

Ausbildungsplan

Koch/Köchin

Der sachlich und zeitlich gegliederte Ausbildungsplan ist Bestandteil des Ausbildungsvertrages

Ausbildungsbetrieb: _____

Auszubildende(r): _____

Ausbildungszeit von: _____ bis: _____

Ausbilder(in): _____

Ausbildungsdauer:

2 Jahre*

2 ½ Jahre*

3 Jahre *

* Nicht zutreffende Zeit streichen

Die sachliche und zeitliche Gliederung der zu vermittelnden Kenntnisse und Fertigkeiten laut Ausbildungsrahmenplan der Ausbildungsverordnung ist auf den folgenden Seiten niedergelegt.

Der zeitliche Anteil des gesetzlichen bzw. tariflichen Urlaubsanspruches, des Berufsschulunterrichtes und der Zwischen- und Abschlussprüfung des/der Auszubildende(n) ist in den einzelnen zeitlichen Richtwerten enthalten.

Änderungen des Zeitumfanges und des Zeitablaufes aus betrieblich oder schulisch bedingten Gründen oder aus Gründen in der Person des/der Auszubildende(n) bleiben vorbehalten.

Die Lernorte unterscheiden sich von Betrieb zu Betrieb. Die Inhalte (Handlungsfelder/ Lernziele) sind für alle Betriebe gleich. Der Ausbildungsbetrieb legt individuell fest an welchem Lernort die jeweiligen Inhalte vermittelt werden.

Beispiel:

Lernort: Küche

Bitte eintragen

Kenntnisse und Fertigkeiten sind anteilig zu vermitteln

Gesamtausbildungszeit: 10 Wochen

Küchenbereich

**ca. 8
Wochen**

**Einsetzen von Geräten, Maschinen und
Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung**

**ca. 2
Wochen**

- a) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen
- b) Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung einfacher Speisen anwenden

- a) Arbeitsschritte planen
- b) Arbeitsplatz unter Berücksichtigung hygienischer und ergonomischer Anforderungen vorbereiten

Auszubildende(r): _____

Gesetzliche(r) Vertreter des/ der Auszubildende(n): _____

Unterschrift: _____

Unterschrift(en): _____

Datum: _____

Firmenstempel/ Unterschrift: _____

* Nicht zutreffende Zeit streichen

Berufliche Grundbildung

Diese Ausbildungsinhalte während der gesamten Ausbildung vermitteln

<p>Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht</p>	<ul style="list-style-type: none"> a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, erklären 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 	<p>während der gesamten Ausbildung zu vermitteln</p>
<p>Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes</p>	<ul style="list-style-type: none"> a) Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes erläutern 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 	
<p>Sicherheit und Gesundheitschutz bei der Arbeit</p>	<ul style="list-style-type: none"> a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu Ihrer Vermeidung ergreifen b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen 	
<p>Umweltschutz</p>	<p>Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 	

1. Ausbildungsjahr		Gesamtausbildungszeit: 41 Wochen	
Lernort:			
Bitte eintragen _____			
Kenntnisse und Fertigkeiten sind anteilig zu vermitteln			
Küchenbereich a) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen 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 e) einfache Speisen nach Vorgabe anrichten f) bei der Produktpräsentation mitwirken	ca. 24 Wochen	Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf a) Auswirkungen des persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens auf Gäste darstellen und begründen 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 g) Gäste über das Angebot an Dienstleistungen und Produkten informieren h) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen und weiterleiten i) berufsbezogene Rechtsvorschriften anwenden	ca. 2 Wochen
		Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung a) Arbeitsschritte planen 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	ca. 5 Wochen
		Büroorganisation und -kommunikation a) arbeitsplatzbezogene schriftliche Arbeiten ausführen 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	ca. 4 Wochen
		Warenwirtschaft a) Waren annehmen, auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden prüfen und betriebsübliche Maßnahmen einleiten b) Waren ihren Ansprüchen gemäß einlagern c) Lagerbestände kontrollieren	ca. 5 Wochen
		Hygiene a) Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene anwenden b) Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzen	ca. 1 Woche

1. Ausbildungsjahr		Gesamtausbildungszeit: 11 Wochen	
Lernort:			
Bitte eintragen _____			
Kenntnisse und Fertigkeiten sind anteilig zu vermitteln			
Servicebereich	ca. 5 Wochen	Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung	ca. 2 Wochen
<ul style="list-style-type: none"> a) Verkaufsfähigkeit von Produkten prüfen 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 		<ul style="list-style-type: none"> a) Arbeitsschritte planen 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 	
		Warenwirtschaft	ca. 1 Woche
		<ul style="list-style-type: none"> a) Waren annehmen, auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden prüfen und betriebsübliche Maßnahmen einleiten b) Waren ihren Ansprüchen gemäß einlagern c) Lagerbestände kontrollieren 	
		Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf	ca. 2 Wochen
		<ul style="list-style-type: none"> a) Auswirkungen des persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens auf Gäste darstellen und begründen 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 g) Gäste über das Angebot an Dienstleistungen und Produkten informieren h) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen und weiterleiten i) berufsbezogene Rechtsvorschriften anwenden 	
		Hygiene	ca. 1 Woche
		<ul style="list-style-type: none"> a) Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene anwenden b) Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzen 	

