

## **Verordnung über die Berufsausbildung zum Koch/zur Köchin\*)**

Vom 13. Februar 1998

Auf Grund des § 25 des Berufsbildungsgesetzes vom 14. August 1969 (BGBl. I S. 1112), der zuletzt gemäß Artikel 35 der Verordnung vom 21. September 1997 (BGBl. IS. 2390) geändert worden ist, verordnet das Bundesministerium für Wirtschaft im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft, Forschung und Technologie:

### **§ 1 Staatliche Anerkennung des Ausbildungsberufes**

Der Ausbildungsberuf Koch/Köchin wird staatlich anerkannt.

### **§ 2 Ausbildungsdauer**

Die Ausbildung dauert drei Jahre.

### **§ 3 Ausbildungsberufsbild**

Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die folgenden Fertigkeiten und Kenntnisse:

1. Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht,
2. Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes,
3. Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit,
4. Umweltschutz,
5. Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf,
6. Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung,
7. Hygiene,
8. Küchenbereich,
9. Servicebereich,
10. Büroorganisation und -kommunikation,
11. Warenwirtschaft,
12. Werbung und Verkaufsförderung,
13. Anwenden arbeits- und küchentechnischer Verfahren,
14. Zubereiten von pflanzlichen Nahrungsmitteln,
15. Herstellen von Suppen und Soßen,
16. Zubereiten von Fisch, Schalen- und Krustentieren,
17. Verarbeiten von Fleisch und Innereien,
18. Verarbeiten von Wild und Geflügel,
19. Herstellen von Vorspeisen und Anrichten von kalten Platten,
20. Zubereiten von Molkereiprodukten und Eiern,
21. Herstellen und Verarbeiten von Teigen und Massen,
22. Herstellen von Süßspeisen.

### **§ 4 Ausbildungsrahmenplan**

(1) Die Fertigkeiten und Kenntnisse nach § 3 sollen nach der in der Anlage enthaltenen Anleitung zur sachlichen und zeitlichen Gliederung der Berufsausbildung (Ausbildungsrahmenplan) vermittelt werden. Eine von dem Ausbildungs-

\*) Diese Rechtsverordnung ist eine Ausbildungsordnung im Sinne des § 25 des Berufsbildungsgesetzes. Die Ausbildungsordnung und der damit abgestimmte, von der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland beschlossene Rahmenlehrplan für die Berufsschule werden demnächst als Beilage zum Bundesanzeiger veröffentlicht.

rahmenplan abweichende sachliche und zeitliche Gliederung des Ausbildungsinhaltes ist insbesondere zulässig, soweit eine berufsfeldbezogene Grundbildung vorausgegangen ist oder betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.

(2) Die in dieser Verordnung genannten Fertigkeiten und Kenntnisse sollen so vermittelt werden, daß der Auszubildende zur Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit im Sinne des § 1 Abs. 2 des Berufsbildungsgesetzes befähigt wird, die insbesondere selbständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren einschließt. Diese Befähigung ist auch in den Prüfungen nach den §§ 7 und 8 nachzuweisen.

## § 5 Ausbildungsplan

Der Auszubildende hat unter Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplanes für den Auszubildenden einen Ausbildungsplan zu erstellen.

## § 6 Berichtsheft

Der Auszubildende hat ein Berichtsheft in Form eines Ausbildungsnachweises zu führen. Ihm ist Gelegenheit zu geben, das Berichtsheft während der Ausbildungszeit zu führen. Der Auszubildende hat das Berichtsheft regelmäßig durchzusehen.

## § 7 Zwischenprüfung

(1) Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll nach dem ersten Ausbildungsjahr stattfinden.

(2) Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage für das erste Ausbildungsjahr aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sowie auf den im Berufsschulunterricht entsprechend dem Rahmenlehrplan zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

(3) In höchstens drei Stunden soll der Prüfling eine praktische Aufgabe bearbeiten. Dabei soll er zeigen, daß er Arbeiten planen, durchführen und präsentieren, die Ergebnisse kontrollieren und Gesichtspunkte der Hygiene, des Umweltschutzes, der Wirtschaftlichkeit und der Gästeorientierung berücksichtigen kann. Hierfür kommen insbesondere in Betracht:

1. Planen von Arbeitsschritten,
2. Anwenden von Arbeitstechniken und
3. Präsentieren von Produkten.

## § 8 Abschlußprüfung

(1) Die Abschlußprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sowie auf den im Berufsschulunterricht vermittelten Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

(2) Die Prüfung ist praktisch und schriftlich durchzuführen.

(3) In der praktischen Prüfung soll der Prüfling in insgesamt höchstens sechs Stunden nach einem vorgegebenen Warenkorb ein dreigängiges Menü für sechs Personen zubereiten und präsentieren sowie ein gastorientiertes Gespräch führen. Er soll dabei einen Arbeitsablaufplan erstellen und zeigen, daß er Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich und ökologisch einsetzen, Sicherheit und Gesundheitsschutz sowie Hygiene bei der Arbeit berücksichtigen und Gäste beraten kann. Der Prüfling hat auf Grund des Warenkorbes, der ihm vier Wochen vor der praktischen Prüfung bekanntgegeben wird, einen Menüvorschlag zu erstellen und rechtzeitig einzureichen. Innerhalb der praktischen Prüfung sollen höchstens 15 Minuten auf das Gespräch entfallen.

(4) Die schriftliche Prüfung soll in den Prüfungsbereichen Technologie, Warenwirtschaft sowie Wirtschafts- und Sozialkunde durchgeführt werden. Es kommen Fragen und Aufgaben, die sich auf praxisbezogene Fälle beziehen sollen, insbesondere aus folgenden Gebieten in Betracht:

1. im Prüfungsbereich Technologie:
  - 1.1 Einsatz von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern,
  - 1.2 Arbeitsplanung und Arbeitstechniken, Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit, Hygiene und Umweltschutz,
  - 1.3 Produkte und Verwendungsmöglichkeiten,
  - 1.4 Speisenfolge;
2. im Prüfungsbereich Warenwirtschaft:
  - 2.1 Bedarfsermittlung, Einkauf, Lagerhaltung,
  - 2.2 Wareneinsatz und Kalkulation;
3. im Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde:  
allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs- und Arbeitswelt.

(5) Für die schriftliche Prüfung ist von folgenden zeitlichen Höchstwerten auszugehen:

1. im Prüfungsbereich Technologie 90 Minuten,
2. im Prüfungsbereich Warenwirtschaft 90 Minuten,
3. im Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde 60 Minuten.

(6) Sind in der schriftlichen Prüfung die Prüfungsleistungen in bis zu zwei Prüfungsbereichen mit „mangelhaft“ und in den übrigen Prüfungsbereichen mit mindestens „ausreichend“ bewertet worden, so ist auf Antrag des Prüflings oder nach Ermessen des Prüfungsausschusses in einem der mit „mangelhaft“ bewerteten Prüfungsbereiche die schriftliche Prüfung durch eine mündliche Prüfung von etwa 15 Minuten zu ergänzen, wenn diese für das Bestehen der Prüfung den Ausschlag geben kann. Der Prüfungsbereich ist vom Prüfling zu bestimmen. Bei der Ermittlung des Ergebnisses für diesen Prüfungsbereich sind die Ergebnisse der schriftlichen Prüfung und der mündlichen Ergänzungsprüfung im Verhältnis 2:1 zu gewichten.

(7) Die Prüfung ist bestanden, wenn jeweils in der praktischen und schriftlichen Prüfung mindestens ausreichende Leistungen erbracht sind. Werden die Prüfungsleistungen in einem Prüfungsbereich mit „ungenügend“ bewertet, so ist die Prüfung nicht bestanden.

## § 9 Übergangsregelung

Auf Berufsausbildungsverhältnisse, die bei Inkrafttreten dieser Verordnung bestehen, sind die bisherigen Vorschriften weiter anzuwenden, es sei denn, die Vertragsparteien vereinbaren die Anwendung der Vorschriften dieser Verordnung.

## § 10 Inkrafttreten, Außerkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. August 1998 in Kraft. Gleichzeitig tritt die Verordnung über die Berufsausbildung zum Koch/zur Köchin vom 11. Juni 1979 (BGBl. I S. 643) außer Kraft.

