



Unterrichtsvorgaben

Fachpraktikerin/Fachpraktiker  
Küche

Berufsbezogener Bereich

Sekundarstufe II  
Beruf nach Landesrecht

Plan-Nr. 5112901.14



Unterrichtsvorgaben

Fachpraktikerin/Fachpraktiker  
Küche

Berufsbezogener Bereich

Sekundarstufe II  
Beruf nach Landesrecht

**Gültigkeit der Unterrichtsvorgaben für „Fachpraktikerin/Fachpraktiker Küche“ für die Sekundarstufe II/Beruf nach Landesrecht:  
Gültig ab 01. August 2014**

Erarbeitet und koordiniert durch das Landesinstitut für Schule und Medien Berlin-Brandenburg im Auftrag des Ministeriums für Bildung, Jugend und Sport.

Landesinstitut für Schule und Medien Berlin-Brandenburg  
14974 Ludwigsfelde-Struveshof

**Verantwortlich für die Koordinierung:**

Landesinstitut für Schule und Medien Berlin-Brandenburg  
14974 Ludwigsfelde-Struveshof  
Referat Berufsbildung

**Herausgeber:**

Ministerium für Bildung, Jugend und Sport des Landes Brandenburg,  
14473 Potsdam, Heinrich-Mann-Allee 107

Dieses Werk ist urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte vorbehalten.

## Inhaltsverzeichnis

1	Vorbemerkungen.....	7
2	Bildungsauftrag der Berufsschule.....	8
3	Didaktische Grundsätze .....	10
4	Berufsbezogene Vorbemerkungen.....	11
5	Lernfelder.....	12



## 1 Vorbemerkungen

Den Vorgaben der Behindertenrechtskonvention der Vereinten Nationen folgend, ist im Berufsbildungsgesetz (BBiG) und der Handwerksordnung (HwO) geregelt, dass behinderte Menschen ebenso wie Menschen ohne Behinderung in anerkannten Ausbildungsberufen ausgebildet werden sollen. Dabei können behinderungsbedingte Einschränkungen während der Ausbildung oder Prüfung durch einen Nachteilsausgleich gemindert werden. Für Menschen, die aufgrund der Art und Schwere ihrer Behinderung keinen anerkannten Ausbildungsberuf ausüben können, ermöglichen die Paragraphen 66 BBiG und 42m HwO länderspezifische Ausbildungsregelungen mit dem Ziel Ausbildungsinhalte und individuelle Entwicklungsmöglichkeiten einer beruflichen Handlungskompetenz auf die Anforderungen der Arbeitswelt so anzupassen, dass eine dauerhafte Eingliederung in die Arbeitswelt möglich ist.

Die vorliegende Unterrichtsvorgabe orientiert sich am Rahmenlehrplan der Kultusministerkonferenz für den Ausbildungsberuf Köchin/Koch und erlaubt es den Lehrkräften die Schülerinnen und Schüler individuell zu fördern und bei den vorhandenen Stärken anzusetzen, um diese zu entwickeln.

## 2 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 die betriebliche Ausbildung.

Nach der Rahmenvereinbarung über die Berufsschule (Beschluss der KMK vom 15.03.1991) 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.<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> vgl. Deutscher Bildungsrat, Empfehlungen der Bildungskommission, Vorschlag zur Neuordnung der Sekundarstufe II, Februar 2014

### 3 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 erfolgen.

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.

## 4 Berufsbezogene Vorbemerkungen

Der vorliegende Rahmenlehrplan für die Ausbildung Fachpraktikerin Küche/Fachpraktiker Küche orientiert sich am Rahmenlehrplan der Kultusministerkonferenz für den Ausbildungsberuf Köchin/Koch. Daher sind die Bezeichnungen der Lernfelder teilweise identisch.

