



**KULTUSMINISTER  
KONFERENZ**

# Rahmenlehrplan für die Ausbildungsberufe

**Fachkraft Küche  
Koch und Köchin**

(Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 17.12.2021)

Sekretariat der Kultusministerkonferenz  
Referat Berufliche Bildung, Weiterbildung und Sport  
Taubenstraße 10  
10117 Berlin  
Tel. 030 25418-499  
berufsbildung@kmk.org  
<http://www.kmk.org>

## **Teil I Vorbemerkungen**

Dieser Rahmenlehrplan für den berufsbezogenen Unterricht der Berufsschule ist durch die Ständige Konferenz der Kultusminister der Länder beschlossen worden und mit der entsprechenden Ausbildungsordnung des Bundes (erlassen vom Bundesministerium für Wirtschaft und Energie oder dem sonst zuständigen Fachministerium im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Bildung und Forschung) abgestimmt.

Der Rahmenlehrplan baut grundsätzlich auf dem Niveau des Hauptschulabschlusses bzw. vergleichbarer Abschlüsse auf. Er enthält keine methodischen Festlegungen für den Unterricht. Der Rahmenlehrplan beschreibt berufsbezogene Mindestanforderungen im Hinblick auf die zu erwerbenden Abschlüsse.

Die Ausbildungsordnung des Bundes und der Rahmenlehrplan der Kultusministerkonferenz sowie die Lehrpläne der Länder für den berufsübergreifenden Lernbereich regeln die Ziele und Inhalte der Berufsausbildung. Auf diesen Grundlagen erwerben die Schüler und Schülerinnen den Abschluss in einem anerkannten Ausbildungsberuf sowie den Abschluss der Berufsschule.

Die Länder übernehmen den Rahmenlehrplan unmittelbar oder setzen ihn in eigene Lehrpläne um. Im zweiten Fall achten sie darauf, dass die Vorgaben des Rahmenlehrplanes zur fachlichen und zeitlichen Abstimmung mit der jeweiligen Ausbildungsordnung erhalten bleiben.

## Teil II    **Bildungsauftrag der Berufsschule**

Die Berufsschule und die Ausbildungsbetriebe erfüllen in der dualen Berufsausbildung einen gemeinsamen Bildungsauftrag.

Die Berufsschule ist dabei ein eigenständiger Lernort, der auf der Grundlage der Rahmenvereinbarung über die Berufsschule (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 12.03.2015 in der jeweils geltenden Fassung) agiert. Sie arbeitet als gleichberechtigter Partner mit den anderen an der Berufsausbildung Beteiligten zusammen und hat die Aufgabe, den Schülern und Schülerinnen die Stärkung berufsbezogener und berufsübergreifender Handlungskompetenz zu ermöglichen. Damit werden die Schüler und Schülerinnen zur Erfüllung der Aufgaben im Beruf sowie zur nachhaltigen Mitgestaltung der Arbeitswelt und der Gesellschaft in sozialer, ökonomischer, ökologischer und individueller Verantwortung, insbesondere vor dem Hintergrund sich wandelnder Anforderungen, befähigt. Das schließt die Förderung der Kompetenzen der jungen Menschen

- zur persönlichen und strukturellen Reflexion,
- zum verantwortungsbewussten und eigenverantwortlichen Umgang mit zukunftsorientierten Technologien, digital vernetzten Medien sowie Daten- und Informationssystemen,
- in berufs- und fachsprachlichen Situationen adäquat zu handeln,
- zum lebensbegleitenden Lernen sowie zur beruflichen und individuellen Flexibilität zur Bewältigung der sich wandelnden Anforderungen in der Arbeitswelt und Gesellschaft,
- zur beruflichen Mobilität in Europa und einer globalisierten Welt

ein.

Der Unterricht der Berufsschule basiert auf den für jeden staatlich anerkannten Ausbildungsberuf bundeseinheitlich erlassenen Ordnungsmitteln. Darüber hinaus gelten die für die Berufsschule erlassenen Regelungen und Schulgesetze der Länder.

Um ihren Bildungsauftrag zu erfüllen, muss die Berufsschule ein differenziertes Bildungsangebot gewährleisten, das

- in didaktischen Planungen für das Schuljahr mit der betrieblichen Ausbildung abgestimmte handlungsorientierte Lernarrangements entwickelt,
- einen Unterricht mit entsprechender individueller Förderung vor dem Hintergrund unterschiedlicher Erfahrungen, Fähigkeiten und Begabungen aller Schüler und Schülerinnen ermöglicht,
- ein individuelles und selbstorganisiertes Lernen in der digitalen Welt fördert,
- eine Förderung der bildungs-, berufs- und fachsprachlichen Kompetenz berücksichtigt,
- eine nachhaltige Entwicklung der Arbeits- und Lebenswelt und eine selbstbestimmte Teilhabe an der Gesellschaft unterstützt,
- für Gesunderhaltung und Unfallgefahren sensibilisiert,
- einen Überblick über die Bildungs- und beruflichen Entwicklungsperspektiven einschließlich unternehmerischer Selbstständigkeit aufzeigt, um eine selbstverantwortliche Berufs- und Lebensplanung zu unterstützen,
- an den relevanten wissenschaftlichen Erkenntnissen und Ergebnissen im Hinblick auf Kompetenzentwicklung und Kompetenzfeststellung ausgerichtet ist.

Zentrales Ziel von Berufsschule ist es, die Entwicklung umfassender Handlungskompetenz zu fördern. Handlungskompetenz wird verstanden als die Bereitschaft und Befähigung des Einzelnen, sich in beruflichen, gesellschaftlichen und privaten Situationen sachgerecht durchdacht sowie individuell und sozial verantwortlich zu verhalten.

**Handlungskompetenz** entfaltet sich in den Dimensionen von Fachkompetenz, Selbstkompetenz und Sozialkompetenz.

### **Fachkompetenz**

Bereitschaft und Fähigkeit, auf der Grundlage fachlichen Wissens und Könnens Aufgaben und Probleme zielorientiert, sachgerecht, methodengeleitet und selbstständig zu lösen und das Ergebnis zu beurteilen.

### **Selbstkompetenz<sup>1</sup>**

Bereitschaft und Fähigkeit, als individuelle Persönlichkeit die Entwicklungschancen, Anforderungen und Einschränkungen in Familie, Beruf und öffentlichem Leben zu klären, zu durchdenken und zu beurteilen, eigene Begabungen zu entfalten sowie Lebenspläne zu fassen und fortzuentwickeln. Sie umfasst Eigenschaften wie Selbstständigkeit, Kritikfähigkeit, Selbstvertrauen, Zuverlässigkeit, Verantwortungs- und Pflichtbewusstsein. Zu ihr gehören insbesondere auch die Entwicklung durchdachter Wertvorstellungen und die selbstbestimmte Bindung an Werte.

### **Sozialkompetenz**

Bereitschaft und Fähigkeit, soziale Beziehungen zu leben und zu gestalten, Zuwendungen und Spannungen zu erfassen und zu verstehen sowie sich mit anderen rational und verantwortungsbewusst auseinanderzusetzen und zu verständigen. Hierzu gehört insbesondere auch die Entwicklung sozialer Verantwortung und Solidarität.

Methodenkompetenz, kommunikative Kompetenz und Lernkompetenz sind immanenter Bestandteil von Fachkompetenz, Selbstkompetenz und Sozialkompetenz.

### **Methodenkompetenz**

Bereitschaft und Fähigkeit zu zielgerichtetem, planmäßigem Vorgehen bei der Bearbeitung von Aufgaben und Problemen (zum Beispiel bei der Planung der Arbeitsschritte).

### **Kommunikative Kompetenz**

Bereitschaft und Fähigkeit, kommunikative Situationen zu verstehen und zu gestalten. Hierzu gehört es, eigene Absichten und Bedürfnisse sowie die der Partner wahrzunehmen, zu verstehen und darzustellen.

### **Lernkompetenz**

Bereitschaft und Fähigkeit, Informationen über Sachverhalte und Zusammenhänge selbstständig und gemeinsam mit anderen zu verstehen, auszuwerten und in gedankliche Strukturen einzuordnen. Zur Lernkompetenz gehört insbesondere auch die Fähigkeit und Bereitschaft, im Beruf und über den Berufsbereich hinaus Lerntechniken und Lernstrategien zu entwickeln und diese für lebenslanges Lernen zu nutzen.

---

<sup>1</sup> Der Begriff „Selbstkompetenz“ ersetzt den bisher verwendeten Begriff „Humankompetenz“. Er berücksichtigt stärker den spezifischen Bildungsauftrag der Berufsschule und greift die Systematisierung des DQR auf.

### Teil III Didaktische Grundsätze

Um dem Bildungsauftrag der Berufsschule zu entsprechen werden die jungen Menschen zu selbstständigem Planen, Durchführen und Beurteilen von Arbeitsaufgaben im Rahmen ihrer Berufstätigkeit befähigt.

Lernen in der Berufsschule zielt auf die Entwicklung einer umfassenden Handlungskompetenz. Mit der didaktisch begründeten praktischen Umsetzung - zumindest aber der gedanklichen Durchdringung - aller Phasen einer beruflichen Handlung in Lernsituationen wird dabei Lernen in und aus der Arbeit vollzogen.

Handlungsorientierter Unterricht im Rahmen der Lernfeldkonzeption orientiert sich prioritär an handlungssystematischen Strukturen und stellt gegenüber vorrangig fachsystematischem Unterricht eine veränderte Perspektive dar. Nach lerntheoretischen und didaktischen Erkenntnissen sind bei der Planung und Umsetzung handlungsorientierten Unterrichts in Lernsituationen folgende Orientierungspunkte zu berücksichtigen:

- Didaktische Bezugspunkte sind Situationen, die für die Berufsausübung bedeutsam sind.
- Lernen vollzieht sich in vollständigen Handlungen, möglichst selbst ausgeführt oder zumindest gedanklich nachvollzogen.
- Handlungen fördern das ganzheitliche Erfassen der beruflichen Wirklichkeit in einer zunehmend globalisierten und digitalisierten Lebens- und Arbeitswelt (zum Beispiel ökonomische, ökologische, rechtliche, technische, sicherheitstechnische, berufs-, fach- und fremdsprachliche, soziale und ethische Aspekte).
- Handlungen greifen die Erfahrungen der Lernenden auf und reflektieren sie in Bezug auf ihre gesellschaftlichen Auswirkungen.
- Handlungen berücksichtigen auch soziale Prozesse, zum Beispiel die Interessenerklärung oder die Konfliktbewältigung, sowie unterschiedliche Perspektiven der Berufs- und Lebensplanung.

## Teil IV Berufsbezogene Vorbemerkungen

Der vorliegende Rahmenlehrplan für die Berufsausbildung zur Fachkraft Küche ist mit der vorliegenden Verordnung über die Berufsausbildung vom 09. März 2021 (BGBl.I. S. 389) sowie mit der vorliegenden Verordnung über die Berufsausbildung zum Koch und zur Köchin vom 09. März 2021 (BGBl.I. S. 398) abgestimmt.

Der Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Koch/Köchin (Beschluss der KMK vom 05.12.1997) wird durch den vorliegenden Rahmenplan aufgehoben.

Die für den Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde erforderlichen Kompetenzen werden auf der Grundlage des „Kompetenzorientierten Qualifikationsprofils für den Unterricht der Berufsschule im Bereich Wirtschafts- und Sozialkunde gewerblich-technischer Ausbildungsberufe“ (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 17.06.2021) vermittelt.

