



**RAHMENPLAN
FÜR DIE
AUSBILDUNG
ZUM
KOCH /
ZUR KÖCHIN UND
FACHKRAFT
KÜCHE**

Gültig
für alle neuen
Ausbildungen ab
**1. August
2022**

SO FUNKTIONIERT'S: DIE SYSTEMATIK

Diese Broschüre enthält vereinfacht in Form einer Checkliste den Ausbildungsrahmenplan deines Ausbildungsberufes.

Die Ausbildung für die Küchenberufe ist in mehrere Bereiche gegliedert. Teil 1 ist für beide Ausbildungsberufe identisch. Die Ausbildungsinhalte für die Fachkraft Küche werden in Teil 2 dargestellt. Teil 3 enthält die Ausbildungsinhalte zur Ausbildung zum Koch/zur Köchin.

Teil 1: GEMEINSAME INTEGRATIV ZU VERMITTELNDE BERUFLICHE GRUNDBILDUNG

Teil 2: FACHKRAFT KÜCHE berufliche Fachbildung

Teil 3: KOCH/KÖCHIN

berufliche Fachbildung

3.1: Zusatzqualifikation Vertiefung für vegetarische und vegane Küche

Aufgelistet sind Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbstständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens von deinem Ausbildungsbetrieb zu vermitteln sind. Dazu findest du das jeweilige Ausbildungsjahr (bzw. Ausbildungshalbjahr), in dem das Lernziel erreicht werden sollte, und die Angabe über den zeitlichen Umfang, wie lange der Themenbereich vermittelt werden soll.

		11	
		1. bis 2. Semester	3. bis 4. Semester
Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche	4-10-1-1		
Arbeits- und Schnitttechniken anwenden	<input type="radio"/>		
Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen	<input type="radio"/>		
Lebensmittel blanchieren, kochen und dünsten	<input type="radio"/>	8 Wochen	
Rezepturen anwenden und umrechnen	<input type="radio"/>	8 Wochen	
Speisen und Gerichte in verschiedenen Formen nach den betrieblichen Vorgaben anrichten	<input type="radio"/>		
berufsbezogene fremdsprachige Fachbegriffe anwenden	<input type="radio"/>		
verschiedene Garverfahren unterscheiden und anwenden, insbesondere Blanchieren, Kochen, Braten, Frittieren und Dünsten	<input type="radio"/>		2 Mo.
Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in Service und Wirtschaftsdienst	4-10-2-1		
beim Service nach der betrieblichen Serviceform mitwirken	<input type="radio"/>		
Verkaufsfähigkeit von Produkten prüfen	<input type="radio"/>		
Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen unter Beachtung von Nachhaltigkeitsaspekten in Gast- oder Wirtschaftsräumen durchführen, prüfen und dokumentieren	<input type="radio"/>	4 Wochen	
Geschirr- und Besteckbedarf nach den betrieblichen Vorgaben ermitteln und Geschirr und Besteck anlassbezogen verwenden	<input type="radio"/>		
die Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten	<input type="radio"/>		

Ausbildungsmonate, in denen das Lernziel erreicht werden soll

Ausbildungsbereich

Tätigkeitsbeschreibung

Zeitlicher Umfang der Vermittlung des Themenbereiches (hier 8 Wochen in der ersten Ausbildungshälfte). Die angegebenen Zeiten sind als Richtwerte zu verstehen.

Themenbereich laut Ausbildungsverordnung

Gelernt? Dann abhaken.

LIEBE KOLLEG*INNEN,

eine gute Ausbildung ist der erste Schritt in ein erfolgreiches Arbeitsleben und deshalb hast du einen Anspruch darauf, alles zu lernen, was du für eine erfolgreiche Abschlussprüfung brauchst.

Die Kenntnisse und Fähigkeiten, die dein Ausbildungsbetrieb vermitteln muss, werden in dieser Broschüre näher erläutert. Für jedes Lernfeld sind die Ausbildungsmonate und der zeitliche Richtwert angegeben. Wenn dir die Inhalte vermittelt wurden, kannst du einfach einen Haken daran machen. So behältst du jederzeit den Überblick, was noch ansteht und was schon abgearbeitet ist.

Dein Ausbildungsbetrieb muss auf der Grundlage dieses Rahmenplans einen betrieblichen Ausbildungsplan erstellen und die Inhalte sachlich und zeitlich gliedern. Dieser Ausbildungsplan muss dir mit Beginn der Ausbildung ausgehändigt werden. Das ist dein Recht als Azubi.

Als Nachweis, was du in der Ausbildung gelernt hast, musst du außerdem ein Berichtsheft führen. Dazu bist du verpflichtet, aber im Regelfall hast du einen Anspruch darauf, dieses Berichtsheft in der Arbeitszeit und an deinem Arbeitsplatz zu schreiben. Dein*e Ausbilder*in muss es regelmäßig durchschauen und das durch Unterschrift bestätigen. Das Berichtsheft muss außerdem bei der Abschlussprüfung vorgelegt werden.

Wenn in deiner Ausbildung mal etwas nicht so läuft, wie du es dir vorstellst und du Probleme bekommst, sind wir für dich da. NGG-Mitglieder haben Anspruch auf Beratung per Mail, am Telefon oder in unseren 50 Büros bundesweit.

Wir wünschen dir Erfolg bei deiner Ausbildung und Freude beim Erlernen des Berufs.



Claudia Tiedge
Stellvertretende Vorsitzende
der Gewerkschaft NGG



Volkmar Wolf
Bundesjugendsekretär
der Gewerkschaft NGG

DIE WICHTIGSTEN FRAGEN

Warum gibt es eine Ausbildungsverordnung?

Die Ausbildungsverordnung soll dafür sorgen, dass alle Auszubildenden in einem Beruf in Deutschland dieselben Kenntnisse und Fähigkeiten erlangen. Damit kann sich jeder Betrieb, bei dem du dich nach der Ausbildung bewirbst, darauf verlassen, dass du bestimmte Dinge gelernt hast.