Die Tätigkeitsbereiche der Fachpraktikerin Küche/des Fachpraktikers Küche sind vor allem Küchen von Restaurants, Hotels und Kantinen sowie von Krankenhäusern, Pflegeheimen und Jugendherbergen. Sie wirken beim Zubereiten und Anrichten von unterschiedlichen Gerichten mit. Fachpraktikerinnen Küche/Fachpraktiker Küche nehmen auch Lieferungen von Lebensmitteln und Fertigprodukten an. Sie prüfen die Qualität der Waren und lagern diese sachgemäß ein. Fachpraktikerinnen Küche/Fachpraktiker Küche halten bei ihren Tätigkeiten stets die Vorschriften zur Lebensmittelhygiene ein.

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 und unter der besonderen Berücksichtigung der individuellen Einschränkungen behinderter Menschen. Im Sinne eines ganzheitlichen Lernens ist projektorientiertes Arbeiten anzustreben.

Die Stundentafel zur Ausbildung Fachpraktikerin Küche/Fachpraktiker Küche beinhaltet im Allgemeinen Lehrbereich nicht das Fach Mathematik. Die mathematischen Inhalte sind den einzelnen Lernfeldern zuzuordnen und dabei im Rahmen von Lernsituationen berufsbezogen und praxisnah auszuwählen. Es besteht die Möglichkeit die Anwendung mathematischer Zusammenhänge im 2. und 3. Lehrjahr im Rahmen des Wahlpflichtbereichs zu vertiefen.

## 5 Lernfelder

<b>Übersicht über die Lernfelder für die berufliche Fachbildung der Fachpraktikerin/des Fachpraktikers Küche</b>					
<b>Lernfelder</b>		<b>Zeitrichtwerte</b>			
		gesamt	1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
1	Arbeiten in der Küche		140		
2	Arbeiten im Service		120		
3	Arbeiten im Magazin		60		
4	Herstellen von einfachen Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen			60	
5	Herstellen von einfachen Zwischengerichten			40	
6	Mitwirken an der Planung und Durchführung kalter und warmer Büfets			40	
7	Herstellen einfacher Nachspeisen			60	
8	Mitarbeiten im à la carte-Geschäft			80	
9	Mitarbeiten im Bankettbereich				80
10	Mitwirken bei der Organisation von Aktionen				80
11	Gestalten einfacher Speisenfolgen				60
12	Herstellen einfacher regionaler und internationaler Speisen				60
	Wahlpflichtbereich			40	40
<b>Summen</b>		960	320	320	320

<b>Lernfeld 1</b> <b>Arbeiten in der Küche</b>	<b>1. Ausbildungsjahr</b> <b>Fachpraktikerin/Fachpraktiker</b> <b>Küche</b> <b>Zeitrichtwert: 140 Stunden</b>
<b>Kompetenzen:</b> <p>Die Schülerinnen und Schüler bereiten einfache Speisen unter Berücksichtigung von Rezepturen zu und richten diese an. Die Arbeitsschritte werden nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten geplant, die Arbeitsergebnisse selbständig kontrolliert und bewertet.</p> <p>Sie beachten lebensmittelrechtliche Forderungen.</p> <p>Sie wählen die Rohstoffe für die Speisenherstellung nach sensorischen und ernährungsphysiologischen Kriterien, nach Verwendungszweck und Beschaffenheit aus.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler wenden einfache Verfahren der Vor- und Zubereitung an, um die Werterhaltung von Lebensmitteln zu sichern. Sie führen Verlust- und Mengenerhebungen durch.</p> <p>Sie erläutern die Bedeutung des Umweltschutzes.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler nennen die Regeln zur Unfallverhütung und halten die notwendigen Sicherheitsvorschriften ein.</p> <p>Sie arbeiten unter Anleitung im Team.</p> <p>Sie verwenden grundlegende Begriffe der Arbeitstechniken.</p>	
<b>Inhalte:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Vor-, Zubereitung und Präsentation einfacher Speisen</li><li>- Technologische und ernährungsphysiologische Kenntnisse zu ausgewählten Rohstoffen</li><li>- Lebensmittelrechtliche Grundlagen</li><li>- Personal-, Betriebs- und Produkthygiene</li><li>- Umweltschutz</li><li>- Arbeitssicherheit</li><li>- Teamarbeit</li><li>- Berechnungen (Maße, Gewichte, Verluste, Rohstoffmengen)</li><li>- Grundbegriffe</li></ul>	

