

Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Koch/Köchin (Beschuß der Kultusministerkonferenz vom 5. Dezember 1997)

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 Abschlußqualifikation 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 betriebliche Ausbildung.

Nach der Rahmenvereinbarung über die Berufsschule (Beschuß 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 Aufgaben 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 zum Koch/zur Köchin vom 13. Februar 1998 (BGBl. I S. 364) abgestimmt.

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

Soweit die Ausbildung im 1. Jahr in einem schulischen Berufsgrundbildungsjahr erfolgt, gilt der Rahmenlehrplan für den berufsfeldbezogenen Lernbereich im Berufsgrundbildungsjahr 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 den Prüfungsbereich 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 Gaststättenbereichs 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/-frau und Fachmann/-frau 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 Hotelkaufmann/der Hotelkauffrau, dem Hotelfachmann/der Hotelfachfrau, dem Restaurantfachmann/der Restaurantfachfrau 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 Hotelfachmann/-frau oder Restaurantfachmann/-frau oder Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie oder Hotelkaufmann/-frau 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 Stoffülle 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 rationellen Einsatz der bei der Arbeit genutzten Ressourcen zu berücksichtigen.

Teil V Lernfelder

Übersicht über die Lernfelder für die berufliche Grundbildung des Koches/der Köchin

Lernfelder		Zeitrichtwerte in Stunden			
		gesamt	1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
1.1	Arbeiten in der Küche		140		
1.2	Arbeiten im Service		120		
1.3	Arbeiten im Magazin		60		
	Summen	880	320	280	280

Lernfeld 1.1
Arbeiten in der Küche

1. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 140 Stunden

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 selbständig 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 Speisenherstellung 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
Arbeiten im Service

1. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 120 Stunden

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
- Verkaufsgespräche und -techniken
- Angebotskarten
- Zahlungsmöglichkeiten im Restaurant (Bargeld, Scheck, Kreditkarte)
- Rechtsvorschriften
- Teamarbeit
- Berechnungen (Schankverlust, Währungsrechnen, Gästerechnung)
- Fachsprache
- Fremdsprache
- EDV

Lernfeld 1.3
Arbeiten im Magazin

1. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 60 Stunden

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

Übersicht über die Lernfelder für die berufliche Fachbildung des Koches/der Köchin

Lernfelder		Zeitrichtwerte in Stunden			
		gesamt	1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
2.1	Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen			60	
2.2	Zwischenmahlzeiten			40	
2.3	Kalte und warme Büfets			40	
2.4	Nachspeisen			60	
2.5	À la carte-Geschäft			80	
3.1	Bankett				80
3.2	Aktionswoche				80
3.3	Speisenfolge				60
3.4	Regionale in- und ausländische Küche				60
Summen		880	320	280	280

Lernfeld 2.1 Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen	2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden
<p>Zielformulierung:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, pflanzliche Rohstoffe zu Beilagen oder eigenständigen Gerichten zu verarbeiten und diese anzurichten.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Sie bewerten den Einsatz von Convenienceprodukten.</p> <p>Sie führen Berechnungen durch.</p> <p>Sie wirken bei der Gästeberatung über das Angebot von Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen mit; dies erfolgt auch in der Fremdsprache.</p>	
<p>Inhalte:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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
Zwischenmahlzeiten

2. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 40 Stunden

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
Kalte und warme Büfets

2. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 40 Stunden

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, Speisen für kalte und warme Büfets herzustellen. Sie planen Büfets 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 selbstständig 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 Büfets
- Verkaufsgespräche und -techniken
- Convenienceprodukte
- Rechtsvorschriften
- Teamarbeit
- Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge)
- Fachsprache
- Fremdsprache
- EDV

Lernfeld 2.4
Nachspeisen

2. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 60 Stunden

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 selbstständig 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
À la carte-Geschäft

2. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 80 Stunden

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, für den Küchenbereich das à 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 à 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 à la carte-Angebot mit; dies erfolgt auch in der Fremdsprache.

Inhalte:

- Planung, Organisation und Durchführung des à 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
Bankett**

**3. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 80 Stunden**

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 verkauf-psychologischen Kenntnissen Menüs vorzuschlagen. Die Gästebberatung 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
- Verkaufsgespräche 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 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 3.2
Aktionswoche

3. Ausbildungsjahr
Zeitrictwert: 80 Stunden

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
Speisenfolge

3. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 60 Stunden

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
Regionale In- und ausländische Küche

3. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 60 Stunden

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

Ausbildungsprofil

1 Berufsbezeichnung

Koch/Köchin

(anerkannt durch Verordnung vom 13. Februar 1998 – BGBl. I S. 364)

2 Ausbildungsdauer

3 Jahre

Die Ausbildung findet an den Lernorten Betrieb und Berufsschule statt.

3 Arbeitsgebiet

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

4 Berufliche Qualifikationen

Köche/Köchinnen

- beherrschen arbeits- und küchentechnische 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.

Occupational training profile

1 Designation of occupation

Cook (m/f) (recognized by ordinance of 13 February 1998 – BGBl. I p. 364)

2 Duration of traineeship

3 years

The venues for training are company and vocational school. (Berufsschule)

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;
- 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 professionnelle

1 Désignation du métier

Cuisinier/cuisinière

(métier reconnu par l'ordonnance de 13. Février 1998 – BGBl. I p. 364)

2 Durée de formation

3 ans

La formation s'effectue en entreprise et au lycée professionnel. (Berufsschule)

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'œufs 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.