A 7510 Anlage

BerufsausbildungsVO für Köche

Anlage  
(zu § 4)

## Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zum Koch/zur Köchin

### I. Berufliche Grundbildung

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten und Kenntnisse die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr		
			1	2	3
1	2	3	4		
1	Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht (§ 3 Nr. 1)	a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluß, Dauer und Beendigung, erklären b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen c) Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennen d) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen e) wesentliche Bestimmungen der für den ausbildenden Betrieb geltenden Tarifverträge nennen	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln		
2	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 3 Nr. 2)	a) Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes erläutern b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes wie Einkauf, Produktion, Dienstleistung, Verkauf und Verwaltung erklären c) Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen d) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben			
3	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit (§ 3 Nr. 3)	a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden			

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten und Kenntnisse die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			
			1	2	3	
1	2	3	4			
		c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden, Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen				während der gesamten Ausbildung zu vermitteln
4	Umweltschutz (§ 3 Nr. 4)	Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen				

A 7510 Anlage BerufsausbildungsVO für Köche

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten und Kenntnisse die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr		
			1	2	3
1	2	3	4		
5	Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf (§ 3 Nr. 5)	a) Auswirkungen des persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens auf Gäste darstellen und begründen b) Gastgeberfunktion wahrnehmen c) Erwartungen von Gästen hinsichtlich Beratung, Betreuung und Dienstleistung ermitteln d) Aufgaben, Befugnisse und Verantwortungen im Rahmen der Ablauforganisation berücksichtigen e) Gäste empfangen und betreuen f) berufsbezogene fremdsprachliche Fachbegriffe anwenden g) Gäste über das Angebot an Dienstleistungen und Produkten informieren h) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen und weiterleiten i) berufsbezogene Rechtsvorschriften anwenden	10		
6	Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung (§ 3 Nr. 6)	a) Arbeitsschritte planen b) Arbeitsplatz unter Berücksichtigung hygienischer und ergonomischer Anforderungen vorbereiten c) Arbeitsvorbereitungen bereichsbezogen durchführen d) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich einsetzen e) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter reinigen und pflegen	2		
7	Hygiene (§ 3 Nr. 7)	a) Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene anwenden b) Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzen	2		
8	Küchenbereich (§ 3 Nr. 8)	a) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen b) Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung einfacher Speisen anwenden	12		

BerufsausbildungsVO für Köche

Anlage A 7510

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten und Kenntnisse die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr		
			1	2	3
1	2	3	4		
		c) einfache Speisen unter Berücksichtigung der Rezepturen, der Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit zubereiten d) vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungsstufen, Rezepturen und Wirtschaftlichkeit zu einfachen Speisen verarbeiten e) einfache Speisen nach Vorgabe anrichten f) bei der Produktpräsentation mitwirken			
9	Servicebereich (§ 3 Nr. 9)	a) Verkaufsfähigkeit von Produkten prüfen b) Aufguß- und Heißgetränke zubereiten sowie Getränke auschenken c) Speisen und Getränke servieren und ausheben d) bei Service- und Menübesprechungen mitwirken e) betriebliches Kassensystem bedienen	12		
10	Büroorganisation und -kommunikation (§ 3 Nr. 10)	a) arbeitsplatzbezogene schriftliche Arbeiten ausführen b) Schriftstücke registrieren und ablegen c) Karteien und Dateien führen und zur Erfüllung von Arbeitsaufgaben einsetzen; Daten sichern d) gesetzliche und betriebliche Regelungen zum Datenschutz anwenden	10		
11	Warenwirtschaft (§ 3 Nr. 11)	a) Waren annehmen, auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden prüfen und betriebsübliche Maßnahmen einleiten b) Waren ihren Ansprüchen gemäß einlagern c) Lagerbestände kontrollieren	4		

A 7510      Anlage      BerufsausbildungsVO für Köche

## II. Berufliche Fachbildung

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten und Kenntnisse die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr		
			1	2	3
1	2	3	4		
1	Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf (§ 3 Nr. 5)	a) Gespräche gäste- unternehmensorientiert führen b) sprachliche und nichtsprachliche Ausdrucksmöglichkeiten anwenden c) Reklamationen entgegennehmen, bearbeiten und Lösungen aufzeigen d) Gäste unter Berücksichtigung ihrer Wünsche beraten			4
2	Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung	a) Wartung von Geräten und Maschinen sowie Instandsetzung von Gebrauchsgütern veranlassen b) Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten		4	
3	Warenwirtschaft (§ 3 Nr. 11)	a) Produkte auf Güte prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen b) arbeitsplatzbezogenen Warenbedarf ermitteln c) Bestellungen einleiten d) Inventuren durchführen und Ergebnisse weiterleiten		3	
		e) kostenbewußtes Einsetzen von Materialien und Gebrauchsgütern begründen f) Kosten und Erträge erbrachter Dienstleistungen am Beispiel errechnen g) Verkaufspreise nach betrieblichem Kalkulationsschema ermitteln			4
4	Werbung und Verkaufsförderung (§ 3 Nr. 12)	a) bei verkaufsfördernden Maßnahmen mitwirken b) anlaßbezogene Dekorationen ausführen c) werbewirksame Angebote erstellen			4
5	Anwenden arbeits- und küchentechnischer Verfahren (§ 3 Nr. 13)	a) Arbeitstechniken anwenden b) Garverfahren anwenden c) Speisen anrichten d) Marinaden herstellen e) Panierungen herstellen f) Füllungen herstellen		8	

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten und Kenntnisse die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr		
			1	2	3
1	2	3	4		
6	Zubereiten von pflanzlichen Nahrungsmitteln (§ 3 Nr. 14)	a) Salate zubereiten b) Gemüse und Kartoffeln zubereiten c) Hülsenfrüchte zubereiten d) Getreide und Mahlprodukte zubereiten e) Teigwaren und Mehlspeisen zubereiten		8	
7	Herstellen von Suppen und Soßen c) (§ 3 Nr. 15)	a) Fonds herstellen b) klare Suppen herstellen d) Buttermischungen herstellen		6	
		e) kalte und warme Soßen, Grundsoßen und ihre Ableitungen herstellen			4
8	Zubereiten von Fisch, Schalen- und Krustentieren (§ 3 Nr. 16)	a) Meeres- und Süßwasserfische zubereiten b) Schalen- und Krustentiere verarbeiten			10
9	Verarbeiten von Fleisch und Innereien (§ 3 Nr. 17)	a) Fleisch zu Gerichten verarbeiten b) Innereien zu Gerichten verarbeiten			12
10	Verarbeiten von Wild und Geflügel (§ 3 Nr. 18)	a) Haus- und Wildgeflügel zu Gerichten verarbeiten b) Fleisch von Wild zu Gerichten verarbeiten			8
11	Herstellen von Vorspeisen und Anrichten von kalten Platten (§ 3 Nr. 19)	a) Vorspeisen herstellen und präsentieren		3	
		b) Platten mit verschiedenen Produkten zusammenstellen, anrichten, garnieren und präsentieren			4
12	Zubereiten von Molkereiprodukten und Eiern (§ 3 Nr. 20)	a) Käsegerichte zubereiten b) Speisen aus Quark und Joghurt zubereiten c) Eierspeisen zubereiten		4	
13	Herstellen und Verarbeiten von Teigen und Massen (§ 3 Nr. 21)	a) Grundteige herstellen und verarbeiten b) Massen herstellen und verarbeiten c) vorgefertigte Teige verarbeiten		8	

**A 7510**    Anlage    BerufsausbildungsVO für Köche

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten und Kenntnisse die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr		
			1	2	3
1	2	3	4		
14	Herstellen von Süßspeisen (§ 3 Nr. 22)	a) Pudding zubereiten b) Kremspeisen herstellen c) süße Eierspeisen herstellen d) Obstspeisen zubereiten		8	
		e) Halbgefrorenes zubereiten und Eisspeisen anrichten			2

## Teil 1: Erläuterungen zum Verordnungsteil

Verordnungsteil	Erläuterungen
<p>Auf Grund des § 25 des Berufsbildungsgesetzes vom 14. August 1969 (BGBl. I S. 1112), der zuletzt gemäß Artikel 35 der Verordnung vom 21. September 1997 (BGBl. I S. 2390) geändert worden ist, verordnet das Bundesministerium für Wirtschaft im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft, Forschung und Technologie:</p>	<p>Ausbildungsordnungen beruhen auf § 25 Abs. 1 des Berufsbildungsgesetzes. Sie werden vom zuständigen Fachminister, in diesem Fall vom Bundesminister für Wirtschaft, im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Bildung, Wissenschaft, Forschung und Technologie als Rechtsverordnungen erlassen.</p> <p>Ausbildungsordnungen sind als Rechtsverordnung allgemein verbindlich. Das heißt, sie regeln bundeseinheitlich den betrieblichen Teil der dualen Berufsausbildung in staatlich anerkannten Ausbildungsberufen. In diesem Sinne richten sie sich an alle an der Berufsausbildung Beteiligten, insbesondere an Auszubildende, Ausbilder/Ausbilderinnen und zuständige Stellen.</p> <p>Im Ausbildungsbereich der gewerblichen Wirtschaft sind die Industrie- und Handelskammern (IHK) die zuständigen Stellen für die Überwachung der Berufsausbildung.</p> <p>Der schulische Teil der dualen Berufsausbildung (Berufsschulunterricht) wird unter Zuständigkeit der Bundesländer durch den Rahmenlehrplan geregelt.</p> <p>Seit 1974<sup>1)</sup> werden die Ausbildungsrahmenpläne der Ausbildungsordnungen mit den Rahmenlehrplänen der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland (KMK) im Hinblick auf die Ausbildungsinhalte und den Zeitpunkt ihrer Vermittlung in Betrieb und Berufsschule miteinander abgestimmt. Der Rahmenlehrplan der KMK für den Ausbildungsberuf Koch/Köchin wurde gemeinsam mit der Ausbildungsordnung im Bundesanzeiger veröffentlicht.</p>

<sup>1)</sup> Verfahren der Abstimmung von Ausbildungsordnungen und Rahmenlehrplänen im Bereich der beruflichen Bildung zwischen der Bundesregierung und den Kultusministerien der Länder im Gemeinsamen Ergebnisprotokoll vom 30. 05. 1972 (veröffentlicht im Bundesanzeiger Nr. 216 vom 16. November 1972).

