

# Ausbildungsrahmenplan für Auszubildende im Berufsbild Koch/Köchin

Im betrieblichen Ausbildungsverlauf werden folgende Kenntnisse und Fertigkeiten vermittelt:

- |                           |   |
|---------------------------|---|
| <b>Allgemein</b>          | Küchenaufbau und Arbeitsteilung<br>Sicherheitsvorschriften<br>Maschinen- und Gerätekunde<br>Warenannahme und Warenbewertung<br>Art- und sachgemäße Lagerung   |
| <b>1. Ausbildungsjahr</b> | Kennenlernen und Instandhaltung von Maschinen, Arbeitsgeräten, Koch- und Servicegeschirr. Sauberhalten des Kühlraums etc.<br>Einordnen und Lagern der Waren. Kennenlernen der Lebensmittel.<br>Aufbau und Einrichten des Postens<br>Arbeits- und Schnitttechniken kennenlernen<br>Zubereiten von Eierspeisen sowie kalte und warme kleine Speisen und Gerichte, Snacks und Fingerfood<br>Zubereitung von Salaten und Gemüse |
| <b>2. Ausbildungsjahr</b> | Fischgerichte anrichten<br>Herstellung verschiedener Süßspeisen<br>Kennenlernen von Hausflügel<br>Zubereitung von Schlachtfleisch<br>Zubereitungsarten von Innereien unterscheiden<br>verschiedene Garverfahren kennenlernen  |
| <b>3. Ausbildungsjahr</b> | Herstellung von allen Teigwaren<br>Dienstpläne erstellen<br>Zubereitung von Fisch<br>Vorbereiten und Fertigstellen von Fleischgerichten, Fischgerichten, Schalen- und Krustentieren<br>Menüs erstellen sowie Allergene erkennen   |
| <b>Service</b>            | Beratung von Gästen sowie Verkauf von Produkten und Dienstleistungen<br>Betrieblichen Serviceformen mitwirken<br>Geschirr und Besteckbedarf anlassbezogen verwenden   |