

## **4.4 Koch/Köchin**

Koch oder Köchin arbeiten in Restaurants, Hotels, Gaststätten und Kantinen im Küchenbereich, in Service und Magazin. Im Blick auf vor- und nachbereitende Arbeiten stellen sie Speisen aus unterschiedlichen Rohstoffen her, lagern Rohstoffe und Halb- und Fertigfabrikate, servieren ihre Produkte und führen berufsbezogene Aufgaben der Bürokommunikation durch.

Der vorliegende Qualifizierungsbaustein zielt auf Vollständigkeit nahrungsbereitender Vorgänge. Er berücksichtigt die grundlegenden Tätigkeiten der Speisenzubereitung. Denkbar ist, dass in konkreten Fällen das Anforderungsniveau unterschritten werden muss; in derartigen Fällen liegt nahe, Dauer und Tiefe der Vermittlung der Ziffern 1 – 4, die während der gesamten Lernphase an geeigneten Stellen einzuplanen sind, entsprechend komprimiert zu halten. In der Wahl der zu bearbeitenden Produkte sollte eine Auswahl getroffen werden, die den üblichen Rahmen einer vollständigen warmen Mahlzeit hiesiger Tradition umfasst: Sättigungsbeilage, Fleisch, Gemüse/Salate, Nachtisch.

Zudem sollte darauf geachtet werden, dass die wesentlichen Tätigkeiten so formuliert werden, dass der ganzheitliche Zusammenhang der beruflichen Tätigkeit erhalten bleibt.

Von einer Aufgliederung dieses Bausteines in zwei Bausteine, wobei der eine den Küchenbereich, der andere Service und Verwaltung als Hauptgegenstände enthielte, wird wegen des zu vermittelnden Zusammenhangs und der Vollständigkeit des beruflichen Handelns verzichtet.

Ein zeitlicher Rahmen von 420 Stunden für den vorliegenden Qualifizierungsbaustein wird aus folgenden Gründen empfohlen:

- Der vorgesehene Zeitumfang lässt Spielraum zum Einüben und zur vertieften Wiederholung grundlegender Fertigkeiten und Kenntnisse.
- Die Tätigkeitsbereiche 1 - 4 werden zu einem großen Teil integrativ zu vermitteln sein; der Lernfähigkeit der Teilnehmenden angemessen, ist hier der Zeitrahmen individuell zu füllen, hierzu bietet der Zeitrahmen hinreichend Zeit. Daneben ist zu beachten, dass den berufstypischen Tätigkeiten in den Ziffern 5 – 7 mehr Zeit zuzuwenden ist.
- Sozialpädagogische Maßnahmen nach § 50 Abs. 1 BBiG sind je zu planen und zeitlich gesondert zu berücksichtigen.

**Qualifizierungsbild des Qualifizierungsbausteins  
“Speisenzubereitung in Gastronomie und Großküchen“**

**1. Zugrunde liegender Ausbildungsberuf:** Koch/Köchin gemäß Verordnung vom 13. Februar 1998 (BGBl. I S. 364)

**2. Qualifizierungsziel:** Die Teilnehmenden können unter Berücksichtigung der Sicherheitsregeln, des Gesundheitsschutzes, des Umweltschutzes und betrieblicher Gegebenheiten einfache Speisen zubereiten und grundlegende Vorbereitungs- wie Nachbereitungsarbeiten selbstständig durchführen.

**3. Dauer der Vermittlung:** 420 Zeitstunden

**4. Zu vermittelnde Tätigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse:**

Zu vermittelnde Tätigkeiten	Zuordnung zu den Fertigkeiten und Kenntnissen des Ausbildungsrahmenplans
(a)	(b)
<p>1. Aufbau und Organisation des Betriebes kennen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Den Betrieb in seinen Produktionsteilen erkunden.</li> <li>- Klarheit gewinnen über Aufgabenteilung im Betrieb.</li> <li>- Verbindung zu Kunden/Gästen feststellen.</li> </ul>	<p>Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Aufbau und Aufgaben des Betriebes erläutern.</li> <li>b) Grundfunktionen des Betriebes wie Einkauf, Produktion, Dienstleistung, Verkauf und Verwaltung erläutern.</li> </ul>
<p>2. Sicherheitsregeln und Gesundheitsschutz bei der Arbeit beachten.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gefahrenherde und Maßnahmen der Gefahrenvermeidung nennen.</li> <li>- Verhalten bei Unfällen und Erste-Hilfe-Maßnahmen darlegen.</li> </ul>	<p>Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen.</li> <li>b) Berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden.</li> <li>c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten.</li> <li>d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensregeln bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen.</li> </ul>