<b>Lernfeld 2</b> <b>Arbeiten im Service</b>	<b>1. Ausbildungsjahr</b> <b>Fachpraktikerin/Fachpraktiker</b> <b>Küche</b> <b>Zeitrictwert: 120 Stunden</b>
<b>Kompetenzen:</b> Die Schülerinnen und Schüler servieren Speisen und Getränke nach einfachen Arten und Methoden. Sie führen angeleitet Arbeiten im Office, im Restaurant und am Büfett durch. Die Schülerinnen und Schüler entwickeln ihre Rolle als Gastgeber. Sie sind in der Lage die Auswirkungen ihres persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens auf die Gäste zu begründen. Sie wenden grundlegende Kommunikationsregeln an und sind in der Lage einfache Verkaufsgespräche zu führen. Sie erstellen unter Anleitung einfache Angebotskarten. Sie beachten grundlegende Rechtsvorschriften, die das Restaurant betreffen. Die Schülerinnen und Schüler arbeiten unter Anleitung im Team.	
<b>Inhalte:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- einfache Servierarten und Methoden</li><li>- Raum-, Werkstoff- und Textilpflege</li><li>- Tischdekorationen</li><li>- Getränkeausschank</li><li>- Herstellen von Aufgussgetränken und einfachen Mischgetränken</li><li>- Umgang mit Gästen</li><li>- einfache Verkaufsgespräche</li><li>- Angebotskarten</li><li>- Zahlungsmöglichkeiten im Restaurant (Bargeld, Scheck, Kreditkarte)</li><li>- Rechtsvorschriften</li><li>- Teamarbeit</li><li>- Berechnungen (Verlust, einfache Gästerechnung)</li><li>- Grundbegriffe</li><li>- Informationsverarbeitung</li></ul>	

**Lernfeld 3**

**Arbeiten im Magazin**

**1. Ausbildungsjahr**

**Fachpraktikerin/Fachpraktiker**

**Küche**

**Zeitrichtwert: 60 Stunden**

**Kompetenzen:**

Die Schülerinnen und Schüler nennen die Aufgaben eines Magazins für gastronomische Betriebe und erklären grundlegende Arbeitsabläufe.

Sie prüfen Waren auf Gewicht, Menge und sichtbare Mängel und kontrollieren unter Anleitung Bestellungen und Lieferscheine. Sie lagern Waren ein und verstehen die Notwendigkeit Warenbestände zu kontrollieren.

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, den Warenbedarf einfacher Speisen mit Hilfe von Rezepturen zu ermitteln. Sie bearbeiten unter Anleitung Warenanforderungen.

Sie erfassen die Notwendigkeit des Führens von Lagerkarteien und -dateien.

Sie unterscheiden Formen des Kaufvertrages, reagieren auf Störungen bei dessen Erfüllung und wickeln einfache Kaufverträge unter Anleitung ab.

Die Schülerinnen und Schüler beachten Grundregeln der Informationsverarbeitung, insbesondere erläutern sie die Notwendigkeit der Datensicherung für Betriebe und Personen.

**Inhalte:**

- Wareneingang, -lagerung und -ausgabe
- Warenbestandskontrolle
- Kaufvertrag und deren Störungen
- Berechnungen (Lagerkennzahlen, Verlustrechnen, Rezepturberechnung)
- Dateneingabe, -verarbeitung und -ausgabe
- Datensicherung

**Lernfeld 4**

**Herstellen von einfachen Speisen  
aus pflanzlichen Rohstoffen**

**2. Ausbildungsjahr**

**Fachpraktikerin/Fachpraktiker  
Küche**

**Zeitrichtwert: 60 Stunden**

**Kompetenzen:**

Die Schülerinnen und Schüler verarbeiten pflanzliche Rohstoffe zu Beilagen oder eigenständigen Gerichten und richten diese nach fachlichen Gesichtspunkten an.