Wer legt fest, was in der Ausbildungsverordnung steht?

Die Verordnung wird vom Bundeswirtschaftsministerium veröffentlicht. Zuvor verhandeln Arbeitgeber*in und Gewerkschaften die Inhalte, die Bezeichnung des Berufs, die Dauer der Ausbildung und vieles mehr.

Was passiert, wenn sich ein Betrieb nicht daran hält?

Ausbildungsbetriebe sind verpflichtet, sich an die Ausbildungsverordnung zu halten und ihren Auszubildenden die Inhalte des Berufs zu vermitteln. Kommen sie dem nicht nach, droht im schlimmsten Fall der Entzug der Ausbildungsberechtigung. Die zuständigen Kammern sind dafür verantwortlich, dass die Betriebe überwacht werden.

Ich muss viele andere die nicht im Ausbildungsrahmenplan sind, ist das okay?

Du hast ein Recht darauf, alle Inhalte des Ausbildungsrahmenplans vermittelt zu bekommen. Alle Tätigkeiten, die nicht zu deiner Ausbildung gehören, sind nach dem Berufsbildungsgesetz verboten. Man spricht dann von aus-

Gilt der Plan auch für die Berufsschule?

Nein. Für den Berufsschulunterricht gibt es einen eigenen Rahmenlehrplan. In der Broschüre stehen die Inhalte und Lernziele, die in deinem Ausbildungsbetrieb behandelt werden müssen.

Wo wird nachgewiesen, was ich gelernt habe?

Du musst als Ausbildungsnachweis ein Berichtsheft führen. Dazu bist du laut Berufsbildungsgesetz verpflichtet. Dein*e Ausbilder*in muss dir im Regelfall die Gelegenheit geben, das Berichtsheft am Arbeitsplatz und in der Arbeitszeit zu führen. Dort gehört in Stich-

punkten alles hinein, was du im Laufe der Woche gemacht hast und welche Themen im Berufsschulunterricht behandelt wurden. Dein*e Ausbilder*in muss das Heft regelmäßig durchsehen und unterschreiben. Zur Abschlussprüfung musst du das Berichtsheft vorlegen.

Sachen machen, die im Ausbildungsplan stehen.

bildungs-fremden Tätigkeiten. Wenn du ständig solche Aufgaben machen musst, lass dich auf jeden Fall beraten. Wir können dir dabei helfen, dass du tatsächlich das bekommst, was im Ausbildungsrahmenplan steht.

Mehr Infos:

Gewerkschaft NGG:
www.ngg.net

Ausbildungsstartportal:
ausbildungsstart.ngg.net

**Bundesinstitut für
Berufsbildung:**
www.bibb.de

TEIL 1: GEMEINSAME INTEGRATIV ZU VERMITTELNDE BERUFLICHE GRUNDBILDUNG

Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht	Gelernt	1. Hälfte	2. Hälfte
den Aufbau und die grundlegenden Arbeits- und Geschäftsprozesse des Ausbildungsbetriebes erläutern	○	während der gesamten Ausbildung	
Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag sowie Dauer und Beendigung des Ausbildungsverhältnisses erläutern und Aufgaben der im System der dualen Berufsausbildung Beteiligten beschreiben	○		
die Bedeutung, die Funktion und die Inhalte der Ausbildungsordnung und des betrieblichen Ausbildungsplans erläutern sowie zu deren Umsetzung beitragen	○		
die für den Ausbildungsbetrieb geltenden arbeits-, sozial-, tarif- und mitbestimmungsrechtlichen Vorschriften erläutern	○		
Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des Ausbildungsbetriebes erläutern	○		
Beziehungen des Ausbildungsbetriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen und Gewerkschaften erläutern	○		
Positionen der eigenen Entgeltabrechnung erläutern	○		
wesentliche Inhalte von Arbeitsverträgen erläutern	○		
Möglichkeiten des beruflichen Aufstiegs und der beruflichen Weiterentwicklung erläutern	○		

Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit	1. Hälfte	2. Hälfte
Rechte und Pflichten aus den berufsbezogenen Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften kennen und diese Vorschriften anwenden	während der gesamten Ausbildung	
Gefährdungen von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz und auf dem Arbeitsweg prüfen und beurteilen		
sicheres und gesundheitsgerechtes Arbeiten erläutern		
technische und organisatorische Maßnahmen zur Vermeidung von Gefährdungen sowie von psychischen und physischen Belastungen für sich und andere, auch präventiv, ergreifen		
ergonomische Arbeitsweisen beachten und anwenden		
Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben und erste Maßnahmen bei Unfällen einleiten		
betriebsbezogene Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden, Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und erste Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen		
Umweltschutz und Nachhaltigkeit	1. Hälfte	2. Hälfte
Möglichkeiten zur Vermeidung betriebsbedingter Belastungen für Umwelt und Gesellschaft im eigenen Aufgabenbereich erkennen und zu deren Weiterentwicklung beitragen	während der gesamten Ausbildung	
bei Arbeitsprozessen und im Hinblick auf Produkte, Waren oder Dienstleistungen Materialien und Energie unter wirtschaftlichen, umweltverträglichen und sozialen Gesichtspunkten der Nachhaltigkeit nutzen		
für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes einhalten		
Abfälle vermeiden sowie Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Wiederverwertung oder Entsorgung zuführen		
Vorschläge für nachhaltiges Handeln für den eigenen Arbeitsbereich entwickeln		
unter Einhaltung betrieblicher Regelungen im Sinne einer ökonomischen, ökologischen und sozial nachhaltigen Entwicklung zusammenarbeiten und adressatengerecht kommunizieren		