Zu vermittelnde Tätigkeiten	Zuordnung zu den Fertigkeiten und Kenntnissen des Ausbildungsrahmenplans
<p>3. Zur Vermeidung arbeitsbedingter Umweltbelastung beitragen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Energieträger und deren Verbrauch erkunden und benennen.</li> <li>- Emissionen des Betriebes erkunden.</li> <li>- Möglichkeiten des Energie- und Rohstoffsparens benennen.</li> <li>- Verantwortlichen Umgang mit Abfallprodukten durchführen.</li> </ul>	<p>Umweltschutz</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären.</li> <li>b) Für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden.</li> <li>c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen.</li> <li>d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen.</li> </ul>
<p>4. Maßnahmen der Hygiene anwenden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wichtigste Regeln der Personalhygiene nennen.</li> <li>- Regeln der Betriebshygiene ermitteln.</li> <li>- Hersteller- und sonstige Regeln zum Einsatz von Desinfektions- und Reinigungsmitteln ermitteln.</li> </ul>	<p>Hygiene</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene anwenden.</li> <li>b) Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzen.</li> </ul>
<p>5. Arbeitsschritte planen, Arbeitsgeräte einsetzen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reihenfolge bei der Herstellung eines Produktes nennen.</li> <li>- Vorbereitende Arbeiten durchführen.</li> <li>- Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter nach ergonomischen Gesichtspunkten einsetzen.</li> <li>- Benutzte Geräte reinigen.</li> </ul>	<p>Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Arbeitsschritte planen.</li> <li>b) Arbeitsplatz unter Berücksichtigung hygienischer und ergonomischer Anforderungen vorbereiten.</li> <li>c) Arbeitsvorbereitungen bereichsbezogen durchführen.</li> <li>d) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich einsetzen.</li> <li>e) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter reinigen und pflegen.</li> </ul>
<p>6. Arbeiten aus dem Küchenbereich durchführen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Produkte auf ihre Verwendungsfähigkeit prüfen.</li> <li>- Rohstoffe und Halbfertigprodukte zur Verwendung in der Speisenzubereitung vorbereiten.</li> <li>- Unterschiedliche Garverfahren bei unterschiedlichen Rohstoffen anwenden.</li> <li>- Fertiggestellte Speisen präsentieren.</li> </ul>	<p>Küchenbereich</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und ihrer Verwendungsmöglichkeit zuordnen.</li> <li>b) Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung einfacher Speisen anwenden.</li> <li>c) Einfache Speisen unter Berücksichtigung der Rezepturen, der Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit zubereiten.</li> <li>d) Vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungsstufen, Rezepturen und Wirtschaftlichkeit zu einfachen Speisen verarbeiten.</li> <li>e) Einfache Speisen nach Vorgabe zubereiten.</li> <li>f) Bei der Produktpräsentation mitwirken.</li> </ul>

Zu vermittelnde Tätigkeiten	Zuordnung zu den Fertigkeiten und Kenntnissen des Ausbildungsrahmenplans
<p>7. Arbeiten im Servicebereich ausführen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aussehen, Geschmack und Anrichtegrad von Produkten prüfen.</li> <li>- Heiße Getränke herstellen, Getränke ausschenken.</li> <li>- Speisen servieren und ausheben.</li> <li>- An vorbereitenden Service- und Menübesprechungen teilnehmen.</li> </ul>	<p>Servicebereich</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Verkaufsfähigkeit von Produkten prüfen.</li> <li>b) Aufguss- und Heißgetränke zubereiten sowie Getränke ausschenken.</li> <li>c) Speisen und Getränke servieren und ausheben.</li> <li>d) Bei Service- und Menübesprechungen mitwirken.</li> </ul>
<p>8. Waren bewirtschaften, Bürokommunikation organisieren,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rohstoffe, Halb- und Fertigprodukte von Lieferanten in Empfang nehmen.</li> <li>- Schäden und Mängel festhalten, Waren lagern.</li> <li>- Lagerbedingungen der Rohstoffe, Halb- und Fertigprodukte nennen.</li> <li>- Lagerbestände in Listen führen.</li> <li>- Auf die Tätigkeit bezogene schriftliche Arbeiten durchführen.</li> </ul>	<p>Warenwirtschaft</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Waren annehmen, auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden prüfen, betriebsübliche Maßnahmen einleiten.</li> <li>b) Waren ihren Ansprüchen gemäß lagern.</li> <li>c) Lagerbestände kontrollieren.</li> </ul> <p>Büroorganisation und -kommunikation</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Arbeitsplatzbezogene schriftliche Arbeiten ausführen.</li> </ul>