

Teilqualifikationen für den Beruf

Koch und Köchin

A Präambel

Allgemeines

Was versteht man unter Teilqualifikationen?

In den Projekten BIBB-TQ, „Chancen nutzen!“ und ETAPP werden unter Teilqualifikationen (TQs) abgegrenzte, standardisierte Einheiten innerhalb einer curricularen Gesamtstruktur verstanden, die sich an betrieblichen Arbeits- und Geschäftsprozessen ausrichten und inhaltlich Teilmengen eines zugrundeliegenden anerkannten Ausbildungsberufs nach BBiG/HwO darstellen. Mehrere Teilqualifikationen können zum Berufsabschluss durch die Abschlussprüfung (Externenprüfung) führen.

Zielgruppe

Als Instrument der Nachqualifizierung richten sich TQs an Menschen in einem Alter von über 25 Jahren, die zwar bereits über berufsbezogene Kompetenzen, jedoch zumeist nicht über einen verwertbaren Berufsabschluss verfügen. TQs bieten die Möglichkeit, individuell identifizierte Lücken in Wissen, Fertigkeiten und Fähigkeiten an- und ungelernter Erwachsener durch Inhalte eines Ausbildungsberufes zielgerichtet zu schließen. Auf diesem Wege eröffnen sie auch die Möglichkeit des nachträglichen Erwerbs eines Berufsabschlusses. TQs können durch begleitende Unterstützungsangebote wie z. B. Sprachförderung oder Verbesserung digitaler Kompetenzen ergänzt werden. So entsteht ein individuelles Qualifizierungsangebot. TQs können zudem für die Qualifizierung in Bereichen, die von Transformationsprozessen besonders betroffen sind, zunehmend Bedeutung erhalten.

Entwicklung standardisierter TQs

Ableitung aus Ordnungsmitteln

Die Verteilung der in den Ordnungsmitteln (Ausbildungsordnung und Rahmenlehrplan) festgelegten Inhalte eines Ausbildungsberufs auf mehrere TQs stellt das Kernstück ihrer Erarbeitung dar. Die Verteilung ist so vorzunehmen, dass die Gesamtheit der TQs zu diesem Beruf diese Inhalte vollständig abbildet. Die TQs sollen gleichermaßen bildungspolitisch sinnvolle, arbeitsmarktpolitisch erfolgversprechende und mit Blick auf die Bildungsträger praxistaugliche Einheiten darstellen und zielgruppenunabhängig entwickelt werden.

Die Inhalte der Standardberufsbildpositionen der Ausbildungsordnungen sowie der Wirtschaft- und Sozialkunde werden integrativ mit den berufsbildgebenden Inhalten vermittelt. Sie müssen bei der Ableitung der TQs nicht als gesonderte, eigenständige Lerninhalte berücksichtigt werden.

Kompetenzbereiche

Die Ableitung der Inhalte soll in jeder TQ am Modell der vollständigen Handlung orientiert sein und nach Möglichkeit alle Kompetenzbereiche des Deutschen Qualifikationsrahmens für lebenslanges Lernen (Fach- und personale Kompetenz) abdecken.

Zeitlicher Umfang und Anzahl der TQs

In Anlehnung an die reguläre Ausbildungszeit liegt für die Anzahl der TQs pro Berufsbild folgender Vorschlag vor: fünf TQs bei zweijährigen Berufen, sechs TQs bei dreijährigen Berufen und sieben TQs bei dreieinhalbjährigen Berufen.

Strukturmodelle

Besteht ein Beruf aus Fachrichtungen oder Schwerpunkten, müssen diese in den TQs zu diesem Beruf nicht allesamt abgebildet werden, jedoch ist die jeweilige Anschlussfähigkeit der TQs mit der ausgewählten Fachrichtung oder dem ausgewählten Schwerpunkt an die übrigen Fachrichtungen oder Schwerpunkte sicherzustellen. Dies gilt analog für Berufe aus einer Berufsgruppe. Das heißt, die TQs sollten so konzipiert werden, dass sie in keinem Widerspruch zu späteren TQs zu anderen Fachrichtungen und Schwerpunkten desselben Berufs bzw. zu den anderen Ausbildungsberufen derselben Berufsgruppe stehen. Dagegen sind die Wahlqualifikationen zu einem Beruf im Konzept durch alternative TQs vollständig abzubilden. Wenn Wahlqualifikationen eine Vertiefung der grundständigen Lerninhalte darstellen, können diese integrativ vermittelt werden. Die Anzahl der von den

Teilnehmenden auszuwählenden Wahlqualifikationen entspricht der in der Ausbildungsordnung vorgesehenen Anzahl.

Wenn die Ausbildungsordnung des Berufs eine gestreckte Abschlussprüfung bzw. eine gestreckte Gesellenprüfung beinhaltet, ist diese Zweiteilung bei der Entwicklung der TQs ausnahmslos zu beachten.

Breite Akzeptanz und Anwendbarkeit

Um eine breite Akzeptanz und Anwendbarkeit der in TQs erlernten Inhalte zu gewährleisten, ist bei ihrer Entwicklung eine Konzentration auf den Bedarf eines einzelnen Unternehmens, auf eine einzelne Arbeitsstation oder nur auf fachliche Inhalte zu vermeiden. Dennoch soll die Anbindung an typische betriebliche Arbeitsprozesse im Beruf gewährleistet sein. Daher soll eine Einbindung von Vertreterinnen und Vertretern mit unterschiedlichen Erfahrungen und Perspektiven in den Entwicklungsprozess vorgesehen werden.

Bildungsträgerübergreifende Anschlussfähigkeit

TQs, die nach dieser standardisierten Vorlage entwickelt wurden und bildungsträgerübergreifend eingesetzt werden, ermöglichen den Teilnehmenden die Fortsetzung der Qualifizierung auch bei Wechsel des Bildungsanbieters, beispielsweise aufgrund eines Wohnortwechsels.

Darstellung

Für jede TQ sollen neben dem Titel die betrieblichen Einsatzbereiche, übergreifende Inhalte und die zugehörigen Arbeits- und Geschäftsprozesse (und die abgedeckten Kompetenzbereiche) genannt werden. Um eine schnelle Orientierung über die Inhalte der TQs zu erhalten, ist für diese eine tabellarische Darstellung der TQs sinnvoll. Die Berufsbildpositionen und die Lernfelder sollen als Volltext und mit der Nummerierung aus den Ordnungsmitteln wiedergegeben werden. Dies ist eine wichtige Unterstützungsleistung für den Abgleich der TQ-Inhalte mit der Ausbildungsordnung durch die zuständigen Stellen. Es sollen auch Empfehlungen zur Reihenfolge der TQs mit entsprechenden Begründungen aufgenommen werden.

Auf eine Darstellung der Dauer in Stunden oder Minuten wird verzichtet. Stattdessen wird festgelegt, dass die in Wochen angegebene Dauer für eine Teilnahme in Vollzeit gilt.

Hinweise zur Umsetzung standardisierter TQs in der Praxis

Individuelle Beratung

Am Beginn einer Entscheidung für eine Qualifizierung durch TQs steht immer eine Beratung, in dem die Eignung für diesen Qualifizierungsweg, für den Beruf und für die einzelnen TQs zu diesem Beruf ermittelt wird. Wenn eine Qualifizierung über TQs der geeignetste Weg ist, dann steht am Anfang eine Analyse, zu welchen Teilen die berufliche Handlungsfähigkeit im Referenzberuf bereits vorhanden ist und welche Teile zu ergänzen wären. Belege über nachweisbare Kompetenzen sind hierbei zu berücksichtigen. Auch die Reihenfolge der TQ-Teilnahmen ist hierbei zu betrachten. Es kann auch eine Analyse von einer anderen als der beratenden Stelle zugrunde gelegt werden.

Praxisanteil

Da sich die Nachqualifizierung über TQs an einer betrieblichen Ausbildung orientiert, ist ein hinreichender Anteil der Lernzeit in der Praxis sicherzustellen. Die Dauer der betrieblichen Qualifizierungsphase beträgt in der Regel ein Drittel der TQ-Dauer. Die Praktikumsdauer kann durch eine geeignete fachpraktische Unterweisung auf ein Viertel der Dauer reduziert werden.

Kompetenzfeststellungen

Die Teilnahme an einer TQ wird stets durch eine Kompetenzfeststellung abgeschlossen und ist durch ein Zertifikat zu bescheinigen. Die Kompetenzfeststellung kann sowohl bei der für den Referenzberuf Zuständigen Stelle als auch beim Bildungsträger durchgeführt werden. Die zugrunde gelegten Qualitätskriterien sollen sich an den „Zentralen Festlegungen zur Durchführung der individuellen Kompetenzfeststellungen“ der Bundesagentur für Arbeit bzw. den Qualitätsstandards der Zuständigen Stellen orientieren.

Zulassung zur Abschlussprüfung

Die bei Bildungsträgern und in Unternehmen absolvierten TQs können bei der Zulassung Externer zur Abschlussprüfung ein Teil des Nachweises der beruflichen Handlungsfähigkeit sein. Die Zulassungsentscheidung erfolgt auf der Grundlage der Vorgaben des BBiG stets im jeweiligen Einzelfall. Dabei ergänzt das individuelle Qualifikationsprofil der Antragstellerin oder des Antragstellers die dokumentierten Inhalte der TQs. Es ist hierbei formal unerheblich, ob TQs durch eine Kompetenzfeststellung bei der für den Referenzberuf Zuständigen Stelle oder bei einem Bildungsträger abgeschlossen werden.

Diese Vorlage wurde von drei vom Bundesministerium für Bildung und Forschung geförderten Projekten entwickelt: „BIBB-TQ“ (Bundesinstitut für Berufsbildung), „Chancen

nutzen! Mit Teilqualifikationen Richtung Berufsabschluss“ (DIHK mit DIHK Service GmbH) und „ETAPP – mit Teilqualifizierung zum Berufsabschluss“ (BDA mit Bildungswerken der Wirtschaft unter Federführung des Bildungswerks der Baden-Württembergischen Wirtschaft).

Diese Teilqualifikation wurde federführend von der IHK Neubrandenburg in Zusammenarbeit mit der IHK Flensburg, IHK Arnberg Hellweg-Sauerland, „Chancen nutzen! Mit Teilqualifikationen Richtung Berufsabschluss“ sowie weiteren Unternehmen und Experten erstellt. Die Vorlage hierzu wurde 2022 von drei vom Bundesministerium für Bildung und Forschung geförderten Projekten entwickelt: „BIBB-TQ“ (Bundesinstitut für Berufsbildung), „Chancen nutzen! Mit Teilqualifikationen Richtung Berufsabschluss“ (DIHK mit DIHK Service GmbH) und „ETAPP – mit Teilqualifizierung zum Berufsabschluss“ (BDA mit Bildungswerken der Wirtschaft unter Federführung des Bildungswerks der Baden-Württembergischen Wirtschaft). Die vorliegende TQ-Ableitung ist zwischen den Industrie- und Handelskammern und den Bildungswerken der Deutschen Wirtschaft abgestimmt. Das Bundesinstitut für Berufsbildung wurde mit einer Beratungsleistung eingebunden.