Sie sind fähig nach Rezepturen, unter Berücksichtigung von Verlusten, Warenanforderungen zu erstellen. Die Auswahl der Rohstoffe erfolgt nach Qualitätsmerkmalen und entsprechend ihrer Einsatzmöglichkeiten.

Die Schülerinnen und Schüler finden geeignete Verfahren der Lagerung sowie der Vor- und Zubereitung, um den Wert der Speisen zu erhalten bzw. zu erhöhen.

Die Schülerinnen und Schüler setzen genusssteigernde Produkte, insbesondere Kräuter ein, um Speisen zu variieren und den Wert zu steigern. Sie wenden einfache küchentechnische Verfahren der Vor-, Zu- und Nachbereitung unter Anwendung lebensmittelrechtlicher Vorschriften an.

Sie präsentieren ihre Arbeitsergebnisse.

Die Schülerinnen und Schüler kennzeichnen verschiedene vegetarische Kostformen und bereiten einfache Gerichte zu.

Sie teilen Convenienceprodukte in Abhängigkeit der verschiedenen Fertigungsstufen ein und verarbeiten diese Produkte unter Berücksichtigung der Zubereitungshinweise.

Die Schülerinnen und Schüler führen einfache Berechnungen durch.

Sie wirken unter Anleitung bei der Gästeberatung über das Angebot von Speisen mit.

**Inhalte:**

- Obst, Gemüse, Pilze, Kartoffeln, Hülsenfrüchte und Getreideerzeugnisse (Marktangebot, ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale und Lagerung)
- Vor- und Zubereitungen
- Präsentationsformen
- Anrichteweisen
- Soßen, Würzmittel insbesondere Kräuter
- Convenienceprodukte
- Rechtsvorschriften
- Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Materialkosten, Nährwertberechnungen)
- Grundbegriffe
- Informationsverarbeitung

<b>Lernfeld 5</b> <b>Herstellen von einfachen Zwischengerichten</b>	<b>2. Ausbildungsjahr</b> <b>Fachpraktikerin/Fachpraktiker Küche</b> <b>Zeitrictwert: 40 Stunden</b>
<b>Kompetenzen:</b> Die Schülerinnen und Schüler stellen einfache Speisen als Zwischengerichte her und präsentieren diese fachgerecht. Sie erstellen nach Rezepturen unter Anleitung Warenanforderungen. Die Rohstoffauswahl erfolgt nach Qualitätsmerkmalen entsprechend ihrer Einsatzmöglichkeiten. Die Schülerinnen und Schüler setzen unter Berücksichtigung ökonomischer, ökologischer, Wert erhaltender und lebensmittelrechtlicher Gesichtspunkte geeignete Verfahren und Techniken zur Herstellung ausgewählter Speisen ein. Die Schülerinnen und Schüler wählen unter Berücksichtigung sich ändernder Verzehrge- wohnheiten aus aktuellen Angeboten Rohstoffe aus. Sie teilen Convenienceprodukte in Abhängigkeit der verschiedenen Fertigungsstufen ein und verarbeiten diese Produkte unter Berücksichtigung der Zubereitungshinweise. Sie wirken unter Anleitung bei der Gästeberatung über das Angebot von Speisen mit. Sie gestalten Arbeitsprozesse unter Anleitung im Team.	
<b>Inhalte:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Vor- und Zubereitungen</li><li>- Präsentationsformen</li><li>- Anrichteweisen</li><li>- Betriebswirtschaftliche Bedeutung (Markt, Kosten, Deckungsbeitrag)</li><li>- Convenienceprodukte</li><li>- Rechtsvorschriften</li><li>- Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Materialkosten)</li><li>- Grundbegriffe</li><li>- Informationsverarbeitung</li></ul>	