A 7510

BerufsausbildungsVO für Köche

Verordnungsteil	Erläuterungen
<p><b>§ 1 Staatliche Anerkennung des Ausbildungsberufes</b></p> <p>Der Ausbildungsberuf Koch/Köchin wird staatlich anerkannt.</p>	<p>Mit der Verordnung über die Berufsausbildung zum Koch/zur Köchin (Ausbildungsordnung) wird dieser Ausbildungsgang staatlich anerkannt.</p> <p>Die staatliche Anerkennung bedeutet, daß die Berufsausbildung bundeseinheitlich geregelt ist, und daß die Ausbildungsberufsbezeichnung festgelegt ist und allein für diesen Ausbildungsgang verwendet werden darf.</p> <p>Nach dem Ausschließlichkeitsgrundsatz (§ 28 Abs. 1 BBiG) darf zum Koch/zur Köchin nur nach dieser Verordnung ausgebildet werden. Diese Ausbildungsordnung wurde im Bundesinstitut für Berufsbildung mit Sachverständigen der fachlich zuständigen Organisationen der Arbeitgeber und der Gewerkschaften erarbeitet und vom Bundesminister für Wirtschaft im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Bildung, Wissenschaft, Forschung und Technologie am 13. Februar 1998 erlassen. Die Verordnung wurde im BGBl. Jg. 1998, Teil I Nr. 10 veröffentlicht.</p>
<p><b>§ 2 Ausbildungsdauer</b></p> <p>Die Ausbildung dauert drei Jahre.</p>	<p>Die Ausbildungszeit ist so bemessen, daß den Auszubildenden die für eine qualifizierte Berufstätigkeit erforderlichen Ausbildungsinhalte vermittelt werden können sowie die Gelegenheit zum Erwerb der erforderlichen Berufserfahrung besteht.</p> <p>Der Beginn und die Dauer der Berufsausbildung sind im Berufsausbildungsvertrag individuell anzugeben (§ 4 Abs. 1 BBiG).</p> <p>Das Berufsausbildungsverhältnis endet mit dem Ablauf der Ausbildungszeit bzw. dem Bestehen der Abschlußprüfung (§ 14 Abs. 1 und 2 BBiG).</p> <p>Eine Verkürzung oder Verlängerung der Ausbildungsdauer ist auf der</p>

Verordnungsteil	Erläuterungen
	<p>Grundlage der § 29, § 40 Abs. 1 und § 14 Abs. 3 BBiG möglich:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Eine Verkürzung ist möglich, sofern auf der Grundlage einer Rechtsverordnung ein vollzeitschulischer Bildungsgang als erstes Ausbildungsjahr anzurechnen ist, (§ 29 Abs. 1 BBiG).</li> <li>- Die zuständige Stelle (zuständige Industrie- und Handelskammer) kann auf Antrag des/der Auszubildenden die Ausbildungszeit verkürzen, wenn zu erwarten ist, daß der/die Auszubildende das Ausbildungsziel in der gekürzten Zeit erreicht (§ 29 Abs. 2 BBiG).</li> <li>- Eine weitere Möglichkeit der Verkürzung besteht während der Ausbildungszeit. Danach kann der/die Auszubildende nach Anhören des Ausbildenden und der Berufsschule vor Ablauf seiner Ausbildungszeit zur Abschlußprüfung zugelassen werden, wenn seine Leistungen dies rechtfertigen (§ 40 Abs. 1 BBiG).</li> <li>- Die Ausbildungszeit ist auf Antrag des/der Auszubildenden zu verlängern, wenn der/die Auszubildende die Abschlußprüfung nicht bestanden hat oder zu erkennen ist, daß das Ausbildungsziel in der vorgesehenen Zeit nicht zu erreichen ist (§ 14 Abs. 3 und § 29 Abs. 3 BBiG).</li> </ul> <p>Vor einer Verkürzung der Ausbildungsdauer sollte sorgfältig geprüft werden, ob dabei das Ausbildungsziel erreicht werden kann.</p>

\*) Vgl. Verordnung über die Anrechnung auf die Ausbildungszeit in Ausbildungsberufen der gewerblichen Wirtschaft – Anrechnung des Besuchs eines schulischen Berufsgrundbildungsjahres und einer einjährigen Berufsfachschule vom 17. Juli 1987 (BGBl. I, S. 1061). Vgl. Verordnung über die Anrechnung auf die Ausbildungszeit in Ausbildungsberufen der gewerblichen Wirtschaft und der wirtschafts- und steuerberatenden Berufe – Anrechnung des Besuchs einer zwei- oder mehrjährigen Berufsfachschule mit einem dem Realschulabschluß gleichwertigen Abschluß vom 4. Juli 1972 i.d.F. vom 22. Juli 1973 (BGBl. 1, S. 665).

A 7510

BerufsausbildungsVO für Köche

Verordnungsteil	Erläuterungen
<p><b>§ 3</b>  <b>Ausbildungsberufsbild</b></p> <p>Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die folgenden Fertigkeiten und Kenntnisse:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht,</li> <li>2. Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes,</li> <li>3. Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit,</li> <li>4. Umweltschutz,</li> <li>5. Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf,</li> <li>6. Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung,</li> <li>7. Hygiene,</li> <li>8. Küchenbereich,</li> <li>9. Servicebereich,</li> <li>10. Büroorganisation und -kommunikation,</li> <li>11. Warenwirtschaft,</li> <li>12. Werbung und Verkaufsförderung,</li> <li>13. Anwenden arbeits- und küchentechnischer Verfahren,</li> <li>14. Zubereiten von pflanzlichen Nahrungsmitteln,</li> <li>15. Herstellen von Suppen und Soßen,</li> <li>16. Zubereiten von Fisch, Schalen- und Krustentieren,</li> <li>17. Verarbeiten von Fleisch und Innereien,</li> <li>18. Verarbeiten von Wild und Geflügel,</li> <li>19. Herstellen von Vorspeisen und Anrichten von kalten Platten,</li> <li>20. Zubereiten von Molkereiprodukten und Eiern,</li> <li>21. Herstellen und Verarbeiten von Teigen und Massen,</li> <li>22. Herstellen von Süßspeisen.</li> </ol>	<p>Das Ausbildungsberufsbild gibt die Ausbildungsinhalte zusammengefaßt und in übersichtlicher Form wieder, die der Auszubildende dem/der Auszubildenden zu vermitteln hat. Die Ausbildungsinhalte jeder Berufsbildposition werden im Ausbildungsrahmenplan konkretisiert und sachlich und zeitlich gegliedert (siehe § 4 der VO). Das Ausbildungsberufsbild ist so aufgebaut, daß zunächst die berufsübergreifenden Berufsbildpositionen aufgeführt werden, die in allen modernen Ausbildungsordnungen vergleichbar enthalten sind. Die dort enthaltenen Fertigkeiten und Kenntnisse sind in Verbindung mit den nachfolgenden berufsspezifischen Berufsbildpositionen zu vermitteln.</p>