B Übersichtsdarstellung der TQ-Struktur

Ausbildungsberuf Koch und Köchin	
<i>gemäß der Ausbildungsordnung „Verordnung über die Berufsausbildung zum Koch und zur Köchin (Kochausbildungsverordnung – KochAusbV)“ vom 9. März 2022 sowie dem Rahmenlehrplan für die Ausbildungsberufe Fachkraft Küche, Koch und Köchin vom 17. Dezember 2021</i>	
TQs im Überblick	
TQ 1: Grundlegende Arbeiten im Service	15 Wochen bis 26 Wochen
TQ 2: Grundlegende Arbeiten in der Küche	15 Wochen bis 26 Wochen
TQ 3: Zubereiten von Suppen, Soßen, Gemüse- und Sättigungsbeilagen	18 Wochen bis 26 Wochen
TQ 4: Zubereiten und Präsentieren von Fleisch und Fisch	18 Wochen bis 26 Wochen
TQ 5: Zubereiten von Süßspeisen, Speiseeis sowie Verarbeiten von Teigen und Massen	19 Wochen bis 26 Wochen
TQ 6: Speisenangebote für Veranstaltungen und Aktionen, Spezialitäten planen und zubereiten sowie Führen von Mitarbeitenden	19 Wochen bis 26 Wochen
104 Wochen bis 156 Wochen	

Die festgelegte Dauer gilt bei einer Teilnahme in Vollzeit.

Hinweis: Die Vermittlung von Standardberufsbildpositionen (einschließlich Durchführung von Hygienemaßnahmen) und Wirtschafts- und Sozialkunde erfolgt in den jeweiligen TQs integrativ. Die zum 1. August 2021 eingeführten modernisierten Standardberufsbildpositionen sind in [Empfehlung 172](#) des Hauptausschusses des Bundesinstituts für Berufsbildung vom 17. November 2020 und in den danach in Kraft getretenen Ausbildungsordnungen detailliert wiedergegeben. Die vier ersten Teilqualifikationen sind in allen Berufen der Hotellerie/Gastronomie identisch. Dieser Ansatz hat sich in der Praxis bewährt. Dadurch kann es jedoch in weiteren Teilqualifikationen zu Wiederholungen kommen.

Die Inhalte der Zusatzqualifikation „Vertiefung für vegetarische und vegane Küche“ gem. § 18 der Verordnung über die Berufsausbildung zum Koch und zur Köchin

(Kochausbildungsverordnung – KochAusbV) vom 9. März 2022 werden optional innerhalb der „TQ 6: Speisenangebote für Veranstaltungen und Aktionen, Spezialitäten planen und zubereiten sowie Führen von Mitarbeitenden“ vermittelt.

c Die einzelnen TQs im Detail

TQ 1: Grundlegende Arbeiten im Service	
Voraussetzungen	Keine
Dauer	15 Wochen bis 26 Wochen, davon mindestens 4 Wochen im Betrieb
betriebliche Einsatzfelder	z.B. Hotel, Gaststätte, Restaurant, Kantine, Café

Die Lernenden kennen den Aufbau ihres Teams, beherrschen die Kommunikation mit Kolleginnen und Kollegen sowie den Gästen und wirken im Service mit. Sie kontrollieren Lagerbestände, nehmen Waren nach geltenden Vorgaben an und lagern diese ein. Sie bereiten die Gast- und Wirtschaftsräume vor und nach und wählen die betriebsüblichen Bedarfsgegenstände korrekt aus.

Lfd. Nr. im ARP	Lerninhalte TQ 1: Grundlegende Arbeiten im Service Ausbildungsordnung vom 9. März 2022	Bezug zum Rahmenlehrplan vom 19. Dezember 2021
1.	<p>Umgang mit Gästen und Teammitgliedern (§ 5 Absatz 2 Nummer 1)</p> <p>a) das persönliche Erscheinungsbild und Verhalten betriebsangemessen gestalten und die jeweiligen Auswirkungen begründen</p> <p>b) bei der Kommunikation des Betriebsgeschehens, insbesondere über digitale Medien, die betrieblichen und rechtlichen Vorgaben beachten</p> <p>c) Aufgaben, Befugnisse und Verantwortlichkeiten im Rahmen der Aufbau- und Ablauforganisation, insbesondere an Schnittstellen zu anderen Abteilungen, berücksichtigen</p> <p>d) das Auftreten gegenüber den Teammitgliedern, insbesondere Kollegen und Kolleginnen sowie Vorgesetzten, reflektieren und sich teamorientiert verhalten so- wie Feedback annehmen und reflektieren, konstruktives Feedback geben</p> <p>f) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen, einordnen und angemessen darauf reagieren</p> <p>g) übermittelte Gästewünsche und Gästeerwartungen entgegennehmen und darauf reagieren</p>	<p>Nr. 1: Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren</p> <p>Nr. 5: Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen</p>

<p>2.</p>	<p>Annahme und Einlagerung von Waren (§ 5 Absatz 2 Nummer 2)</p> <p>a) Lagerbestände nach Quantität und Qualität kontrollieren, Differenzen zwischen Soll- und Istbeständen dokumentieren und betriebsübliche Korrekturmaßnahmen einleiten sowie bei Inventuren und Bestellungen mitwirken</p> <p>b) Ware annehmen, dabei Lieferscheine zu Bestellungen zuordnen und Ware anhand des Bestell- und des Lieferscheins auf Gewicht, Quantität, Qualität und sichtbare Mängel prüfen sowie bei Abweichungen die betriebsüblichen Maßnahmen einleiten</p> <p>c) Ware unter Einhaltung der hygienischen und der rechtlichen Regelungen sowie der betrieblichen Vorgaben prüfen, insbesondere auf die Einhaltung der Kühlkette und auf Haltbarkeit, auch unter Nutzung technischer Hilfsmittel, und bei Abweichungen betriebsübliche Maßnahmen einleiten</p> <p>d) die Warenannahme, die Leergut- und Transportgutannahme sowie die Leergut- und die Transportgutrückgabe dokumentieren</p> <p>e) Ware ihren Anforderungen gemäß und unter Anwendung der betrieblichen Vorgaben werterhaltend einlagern</p> <p>f) die Arbeitsschutz-, Sicherheits- und Hygienevorschriften im Lager beachten sowie das Lager nach den betrieblichen Vorgaben prüfen und reinigen</p>	<p>Nr. 2: Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen</p>
<p>5.</p>	<p>Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in Service und Wirtschaftsdienst (§ 5 Absatz 2 Nummer 5)</p> <p>a) beim Service nach der betrieblichen Serviceform mitwirken</p> <p>b) Verkaufsfähigkeit von Produkten prüfen</p> <p>c) Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen unter Beachtung von Nachhaltigkeitsaspekten in Gast- oder Wirtschaftsräumen durchführen, prüfen und dokumentieren</p> <p>d) Geschirr- und Besteckbedarf nach den betrieblichen Vorgaben ermitteln und Geschirr und Besteck anlassbezogen verwenden</p>	<p>Nr. 4: Das Restaurant vorbereiten und pflegen</p> <p>Nr. 5: Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen</p>

Hinweise zur Kompetenzfeststellung

Kompetenzfeststellung TQ 1: Grundlegende Arbeiten im Service			
Art der Kompetenzfeststellung	Methodik (Auswahl)	zeitlicher Umfang	Gewichtung
schriftlich	25 praxisbezogene Aufgaben in gebundener Form	45 Minuten	[50 %]
praktisch	Praxisbezogene Aufgabenkomplexe	120 bis 180 Minuten	[50 %]

Beide Teile der Kompetenzfeststellung müssen bestanden werden. Im Fall des Nichtbestehens wird eine Möglichkeit zur Wiederholung der Kompetenzfeststellung gegeben.

TQ 2: Grundlegende Arbeiten in der Küche	
Voraussetzungen	(einschlägige) berufsbezogene Erfahrung oder ggf. TQ 1
Dauer	15 Wochen bis 26 Wochen, davon mindestens 4 Wochen im Betrieb
betriebliche Einsatzfelder	z.B. Hotel, Gaststätte, Restaurant, Kantine, Café

Die Lernenden kennen den Aufbau ihres Teams und beherrschen die Kommunikation mit Kolleginnen und Kollegen. Sie kontrollieren Lagerbestände, nehmen Waren nach geltenden Vorgaben an und lagern diese ein. Sie bereiten einfache Gerichte zu.

Lfd. Nr. im ARP	Lerninhalte TQ 2: Grundlegende Arbeiten in der Küche Ausbildungsordnung vom 9. März 2022	Bezug zum Rahmenlehrplan vom 19. Dezember 2021
1.	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern (§ 5 Absatz 2 Nummer 1) a) das persönliche Erscheinungsbild und Verhalten betriebsangemessen gestalten und die jeweiligen Auswirkungen begründen b) bei der Kommunikation des Betriebsgeschehens, insbesondere über digitale Medien, die betrieblichen und rechtlichen Vorgaben beachten c) Aufgaben, Befugnisse und Verantwortlichkeiten im Rahmen der Aufbau- und Ablauforganisation, insbesondere an Schnittstellen zu anderen Abteilungen, berücksichtigen d) das Auftreten gegenüber den Teammitgliedern, insbesondere Kollegen und Kolleginnen sowie Vorgesetzten, reflektieren und sich teamorientiert verhalten sowie Feedback annehmen und reflektieren, konstruktives Feedback geben f) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen, einordnen und angemessen darauf reagieren g) übermittelte Gästewünsche und Gästeerwartungen entgegennehmen und darauf reagieren	Nr. 1: Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren

<p>2.</p>	<p>Annahme und Einlagerung von Waren (§ 5 Absatz 2 Nummer 2)</p> <p>a) Lagerbestände nach Quantität und Qualität kontrollieren, Differenzen zwischen Soll- und Istbeständen dokumentieren und betriebsübliche Korrekturmaßnahmen einleiten sowie bei Inventuren und Bestellungen mitwirken</p> <p>b) Ware annehmen, dabei Lieferscheine zu Bestellungen zuordnen und Ware anhand des Bestell- und des Lieferscheins auf Gewicht, Quantität, Qualität und sichtbare Mängel prüfen sowie bei Abweichungen die betriebsüblichen Maßnahmen einleiten</p> <p>c) Ware unter Einhaltung der hygienischen und der rechtlichen Regelungen sowie der betrieblichen Vorgaben prüfen, insbesondere auf die Einhaltung der Kühlkette und auf Haltbarkeit, auch unter Nutzung technischer Hilfsmittel, und bei Abweichungen betriebsübliche Maßnahmen einleiten</p> <p>d) die Warenannahme, die Leergut- und die Transportgutannahme sowie die Leergut- und die Transportgut- rückgabe dokumentieren</p> <p>e) Ware ihren Anforderungen gemäß und unter Anwendung der betrieblichen Vorgaben werterhaltend einlagern</p> <p>f) die Arbeitsschutz-, Sicherheits- und Hygienevorschriften im Lager beachten sowie das Lager nach den betrieblichen Vorgaben prüfen und reinigen</p>	<p>Nr. 2: Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen</p> <p>Nr. 3: In der Küche arbeiten</p>
<p>3.</p>	<p>Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisenzubereitung sowie Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln (§ 5 Absatz 2 Nummer 3)</p> <p>a) Arbeitsaufgaben erfassen</p> <p>b) Arbeitsabläufe planen</p> <p>c) Waren- oder Materialbedarf ermitteln</p> <p>d) Geräte, Maschinen und Arbeitsmittel unter Berücksichtigung ihrer Einsatzmöglichkeiten auswählen</p> <p>e) den Arbeitsplatz unter Einhaltung der hygienischen, arbeitssicherheitstechnischen und ergonomischen Anforderungen vorbereiten und einrichten</p> <p>f) Möglichkeiten für wirtschaftliches und sicheres</p>	<p>Nr. 3: In der Küche arbeiten</p>