In Ergänzung des Berufsbildes (Bundesinstitut für Berufsbildung unter <http://www.bibb.de>) sind folgende Aspekte im Rahmen des Berufsschulunterrichtes bedeutsam:

Die Berufe Fachkraft Küche sowie Koch und Köchin sind gekennzeichnet durch ein attraktives und modernes Berufsbild von gesellschaftlicher und wirtschaftlicher Bedeutung. Ein weiteres prägendes Merkmal ist die Vielfalt der gastronomischen Betriebe, wie Cafés und Bars, Restaurants und Hotelrestaurants in Städten und im ländlichen Raum, Ausflugs-gaststätten, Cateringbetrieben, systemgastronomische Unternehmen, Betriebsrestaurants, Betriebe der Verkehrs- und Handelsgastronomie sowie Veranstaltungs- und Erlebnisgastronomie. Im Anschluss an die Ausbildung bieten sich vielfältige berufliche Perspektiven im In- und Ausland an. Auch der Weg in die berufliche Selbständigkeit ist attraktiv.

In beiden Berufen kümmern sich die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen um das Wohlbefinden der Gäste. Sie lenken Warenflüsse und wirken bei der Lagerhaltung mit. Sie wählen Lebensmittel nach ernährungsphysiologischen, sensorischen und technologischen Eigenschaften aus. Sie berechnen Warenmengen und Rezepturen. Sie bereiten unter Verwendung verschiedener Vorbereitungsarbeiten und Garverfahren Speisen zu und präsentieren diese gastorientiert. Bei ihren Tätigkeiten berücksichtigen sie Hygienestandards, das Lebensmittelrecht und den Arbeits- und Gesundheitsschutz.

Darüber hinaus ist der Koch und die Köchin für das Planen und Durchführen von Veranstaltungen zuständig. Sie beraten Gäste und berücksichtigen bei der Speisen- und Menüauswahl deren Wünsche und Bedürfnisse. Sie setzen Vorgaben der Personal- und Kostenplanung um und reflektieren das Ergebnis aus betriebswirtschaftlicher Sicht. Damit tragen sie zum Erfolg des Unternehmens bei.

Alle Ausbildungsberufe des Hotel- und Gaststättenbereichs erhalten im ersten Ausbildungsjahr eine gemeinsame fachliche Grundbildung. Somit werden die Lernfelder 1 bis 5 im ersten Lehrjahr berufsübergreifend mit den Berufen Hotelfachmann und Hotelfachfrau, Kaufmann für Hotelmanagement und Kauffrau für Hotelmanagement, Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie, Fachmann für Systemgastronomie und Fachfrau für Systemgastronomie sowie Fachkraft für Gastronomie beschult.

Im zweiten Ausbildungsjahr wird für die Berufe Koch und Köchin sowie Fachkraft Küche eine gemeinsame Fachbildung angeboten.

Die Ausbildung gliedert sich in zwei Ausbildungsphasen von je 18 Monaten. Die Kompetenzen der Lernfelder 1-8 des Rahmenlehrplans sind mit den Qualifikationen der Ausbildungsordnung abgestimmt und somit Grundlage für den Teil 1 der gestreckten Abschlussprüfung. Hierbei ist bei der zeitlichen Planung der Lernfelder im zweiten Ausbildungsjahr zu berücksichtigen, dass die Inhalte der Lernfelder LF6: *Suppen und Saucen herstellen und präsentieren*, LF7: *Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren* und LF8: *Gerichte aus Fisch herstellen und*

*präsentieren* Grundlage für die Gestreckte Abschlussprüfung Teil 1 sind und damit zu Beginn des zweiten Jahres unterrichtet werden müssen.

Schülerinnen und Schüler, die als Fachkraft Küche ausgebildet werden, schließen diese berufliche Ausbildung bereits nach zwei Jahren ab. Sie haben die Möglichkeit, ihre Ausbildung um ein Jahr „berufliche Fachbildung“ zu ergänzen und dann als Koch und Köchin abzuschließen.

Die Aufgabe des berufsbezogenen Unterrichts in der Berufsschule ist es, den Schülerinnen und Schülern den Erwerb einer fundierten beruflichen Handlungskompetenz zu ermöglichen. Typische Handlungsfelder sind die Zubereitung und Präsentation von Speisen, die Organisation der Küche und die Zusammenarbeit mit anderen Abteilungen.

Die Lernfelder orientieren sich an diesen beruflichen Handlungsfeldern. Sie sind methodisch und didaktisch so umzusetzen, dass sie zu einer umfassenden beruflichen Handlungskompetenz führen. Die Vermittlung der Qualifikations- und Bildungsziele erfolgt unter Einbeziehung von Elementen der Berufspraxis weitgehend fächerübergreifend und handlungsorientiert. Insbesondere die Koordination der einzelnen Handlungsfelder zu einem funktionierenden Gesamtablauf und die Zusammenarbeit mit angrenzenden Zuständigkeitsbereichen sind zu berücksichtigen.

Die in den Lernfeldern formulierten Kompetenzen beschreiben den Qualifikationsstand am Ende des Lernprozesses und stellen den Mindestumfang dar. Die Lerninhalte sind unter dem Aspekt des gastorientierten Handelns zu vermitteln. Inhalte sind in Kursivschrift nur dann aufgeführt, wenn die in den Zielformulierungen beschriebenen Kompetenzen konkretisiert werden. Die Inhalte der Lernfelder bauen spiralcurricular aufeinander auf.

Folgende übergeordnete Kompetenzen sind integrativ in den Lernfeldern unter Beachtung der einschlägigen Bestimmungen zu fördern:

- Nachhaltigkeit in allen Arbeitsprozessen berücksichtigen
- im Team arbeiten
- wertschätzend kommunizieren und reflektieren
- gastorientiert handeln
- Fach- und Fremdsprache verwenden
- Maßnahmen der Hygiene sowie des Unfall- und Gesundheitsschutzes umsetzen
- Ergonomische Überlegungen berücksichtigen
- Qualitätsmanagement umsetzen
- Möglichkeiten der Digitalisierung anwenden
- Vorschriften und Richtlinien zum Datenschutz und zur Datensicherheit anwenden

Die Lernfelder thematisieren jeweils einen vollständigen beruflichen Handlungsablauf. Die Schulen entscheiden im Rahmen ihrer Möglichkeiten eigenständig über die Umsetzung der Durchführungsphase. Die Möglichkeiten der Lernortkooperation mit den am Ausbildungsprozess beteiligten Einrichtungen können hierbei genutzt werden. Weiterhin besteht die Möglichkeit, diese Phase am Modell oder als Simulation umzusetzen oder gedanklich nachzuvollziehen.

Es besteht ein enger sachlicher Zusammenhang zwischen dem Rahmenlehrplan und dem Ausbildungsrahmenplan für die betriebliche Ausbildung. Es wird empfohlen, für die Gestaltung von exemplarischen Lernsituationen in den einzelnen Lernfeldern beide Pläne zugrunde zu legen.



**Teil V Lernfelder**

Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf <b>Fachkraft Küche</b>				
<b>Lernfelder</b>		<b>Zeitrichtwerte in Unterrichtsstunden</b>		
		1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
Nr.				
1	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren	40		
2	Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen	40		
3	In der Küche arbeiten	120		
4	Das Restaurant vorbereiten und pflegen	40		
5	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen	80		
6	Suppen und Saucen herstellen und präsentieren		40	
7	Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren		60	
8	Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren		40	
9	Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten		80	
10	Süßspeisen herstellen und präsentieren		60	
<b>Summen: insgesamt 600 Stunden</b>		<b>320</b>	<b>280</b>	

Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf <b>Koch und Köchin</b>				
<b>Lernfelder</b>		<b>Zeitrichtwerte in Unterrichtsstunden</b>		
		1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
Nr.				
1	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren	40		
2	Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen	40		
3	In der Küche arbeiten	120		
4	Das Restaurant vorbereiten und pflegen	40		
5	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen	80		
6	Suppen und Saucen herstellen und präsentieren		40	
7	Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren		60	
8	Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren		40	
9	Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten		80	
10	Süßspeisen herstellen und präsentieren		60	
11	Speiseeis und Backwaren herstellen und Desserts anrichten			40
12	Speisenangebote für Veranstaltungen gastorientiert planen			80
13	Büffets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und präsentieren			80
14	Eine Aktionswoche organisieren und betriebswirtschaftlich beurteilen			80
<b>Summen: insgesamt 880 Stunden</b>		<b>320</b>	<b>280</b>	<b>280</b>

<b>Lernfeld 1:</b>	<b>Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren</b>	<b>1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 40 Stunden</b>
--------------------	--	---

**Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, ihre Rolle innerhalb des Betriebes mitzugestalten und ihren Betrieb zu repräsentieren.**

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** die Berufsbilder im Gastgewerbe sowie Leitbild und Organisationsstruktur ihres Betriebes. Sie suchen und bewerten Informationen und deren Quellen zur Darstellung (*Organisationsstrukturen, Arbeitsteilung*) und erschließen das Leistungsspektrum ihres Betriebes.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Anforderungen an die Rolle als Gastgeber und Gastgeberin sowie im Team. Sie erkunden Kommunikationsformen und erfassen Kommunikationsstörungen. Sie verschaffen sich einen Überblick über die Arbeitsfelder im Gastgewerbe und die Internationalität der Branche. Sie ermitteln Möglichkeiten und Chancen der persönlichen und beruflichen Weiterentwicklung (*Aufstiegchancen, Fort- und Weiterbildung*) sowie die beruflichen Herausforderungen (*persönliche Gesundheit*).

Die Schülerinnen und Schüler verschaffen sich einen Überblick über das betriebliche Qualitätsmanagement (*Arbeitssicherheit, Personal-, Betriebs- und Produkthygiene*) und betriebliche Nachhaltigkeitsmaßnahmen (*sozial, ökologisch, ökonomisch*).

Die Schülerinnen und Schüler **planen** eine Präsentation über ihren Betrieb und ihre betriebliche Tätigkeit. Sie entwickeln Kriterien zur Bewertung von Präsentationen und beachten Datenschutz sowie Urheber- und Persönlichkeitsrechte.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** geeignete Präsentationsmedien **aus** und erstellen eine Präsentation.

Die Schülerinnen und Schüler **präsentieren** ihren Betrieb und ihre betriebliche Tätigkeit adressatengerecht auch in einer Fremdsprache.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** Kriterien geleitet den Arbeitsprozess sowie die Präsentationen. Sie geben Feedback und nehmen dieses an. Sie **leiten** Empfehlungen für ihre Rolle im Betrieb und gegenüber dem Gast **ab**.

**Lernfeld 2: Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen**

**1. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 40 Stunden**

**Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, Waren zu bestellen, anzunehmen, zu lagern und zu pflegen.**

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** die betrieblichen Abläufe zur Bestellung, Annahme, Lagerung und Pflege von Waren. Sie differenzieren die Arten der Waren und beschreiben die Funktionen des Lagers für den Betrieb.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Bezugsquellen, Bestellvorgänge und Lagerarten. Sie erfassen den Zusammenhang zwischen Wareneigenschaften und Hygiene bei der Lagerung von Waren sowie Warenverderb und Beschaffungszeitpunkt. Dafür verschaffen sie sich einen Überblick über Grundlagen des Kaufvertrags.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** Beschaffung, Lagerung und Bereitstellung von Waren, auch digital. Dafür ermitteln sie den Warenbedarf und beachten Aspekte des nachhaltigen Wirtschaftens. Sie ermitteln die erforderlichen Bestell- und Lieferzeitpunkte sowie die Bestellmenge (*Meldebestand, Mindestbestand, Höchstbestand*).

Die Schülerinnen und Schüler **bestellen** Waren, nehmen diese an und lagern sie ein. Sie kontrollieren die Waren, überprüfen Lieferscheine und reagieren auf Störungen bei der Lieferung. Sie dokumentieren Leergut- und Transportgutannahme sowie -rückgabe.