Digitalisierte Arbeitswelt	Gelernt	1. Hälfte	2. Hälfte
mit eigenen und betriebsbezogenen Daten sowie mit Daten Dritter umgehen und dabei die Vorschriften zum Datenschutz und zur Datensicherheit einhalten	<input type="radio"/>	während der gesamten Ausbildung	
Risiken bei der Nutzung von digitalen Medien und informationstechnischen Systemen einschätzen und bei deren Nutzung betriebliche Regelungen einhalten	<input type="radio"/>		
ressourcenschonend, adressatengerecht und effizient kommunizieren sowie Kommunikationsergebnisse dokumentieren	<input type="radio"/>		
Störungen in Kommunikationsprozessen erkennen und zu ihrer Lösung beitragen	<input type="radio"/>		
Informationen in digitalen Netzen recherchieren und aus digitalen Netzen beschaffen sowie Informationen, auch fremde, prüfen, bewerten und auswählen	<input type="radio"/>		
Lern- und Arbeitstechniken sowie Methoden des selbstgesteuerten Lernens anwenden, digitale Lernmedien nutzen und Erfordernisse des lebensbegleitenden Lernens erkennen und ableiten	<input type="radio"/>		
Aufgaben zusammen mit Beteiligten, einschließlich der Beteiligten anderer Arbeits- und Geschäftsbereiche, auch unter Nutzung digitaler Medien, planen, bearbeiten und gestalten	<input type="radio"/>		
Wertschätzung anderer unter Berücksichtigung gesellschaftlicher Vielfalt praktizieren	<input type="radio"/>		
Durchführung von Hygienemaßnahmen	Gelernt	1. Hälfte	2. Hälfte
die Grundsätze und die Vorschriften zur Personal-, Betriebs- und Produkt-hygiene sowie zum Arbeits- und Gesundheitsschutz anwenden	<input type="radio"/>	4 Wochen	
die rechtlichen Hygienevorschriften und das betriebliche Hygienekonzept, insbesondere das HACCP-Konzept, umsetzen	<input type="radio"/>		
Schädlingsbefall erkennen und Maßnahmen einleiten	<input type="radio"/>		
Desinfektions- und Reinigungsmittel lagern, unter Berücksichtigung ökologischer Auswirkungen auswählen und ökonomisch einsetzen	<input type="radio"/>		
die Meldepflichten nach dem Infektionsschutzrecht beachten und die Beschäftigungsverbote einhalten	<input type="radio"/>		

TEIL 2: FACHKRAFT KÜCHE BERUFSPROFILGEBENDE FACHBILDUNG

Umgang mit Gästen und Teammitgliedern	Gelernt	1. bis 12. Monat	13. bis 24. Monat
das persönliche Erscheinungsbild und Verhalten betriebsangemessen gestalten und die jeweiligen Auswirkungen begründen	<input type="radio"/>	4 Wochen	
bei der Kommunikation des Betriebsgeschehens, insbesondere über digitale Medien, die betrieblichen und rechtlichen Vorgaben beachten	<input type="radio"/>		
Aufgaben, Befugnisse und Verantwortlichkeiten im Rahmen der Aufbau- und Ablauforganisation, insbesondere an Schnittstellen zu anderen Abteilungen, berücksichtigen	<input type="radio"/>		
das Auftreten gegenüber den Teammitgliedern, insbesondere den Kollegen und Kolleginnen sowie Vorgesetzten, reflektieren und sich teamorientiert verhalten sowie Feedback annehmen und reflektieren, konstruktives Feedback geben	<input type="radio"/>		
Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen, einordnen und angemessen darauf reagieren	<input type="radio"/>		
übermittelte Gästewünsche und Gästeerwartungen entgegennehmen und darauf reagieren	<input type="radio"/>		
übermittelte Gästereaktionen, insbesondere Reklamationen, entgegennehmen, einordnen und situationsbezogen nach betrieblichen Vorgaben darauf reagieren	<input type="radio"/>		

Annahme und Einlagerung von Waren	Gelert	1. bis 12. Monat 13. bis 24. Monat
Lagerbestände nach Quantität und Qualität kontrollieren, Differenzen zwischen Soll- und Istbeständen dokumentieren und die betriebsüblichen Korrekturmaßnahmen einleiten sowie bei Inventuren und Bestellungen mitwirken	<input type="radio"/>	
Ware annehmen, dabei Lieferscheine zu Bestellungen zuordnen und Ware anhand des Bestell- und des Lieferscheins auf Gewicht, Quantität, Qualität und sichtbare Mängel prüfen sowie bei Abweichungen die betriebsüblichen Maßnahmen einleiten	<input type="radio"/>	
Ware unter Einhaltung der hygienischen und der rechtlichen Regelungen sowie der betrieblichen Vorgaben prüfen, insbesondere auf die Einhaltung der Kühlkette und auf Haltbarkeit, auch unter Nutzung technischer Hilfsmittel, und bei Abweichungen betriebsübliche Maßnahmen einleiten	<input type="radio"/>	
die Warenannahme, die Leergut- und Transportgutannahme sowie die Leergut- und Transportgutrückgabe dokumentieren	<input type="radio"/>	
Ware ihren Anforderungen gemäß und unter Anwendung der betrieblichen Vorgaben werterhaltend einlagern	<input type="radio"/>	
die Arbeitsschutz-, Sicherheits- und Hygienevorschriften im Lager beachten sowie das Lager nach den betrieblichen Vorgaben prüfen und reinigen	<input type="radio"/>	
Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speis Zubereitung sowie Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln	Gelert	1. bis 12. Monat 13. bis 24. Monat
Arbeitsaufgaben erfassen	<input type="radio"/>	
Arbeitsabläufe planen	<input type="radio"/>	
Waren- oder Materialbedarf ermitteln	<input type="radio"/>	
Geräte, Maschinen und Arbeitsmittel unter Berücksichtigung ihrer Einsatzmöglichkeiten auswählen	<input type="radio"/>	
den Arbeitsplatz unter Einhaltung der hygienischen, arbeitssicherheitstechnischen und ergonomischen Anforderungen vorbereiten und einrichten	<input type="radio"/>	
Möglichkeiten für wirtschaftliches und sicheres Arbeiten, auch durch Einsatz von Maschinen, Geräten und Arbeitsmitteln, erkennen und umsetzen	<input type="radio"/>	
den Arbeitsplatz, Maschinen, Geräte und Arbeitsmittel nach den betrieblichen Vorgaben nachbereiten, reinigen und pflegen	<input type="radio"/>	
die Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten	<input type="radio"/>	

Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche	Gelernt	1. bis 12. Monat	13. bis 24. Monat
Arbeits- und Schnitttechniken anwenden	<input type="radio"/>	8 Wochen	
Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen	<input type="radio"/>		
Lebensmittel blanchieren, kochen und dünsten	<input type="radio"/>		
Rezepturen anwenden und umrechnen	<input type="radio"/>		
Speisen und Gerichte in verschiedenen Formen nach den betrieblichen Vorgaben anrichten	<input type="radio"/>		
berufsbezogene fremdsprachige Fachbegriffe anwenden	<input type="radio"/>		
verschiedene Garverfahren unterscheiden und anwenden, insbesondere Blanchieren, Kochen, Braten, Frittieren und Dünsten	<input type="radio"/>		2 Wo.
Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in Service und Wirtschaftsdienst	Gelernt	1. bis 12. Monat	13. bis 24. Monat
beim Service nach der betrieblichen Serviceform mitwirken	<input type="radio"/>	4 Wochen	
Verkaufsfähigkeit von Produkten prüfen	<input type="radio"/>		
Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen unter Beachtung von Nachhaltigkeitsaspekten in Gast- oder Wirtschaftsräumen durchführen, prüfen und dokumentieren	<input type="radio"/>		
Geschirr- und Besteckbedarf nach den betrieblichen Vorgaben ermitteln und Geschirr und Besteck anlassbezogen verwenden	<input type="radio"/>		
die Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten	<input type="radio"/>		

Zubereitung von Salaten, Eierspeisen und einfachen Speisen und Gerichten aus pflanzlichen Nahrungsmitteln und aus Pilzen	Gelernt	1. bis 12. Monat 13. bis 24. Monat
Gemüse, Obst und Kräuter unterscheiden, vorbereiten und verarbeiten	<input type="radio"/>	
vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungsstufen auswählen und verarbeiten	<input type="radio"/>	
Salate aus pflanzlichen Lebensmitteln, insbesondere aus Blattsalaten, Gemüse und Obst, sowie aus Dressings und Salatmarinaden zubereiten	<input type="radio"/>	10 Wochen
Eierspeisen zubereiten, insbesondere gekochte Eier, Rührei, Spiegeleier, Omeletts und Eierpfannkuchen	<input type="radio"/>	
Gemüse zu Beilagen und eigenständigen Speisen und Gerichten zubereiten	<input type="radio"/>	
Salate, Eierspeisen und Gemüsegerichte anrichten	<input type="radio"/>	
Pilze und Hülsenfrüchte zu Beilagen und eigenständigen Gerichten zubereiten und anrichten	<input type="radio"/>	2 Wo.
Anrichten und Garnieren von kalten Gerichten, von Süßspeisen und von Desserts	Gelernt	1. bis 12. Monat 13. bis 24. Monat
kalte Gerichte mit verschiedenen Produkten nach betrieblichen Vorgaben zusammenstellen, anrichten und garnieren	<input type="radio"/>	4 Wochen
Süßspeisen, Desserts und Eis nach den betrieblichen Vorgaben anrichten und garnieren	<input type="radio"/>	
die Produkthygiene anwenden	<input type="radio"/>	
Zubereitung von einfachen Suppen, Soßen und Eintöpfen	Gelernt	1. bis 12. Monat 13. bis 24. Monat
Brühen und Fonds herstellen	<input type="radio"/>	4 Wo.
gebundene Suppen, Rahmsuppen und Püreesuppen zubereiten	<input type="radio"/>	16 Wochen
Gemüsesoßen, insbesondere Tomatensoße, zubereiten	<input type="radio"/>	
helle Grundsoßen, insbesondere Bechamelsoße, zubereiten	<input type="radio"/>	
einfache Eintöpfe zubereiten und dabei insbesondere die jeweilige Garzeit der Zutaten berücksichtigen	<input type="radio"/>	

Zubereitung von Sättigungsbeilagen	Gelernt	1. bis 12. Monat	13. bis 24. Monat
Sättigungsbeilagen aus Reis und anderen Getreideprodukten, aus vorgefertigten Teigwaren und aus Fertigprodukten zubereiten	<input type="radio"/>		14 Wochen
einfache Kartoffelzubereitungen herstellen, insbesondere Salzkartoffeln, Dampfkartoffeln, Bratkartoffeln, Kartoffelpüree und Kartoffelsalat	<input type="radio"/>		14 Wochen
Zubereitung von einfachen Fleisch- und Fischgerichten	Gelernt	1. bis 12. Monat	13. bis 24. Monat
Fleischarten und Fleischteile auswählen, ihre Eigenschaften unterscheiden und ihren Verwendungsmöglichkeiten zuordnen	<input type="radio"/>		18 Wochen
ausgelöste Fleischteile aus Schlachtfleisch parieren, zuschneiden, portionieren und bearbeiten	<input type="radio"/>		
ausgelöste Fleischteile aus Schlachtfleisch zubereiten	<input type="radio"/>		
Hausgeflügel parieren, zuschneiden und portionieren	<input type="radio"/>		
ausgelöstes Hausgeflügel zubereiten	<input type="radio"/>		
filetierten, vorportionierten oder ganzen Fisch zu einfachen Fischgerichten verarbeiten	<input type="radio"/>		
einfache Fleisch- und Fischgerichte anrichten	<input type="radio"/>		
die Produkthygiene anwenden	<input type="radio"/>		

FACHKRAFT KÜCHE

Die Ausbildung zur Fachkraft Küche dauert 2 Jahre und besteht aus Teil 1 *Berufliche Grundbildung* und Teil 2 *gemeinsame und besondere berufliche Fachbildung* dieser Broschüre.