<b>Lernfeld 6</b> <b>Mitwirken an der Planung und Durchführung kalter und warmer Büfetts</b>	<b>2. Ausbildungsjahr</b> <b>Fachpraktikerin/Fachpraktiker Küche</b> <b>Zeitrichtwert: 40 Stunden</b>
<b>Kompetenzen:</b> Die Schülerinnen und Schüler wirken bei der Planung und Herstellung von Speisen für Büfetts mit. Sie beteiligen sich am Aufbau der Büfetts. Sie wenden Ihre Kenntnisse zum Führen von einfachen Verkaufsgesprächen unter Anleitung auf Büfetts an. Die Schülerinnen und Schüler stellen einfache Speisen unter Anwendung relevanter küchentechnische Verfahren der Vor-, Zu- und Nachbereitung und unter Berücksichtigung lebensmittelrechtlicher Vorschriften her. Sie schätzen unter Anleitung ihre präsentierten Arbeitsergebnisse ein. Sie teilen Convenienceprodukte in Abhängigkeit der verschiedenen Fertigungsstufen ein und verarbeiten diese Produkte unter Berücksichtigung der Zubereitungshinweise. Sie führen einfache Berechnungen durch. Sie gestalten Arbeitsprozesse unter Anleitung im Team. Sie wirken unter Anleitung bei der Gästeberatung über das Angebot von Speisen mit.	
<b>Inhalte:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Einfache Speisen als Büfettangebote</li><li>- Vor- und Zubereitungen</li><li>- Aufbau und dekoratives Gestalten von Büfetts</li><li>- Verkaufsgespräch</li><li>- Convenienceprodukte</li><li>- Rechtsvorschriften</li><li>- Teamarbeit</li><li>- Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Materialkosten)</li><li>- Grundbegriffe</li><li>- Informationsverarbeitung</li></ul>	

**Lernfeld 7**

**Herstellen einfacher Nachspeisen**

**2. Ausbildungsjahr**

**Fachpraktikerin/Fachpraktiker  
Küche**

**Zeitrichtwert: 60 Stunden**

**Kompetenzen:**

Die Schülerinnen und Schüler stellen einfache Nachspeisen her.

Sie verwenden Rezepturen, um Warenanforderungen zu erstellen. Die Rohstoffe werden nach Qualitätsmerkmalen ausgewählt. Bei der Lagerung sowie der Vor- und Zubereitung werden geeignete Verfahren angewandt. Dabei wird auf die Werterhaltung bzw. -steigerung der Lebensmittel geachtet.

Die Schülerinnen und Schüler wenden einfache Verfahren der Vor-, Zu- und Nachbereitung unter Anwendung lebensmittelrechtlicher Vorschriften an.

Sie verarbeiten insbesondere regionale und saisonale Produkte.

Die Schülerinnen und Schüler präsentieren ihre Nachspeisen verkaufsfördernd.

Sie teilen Convenienceprodukte in Abhängigkeit der verschiedenen Fertigungsstufen ein und verarbeiten diese Produkte unter Berücksichtigung der Zubereitungshinweise.

Sie führen einfache Berechnungen durch.

Sie gestalten Arbeitsprozesse unter Anleitung im Team.

Die Schülerinnen und Schüler wirken bei der Gästeberatung über das Nachspeisenangebot mit.

**Inhalte:**

- einfache Teige, Massen, Süßspeisen, Käse und Obst (Marktangebot, ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale und Lagerung)
- Vor- und Zubereitungen
- Anrichteweisen
- Präsentationsformen
- Convenienceprodukte
- Rechtsvorschriften
- Teamarbeit
- Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Materialkosten)
- Grundbegriffe
- Informationsverarbeitung

**Lernfeld 8**

**Mitarbeiten im à la carte-Geschäft**

**2. Ausbildungsjahr**

**Fachpraktikerin/Fachpraktiker  
Küche**

**Zeitrichtwert: 80 Stunden**

**Kompetenzen:**

Die Schülerinnen und Schüler arbeiten im à la carte-Geschäft mit. Hierfür bereiten Sie insbesondere Gerichte aus

- Fleisch oder
- Wild und Geflügel oder
- Fisch zu. (\*)

Die Schülerinnen und Schüler erarbeiten aus vorgegebenen Rezepturen Warenanforderungen. Sie wählen unter Anleitung Rohstoffe regionaler und saisonaler Produkte aus.