Die Schülerinnen und Schüler pflegen und erfassen (*wiegen, zählen, messen*) den Warenbestand und stellen Waren zur weiteren Verwendung bereit. Sie erkennen Schädlingsbefall und leiten Maßnahmen ein. Im Arbeitsprozess beachten sie den Arbeits- und Gesundheitsschutz.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** den Prozess und zeigen Möglichkeiten der Optimierung in Hinblick auf soziale, ökonomische und ökologische Aspekte sowie Zielkonflikte auf.

**Lernfeld 3: In der Küche arbeiten****1. Ausbildungsjahr  
Zeitrictwert: 120 Stunden**

**Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, den Arbeitsplatz in der Küche vorzubereiten, einfache Speisen zuzubereiten und zu präsentieren sowie Reinigungsarbeiten durchzuführen.**

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** den Auftrag, Arbeiten in der Küche durchzuführen. Dazu machen sie sich mit dem Arbeitsplatz Küche, Hygienevorschriften (*Personal-, Betriebs- und Produkthygiene*) und Reinigungsarbeiten in der Küche (*Lagerung, Anwendung und Entsorgung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln*) vertraut.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Arbeitsmittel sowie Maschinen und Geräte. Sie verschaffen sich einen Überblick über Eier und pflanzliche Rohstoffe, deren Zubereitung (*Garverfahren*) und leiten ernährungsphysiologische und küchentechnologische Eigenschaften ab. Sie erkundigen sich über Vorbereitung (*Waschen, Putzen, Schälen*) und Verarbeitung von Lebensmitteln (*Schneidetechniken, Schnittformen, Arbeitssicherheit*).

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Arbeitsschritte zur Vor- und Zubereitung einfacher Speisen.

Die Schülerinnen und Schüler entscheiden sich für Rezepturen, **wählen** Lebensmittel (*Qualität, Regionalität, Saisonalität, Nachhaltigkeit*) sowie Arbeitsmittel **aus** und berechnen Material- sowie Wareneinsatz und erstellen Waren- und Materialbedarfslisten. Sie richten ihren Arbeitsplatz ein (*Arbeitsplatzergonomie*).

Die Schülerinnen und Schüler **bereiten** einfache Speisen (*Salate, Eierspeisen, Gemüsegerichte, Gemüsebeilagen, Sättigungsbeilagen*) **zu**. Sie wenden Schnitt- und Mischtechniken an und beachten den ressourcenschonenden Umgang mit Lebensmitteln sowie Hygienevorschriften. Sie richten Speisen an und präsentieren diese.

Die Schülerinnen und Schüler reinigen Arbeitsplatz sowie Arbeitsgeräte und entsorgen Abfälle unter Berücksichtigung des Arbeits- und Gesundheitsschutzes. Sie beachten Hygiene und Nachhaltigkeit.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** ihren Arbeitsprozess, überprüfen die Ergebnisse und **leiten** Optimierungsmöglichkeiten **ab**.

**Lernfeld 4: Das Restaurant vorbereiten und pflegen****1. Ausbildungsjahr  
Zeitrictwert: 40 Stunden****Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, das Restaurant vorzubereiten und zu pflegen.**

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** die Bedeutung von Gasträumen für das Wohlbefinden der Gäste. Hierzu erfassen sie betriebsspezifische Gegebenheiten sowie Gästebedarfe und -wünsche.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über die Einrichtung und Ausstattung (*Tische, Tafelformen, Tischwäsche, Serviettenformen, Geschirr, Trinkgefäße, Bestecke, Geräte, Maschinen*) mit Hilfe analoger und digitaler Medien. Sie recherchieren Vorgaben zur Reinigung und Desinfektion von Gasträumen, Textilien und Gegenständen unter Beachtung von Umweltschutzregelungen, Nachhaltigkeit sowie Arbeits- und Gesundheitsschutz.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** anlassbezogen die Vorbereitung von Gast- und Wirtschaftsräumen. Sie wählen entsprechende betriebliche Gebrauchsgegenstände aus, ermitteln benötigte Mengen und stellen diese bereit.

Die Schülerinnen und Schüler **bereiten** Gast- und Wirtschaftsräume **vor** und decken Tische ein. Sie berücksichtigen Einrichtungs-, Ausstattungs- und Gestaltungsmöglichkeiten unter der Beachtung individueller, ästhetischer, ökonomischer, ökologischer und funktionaler Voraussetzungen und Standards. Sie dokumentieren den Prozess und das Ergebnis.

Die Schülerinnen und Schüler reinigen, desinfizieren und pflegen Gast- und Wirtschaftsräume sowie betriebliche Gebrauchsgegenstände. Sie überprüfen die Maßnahmen und dokumentieren diese auch digital. Sie ermitteln den Bedarf an Reparaturen und Ersatz und ergreifen betriebsübliche Maßnahmen.

Die Schülerinnen und Schüler **prüfen** und beurteilen die Ergebnisse, reflektieren den Prozess und leiten Verbesserungsmöglichkeiten ab.

**Lernfeld 5: Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen**

**1. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 80 Stunden**

**Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Restaurantservice unter Berücksichtigung von Gästewünschen und betriebsspezifischen Gegebenheiten auszuführen.**

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** Gästebedürfnisse, Gästegruppen, Gästetypen und betriebliche Voraussetzungen. Dabei berücksichtigen sie Trends, Kommunikationsregeln und ihre Gastgeberrolle gegenüber nationalen wie internationalen Gästen.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Büffet- und Serviceregeln und alkoholfreie Kalt- und Heißgetränke, Bier (*Sorten*) und Wein (*Arten*). Sie verschaffen sich einen Überblick über Kassensysteme und die Organisation von Tischreservierungen.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** gastbezogenen Service unter Berücksichtigung betriebsspezifischer Gegebenheiten. Dabei berücksichtigen sie ein nachhaltiges, wirtschaftliches Vorgehen und hygienische Grundsätze ebenso wie die Fachsprache. Sie berechnen die Bedarfe entsprechend den Gästezahlen.

Die Schülerinnen und Schüler **führen** gästebezogenen Service **durch** und arbeiten im Team. Sie überprüfen die Verkaufsfähigkeit von Produkten, servieren Speisen und Getränke und heben Geschirr, Besteck und Gläser aus. Zur Information von Gästen zu Ernährungsformen, Allergien, Zubereitungen sowie Inhalts- und Zusatzstoffen von einfachen Speisen und Getränken nutzen sie betriebliche Unterlagen. Sie setzen verkaufsfördernde Maßnahmen um und kommunizieren auch in einer Fremdsprache.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** ihre Rolle als Gastgeberin und Gastgeber sowie als Teammitglied und ihr eigenes Handeln.

Die Schülerinnen und Schüler **bewerten** den Service im Restaurant sowie Gästerückmeldungen und leiten daraus Optimierungsmöglichkeiten ab.

2. Ausbildungsjahr  
**Fachkraft Küche sowie Koch und Köchin**

<b>Lernfeld 6: Suppen und Saucen herstellen und präsentieren</b>	<b>2. Ausbildungsjahr          Zeitrichtwert: 40 Stunden</b>
<p><b>Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Suppen und Saucen herzustellen und zu präsentieren.</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <b>analysieren</b> die Aufgabe, Suppen und Saucen zur Begleitung von Gerichten herzustellen.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <b>informieren</b> sich über die Arten von Suppen (<i>klare Suppen, Eintöpfe, gebundene Suppen, kalte Suppen</i>) und Saucen (<i>helle und dunkle Grundsaucen, aufgeschlagene warme und kalten Grundsaucen, kalte Saucen, Dips, Gemüsesaucen</i>) sowie deren Herstellung (<i>Convenience</i>).</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <b>planen</b> die Herstellung von Suppen und Saucen. Dabei berücksichtigen sie ein nachhaltiges Vorgehen und hygienische Anforderungen. Sie beachten Regionalität und Saisonalität sowie ernährungsphysiologische und betriebswirtschaftliche Aspekte.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <b>wählen</b> Suppeneinlagen für Suppen sowie Saucen zur Begleitung von Gerichten <b>aus</b>. Sie berücksichtigen dabei Angebotsformen der Zutaten und Herstellungsverfahren. Sie entscheiden sich für Rezepturen und berechnen den Material- und Wareneinsatz auch digital.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <b>stellen</b> Suppen, Suppeneinlagen und Saucen <b>her</b>. Sie wenden die Vorgaben der Arbeitssicherheit und der Hygiene an. Sie kommunizieren mit anderen Arbeitsbereichen in der Küche sowie mit dem Service und arbeiten im Team. Sie richten Suppen an und stellen Saucen für die weitere Verwendung bereit.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <b>reflektieren</b> ihren Arbeitsablauf und <b>bewerten</b> die Arbeitsergebnisse auch sensorisch. Sie leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.</p>	



<b>Lernfeld 7:</b>	<b>Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren</b>	<b>2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden</b>
--------------------	---	---

**Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Gerichte aus Fleischteilen herzustellen und zu präsentieren.**

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** den Auftrag, Gerichte aus Fleischteilen (*Schwein, Rind und Hausgeflügel*) herzustellen und zu präsentieren.

Die Schülerinnen und Schüler **unterscheiden** Fleischarten, Fleischteile und Innereien. Sie verschaffen sich einen Überblick über die Bearbeitung von Fleischteilen (*parieren, zuschneiden, portionieren*) und Garverfahren. Sie informieren sich über Herkunft und Haltungsform der tierischen Produkte.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Herstellung von Gerichten aus Fleischteilen in Absprache mit anderen Arbeitsbereichen. Dabei berücksichtigen sie ein nachhaltiges Vorgehen und hygienische Anforderungen. Sie beachten regionale, kulturelle und ernährungsphysiologische Aspekte.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** für die Gerichte geeignete Fleischteile, Angebotsformen und Garverfahren sowie passende Saucen und Beilagen **aus**. Sie entscheiden sich für Rezepturen und berechnen deren Material- und Wareneinsatz.

Die Schülerinnen und Schüler **bereiten** Fleischteile **zu** und richten diese als vollständiges Gericht an. Hierbei wenden sie Vorgaben der Arbeitssicherheit und der Hygiene an und kommunizieren im Team. Sie präsentieren das Gericht.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** ihren Arbeitsablauf und bewerten die Arbeitsergebnisse auch sensorisch. Sie **leiten** Optimierungsmöglichkeiten **ab**.

**Lernfeld 8: Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren**

**2. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 40 Stunden**

**Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Gerichte aus Fisch herzustellen und zu präsentieren.**

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** den Auftrag, Gerichte aus ganzen Fischen und Teilen von Fischen herzustellen.

Die Schülerinnen und Schüler unterscheiden Fischarten und erfassen Frischemerkmale. Sie **informieren** sich über unterschiedliche Angebotsformen von Fisch, Zubereitungsarten und die daraus hergestellten Gerichte.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Herstellung von Gerichten aus Fisch im Team. Dabei berücksichtigen sie hygienische Anforderungen und ein nachhaltiges Vorgehen. Sie beachten regionale, kulturelle und ernährungsphysiologische Aspekte.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** für die angebotenen Gerichte geeignete Fische, Angebotsformen und Garverfahren sowie passende Saucen und Beilagen **aus**. Sie **entscheiden sich für** Rezepturen und berechnen deren Material- und Wareneinsatz.

Die Schülerinnen und Schüler überprüfen ausgewählte Fische und Fischteile auf ihre Qualität. Sie bereiten Fisch vor (*schuppen, säubern*), filetieren und portionieren diesen. Sie **bereiten** Vorspeisen und Hauptgerichte aus Fisch unter Beachtung der Hygiene **zu** und richten diese als vollständiges Gericht an. Sie **präsentieren** das Gericht.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** ihren Arbeitsablauf und bewerten die Arbeitsergebnisse auch sensorisch. Sie leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.