	<p>Arbeiten, auch durch Einsatz von Maschinen, Geräten und Arbeitsmitteln, erkennen und umsetzen</p> <p>g) den Arbeitsplatz, Maschinen, Geräte und Arbeitsmittel nach den betrieblichen Vorgaben nachbereiten, reinigen und pflegen</p> <p>h) die Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten</p>	
4.	<p>Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche (§ 5 Absatz 2 Nummer 4)</p> <p>a) Arbeits- und Schnitttechniken anwenden</p> <p>b) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen</p> <p>c) Garverfahren unterscheiden und anwenden, insbesondere Blanchieren, Kochen, Braten, Frittieren und Dünsten</p> <p>d) Rezepturen anwenden und umrechnen</p> <p>e) Speisen und Gerichte in verschiedenen Formen nach den betrieblichen Vorgaben anrichten</p> <p>f) berufsbezogene fremdsprachige Fachbegriffe anwenden</p>	Nr. 3: In der Küche arbeiten
6.	<p>Zubereitung von einfachen Speisen und Gerichten (§ 5 Absatz 2 Nummer 6)</p> <p>a) vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungsstufen auswählen und verarbeiten</p> <p>b) Eierspeisen zubereiten und anrichten, insbesondere gekochte Eier, Rührei, Spiegeleier, Omeletts und Eierpfannkuchen</p> <p>c) kalte und warme kleine Speisen und Gerichte, insbesondere Fingerfood und Snacks, mit verschiedenen Produkten nach den betrieblichen Vorgaben zubereiten, anrichten und garnieren</p>	Nr. 3: In der Küche arbeiten
7.	<p>Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln und von Pilzen (§ 5 Absatz 2 Nummer 7)</p> <p>a) Gemüse, Obst und Kräuter unterscheiden, vorbereiten und verarbeiten</p> <p>b) Salate aus pflanzlichen Lebensmitteln, insbesondere aus Blattsalaten, Gemüse und Obst, sowie aus Dressings und Salatmarinaden zubereiten</p> <p>c) Gemüse und Pilze als Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteile und eigenständige Gerichte zubereiten</p> <p>h) Gerichte aus pflanzlichen Nahrungsmitteln und Pilzen anrichten</p>	<p>Nr. 3: In der Küche arbeiten</p> <p>Nr. 9: Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten</p>

14.	Anwendung der speziellen Hygienevorschriften in der Küche (§ 5 Absatz 2 Nummer 14) c) die Hygieneanforderungen bei Speisenausgabe und Warmhalten einhalten und deren Einhaltung überwachen	Nr. 3: In der Küche arbeiten
-----	--	------------------------------

Hinweise zur Kompetenzfeststellung

Kompetenzfeststellung TQ 2: Grundlegende Arbeiten in der Küche			
Art der Kompetenzfeststellung	Methodik (Auswahl)	zeitlicher Umfang	Gewichtung
schriftlich	25 praxisbezogene Aufgaben in gebundener Form	45 Minuten	[50 %]
praktisch	Praxisbezogene Aufgabenkomplexe	120 bis 180 Minuten	[50 %]

Beide Teile der Kompetenzfeststellung müssen bestanden werden. Im Fall des Nichtbestehens wird eine Möglichkeit zur Wiederholung der Kompetenzfeststellung gegeben.

TQ 3: Zubereiten von Suppen, Soßen, Gemüse- und Sättigungsbeilagen	
Voraussetzungen	(einschlägige) berufsbezogene Erfahrung oder ggf. TQ 2
Dauer	18 Wochen bis 26 Wochen, davon mindestens 5 Wochen im Betrieb
betriebliche Einsatzfelder	z.B. Hotel, Gaststätte, Restaurant, Kantine, Bistro

Die Lernenden bereiten Suppen und Eintöpfe zu und stellen Saucen her. Sie stellen aus pflanzlichen Lebensmitteln Beilagen und eigenständige Gerichte her. Sie bereiten Sättigungsbeilagen aus verschiedenen Produkten zu und stellen Kartoffelzubereitungen her. Die Lernenden planen hierfür den Wareneinsatz, den Arbeitsablauf und bereiten ihren Arbeitsplatz vor. Die Lernenden beherrschen die grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche.

Lfd. Nr. im ARP	Lerninhalte TQ 3: Zubereiten von Suppen, Soßen, Gemüse- und Sättigungsbeilagen Ausbildungsordnung vom 9. März 2022	Bezug zum Rahmenlehrplan vom 19. Dezember 2021
2.	Annahme und Einlagerung von Waren (§ 5 Absatz 2 Nummer 2) a) Lagerbestände nach Quantität und Qualität kontrollieren, Differenzen zwischen Soll- und Istbeständen dokumentieren und betriebsübliche Korrekturmaßnahmen einleiten sowie bei Inventuren und Bestellungen mitwirken b) Ware annehmen, dabei Lieferscheine zu Bestellungen zuordnen und Ware anhand des Bestell- und des Lieferscheins auf Gewicht, Quantität, Qualität und sichtbare Mängel prüfen sowie bei Abweichungen die betriebsüblichen Maßnahmen einleiten c) Ware unter Einhaltung der hygienischen und der rechtlichen Regelungen sowie der betrieblichen Vorgaben prüfen, insbesondere auf die Einhaltung der Kühlkette und auf Haltbarkeit, auch unter Nutzung technischer Hilfsmittel, und bei Abweichungen betriebsübliche Maßnahmen einleiten d) die Warenannahme, die Leergut- und Transportgutannahme sowie die Leergut- und die Transportgutrückgabe dokumentieren e) Ware ihren Anforderungen gemäß und unter Anwendung der betrieblichen Vorgaben werterhaltend einlagern	Nr. 2: Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen Nr. 3: In der Küche arbeiten

	f) die Arbeitsschutz-, Sicherheits- und Hygienevorschriften im Lager beachten sowie das Lager nach den betrieblichen Vorgaben prüfen und reinigen	
3.	<p>Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisenzubereitung sowie Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln (§ 5 Absatz 2 Nummer 3)</p> <p>a) Arbeitsaufgaben erfassen b) Arbeitsabläufe planen c) Waren- oder Materialbedarf ermitteln d) Geräte, Maschinen und Arbeitsmittel unter Berücksichtigung ihrer Einsatzmöglichkeiten auswählen e) den Arbeitsplatz unter Einhaltung der hygienischen, arbeitssicherheitstechnischen und ergonomischen Anforderungen vorbereiten und einrichten f) Möglichkeiten für wirtschaftliches und sicheres Arbeiten, auch durch Einsatz von Maschinen, Geräten und Arbeitsmitteln, erkennen und umsetzen g) den Arbeitsplatz, Maschinen, Geräte und Arbeitsmittel nach den betrieblichen Vorgaben nachbereiten, reinigen und pflegen</p>	<p>Nr. 3: In der Küche arbeiten</p> <p>Nr. 6: Suppen und Saucen herstellen und präsentieren</p> <p>Nr. 9: Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten</p>
4.	<p>Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche (§ 5 Absatz 2 Nummer 4)</p> <p>a) Arbeits- und Schnitttechniken anwenden b) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen c) Garverfahren unterscheiden und anwenden, insbesondere Blanchieren, Kochen, Braten, Frittieren und Dünsten d) Rezepturen anwenden und umrechnen e) Speisen und Gerichte in verschiedenen Formen nach den betrieblichen Vorgaben anrichten f) berufsbezogene fremdsprachige Fachbegriffe anwenden</p>	<p>Nr. 3: In der Küche arbeiten</p> <p>Nr. 6: Suppen und Saucen herstellen und präsentieren</p> <p>Nr. 9: Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten</p>
7.	<p>Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln und von Pilzen (§ 5 Absatz 2 Nummer 7)</p> <p>a) Gemüse, Obst und Kräuter unterscheiden, vorbereiten und verarbeiten b) Salate aus pflanzlichen Lebensmitteln, insbesondere aus Blattsalaten, Gemüse und Obst, sowie aus Dressings und Salatmarinaden zubereiten c) Gemüse und Pilze als Vorspeisen, Beilagen,</p>	<p>Nr. 3: In der Küche arbeiten</p> <p>Nr. 9: Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten</p>

	<p>Hauptbestandteile und eigenständige Gerichte zubereiten</p> <p>d) Kartoffeln zu Vorspeisen, Beilagen und Hauptbestandteilen von Gerichten sowie zu eigenständigen Gerichten zubereiten</p> <p>e) Hülsenfrüchte, Getreide- und Mahlprodukte ihren Verwendungsmöglichkeiten zuordnen und zubereiten</p> <p>f) Reis als Beilage und zu eigenständigen Gerichten zubereiten</p> <p>g) Beilagen sowie eigenständige Gerichte aus vorgefertigten Teigwaren zubereiten</p> <p>h) Gerichte aus pflanzlichen Nahrungsmitteln und Pilzen anrichten</p> <p>i) vegetarische und vegane Speisen und Gerichte zubereiten</p>	
8.	<p>Zubereitung von Suppen, Soßen und Eintöpfen (§ 5 Absatz 2 Nummer 8)</p> <p>a) Brühen und Fonds aus pflanzlichen und tierischen Lebensmittel zu zubereiten, insbesondere aus Gemüse, Fisch, Fleisch und Knochen</p> <p>b) gebundene Suppen, Rahmsuppen, Püreesuppen und kalte Suppen zubereiten</p> <p>c) klare Suppen mit und ohne Klärvorgang zubereiten</p> <p>d) Suppeneinlagen herstellen</p> <p>e) gekochte helle und dunkle Grundsoßen und ihre Ableitungen zubereiten</p> <p>f) aufgeschlagene warme Soßen zubereiten</p> <p>g) kalte Soßen, Dips und Buttermischungen zubereiten</p> <p>h) Gemüsesoßen zubereiten</p> <p>i) Eintöpfe zubereiten und dabei insbesondere die jeweilige Garzeit der Zutaten berücksichtigen</p>	<p>Nr. 6: Suppen und Saucen herstellen und präsentieren</p>
14.	<p>Anwendung der speziellen Hygienevorschriften in der Küche (§ 5 Absatz 2 Nummer 14)</p> <p>a) die speziellen Hygienevorschriften, insbesondere zu Fleisch insgesamt sowie zu Geflügel und Hackfleisch, zu Fisch, Eiern, Sahne und Cremes, anwenden und ihre Einhaltung überwachen</p> <p>c) die Hygieneanforderungen bei Speisenausgabe und Warmhalten einhalten und deren Einhaltung überwachen</p> <p>d) bei der Vorbereitung und Durchführung von</p>	<p>Nr. 6: Suppen und Saucen herstellen und präsentieren</p> <p>Nr. 9: Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten</p>

