



DEHOGA-MERKBLATT

---

# AUSBILDUNGSRAHMENPLAN „KOCH/KÖCHIN“

---

Ihre Ansprech-  
partnerin:

**Dunja Schlamming**  
Geschäftsführerin  
Fachgruppe Berufsbildung



**DEHOGA Baden-Württemberg**  
Augustenstraße 6  
70178 Stuttgart

Telefon: 0711 61988-50

Telefax: 0711 61988-46

> [schlamminger@dehogabw.de](mailto:schlamminger@dehogabw.de)

[www.dehogabw.de](http://www.dehogabw.de)

## I. Berufliche Grundbildung

	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Dauer der Vermittlung			Erläuterungen	
	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbstständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Inhalte	Hinweise
		1	2	3		
<b>1</b>	<b>Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht (§ 3 Nr. 1)</b>					
	a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, erklären	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln			Die Bestimmungen über den Ausbildungsvertrag sind in den §§ 3 und 4 des Berufsbildungsgesetzes niedergelegt. Die Industrie- und Handelskammern haben dazu Muster-Ausbildungsverträge erstellt, die den Betrieben zur Verfügung stehen. Der Ausbildungsvertrag enthält Aussagen über <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Art und Ziel der Berufsausbildung</li> <li>■ Beginn und Dauer der Ausbildung</li> <li>■ Probezeit</li> <li>■ Vergütung</li> <li>■ Urlaub</li> <li>■ Kündigungsbedingungen</li> </ul>	
	b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen				Gegenseitige Rechte und Pflichten sind im Ausbildungsvertrag detailliert beschrieben. Grundlage hierfür sind u.a. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Berufsbildungsgesetz</li> <li>■ Ausbildungsordnung</li> <li>■ Jugendarbeitsschutzgesetz</li> <li>■ Arbeitszeitgesetz</li> <li>■ Arbeits- und Tarifrecht sowie betriebliche Regelungen wie Ausbildungsplan, Versetzungsplan, Aufgabenregelung, Arbeits- und Pausenzeiten, Beschwerderecht, Inhalte des Arbeitszeitgesetzes</li> </ul>	
	c) Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennen				<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Möglichkeiten der Anpassungs- und Aufstiegsfortbildung durch <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Anpassung an technische, wirtschaftliche und gesellschaftliche Entwicklungen (z.B. ökonomische, kreative Fortbildungsmaßnahmen)</li> <li>&gt; weiterbildende Schulen</li> <li>&gt; Aufstiegsfortbildung: Meistervorbereitungskurse</li> <li>&gt; berufliche Spezialisierung</li> </ul> </li> </ul>	
	d) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen				<ul style="list-style-type: none"> <li>■ wesentliche Inhalte des Arbeitsvertrages: <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Arbeitsgebiet</li> <li>&gt; Beginn und Ende des Beschäftigungsverhältnisses</li> <li>&gt; Probezeit</li> <li>&gt; Vergütung</li> <li>&gt; Arbeitszeit</li> <li>&gt; Urlaub</li> <li>&gt; Kündigungsbedingungen</li> </ul> </li> </ul>	
	e) wesentliche Bestimmungen der für den ausbildenden Betrieb geltenden Tarifverträge nennen				<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Geltungsbereich (räumlicher, fachlicher, persönlicher) der Tarifverträge für Arbeitnehmer und deren Anwendung auf Auszubildende</li> <li>■ Vereinbarungen über z.B.: Ausbildungsvergütung, Lohn, Urlaubsdauer, Arbeitszeit</li> </ul>	