Bei der Lagerung sowie der Vor- und Zubereitung von Speisen wenden Sie geeignete Verfahren an.

Sie planen die Arbeitsschritte nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten. Verantwortungsbewusst setzen Sie erforderliche Geräte und Maschinen ein und halten hygienische und arbeitsschutzrechtliche Bestimmungen ein.

Die Schülerinnen und Schüler produzieren und präsentieren unter Anleitung Fonds, Suppen, Soßen und Buttermischungen.

Die Schülerinnen und Schüler beraten unter Anleitung die Gäste über das à la carte-Angebot.

Sie teilen Convenienceprodukte in Abhängigkeit der verschiedenen Fertigungsstufen ein und verarbeiten diese Produkte unter Berücksichtigung der Zubereitungshinweise.

Sie führen einfache Berechnungen durch.

Sie gestalten Arbeitsprozesse unter Anleitung im Team.

**Inhalte:**

- Planung, Organisation und Durchführung des à la carte-Geschäftes im Küchenbereich
- Zusammenstellung von Gerichten
- Teamarbeit
- Berechnungen (Rezepturen, Materialkosten)
- Fleisch oder Wild und Geflügel oder Fisch (Marktangebot, ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale, Lagerung)
- Vor- und Zubereitungen
- Anrichteweise, Präsentationsformen
- Convenienceprodukte
- Fonds und Suppen
- Grundsoßen und einfache Ableitungen, Buttermischungen
- Unfallverhütungs- und Hygienemaßnahmen
- Rechtsvorschriften
- Informationsverarbeitung

(\*) Für jedes der Lernfelder 8, 9 und 10 soll unter den Themen „Wild und Geflügel“, „Fleisch“ sowie „Fisch“ jeweils eines als Schwerpunktthema ausgewählt werden. Keines der drei genannten Themen darf hierbei unberücksichtigt bleiben.

**Lernfeld 9**

**Mitarbeiten im Bankettbereich**

**3. Ausbildungsjahr**

**Fachpraktikerin/Fachpraktiker**

**Küche**

**Zeitrictwert: 80 Stunden**

**Kompetenzen:**

Die Schülerinnen und Schüler arbeiten unter Anleitung im Bankettgeschäft mit.

Sie unterscheiden verschiedene Arten von Festessen. Sie entwickeln Vorschläge zu einfachen Gerichten. Unter Anleitung beraten sie Gäste.

Auf der Grundlage von Bankettabsprachen stellen sie Speisen und Gerichte aus

- Wild und Geflügel oder
- Fleisch oder
- Fisch

her und präsentieren diese verkaufsfördernd. (\*)

Sie entwickeln Warenanforderungen nach Rezepturen unter Berücksichtigung der Verluste. Sie beurteilen Rohstoffe für einfache Gerichte nach vorgegebenen Qualitätsmerkmalen.

Bei der Lagerung sowie der Vor- und Zubereitung von Speisen wählen Sie produktangemessene Verfahren aus. Sie planen die Arbeitsschritte nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten unter besonderer Berücksichtigung der Anforderungen des Bankettgeschäftes. Dabei halten sie Bestimmungen zur Unfallverhütung und Hygiene ein.

Die Schülerinnen und Schüler verarbeiten Convenienceprodukte.

Sie führen einfache Berechnungen durch.

Sie arbeiten im Team und nutzen die Vorteile dieser Arbeitsorganisation.