	Hygieneschulungen mitwirken e) bei der Erstellung und Weiterentwicklung des betrieblichen Hygienekonzeptes, insbesondere des HACCP-Konzeptes, mitwirken	
15.	Zusammenstellung und Kennzeichnung von Speisen und Gerichten (§ 5 Absatz 2 Nummer 15) c) die Allergene und Zusatzstoffe in Speisen und Gerichten identifizieren und rechtskonform in Speisekarten und anderen betriebsüblichen Informationen kennzeichnen d) Ernährungsformen, insbesondere vegetarische und vegane Ernährung, Allergien und Unverträglichkeiten, sowie die Möglichkeiten der Reduzierung von Zucker, Fett und Salz bei der Zusammenstellung der Speisen berücksichtigen und darüber informieren	Nr. 12: Speisenangebote für Veranstaltungen gastorientiert planen

Hinweise zur Kompetenzfeststellung

Kompetenzfeststellung TQ 3: Zubereiten von Suppen, Soßen, Gemüse- und Sättigungsbeilagen			
Art der Kompetenzfeststellung	Methodik (Auswahl)	zeitlicher Umfang	Gewichtung
schriftlich	25 praxisbezogene Aufgaben in gebundener Form	45 Minuten	[50 %]
praktisch	Praxisbezogene Aufgabenkomplexe	120 bis 180 Minuten	[50 %]

Beide Teile der Kompetenzfeststellung müssen bestanden werden. Im Fall des Nichtbestehens wird eine Möglichkeit zur Wiederholung der Kompetenzfeststellung gegeben.

TQ 4: Zubereiten und Präsentieren von Fleisch und Fisch	
Voraussetzungen	(einschlägige) berufsbezogene Erfahrung oder ggf. TQ 3
Dauer	18 Wochen bis 26 Wochen, davon mindestens 5 Wochen im Betrieb
betriebliche Einsatzfelder	z.B. Hotel, Gaststätte, Restaurant, Kantine, Bistro

Die Lernenden bereiten Fleisch- und Fischgerichte zu und richten diese an. Sie unterscheiden die Fleisch- und Fischarten. Die Lernenden planen hierfür den Wareneinsatz, den Arbeitsablauf und bereiten ihren Arbeitsplatz vor. Die Lernenden beherrschen die grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche. Sie berücksichtigen produktspezifische hygienische Anforderungen und ein nachhaltiges Vorgehen. Sie verfügen über Kenntnisse der Warenwirtschaft und kalkulieren Kosten und Preise.

Lfd. Nr. im ARP	Lerninhalte TQ 4: Zubereiten und Präsentieren von Fleisch und Fisch <small>Ausbildungsordnung vom 9. März 2022</small>	Bezug zum Rahmenlehrplan <small>vom 19. Dezember 2021</small>
2.	<p>Annahme und Einlagerung von Waren (§ 5 Absatz 2 Nummer 2)</p> <p>a) Lagerbestände nach Quantität und Qualität kontrollieren, Differenzen zwischen Soll- und Istbeständen dokumentieren und betriebsübliche Korrekturmaßnahmen einleiten sowie bei Inventuren und Bestellungen mitwirken</p> <p>b) Ware annehmen, dabei Lieferscheine zu Bestellungen zuordnen und Ware anhand des Bestell- und des Lieferscheins auf Gewicht, Quantität, Qualität und sichtbare Mängel prüfen sowie bei Abweichungen die betriebsüblichen Maßnahmen einleiten</p> <p>c) Ware unter Einhaltung der hygienischen und der rechtlichen Regelungen sowie der betrieblichen Vorgaben prüfen, insbesondere auf die Einhaltung der Kühlkette und auf Haltbarkeit, auch unter Nutzung technischer Hilfsmittel, und bei Abweichungen betriebsübliche Maßnahmen einleiten</p> <p>e) Ware ihren Anforderungen gemäß und unter Anwendung der betrieblichen Vorgaben werterhaltend einlagern</p> <p>f) die Arbeitsschutz-, Sicherheits- und Hygienevorschriften im Lager beachten sowie das Lager nach den betrieblichen Vorgaben prüfen und</p>	<p>Nr. 2: Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen</p> <p>Nr. 3: In der Küche arbeiten</p>

	reinigen	
3.	<p>Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisenzubereitung sowie Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln (§ 5 Absatz 2 Nummer 3)</p> <p>a) Arbeitsaufgaben erfassen b) Arbeitsabläufe planen c) Waren- oder Materialbedarf ermitteln f) Möglichkeiten für wirtschaftliches und sicheres Arbeiten, auch durch Einsatz von Maschinen, Geräten und Arbeitsmitteln, erkennen und umsetzen g) den Arbeitsplatz, Maschinen, Geräte und Arbeitsmittel nach den betrieblichen Vorgaben nachbereiten, reinigen und pflegen h) die Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten</p>	<p>Nr. 3: In der Küche arbeiten</p> <p>Nr. 7: Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren</p> <p>Nr. 8: Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren</p> <p>Nr. 13: Büffets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und präsentieren</p>
4.	<p>Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche (§ 5 Absatz 2 Nummer 4)</p> <p>a) Arbeits- und Schnitttechniken anwenden b) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen c) Garverfahren unterscheiden und anwenden, insbesondere Blanchieren, Kochen, Braten, Frittieren und Dünsten d) Rezepturen anwenden und umrechnen e) Speisen und Gerichte in verschiedenen Formen nach den betrieblichen Vorgaben anrichten f) berufsbezogene fremdsprachige Fachbegriffe anwenden</p>	<p>Nr. 3: In der Küche arbeiten</p> <p>Nr. 7: Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren</p> <p>Nr. 8: Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren</p> <p>Nr. 13: Büffets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und präsentieren</p>
9.	<p>Verarbeitung und Zubereitung von Fleisch (§ 5 Absatz 2 Nummer 9)</p> <p>a) Fleischarten und Fleischteile auswählen, ihre Eigenschaften unterscheiden und ihren Verwendungsmöglichkeiten zuordnen b) ausgelöste Fleischteile aus Schlachtfleisch parieren, zuschneiden, portionieren und bearbeiten c) Fleischteile unter Anwendung verschiedener Garverfahren zubereiten d) Hausgeflügel parieren, zuschneiden und portionieren e) ausgelöstes Hausgeflügel zubereiten f) Fleischgerichte anrichten g) Produkthygiene anwenden h) Rücken, Schulter und Keule auslösen i) Schlachtfleisch, Wild und Hausgeflügel zu Vorspeisen und Hauptgerichten verarbeiten und</p>	<p>Nr. 7: Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren</p>

	<p>dabei unterschiedliche Garverfahren, insbesondere Schmoren, Grillen und Niedrigtemperaturgaren, anwenden und die verschiedenen Garstufen berücksichtigen</p> <p>j) Innereien und ihre Zubereitungsarten unterscheiden</p>	
10.	<p>Verarbeitung und Zubereitung von Fisch (§ 5 Absatz 2 Nummer 10)</p> <p>a) Fischarten und Frischemerkmale unterscheiden</p> <p>b) Fisch durch Schuppen und Säubern vorbereiten</p> <p>c) filetierten, vorportionierten und ganzen Fisch zu einfachen Fischgerichten verarbeiten</p> <p>d) Fischgerichte anrichten</p> <p>e) Produkthygiene anwenden</p> <p>f) Fisch filetieren und portionieren</p> <p>g) Fisch zu Vorspeisen und Hauptgerichten verarbeiten und dabei unterschiedliche Garverfahren anwenden</p> <p>h) Schalen- und Krustentiere und ihre Zubereitung erläutern</p>	<p>Nr. 8: Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren</p> <p>Nr. 13: Büffets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und präsentieren</p>
13.	<p>Planung und Umsetzung des nachhaltigen Einsatzes von Geräten, Maschinen, Arbeitsmitteln, Lebensmitteln und Ressourcen (§ 5 Absatz 2 Nummer 13)</p> <p>a) Energieverbrauch von Maschinen und Geräten sowie Wasserverbrauch bei Arbeitsvorgängen ermitteln</p> <p>b) Verbrauchskosten einzelner Arbeitsvorgänge berechnen und analysieren sowie Einsparpotenziale durch Organisation der Arbeit und des Arbeitsumfeldes ermitteln und realisieren und die dadurch erzielten Ergebnisse bewerten</p> <p>c) Geräte, Maschinen, Arbeitsmittel und Verbrauchsgüter auftragsbezogen und unter ökonomischen, ökologischen und ergonomischen Gesichtspunkten auswählen und ihren Einsatz planen</p> <p>e) Wartung von Geräten und Maschinen sowie Instandsetzung von Arbeitsmitteln veranlassen</p> <p>g) auf Nachhaltigkeit im Umgang mit Lebensmitteln in Bezug auf Herkunft, Saison, ganzheitliche Verarbeitung und Transportwege achten</p> <p>h) Abfälle vermeiden sowie entstandene Abfälle, insbesondere Speisereste, Fett, Öl, Kartonagen, Kunststoffe, Verbundverpackungen, Glas und</p>	<p>Nr. 1: Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren</p> <p>Nr. 3: In der Küche arbeiten</p> <p>Nr. 7: Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren</p> <p>Nr. 12: Speisenangebote für Veranstaltungen gastorientiert planen</p> <p>Nr. 13: Büffets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und präsentieren</p>