## I. Berufliche Grundbildung

	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Dauer der Vermittlung			Erläuterungen	
	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbstständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Inhalte	Hinweise
		1	2	3		
2	<b>Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 3 Nr. 2)</b>					
	a) Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes erläutern	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln			Branchenzugehörigkeit, Rechtsform, Organisation und Angebotspalette des ausbildenden Betriebes, Arbeitsabläufe, Aufgabenteilung	
	b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes wie Einkauf, Produktion, Dienstleistung, Verkauf und Verwaltung erklären				<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Einkauf:               <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Verbrauchsgüter (z.B. Lebensmittel)</li> <li>&gt; Gebrauchsgüter (z.B. Werkzeuge)</li> </ul> </li> <li>■ Produktionspalette</li> <li>■ Dienstleistung:               <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Gästeberatung</li> <li>&gt; Serviceleistungen</li> </ul> </li> <li>■ Verkauf:               <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Dienstleistungen</li> <li>&gt; Produkte</li> </ul> </li> <li>■ Verwaltung z.B.:               <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Geschäftsabläufe</li> </ul> </li> </ul>	
	c) Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen				Innungen, Arbeitgeberverbände (DEHOGA) und Gewerkschaften (NGG), Wirtschaftsorganisationen, Berufsverbände, Sozialversicherungsträger, Kammern	
	d) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben				Grundsatz der vertrauensvollen Zusammenarbeit zwischen Arbeitgeber- und Arbeitnehmervertretern als Inhalt des Betriebsverfassungsgesetzes Betriebsrat, Jugend- und Auszubildendenvertretungsrechte Betriebsvereinbarungen, Betriebs-, Jugend- und Auszubildendenversammlungen	

## I. Berufliche Grundbildung

	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Dauer der Vermittlung			Erläuterungen	
	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbstständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Inhalte	Hinweise
		1	2	3		
<b>3</b>	<b>Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit (§ 3 Nr. 3)</b>					
	a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln			<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Gefährdungsmöglichkeiten, z.B.:               <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Böden (Rutschgefahr)</li> <li>&gt; Geräte/Maschinen</li> <li>&gt; Leitern</li> <li>&gt; Strom/Gas</li> <li>&gt; Wasser/Dämpfe</li> <li>&gt; brennbare Flüssigkeiten und Gase</li> <li>&gt; Kleidung</li> </ul> </li> </ul>	Sicherheits- und Verhaltensregeln, Gebrauchsanleitungen
	b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden				<ul style="list-style-type: none"> <li>■ gesetzliche Bestimmungen, z.B.:               <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Arbeitsstättenverordnung (Arbeitsräume, Pausenräume, sanitäre Räume)</li> <li>&gt; Arbeitszeitgesetz</li> <li>&gt; Arbeitsschutzgesetze</li> <li>&gt; Gesetze für bestimmte Personengruppen (z.B. Jugendarbeitsschutzgesetz, Mutterschutzgesetz, Beschäftigung von Schwerbehinderten)</li> </ul> </li> <li>■ Sicherheitsvorschriften</li> <li>■ Unfallverhütungsvorschriften</li> </ul>	
	c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten				<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Erste-Hilfe-Einrichtungen</li> <li>■ Erste-Hilfe-Maßnahmen, z.B. bei:               <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Körperverletzungen</li> <li>&gt; Verbrennungen</li> </ul> </li> <li>■ Unfallmeldung</li> </ul>	
	d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen				<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bestimmungen für den Brandschutz</li> <li>■ Notrufe und Fluchtwege im Alarmfall</li> <li>■ Verhaltensmaßregeln für den Brandfall und Maßnahmen der Brandbekämpfung</li> </ul>	

## I. Berufliche Grundbildung

	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Dauer der Vermittlung			Erläuterungen	
	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbstständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Inhalte	Hinweise
		1	2	3		
<b>4</b>	<b>Umweltschutz (§ 3 Nr. 4)</b>					
	Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln			<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Abluft</li> <li>■ Wasser</li> <li>■ Lärm</li> <li>■ Materialien</li> </ul>	
	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				<ul style="list-style-type: none"> <li>■ sparsame Nutzung von z.B. Strom, Gas, Wasser durch:               <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Abschalten in Phasen der Nichtnutzung</li> <li>&gt; Vermeiden von Leckstellen</li> </ul> </li> <li>■ Rückführung von aufbereiteter Abluft</li> <li>■ optimale Beleuchtung</li> <li>■ Recycling</li> <li>■ Entsorgung von Problemabfällen</li> </ul>	
	d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen					