**Lernfeld 9: Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten**

**2. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 80 Stunden**

**Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Beilagen und Gerichte aus pflanzlichen Rohstoffen und Pilzen herzustellen, zu verarbeiten und zu präsentieren.**

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** den Auftrag, Beilagen und Gerichte aus pflanzlichen Rohstoffen, vorgefertigten Teigen und Pilzen herzustellen.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Pilze und Hülsenfrüchte, Getreide und Getreidemahlprodukte sowie Kräuter und Gewürze. Sie verschaffen sich einen Überblick über vorgefertigte Teige. Sie erfassen Formen der Zubereitung zu Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteilen von Gerichten und eigenständigen Gerichten. Sie ordnen pflanzliche Rohstoffe als Alternativen zu tierischen Produkten ein.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Herstellung von Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteilen von Gerichten und eigenständigen Gerichten aus pflanzlichen Rohstoffen, vorgefertigten Teigen und Pilzen im Küchenteam. Dabei berücksichtigen sie hygienische Anforderungen und ein nachhaltiges Vorgehen. Sie beachten saisonale, regionale, kulturelle und ernährungsphysiologische Aspekte.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** Rezepturen für die Zubereitung von Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteilen von Gerichten und eigenständigen Gerichten aus pflanzlichen Rohstoffen, vorgefertigten Teigen und Pilzen **aus**. Sie berücksichtigen dabei Angebotsformen und Herstellungsverfahren und **berechnen** den Material- und Wareneinsatz.

Die Schülerinnen und Schüler **stellen** Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteile von Gerichten und eigenständige Gerichte aus pflanzlichen Rohstoffen, vorgefertigten Teigen und Pilzen **her**, richten diese an und präsentieren diese. Hierbei wenden sie Vorgaben der Arbeitssicherheit und Hygiene an und kommunizieren im Team.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** ihren Arbeitsablauf und **bewerten** die Arbeitsergebnisse auch sensorisch. Sie leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.

**Lernfeld 10: Süßspeisen herstellen und präsentieren****2. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 60 Stunden****Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Süßspeisen herzustellen und zu präsentieren.**

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** den Auftrag, Süßspeisen (*Cremespeisen, süße Eierspeisen*) herzustellen, Obst zu verarbeiten sowie Süßspeisen und vorgefertigtes Eis anzurichten.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Milch, Milchprodukte und Käse. Sie unterscheiden Angebotsformen von Süßspeisen und begleitenden Komponenten (*Obst, Saucen, Garnierungen*), Zubereitungsarten und die daraus hergestellten Speisen.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Herstellung von Süßspeisen und begleitenden Komponenten gemeinsam im Küchenteam. Dabei berücksichtigen sie hygienische Anforderungen und ein nachhaltiges Vorgehen. Sie beachten saisonale, regionale, kulturelle und ernährungsphysiologische Aspekte.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** Süßspeisen und begleitende Komponenten **aus**. Sie berücksichtigen dabei Angebotsformen und Herstellungsverfahren. Sie entscheiden sich für Rezepturen und berechnen deren Material- und Wareneinsatz.

Die Schülerinnen und Schüler **bereiten** Süßspeisen und begleitende Komponenten **zu**. Hierbei wenden sie Vorgaben der Arbeitssicherheit und der Hygiene an. Sie präsentieren Süßspeisen, vorgefertigtes Eis und begleitende Komponenten anlassbezogen.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** ihren Arbeitsablauf und **bewerten** die Arbeitsergebnisse auch sensorisch. Sie leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.

3. Ausbildungsjahr  
Koch und Köchin

<b>Lernfeld 11:</b>	<b>Speiseeis und Backwaren herstellen und Desserts anrichten</b>	<b>3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 40 Stunden</b>
<p><b>Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Speiseeis und Backwaren herzustellen sowie Desserts anzurichten.</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <b>analysieren</b> die Aufgabe, Desserts zusammen zu stellen und Speiseeis sowie Backwaren aus Teigen und Massen herzustellen.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <b>informieren</b> sich über die Zusammenstellung von Desserts (<i>Frischprodukte, Convenience</i>) sowie die Angebotsformen und die Zubereitung von Speiseeis und Backwaren.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <b>planen</b> die Herstellung von Speiseeis und Backwaren gemeinsam im Küchenteam. Dabei berücksichtigen sie hygienische Anforderungen und ein nachhaltiges Vorgehen. Sie beachten saisonale, regionale, kulturelle und ernährungsphysiologische Aspekte.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <b>stellen</b> passende Süßspeisen, Käse und Backwaren als Bestandteile der Dessertauswahl <b>zusammen</b>. Sie beachten dabei Angebotsformen, Herstellungsverfahren und lebensmittelrechtliche Vorschriften. Sie entscheiden sich für Rezepturen und berechnen deren Material- und Wareneinsatz.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <b>bereiten</b> Speiseeis und Backwaren <b>zu</b>. Hierbei wenden sie Vorgaben der Arbeitssicherheit und der Hygiene an. Sie präsentieren die Dessertauswahl und Backwaren adressatengerecht.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <b>reflektieren</b> ihren Arbeitsablauf und <b>bewerten</b> die Arbeitsergebnisse auch sensorisch. Sie leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.</p>		

**Lernfeld 12: Speisenangebote für Veranstaltungen  
gastorientiert planen**

**3. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 80 Stunden**

**Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Gäste über das Speisenangebot einer Veranstaltung zu beraten, Gerichte herzustellen und zu präsentieren.**

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** die Aufgabe, ein Speisenangebot für eine Veranstaltung zusammen zu stellen.

Die Schülerinnen und Schüler benennen Merkmale verschiedener Gästegruppen und erfassen deren unterschiedliche Bedürfnisse. Sie **verschaffen sich einen Überblick** über die verschiedenen Phasen eines Beratungsgesprächs und ermitteln Regeln zur Gesprächsführung. Sie informieren sich über die Zusammenstellung von Speisenfolgen, enthaltene Allergene und Zusatzstoffe sowie ihre rechtskonforme Kennzeichnung in Speisekarten und anderen Medien. Sie machen sich mit dem Prinzip der Nachhaltigkeit in der Küche bei Beschaffung, Lagerung, Verarbeitung und Entsorgung vertraut.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** Gerichte für die Veranstaltung und berücksichtigen dabei die ressourcenschonende Verwertung pflanzlicher und tierischer Rohstoffe (*Lamm, Wild*).

Die Schülerinnen und Schüler wählen auf Grundlage von Gästewünschen und -bedürfnissen (*Unverträglichkeiten, Allergien, Ernährungsformen*) Speisen aus, **entscheiden sich** für Rezepturen und dokumentieren diese. Sie stellen ein Menü zusammen, ermitteln den Warenbedarf und entwickeln einen Arbeitsablaufplan. Sie berechnen den Verkaufspreis nach einem Kalkulationsschema und erläutern dem Gast das Angebot entsprechend betrieblicher Vorgaben.

Die Schülerinnen und Schüler **zerlegen** Tierkörper, lösen Fleischteile aus (Rücken, Schulter, Keule) und bereiten diese als vollständige Gerichte zu (Schmoren, Grillen). Sie präsentieren die Gerichte der Veranstaltungsart entsprechend.

Die Schülerinnen und Schüler **bewerten** die Veranstaltung hinsichtlich Beratungsgespräch, Arbeitsablauf und Arbeitsergebnis auch unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit. Sie **leiten** Optimierungsmöglichkeiten **ab**.

**Lernfeld 13: Büffets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und präsentieren****3. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 60 Stunden**

**Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Speisen aus Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten für ein Büffet herzustellen und zu präsentieren.**

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** die Aufgabe, ein Büffet mit Speisen aus Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten herzustellen.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über unterschiedliche Angebotsformen von Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten (*Frischprodukte, Convenience*), deren Zubereitungsarten und die daraus hergestellten Speisen. Sie machen sich über den Aufbau sowie die Präsentations- und Beratungsmöglichkeiten an einem Büffet kundig.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Herstellung von Speisen aus Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten für ein Büffet gemeinsam im Küchenteam. Sie beachten saisonale, regionale, kulturelle und ernährungsphysiologische Aspekte. Sie berücksichtigen produktspezifische hygienische Anforderungen und ein nachhaltiges Vorgehen.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** für die Speisen geeignete Fische, Fischerzeugnisse und Meeresfrüchte sowie passende Saucen und Beilagen **aus**. Sie setzen dabei Maßnahmen zur Qualitätserhaltung unter den besonderen Bedingungen eines Büffets um. Sie entwerfen einen Aufbauplan für das Büffet. Sie stellen für das Büffet eine Angebotskarte zusammen und präsentieren diese in analoger oder digitaler Form. Sie entscheiden sich für Rezepturen und berechnen deren Material- und Wareneinsatz. Sie kalkulieren den Endpreis pro Person für das Büffet unter Berücksichtigung der Betriebskosten (*Energie, Wasser, Entsorgung*).

Die Schülerinnen und Schüler **bereiten** Speisen aus Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten für das Büffet unter Berücksichtigung geeigneter Vor- und Zubereitungsverfahren (*Filetieren, Beizen, Räuchern, Niedrigtemperaturgaren*) zu und richten diese an. Hierbei wenden sie Vorgaben der Arbeitssicherheit und der Hygiene an und dokumentieren die Maßnahmen. Sie präsentieren dem Gast Speisen aus Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten am Büffet und beraten Gäste.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** ihren Arbeitsablauf und **bewerten** die Arbeitsergebnisse sensorisch und betriebswirtschaftlich. Sie leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.

**Lernfeld 14: Eine Aktionswoche organisieren und betriebswirtschaftlich beurteilen**

**3. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 100 Stunden**

**Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, eine Aktionswoche mit landestypischen Gerichten unter Berücksichtigung von Küchenorganisation, Kalkulation und Personaleinsatz zu planen und durchzuführen.**

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** die Aufgabe, landestypische (*regional, international*) Gerichte für eine Aktionswoche herzustellen. Sie machen sich mit den betriebsspezifischen Abläufen in der Küche (*Warenflüsse, Kalkulation, Personal*) vertraut.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Esskulturen und die Vielfalt landestypischer Gerichte. Sie verschaffen sich einen Überblick über die Ablauforganisation in der Küche und die Personaleinsatzplanung unter Berücksichtigung rechtlicher Regelungen. Sie ermitteln Beispiele für die inhaltliche Gestaltung von Speise- und Menükarten unter Beachtung rechtlicher Grundlagen und verkaufsfördernder Aspekte.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Herstellung landestypischer Gerichte als Aktionswoche gemeinsam im Küchenteam. Dabei berücksichtigen sie die Wirtschaftlichkeit und den Personaleinsatz. Sie wählen Geräte, Maschinen und Arbeitsmittel aus, führen Einweisungen durch, veranlassen Wartungen, erkennen Störungen und leiten Gegenmaßnahmen ein.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** geeignete Speisen **aus**. Sie lösen Bestellungen aus und leiten Lieferscheine und Rechnungen adressatengerecht weiter. Sie berechnen den Wareneinsatz und kalkulieren die Verkaufspreise.

Die Schülerinnen und Schüler erstellen Speise- oder Menükarten in analoger oder digitaler Form und setzen sie als Instrument der Verkaufsförderung ein. Sie **stellen** landestypische Gerichte **her** und präsentieren diese. Sie übertragen Aufgaben auf Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen entsprechend deren Qualifikationen und Kompetenzen. Hierbei koordinieren sie die Arbeitsprozesse im Team, wenden Regeln wertschätzender Kommunikation an, erkennen Konflikte und wirken auf eine situationsgerechte Lösung hin. Sie führen eine betriebswirtschaftliche Berechnung der Aktionswoche durch.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** ihr Handeln in Bezug auf Qualität, Gästezufriedenheit und Betriebserfolg. Sie **leiten** Verbesserungsmöglichkeiten **ab**.