2. Ausbildungsjahr		Gesamtausbildungszeit: 52 Wochen	
Lernort:			
Bitte eintragen _____			
Kenntnisse und Fertigkeiten sind anteilig zu vermitteln			
Zubereiten von pflanzlichen Nahrungsmitteln a) Salate zubereiten b) Gemüse und Kartoffeln zubereiten c) Hülsenfrüchte zubereiten d) Getreide und Mahlprodukte zubereiten e) Teigwaren und Mehlspeisen zubereiten	ca. 7 Wochen	Hygiene a) Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene anwenden b) Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzen	ca. 1 Woche
Herstellen von Suppen und Soßen a) Fonds herstellen b) klare Suppen herstellen c) gebundene Suppen herstellen d) Buttermischungen herstellen	ca. 6 Wochen	Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf a) Gespräche gäste- und unternehmensorientiert führen b) sprachliche und nichtsprachliche Ausdrucksmöglichkeiten anwenden c) Reklamationen entgegennehmen, bearbeiten sowie gäste- und unternehmensorientierte Lösungen aufzeigen d) Gäste unter Berücksichtigung ihrer Wünsche beraten	ca. 2 Wochen
Zubereiten von Molkereiprodukten und Eiern a) Käsegerichte zubereiten b) Speisen aus Quark und Joghurt zubereiten c) Eierspeisen zubereiten	ca. 5 Wochen	Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung a) Wartung von Geräten und Maschinen sowie Instandsetzung von Gebrauchsgütern veranlassen b) Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten	ca. 2 Wochen
Herstellen und Verarbeiten von Teigen und Massen a) Grundteige herstellen und verarbeiten b) Massen herstellen und verarbeiten c) vorgefertigte Teige verarbeiten	ca. 8 Wochen	Warenwirtschaft a) Produkte auf Güte prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen b) arbeitsplatzbezogenen Warenbedarf ermitteln c) Bestellungen einleiten d) Inventuren durchführen und Ergebnisse weiterleiten	ca. 2 Wochen
Herstellen von Süßspeisen a) Pudding zubereiten b) Kremspeisen herstellen c) süße Eierspeisen herstellen d) Obstspeisen zubereiten	ca. 8 Wochen	Anwenden arbeits- und küchentechnischer Verfahren a) Arbeitstechniken anwenden b) Garverfahren anwenden c) Speisen anrichten d) Marinaden herstellen e) Panierungen herstellen f) Füllungen herstellen	ca. 8 Wochen
Herstellen von Vorspeisen und Anrichten von kalten Platten a) Vorspeisen herstellen und präsentieren	ca. 3 Wochen		

3. Ausbildungsjahr		Gesamtausbildungszeit: 52 Wochen	
Lernort: Bitte eintragen _____			
Kenntnisse und Fertigkeiten sind anteilig zu vermitteln			
Herstellen von Suppen und Soßen	ca. 8 Wochen	Hygiene	ca. 1 Woche
a) kalte und warme Soßen, Grundsoßen und ihre Ableitungen herstellen		a) Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene anwenden	
Verarbeiten von Fleisch und Innereien	ca. 12 Wochen	Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf	ca. 1 Woche
a) Fleisch zu Gerichten verarbeiten		a) Gespräche gäste- und unternehmensorientiert führen	
b) Innereien zu Gerichten verarbeiten		b) sprachliche und nichtsprachliche Ausdrucksmöglichkeiten anwenden	
Verarbeiten von Wild und Geflügel	ca. 8 Wochen	Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung	ca. 1 Woche
a) Haus- und Wildgeflügel zu Gerichten verarbeiten		a) Wartung von Geräten und Maschinen sowie Instandsetzung von Gebrauchsgütern veranlassen	
b) Fleisch von Wild zu Gerichten verarbeiten		b) Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten	
Herstellen von Vorspeisen und Anrichten von kalten Platten	ca. 5 Wochen	Warenwirtschaft	ca. 2 Wochen
a) Platten mit verschiedenen Produkten zusammenstellen, anrichten, garnieren und präsentieren		a) kostenbewusstes Einsetzen von Materialien und Gebrauchsgütern begründen	
Zubereiten von Fisch, Schalen- und Krustentieren		Werbung und Verkaufsförderung	ca. 2 Wochen
a) Meeres- und Süßwasserfische zubereiten		a) bei verkaufsfördernden Maßnahmen mitwirken	
b) Schalen- und Krustentiere verarbeiten		b) anlassbezogene Dekorationen ausführen	
		c) werbewirksame Angebote erstellen	
		Anwenden arbeits- und küchentechnischer Verfahren	ca. 4 Wochen
		a) Arbeitstechniken anwenden	
		b) Garverfahren anwenden	
		c) Speisen anrichten	
		d) Marinaden herstellen	
		e) Panierungen herstellen	
		f) Füllungen herstellen	

Ihr Ansprechpartner:

 Industrie- und Handelskammer Frankfurt am Main
 Ausbildungsberatung
 Börsenplatz 4
 60313 Frankfurt

 Telefon: (0 69) 21 97 - 1228 / - 1348
 Telefax: (0 69) 21 97 - 1396
 www.frankfurt-main.ihk.de
 ausbildungsberater@frankfurt-main.ihk.de