## I. Berufliche Grundbildung

	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Dauer der Vermittlung			Erläuterungen	
	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbstständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Inhalte	Hinweise
		1	2	3		
5	<b>Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf (§ 3 Nr. 5)</b>					
	a) Auswirkungen des persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens auf Gäste darstellen und begründen	10			<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Berufsbekleidung</li> <li>■ Kommunikation:               <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Sprache</li> <li>&gt; Körpersprache</li> </ul> </li> </ul>	gepflegtes Erscheinungsbild
	b) Gastgeberfunktion wahrnehmen				<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Empfang</li> <li>■ Begrüßung, Anreden</li> <li>■ Verkaufsgespräche</li> <li>■ Betreuung</li> <li>■ Verabschiedung</li> </ul>	Freundlichkeit, Höflichkeit, Zuverlässigkeit, Takt, Fach-/ Sozialkompetenz
	c) Erwartungen von Gästen hinsichtlich Beratung, Betreuung und Dienstleistung ermitteln				<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Aufnehmen von Gästeinformationen und -wünschen</li> <li>■ Gesprächsführung</li> <li>■ Fragetechnik</li> <li>■ Gästeinschätzung</li> <li>■ Gästeverhalten</li> </ul>	
	d) Aufgaben, Befugnisse und Verantwortungen im Rahmen der Ablauforganisation berücksichtigen				<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Entscheidungsbefugnis</li> <li>■ Weisungsbefugnis</li> <li>■ Vertretungsbefugnis</li> </ul>	Organigramm
	e) Gäste empfangen und betreuen				siehe auch 5c)	
	f) berufsbezogene fremdsprachliche Fachbegriffe anwenden					korrekte Anwendung und Aussprache der Fachtermini
	g) Gäste über das Angebot an Dienstleistungen und Produkten informieren				<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sortiment</li> <li>■ Produkte</li> <li>■ Serviceleistungen</li> </ul>	Corporate Identity, Gesprächsverhalten, Werbemittel
	h) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen und weiterleiten				<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nachrichtenübermittlung:               <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; außerbetrieblich</li> <li>&gt; innerbetrieblich</li> <li>&gt; schriftlich</li> <li>&gt; mündlich</li> </ul> </li> </ul>	was, wie, wohin, an wen, Umgangsformen beim Telefonieren
	i) berufsbezogene Rechtsvorschriften anwenden				z.B.: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Gaststättengesetz</li> <li>■ Preisauszeichnung</li> <li>■ Zusatzstoffzulassungs-VO</li> <li>■ Schadenshaftung</li> <li>■ Gesetz zum Schutz der Jugend in der Öffentlichkeit</li> <li>■ Behandlung von Fundsachen</li> </ul>	

## I. Berufliche Grundbildung

	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Dauer der Vermittlung			Erläuterungen	
	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbstständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Inhalte	Hinweise
		1	2	3		
6	<b>Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung (§ 3 Nr. 6)</b>					
	a) Arbeitsschritte planen	2			<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kriterien für die Planung:               <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Arbeitsaufgabe</li> <li>&gt; Arbeitsschritte</li> <li>&gt; Material</li> <li>&gt; Arbeitsmittel</li> <li>&gt; Arbeitszeit</li> </ul> </li> </ul>	Berücksichtigung von Wirtschaftlichkeit, Ökologie, Ergonomie, Ganzheitlichkeit, Hygienerichtlinien, gesetzlichen Bestimmungen
	b) Arbeitsplatz unter Berücksichtigung hygienischer und ergonomischer Anforderungen vorbereiten					
	c) Arbeitsvorbereitungen bereichsbezogen durchführen					
	d) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich einsetzen				<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Funktion und Handhabung</li> <li>■ Einsatzgebiete</li> <li>■ rationeller und ökologischer Einsatz</li> <li>■ Sicherheitsvorschriften</li> </ul>	Bedienungsanleitung
e) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter reinigen und pflegen				<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Reinigungs-, Pflegemittel</li> <li>■ Reinigungs- und Pflegemethoden</li> <li>■ Reinigungsintervalle</li> <li>■ Sicherheitsvorschriften</li> </ul>	Wirkungsweise, Einsatzmöglichkeiten, Dosierung	
7	<b>Hygiene (§ 4 Nr. 7)</b>					
	a) Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene anwenden	2			<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hygienebereiche:               <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Personalhygiene</li> <li>&gt; Produkthygiene</li> <li>&gt; Produktionshygiene</li> <li>&gt; Betriebshygiene</li> </ul> </li> </ul>	Bundesseuchengesetz, Lebensmittelhygiene-VO
b) Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzen				<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Verwendung und Dosierung</li> </ul>		