## Teil VI Lesehinweise

fortlaufende Nummer	Kernkompetenz der übergeordneten beruflichen Handlung ist niveauangemessen beschrieben	Angabe des Ausbildungsjahres; Zeitrichtwert
<b>Lernfeld 1</b>	<b>Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren</b>	<b>1 Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 40 Stunden</b>
<b>Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, ihre Rolle innerhalb des Betriebes mitzugestalten und ihren Betrieb zu repräsentieren.</b>		
Die Schülerinnen und Schüler <b>analysieren</b> die Berufsbilder im Gastgewerbe sowie Leitbild und Organisationsstruktur ihres Betriebes. Sie suchen und bewerten Informationen und deren Quellen zur Darstellung ( <i>Organisationsstrukturen, Arbeitsteilung</i> ) und erschließen das Leistungsspektrum ihres Betriebes.		
Die Schülerinnen und Schüler <b>informieren</b> sich über Anforderungen an die Rolle als Gastgeber und Gastgeberin sowie im Team. Sie erkunden Kommunikationsformen und erfassen Kommunikationsstörungen. Sie verschaffen sich einen Überblick über die Arbeitsfelder im Gastgewerbe und die Internationalität der Branche. Sie ermitteln Möglichkeiten und Chancen der persönlichen und beruflichen Weiterentwicklung ( <i>Aufstiegschancen, Fort- und Weiterbildung</i> ) sowie die beruflichen Herausforderungen ( <i>persönliche Gesundheit</i> ).		
Die Schülerinnen und Schüler verschaffen sich einen Überblick über das betriebliche Qualitätsmanagement ( <i>Arbeitssicherheit, Personal-, Betriebs- und Produkthygiene</i> ) und betriebliche Nachhaltigkeitsmaßnahmen ( <i>sozial, ökologisch, ökonomisch</i> ).		
Die Schülerinnen und Schüler <b>planen</b> eine Präsentation über ihren Betrieb und ihre betriebliche Tätigkeit. Sie entwickeln Kriterien zur Bewertung von Präsentationen und beachten Datenschutz sowie Urheber- und Persönlichkeitsrechte.		
Die Schülerinnen und Schüler <b>wählen</b> geeignete Präsentationsmedien <b>aus</b> und erstellen eine Präsentation.		
Die Schülerinnen und Schüler <b>präsentieren</b> ihren Betrieb und ihre betriebliche Tätigkeit adressatengerecht auch in einer Fremdsprache.		
Die Schülerinnen und Schüler <b>reflektieren</b> Kriterien geleitet den Arbeitsprozess sowie die Präsentationen. Sie geben Feedback und nehmen dieses an. Sie <b>leiten</b> Empfehlungen für ihre Rolle im Betrieb und gegenüber dem Gast <b>ab</b> .		
<i>Fach-, Selbst-, Sozialkompetenz; Methoden-, Lern- und kommunikative Kompetenz sind berücksichtigt</i>		
<i>Gesamttext gibt Hinweise zur Gestaltung ganzheitlicher Lernsituationen über die Handlungsphasen hinweg</i>		
<i>1. Satz enthält generalisierte Beschreibung der Kernkompetenz (siehe Bezeichnung des Lernfeldes) am Ende des Lernprozesses des Lernfeldes</i>		
<i>verbindliche Mindestinhalte sind kursiv markiert</i>		
<i>Komplexität und Wechselwirkungen von Handlungen sind berücksichtigt</i>		
<i>offene Formulierungen ermöglichen den Einbezug organisatorischer und technologischer Veränderungen</i>		
<i>Nachhaltigkeit in Lern- und Arbeitsprozessen ist berücksichtigt</i>		
<i>Datenschutz und Datensicherheit sind berücksichtigt</i>		
<i>offene Formulierungen ermöglichen unterschiedliche methodische Vorgehensweisen unter Berücksichtigung der Sachausstattung der Schulen</i>		
<i>berufssprachliche Handlungssituationen berücksichtigen</i>		
<i>Fremdsprache ist berücksichtigt</i>		

**Liste der Entsprechungen**  
**zwischen**  
**dem Rahmenlehrplan für die Berufsschule**  
**und dem Ausbildungsrahmenplan für den Betrieb**  
**in dem Ausbildungsberuf Fachkraft Küche und Koch und Köchin**

Die Liste der Entsprechungen dokumentiert die Abstimmung der Lerninhalte zwischen den Lernorten Berufsschule und Ausbildungsbetrieb.

Charakteristisch für die duale Berufsausbildung ist, dass die Auszubildenden ihre Kompetenzen an den beiden Lernorten Berufsschule und Ausbildungsbetrieb erwerben. Hierfür existieren unterschiedliche rechtliche Vorschriften:

- Der Lehrplan in der Berufsschule richtet sich nach dem Rahmenlehrplan der Kultusministerkonferenz.
- Die Vermittlung im Betrieb geschieht auf der Grundlage des Ausbildungsrahmenplans, der Bestandteil der Ausbildungsordnung ist.

Beide Pläne wurden in einem zwischen der Bundesregierung und der Kultusministerkonferenz gemeinsam entwickelten Verfahren zur Abstimmung von Ausbildungsordnungen und Rahmenlehrplänen im Bereich der beruflichen Bildung ("Gemeinsames Ergebnisprotokoll") von sachkundigen Lehrerinnen und Lehrern sowie Ausbilderinnen und Ausbildern in ständiger Abstimmung zueinander erstellt.

In der folgenden Liste der Entsprechungen sind die Lernfelder des Rahmenlehrplans den Positionen des Ausbildungsrahmenplans so zugeordnet, dass die zeitliche und sachliche Abstimmung deutlich wird. Sie kann somit ein Hilfsmittel sein, um die Kooperation der Lernorte vor Ort zu verbessern und zu intensivieren.

BIBB: Dr. Johanna Telieps  
 KMK: Barbara Theobald

## Liste der Entsprechungen zwischen Ausbildungsrahmenplan und Rahmenlehrplan

der Berufsausbildung

zur Fachkraft Küche

Stand 25. November 2021

### Abschnitt A: berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Ausbildungsrahmenplan		Rahmenlehrplan		
Berufsbildpositionen	Ausbildungsab- schnitt im Monat		Schuljahr	
	1-12	13-24	1	2
<b>1. Umgang mit Gästen sowie Teammitgliedern</b> (§ 5 Absatz 2 Nummer 1)				
a) das persönliche Erscheinungsbild und Verhalten betriebsangemessen gestalten und dessen Auswirkungen begründen	4		LF 1	
b) bei der Kommunikation des Betriebsgeschehens, insbesondere über digitale Medien, die betrieblichen und rechtlichen Vorgaben beachten			LF 1, LF 2	
c) Aufgaben, Befugnisse und Verantwortlichkeiten im Rahmen der Aufbau- und Ablauforganisation, insbesondere an Schnittstellen zu anderen Abteilungen, berücksichtigen			LF 1, LF 2, LF 5	
d) das Auftreten gegenüber den Kollegen und Kolleginnen sowie den Vorgesetzten reflektieren und sich teamorientiert verhalten; Feedback annehmen und reflektieren, konstruktives Feedback geben			LF 1, LF 5	
e) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen, einordnen und angemessen darauf reagieren			LF 1, LF 2, LF 5	
f) übermittelte Gästewünsche und Gästeerwartungen entgegennehmen und darauf reagieren			LF 1, LF 4, LF 5	
g) übermittelte Gästereaktionen, insbesondere Reklamationen, entgegennehmen, einordnen und situationsbezogen nach betrieblichen Vorgaben darauf reagieren			LF 1, LF 3, LF 5	
<b>2. Annahme und Einlagerung von Waren</b> (§ 5 Absatz 2 Nummer 2)				
a) Lagerbestände nach Quantität und Qualität kontrollieren, Differenzen zwischen Soll- und Istbeständen dokumentieren und betriebsübliche Korrekturmaßnahmen einleiten, bei Inventuren und Bestellungen mitwirken	4		LF 2	
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 betriebsübliche Maßnahmen einleiten			LF 2, LF 3	

Ausbildungsrahmenplan		Rahmenlehrplan		
		Ausbildungsabschnitt im Monat		Schuljahr
Berufsbildpositionen			1	2
	1-12	13-24		
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			LF 2	
d) die Warenannahme, die Leergut- und Transportgutannahme sowie die Leergut- und Transportgutrückgabe dokumentieren			LF 2	
e) Ware ihren Anforderungen gemäß und unter Anwendung der betrieblichen Vorgaben wert-erhaltend einlagern			LF 2	
f) die Arbeitsschutz-, Sicherheits- und Hygienevorschriften im Lager beachten, das Lager entsprechend den betrieblichen Vorgaben prüfen und reinigen			LF 2	
<b>3. Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisenzubereitung sowie Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln</b> (§ 5 Absatz 2 Nummer 3)				
a) Arbeitsaufgaben erfassen	10		LF 3	LF 6 – LF 10
b) Arbeitsabläufe planen			LF 3	LF 6 – LF 10
c) Waren- oder Materialbedarf ermitteln			LF 3	LF 6 – LF 10
d) Geräte, Maschinen und Arbeitsmittel unter Berücksichtigung ihrer Einsatzmöglichkeiten auswählen			LF 3	
e) den Arbeitsplatz unter Einhaltung der hygienischen, arbeitssicherheitstechnischen und ergonomischen Anforderungen vorbereiten und einrichten			LF 3	LF 6 – LF 10
f) Möglichkeiten für wirtschaftliches und sicheres Arbeiten, auch durch Einsatz von Maschinen, Geräten und Arbeitsmitteln, erkennen und umsetzen			LF 3	
g) den Arbeitsplatz, Maschinen, Geräte und Arbeitsmittel nach den betrieblichen Vorgaben nachbereiten, reinigen und pflegen			LF 3	
h) die Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten			LF 3	LF 6 – LF 10
<b>4. Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche</b> (§ 5 Absatz 2 Nummer 4)				
a) Arbeits- und Schnitttechniken anwenden	8		LF 3	
b) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen			LF 3	
c) Lebensmittel blanchieren, kochen und dünsten			LF 3	
d) Rezepturen anwenden und umrechnen			LF 3	LF 6 – LF 10
e) Speisen und Gerichte in verschiedenen Formen nach betrieblichen Vorgaben anrichten			LF 3	
f) berufsbezogene fremdsprachige Fachbegriffe anwenden			LF 3	

Ausbildungsrahmenplan			Rahmenlehrplan	
			Schuljahr	
Berufsbildpositionen	Ausbildungsabschnitt im Monat		1	2
	1-12	13-24		
g) verschiedene Garverfahren unterscheiden und anwenden, insbesondere Blanchieren, Kochen, Braten, Frittieren und Dünsten		2	LF 3	LF 6 – LF 9
<b>5. Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in Service und Wirtschaftsdienst</b> (§ 5 Absatz 2 Nummer 5)				
a) beim Service entsprechend der betrieblichen Serviceform mitwirken	4		LF 5	
b) Verkaufsfähigkeit von Produkten prüfen			LF 5	
c) Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen unter Beachtung von Nachhaltigkeitsaspekten in Gast- oder Wirtschaftsräumen durchführen, prüfen und dokumentieren			LF 4	
d) Geschirr- und Besteckbedarf entsprechend den betrieblichen Vorgaben ermitteln und Geschirr und Besteck anlassbezogen verwenden			LF 4	
<b>6. Zubereitung von Salaten, Eierspeisen und einfachen Speisen und Gerichten aus pflanzlichen Nahrungsmitteln und aus Pilzen</b> (§ 5 Absatz 2 Nummer 6)				
a) Gemüse, Obst und Kräuter unterscheiden, vorbereiten und verarbeiten	10		LF 3	
b) vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungsstufen auswählen und verarbeiten			LF 3	
c) Salate aus pflanzlichen Lebensmitteln, insbesondere aus Blattsalaten, Gemüse und Obst, sowie aus Dressings und Salatmarinaden zubereiten			LF 3	
d) Eierspeisen zubereiten, insbesondere gekochte Eier, Rührei, Spiegeleier, Omeletts und Eierpfannkuchen			LF 3	
e) Gemüse zu Beilagen und eigenständigen Speisen und Gerichten zubereiten			LF 3	
f) Salate, Eierspeisen und Gemüsegerichte anrichten			LF 3	
g) Pilze und Hülsenfrüchte zu Beilagen und eigenständigen Gerichten zubereiten und anrichten		2		LF 9
<b>7. Anrichten und Garnieren von kalten Gerichten, von Süßspeisen und von Desserts</b> (§ 5 Absatz 2 Nummer 7)				
a) kalte Gerichte mit verschiedenen Produkten nach betrieblichen Vorgaben anrichten und garnieren	4		LF 3	LF 10
b) Süßspeisen, Desserts und Eis nach den betrieblichen Vorgaben anrichten und garnieren			LF 3	LF 10
c) die Produkthygiene anwenden			LF 3	LF 9, LF 10
<b>8. Zubereitung von einfachen Suppen, Soßen und Eintöpfen</b> (§ 5 Absatz 2 Nummer 8)				
a) Brühen und Fonds herstellen	4			LF 6
b) gebundene Suppen, Rahmsuppen und Püreesuppen zubereiten		16		LF 6