	Restmüll, unter Beachtung der rechtlichen Vorschriften zur Weiterverarbeitung trennen und einer Weiterverwendung zuführen	
14.	<p>Anwendung der speziellen Hygienevorschriften in der Küche (§ 5 Absatz 2 Nummer 14)</p> <p>a) die speziellen Hygienevorschriften, insbesondere zu Fleisch insgesamt sowie zu Geflügel und Hackfleisch, zu Fisch, Eiern, Sahne und Cremes, anwenden und ihre Einhaltung überwachen</p> <p>b) die gerätespezifischen Hygienevorschriften, insbesondere zu Fleischwolf oder Aufschnittmaschine, anwenden und deren Einhaltung überwachen</p> <p>c) die Hygieneanforderungen bei Speisenausgabe und Warmhalten einhalten und deren Einhaltung überwachen</p> <p>e) bei der Erstellung und Weiterentwicklung des betrieblichen Hygienekonzeptes, insbesondere des HACCP-Konzeptes, mitwirken</p>	<p>Nr. 7: Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren</p> <p>Nr. 8: Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren</p> <p>Nr. 13: Büffets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und präsentieren</p>
15.	<p>Zusammenstellung und Kennzeichnung von Speisen und Gerichten (§ 5 Absatz 2 Nummer 15)</p> <p>a) Menüs erstellen und dabei die Menükunde und nachhaltige Gesichtspunkte berücksichtigen, insbesondere saisonale und regionale Gesichtspunkte</p> <p>b) Speisekarten, auch im Team, erstellen</p> <p>c) die Allergene und Zusatzstoffe in Speisen und Gerichten identifizieren und rechtskonform in Speisekarten und anderen betriebsüblichen Informationen kennzeichnen</p> <p>d) Ernährungsformen, insbesondere vegetarische und vegane Ernährung, Allergien und Unverträglichkeiten, sowie die Möglichkeiten der Reduzierung von Zucker, Fett und Salz bei der Zusammenstellung der Speisen berücksichtigen und darüber informieren</p>	<p>Nr. 7: Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren</p> <p>Nr. 12: Speisenangebote für Veranstaltungen gastorientiert planen</p> <p>Nr. 13: Büffets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und präsentieren</p>
16.	<p>Sicherstellung von Warenflüssen sowie Kalkulation von Kosten und Preisen (§ 5 Absatz 2 Nummer 16)</p> <p>a) Warenbeschaffung unter Berücksichtigung des Lagerbestandes, der Vorratshaltung und der Aufträge vorbereiten, Angebote einholen und unter Berücksichtigung von Preisen, Qualitäten und Konditionen vergleichen sowie Bestellungen vorbereiten</p>	<p>Nr. 2: Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen</p> <p>Nr. 7: Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren</p>

	<p>c) unterschiedliche Alternativen für die Verwendung von Lebensmitteln entwickeln und die Lebensmittel einer nachhaltigen Verarbeitung zuführen</p> <p>d) Saisonzeiten und regionale Besonderheiten bei der Warenwirtschaft berücksichtigen</p> <p>f) Verkaufspreise für Speisen, Gerichte und Getränke nach dem betrieblichen Kalkulationsschema ermitteln</p> <p>g) die Kosten und Erträge erbrachter Dienstleistungen, insbesondere der Veranstaltungen im Haus und außer Haus, errechnen</p> <p>h) den Zusammenhang zwischen Qualität, Gästezufriedenheit und Betriebserfolg bei Entscheidungen und Handlungen berücksichtigen, Arbeiten wirtschaftlich und gästeorientiert durchführen und durch eigenes Verhalten zum erfolgreichen unternehmerischen Handeln beitragen</p>	<p>Nr. 8: Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren</p> <p>Nr. 13: Büffets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und präsentieren</p>
17.	<p>Küchentechnische Verwaltungsprozesse (§ 5 Absatz 2 Nummer 17)</p> <p>a) Warenflüsse dokumentieren, insbesondere Rechnungen und Lieferscheine analog oder digital ablegen, sowie Bestellungen auslösen und Verbrauchlisten führen</p> <p>b) rechtlich erforderliche und betriebsspezifische Dokumentation durchführen, insbesondere zu den Hygieneanforderungen, zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz</p> <p>c) Ablaufplanungen analog oder digital dokumentieren</p>	<p>Nr. 2: Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen</p> <p>Nr. 7: Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren</p> <p>Nr. 8: Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren</p>
18.	<p>Beratung von Gästen sowie Verkauf von Produkten und Dienstleistungen (§ 5 Absatz 2 Nummer 18)</p> <p>a) Auftreten und Rolle gegenüber den Gästen reflektieren und gastorientiert gestalten</p> <p>c) Gäste über das betriebliche Angebot von Dienstleistungen und Produkten, insbesondere in Bezug auf Speisen und Gerichte, informieren</p> <p>d) bei der Gästeinformation mit den angrenzenden Zuständigkeitsbereichen kooperieren</p> <p>e) einfache Auskünfte in einer Fremdsprache erteilen</p> <p>f) Gäste unter Berücksichtigung ihrer Wünsche und Bedürfnisse, insbesondere bei Allergien und Unverträglichkeiten sowie bei besonderen Ernährungsformen, beraten</p>	<p>Nr. 1: Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren</p> <p>Nr. 5: Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen</p> <p>Nr. 13: Büffets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und präsentieren</p>

Hinweise zur Kompetenzfeststellung

Kompetenzfeststellung TQ 4: Zubereiten und Präsentieren von Fleisch und Fisch			
Art der Kompetenzfeststellung	Methodik (Auswahl)	zeitlicher Umfang	Gewichtung
schriftlich	25 praxisbezogene Aufgaben in gebundener Form	45 Minuten	[50 %]
praktisch	Praxisbezogene Aufgabenkomplexe	120 bis 180 Minuten	[50 %]

Beide Teile der Kompetenzfeststellung müssen bestanden werden. Im Fall des Nichtbestehens wird eine Möglichkeit zur Wiederholung der Kompetenzfeststellung gegeben.

TQ 5: Zubereiten von Süßspeisen, Speiseeis sowie Verarbeiten von Teigen und Massen	
Voraussetzungen	(einschlägige) berufsbezogene Erfahrung oder ggf. TQ 4
Dauer	19 Wochen bis 26 Wochen, davon mindestens 6 Wochen im Betrieb
betriebliche Einsatzfelder	z.B. Hotel, Gaststätte, Restaurant, Kantine, Bistro, Café

Die Lernenden bereiten Süßspeisen, Desserts und Eisspeisen zu. Sie verarbeiten Teige und Massen. Die Lernenden planen hierfür den Wareneinsatz, den Arbeitsablauf und bereiten ihren Arbeitsplatz vor. Die Lernenden beherrschen die grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche. Sie berücksichtigen produktspezifische hygienische Anforderungen. Sie verfügen über Kenntnisse der Warenwirtschaft und kalkulieren Kosten und Preise.

Lfd. Nr. im ARP	Lerninhalte TQ 5: Zubereiten von Süßspeisen, Speiseeis sowie Verarbeiten von Teigen und Massen Ausbildungsordnung vom 9. März 2022	Bezug zum Rahmenlehrplan vom 19. Dezember 2021
2.	<p>Annahme und Einlagerung von Waren (§ 5 Absatz 2 Nummer 2)</p> <p>a) Lagerbestände nach Quantität und Qualität kontrollieren, Differenzen zwischen Soll- und Istbeständen dokumentieren und betriebsübliche Korrekturmaßnahmen einleiten sowie bei Inventuren und Bestellungen mitwirken</p> <p>b) Ware annehmen, dabei Lieferscheine zu Bestellungen zuordnen und Ware anhand des Bestell- und des Lieferscheins auf Gewicht, Quantität, Qualität und sichtbare Mängel prüfen sowie bei Abweichungen die betriebsüblichen Maßnahmen einleiten</p> <p>c) Ware unter Einhaltung der hygienischen und der rechtlichen Regelungen sowie der betrieblichen Vorgaben prüfen, insbesondere auf die Einhaltung der Kühlkette und auf Haltbarkeit, auch unter Nutzung technischer Hilfsmittel, und bei Abweichungen betriebsübliche Maßnahmen einleiten</p> <p>d) die Warenannahme, die Leergut- und Transportgut- annahme sowie die Leergut- und die Transportgutrückgabe dokumentieren</p> <p>e) Ware ihren Anforderungen gemäß und unter Anwendung der betrieblichen Vorgaben werterhaltend einlagern</p>	<p>Nr. 2: Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen</p> <p>Nr. 3: In der Küche arbeiten</p>

	f) die Arbeitsschutz-, Sicherheits- und Hygienevorschriften im Lager beachten sowie das Lager nach den betrieblichen Vorgaben prüfen und reinigen	
3.	Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisenzubereitung sowie Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln (§ 5 Absatz 2 Nummer 3) a) Arbeitsaufgaben erfassen b) Arbeitsabläufe planen c) Waren- oder Materialbedarf ermitteln d) Geräte, Maschinen und Arbeitsmittel unter Berücksichtigung ihrer Einsatzmöglichkeiten auswählen e) den Arbeitsplatz unter Einhaltung der hygienischen, arbeitssicherheitstechnischen und ergonomischen Anforderungen vorbereiten und einrichten f) Möglichkeiten für wirtschaftliches und sicheres Arbeiten, auch durch Einsatz von Maschinen, Geräten und Arbeitsmitteln, erkennen und umsetzen	Nr. 3: In der Küche arbeiten Nr. 10: Süßspeisen herstellen und präsentieren Nr. 11: Speiseeis und Backwaren herstellen und Desserts anrichten
4.	Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche (§ 5 Absatz 2 Nummer 4) a) Arbeits- und Schnitttechniken anwenden b) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen c) Garverfahren unterscheiden und anwenden, insbesondere Blanchieren, Kochen, Braten, Frittieren und Dünsten d) Rezepturen anwenden und umrechnen e) Speisen und Gerichte in verschiedenen Formen nach den betrieblichen Vorgaben anrichten f) berufsbezogene fremdsprachige Fachbegriffe anwenden	Nr. 3: In der Küche arbeiten Nr. 10: Süßspeisen herstellen und präsentieren Nr. 11: Speiseeis und Backwaren herstellen und Desserts anrichten Nr. 12: Speisenangebote für Veranstaltungen gastorientiert planen
11.	Herstellung und Verarbeitung von Teigen und Massen (§ 5 Absatz 2 Nummer 11) a) Mürbeteig, Hefeteig und Backteig herstellen und verarbeiten b) Nudelteig herstellen und zu Teigwaren verarbeiten c) Strudelteig und Blätterteig verarbeiten d) Herstellung und Verarbeitung von Massen erläutern	Nr. 10: Süßspeisen herstellen und präsentieren Nr. 11: Speiseeis und Backwaren herstellen und Desserts anrichten