## I. Berufliche Grundbildung

	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Dauer der Vermittlung			Erläuterungen	
	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbstständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Inhalte	Hinweise
		1	2	3		
<b>8</b>	<b>Küchenbereich (§ 3 Nr. 8)</b>					
	a) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen	12			<ul style="list-style-type: none"> <li>■ äußere Beschaffenheit</li> <li>■ sensorische Beschaffenheit</li> </ul>	Qualitätssicherung
	b) Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung einfacher Speisen anwenden				<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Arbeitstechniken, z.B.:               <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Reinigung der Rohstoffe</li> <li>&gt; Zerkleinerung der Rohstoffe</li> </ul> </li> <li>■ Zubereitung</li> </ul>	
	c) einfache Speisen unter Berücksichtigung der Rezepturen, der Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit zubereiten				<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Portionsmengen</li> </ul>	
	d) vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungsstufen, Rezepturen und Wirtschaftlichkeit zu einfachen Speisen verarbeiten				<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zubereitungsanleitungen</li> </ul>	
	e) einfache Speisen nach Vorgabe anrichten				<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Anrichteschirr</li> <li>■ Anrichteweise</li> </ul>	
	f) bei der Produktpräsentation mitwirken				<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Aufbau</li> <li>■ Produktpflege</li> <li>■ Einsatz von Werbemitteln und Werbeträgern</li> </ul>	z.B. Frühstücksbuffet, Sonderaktionen wie Spargelwochen, Festveranstaltungen
<b>9</b>	<b>Servicebereich (§ 3 Nr. 9)</b>					
	a) Verkaufsfähigkeit von Produkten prüfen	12			<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ablaufdaten</li> <li>■ äußere Beschaffenheit</li> <li>■ sensorische Beschaffenheit</li> </ul>	Qualitätssicherung
	b) Aufguss- und Heißgetränke zubereiten sowie Getränke ausschenken				<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zuordnung von Getränken zu Schankgefäßen</li> </ul>	z.B. Gläser, Karaffen, Tassen, Füllmenge, Temperatur, Bonkontrolle
	c) Speisen und Getränke servieren und ausheben				<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vorbereitungsarbeiten</li> </ul>	
	d) bei Service- und Menübesprechungen mitwirken				<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kenntnis des betrieblichen Leistungsangebotes</li> <li>■ Servicebesprechung:               <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Ablaufplanung</li> </ul> </li> </ul>	
	e) betriebliches Kassensystem bedienen				<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kassenfunktion</li> <li>■ Kassenvorschriften</li> <li>■ Bonierarten</li> </ul>	



## I. Berufliche Grundbildung

	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Dauer der Vermittlung			Erläuterungen	
	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbstständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Inhalte	Hinweise
		1	2	3		
<b>10</b>	<b>Büroorganisation und -kommunikation (§ 3 Nr. 10)</b>					
	a) arbeitsplatzbezogene schriftliche Arbeiten ausführen	10			<ul style="list-style-type: none"> <li>■ schriftliche Arbeiten, z.B.:               <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; einfache Verwaltungsaufgaben</li> <li>&gt; Bestellungen</li> <li>&gt; Checklisten/Vordrucke</li> <li>&gt; Gesprächsnotizen</li> </ul> </li> <li>■ Weiterleitung</li> </ul>	
	b) Schriftstücke registrieren und ablegen				<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ablagesystem</li> <li>■ Annahme von Schriftstücken</li> <li>■ Zuordnung von Schriftstücken</li> <li>■ Umgang</li> <li>■ Weiterleitung</li> <li>■ Kopien</li> </ul>	
	c) Karteien und Dateien führen und zur Erfüllung von Arbeitsaufgaben einsetzen; Daten sichern				<ul style="list-style-type: none"> <li>■ z.B. Liefer-, Kunden-, Lagerkartei</li> <li>■ Erfassungsformulare</li> <li>■ Bearbeitung</li> <li>■ Pflege von Dateien</li> <li>■ Formen der Datensicherung</li> </ul>	
	d) gesetzliche und betriebliche Regelungen zum Datenschutz anwenden				<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bundesdatenschutzgesetz</li> <li>■ betrieblicher Datenschutz</li> </ul>	Grundzüge, betriebliche Gründe, Verschwiegenheitspflicht, Datenschutzbeauftragter
<b>11</b>	<b>Warenwirtschaft (§ 3 Nr. 11)</b>					
	a) Waren annehmen, auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden prüfen und betriebsübliche Maßnahmen einleiten	4			<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Abgleichung anhand der Begleitpapiere</li> <li>■ Reklamationen</li> </ul>	
	b) Waren ihren Ansprüchen gemäß einlagern				<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Funktion der Lagerhaltung</li> <li>■ Lagerort</li> <li>■ Lagerbedingungen</li> <li>■ Zweckmäßigkeit der Gliederung nach Warengruppen und -artikeln</li> <li>■ Lagersystem, z.B. nach:               <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Umschlaghäufigkeit</li> <li>&gt; ergonomischen Gesichtspunkten</li> <li>&gt; fifo (first in first out)</li> </ul> </li> </ul>	z.B. äußere Einflüsse Führen einer Lagerkartei
	c) Lagerbestände kontrollieren				<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bestandskontrolle:               <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Fristen</li> <li>&gt; Mengen</li> <li>&gt; Qualitäten</li> </ul> </li> </ul>	Aufbrauch- und Verbrauchsfristen, Mindest-, Höchst-, Ist-Bestand