Ausbildungsrahmenplan		Rahmenlehrplan		
		Schuljahr		
Berufsbildpositionen	Ausbildungsabschnitt im Monat		1	2
	1-12	13-24		
c) Gemüsesoßen, insbesondere Tomatensoße, zubereiten				LF 6
d) helle Grundsoßen, insbesondere Bechamelsoße, zubereiten				LF 6
e) einfache Eintöpfe zubereiten und dabei insbesondere die jeweilige Garzeit der Zutaten berücksichtigen				LF 6
<b>9. Zubereitung von Sättigungsbeilagen</b> (§ 5 Absatz 2 Nummer 9)				
a) Sättigungsbeilagen aus Reis und anderen Getreideprodukten, aus vorgefertigten Teigwaren und aus Fertigprodukten zubereiten		14	LF 3	LF 9
b) einfache Kartoffelzubereitungen herstellen, insbesondere Salzkartoffeln, Dampfkartoffeln, Bratkartoffeln, Kartoffelpüree und Kartoffelsalat			LF 3	LF 9
<b>10. Zubereitung von einfachen Fleisch- und Fischgerichten</b> (§ 5 Absatz 2 Nummer 10)				
a) Fleischarten und Fleischteile auswählen, ihre Eigenschaften unterscheiden und ihren Verwendungsmöglichkeiten zuordnen		18		LF 7
b) ausgelöste Fleischteile aus Schlachtfleisch parieren, zuschneiden, portionieren und bearbeiten				LF 7
c) ausgelöste Fleischteile aus Schlachtfleisch zubereiten				LF 7
d) Hausgeflügel parieren, zuschneiden und portionieren				LF 7
e) ausgelöstes Hausgeflügel zubereiten				LF 7
f) filetierten, vorportionierten oder ganzen Fisch zu einfachen Fischgerichten verarbeiten				LF 8
g) einfache Fleisch- und Fischgerichte anrichten				LF 7, LF 8
h) die Produkthygiene anwenden				LF 7, LF 8

**Abschnitt B: integrativ zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten**

Ausbildungsrahmenplan		Rahmenlehrplan	
		Schuljahr	
Berufsbildpositionen	Ausbildungsab- schnitt im Mo- nat		
	1-12	13-24	1
<b>1. Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht</b> (§ 5 Absatz 3 Nummer 1)			
a) den Aufbau und die grundlegenden Arbeits- und Geschäftsprozesse des Ausbildungsbetriebes erläutern	während der gesamten Ausbildung	LF 1 + WiSo	WiSo
b) Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag sowie Dauer und Beendigung des Ausbildungsverhältnisses erläutern und Aufgaben der im System der dualen Berufsausbildung Beteiligten beschreiben		LF 1 + WiSo	WiSo
c) die Bedeutung, die Funktion und die Inhalte der Ausbildungsordnung und des betrieblichen Ausbildungsplans erläutern sowie zu deren Umsetzung beitragen		LF 1 + WiSo	WiSo
d) die für den Ausbildungsbetrieb geltenden arbeits-, sozial-, tarif- und mitbestimmungsrechtlichen Vorschriften erläutern		LF 1 + WiSo	WiSo
e) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des Ausbildungsbetriebes erläutern		LF 1 + WiSo	WiSo
f) Beziehungen des Ausbildungsbetriebs und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen und Gewerkschaften erläutern		LF 1 + WiSo	WiSo
g) Positionen der eigenen Entgeltabrechnung erläutern		LF 1 + WiSo	WiSo
h) wesentliche Inhalte von Arbeitsverträgen erläutern		LF 1 + WiSo	WiSo
i) Möglichkeiten des beruflichen Aufstiegs und der beruflichen Weiterentwicklung erläutern		LF 1 + WiSo	WiSo
<b>2. Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit</b> (§ 5 Absatz 3 Nummer 2)			
a) Rechte und Pflichten aus den berufsbezogenen Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften kennen und diese Vorschriften anwenden	während der gesamten Ausbildung	LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10
b) Gefährdungen von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz und auf dem Arbeitsweg prüfen und beurteilen		LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10
c) sicheres und gesundheitsgerechtes Arbeiten erläutern		LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10
d) technische und organisatorische Maßnahmen zur Vermeidung von Gefährdungen sowie von psychischen und physischen Belastungen für sich und andere, auch präventiv, ergreifen		LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10
e) ergonomische Arbeitsweisen beachten und anwenden		LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10
f) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben und erste Maßnahmen bei Unfällen einleiten		betrieblich zu vermitteln	

Ausbildungsrahmenplan		Rahmenlehrplan	
		Schuljahr	
Berufsbildpositionen	Ausbildungsab- schnitt im Mo- nat	1	2
	1-12	13-24	
g) betriebsbezogene Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden, Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und erste Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen		betrieblich zu vermitteln	
<b>3. Umweltschutz und Nachhaltigkeit</b> (§ 5 Absatz 3 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	LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10
b) bei Arbeitsprozessen und im Hinblick auf Produkte, Waren oder Dienstleistungen Materialien und Energie unter wirtschaftlichen, umweltverträglichen und sozialen Gesichtspunkten der Nachhaltigkeit nutzen		LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10
c) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes einhalten		LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10
d) Abfälle vermeiden sowie Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Wiederverwertung oder Entsorgung zuführen		LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10
e) Vorschläge für nachhaltiges Handeln für den eigenen Arbeitsbereich entwickeln		LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10
f) unter Einhaltung betrieblicher Regelungen im Sinne einer ökonomischen, ökologischen und sozial nachhaltigen Entwicklung zusammenarbeiten und adressatengerecht kommunizieren		LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10
<b>4. Digitalisierte Arbeitswelt</b> (§ 5 Absatz 3 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	LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10
b) Risiken bei der Nutzung von digitalen Medien und informationstechnischen Systemen einschätzen und bei deren Nutzung betriebliche Regelungen einhalten		LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10
c) ressourcenschonend, adressatengerecht und effizient kommunizieren sowie Kommunikationsergebnisse dokumentieren		LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10
d) Störungen in Kommunikationsprozessen erkennen und zu ihrer Lösung beitragen		LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10
e) Informationen in digitalen Netzen recherchieren und aus digitalen Netzen beschaffen sowie Informationen, auch fremde, prüfen, bewerten und auswählen		LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10
f) Lern- und Arbeitstechniken sowie Methoden des selbstgesteuerten Lernens anwenden, digitale Lernmedien nutzen und Erfordernisse des lebensbegleitenden Lernens erkennen und ableiten		LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10
g) Aufgaben zusammen mit Beteiligten, einschließlich der Beteiligten anderer Arbeits-		LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10



Ausbildungsrahmenplan		Rahmenlehrplan		
Berufsbildpositionen	Ausbildungsabschnitt im Monat		Schuljahr	
	1-12	13-24	1	2
und Geschäftsbereiche, auch unter Nutzung digitaler Medien, planen, bearbeiten und gestalten				
h) Wertschätzung anderer unter Berücksichtigung gesellschaftlicher Vielfalt praktizieren			LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10
<b>5. Durchführung von Hygienemaßnahmen</b> (§ 5 Absatz 3 Nummer 5)				
a) die Grundsätze und die Vorschriften zur Personal-, Betriebs- und Produkthygiene sowie zum Arbeits- und Gesundheitsschutz anwenden	4		LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10
b) die rechtlichen Hygienevorschriften und das betriebliche Hygienekonzept, insbesondere das HACCP-Konzept, umsetzen			LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10
c) Schädlingsbefall erkennen und Maßnahmen einleiten			LF 2	
d) Desinfektions- und Reinigungsmittel lagern, unter Berücksichtigung der ökologischen Auswirkungen auswählen und ökonomisch einsetzen			LF 4	
e) die Meldepflichten nach dem beachten und die Beschäftigungsverbote einhalten			LF 1	

BIBB: Dr. Johanna Telieps  
 KMK: Barbara Theobald

## Liste der Entsprechungen zwischen Ausbildungsrahmenplan und Rahmenlehrplan

der Berufsausbildung

zum Koch und  
 zur Köchin

Stand 25. November 2021

### Abschnitt A: berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Ausbildungsrahmenplan		Rahmenlehrplan			
Berufsbildpositionen	Ausbildungsab- schnitt im Monat		Schuljahr		
	1-18	19-36	1	2	3
<b>1. Umgang mit Gästen sowie Teammitgliedern</b> (§ 5 Absatz 2 Nummer 1)					
a) das persönliche Erscheinungsbild und Verhalten betriebsangemessen gestalten und dessen Auswirkungen begründen	4		LF 1		
b) bei der Kommunikation des Betriebsgeschehens, insbesondere über digitale Medien, die betrieblichen und rechtlichen Vorgaben beachten			LF 1, LF 2		
c) Aufgaben, Befugnisse und Verantwortlichkeiten im Rahmen der Aufbau- und Ablauforganisation, insbesondere an Schnittstellen zu anderen Abteilungen, berücksichtigen			LF 1, LF 2, LF 5		
d) das Auftreten gegenüber den Kollegen und Kolleginnen und den Vorgesetzten reflektieren und sich teamorientiert verhalten; Feedback annehmen und reflektieren, konstruktives Feedback geben			LF 1, LF 5		
e) Ursachen von Konflikten und Kommunikationsstörungen erkennen und zu deren Lösung beitragen sowie Konfliktpotenzial erkennen und Konflikte vermeiden			LF 1		
f) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen, einordnen und angemessen darauf reagieren			LF 1, LF 2, LF 5		
g) übermittelte Gästewünsche und Gästeerwartungen entgegennehmen und darauf reagieren			LF 1, LF 4		
h) übermittelte Gästereaktionen, insbesondere Reklamationen, entgegennehmen, einordnen und situationsbezogen nach betrieblichen Vorgaben darauf reagieren			LF 1, LF 3, LF 5		
<b>2. Annahme und Einlagerung von Waren</b> (§ 5 Absatz 2 Nummer 2)					
a) Lagerbestände nach Quantität und Qualität kontrollieren, Differenzen zwischen Soll- und Istbeständen dokumentieren und betriebsübliche Korrekturmaßnahmen einleiten, bei Inventuren und Bestellungen mitwirken			LF 2		
b) Ware annehmen, dabei Lieferscheine zu Bestellungen zuordnen und Ware anhand des Bestell- und des Lieferscheins auf Gewicht,			LF 2, LF 3		