12.	<p>Herstellung von Süßspeisen und Desserts (§ 5 Absatz 2 Nummer 12)</p> <p>a) Süßspeisen, Desserts und Eis nach den betrieblichen Vorgaben anrichten und garnieren</p> <p>b) Cremespeisen unter Verwendung von verschiedenen Bindemitteln zubereiten</p> <p>c) süße Eierspeisen zubereiten</p> <p>d) Obst und Früchte zu Desserts verarbeiten</p> <p>e) Gefrorenes oder Halbgefrorenes zubereiten</p> <p>f) Produkthygiene anwenden</p>	<p>Nr. 10: Süßspeisen herstellen und präsentieren</p> <p>Nr. 11: Speiseeis und Backwaren herstellen und Desserts anrichten</p>
14.	<p>Anwendung der speziellen Hygienevorschriften in der Küche (§ 5 Absatz 2 Nummer 14)</p> <p>a) die speziellen Hygienevorschriften, insbesondere zu Fleisch insgesamt sowie zu Geflügel und Hackfleisch, zu Fisch, Eiern, Sahne und Cremes, anwenden und ihre Einhaltung überwachen</p> <p>c) die Hygieneanforderungen bei Speisenausgabe und Warmhalten einhalten und deren Einhaltung überwachen</p> <p>e) bei der Erstellung und Weiterentwicklung des betrieblichen Hygienekonzeptes, insbesondere des HACCP-Konzeptes, mitwirken</p>	<p>Nr. 10: Süßspeisen herstellen und präsentieren</p> <p>Nr. 11: Speiseeis und Backwaren herstellen und Desserts anrichten</p>
15.	<p>Zusammenstellung und Kennzeichnung von Speisen und Gerichten (§ 5 Absatz 2 Nummer 15)</p> <p>c) die Allergene und Zusatzstoffe in Speisen und Gerichten identifizieren und rechtskonform in Speisekarten und anderen betriebsüblichen Informationen kennzeichnen</p> <p>d) Ernährungsformen, insbesondere vegetarische und vegane Ernährung, Allergien und Unverträglichkeiten, sowie die Möglichkeiten der Reduzierung von Zucker, Fett und Salz bei der Zusammenstellung der Speisen berücksichtigen und darüber informieren</p>	<p>Nr. 10: Süßspeisen herstellen und präsentieren</p> <p>Nr. 11: Speiseeis und Backwaren herstellen und Desserts anrichten</p>
16.	<p>Sicherstellung von Warenflüssen sowie Kalkulation von Kosten und Preisen (§ 5 Absatz 2 Nummer 16)</p> <p>b) Qualitätsunterschiede bei Lebensmitteln beurteilen</p> <p>c) unterschiedliche Alternativen für die Verwendung von Lebensmitteln entwickeln und die Lebensmittel einer nachhaltigen Verarbeitung zuführen</p> <p>d) Saisonzeiten und regionale Besonderheiten bei der Warenwirtschaft berücksichtigen</p> <p>e) Lager organisieren und geeignete</p>	<p>Nr. 2: Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen</p> <p>Nr. 10: Süßspeisen herstellen und präsentieren</p> <p>Nr. 11: Speiseeis und Backwaren herstellen und Desserts anrichten</p>

	Lagerbedingungen zu Werterhalt und Wertsteigerung der Waren erläutern f) Verkaufspreise für Speisen, Gerichte und Getränke nach dem betrieblichen Kalkulationsschema ermitteln	
17.	Küchentechnische Verwaltungsprozesse (§ 5 Absatz 2 Nummer 17) b) rechtlich erforderliche und betriebsspezifische Dokumentation durchführen, insbesondere zu den Hygieneanforderungen, zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz c) Ablaufplanungen analog oder digital dokumentieren	Nr. 10: Süßspeisen herstellen und präsentieren Nr. 11: Speiseeis und Backwaren herstellen und Desserts anrichten

Hinweise zur Kompetenzfeststellung

Kompetenzfeststellung TQ 5: Zubereiten von Süßspeisen, Speiseeis sowie Verarbeiten von Teigen und Massen			
Art der Kompetenzfeststellung	Methodik (Auswahl)	zeitlicher Umfang	Gewichtung
schriftlich	25 praxisbezogene Aufgaben in gebundener Form	45 Minuten	[50 %]
praktisch	Praxisbezogene Aufgabenkomplexe	120 bis 180 Minuten	[50 %]

Beide Teile der Kompetenzfeststellung müssen bestanden werden. Im Fall des Nichtbestehens wird eine Möglichkeit zur Wiederholung der Kompetenzfeststellung gegeben.

TQ 6: Speisenangebote für Veranstaltungen und Aktionen, Spezialitäten planen und zubereiten sowie Führen von Mitarbeitenden	
Voraussetzungen	(einschlägige) berufsbezogene Erfahrung oder ggf. TQ 5
Dauer	19 Wochen bis 26 Wochen, davon mindestens 6 Wochen im Betrieb
betriebliche Einsatzfelder	z.B. Hotel, Gaststätte, Restaurant, geeignete Veranstaltungsorte

Die Lernenden planen und bereiten Gerichte für die Veranstaltung zu und stellen auf der Grundlage von Gästewünschen und Gästebedürfnissen ein Menü oder Speisen zusammen. Sie planen den Personaleinsatz, leiten Mitarbeitende an und nehmen Führungsaufgaben wahr. Die Lernenden planen hier für den Wareneinsatz und den Arbeitsablauf. Sie berücksichtigen produktspezifische hygienische Anforderungen und ein nachhaltiges Vorgehen. Sie verfügen über Kenntnisse der Warenwirtschaft und kalkulieren Kosten und Preise.

Optional kann die Zusatzqualifikation „Vertiefung für vegetarische und vegane Küche“ innerhalb dieser TQ vermittelt werden.

Lfd. Nr. im ARP	Lerninhalte TQ 6: Speisenangebote für Veranstaltungen und Aktionen, Spezialitäten planen und zubereiten sowie Führen von Mitarbeitenden Ausbildungsordnung vom 9. März 2022	Bezug zum Rahmenlehrplan vom 19. Dezember 2021
1.	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern (§ 5 Absatz 2 Nummer 1) a) das persönliche Erscheinungsbild und Verhalten betriebsangemessen gestalten und die jeweiligen Auswirkungen begründen b) bei der Kommunikation des Betriebsgeschehens, ins- besondere über digitale Medien, die betrieblichen und rechtlichen Vorgaben beachten c) Aufgaben, Befugnisse und Verantwortlichkeiten im Rahmen der Aufbau- und Ablauforganisation, insbesondere an Schnittstellen zu anderen Abteilungen, berücksichtigen d) das Auftreten gegenüber den Teammitgliedern, insbesondere Kollegen und Kolleginnen sowie Vorgesetzten, reflektieren und sich teamorientiert verhalten so- wie Feedback annehmen und reflektieren, konstruktives Feedback geben e) Ursachen von Konflikten und Kommunikationsstörungen erkennen und zu deren Lösung beitragen sowie Konfliktpotenzial erkennen und Konflikte vermeiden f) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen, einordnen und angemessen darauf reagieren g) übermittelte Gästewünsche und Gästeerwartungen entgegennehmen und darauf reagieren h) übermittelte Gästereaktionen, insbesondere Reklamationen, entgegennehmen, einordnen und situationsbezogen nach betrieblichen Vorgaben darauf reagieren	Nr. 1: Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren
4.	Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche (§ 5 Absatz 2 Nummer 4) a) Arbeits- und Schnitttechniken anwenden b) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen c) Garverfahren unterscheiden und anwenden, insbesondere Blanchieren, Kochen, Braten, Frittieren und Dünsten d) Rezepturen anwenden und umrechnen	Nr. 3: In der Küche arbeiten Nr. 6: Suppen und Saucen herstellen und präsentieren Nr. 7: Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren

	<p>e) Speisen und Gerichte in verschiedenen Formen nach den betrieblichen Vorgaben anrichten</p> <p>f) berufsbezogene fremdsprachige Fachbegriffe anwenden</p>	<p>Nr. 8: Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren</p> <p>Nr. 9: Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten</p> <p>Nr. 10: Süßspeisen herstellen und präsentieren</p> <p>Nr. 13: Büffets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und präsentieren</p>
7.	<p>Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln und von Pilzen (§ 5 Absatz 2 Nummer 7)</p> <p>a) Gemüse, Obst und Kräuter unterscheiden, vorbereiten und verarbeiten</p> <p>b) Salate aus pflanzlichen Lebensmitteln, insbesondere aus Blattsalaten, Gemüse und Obst, sowie aus Dressings und Salatmarinaden zubereiten</p> <p>c) Gemüse und Pilze als Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteile und eigenständige Gerichte zubereiten</p> <p>d) Kartoffeln zu Vorspeisen, Beilagen und Hauptbestandteilen von Gerichten sowie zu eigenständigen Gerichten zubereiten</p> <p>e) Hülsenfrüchte, Getreide- und Mahlprodukte ihren Verwendungsmöglichkeiten zuordnen und zubereiten</p> <p>f) Reis als Beilage und zu eigenständigen Gerichten zubereiten</p> <p>g) Beilagen sowie eigenständige Gerichte aus vorgefertigten Teigwaren zubereiten</p> <p>h) Gerichte aus pflanzlichen Nahrungsmitteln und Pilzen anrichten</p> <p>i) vegetarische und vegane Speisen und Gerichte zubereiten</p>	<p>Nr. 3: In der Küche arbeiten</p> <p>Nr. 9: Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten</p>
8.	<p>Zubereitung von Suppen, Soßen und Eintöpfen (§ 5 Absatz 2 Nummer 8)</p> <p>a) Brühen und Fonds aus pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln zubereiten, insbesondere aus Gemüse, Fisch, Fleisch und Knochen</p> <p>b) gebundene Suppen, Rahmsuppen, Püreesuppen und kalte Suppen zubereiten</p> <p>c) klare Suppen mit und ohne Klärvorgang</p>	<p>Nr. 6: Suppen und Saucen herstellen und präsentieren</p>

	zubereiten d) Suppeneinlagen herstellen e) gekochte helle und dunkle Grundsoßen und ihre Ableitungen zubereiten f) aufgeschlagene warme Soßen zubereiten g) kalte Soßen, Dips und Buttermischungen zubereiten h) Gemüsesoßen zubereiten i) Eintöpfe zubereiten und dabei insbesondere die jeweilige Garzeit der Zutaten berücksichtigen	
9.	Verarbeitung und Zubereitung von Fleisch (§ 5 Absatz 2 Nummer 9) a) Fleischarten und Fleischteile auswählen, ihre Eigenschaften unterscheiden und ihren Verwendungsmöglichkeiten zuordnen b) ausgelöste Fleischteile aus Schlachtfleisch parieren, zuschneiden, portionieren und bearbeiten c) Fleischteile unter Anwendung verschiedener Garverfahren zubereiten d) Hausgeflügel parieren, zuschneiden und portionieren e) ausgelöstes Hausgeflügel zubereiten f) Fleischgerichte anrichten g) Produkthygiene anwenden h) Rücken, Schulter und Keule auslösen i) Schlachtfleisch, Wild und Hausgeflügel zu Vorspeisen und Hauptgerichten verarbeiten und dabei unterschiedliche Garverfahren, insbesondere Schmoren, Grillen und Niedrigtemperaturgaren, anwenden und die verschiedenen Garstufen berücksichtigen j) Innereien und ihre Zubereitungsarten unterscheiden	Nr. 7: Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren
10.	Verarbeitung und Zubereitung von Fisch (§ 5 Absatz 2 Nummer 10) a) Fischarten und Frischemerkmale unterscheiden b) Fisch durch Schuppen und Säubern vorbereiten c) filetierten, vorportionierten und ganzen Fisch zu einfachen Fischgerichten verarbeiten d) Fischgerichte anrichten e) Produkthygiene anwenden f) Fisch filetieren und portionieren g) Fisch zu Vorspeisen und Hauptgerichten verarbeiten und dabei unterschiedliche Garverfahren anwenden	Nr. 8: Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren Nr. 13: Büffets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und präsentieren