## II. Berufliche Fachbildung

	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Dauer der Vermittlung			Erläuterungen	
	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbstständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Inhalte	Hinweise
		1	2	3		
1	<b>Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf (§ 3 Nr. 5)</b>					
	a) Gespräche gäste- und unternehmerorientiert führen			4	siehe auch Grundbildung Berufsbildposition 5	
	b) sprachliche und nichtsprachliche Ausdrucksmöglichkeiten anwenden				<ul style="list-style-type: none"> <li>■ gesetzliche Grundlagen</li> <li>■ betriebliche Handhabung</li> </ul>	Kulanz
	c) Reklamationen entgegennehmen, bearbeiten und Lösungen aufzeigen				siehe auch Grundbildung Berufsbildposition 5	Checkliste
	e) Gäste unter Berücksichtigung ihrer Wünsche beraten					
2	<b>Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung (§ 3 Nr. 6)</b>					
	a) Wartung von Geräten und Maschinen sowie Instandsetzung von Gebrauchsgütern veranlassen		4		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ betriebsinterne Regelungen</li> </ul>	Sicherstellen der Funktionsfähigkeit
	b) Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten				<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bewertungskriterien</li> </ul>	siehe Grundbildung 6 a) - c)
3	<b>Warenwirtschaft (§ 3 Nr. 11)</b>					
	a) Produkte auf Güte prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen		3		z.B.: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Größe, Gewicht, Aussehen</li> <li>■ Geschmack, Konsistenz</li> </ul>	Qualitätssicherung
	b) arbeitsplatzbezogenen Warenbedarf ermitteln					
	c) Bestellungen einleiten				z.B.: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ schriftlich</li> <li>■ fernmündlich</li> </ul>	Lieferantenkartei
	d) Inventuren durchführen und Ergebnisse weiterleiten				<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bestandsaufnahme</li> </ul>	
	e) kostenbewusstes Einsetzen von Materialien und Gebrauchsgütern begründen			4		
	f) Kosten und Erträge erbrachter Dienstleistungen am Beispiel errechnen				<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Berechnung</li> </ul>	Materialeinsatz, Personaleinsatz, Zeitfaktor
g) Verkaufspreise nach betrieblichem Kalkulationsschema ermitteln						

## II. Berufliche Fachbildung

	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Dauer der Vermittlung			Erläuterungen	
		zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Inhalte	Hinweise
		1	2	3		
<b>4</b>	<b>Werbung und Verkaufsförderung (§ 3 Nr. 12)</b>			<b>4</b>		
	a) bei verkaufsfördernden Maßnahmen mitwirken				<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Mitarbeiterinformation</li> </ul>	z.B. Aktionswochen
	b) anlassbezogene Dekorationen ausführen				siehe auch Grundbildung 8 f)	
	c) werbewirksame Angebote erstellen				<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Planung</li> <li>■ Ausarbeitung</li> </ul>	
<b>5</b>	<b>Anwenden arbeits- und küchentechnischer Verfahren (§ 3 Nr. 13)</b>					
	a) Arbeitstechniken anwenden		<b>8</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vorbereitungsarbeiten</li> <li>■ Bearbeitungstechniken</li> </ul>	
	b) Garverfahren anwenden				<ul style="list-style-type: none"> <li>■ feuchte Garverfahren</li> <li>■ trockene Garverfahren</li> <li>■ Sautieren</li> <li>■ Grillen</li> <li>■ Fritieren</li> <li>■ Schmoren</li> <li>■ Backen</li> </ul>	
	c) Speisen anrichten				<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Anrichtegeschirr</li> <li>■ Anrichteweise</li> </ul>	
	d) Marinaden herstellen				<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kaltmarinaden</li> <li>■ Kochmarinaden</li> <li>■ Bratmarinaden</li> <li>■ Geschmacksveränderung/ -verbesserung</li> </ul>	
	e) Panierungen herstellen				<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zutaten</li> <li>■ Geschmacksveränderung</li> </ul>	
	f) Füllungen herstellen				<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Arten von Füllungen</li> <li>■ Verwendungsmöglichkeiten</li> <li>■ Herstellungsverfahren</li> </ul>	