Die NGG hat sich dafür eingesetzt, dass die Ausbildung in den ersten beiden Jahren mit der Ausbildung zum Koch/zur Köchin gemeinsam erfolgt. So besteht für alle Fachkräfte Küche die Möglichkeit nach dem Abschluss die Ausbildung zum Koch/zur Köchin fortzusetzen und die Ausbildungsinhalte der ersten beiden Jahre anerkannt zu bekommen.

Achtung!

Wenn du als Fachkraft Küche deine Ausbildung zum Koch/zur Köchin fortsetzen möchtest, brauchst du einen neuen Ausbildungsvertrag. Das bedeutet, entweder du schließt mit deinem Ausbildungsbetrieb einen neuen Ausbildungsvertrag ab oder du findest einen anderen Ausbildungsbetrieb mit dem du einen neuen Ausbildungsvertrag abschließen kannst.

TEIL 3:

KOCH/KÖCHIN

BERUFSPROFILGEBENDE FACHBILDUNG

Umgang mit Gästen und Teammitgliedern	Gelernt	1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
das persönliche Erscheinungsbild und Verhalten betriebsangemessen gestalten und die jeweiligen Auswirkungen begründen	<input type="radio"/>	4 Wochen	
bei der Kommunikation des Betriebsgeschehens, insbesondere über digitale Medien, die betrieblichen und rechtlichen Vorgaben beachten	<input type="radio"/>		
Aufgaben, Befugnisse und Verantwortlichkeiten im Rahmen der Aufbau- und Ablauforganisation, insbesondere an Schnittstellen zu anderen Abteilungen, berücksichtigen	<input type="radio"/>		
das Auftreten gegenüber den Teammitgliedern, insbesondere Kollegen und Kolleginnen sowie Vorgesetzten, reflektieren und sich teamorientiert verhalten sowie Feedback annehmen und reflektieren, konstruktives Feedback geben	<input type="radio"/>		
Ursachen von Konflikten und Kommunikationsstörungen erkennen und zu deren Lösung beitragen sowie Konfliktpotenzial erkennen und Konflikte vermeiden	<input type="radio"/>		
Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen, einordnen und angemessen darauf reagieren	<input type="radio"/>		
übermittelte Gästewünsche und Gästee Erwartungen entgegennehmen und darauf reagieren	<input type="radio"/>		
übermittelte Gästereaktionen, insbesondere Reklamationen, entgegennehmen, einordnen und situationsbezogen nach betrieblichen Vorgaben darauf reagieren	<input type="radio"/>		

Annahme und Einlagerung von Waren	Gelernz	1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
Lagerbestände nach Quantität und Qualität kontrollieren, Differenzen zwischen Soll- und Istbeständen dokumentieren und betriebsübliche Korrekturmaßnahmen einleiten sowie bei Inventuren und Bestellungen mitwirken	<input type="radio"/>	4 Wochen	
Ware annehmen, dabei Lieferscheine zu Bestellungen zuordnen und Ware anhand des Bestell- und des Lieferscheins auf Gewicht, Quantität, Qualität und sichtbare Mängel prüfen sowie bei Abweichungen die betriebsüblichen Maßnahmen einleiten	<input type="radio"/>		
Ware unter Einhaltung der hygienischen und der rechtlichen Regelungen sowie der betrieblichen Vorgaben prüfen, insbesondere auf die Einhaltung der Kühlkette und auf Haltbarkeit, auch unter Nutzung technischer Hilfsmittel, und bei Abweichungen betriebsübliche Maßnahmen einleiten	<input type="radio"/>		
die Warenannahme, die Leergut- und Transportgutannahme sowie die Leergut- und die Transportgutrückgabe dokumentieren	<input type="radio"/>		
Ware ihren Anforderungen gemäß und unter Anwendung der betrieblichen Vorgaben werterhaltend einlagern	<input type="radio"/>		
die Arbeitsschutz-, Sicherheits- und Hygienevorschriften im Lager beachten sowie das Lager nach den betrieblichen Vorgaben prüfen und reinigen	<input type="radio"/>		
Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisenzubereitung sowie Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln	Gelernz	1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
Arbeitsaufgaben erfassen	<input type="radio"/>	6 Wochen	
Arbeitsabläufe planen	<input type="radio"/>		
Waren- oder Materialbedarf ermitteln	<input type="radio"/>		
Geräte, Maschinen und Arbeitsmittel unter Berücksichtigung ihrer Einsatzmöglichkeiten auswählen	<input type="radio"/>		
den Arbeitsplatz unter Einhaltung der hygienischen, arbeitssicherheitstechnischen und ergonomischen Anforderungen vorbereiten und einrichten	<input type="radio"/>		
Möglichkeiten für wirtschaftliches und sicheres Arbeiten, auch durch Einsatz von Maschinen, Geräten und Arbeitsmitteln, erkennen und umsetzen	<input type="radio"/>		
den Arbeitsplatz, Maschinen, Geräte und Arbeitsmittel nach den betrieblichen Vorgaben nachbereiten, reinigen und pflegen	<input type="radio"/>		
die Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten	<input type="radio"/>		

Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche	Gelernt	1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
Arbeits- und Schnitttechniken anwenden	<input type="radio"/>	10 Wochen	
Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen	<input type="radio"/>		
Garverfahren unterscheiden und anwenden, insbesondere Blanchieren, Kochen, Braten, Frittieren und Dünsten	<input type="radio"/>		
Rezepturen anwenden und umrechnen	<input type="radio"/>		
Speisen und Gerichte in verschiedenen Formen nach den betrieblichen Vorgaben anrichten	<input type="radio"/>		
berufsbezogene fremdsprachige Fachbegriffe anwenden	<input type="radio"/>		
Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in Service und Wirtschaftsdienst	Gelernt	1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
beim Service nach der betrieblichen Serviceform mitwirken	<input type="radio"/>	4 Wochen	
Verkaufsfähigkeit von Produkten prüfen	<input type="radio"/>		
Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen unter Beachtung von Nachhaltigkeitsaspekten in Gast- oder Wirtschaftsräumen durchführen, prüfen und dokumentieren	<input type="radio"/>		
Geschirr- und Besteckbedarf nach den betrieblichen Vorgaben ermitteln und Geschirr und Besteck anlassbezogen verwenden	<input type="radio"/>		
Zubereitung von einfachen Speisen und Gerichten	Gelernt	1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungsstufen auswählen und verarbeiten	<input type="radio"/>	12 Wochen	
Eierspeisen zubereiten und anrichten, insbesondere gekochte Eier, Rührei, Spiegeleier, Omeletts und Eierpfannkuchen	<input type="radio"/>		
kalte und warme kleine Speisen und Gerichte, insbesondere Fingerfood und Snacks, mit verschiedenen Produkten nach den betrieblichen Vorgaben zubereiten, anrichten und garnieren	<input type="radio"/>		

Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln und von Pilzen	Gelernt	1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
Gemüse, Obst und Kräuter unterscheiden, vorbereiten und verarbeiten	<input type="radio"/>	10 Wochen	
Salate aus pflanzlichen Lebensmitteln, insbesondere aus Blattsalaten, Gemüse und Obst, sowie aus Dressings und Salatmarinaden zubereiten	<input type="radio"/>		
Gemüse und Pilze als Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteile und eigenständige Gerichte zubereiten	<input type="radio"/>		
Kartoffeln zu Vorspeisen, Beilagen und Hauptbestandteilen von Gerichten sowie zu eigenständigen Gerichten zubereiten	<input type="radio"/>		
Hülsenfrüchte, Getreide- und Mahlprodukte ihren Verwendungsmöglichkeiten zuordnen und zubereiten	<input type="radio"/>		
Reis als Beilage und zu eigenständigen Gerichten zubereiten	<input type="radio"/>		
Beilagen sowie eigenständige Gerichte aus vorgefertigten Teigwaren zubereiten	<input type="radio"/>		
Gerichte aus pflanzlichen Nahrungsmitteln und Pilzen anrichten	<input type="radio"/>		
vegetarische und vegane Speisen und Gerichte zubereiten	<input type="radio"/>		5 Wo.
Zubereitung von Suppen, Soßen und Eintöpfen	Gelernt	1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
Brühen und Fonds aus pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln zubereiten, insbesondere aus Gemüse, Fisch, Fleisch und Knochen	<input type="radio"/>	12 Wochen	
gebundene Suppen, Rahmsuppen, Püreesuppen und kalte Suppen zubereiten	<input type="radio"/>		
klare Suppen mit und ohne Klärvorgang zubereiten	<input type="radio"/>		
Suppeneinlagen herstellen	<input type="radio"/>		
gekochte helle und dunkle Grundsoßen und ihre Ableitungen zubereiten	<input type="radio"/>		
aufgeschlagene warme Soßen zubereiten	<input type="radio"/>		
kalte Soßen, Dips und Buttermischungen zubereiten	<input type="radio"/>		
Gemüesoßen zubereiten	<input type="radio"/>		
Eintöpfe zubereiten und dabei insbesondere die jeweilige Garzeit der Zutaten berücksichtigen	<input type="radio"/>		

Verarbeitung und Zubereitung von Fleisch	Gelernt	1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
Fleischarten und Fleischteile auswählen, ihre Eigenschaften unterscheiden und ihren Verwendungsmöglichkeiten zuordnen	<input type="radio"/>	6 Wochen	
ausgelöste Fleischteile aus Schlachtfleisch parieren, zuschneiden, portionieren und bearbeiten	<input type="radio"/>		
Fleischteile unter Anwendung verschiedener Garverfahren zubereiten	<input type="radio"/>		
Hausgeflügel parieren, zuschneiden und portionieren	<input type="radio"/>		
ausgelöstes Hausgeflügel zubereiten	<input type="radio"/>		
Fleischgerichte anrichten	<input type="radio"/>		
Produktthygiene anwenden	<input type="radio"/>		
Rücken, Schulter und Keule auslösen	<input type="radio"/>		11 Wochen
Schlachtfleisch, Wild und Hausgeflügel zu Vorspeisen und Hauptgerichten verarbeiten und dabei unterschiedliche Garverfahren, insbesondere Schmoren, Grillen und Niedrigtemperaturgaren, anwenden und die verschiedenen Garstufen berücksichtigen	<input type="radio"/>		
Innereien und ihre Zubereitungsarten unterscheiden	<input type="radio"/>		
Verarbeitung und Zubereitung von Fisch	Gelernt	1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
Fischarten und Frischemerkmale unterscheiden	<input type="radio"/>	4 Wochen	
Fisch durch Schuppen und Säubern vorbereiten	<input type="radio"/>		
filetierten, vorportionierten und ganzen Fisch zu einfachen Fischgerichten verarbeiten	<input type="radio"/>		
Fischgerichte anrichten	<input type="radio"/>		
Produktthygiene anwenden	<input type="radio"/>		
Fisch filetieren und portionieren	<input type="radio"/>		4 Wochen
Fisch zu Vorspeisen und Hauptgerichten verarbeiten und dabei unterschiedliche Garverfahren anwenden	<input type="radio"/>		
Schalen- und Krustentiere und ihre Zubereitung erläutern	<input type="radio"/>		

