

AUSBILDUNGSRAHMENPLAN „KOCH/KÖCHIN“



DEHOGA Thüringen e.V.

Witterdaer Weg 3

99092 Erfurt

Telefon: 0361 590780

Telefax: 0361 590780 10

ausbildungskoordination@dehoga-thueringen.de

www.dehoga-thueringen.de

Teil I: Berufliche Grundbildung							
Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind		Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Bemerkungen
				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			
		b)	gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen				
		c)	Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennen				
		d)	wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen				
		e)	wesentliche Bestimmungen der für den ausbildenden Betrieb geltenden Tarifverträge nennen				
2	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 3 Nr. 2)	a)	Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes erläutern	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln			
		b)	Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes wie Einkauf, Produktion, Dienstleistung, Verkauf und Verwaltung erklären				
		c)	Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen				
		d)	Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben				
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			
		b)	berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden				
		c)	Verhaltensweisen bei Unfällen				

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind		Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Bemerkungen
				1	2	3	
			beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten				
		d)	Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen				
4	Umweltschutz (§ 3 Nr. 4)	Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere		während der gesamten Ausbildung zu vermitteln			
		a)	Mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären				
		b)	für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden				
		c)	Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen				
		d)	Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen				
5	Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf (§ 3 Nr. 5)	a)	Auswirkungen des persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens auf Gäste darstellen und begründen	10			
		b)	Gastgeberfunktion wahrnehmen				
		c)	Erwartungen von Gästen hinsichtlich Beratung, Betreuung und Dienstleistung ermitteln				
		d)	Aufgaben, Befugnisse und Verantwortungen im Rahmen der Ablauforganisation berücksichtigen				
		e)	Gäste empfangen und betreuen				
		f)	berufsbezogene fremdsprachliche Fachbegriffe anwenden				

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind		Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Bemerkungen
				1	2	3	
		g)	Gäste über das Angebot an Dienstleistungen und Produkten informieren				
		h)	Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen und weiterleiten				
		i)	berufsbezogene Rechtsvorschriften anwenden				
6	Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung (§ 3 Nr. 6)	a)	Arbeitsschritte planen	2			
		b)	Arbeitsplatz unter Berücksichtigung hygienischer und ergonomischer Anforderungen vorbereiten				
		c)	Arbeitsvorbereitungen bereichsbezogen durchführen				
		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			
		b)	Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzen				
8	Küchenbereich (§ 3 Nr. 8)	a)	Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen	12			
		b)	Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung einfacher Speisen anwenden				
		c)	Einfache Speisen unter Berücksichtigung der Rezepturen, der Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit zubereiten				
		d)	vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungsstufen, Rezepturen und Wirtschaftlichkeit zu einfachen Speisen verarbeiten				

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind		Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Bemerkungen
				1	2	3	
		e)	einfache Speisen nach Vorgabe anrichten				
		f)	bei der Produktpräsentation mitwirken				
9	Servicebereich (§ 3 Nr. 9)	a)	Verkaufsfähigkeit von Produkten prüfen	12			
		b)	Aufguß- und Heißgetränke zubereiten sowie Getränke ausschenken				
		c)	Speisen und Getränke servieren und ausheben				
		d)	bei Service- und Menübesprechungen mitwirken				
		e)	betriebliches Kassensystem bedienen				
10	Büroorganisation und -kommunikation (§ 3 Nr. 10)	a)	arbeitsplatzbezogene schriftliche Arbeiten ausführen	10			
		b)	Schriftstücke registrieren und ablegen				
		c)	Karteien und Dateien führen und zur Erfüllung von Arbeitsaufgaben einsetzen; Daten sichern				
		d)	gesetzliche und betriebliche Regelungen zum Datenschutz anwenden				
11	Warenwirtschaft (§ 3 Nr. 11)	a)	Waren annehmen, auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden prüfen und betriebsübliche Maßnahmen einleiten	4			
		b)	Waren ihren Ansprüchen gemäß einlagern				
		c)	Lagerbestände kontrollieren				
Teil II: Gemeinsame berufliche Fachbildung							
1	Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf (§ 3 Nr. 5)	a)	Gespräche gäste- und unternehmensorientiert führen			4	
		b)	sprachliche und nichtsprachliche Ausdrucksmöglichkeiten anwenden				
		c)	Reklamationen entgegennehmen, bearbeiten und Lösungen aufzeigen				