Verordnungsteil	Erläuterungen
<p><b>§ 4</b>  <b>Ausbildungsrahmenplan</b>            (1) Die Fertigkeiten und Kenntnisse nach § 3 sollen nach der in der Anlage enthaltenen Anleitung zur sachlichen und zeitlichen Gliederung der Berufsausbildung (Ausbildungsrahmenplan) vermittelt werden. Eine von dem Ausbildungsrahmenplan abweichende sachliche und zeitliche Gliederung des Ausbildungsinhaltes ist insbesondere zulässig, soweit eine berufsfeldbezogene Grundbildung vorausgegangen ist oder betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.</p>	<p>Der Ausbildungsrahmenplan ist in die zwei Abschnitte</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– I. Berufliche Grundbildung</li> <li>– II. Berufliche Fachbildung</li> </ul> <p>gegliedert.</p> <p>Die im Ausbildungsberufsbild aufgeführten Inhalte sind im Ausbildungsrahmenplan sachlich und zeitlich gegliedert und als Qualifikationen im Sinne von § 4 Abs. 2 lernzielorientiert ausgewiesen.</p> <p>Die im Ausbildungsrahmenplan aufgeführten Inhalte sind Mindestanforderungen, die zu vermitteln sind, um das angegebene Qualifikationsniveau zu erreichen. Einzelne Ausbildungsabschnitte können in zentralen Einrichtungen vermittelt werden, wenn eine vollständige Ausbildung im Ausbildungsbetrieb nicht gewährleistet werden kann (z. B. überbetrieblich, außerbetrieblich im Ausbildungsverbund).</p> <p>Es ist sicherzustellen, daß die Ausbildungsinhalte des ersten Jahres bei der Zwischenprüfung und die Gesamtheit der Ausbildungsinhalte bei der Abschlußprüfung verfügbar sind.</p> <p>Die zeitliche Gliederung des Ausbildungsrahmenplanes sieht eine Zuordnung der Ausbildungsinhalte zu Ausbildungsjahren vor. Zusätzlich geben Richtwerte in Wochen an, welcher Zeitraum für die Vermittlung bestimmter Inhalte vorzusehen ist.</p> <p>Diese Zeitrichtwerte stellen eine relative gegenseitige Gewichtung der Ausbildungsinhalte dar. Ihre Summe ergibt pro Jahr 52 Wochen. Urlaub, Berufsschultage, Feier- und sonstige Ausfalltage wurden nicht berücksichtigt, da diese in unterschiedlichem Maße anfallen. Die Richtzeiten sind also in der Ausbildungspraxis individuell unter Berücksichtigung der im Einzelfall auftretenden Ausfallzeiten entsprechend zu kürzen und in den betrieblichen Ausbil-</p>

A 7510

BerufsausbildungsVO für Köche

Verordnungsteil	Erläuterungen
<p>(2) Die in dieser Verordnung genannten Fertigkeiten und Kenntnisse sollen so vermittelt werden, daß der Auszubildende zur Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit im Sinne des § 1 Abs. 2 des Berufsbildungsgesetzes befähigt wird, die insbesondere selbständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren einschließt. Diese Befähigung ist auch in den Prüfungen nach den §§ 7 und 8 nachzuweisen.</p>	<p>dungsplan (siehe § 5 der Verordnung) aufzunehmen. Die für die Besonderheiten der betrieblichen Ausbildung erforderliche Flexibilität wird durch den Anleitungscharakter des Ausbildungsrahmenplanes gewährleistet. Für die Ausbildungspraxis bedeutet dies, daß in den betrieblichen und individuellen Ausbildungsplänen Ausbildungsinhalte zeitlich verschoben werden können; allerdings soll eine solche Übertragung nicht von der Grundbildung zur Fachbildung und umgekehrt vorgenommen werden, damit gewährleistet ist, daß die Ausbildungsinhalte bis zur Zwischenprüfung vermittelt worden sind. Gemäß § 6 des Berufsbildungsgesetzes muß eine zweckentsprechende, sinnvoll geordnete und planmäßige Ausbildung sichergestellt sein. Der Ausbildungsrahmenplan stellt somit eine Anleitung zur sachlichen und zeitlichen Gliederung der betrieblichen Berufsausbildung für den jeweils zu erstellenden betrieblichen Ausbildungsplan dar.</p> <p>Die im Absatz 2 enthaltene Aussage zur Berufsfähigkeit verdeutlicht den Anspruch, den die Berufspraxis heute an Köche/Köchinnen stellt. Der Koch/die Köchin soll Tätigkeiten selbständig durchführen und die Arbeit vor der Durchführung planen sowie das Arbeitsergebnis kontrollieren. Verantwortungsbereitschaft, Motivation und Selbstwertgefühl des Kochs/der Köchin werden dadurch entscheidend gefördert. Die Ausbildungsinhalte im Ausbildungsrahmenplan werden in Ergänzung zu Fertigkeiten und Kenntnissen auch als Qualifikationen bezeichnet. Unter „Qualifikation“ wird die berufliche Handlungsfähigkeit zu Tätigkeiten verstanden, die selbständiges</p>

Verordnungsteil	Erläuterungen
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Informieren</b> (z. B. Kommunizieren, Daten beschaffen),</li> <li>- <b>Planen</b> (z. B. Vorgehensweise planen),</li> <li>- <b>Entscheiden</b> (z. B. Arbeitsabläufe festlegen),</li> <li>- <b>Durchführen</b> (z. B. Gerichte herstellen),</li> <li>- <b>Kontrollieren</b> (z. B. Arbeitsschritte überprüfen und Ergebnis beurteilen),</li> <li>- <b>Bewerten</b> (z. B. Arbeitsergebnisse, Abweichungen vom Arbeitsziel beurteilen)</li> </ul> einschließt.
<p><b>§ 5 Ausbildungsplan</b></p> <p>Der Ausbildende hat unter Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplanes für den Auszubildenden einen Ausbildungsplan zu erstellen.</p>	<p>Der <b>betriebliche Ausbildungsplan</b> ist auf der Grundlage der Inhalte des Ausbildungsrahmenplanes zu erstellen und soll spätestens zu Beginn der Ausbildung dem Auszubildenden ausgehändigt werden.</p> <p>Der Ausbildungsplan dient dem Zweck, die im Ausbildungsberufsbild und Ausbildungsrahmenplan aufgeführten Ausbildungsinhalte auf die konkreten betrieblichen Verhältnisse umzusetzen. Er weist den <b>inhaltlichen Aufbau</b> und die <b>zeitliche Abfolge</b> der betrieblichen Berufsausbildung auf.</p> <p>Bei der Aufstellung des Ausbildungsplanes sind zu berücksichtigen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die persönlichen Voraussetzungen der Auszubildenden (unterschiedliche Vorbildung, Anrechnung einer vorhergegangenen Berufsausbildung),</li> <li>- Gegebenheiten des Ausbildungsbetriebes (Betriebsstrukturen, personelle und technische Einrichtungen des Betriebes, regionale Besonderheiten),</li> <li>- die Durchführung der Ausbildung (überbetriebliche Ausbildung oder Ausbildungsmaßnahmen)</li> </ul>

A 7510

BerufsausbildungsVO für Köche

Verordnungsteil	Erläuterungen
	<p>außerhalb der Ausbildungsstätte, Blockung des Berufsschulunterrichtes, Anrechnung des schulischen Berufsgrundbildungsjahres).            Für den Fall, daß die betriebliche Berufsausbildung nach dem Ausbildungsrahmenplan durchgeführt werden kann, d. h. nach der dort vorgeschlagenen Struktur, so kann dieser die Funktion des betrieblichen Ausbildungsplanes übernehmen.            Lediglich die zeitlichen Richtwerte sind auf die konkreten Belange umzurechnen. Auch müßte zusätzlich eine Zuordnung der Ausbildungsblöcke zu konkreten Monaten im Ausbildungsjahr erfolgen. Hierbei sind auch Blockbeschulung, Urlaub und ggf. überbetriebliche Maßnahmen zu berücksichtigen.            Bei einer größeren Anzahl von Auszubildenden ist die Erarbeitung eines Versetzungsplanes zu empfehlen.            Ergibt sich während des Ausbildungsverlaufs eine Veränderung der vertraglichen Ausbildungszeit, so ist rechtzeitig eine Anpassung des Ausbildungsplanes an den geänderten Ausbildungsverlauf vorzunehmen.</p>
<p><b>§ 6 Berichtsheft</b></p> <p>Der Auszubildende hat ein Berichtsheft in Form eines Ausbildungsnachweises zu führen. Ihm ist Gelegenheit zu geben, das Berichtsheft während der Ausbildungszeit zu führen. Der Auszubildende hat das Berichtsheft regelmäßig durchzusehen.</p>	<p>Der <b>Ausbildungsnachweis</b>, der vom Auszubildenden zu führen und von dem für die Ausbildung im Betrieb verantwortlichen Ausbilder durchzusehen ist, stellt ein wesentliches Instrument zur Information über den Ist-Stand des gesamten Ausbildungsgeschehens in Betrieb und Berufsschule für Ausbilder und Berufsschullehrer bis hin zur Vorinformation des Prüfungsausschusses dar.            Durch das Führen des Ausbildungsnachweises soll sichergestellt werden, daß der zeitliche und sachliche Ablauf der Ausbildung für alle Beteiligten – Auszubildende, Ausbilder, Berufsschullehrer und</p>