**Inhalte:**

- Mitwirkung bei Planung, Organisation und Durchführung von Arbeitsvorgängen im Bankettgeschäft für den Küchenbereich
- Verkaufsgespräch
- Teamarbeit
- Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten)
- Geflügel oder Fleisch oder Fisch (Marktangebot, ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale, Lagerung)
- Vor- und Zubereitungen
- Convenienceprodukte
- Anrichteweisen, Präsentationsformen
- Unfallverhütungs- und Hygienemaßnahmen
- Informationsverarbeitung

(\*) Für jedes der Lernfelder 8, 9 und 10 soll unter den Themen „Wild und Geflügel“, „Fleisch“ sowie „Fisch“ jeweils eines als Schwerpunktthema ausgewählt werden. Keines der drei genannten Themen darf hierbei unberücksichtigt bleiben.

<b>Lernfeld 10</b> <b>Mitwirken bei der</b> <b>Organisation von Aktionen</b>	<b>3. Ausbildungsjahr</b> <b>Fachpraktikerin/Fachpraktiker</b> <b>Küche</b> <b>Zeitrichtwert: 80 Stunden</b>
<b>Kompetenzen:</b> Die Schülerinnen und Schüler wirken bei der Organisation von Aktionen mit und stellen Speisen aus <ul style="list-style-type: none"><li>- Fisch oder</li><li>- Wild und Geflügel oder</li><li>- Fleisch</li></ul> her. Sie präsentieren diese verkaufsfördernd (*). Sie stellen den ökonomischen Wert von Aktionen dar. Unter Anleitung gestalten sie Angebotskarten und Werbeträger. Sie entwerfen Warenanforderungen nach Rezepturen unter Berücksichtigung der Verluste. Sie beurteilen Rohstoffe für einfache Gerichte nach vorgegebenen Qualitätsmerkmalen. Bei der Lagerung sowie der Vor- und Zubereitung von Speisen wählen sie produktangemessene Verfahren aus. Sie planen Arbeitsschritte nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten unter besonderer Berücksichtigung der Anforderungen an Aktionen. Dabei halten sie Bestimmungen zur Unfallverhütung und Hygiene ein. Die Schülerinnen und Schüler verarbeiten Convenienceprodukte. Sie führen einfache Berechnungen durch. Sie arbeiten im Team und benennen die Vorteile dieser Arbeitsorganisation.	
<b>Inhalte:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Mitwirkung bei Planung, Organisation und Durchführung an Aktionen</li><li>- Werbung und Verkaufsförderung</li><li>- Teamarbeit</li><li>- Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten)</li><li>- Fisch oder Geflügel oder Fleisch (Marktangebot, ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale, Lagerung)</li><li>- Vor- und Zubereitungen</li><li>- Anrichteweisen, Präsentationsformen</li><li>- Convenienceprodukte</li><li>- Unfallverhütungs- und Hygienemaßnahmen, Rechtsvorschriften</li><li>- Informationsverarbeitung</li></ul>	

(\*) Für jedes der Lernfelder 8, 9 und 10 soll unter den Themen „Wild und Geflügel“, „Fleisch“ sowie „Fisch“ jeweils eines als Schwerpunktthema ausgewählt werden. Keines der drei genannten Themen darf hierbei unberücksichtigt bleiben.

**Lernfeld 11**

**Gestalten einfacher Speisenfolgen**

**3. Ausbildungsjahr**

**Fachpraktikerin/Fachpraktiker**

**Küche**

**Zeitrictwert: 60 Stunden**

**Kompetenzen:**

Die Schülerinnen und Schüler kreieren ein Drei-Gang-Menü aus einem Warenkorb. Sie entwickeln Menüs für unterschiedliche Anlässe und gestalten Menükarten. Dabei wenden sie die Menüregeln an und beachten insbesondere ökonomische Gesichtspunkte. Sie erfassen den Zusammenhang zwischen Speisen und korrespondierenden Getränken. Sie planen den Arbeitsablauf zur Zubereitung der Speisenfolge für mindestens zwei Gänge.

Sie erstellen selbständig Warenanforderungen nach Rezepturen unter Berücksichtigung der Verluste. Sie beurteilen Rohstoffe für einfache Gerichte nach vorgegebenen Qualitätsmerkmalen. Bei der Lagerung sowie der Vor- und Zubereitung von Speisen wählen Sie produktangemessene Verfahren aus.

