nach regionalen Rezepturen einzusetzen. Sie sind fähig, ursprüngliche Rezepturen zu recherchieren und sie zeitgemäß zu variieren, ohne den eigenständigen Charakter zu verändern. Die Speisen und korrespondierenden Getränke werden verkaufsfördernd angeboten und nach traditionellen Gepflogenheiten präsentiert.

Die Schülerinnen und Schüler kennen Eßgewohnheiten anderer Regionen und akzeptieren diese. Sie sind in der Lage, Speisen und Getränke verschiedener Regionen auch in abgewandelter Form herzustellen.

Sie können nach Rezepturen - unter Berücksichtigung von Vorbereitungs- und Garverlusten - Warenanforderungen erstellen. Die Rohstoffe werden nach Qualitätsmerkmalen beurteilt. Bei der Lagerung sowie Vor- und Zubereitung von Speisen werden regionstypische Verfahren angewandt. Die Arbeitsschritte erfolgen planmäßig nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten; lebensmittelrechtliche Vorschriften werden eingehalten. Die Arbeitsergebnisse werden selbständig kontrolliert und bewertet.

Die Schülerinnen und Schüler führen Berechnungen durch.

Sie arbeiten im Team und erkennen die Vorteile dieser Arbeitsorganisation.

Sie wirken bei der Gästeberatung mit; dies erfolgt auch in der Fremdsprache.

Inhalte:

- Eßkultur
- Regionstypische Lebensmittel (Marktangebot, ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale, Lagerung)
- Rezeptrecherchen
- Vor- und Zubereitungen
- Anrichteweisen
- Präsentationsformen
- Rechtsvorschriften
- Teamarbeit
- Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge)
- Fachsprache
- Fremdsprache
- EDV

Lebensgestaltung



Reinhard Schmid, Claire Barmettler

What's up?

Eine persönliche und berufliche Standortbestimmung für junge Erwachsene in Ausbildung

2008, 2 Hefte, zusammen 97 S.,

19,80 € (D)/38,20 SFr

ISBN 978-3-7639-3646-5

Best.-Nr. 6002005a

Passt der gewählte Beruf? Bin ich mit meinem Ausbildungsplatz zufrieden? Stimmen die beruflichen Perspektiven?

Mit diesen beiden Arbeitsheften betrachten Auszubildende ihre Wünsche für das eigene Leben. Sie beobachten sich bei der Arbeit, um herauszufinden, was ihnen wichtig ist.

Mit Fragebögen und Checklisten erkunden sie, wo ihre Fähigkeiten, Stärken und Schwächen liegen. So werden Zusammenhänge deutlich, die es ermöglichen, die Weichen für den eigenen Weg zu stellen.



Reinhard Schmid, Claire Barmettler

Quo vadis

Eine persönliche und berufliche Standortbestimmung für Schülerinnen und Schüler der Sekundarstufe II

2008, 2 Hefte, zusammen 95 S.,

19,80 € (D)/38,20 SFr

ISBN 978-3-7639-3638-0

Best.-Nr. 6002012a

Wie soll es nach der Schule weitergehen? Soll ich studieren oder einen Beruf erlernen?

Mit diesen beiden Arbeitsheften gelingt es Schülern auf dem Weg zum Abitur, die eigenen Interessen, Neigungen, Stärken und Schwächen zu erkennen.

Mit Fragebögen und Checklisten erkunden sie ihre Perspektiven und lernen, ihre Laufbahn bewusst zu gestalten.

www.wbv.de

W. Bertelsmann Verlag

Bestellung per Telefon 0521 91101-11 per E-Mail service@wbv.de



Die erfolgreiche Ausbildung



Jula Müller
Meine Rechte als Azubi

Alles was ich wissen muss:
vom Ausbildungsvertrag bis
zum Zeugnis

2007, 140 S.,
9,90 € (D)/19,50 SFr
ISBN 978-3-7639-3507-9
Best.-Nr. 6001783

Marion Grunke-Etzold,
Jula Müller, Reinhard Selka
Geschafft!

Prüfungsvorbereitung für
Azubis

2007, 100 S.,
9,90 € (D)/19,50 SFr
ISBN 978-3-7639-3503-1
Best.-Nr. 6001791



Lerntechniken für Auszubildende

Abschlussprüfung – kein Problem! Hier
finden Azubis alle Infos rund um die Prü-
fung, Tipps zum Lernen und wie man die
Prüfungsangst besiegt.

Überblick über die Rechte und Pflichten von Auszubildenden

Endlich Auszubildender! Alle Infos über
Rechte, Pflichten, Arbeitszeit, Geld, Urlaub,
Konflikte – und wie man sie löst finden
Azubis hier.

www.wbv.de



W. Bertelsmann Verlag

Bestellung per Telefon 0521 91101-11 per E-Mail service@wbv.de