Verordnungsteil	Erläuterungen
	<p>gesetzlichen Vertreter des Auszubildenden – in möglichst einfacher Form (stichwortartige Angaben, ggf. Loseblatt-System) nachweisbar gemacht wird. Auch der Bezug zum Ausbildungsrahmenplan muß aus diesem Ausbildungsnachweis deutlich werden.</p> <p>Nach den Empfehlungen des Bundesausschusses für Berufsbildung ist der Ausbildungsnachweis vom Auszubildenden mindestens wöchentlich zu führen.<sup>1)</sup> Formal betrachtet kann das Berichtsheft nach Tagen oder lediglich nach Wochen gegliedert geführt werden. In der Ausbildungspraxis hat sich bewährt, daß der Auszubildende oder der Ausbilder den Ausbildungsnachweis <b>mindestens einmal im Monat</b> prüfen und abzeichnen. Der Ausbilder soll den Auszubildenden zum Führen des Berichtsheftes anhalten (§ 6 Abs. 1 Nr. 4 BBiG) und dafür Sorge tragen, daß auch die gesetzlichen Vertreter des Auszubildenden in angemessenen Zeitabständen von den Ausbildungsnachweisen Kenntnis erhalten und dies durch ihre Unterschrift bestätigen. Im einzelnen ist das Berichtsheft entsprechend den Regelungen der zuständigen Industrie- und Handelskammer zu führen. Der Auszubildende führt den Ausbildungsnachweis während der Ausbildungszeit.</p> <p>Die Vorlage des Ausbildungsnachweises ist <b>Zulassungsvoraussetzung</b> zur Abschlußprüfung.</p> <p>Eine Bewertung nach Form und Inhalt ist im Rahmen der Abschlußprüfung jedoch nicht möglich. Besonderes Ziel des Ausbildungsnachweises ist es, über die Verlaufskontrolle der Ausbildung Abweichungen vom geregelten Ausbil-</p>

1) Vgl. Empfehlung für das Führen von Berichtsheften in Form von Ausbildungsnachweisen des Bundesausschusses für Berufsbildung vom 24. August 1971

A 7510

BerufsausbildungsVO für Köche

Verordnungsteil	Erläuterungen
	<p>dungsgang zu erfassen, um dann korrigierend hierauf Einfluß nehmen zu können.</p> <p>Grundsätzlich kann der Ausbildungsnachweis auch als Fachdokumentation über die gesamte Ausbildungszeit dienen (§ 39 Abs. 1 Nr. 2 BBiG und § 6 Abs. 1 Nr. 4 BBiG).</p>
<p><b>§ 7</b> <b>Zwischenprüfung</b></p> <p>(1) Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll nach dem ersten Ausbildungsjahr stattfinden.</p> <p>(2) Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage für das erste Ausbildungsjahr aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sowie auf den im Berufsschulunterricht entsprechend dem Rahmenlehrplan zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.</p> <p>(3) In höchstens drei Stunden soll der Prüfling eine praktische Aufgabe bearbeiten. Dabei soll er zeigen, daß er Arbeiten planen, durchführen und präsentieren, die Ergebnisse kontrollieren und Gesichtspunkte der Hygiene, des Umweltschutzes, der Wirtschaftlichkeit und der Gästorientierung berücksichtigen kann. Hierfür kommen insbesondere in Betracht:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Planen von Arbeitsschritten,</li> <li>2. Anwenden von Arbeitstechniken und</li> <li>3. Präsentieren von Produkten.</li> </ol>	<p>Während der Berufsausbildung ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Der Termin dafür sollte nicht vor den ersten 12 Monaten festgelegt werden (§ 42 BBiG).</p> <p>Der Termin für die Durchführung der Zwischenprüfung wird von der zuständigen Stelle angezeigt. Der ausbildende Betrieb ist verpflichtet, die Auszubildenden fristgemäß zur Prüfung anzumelden und freizustellen.</p> <p>Die Teilnahme an der Zwischenprüfung ist Voraussetzung für die Zulassung zur Abschlußprüfung (§ 39 Abs. 1 Nr. 2 BBiG).</p> <p>Gegenstand der Zwischenprüfung sind die in den ersten 12 Monaten zu vermittelnden Fertigkeiten und Kenntnisse und der Lehrstoff, der während dieser Zeit im Berufsschulunterricht vermittelt wurde.</p> <p>Das Ergebnis der Zwischenprüfung dient der Ermittlung des Ausbildungsstandes und gibt dem Auszubildenden bzw. Ausbilder die Möglichkeit, gegebenenfalls korrigierend bzw. ergänzend und fördernd auf die weitere Berufsausbildung einzuwirken.</p> <p>Die Konkretisierung der Prüfungsanforderungen (Aufgabenstellung) obliegt dem Prüfungsausschuß.</p>
<p><b>§ 8</b> <b>Abschlußprüfung</b></p> <p>(1) Die Abschlußprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse</p>	<p>Gegenstand der Abschlußprüfung sind die während der Ausbildungszeit nach der Ausbildungsordnung zu vermittelnden Ausbildungsinhalte sowie der für die Berufsausbildung wesentliche Lehrstoff der Berufsschu-</p>

Verordnungsteil	Erläuterungen
<p>sowie auf den im Berufsschulunterricht vermittelten Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.</p> <p>(2) Die Prüfung ist praktisch und schriftlich durchzuführen.</p> <p>(3) In der praktischen Prüfung soll der Prüfling in insgesamt höchstens sechs Stunden nach einem vorgegebenen Warenkorb ein dreigängiges Menü für sechs Personen zubereiten und präsentieren sowie ein gastorientiertes Gespräch führen. Er soll dabei einen Arbeitsablaufplan erstellen und zeigen, daß er Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich und ökologisch einsetzen, Sicherheit und Gesundheitsschutz sowie Hygiene bei der Arbeit berücksichtigen und Gäste beraten kann. Der Prüfling hat auf Grund des Warenkorbes, der ihm vier Wochen vor der praktischen Prüfung bekanntgegeben wird, einen Menüvorschlag zu erstellen und rechtzeitig einzureichen. Innerhalb der praktischen Prüfung sollen höchstens 15 Minuten auf das Gespräch entfallen.</p> <p>(4) Die schriftliche Prüfung soll in den Prüfungsbereichen Technologie, Warenwirtschaft sowie Wirtschafts- und Sozialkunde durchgeführt werden. Es kommen Fragen und Aufgaben, die sich auf praxisbezogene Fälle beziehen sollen, insbesondere aus folgenden Gebieten in Betracht:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. im Prüfungsbereich Technologie:             <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1 Einsatz von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern,</li> <li>1.2 Arbeitsplanung und Arbeitstechniken, Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit, Hygiene und Umweltschutz,</li> <li>1.3 Produkte und Verwendungsmöglichkeiten,</li> <li>1.4 Speisenfolge;</li> </ol> </li> <li>2. im Prüfungsbereich Warenwirtschaft:</li> </ol>	<p>le. Für die Bewertung dessen, was wesentlich ist, ist die Ausbildungsordnung zugrunde zu legen. Die nebenstehenden Prüfungsvorschriften legen die materiellen Anforderungen in der Abschlußprüfung fest. Demgegenüber ist es Aufgabe der zuständigen Stelle, eine Prüfungsordnung für das Verfahren der Abschlußprüfung sowie die Prüfungstermine zu erlassen. Die <b>Durchführung der Abschlußprüfung</b> obliegt dem Prüfungsausschuß, der von der zuständigen Stelle eingesetzt wird. Er beschließt die Art der Durchführung und die Prüfungsaufgaben. Er muß sich dabei an die in der Ausbildungsordnung festgelegten Prüfungsgegenstände und Durchführungsbestimmungen halten. Sie beschreiben den Umfang der Abschlußprüfung nach Art, Höchstdauer, Inhalt und Schwierigkeitsgrad anhand von Vorschlägen für die Aufgabengebiete. In der praktischen und schriftlichen Prüfung soll der Prüfling nachweisen, daß er zu einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit befähigt ist, die selbständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren gemäß § 4 Abs. 2 der Verordnung einschließt.</p>

A 7510

BerufsausbildungsVO für Köche

Verordnungsteil	Erläuterungen
<p>2.1 Bedarfsermittlung, Einkauf, Lagerhaltung,            2.2 Wareneinsatz und Kalkulation;            3. im Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde:                allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs- und Arbeitswelt.            (5) Für die schriftliche Prüfung ist von folgenden zeitlichen Höchstwerten auszugehen:            1. im Prüfungsbereich Technologie 90 Minuten,            2. im Prüfungsbereich Warenwirtschaft 90 Minuten,            3. im Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde 60 Minuten.            (6) Sind in der schriftlichen Prüfung die Prüfungsleistungen in bis zu zwei Prüfungsbereichen mit „mangelhaft“ und in den übrigen Prüfungsbereichen mit mindestens „ausreichend“ bewertet worden, so ist auf Antrag des Prüflings oder nach Ermessen des Prüfungsausschusses in einem der mit „mangelhaft“ bewerteten Prüfungsbereiche die schriftliche Prüfung durch eine mündliche Prüfung von etwa 15 Minuten zu ergänzen, wenn diese für das Bestehen der Prüfung den Ausschlag geben kann. Der Prüfungsbereich ist vom Prüfling zu bestimmen. Bei der Ermittlung des Ergebnisses für diesen Prüfungsbereich sind die Ergebnisse der schriftlichen Prüfung und der mündlichen Ergänzungsprüfung im Verhältnis 2:1 zu gewichten.            (7) Die Prüfung ist bestanden, wenn jeweils in der praktischen und schriftlichen Prüfung mindestens ausreichende Leistungen erbracht sind. Werden die Prüfungsleistungen in einem Prüfungsbereich mit „ungenügend“ bewertet, so ist die Prüfung nicht bestanden.</p>	