	h) Schalen- und Krustentiere und ihre Zubereitung erläutern	
11.	Herstellung und Verarbeitung von Teigen und Massen (§ 5 Absatz 2 Nummer 11) a) Mürbeteig, Hefeteig und Backteig herstellen und verarbeiten b) Nudelteig herstellen und zu Teigwaren verarbeiten c) Strudelteig und Blätterteig verarbeiten d) Herstellung und Verarbeitung von Massen erläutern	Nr. 11: Speiseeis und Backwaren herstellen und Desserts anrichten
12.	Herstellung von Süßspeisen und Desserts (§ 5 Absatz 2 Nummer 12) a) Süßspeisen, Desserts und Eis nach den betrieblichen Vorgaben anrichten und garnieren b) Cremespeisen unter Verwendung von verschiedenen Bindemitteln zubereiten c) süße Eierspeisen zubereiten d) Obst und Früchte zu Desserts verarbeiten e) Gefrorenes oder Halbgefrorenes zubereiten f) Produkthygiene anwenden	Nr. 10: Süßspeisen herstellen und präsentieren Nr. 11: Speiseeis und Backwaren herstellen und Desserts anrichten
13.	Planung und Umsetzung des nachhaltigen Einsatzes von Geräten, Maschinen, Arbeitsmitteln, Lebensmitteln und Ressourcen (§ 5 Absatz 2 Nummer 13) a) Energieverbrauch von Maschinen und Geräten sowie Wasserverbrauch bei Arbeitsvorgängen ermitteln b) Verbrauchskosten einzelner Arbeitsvorgänge berechnen und analysieren sowie Einsparpotenziale durch Organisation der Arbeit und des Arbeitsumfeldes ermitteln und realisieren und die dadurch erzielten Ergebnisse bewerten c) Geräte, Maschinen, Arbeitsmittel und Verbrauchsgüter auftragsbezogen und unter ökonomischen, ökologischen und ergonomischen Gesichtspunkten auswählen und ihren Einsatz planen d) Störungen an Geräten und Maschinen erkennen	Nr. 1: Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren Nr. 3: In der Küche arbeiten Nr. 12: Speisenangebote für Veranstaltungen gastorientiert planen Nr. 14: Eine Aktionswoche organisieren und betriebswirtschaftlich beurteilen

	<p>und Maßnahmen zur Beseitigung der Störungen ergreifen</p> <p>e) Wartung von Geräten und Maschinen sowie Instandsetzung von Arbeitsmitteln veranlassen</p> <p>f) Einsatz und Anschaffung von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln beurteilen</p> <p>g) auf Nachhaltigkeit im Umgang mit Lebensmitteln in Bezug auf Herkunft, Saison, ganzheitliche Verarbeitung und Transportwege achten</p> <p>h) Abfälle vermeiden sowie entstandene Abfälle, insbesondere Speisereste, Fett, Öl, Kartonagen, Kunststoffe, Verbundverpackungen, Glas und Restmüll, unter Beachtung der rechtlichen Vorschriften zur Weiterverarbeitung trennen und einer Weiterverwendung zuführen</p>	
14.	<p>Anwendung der speziellen Hygienevorschriften in der Küche (§ 5 Absatz 2 Nummer 14)</p> <p>a) die speziellen Hygienevorschriften, insbesondere zu Fleisch insgesamt sowie zu Geflügel und Hackfleisch, zu Fisch, Eiern, Sahne und Cremes, anwenden und ihre Einhaltung überwachen</p> <p>b) die gerätespezifischen Hygienevorschriften, insbesondere zu Fleischwolf oder Aufschnittmaschine, anwenden und deren Einhaltung überwachen</p> <p>c) die Hygieneanforderungen bei Speisenausgabe und Warmhalten einhalten und deren Einhaltung überwachen</p> <p>e) bei der Erstellung und Weiterentwicklung des betrieblichen Hygienekonzeptes, insbesondere des HACCP-Konzeptes, mitwirken</p>	<p>Nr. 12: Speisenangebote für Veranstaltungen gastorientiert planen</p> <p>Nr. 14: Eine Aktionswoche organisieren und betriebswirtschaftlich beurteilen</p>
15.	<p>Zusammenstellung und Kennzeichnung von Speisen und Gerichten (§ 5 Absatz 2 Nummer 15)</p> <p>a) Menüs erstellen und dabei die Menükunde und nachhaltige Gesichtspunkte berücksichtigen, insbesondere saisonale und regionale Gesichtspunkte</p> <p>b) Speisekarten, auch im Team, erstellen</p> <p>c) die Allergene und Zusatzstoffe in Speisen und Gerichten identifizieren und rechtskonform in Speisekarten und anderen betriebsüblichen Informationen kennzeichnen</p> <p>d) Ernährungsformen, insbesondere vegetarische und vegane Ernährung, Allergien und</p>	<p>Nr. 12: Speisenangebote für Veranstaltungen gastorientiert planen</p> <p>Nr. 14: Eine Aktionswoche organisieren und betriebswirtschaftlich beurteilen</p>

	Unverträglichkeiten, sowie die Möglichkeiten der Reduzierung von Zucker, Fett und Salz bei der Zusammenstellung der Speisen berücksichtigen und darüber informieren	
16.	<p>Sicherstellung von Warenflüssen sowie Kalkulation von Kosten und Preisen (§ 5 Absatz 2 Nummer 16)</p> <p>a) Warenbeschaffung unter Berücksichtigung des Lagerbestandes, der Vorratshaltung und der Aufträge vorbereiten, Angebote einholen und unter Berücksichtigung von Preisen, Qualitäten und Konditionen vergleichen sowie Bestellungen vorbereiten</p> <p>b) Qualitätsunterschiede bei Lebensmitteln beurteilen</p> <p>c) unterschiedliche Alternativen für die Verwendung von Lebensmitteln entwickeln und die Lebensmittel einer nachhaltigen Verarbeitung zuführen</p> <p>d) Saisonzeiten und regionale Besonderheiten bei der Warenwirtschaft berücksichtigen</p> <p>e) Lager organisieren und geeignete Lagerbedingungen zu Werterhalt und Wertsteigerung der Waren erläutern</p> <p>f) Verkaufspreise für Speisen, Gerichte und Getränke nach dem betrieblichen Kalkulationsschema ermitteln</p> <p>g) die Kosten und Erträge erbrachter Dienstleistungen, insbesondere der Veranstaltungen im Haus und außer Haus, errechnen</p> <p>h) den Zusammenhang zwischen Qualität, Gästezufriedenheit und Betriebserfolg bei Entscheidungen und Handlungen berücksichtigen, Arbeiten wirtschaftlich und gästeorientiert durchführen und durch eigenes Verhalten zum erfolgreichen unternehmerischen Handeln beitragen</p>	<p>Nr. 2: Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen</p> <p>Nr. 12: Speisenangebote für Veranstaltungen gästeorientiert planen</p> <p>Nr. 14: Eine Aktionswoche organisieren und betriebswirtschaftlich beurteilen</p>
17.	<p>Küchentechnische Verwaltungsprozesse (§ 5 Absatz 2 Nummer 17)</p> <p>a) Warenflüsse dokumentieren, insbesondere Rechnungen und Lieferscheine analog oder digital ablegen, sowie Bestellungen auslösen und Verbrauchslisten führen</p> <p>b) rechtlich erforderliche und betriebsspezifische Dokumentation durchführen, insbesondere zu den Hygieneanforderungen, zur Arbeitssicherheit und</p>	<p>Nr. 2: Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen</p> <p>Nr. 12: Speisenangebote für Veranstaltungen gästeorientiert planen</p>

	zum Gesundheitsschutz c) Ablaufplanungen analog oder digital dokumentieren	Nr. 14: Eine Aktionswoche organisieren und betriebswirtschaftlich beurteilen
18.	Beratung von Gästen sowie Verkauf von Produkten und Dienstleistungen (§ 5 Absatz 2 Nummer 18) a) Auftreten und Rolle gegenüber den Gästen reflektieren und gastorientiert gestalten b) beim Service mitwirken c) Gäste über das betriebliche Angebot von Dienstleistungen und Produkten, insbesondere in Bezug auf Speisen und Gerichte, informieren d) bei der Gästeeinformation mit den angrenzenden Zuständigkeitsbereichen kooperieren e) einfache Auskünfte in einer Fremdsprache erteilen f) Gäste unter Berücksichtigung ihrer Wünsche und Bedürfnisse, insbesondere bei Allergien und Unverträglichkeiten sowie bei besonderen Ernährungsformen, beraten	Nr. 1: Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren Nr. 12: Speisenangebote für Veranstaltungen gastorientiert planen
19.	Anleitung und Führung von Mitarbeitenden (§ 5 Absatz 2 Nummer 19) a) sich auf unterschiedliche Persönlichkeiten im Team einstellen und konstruktiv Feedback geben b) Mitarbeitende aufgabenbezogen und teamorientiert anleiten und motivieren c) Mitarbeitenden Anerkennung und Wertschätzung vermitteln d) Dienstpläne erstellen e) bei der Planung, Durchführung und Nachbereitung von Mitarbeitergesprächen mitwirken f) an Maßnahmen der Personalentwicklung mitwirken g) Einweisungen und Unterweisungen im Umgang mit Maschinen, Geräten und Betriebsmitteln durchführen h) den Bedarf an vorgeschriebenen Schulungen und Belehrungen zu Infektionsschutz und Arbeitssicherheit erkennen und Maßnahmen einleiten	Nr. 1: Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren Nr. 12: Speisenangebote für Veranstaltungen gastorientiert planen Nr. 14: Eine Aktionswoche organisieren und betriebswirtschaftlich beurteilen
optional Anlage 2, lfd. Nr. 1	Zusatzqualifikation Vertiefung für vegetarische und vegane Küche (§ 18 Absatz 2) a) vegetarische und vegane Zutaten und Produkte hinsichtlich ihrer Verwendung einordnen,	

	<p>insbesondere Getreide, Vollkornprodukte, Sojaprodukte, Algen, Hülsenfrüchte, Nüsse sowie Würz- und Süßungsmittel</p> <p>b) Möglichkeiten für Alternativprodukte aufzeigen, insbesondere Alternativen für Fleisch sowie für Eier, Milch und Käse</p> <p>c) traditionelle und moderne vegetarische und vegane Speisen und Menüs, insbesondere unter Berücksichtigung des Nährstoffgehalts, zusammenstellen und zubereiten</p> <p>d) pflanzliche Zutaten vitamin- und geschmack schonend einlagern, haltbar machen und garen</p> <p>e) vegetarische und vegane Produkte und Alternative Produkte beschaffen</p> <p>f) beim Einkauf und bei der Lieferantenauswahl insbesondere Nachhaltigkeit, Saisonalität und Regionalität berücksichtigen und Besonderheiten von Zertifikaten und Gütesiegeln kennen</p> <p>g) Gäste zum vegetarischen und veganen Angebot beraten und dabei die individuelle Ernährungsweise der Gäste berücksichtigen</p>	
--	--	--

Hinweise zur Kompetenzfeststellung

Kompetenzfeststellung TQ 6: Speisenangebote für Veranstaltungen und Aktionen, Spezialitäten planen und zubereiten sowie Führen von Mitarbeitenden			
Art der Kompetenzfeststellung	Methodik (Auswahl)	zeitlicher Umfang	Gewichtung
schriftlich	25 praxisbezogene Aufgaben in gebundener Form	45 Minuten	[50 %]
praktisch	Praxisbezogene Aufgabenkomplexe	120 bis 180 Minuten	[50 %]

Beide Teile der Kompetenzfeststellung müssen bestanden werden. Im Fall des Nichtbestehens wird eine Möglichkeit zur Wiederholung der Kompetenzfeststellung gegeben.