## II. Berufliche Fachbildung

	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Dauer der Vermittlung			Erläuterungen	
	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbstständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Inhalte	Hinweise
		1	2	3		
6	<b>Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln (§ 3 Nr. 14)</b>					
	a) Salate zubereiten		8		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Dressings</li> <li>■ Marinaden</li> <li>■ Einsatz von Kräutern</li> </ul>	
	b) Gemüse und Kartoffeln zubereiten				<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Verwendungsmöglichkeiten:               <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Beilage</li> <li>&gt; Hauptbestandteil</li> <li>&gt; selbstständiges Gericht</li> <li>&gt; Garnitur/Garnierung</li> </ul> </li> <li>■ Vorbereitungsarten</li> <li>■ Bearbeitungstechniken</li> <li>■ Garverfahren</li> <li>■ Würzen</li> <li>■ Einsatz von Kräutern</li> </ul>	siehe auch Fachbildung 4 a)
	c) Hülsenfrüchte zubereiten				<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Putz- und Schälvorgänge</li> </ul>	Putz- und Schälvorgänge
	d) Getreide und Mahlprodukte zubereiten				<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Verwendungsmöglichkeiten</li> </ul>	
	e) Teigwaren und Mehlspeisen zubereiten				<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rezepturen</li> <li>■ Verwendungsmöglichkeiten:               <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Beilage</li> <li>&gt; Hauptbestandteil</li> <li>&gt; selbstständiges Gericht</li> </ul> </li> </ul>	
7	<b>Herstellen von Suppen und Soßen (§ 3 Nr. 15)</b>					
	a) Fonds herstellen		6		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Fonds von, z.B.:               <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Rind</li> <li>&gt; Kalb</li> <li>&gt; Geflügel</li> <li>&gt; Wild</li> <li>&gt; Gemüse</li> </ul> </li> </ul>	
	b) klare Suppen herstellen				<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Klärvorgang</li> <li>■ Einlagen</li> </ul>	
	c) gebundene Suppen herstellen					
	d) Buttermischungen herstellen				<ul style="list-style-type: none"> <li>■ flüssige Buttermischungen</li> <li>■ feste Buttermischungen</li> <li>■ Herstellung</li> <li>■ Portionieren</li> </ul>	Verwendung von Kräutern und Gewürzen
	e) kalte und warme Soßen, Grundsoßen und ihre Ableitungen herstellen			4	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Arten:               <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; gekochte Soßen (helle, dunkle)</li> <li>&gt; aufgeschlagene warme Soßen</li> <li>&gt; gerührte kalte Soßen</li> <li>&gt; spezielle kalte Soßen</li> </ul> </li> <li>■ Zubereitungsmerkmale</li> <li>■ Ableitungen</li> <li>■ Verwendungsmöglichkeiten/Speisenzuordnung</li> </ul>	