Verordnungsteil	Erläuterungen
<p><b>§ 9</b> <b>Übergangsregelung</b></p> <p>Auf Berufsausbildungsverhältnisse, die bei Inkrafttreten dieser Verordnung bestehen, sind die bisherigen Vorschriften weiter anzuwenden, es sei denn, die Vertragsparteien vereinbaren die Anwendung der Vorschriften dieser Verordnung.</p>	
<p><b>§ 10</b> <b>Inkrafttreten, Außerkrafttreten</b></p> <p>Diese Verordnung tritt am 1. August 1998 in Kraft. Gleichzeitig tritt die Verordnung über die Berufsausbildung zum Koch/zur Köchin vom 11. Juni 1979 (BGBl. I S. 643) außer Kraft.</p>	

A 7510

BerufsausbildungsVO für Köche

## Teil 2: Erläuterungen zum Ausbildungsrahmenplan

### I. Berufliche Grundbildung

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Dauer der Vermittlung			Erläuterungen		
		Zeitrichtwerte 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			<p>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</p> <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				<p>Gegenseitige Rechte und Pflichten sind im Ausbildungsvertrag detailliert beschrieben. Grundlage hierfür sind u. a.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Berufsbildungsgesetz</li> <li>- Ausbildungsordnung</li> <li>- Jugendarbeitsschutzgesetz</li> <li>- Arbeitszeitgesetz</li> <li>- Arbeits- und Tarifrecht</li> </ul> <p>betriebliche Regelungen wie Ausbildungsplan, Versetzungsplan, Aufgabenregelung, Arbeits- und Pausenzeiten, Beschwerderecht, Inhalte des Arbeitszeitgesetzes</p>		

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Dauer der Vermittlung			Erläuterungen	
		Zeiträume in Wochen im Ausbildungsjahr			Inhalte	Hinweise
		1.	2.	3.		
	<p>c) Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennen</p> <p>d) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen</p> <p>e) wesentliche Bestimmungen der für den ausbildenden Betrieb geltenden Tarifverträge nennen</p>				<p>– Möglichkeiten der Anpassungs- und Aufstiegsfortbildung durch</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Anpassung an technische, wirtschaftliche und gesellschaftliche Entwicklungen (z. B. ökonomische, kreative Fortbildungsmaßnahmen)</li> <li>● weiterbildende Schulen</li> <li>● Aufstiegsfortbildung: Meistervorbereitungskurse</li> <li>● berufliche Spezialisierung</li> </ul> <p>– wesentliche Inhalte des Arbeitsvertrages:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Arbeitsgebiet</li> <li>● Beginn und Ende des Beschäftigungsverhältnisses</li> <li>● Probezeit</li> <li>● Vergütung</li> <li>● Arbeitszeit</li> <li>● Urlaub</li> <li>● Kündigungsbedingungen</li> </ul> <p>– Geltungsbereich (räumlicher, fachlicher, persönlicher) der Tarifverträge für Arbeitnehmer und deren Anwendung auf Auszubildende</p> <p>– Vereinbarungen über z. B.: Ausbildungsvergütung, Lohn, Urlaubsdauer, Arbeitszeit</p>	

A 7510

BerufsausbildungsVO für Köche

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Dauer der Vermittlung			Erläuterungen	
		Zeitrichtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Inhalte	Hinweise
		1.	2.	3.		
2.	<b>Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 3 Nr. 2)</b>					
	<p>a) Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes erläutern</p> <p>b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes wie Einkauf, Produktion, Dienstleistung, Verkauf und Verwaltung erklären</p> <p>c) Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen</p>	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln			<p>Branchenzugehörigkeit, Rechtsform, Organisation und Angebotspalette des ausbildenden Betriebes, Arbeitsabläufe, Aufgabenteilung</p> <p>– Einkauf:  <ul style="list-style-type: none"> <li>● Verbrauchsgüter (z. B. Lebensmittel)</li> <li>● Gebrauchsgüter (z. B. Werkzeuge)</li> </ul> </p> <p>– Produktionspalette</p> <p>– Dienstleistung:  <ul style="list-style-type: none"> <li>● Gästeberatung</li> <li>● Serviceleistungen</li> </ul> </p> <p>– Verkauf:  <ul style="list-style-type: none"> <li>● Dienstleistungen</li> <li>● Produkte</li> </ul> </p> <p>– Verwaltung z. B.:  <ul style="list-style-type: none"> <li>● Geschäftsabläufe</li> </ul> </p> <p>Innungen, Arbeitgeberverbände (DEHOGA) und Gewerkschaften (NGG), Wirtschaftsorganisationen, Berufsverbände, Sozialversicherungsträger und Kammern</p>	

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Dauer der Vermittlung			Erläuterungen	
		Zeitrictwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Inhalte	Hinweise
		1.	2.	3.		
	d) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassung- 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	
<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  b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gefährdungsmöglichkeiten z. B.: <ul style="list-style-type: none"> <li>● Böden (Rutschgefahr)</li> <li>● Geräte/Maschinen</li> <li>● Leitern</li> <li>● Strom/Gas</li> <li>● Wasser/Dämpfe</li> <li>● brennbare Flüssigkeiten und Gase</li> <li>● Kleidung</li> </ul> </li> <li>- gesetzliche Bestimmungen z. B.: <ul style="list-style-type: none"> <li>● Arbeitsstättenverordnung (Arbeitsräume, Pausenräume, sanitäre Räume)</li> <li>● Arbeitszeitgesetz</li> <li>● Arbeitsschutzgesetze</li> <li>● Gesetze für bestimmte Personengruppen (z. B. Jugendarbeitsschutzgesetz, Mutterschutzgesetz, Beschäftigung von Schwerbehinderten)</li> </ul> </li> <li>- Sicherheitsvorschriften</li> <li>- Unfallverhütungsvorschriften</li> </ul>	Sicherheits- und Verhaltensregeln, Gebrauchsanleitungen

A 7510

BerufsausbildungsVO für Köche

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Dauer der Vermittlung in Wochen im Ausbildungsjahr			Erläuterungen	
		Zeitrichtwerte			Inhalte	Hinweise
		1.	2.	3.		
	<p>c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten</p> <p>d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen</p>				<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>● Körperverletzungen</li> <li>● Verbrennungen</li> <li>● Unfallmeldung</li> </ul> </li> <li>- Bestimmungen für den Brandschutz</li> <li>- Notrufe und Fluchtwege im Alarmfall</li> <li>- Verhaltensmaßregeln für den Brandfall und Maßnahmen der Brandbekämpfung</li> </ul>	
<b>4.</b>	<b>Umweltschutz (§ 3 Nr. 4)</b>					
	<p>Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere</p> <p>a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären</p>	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>	

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Dauer der Vermittlung			Erläuterungen	
		Zeiträume in Wochen im Ausbildungsjahr			Inhalte	Hinweise
		1.	2.	3.		
	b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden  c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen  d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen				<ul style="list-style-type: none"> <li>- sparsame Nutzung von z. B. Strom, Gas, Wasser durch:               <ul style="list-style-type: none"> <li>● Abschalten in Phasen der Nichtnutzung</li> <li>● 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>	
<b>5.</b>	<b>Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf (§ 3 Nr. 5)</b>					
	a) Auswirkungen des persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens auf Gäste darstellen und begründen  b) Gastgeberfunktion wahrnehmen	10			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Berufsbekleidung</li> <li>- Kommunikation:               <ul style="list-style-type: none"> <li>● Sprache</li> <li>● Körpersprache</li> </ul> </li> <li>- Empfang</li> <li>- Begrüßung, Anreden</li> <li>- Verkaufsgespräche</li> <li>- Betreuung</li> <li>- Verabschiedung</li> </ul>	gepflegtes Erscheinungsbild  Freundlichkeit, Höflichkeit, Zuverlässigkeit, Takt, Fach-/Sozialkompetenz



Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Dauer der Vermittlung			Erläuterungen	
		Zeiträume in Wochen im Ausbildungsjahr			Inhalte	Hinweise
		1.	2.	3.		
	i) berufsbezogene Rechtsvorschriften anwenden				z. B.: – Gaststättengesetz – Preisauszeichnung – Zusatzstoffzulassungs-VO – Schadenshaftung – Gesetz zum Schutz der Jugend in der Öffentlichkeit – Behandlung von Fundstücken	
<b>6.</b>	<b>Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung (§ 3 Nr. 6)</b>					
	a) Arbeitsschritte planen	2			– Kriterien für die Planung: ● Arbeitsaufgabe ● Arbeitsschritte ● Material ● Arbeitsmittel ● Arbeitszeit	Berücksichtigung von Wirtschaftlichkeit, Ökologie, Ergonomie, Ganzheitlichkeit, Hygienerichtlinien, gesetzliche Bestimmungen
	b) Arbeitsplatz unter Berücksichtigung hygienischer und ergonomischer Anforderungen vorbereiten					
	c) Arbeitsvorbereitungen bereichsbezogen durchführen					
	d) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich einsetzen				– Funktion und Handhabung – Einsatzgebiete – rationeller und ökologischer Einsatz – Sicherheitsvorschriften	Bedienungsanleitung

A 7510

BerufsausbildungsVO für Köche

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Dauer der Vermittlung			Erläuterungen	
		zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse			Inhalte	Hinweise
		Zeitrichtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr				
1.	2.	3.				
	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
<b>7.</b>	<b>Hygiene (§ 3 Nr. 7)</b>					
	a) Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene anwenden  b) Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzen	2			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hygienebereiche: <ul style="list-style-type: none"> <li>● Personalhygiene</li> <li>● Produkthygiene</li> <li>● Produktionshygiene</li> <li>● Betriebshygiene</li> </ul> </li> <li>- Verwendung und Dosierung</li> </ul>	Bundeseseuchengesetz, Lebensmittelhygiene-VO
<b>8.</b>	<b>Küchenbereich (§ 3 Nr. 8)</b>					
	a) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen  b) Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung einfacher Speisen anwenden	12			<ul style="list-style-type: none"> <li>- äußere Beschaffenheit</li> <li>- sensorische Beschaffenheit</li> <li>- Arbeitstechniken z. B.: <ul style="list-style-type: none"> <li>● Reinigung der Rohstoffe</li> <li>● Zerkleinerung der Rohstoffe</li> </ul> </li> <li>- Zubereitung</li> </ul>	Qualitätssicherung

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Dauer der Vermittlung			Erläuterungen	
		Zeiträume in Wochen im Ausbildungsjahr			Inhalte	Hinweise
		1.	2.	3.		
	c) einfache Speisen unter Berücksichtigung der Rezepturen, der Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit zubereiten d) vorgefertigte Produkte unter Beobachtung von Verarbeitungsstufen, Rezepturen und Wirtschaftlichkeit zu einfachen Speisen verarbeiten e) einfache Speisen nach Vorgabe anrichten f) bei der Produktpräsentation mitwirken				– Portionsmengen  – Zubereitungsanleitungen  – Anrichteschirr – Anrichteweise  – Aufbau – Produktpflege – Einsatz von Werbemitteln und Werbeträgern	z. B. Frühstücksbuffet, Sonderaktionen wie Spargelwochen, Festveranstaltungen
9.	<b>Servicebereich (§ 3 Nr. 9)</b>					
	a) Verkaufsfähigkeit von Produkten prüfen	12			– Ablaufdaten – äußere Beschaffenheit – sensorische Beschaffenheit	Qualitätssicherung

A 7510

BerufsausbildungsVO für Köche

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Dauer der Vermittlung			Erläuterungen		
		zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeitrichtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Inhalte	Hinweise
			1.	2.	3.		
	b) Aufguß- und Heißgetränke zubereiten sowie Getränke ausschenken  c) Speisen und Getränke servieren und ausheben  d) bei Service- und Menübesprechungen mitwirken  e) betriebliches Kassensystem bedienen				– Zuordnung von Getränken zu Schankgefäßen  – Vorbereitungsarbeiten  – Kenntnis des betrieblichen Leistungsangebotes – Servicebesprechung: ● Ablaufplanung  – Kassenfunktion – Kassenvorschriften – Bonierarten	z. B. Gläser, Karaffen, Tassen, Füllmenge, Temperatur, Bonkontrolle	
<b>10.</b>	<b>Büroorganisation und -kommunikation (§ 3 Nr. 10)</b>						
	a) arbeitsplatzbezogene schriftliche Arbeiten ausführen  b) Schriftstücke registrieren und ablegen	10			– schriftliche Arbeiten z. B.: ● einfache Verwaltungsaufgaben ● Bestellungen ● Checklisten/Vordrucke ● Gesprächsnotizen – Weiterleitung  – Ablagesystem – Annahme von Schriftstücken – Zuordnung von Schriftstücken – Umgang – Weiterleitung – Kopien		

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Dauer der Vermittlung			Erläuterungen	
		Zeiträume in Wochen im Ausbildungsjahr			Inhalte	Hinweise
		1.	2.	3.		
	c) Karteien und Dateien führen und zur Erfüllung von Arbeitsaufgaben einsetzen; Daten sichern  d) gesetzliche und betriebliche Regelungen zum Datenschutz anwenden				<ul style="list-style-type: none"> <li>- z. B. Liefer-, Lagerkartei</li> <li>- Erfassungsformulare</li> <li>- Bearbeitung</li> <li>- Pflege von Dateien</li>   <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  b) Waren ihren Ansprüchen gemäß einlagern  c) Lagerbestände kontrollieren	4			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Abgleichung anhand der Begleitpapiere</li> <li>- Reklamationen</li>   <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>● Umschlaghäufigkeit</li> <li>● ergonomischen Gesichtspunkten</li> </ul> </li> <li>- Bestandskontrolle:               <ul style="list-style-type: none"> <li>● Fristen</li> <li>● Mengen</li> <li>● Qualitäten</li> </ul> </li> </ul>	z. B. äußere Einflüsse  Führen einer Lagerkartei  Verbrauchsfristen, Mindest-, Höchst-, Istbestand

A 7510

BerufsausbildungsVO für Köche

## II. Berufliche Fachbildung

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Dauer der Vermittlung			Erläuterungen	
		Zeitrichtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Inhalte	Hinweise
1.	2.	3.	4.			
<b>1.</b>	<b>Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf (§ 3 Nr. 5)</b>			4	siehe auch Grundbildung Berufsbildposition 5  – gesetzliche Grundlagen – betriebliche Handhabung  siehe auch Grundbildung Berufsbildposition 5	Kulanz
<b>2.</b>	<b>Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung (§ 3 Nr. 5)</b>		4		– betriebsinterne Regelungen  – Bewertungskriterien	Sicherstellen der Funktionsfähigkeit  siehe Grundbildung 6 a) – c)

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Dauer der Vermittlung			Erläuterungen	
		Zeitrhythmuswerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Inhalte	Hinweise
		1.	2.	3.		
<b>3.</b>	<b>Warenwirtschaft (§ 3 Nr. 11)</b>					
	a) Produkte auf Güte prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen		3		z. B.: – Größe, Gewicht, Aussehen – Geschmack, Konsistenz	Qualitätssicherung
	b) arbeitsplatzbezogenen Warenbedarf ermitteln					
	c) Bestellung einleiten				z. B.: – schriftlich – fernmündlich	Lieferantenkartei
	d) Inventuren durchführen und Ergebnisse weiterleiten				– Bestandsaufnahme	
	e) kostenbewußtes Einsetzen von Materialien und Gebrauchsgütern begründen			4		
	f) Kosten und Erträge erbrachter Dienstleistungen am Beispiel errechnen				– Berechnung	Materialeinsatz, Personaleinsatz, Zeitfaktor
	g) Verkaufspreise nach betrieblichem Kalkulationsschema ermitteln					

A 7510

BerufsausbildungsVO für Köche

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Dauer der Vermittlung			Erläuterungen		
		zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeitrichtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Inhalte	Hinweise
			1.	2.	3.		
<b>4.</b>	<b>Werbung und Verkaufsförderung (§ 3 Nr. 12)</b>						
	a) bei verkaufsfördernden Maßnahmen mitwirken b) anlaßbezogene Dekorationen ausführen c) werbewirksame Angebote erstellen			4	- Mitarbeiterinformation  siehe auch Grundbildung 8 f)  - Planung - Ausarbeitung	z. B. Aktionswochen	
<b>5.</b>	<b>Anwenden arbeits- und küchentechnischer Verfahren (§ 3 Nr. 13)</b>						
	a) Arbeitstechniken anwenden b) Garverfahren anwenden c) Speisen anrichten d) Marinaden herstellen e) Panierungen herstellen f) Füllungen herstellen		8		- Vorbereitungsarbeiten - Bearbeitungstechniken  - feuchte Garverfahren - trockene Garverfahren - Sautieren - Grillen - Fritieren - Schmoren - Backen  - Anrichteschirr - Anrichteweise  - Kaltmarinaden - Kochmarinaden - Bratmarinaden - Geschmacksveränderung/-verbesserung  - Zutaten - Geschmacksveränderung  - Arten von Füllungen - Verwendungsmöglichkeiten - Herstellungsverfahren		