Ausbildungsrahmenplan		Rahmenlehrplan				
		Ausbildungsabschnitt im Monat		Schuljahr		
Berufsbildpositionen		1-18	19-36	1	2	3
Quantität, Qualität und sichtbare Mängel prüfen sowie bei Abweichungen die betriebsüblichen Maßnahmen einleiten		4				
c) Ware unter Einhaltung der hygienischen und 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				LF 2		
d) die Warenannahme, Leergut- und Transportgutannahme sowie die Leergut- und Transportgutrückgabe dokumentieren				LF 2		
e) Ware ihren Anforderungen gemäß und unter Anwendung der betrieblichen Vorgaben wert-erhaltend einlagern				LF 2		
f) die Arbeitsschutz-, Sicherheits- und Hygienevorschriften im Lager beachten, das Lager entsprechend den betrieblichen Vorgaben prüfen und reinigen				LF 2		
<b>3. Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisenzubereitung sowie Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln</b> (§ 5 Absatz 2 Nummer 3)						
a) Arbeitsaufgaben erfassen		6		LF 3	LF 6 – LF 10	LF 13
b) Arbeitsabläufe planen				LF 3	LF 6 – LF 10	LF 13
c) Waren- oder Materialbedarf ermitteln				LF 3	LF 6 – LF 10	LF 13
d) Geräte, Maschinen und Arbeitsmittel unter Berücksichtigung ihrer Einsatzmöglichkeiten auswählen				LF 3		
e) den Arbeitsplatz unter Einhaltung der hygienischen, arbeitssicherheitstechnischen und ergonomischen Anforderungen vorbereiten und einrichten				LF 3	LF 6 – LF 10	LF 13
f) Möglichkeiten für wirtschaftliches und sicheres Arbeiten, auch durch Einsatz von Maschinen, Geräten und Arbeitsmitteln, erkennen und umsetzen				LF 3		
g) den Arbeitsplatz, Maschinen, Geräte und Arbeitsmittel nach den betrieblichen Vorgaben nachbereiten, reinigen und pflegen				LF 3		
h) die Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten				LF 3	LF 6 – LF 10	LF 13
<b>4. Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche</b> (§ 5 Absatz 2 Nummer 4)						
a) Arbeits- und Schnitttechniken anwenden		10		LF 3		
b) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen				LF 3		
c) Garverfahren unterscheiden und anwenden, insbesondere Blanchieren, Kochen, Braten, Frittieren und Dünsten				LF 3		
d) Rezepturen anwenden und umrechnen				LF 3	LF 6 – LF 10	LF 13
e) Speisen und Gerichte in verschiedenen Formen nach betrieblichen Vorgaben anrichten				LF 3		

Ausbildungsrahmenplan		Rahmenlehrplan				
		Ausbildungsabschnitt im Monat		Schuljahr		
		1-18	19-36	1	2	3
f)	berufsbezogene fremdsprachige Fachbegriffe anwenden			LF 3		
<b>5. Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in Service und Wirtschaftsdienst</b> (§ 5 Absatz 2 Nummer 5)						
a)	beim Service entsprechend der betrieblichen Serviceform mitwirken	4		LF 5		
b)	Verkaufsfähigkeit von Produkten prüfen			LF 5		
c)	Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen unter Beachtung von Nachhaltigkeitsaspekten in Gast- oder Wirtschaftsräumen durchführen, prüfen und dokumentieren			LF 4		
d)	Geschirr- und Besteckbedarf entsprechend den betrieblichen Vorgaben ermitteln und Geschirr und Besteck anlassbezogen verwenden			LF 4		
<b>6. Zubereitung von einfachen Speisen und Gerichten</b> (§ 5 Absatz 2 Nummer 6)						
a)	vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungsstufen auswählen und verarbeiten	12		LF 3		
b)	Eierspeisen zubereiten und anrichten, insbesondere gekochte Eier, Rührei, Spiegeleier, Omeletts und Eierpannkuchen			LF 3		
c)	kalte und warme kleine Speisen und Gerichte, insbesondere Fingerfood und Snacks, mit verschiedenen Produkten nach betrieblichen Vorgaben zubereiten, anrichten und garnieren			LF 3		
<b>7. Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln und von Pilzen</b> (§ 5 Absatz 2 Nummer 7)						
a)	Gemüse, Obst und Kräuter unterscheiden, vorbereiten und verarbeiten	10		LF 3	LF 9	
b)	Salate aus pflanzlichen Lebensmitteln, insbesondere aus Blattsalaten, Gemüse und Obst, sowie aus Dressings und Salatmarinaden zubereiten			LF 3		
c)	Gemüse und Pilze als Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteile und eigenständige Gerichte zubereiten			LF 3	LF 9	
d)	Kartoffeln zu Vorspeisen, Beilagen und Hauptbestandteilen von Gerichten sowie zu eigenständigen Gerichten zubereiten			LF 3	LF 9	
e)	Hülsenfrüchte, Getreide- und Mahlprodukte ihren Verwendungsmöglichkeiten zuordnen und zubereiten			LF 3	LF 9	
f)	Reis als Beilage und zu eigenständigen Gerichten zubereiten			LF 3	LF 9	
g)	Beilagen sowie eigenständige Gerichte aus vorgefertigten Teigwaren zubereiten			LF 3	LF 9	
h)	Gerichte aus pflanzlichen Nahrungsmitteln und Pilzen anrichten				LF 9	
i)	vegetarische und vegane Speisen und Gerichte zubereiten		5		LF 9	

Ausbildungsrahmenplan		Rahmenlehrplan			
		Schuljahr			
Berufsbildpositionen	Ausbildungsabschnitt im Monat		1	2	3
	1-18	19-36			
<b>8. Zubereitung von Suppen, Soßen und Eintöpfen</b> (§ 5 Absatz 2 Nummer 8)					
a) Brühen und Fonds aus pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln zubereiten, insbesondere aus Gemüse, Fisch, Fleisch und Knochen	12			LF 6	
b) gebundene Suppen, Rahmsuppen, Püreesuppen und kalte Suppen zubereiten				LF 6	
c) klare Suppen mit und ohne Klärvorgang zubereiten				LF 6	
d) Suppeneinlagen herstellen				LF 6	
e) gekochte helle und dunkle Grundsoßen und ihre Ableitungen zubereiten				LF 6	
f) aufgeschlagene warme Soßen zubereiten				LF 6	
g) kalte Soßen, Dips und Buttermischungen zubereiten				LF 6	
h) Gemüsesoßen zubereiten				LF 6	
i) Eintöpfe zubereiten und dabei insbesondere die jeweilige Garzeit der Zutaten berücksichtigen				LF 6	
<b>9. Verarbeitung und Zubereitung von Fleisch</b> (§ 5 Absatz 2 Nummer 9)					
a) Fleischarten und Fleischteile auswählen, ihre Eigenschaften unterscheiden und ihren Verwendungsmöglichkeiten zuordnen	6			LF 7	
b) ausgelöste Fleischteile aus Schlachtfleisch parieren, zuschneiden, portionieren und bearbeiten				LF 7	
c) Fleischteile unter Anwendung verschiedener Garverfahren zubereiten				LF 7	
d) Hausgeflügel parieren, zuschneiden und portionieren				LF 7	
e) ausgelöstes Hausgeflügel zubereiten				LF 7	
f) Fleischgerichte anrichten				LF 7	
g) Produkthygiene anwenden				LF 7	
h) Rücken, Schulter und Keule auslösen	11			LF 7	LF 12
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				LF 7	LF 12
j) Innereien und ihre Zubereitungsarten unterscheiden				LF 7	
<b>10. Verarbeitung und Zubereitung von Fisch</b> (§ 5 Absatz 2 Nummer 10)					
a) Fischarten und Frischemerkmale unterscheiden				LF 8	

Ausbildungsrahmenplan		Rahmenlehrplan				
		Ausbildungsabschnitt im Monat		Schuljahr		
Berufsbildpositionen		1-18	19-36	1	2	3
b)	Fisch durch Schuppen und Säubern vorbereiten	4			LF 8	
c)	filetierten, vorportionierten und ganzen Fisch zu einfachen Fischgerichten verarbeiten				LF 8	LF 13
d)	Fischgerichte anrichten				LF 8	LF 13
e)	Produkthygiene anwenden				LF 8	LF 13
f)	Fisch filetieren und portionieren	4			LF 8	LF 13
g)	Fisch zu Vorspeisen und Hauptgerichten verarbeiten und dabei unterschiedliche Garverfahren anwenden				LF 8	LF 13
h)	Schalen- und Krustentiere und ihre Zubereitung erläutern					LF 13
<b>11. Herstellung und Verarbeitung von Teigen und Massen</b> (§ 5 Absatz 2 Nummer 11)						
a)	Mürbeteig, Hefeteig und Backteig herstellen und verarbeiten		6			LF 11
b)	Nudelteig herstellen und zu Teigwaren verarbeiten				LF 9	
c)	Strudelteig und Blätterteig verarbeiten					LF 11
d)	Herstellung und Verarbeitung von Massen erläutern					LF 11
<b>12. Herstellung von Süßspeisen und Desserts</b> (§ 5 Absatz 2 Nummer 12)						
a)	Süßspeisen, Desserts und Eis nach den betrieblichen Vorgaben anrichten und garnieren	2			LF 10	
b)	Cremespeisen unter Verwendung von verschiedenen Bindemitteln zubereiten		8		LF 10	
c)	süße Eierspeisen zubereiten				LF 10	
d)	Obst und Früchte zu Desserts verarbeiten				LF 10	
e)	Gefrorenes oder Halbgefrorenes zubereiten				LF 10	LF 11
f)	Produkthygiene anwenden				LF 10	LF 11
<b>13. Planung und Umsetzung des nachhaltigen Einsatzes von Geräten Maschinen, Arbeitsmitteln, Lebensmitteln und Ressourcen</b> (§ 5 Absatz 2 Nummer 13)						
a)	Energieverbrauch von Maschinen und Geräten sowie Wasserverbrauch bei Arbeitsvorgängen ermitteln		6			LF 13, LF 14
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					LF 13, LF 14
c)	Geräte, Maschinen, Arbeitsmittel und Verbrauchsgüter auftragsbezogen und unter ökonomischen, ökologischen und ergonomischen Gesichtspunkten auswählen und ihren Einsatz planen					LF 13, LF 14

Ausbildungsrahmenplan		Rahmenlehrplan				
		Ausbildungsabschnitt im Monat		Schuljahr		
Berufsbildpositionen		1-18	19-36	1	2	3
d)	Störungen an Geräten und Maschinen erkennen und Maßnahmen zur Beseitigung der Störungen ergreifen					LF 14
e)	Wartung von Geräten und Maschinen sowie Instandsetzung von Arbeitsmitteln veranlassen					LF 14
f)	Einsatz und Anschaffung von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln beurteilen					LF 14
g)	auf Nachhaltigkeit im Umgang mit Lebensmitteln in Bezug auf Herkunft, Saison, ganzheitliche Verarbeitung und Transportwege achten			LF 1, LF 3, LF 6	LF 9	LF 12 - LF 14
h)	Abfälle vermeiden sowie entstandene Abfälle, insbesondere Speisereste, Fett, Öl, Kartonaugen, Kunststoffe, Verbundverpackungen, Glas und Restmüll, unter Beachtung der rechtlichen Vorschriften zur Weiterverarbeitung trennen und einer Weiterverwendung zuführen					LF 12 - LF 14
<b>14. Anwendung der speziellen Hygienevorschriften in der Küche</b> (§ 5 Absatz 2 Nummer 14)						
a)	die speziellen Hygienevorschriften, insbesondere zu Geflügel, Hackfleisch, Fleisch, Fisch, Eier, Sahne und Cremes, anwenden und deren Einhaltung überwachen				LF 6 – LF 8, LF 10	LF 12, LF 13
b)	die gerätespezifischen Hygienevorschriften, insbesondere zu Fleischwolf und Aufschnittmaschine, anwenden und deren Einhaltung überwachen					LF 12, LF 13
c)	die Hygieneanforderungen bei Speisenausgabe und Warmhalten einhalten und deren Einhaltung überwachen		6			LF 12, LF 13
d)	bei der Vorbereitung und Durchführung von Hygieneschulungen mitwirken					LF 12, LF 13
e)	bei der Erstellung und Weiterentwicklung des betrieblichen Hygienekonzeptes, insbesondere des HACCP-Konzeptes, mitwirken					LF 12, LF 13
<b>15. Zusammenstellung und Kennzeichnung von Speisen und Gerichten</b> (§ 5 Absatz 2 Nummer 15)						
a)	Menüs erstellen und dabei die Menükunde sowie nachhaltige Gesichtspunkte berücksichtigen, insbesondere saisonale und regionale Gesichtspunkte					LF 12 - LF 14
b)	Speisekarten, auch im Team, erstellen					LF 12 - LF 14
c)	die Allergene und Zusatzstoffe in Speisen und Gerichten identifizieren und rechtskonform in Speisekarten und anderen betriebsüblichen Informationen kennzeichnen					LF 12 - LF 14
d)	Ernährungsformen, insbesondere vegetarische und vegane Ernährung, Allergien und Unverträglichkeiten, sowie Reduzierungsmöglichkeiten von Zucker, Fett und Salz bei der Zusammenstellung der Speisen berücksichtigen und darüber informieren			4		LF 12 - LF 14