## II. Berufliche Fachbildung

	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Dauer der Vermittlung			Erläuterungen	
	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbstständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Inhalte	Hinweise
		1	2	3		
8	<b>Zubereiten von Fisch, Schalen- und Krustentieren (§ 3 Nr. 16)</b>					
	a) Meeres- und Süßwasserfische zubereiten			10	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vorbereitung, z.B.:               <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Schuppen</li> <li>&gt; Säubern</li> <li>&gt; Säuern</li> <li>&gt; Salzen</li> </ul> </li> <li>■ Portionieren</li> <li>■ Zubereitung siehe auch Fachbildung 5 b)</li> <li>■ Anrichteweisen</li> </ul>	
	b) Schalen- und Krustentiere verarbeiten				<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Schalentiere:               <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Frischemerkmale</li> <li>&gt; Vorbereitung</li> <li>&gt; Zubereitung</li> <li>&gt; Anrichteweisen</li> </ul> </li> <li>■ Krustentiere:               <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Garen</li> <li>&gt; Zerlegen</li> <li>&gt; Zubereitungsarten</li> <li>&gt; Anrichteweisen</li> </ul> </li> </ul>	
9	<b>Verarbeiten von Fleisch und Innereien (§ 3 Nr. 17)</b>					
	a) Fleisch zu Gerichten verarbeiten			12	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Fleischarten:               <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten</li> </ul> </li> <li>■ Vorbereitung:               <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Auslösen, Parieren, Zuschneiden, Bearbeiten, Portionieren</li> <li>&gt; Ermittlung von Gewichten, Portionieren</li> <li>&gt; Marinieren, Würzen, Verwendung von Kräutern</li> </ul> </li> <li>■ Zubereitung:               <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Auswahl des Garverfahrens</li> <li>&gt; Gardauer</li> <li>&gt; Soßenbildung</li> </ul> </li> </ul>	Küchenbezeichnung und Handelsbezeichnung  z.B.: Bratenstücke, Rouladen, Pfannengerichte, Minutengerichte, Ragout, Gulasch, Gekochtes, Blankett, Hackfleischgerichte, Hackfleischverordnung
	b) Innereien zu Gerichten verarbeiten					

## II. Berufliche Fachbildung

	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Dauer der Vermittlung			Erläuterungen	
	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbstständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Inhalte	Hinweise
		1	2	3		
10	<b>Verarbeiten von Wild und Geflügel (§ 3 Nr. 18)</b>					
	a) Haus- und Wildgeflügel zu Gerichten verarbeiten  b) Fleisch von Wild zu Gerichten verarbeiten			8	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Grad der Verarbeitung beim Einkauf</li> <li>■ Ziel der Verarbeitung</li>   <li>■ Vorbereitung:               <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Auslösen, Zuschneiden, Häuten, Parieren</li> <li>&gt; Spicken, mit Speck umwickeln</li> <li>&gt; Beizen, Marinieren</li> <li>&gt; Waschen, Füllen, Binden, Portionieren</li> </ul> </li> <li>■ Zubereitung:               <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Würzen</li> <li>&gt; Auswahl des Garverfahrens</li> <li>&gt; Soßenbildung</li> </ul> </li> </ul>	
11	<b>Herstellen von Vorspeisen und Anrichten von kalten Platten (§ 3 Nr. 19)</b>					
	a) Vorspeisen herstellen und präsentieren		3		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Unterscheidung von Pasteten, Terrinen, Galantinen</li> </ul>	
	b) Platten mit verschiedenen Produkten zusammenstellen, anrichten, garnieren und präsentieren			4	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vorbereitung:               <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Auswahl der zu verarbeitenden Nahrungsmittelrohstoffe</li> <li>&gt; pflanzlicher oder tierischer Herkunft</li> <li>&gt; in Kombination</li> <li>&gt; Rohstoffe für kalte Soßen</li> <li>&gt; Auswahl von Garnituren/ Garnierungen</li> </ul> </li> <li>■ Zubereitung:               <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Auswahl des Garverfahrens</li> <li>&gt; Harmonie von Form, Farbe und Geschmack</li> <li>&gt; Portionieren, Aufschneiden, Ausstechen</li> <li>&gt; Glasieren mit Gelee oder Gelatine</li> <li>&gt; Salate und Salatkombinationen</li> <li>&gt; kombinierte Vorspeisen, Mundbissen, Canapées</li> </ul> </li> <li>■ Anrichten von kalten Platten:               <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Harmonie von Form, Farbe und Geschmack</li> <li>&gt; Zerlegen, Aufschneiden nach Art, Größe und Form</li> <li>&gt; Anrichten und Garnieren in verschiedenen Anrichtegerischen</li> </ul> </li> </ul>	z.B.: Fisch, Fleisch, Geflügel, Gemüse, Salate Terrinenform, Auflaufform viele dieser Gerichte sind kalt oder warm möglich  Terrinenform, Auflaufform viele dieser Gerichte sind kalt oder warm möglich