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind		Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Bemerkungen
				1	2	3	
		d)	Reservierungswünsche entgegennehmen, Reservierungen ausführen				
		e)	Gäste unter Berücksichtigung ihrer Wünsche beraten				
2	Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung (§ 3 Nr. 6)	a)	Wartung von Geräten und Maschinen sowie Instandsetzung von Gebrauchsgütern veranlassen		4		
		b)	Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten				
3	Warenwirtschaft (§ 3 Nr. 11)	a)	Produkte auf Güte prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen		3		
		b)	arbeitsplatzbezogenen Warenbedarf ermitteln				
		c)	Bestellungen einleiten				
		d)	Inventuren durchführen, ein Inventar unter Anleitung aufstellen				
		e)	kostenbewusstes Einsetzen von Materialien und Gebrauchsgütern begründen			4	
		f)	Kosten und Erträge erbrachter Dienstleistungen am Beispiel errechnen				
		g)	Verkaufspreise nach betrieblichem Kalkulationsschema ermitteln				
4	Werbung und Verkaufsförderung (§ 3 Nr. 12)	a)	bei verkaufsfördernden Maßnahmen mitwirken			4	
		b)	anlassbezogene Dekorationen ausführen				
		c)	werbewirksame Angebote erstellen				

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind		Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Bemerkungen
				1	2	3	
1	2	3		4			5
5	Anwenden arbeits- und küchentechnischer Verfahren (§ 3 Nr. 13)	a)	Arbeitstechniken anwenden		8		
		b)	Garverfahren anwenden				
		c)	Speisen anrichten				
		d)	Marinaden herstellen				
		e)	Panierungen herstellen				
		f)	Füllungen herstellen				
6	Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln (§ 3 Nr. 14)	a)	Salate zubereiten		8		
		b)	Gemüse und Kartoffeln zubereiten				
		c)	Hülsenfrüchte zubereiten				
		d)	Getreide und Mahlprodukte zubereiten				
		e)	Teigwaren und Mehlspeisen zubereiten				
7	Herstellen von Suppen und Soßen (§ 3 Nr. 15)	a)	Fonds herstellen		6		
		b)	klare Suppen herstellen				
		c)	gebundene Suppen herstellen				
		d)	Buttermischungen herstellen				
		e)	kalte und warme Soßen, Grundsoßen und ihre Ableitungen herstellen			4	
8	Zubereiten von Fisch, Schalen- und Krustentiere (§3 Nr. 16)	a)	Meeres- und Süßwasserfische zubereiten			10	
		b)	Schalen- und Krustentiere verarbeiten				
9	Verarbeiten von Fleisch und Innereien (§ 3 Nr. 17)	a)	Fleisch zu Gerichten verarbeiten			12	
		b)	Innereien zu Gerichten verarbeiten				

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind		Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Bemerkungen
				1	2	3	
1	2	3		4			5
10	Verarbeiten von Wild und Geflügel (§ 3 Nr. 18)	a)	Haus- und Wildgeflügel zu Gerichten verarbeiten			8	
		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		
		b)	Platten mit verschiedenen Produkten zusammenstellen, anrichten, garnieren und			4	
12	Zubereiten von Molkereiprodukten und Eiern (§ 3 Nr. 20)	a)	Käsegerichte zubereiten		4		
		b)	Speisen aus Quark und Joghurt zubereiten				
		c)	Eierspeisen zubereiten				
13	Herstellen und Verarbeiten von Teigen und Massen (§ 3 Nr. 21)	a)	Grundteige herstellen und verarbeiten		8		
		b)	Massen herstellen und verarbeiten				
		c)	Vorgefertigte Teige verarbeiten				
14	Herstellen von Süßspeisen (§ 3 Nr. 22)	a)	Pudding zubereiten		8		
		b)	Kremspeisen herstellen				
		c)	süße Eierspeisen herstellen				
		d)	Obstspeisen zubereiten				
		e)	Halbgefrorenes zubereiten und Eisspeisen anrichten			2	