Herstellung von Süßspeisen und Desserts	Gelernt	1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
Süßspeisen, Desserts und Eis nach den betrieblichen Vorgaben anrichten und garnieren	<input type="radio"/>	2 Wo.	
Cremespeisen unter Verwendung von verschiedenen Bindemitteln zubereiten	<input type="radio"/>		8 Wochen
süße Eierspeisen zubereiten	<input type="radio"/>		
Obst und Früchte zu Desserts verarbeiten	<input type="radio"/>		
Gefrorenes oder Halbgefrorenes zubereiten	<input type="radio"/>		
Produkthygiene anwenden	<input type="radio"/>		
Planung und Umsetzung des nachhaltigen Einsatzes von Geräten, Maschinen, Arbeitsmitteln, Lebensmitteln und Ressourcen	Gelernt	1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
Energieverbrauch von Maschinen und Geräten sowie Wasserverbrauch bei Arbeitsvorgängen ermitteln	<input type="radio"/>		6 Wochen
Verbrauchskosten einzelner Arbeitsvorgänge berechnen und analysieren sowie Einsparpotenziale durch Organisation der Arbeit und des Arbeitsumfeldes ermitteln und realisieren und die dadurch erzielten Ergebnisse bewerten	<input type="radio"/>		
Geräte, Maschinen, Arbeitsmittel und Verbrauchsgüter auftragsbezogen und unter ökonomischen, ökologischen und ergonomischen Gesichtspunkten auswählen und ihren Einsatz planen	<input type="radio"/>		
Störungen an Geräten und Maschinen erkennen und Maßnahmen zur Beseitigung der Störungen ergreifen	<input type="radio"/>		
Wartung von Geräten und Maschinen sowie Instandsetzung von Arbeitsmitteln veranlassen	<input type="radio"/>		
Einsatz und Anschaffung von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln beurteilen	<input type="radio"/>		
auf Nachhaltigkeit im Umgang mit Lebensmitteln in Bezug auf Herkunft, Saison, ganzheitliche Verarbeitung und Transportwege achten	<input type="radio"/>		
Abfälle vermeiden sowie entstandene Abfälle, insbesondere Speisereste, Fett, Öl, Kartonagen, Kunststoffe, Verbundverpackungen, Glas und Restmüll, unter Beachtung der rechtlichen Vorschriften zur Weiterverarbeitung trennen und einer Weiterverwendung zuführen	<input type="radio"/>		

Herstellung und Verarbeitung von Teigen und Massen	Gelernt	1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
Mürbeteig, Hefeteig und Backteig herstellen und verarbeiten	<input type="radio"/>		12 Wochen
Nudelteig herstellen und zu Teigwaren verarbeiten	<input type="radio"/>		
Strudelteig und Blätterteig verarbeiten	<input type="radio"/>		
Herstellung und Verarbeitung von Massen erläutern	<input type="radio"/>		
Anwendung der speziellen Hygienevorschriften in der Küche	Gelernt	1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
die speziellen Hygienevorschriften, insbesondere zu Fleisch insgesamt sowie zu Geflügel und Hackfleisch, zu Fisch, Eiern, Sahne und Cremes, anwenden und ihre Einhaltung überwachen	<input type="radio"/>		6 Wochen
die gerätespezifischen Hygienevorschriften, insbesondere zu Fleischwolf oder Aufschnittmaschine, anwenden und deren Einhaltung überwachen	<input type="radio"/>		
die Hygieneanforderungen bei Speisenausgabe und Warmhalten einhalten und deren Einhaltung überwachen	<input type="radio"/>		
bei der Vorbereitung und Durchführung von Hygieneschulungen mitwirken	<input type="radio"/>		
bei der Erstellung und Weiterentwicklung des betrieblichen Hygienekonzeptes, insbesondere des HACCP-Konzeptes, mitwirken	<input type="radio"/>		
Zusammenstellung und Kennzeichnung von Speisen und Gerichten	Gelernt	1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
Menüs erstellen und dabei die Menükunde und nachhaltige Gesichtspunkte berücksichtigen, insbesondere saisonale und regionale Gesichtspunkte	<input type="radio"/>		4 Wochen
Speisekarten, auch im Team, erstellen	<input type="radio"/>		
die Allergene und Zusatzstoffe in Speisen und Gerichten identifizieren und rechtskonform in Speisekarten und anderen betriebsüblichen Informationen kennzeichnen	<input type="radio"/>		
Ernährungsformen, insbesondere vegetarische und vegane Ernährung, Allergien und Unverträglichkeiten, sowie die Möglichkeiten der Reduzierung von Zucker, Fett und Salz bei der Zusammenstellung der Speisen berücksichtigen und darüber informieren	<input type="radio"/>		

Sicherstellung von Warenflüssen sowie Kalkulation von Kosten und Preisen	Gelernt	1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
Warenbeschaffung unter Berücksichtigung des Lagerbestandes, der Vorratshaltung und der Aufträge vorbereiten, Angebote einholen und unter Berücksichtigung von Preisen, Qualitäten und Konditionen vergleichen sowie Bestellungen vorbereiten	<input type="radio"/>		8 Wochen
Qualitätsunterschiede bei Lebensmitteln beurteilen	<input type="radio"/>		
unterschiedliche Alternativen für die Verwendung von Lebensmitteln entwickeln und die Lebensmittel einer nachhaltigen Verarbeitung zuführen	<input type="radio"/>		
Saisonzeiten und regionale Besonderheiten bei der Warenwirtschaft berücksichtigen	<input type="radio"/>		
Lager organisieren und geeignete Lagerbedingungen zu Werterhalt und Wertsteigerung der Waren erläutern	<input type="radio"/>		
Verkaufspreise für Speisen, Gerichte und Getränke nach dem betrieblichen Kalkulationsschema ermitteln	<input type="radio"/>		
die Kosten und Erträge erbrachter Dienstleistungen, insbesondere der Veranstaltungen im Haus und außer Haus, errechnen	<input type="radio"/>		
den Zusammenhang zwischen Qualität, Gästezufriedenheit und Betriebserfolg bei Entscheidungen und Handlungen berücksichtigen, Arbeiten wirtschaftlich und gästeorientiert durchführen und durch eigenes Verhalten zum erfolgreichen unternehmerischen Handeln beitragen	<input type="radio"/>		
Küchentechnische Verwaltungsprozesse	Gelernt	1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
Warenflüsse dokumentieren, insbesondere Rechnungen und Lieferscheine analog oder digital ablegen, sowie Bestellungen auslösen und Verbrauchslisten führen	<input type="radio"/>		4 Wochen
rechtlich erforderliche und betriebsspezifische Dokumentation durchführen, insbesondere zu den Hygieneanforderungen, zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz	<input type="radio"/>		
Ablaufplanungen analog oder digital dokumentieren	<input type="radio"/>		