Ausbildungsrahmenplan		Rahmenlehrplan		
		Schuljahr		
Berufsbildpositionen	Ausbildungsab- schnitt im Monat	1	2	3
	1-18	19-36		
<b>16. Sicherstellung von Warenflüssen sowie Kalkulation von Kosten und Preisen</b> (§ 5 Absatz 2 Nummer 16)				
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			LF 2	LF 14
b) Qualitätsunterschiede bei Lebensmitteln beurteilen			LF 2	LF 14
c) unterschiedliche Alternativen für die Verwendung von Lebensmitteln entwickeln und die Lebensmittel einer nachhaltigen Verarbeitung zuführen				LF 12, LF 14
d) Saisonzeiten und regionale Besonderheiten bei der Warenwirtschaft berücksichtigen			LF 9, LF 10	LF 13, LF 14
e) Lager organisieren und geeignete Lagerbedingungen zu Werterhalt und Wertsteigerung der Waren erläutern		8	LF 2	LF 14
f) Verkaufspreise für Speisen, Gerichte und Getränke nach dem betrieblichen Kalkulationsschema ermitteln				LF 14
g) die Kosten und Erträge erbrachter Dienstleistungen, insbesondere der Veranstaltungen im Haus und außer Haus, errechnen				LF 14
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				LF 14
<b>17. Küchentechnische Verwaltungsprozesse</b> (§ 5 Absatz 2 Nummer 17)				
a) Warenflüsse dokumentieren, insbesondere Rechnungen und Lieferscheine analog oder digital ablegen, sowie Bestellungen auslösen und Verbrauchslisten führen			LF 2	LF 13, LF 14
b) rechtlich erforderliche und betriebsspezifische Dokumentation durchführen, insbesondere zu den Hygieneanforderungen, zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz		4		LF 13, LF 14
c) Ablaufplanungen analog oder digital dokumentieren				LF 13, LF 14
<b>18. Beratung von Gästen sowie Verkauf von Produkten und Dienstleistungen</b> (§ 5 Absatz 2 Nummer 18)				
a) Auftreten und Rolle gegenüber den Gästen reflektieren und gastorientiert gestalten			LF 1, LF 5	LF 12, LF 13
b) beim Service mitwirken			LF 5	LF 12
c) Gäste über das betriebliche Angebot von Dienstleistungen und Produkten, insbesondere in Bezug auf Speisen und Gerichte, informieren			LF 5	LF 12



Ausbildungsrahmenplan		Rahmenlehrplan			
Berufsbildpositionen	Ausbildungsabschnitt im Monat		Schuljahr		
	1-18	19-36	1	2	3
d) bei der Gästeinformation mit den angrenzenden Zuständigkeitsbereichen kooperieren		8	LF 5		LF 12
e) einfache Auskünfte in einer Fremdsprache erteilen			LF 5		LF 12
f) Gäste unter Berücksichtigung ihrer Wünsche und besonderen Bedürfnisse, insbesondere bei Allergien und Unverträglichkeiten sowie bei besonderen Ernährungsformen, beraten			LF 5		LF 12
<b>19. Anleitung und Führung von Mitarbeitenden</b> (§ 5 Absatz 2 Nummer 19)					
a) sich auf unterschiedliche Persönlichkeiten im Team einstellen und konstruktives Feedback geben		8	LF 1		LF 14
b) Mitarbeitende aufgabenbezogen und teamorientiert anleiten und motivieren					LF 14
c) Mitarbeitenden Anerkennung und Wertschätzung vermitteln					LF 14
d) Dienstpläne erstellen					LF 14
e) bei der Planung, Durchführung und Nachbereitung von Mitarbeitergesprächen mitwirken					LF 14
f) an Maßnahmen der Personalentwicklung mitwirken					LF 14
g) Einweisungen und Unterweisungen im Umgang mit Maschinen, Geräten und Betriebsmitteln durchführen					LF 14
h) den Bedarf an vorgeschriebenen Schulungen und Belehrungen zu Infektionsschutz und Arbeitssicherheit erkennen und Maßnahmen einleiten					LF 14

**Abschnitt B: integrativ zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten**

Ausbildungsrahmenplan		Rahmenlehrplan		
		Schuljahr		
Berufsbildpositionen	Ausbildungsab- schnitt im Monat	1	2	3
	1-18	19-36		
<b>1. Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht</b> (§ 5 Absatz 3 Nummer 1)				
a) den Aufbau und die grundlegenden Arbeits- und Geschäftsprozesse des Ausbildungsbetriebes erläutern	während der gesamten Ausbildung	LF 1 + WiSo	WiSo	WiSo
b) Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag sowie Dauer und Beendigung des Ausbildungsverhältnisses erläutern und Aufgaben der im System der dualen Berufsausbildung Beteiligten beschreiben		LF 1 + WiSo	WiSo	WiSo
c) die Bedeutung, die Funktion und die Inhalte der Ausbildungsordnung und des betrieblichen Ausbildungsplans erläutern sowie zu deren Umsetzung beitragen		LF 1 + WiSo	WiSo	WiSo
d) die für den Ausbildungsbetrieb geltenden arbeits-, sozial-, tarif- und mitbestimmungsrechtlichen Vorschriften erläutern		LF 1 + WiSo	WiSo	WiSo
e) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des Ausbildungsbetriebes erläutern		LF 1 + WiSo	WiSo	WiSo
f) Beziehungen des Ausbildungsbetriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen und Gewerkschaften erläutern		LF 1 + WiSo	WiSo	WiSo
g) Positionen der eigenen Entgeltabrechnung erläutern		LF 1 + WiSo	WiSo	WiSo
h) wesentliche Inhalte von Arbeitsverträgen erläutern		LF 1 + WiSo	WiSo	WiSo
i) Möglichkeiten des beruflichen Aufstiegs und der beruflichen Weiterentwicklung erläutern		LF 1 + WiSo	WiSo	WiSo
<b>2. Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit</b> (§ 5 Absatz 3 Nummer 2)				
a) Rechte und Pflichten aus den berufsbezogenen Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften kennen und diese Vorschriften anwenden	während der gesamten Ausbildung	LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10	LF 11, 12, 13, 14
b) Gefährdungen von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz und auf dem Arbeitsweg prüfen und beurteilen		LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10	LF 11, 12, 13, 14
c) sicheres und gesundheitsgerechtes Arbeiten erläutern		LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10	LF 11, 12, 13, 14
d) technische und organisatorische Maßnahmen zur Vermeidung von Gefährdungen sowie von psychischen und physischen Belastungen für sich und andere, auch präventiv, ergreifen		LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10	LF 11, 12, 13, 14
e) ergonomische Arbeitsweisen beachten und anwenden		LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10	LF 11, 12, 13, 14
f) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben und erste Maßnahmen bei Unfällen einleiten		betrieblich zu vermitteln		
g) betriebsbezogene Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden, Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und		betrieblich zu vermitteln		

Ausbildungsrahmenplan		Rahmenlehrplan		
		Schuljahr		
Berufsbildpositionen	Ausbildungsabschnitt im Monat	1	2	3
	1-18	19-36		
erste Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen				
<b>3. Umweltschutz und Nachhaltigkeit</b> (§ 5 Absatz 3 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	LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10	LF 11, 12, 13, 14
b) bei Arbeitsprozessen und im Hinblick auf Produkte, Waren oder Dienstleistungen Materialien und Energie unter wirtschaftlichen, umweltverträglichen und sozialen Gesichtspunkten der Nachhaltigkeit nutzen		LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10	LF 11, 12, 13, 14
c) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes einhalten		LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10	LF 11, 12, 13, 14
d) Abfälle vermeiden sowie Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Wiederverwertung oder Entsorgung zuführen		LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10	LF 11, 12, 13, 14
e) Vorschläge für nachhaltiges Handeln für den eigenen Arbeitsbereich entwickeln		LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10	LF 11, 12, 13, 14
f) unter Einhaltung betrieblicher Regelungen im Sinne einer ökonomischen, ökologischen und sozial nachhaltigen Entwicklung zusammenarbeiten und adressatengerecht kommunizieren		LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10	LF 11, 12, 13, 14
<b>4. Digitalisierte Arbeitswelt</b> (§ 5 Absatz 3 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	LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10	LF 11, 12, 13, 14
b) Risiken bei der Nutzung von digitalen Medien und informationstechnischen Systemen einschätzen und bei deren Nutzung betriebliche Regelungen einhalten		LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10	LF 11, 12, 13, 14
c) ressourcenschonend, adressatengerecht und effizient kommunizieren sowie Kommunikationsergebnisse dokumentieren		LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10	LF 11, 12, 13, 14
d) Störungen in Kommunikationsprozessen erkennen und zu ihrer Lösung beitragen		LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10	LF 11, 12, 13, 14
e) Informationen in digitalen Netzen recherchieren und aus digitalen Netzen beschaffen sowie Informationen, auch fremde, prüfen, bewerten und auswählen		LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10	LF 11, 12, 13, 14
f) Lern- und Arbeitstechniken sowie Methoden des selbstgesteuerten Lernens anwenden, digitale Lernmedien nutzen und Erfordernisse des lebensbegleitenden Lernens erkennen und ableiten		LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10	LF 11, 12, 13, 14
g) Aufgaben zusammen mit Beteiligten, einschließlich der Beteiligten anderer Arbeits- und Geschäftsbereiche, auch unter Nutzung digitaler Medien, planen, bearbeiten und gestalten		LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10	LF 11, 12, 13, 14
h) Wertschätzung anderer unter Berücksichtigung gesellschaftlicher Vielfalt praktizieren		LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10	LF 11, 12, 13, 14

Ausbildungsrahmenplan		Rahmenlehrplan			
Berufsbildpositionen	Ausbildungsabschnitt im Monat		Schuljahr		
	1-18	19-36	1	2	3
<b>5. Durchführung von Hygienemaßnahmen</b> (§ 5 Absatz 3 Nummer 5)					
a) die Grundsätze und die Vorschriften zur Personal-, Betriebs- und Produkthygiene sowie zum Arbeits- und Gesundheitsschutz anwenden	4		LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10	LF 11, 12, 13, 14
b) die rechtlichen Hygienevorschriften und das betriebliche Hygienekonzept, insbesondere das HACCP-Konzept, umsetzen			LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10	LF 11, 12, 13, 14
c) Schädlingsbefall erkennen und Maßnahmen einleiten			LF 2		
d) Desinfektions- und Reinigungsmittel lagern, unter Berücksichtigung der ökologischen Auswirkungen auswählen und ökonomisch einsetzen			LF 4		
e) die Meldepflichten nach dem Infektionsschutzgesetz beachten und die Beschäftigungsverbote einhalten			LF 1		LF 14