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Dauer der Vermittlung			Erläuterungen	
		zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse			Inhalte	Hinweise
		Zeitrictwerte in Wochen im Ausbildungsjahr				
1.	2.	3.				
<b>6</b>	<b>Zubereiten 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>● Beilage</li> <li>● Hauptbestandteil</li> <li>● selbständiges Gericht</li> <li>● Garnitur/Garnierung</li> </ul> </li> </ul>	siehe auch Fachbildung 4 a)
	c) Hülsenfrüchte zubereiten				<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vorbereitungsarten</li> <li>- Bearbeitungstechniken</li> <li>- Garverfahren</li> <li>- Würzen</li> <li>- Einsatz von Kräutern</li> </ul>	Putz- und Schälverluste
	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>● Beilage</li> <li>● Hauptbestandteil</li> <li>● selbständiges Gericht</li> </ul> </li> </ul>	
<b>7.</b>	<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>● Rind</li> <li>● Kalb</li> <li>● Geflügel</li> <li>● Wild</li> <li>● Gemüse</li> </ul> </li> </ul>	
	b) klare Suppen herstellen				<ul style="list-style-type: none"> <li>- Klärvorgang</li> <li>- Einlagen</li> </ul>	

A 7510

BerufsausbildungsVO für Köche

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Dauer der Vermittlung			Erläuterungen	
		zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse			Inhalte	Hinweise
		Zeitrichtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr				
1.	2.	3.				
	c) gebundene Suppen herstellen d) Buttermischungen herstellen e) kalte und warme Soßen, Grundsoßen und ihre Ableitungen herstellen			4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- flüssige Buttermischungen</li> <li>- feste Buttermischungen</li> <li>- Herstellung</li> <li>- Portionieren</li> <li>- Arten: <ul style="list-style-type: none"> <li>● gekochte Soßen (helle, dunkle)</li> <li>● aufgeschlagene warme Soßen</li> <li>● gerührte kalte Soßen</li> <li>● spezielle kalte Soßen</li> </ul> </li> <li>- Zubereitungsmerkmale</li> <li>- Ableitungen</li> <li>- Verwendungsmöglichkeiten/Speisenzuordnung</li> </ul>	Verwendung von Kräutern und Gewürzen
<b>8. Zubereiten von Fisch, Schalen- und Krustentieren (§ 3 Nr. 16)</b>						
	a) Meeres- und Süßwasserfische zubereiten  b) Schalen- und Krustentiere verarbeiten			10	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vorbereitung z. B.: <ul style="list-style-type: none"> <li>● Schuppen</li> <li>● Säubern</li> <li>● Säuern</li> <li>● Salzen</li> </ul> </li> <li>- Portionieren</li> <li>- Zubereitung siehe auch Fachbildung 5 b)</li> <li>- Anrichteweisen</li> <li>- Schalentiere: <ul style="list-style-type: none"> <li>● Frischemerkmale</li> <li>● Vorbereitung</li> <li>● Zubereitung</li> <li>● Anrichteweisen</li> </ul> </li> <li>- Krustentiere: <ul style="list-style-type: none"> <li>● Garen</li> <li>● Zerlegen</li> <li>● Zubereitungsarten</li> <li>● Anrichteweisen</li> </ul> </li> </ul>	



A 7510

BerufsausbildungsVO für Köche

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Dauer der Vermittlung			Erläuterungen	
		Zeitrichtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Inhalte	Hinweise
		1.	2.	3.		
	b) Fleisch von Wild zu Gerichten verarbeiten				<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vorbereitung               <ul style="list-style-type: none"> <li>● auslösen, zuschneiden, häuten, parieren</li> <li>● spicken, mit Speck umwickeln</li> <li>● beizen, marinieren</li> <li>● waschen, füllen, binden, portionieren</li> </ul> </li> <li>- Zubereitung               <ul style="list-style-type: none"> <li>● Würzen</li> <li>● Auswahl des Garverfahrens</li> <li>● Soßenbildung</li> </ul> </li> </ul>	z. B.: ganzes Geflügel, Geflügelteile, Wild: Hals, Rücken, Keule, Blatt, Brust
<b>11.</b>	<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, Gelatinen</li> </ul>	
	b) Platten mit verschiedenen Produkten zusammensetzen, anrichten, garnieren und präsentieren			4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vorbereitung:               <ul style="list-style-type: none"> <li>● Auswahl der zu verarbeitenden Nahrungsmittelrohstoffe pflanzlicher oder tierischer Herkunft in Kombination</li> <li>● Rohstoffe für kalte Soßen</li> <li>● Auswahl von Garnituren/Garnierungen</li> </ul> </li> <li>- Zubereitung:               <ul style="list-style-type: none"> <li>● Auswahl des Garverfahrens</li> <li>● Harmonie von Form, Farbe und Geschmack</li> <li>● portionieren, aufschneiden, ausstechen</li> <li>● glacieren mit Gelee oder Gelatine</li> <li>● Salate und Salatkombinationen</li> <li>● kombinierte Vorspeisen, Mundbissen, Canapees</li> </ul> </li> </ul>	z. B.: Fisch, Fleisch, Geflügel, Gemüse, Salate  Terrinenform, Auflaufform  viele dieser Gerichte sind kalt und warm möglich

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Dauer der Vermittlung			Erläuterungen	
		Zeiträume in Wochen im Ausbildungsjahr			Inhalte	Hinweise
		1.	2.	3.		
					<ul style="list-style-type: none"> <li>- Anrichten von kalten Platten:               <ul style="list-style-type: none"> <li>● Harmonie von Form, Farbe und Geschmack</li> <li>● zerlegen, aufschneiden nach Art, Größe und Form</li> <li>● anrichten und garnieren in verschiedenen Anrichtegeräten</li> </ul> </li> </ul>	als Teil einer Speisefolge Mengen beachten, Schnittstärke, Schnittführung
<b>12.</b>	<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>● Verwendungszweck</li> <li>● Reifegrad von Käse</li> </ul> </li> <li>- Zubereitungen</li> </ul>	aufgrund der Vielzahl von Käsearten u. -sorten wird eine Verprobung empfohlen
	b) Speisen aus Quark und Joghurt zubereiten				<ul style="list-style-type: none"> <li>- Einsatzmöglichkeiten z. B.:               <ul style="list-style-type: none"> <li>● Garnituren, Einlagen, Hilfsmittel</li> </ul> </li> <li>- Warme Gerichte:               <ul style="list-style-type: none"> <li>● Zubereitungsarten</li> </ul> </li> <li>- Kalte Gerichte:               <ul style="list-style-type: none"> <li>● Zubereitungsarten</li> </ul> </li> </ul>	z. B.: Käsezubereitungen, gebackener Käse, gratinierter Käse, Käsefüllungen, Quarkspeisen, Joghurtgerichte
	c) Eierspeisen zubereiten				<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lagerung u. Temperatur beachten z. B.: Vorspeisen, Zwischengerichte, Hauptgerichte, Süßspeisen</li> </ul>	

A 7510

BerufsausbildungsVO für Köche

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Dauer der Vermittlung			Erläuterungen	Hinweise
		Zeitrichtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr				
	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	1.	2.	3.	Inhalte	
<b>13. Herstellen und Verarbeiten von Teigen und Massen (§ 3 Nr. 17)</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>● Mürbeteig</li> <li>● Hefeteig</li> </ul> </li> <li>- Verarbeitung von Blätterteig</li> </ul>	regional z. B.: Nudelteig, Strudelteig
	b) Massen herstellen und verarbeiten				<ul style="list-style-type: none"> <li>- Herstellung von Massen z. B.:               <ul style="list-style-type: none"> <li>● Biskuitmasse</li> <li>● Brandmasse</li> </ul> </li> </ul>	Käsestangen, Fleurons
	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
<b>14. 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>● Gries, Reis</li> </ul> </li> <li>- Zutaten z. B.:               <ul style="list-style-type: none"> <li>● Eier, Milch</li> </ul> </li> <li>- Zubereitungsverfahren z. B.:               <ul style="list-style-type: none"> <li>● 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>● Gelatinebindung,</li> <li>● Bindung durch Eier</li> <li>● Bindung durch Stärke</li> </ul> </li> </ul>	Bayerische Krem, Karamelkrem, Partissieriekrem, verschiedene Geschmacks-träger als Basis

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Dauer der Vermittlung			Erläuterungen	
		Zeiträume in Wochen im Ausbildungsjahr			Inhalte	Hinweise
		1.	2.	3.		
	c) süße Eierspeisen herstellen				<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zutaten</li> <li>- Verarbeitungsmethoden</li> </ul>	z. B.: Omeletts, Crêpes, Kaiserschmarren, 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 u. 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>● Eisbecher</li> <li>● Eisbomben</li> <li>● Eisformen</li> </ul> </li> <li>- Garnierungen</li> </ul>	verschiedene Geschmacks-träger als Basis  Gefäße vor-kühlen  Harmonie von Farbe und Geschmack