Beratung von Gästen sowie Verkauf von Produkten und Dienstleistungen	Gelernt	1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
Auftreten und Rolle gegenüber den Gästen reflektieren und gasterorientiert gestalten	<input type="radio"/>		8 Wochen
beim Service mitwirken	<input type="radio"/>		
Gäste über das betriebliche Angebot von Dienstleistungen und Produkten, insbesondere in Bezug auf Speisen und Gerichte, informieren	<input type="radio"/>		
bei der Gästeinformation mit den angrenzenden Zuständigkeitsbereichen kooperieren	<input type="radio"/>		
einfache Auskünfte in einer Fremdsprache erteilen	<input type="radio"/>		
Gäste unter Berücksichtigung ihrer Wünsche und Bedürfnisse, insbesondere bei Allergien und Unverträglichkeiten sowie bei besonderen Ernährungsformen, beraten	<input type="radio"/>		
Anleitung und Führung von Mitarbeitenden	Gelernt	1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
sich auf unterschiedliche Persönlichkeiten im Team einstellen und konstruktiv Feedback geben	<input type="radio"/>		8 Wochen
Mitarbeitende aufgabenbezogen und teamorientiert anleiten und motivieren	<input type="radio"/>		
Mitarbeitenden Anerkennung und Wertschätzung vermitteln	<input type="radio"/>		
Dienstpläne erstellen	<input type="radio"/>		
bei der Planung, Durchführung und Nachbereitung von Mitarbeitergesprächen mitwirken	<input type="radio"/>		
an Maßnahmen der Personalentwicklung mitwirken	<input type="radio"/>		
Einweisungen und Unterweisungen im Umgang mit Maschinen, Geräten und Betriebsmitteln durchführen	<input type="radio"/>		
den Bedarf an vorgeschriebenen Schulungen und Belehrungen zu Infektionsschutz und Arbeitssicherheit erkennen und Maßnahmen einleiten	<input type="radio"/>		

Gefördert vom:


 Bundesministerium
 für Familie, Senioren, Frauen
 und Jugend

TEIL 3.1:

ZUSATZQUALIFIKATION VERTIEFUNG FÜR VEGETARISCHE UND VEGANE KÜCHE

Über das zuvor beschriebene Ausbildungsberufsbild hinaus kann die Ausbildung in der Zusatzqualifikation Vertiefung für vegetarische und vegane Küche vereinbart werden.

Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht	ausgew.	1. Hälfte	2. Hälfte
vegetarische und vegane Zutaten und Produkte hinsichtlich ihrer Verwendung einordnen, insbesondere Getreide, Vollkornprodukte, Sojaprodukte, Algen, Hülsenfrüchte, Nüsse sowie Würz- und Süßungsmittel	<input type="radio"/>	während der gesamten Ausbildung	
Möglichkeiten für Alternativprodukte aufzeigen, insbesondere Alternativen für Fleisch sowie für Eier, Milch und Käse	<input type="radio"/>		
traditionelle und moderne vegetarische und vegane Speisen und Menüs, insbesondere unter Berücksichtigung des Nährstoffgehalts, zusammenstellen und zubereiten	<input type="radio"/>		
pflanzliche Zutaten vitamin- und geschmacksschonend einlagern, haltbar machen und garen	<input type="radio"/>		
vegetarische und vegane Produkte und Alternativprodukte beschaffen	<input type="radio"/>		
beim Einkauf und bei der Lieferantenauswahl insbesondere Nachhaltigkeit, Saisonalität und Regionalität berücksichtigen und Besonderheiten von Zertifikaten und Gütesiegeln kennen	<input type="radio"/>		
Gäste zum vegetarischen und veganen Angebot beraten und dabei die individuelle Ernährungsweise der Gäste berücksichtigen	<input type="radio"/>		

ARBEITSZEIT- NACHWEIS

Warum ist das wichtig?

Vor allem wenn es keine elektronische Zeiterfassung im Betrieb gibt, ist das Aufschreiben der Arbeitszeit wichtig, um die geleisteten Arbeitsstunden nachweisen zu können. So können die tatsächliche Arbeitszeit oder z. B. Überstunden belegt werden. Dazu muss für jeden Arbeitstag fortlaufend ein „Stundenzettel“ geführt werden. Dazu kannst du einfach die Tabelle nutzen, indem du das Datum des Arbeitstages, den Beginn und das Ende deiner Ausbildungs- bzw. Arbeitszeit einträgst und die Arbeitszeit (ohne Pausen) ausrechnest.

Alternativ kann man auch Apps wie „einfach erfasst“ des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales nutzen.

In einigen Branchen ist es sogar gesetzlich vorgeschrieben, einen solchen Arbeitszeitnachweis zu führen.

WEITERE INFORMATIONEN

über **jungeNGG** und die Arbeit von
Gewerkschaften findest du im Internet.

www.junge-ngg.net



hv.jugend@ngg.net
Telefon 040/38013-255
www.junge-ngg.net

Wir sind da, **JUNGE NGG**
wenn du uns
brauchst