## II. Berufliche Fachbildung

	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Dauer der Vermittlung			Erläuterungen	
	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbstständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Inhalte	Hinweise
		1	2	3		
12	<b>Zubereiten von Molkereiprodukten und Eiern (§ 3 Nr. 20)</b>					
	a) Käsegerichte zubereiten		4		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Auswahl von Frischprodukten:               <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Verwendungszweck</li> <li>&gt; Reifegrad von Käse</li> </ul> </li> </ul>	aufgrund der Vielzahl von Käsearten und -sorten wird eine Verprobung empfohlen
	b) Speisen aus Quark und Joghurt zubereiten				<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zubereitungen</li> </ul>	z.B.: Käsezubereitungen, gebackener Käse, gratinierter Käse, Käsefüllungen, Quarkspeisen, Joghurtgerichte
	c) Eierspeisen zubereiten				<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Einsatzmöglichkeiten, z.B.:               <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Garnituren, Einlagen, Hilfsmittel</li> </ul> </li> <li>■ Warme Gerichte:               <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Zubereitungsarten</li> </ul> </li> <li>■ Kalte Gerichte:               <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Zubereitungsarten</li> </ul> </li> </ul>	Lagerung und Temperatur beachten z.B.: Vorspeisen, Zwischengerichte, Hauptgerichte, Süßspeisen
13	<b>Herstellen und Verarbeiten von Teigen und Massen (§ 3 Nr. 21)</b>					
	a) Grundteige herstellen und verarbeiten		8		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Herstellung von Grundteigen, z.B.:               <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Mürbeteig</li> <li>&gt; Hefeteig</li> </ul> </li> <li>■ Verarbeitung von Blätterteig</li> </ul>	regional, z.B.: Nudelteig, Strudelteig  Käsestangen, Fleurons
	b) Massen herstellen und verarbeiten				<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Herstellung von Massen, z.B.:               <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Biskuitmasse</li> <li>&gt; Brandmasse</li> </ul> </li> </ul>	Kapseln, Böden
	c) vorgefertigte Teige verarbeiten				<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zubereitungsanleitungen</li> </ul>	Vergleich des Einsatzes vorgefertigter Produkte zur Eigenherstellung im Hinblick auf Qualität, Preis

## II. Berufliche Fachbildung

	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Dauer der Vermittlung			Erläuterungen	
	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbstständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Inhalte	Hinweise
		1	2	3		
14	<b>Herstellen von Süßspeisen (§ 3 Nr. 22)</b>					
	a) Pudding zubereiten		8		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rohstoffe, z.B.:               <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Grieß, Reis</li> </ul> </li> <li>■ Zutaten, z.B.:               <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Eier, Milch</li> </ul> </li> <li>■ Zubereitungsverfahren, z.B.:               <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Kochen, Pochieren</li> </ul> </li> </ul>	kalt/warm, jahreszeitbedingt
	b) Kremspeisen herstellen				<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Herstellung durch:               <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Gelatinebindung</li> <li>&gt; Bindung durch Eier</li> <li>&gt; Bindung durch Stärke</li> </ul> </li> </ul>	Bayerische Krem Karamelkrem Pâtisserieskrem verschiedene Geschmacksträger als Basis
	c) süße Eierspeisen herstellen				<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zutaten</li> <li>■ Verarbeitungsmethode</li> </ul>	z.B.: Omeletts, Crêpes, Kaiserschmarrn, Pfannkuchen, Topfenpalatschinken, Soufflé
	d) Obstspeisen zubereiten				<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Salat von frischen Früchten</li> <li>■ Kompott von Früchten</li> <li>■ gebackene Obstteile</li> <li>■ Fruchtmarmelade, Fruchtsoßen</li> </ul>	Harmonie von Farbe, Größe und Geschmack Bindung durch Gelatine oder Sago
	e) Halbgefrorenes zubereiten und Eisspeisen anrichten			2	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Parfaits/Sahneeis</li> <li>■ Eisspeisen anrichten, z.B.:               <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Eisbecher</li> <li>&gt; Eisbomben</li> <li>&gt; Eisformen</li> </ul> </li> <li>■ Garnierungen</li> </ul>	verschiedene Geschmacksträger als Basis  Gefäße vorkühlen  Harmonie von Farbe und Geschmack