Sie planen Arbeitsschritte nach ernährungsphysiologischen Aspekten unter Berücksichtigung der Anforderungen an Speisenfolgen. Dabei halten sie Bestimmungen zur Unfallverhütung und Hygiene ein.

Sie bewerten ihre Arbeitsergebnisse eigenständig und reflektieren nach Vorgaben.

Die Schülerinnen und Schüler arbeiten im Team und nutzen die Vorteile dieser Arbeitsorganisation.

**Inhalte:**

- Menüregeln
- Planung, Gestaltung und Kontrolle von Arbeitsabläufen
- Korrespondierende Getränke
- Rechtsvorschriften
- Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Verluste, einfache Kalkulation)
- Grundbegriffe
- Informationsverarbeitung

<b>Lernfeld 12</b> <b>Herstellen einfacher regionaler und internationaler Speisen</b>	<b>3. Ausbildungsjahr</b> <b>Fachpraktikerin/Fachpraktiker Küche</b> <b>Zeitrichtwert: 60 Stunden</b>
<b>Kompetenzen:</b> Den Schülerinnen und Schülern erfassen die kulturelle Bedeutung von Essen und Trinken. Sie recherchieren und benennen typische Lebensmittel und Speisen zu ausgewählten Regionen. Unter Nutzung regionaler Rezepturen erarbeiten Sie Warenanforderungen. Auf dieser Grundlage stellen sie diese Speisen unter Anleitung her. Die Speisen werden verkaufsfördernd unter Berücksichtigung traditioneller Gepflogenheiten präsentiert. Sie planen Arbeitsschritte nach aktuellen ernährungsphysiologischen Aspekten. Bei der Herstellung halten sie die Bestimmungen zur Unfallverhütung und Hygiene ein. Die Schülerinnen und Schüler arbeiten im Team und benennen die Vorteile dieser Arbeitsorganisation. Sie erarbeiten einen Überblick zu internationalen Speisen und Getränken. Die Schülerinnen und Schüler führen einfache Berechnungen durch.	
<b>Inhalte:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Esskultur</li><li>- Regionaltypische Lebensmittel (Marktangebot, ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale, Lagerung)</li><li>- Rezeptrecherchen</li><li>- Vor- und Zubereitungen</li><li>- Anrichteweisen</li><li>- Präsentationsformen</li><li>- Teamarbeit</li><li>- Berechnungen (Rezepturen, Mengen, einfache Kalkulation)</li><li>- Grundbegriffe</li><li>- Informationsverarbeitung</li></ul>	

**Wahlpflichtbereich**

**2. und 3. Ausbildungsjahr**

**Zeitrictwert: je 40 Stunden**

Die vorgesehenen Wahlpflichtangebote sind für die Schülerinnen und Schüler verbindliche Unterrichtsangebote. Die Auswahl der Themen für die Wahlpflichtangebote wird vorrangig aus dem berufsbezogenen Lernbereich getroffen. In diesem Fall erfolgt keine gesonderte Bewertung. Die Leistungsbewertung wird dann in das Lernfeld, zu dem das gewählte Thema gehört, einbezogen. Andernfalls erfolgt eine gesonderte Leistungsbewertung im Fach Wahlpflichtangebote. Bei der Auswahl der Themen sind schulinterne Bedingungen maßgeblich zu berücksichtigen. Die Angebote dienen der Vertiefung und Festigung bereits erworbenen Wissens und erweitern die Fähigkeiten und Fertigkeiten der Schülerinnen und Schüler bei der Bewältigung praxisrelevanter Aufgaben.

**Mögliche Themen:**

- Anwendung mathematischer Zusammenhänge/Fachrechnen
- Fachfranzösisch
- Kommunikationstraining
- Methodentraining
- Erste-Hilfe-Kurs
- Getränke in der Gastronomie
- Datenverarbeitung
- Projektarbeit
- ...