Anhang 1: Standardberufsbildpositionen (zum 1. August 2021 eingeführt)

Lfd. Nr.	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Zuordnung
1	Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht (§ x Absatz y Nummer 1)	
	a) den Aufbau und die grundlegenden Arbeits- und Geschäftsprozesse des Ausbildungsbetriebes erläutern	während der gesamten Ausbildung
	b) Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag sowie Dauer und Beendigung des Ausbildungsverhältnisses erläutern und Aufgaben der im System der dualen Berufsausbildung Beteiligten beschreiben	
	c) die Bedeutung, die Funktion und die Inhalte der Ausbildungsordnung und des betrieblichen Ausbildungsplans erläutern sowie zu deren Umsetzung beitragen	
	d) die für den Ausbildungsbetrieb geltenden arbeits-, sozial-, tarif- und mitbestimmungsrechtlichen Vorschriften erläutern	
	e) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des Ausbildungsbetriebes erläutern	
	f) Beziehungen des Ausbildungsbetriebs und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen und Gewerkschaften erläutern	
	g) Positionen der eigenen Entgeltabrechnung erläutern	
	h) wesentliche Inhalte von Arbeitsverträgen erläutern	
	i) Möglichkeiten des beruflichen Aufstiegs und der beruflichen Weiterentwicklung erläutern	
2	Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit (§ x Absatz y Nummer 2)	
	a) Rechte und Pflichten aus den berufsbezogenen Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften kennen und diese Vorschriften anwenden	während der gesamten Ausbildung
	b) Gefährdungen von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz und auf dem Arbeitsweg prüfen und beurteilen	
	c) sicheres und gesundheitsgerechtes Arbeiten erläutern	
	d) technische und organisatorische Maßnahmen zur Vermeidung von Gefährdungen sowie von psychischen und physischen Belastungen für sich und andere, auch präventiv, ergreifen	
	e) ergonomische Arbeitsweisen beachten und anwenden	
	f) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben und erste Maßnahmen bei Unfällen einleiten	
	g) betriebsbezogene Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden, Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und erste Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen	
3	Umweltschutz und Nachhaltigkeit (§ x Absatz y Nummer 3)	
	a) Möglichkeiten zur Vermeidung betriebsbedingter Belastungen für Umwelt und Gesellschaft im eigenen Aufgabenbereich erkennen und zu deren Weiterentwicklung beitragen	während der gesamten Ausbildung
	b) bei Arbeitsprozessen und im Hinblick auf Produkte, Waren oder Dienstleistungen Materialien und Energie unter wirtschaftlichen, umweltverträglichen und sozialen Gesichtspunkten der Nachhaltigkeit nutzen	
	c) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes	

	einhalten	
	Abfälle vermeiden sowie Stoffe und Materialien einer umweltschonenden	während der gesamten Ausbildung
	d) Wiederverwertung oder Entsorgung zuführen	
	e) Vorschläge für nachhaltiges Handeln für den eigenen Arbeitsbereich entwickeln	
	f) unter Einhaltung betrieblicher Regelungen im Sinne einer ökonomischen, ökologischen und sozial nachhaltigen Entwicklung zusammenarbeiten und adressatengerecht kommunizieren	
4	Digitalisierte Arbeitswelt (§ x Absatz y Nummer 4)	
	a) mit eigenen und betriebsbezogenen Daten sowie mit Daten Dritter umgehen und dabei die Vorschriften zum Datenschutz und zur Datensicherheit einhalten	während der gesamten Ausbildung
	b) Risiken bei der Nutzung von digitalen Medien und informationstechnischen Systemen einschätzen und bei deren Nutzung betriebliche Regelungen einhalten	
	c) ressourcenschonend, adressatengerecht und effizient kommunizieren sowie Kommunikationsergebnisse dokumentieren	
	d) Störungen in Kommunikationsprozessen erkennen und zu ihrer Lösung beitragen	
	e) Informationen in digitalen Netzen recherchieren und aus digitalen Netzen beschaffen sowie Informationen, auch fremde, prüfen, bewerten und auswählen	
	f) Lern- und Arbeitstechniken sowie Methoden des selbstgesteuerten Lernens anwenden, digitale Lernmedien nutzen und Erfordernisse des lebensbegleitenden Lernens erkennen und ableiten	
	g) Aufgaben zusammen mit Beteiligten, einschließlich der Beteiligten anderer Arbeits- und Geschäftsbereiche, auch unter Nutzung digitaler Medien, planen, bearbeiten und gestalten	
	h) Wertschätzung anderer unter Berücksichtigung gesellschaftlicher Vielfalt praktizieren	

Quelle: [Empfehlung 172](#) des Hauptausschusses des Bundesinstituts für Berufsbildung vom 17. November 2020.

Anhang 2: Notenschlüssel

Punkte	Note als Dezimalzahl	Note in Worten	Definition		
100	1,0	sehr gut	eine Leistung, die den Anforderungen in besonderem Maß entspricht		
98 und 99	1,1				
96 und 97	1,2				
94 und 95	1,3				
92 und 93	1,4				
91	1,5			gut	eine Leistung, die den Anforderungen voll entspricht
90	1,6				
89	1,7				
88	1,8				
87	1,9				
85 und 86	2,0				
84	2,1				
83	2,2				
82	2,3				
81	2,4				
79 und 80	2,5	befriedigend	eine Leistung, die den Anforderungen im Allgemeinen entspricht		
78	2,6				
77	2,7				
75 und 76	2,8				
74	2,9				
72 und 73	3,0				
71	3,1				
70	3,2				
68 und 69	3,3				
67	3,4				
65 und 66	3,5	ausreichend	eine Leistung, die zwar Mängel aufweist, aber im Ganzen den Anforderungen noch entspricht		
63 und 64	3,6				
62	3,7				
60 und 61	3,8				
58 und 59	3,9				
56 und 57	4,0				
55	4,1				
53 und 54	4,2				

51 und 52	4,3	mangelhaft	eine Leistung, die den Anforderungen nicht entspricht, jedoch erkennen lässt, dass gewisse Grundkenntnisse noch vorhanden sind
50	4,4		
48 und 49	4,5		
46 und 47	4,6		
44 und 45	4,7		
42 und 43	4,8		
40 und 41	4,9		
38 und 39	5,0		
36 und 37	5,1		
34 und 35	5,2		
32 und 33	5,3		
30 und 31	5,4	ungenügend	eine Leistung, die den Anforderungen nicht entspricht und bei der selbst Grundkenntnisse fehlen
25 bis 29	5,5		
20 bis 24	5,6		
15 bis 19	5,7		
10 bis 14	5,8		
5 bis 9	5,9		
0 bis 4	6,0		

Quelle: [Richtlinie 120](#) des Hauptausschusses des Bundesinstituts für Berufsbildung vom 15. Dezember 2021, Musterprüfungsordnung für die Durchführung von Abschluss- und Umschulungsprüfungen

Anhang 3: Glossar

zu den im Rahmen der TQ-Projekte verwendeten Begriffen im Kontext von Teilqualifikationen (TQ) Erarbeitet im Zusammenhang der Projekte: BIBB-TQ, ETAPP und „Chancen nutzen!“

Abschlussprüfung/Gesellenprüfung: Die Abschlussprüfung/Gesellenprüfung am Ende einer dualen Ausbildung ist geregelt nach dem Berufsbildungsgesetz oder der Handwerksordnung.

Baustein: Wird als Synonym für Teilqualifikation verwendet. Die o. g. Projekte haben sich in der Kommunikation zur Projektarbeit auf die Verwendung des Begriffs Teilqualifikation verständigt (s. Teilqualifikation).

Berufsabschluss im Kontext der TQ-Projekte: Der Berufsabschluss bedeutet hier die erfolgreich abgelegte Abschlussprüfung in dualen Ausbildungsberufen nach BBiG/HwO.

Eignungsfeststellung/Kompetenzanalyse: Verfahren im Vorfeld von TQ-Maßnahmen zur Feststellung bereits erworbener Kompetenzen und des Qualifizierungsbedarfs u.a. durch Sichtung vorliegender Nachweise, Gespräche, ggf. kleine Arbeitsproben.

„Externenprüfung“: Der Begriff „Externenprüfung“ wird umgangssprachlich verwendet. Diese Bezeichnung bezieht sich auf die Zulassung sog. „Externer“ (nicht Auszubildende) zur Abschlussprüfung einer dualen Ausbildung nach § 45 Abs. 2 Satz 1 BBiG.

Kompetenzfeststellung (KF) zum Abschluss von Teilqualifikationen: Schriftliche oder praktische und/oder mündliche Überprüfung der in der jeweiligen TQ erworbenen Kompetenzen. Es handelt sich hierbei um keine Prüfung im formalrechtlichen Sinn, sondern um eine Bewertung des Qualifizierungserfolgs. Die Kompetenzfeststellung wird in den TQ-Projekten durch den qualifizierenden Bildungsträger oder die zuständige Stelle durchgeführt. Für eine erfolgreich durchlaufene Kompetenzfeststellung erhält der/die Teilnehmende ein Zertifikat.

Modul: Wird als Synonym für Teilqualifikation verwendet. Die o. g. Projekte haben sich in der Kommunikation zur Projektarbeit auf Verwendung des Begriffs Teilqualifikation verständigt.

Standardisierung im Kontext der TQ-Projekte: Verabredung verbindlicher Elemente zwischen den Projekten zu den Punkten:

- Verständigung über einen einheitlichen Aufbau von TQs
- Verwendung von einheitlichen Begrifflichkeiten
- Erarbeitung von Empfehlungen zur bundesweiten Vergleichbarkeit von TQs

Teilqualifikation(-en): Abgegrenzte, standardisierte Einheiten innerhalb einer curricularen Gesamtstruktur, die sich an betrieblichen Arbeits- und Geschäftsprozessen ausrichten und inhaltlich Teilmengen eines zugrundeliegenden anerkannten Ausbildungsberufs nach BBiG/HwO darstellen (berufsabschlussorientierte TQ im Beruf „...“). Mehrere Teilqualifikationen können zum Berufsabschluss durch die Abschlussprüfung (Externenprüfung) führen.

Teilqualifizierung: Für den Qualifizierungsprozess mit dem Ziel des Abschlusses einer oder mehrerer Teilqualifikationen wird der Begriff Teilqualifizierung verwendet.