europass

Zeugniserläuterung(*)

Deutschland

1. Bezeichnung des Zeugnisses (DE)

Abschlussprüfung im staatlich anerkannten Ausbildungsberuf
Fachkraft Küche

2. Übersetzte Bezeichnung des Zeugnisses (..)

Diese Übersetzung besitzt keinen Rechtsstatus

3. Profil der beruflichen Handlungsfähigkeit

- Zubereiten von Salaten, Eierspeisen und Gemüsegerichten
- Zubereiten von einfachen Suppen, Soßen und Eintöpfen
- Zubereiten von Sättigungsbeilagen
- Zubereiten von einfachen Fleisch- und Fischgerichten
- Anrichten und Garnieren von Gerichten und Speisen
- Annehmen und Einlagern von Waren
- Einsetzen von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln
- Anwenden von Arbeitstechniken und Garverfahren in der Küche
- Umsetzen von Hygienemaßnahmen
- Beachten von Nachhaltigkeitsaspekten
- Arbeiten im Team

4. Berufliche Tätigkeitsfelder

Fachkräfte Küche arbeiten vorwiegend in der Hotellerie und Gastronomie, insbesondere in Hotels und Restaurants sowie in der Gemeinschaftsgastronomie zum Beispiel in Schulen, Mensen, Krankenhäusern, Altenheimen und Betriebsrestaurants.

(*)**Erläuterung**

Dieses Dokument wurde entwickelt, um zusätzliche Informationen über einzelne Zeugnisse zu liefern. Es besitzt selbst keinen Rechtsstatus. Die vorliegende Erläuterung bezieht sich auf die Entschließungen 93/C 49/01 des Rates vom 3. Dezember 1992 zur Transparenz auf dem Gebiet der Qualifikationen und 96/C 224/04 vom 15. Juli 1996 zur Transparenz auf dem Gebiet der Ausbildungs- und Befähigungsnachweise, sowie auf die Empfehlung 2001/613/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 10 Juli 2001 über die Mobilität von Studierenden, in der Ausbildung stehenden Personen, Freiwilligen, Lehrkräften und Ausbildern in der Gemeinschaft.

Weitere Informationen zum Thema Transparenz finden Sie unter: www.cedefop.eu.int/transparency

© Europäische Gemeinschaften 2002

5. Amtliche Grundlage des Zeugnisses

Bezeichnung und Status der ausstellenden Stelle Industrie- und Handelskammer	**Name und Status der nationalen/regionalen Behörde, die für die Beglaubigung/Anerkennung des Abschlusszeugnisses zuständig ist** Industrie- und Handelskammer
Niveau des Zeugnisses (national oder international) ISCED 354 Dieser Abschluss ist im Deutschen und im Europäischen Qualifikationsrahmen dem Niveau 3 zugeordnet; vgl. Bekanntmachung vom 1. August 2013 (BAnz AT 20.11.2013 B2)	**Bewertungsskala / Bestehensregeln** 100-92 Punkte = 1 = sehr gut 91 - 81 Punkte = 2 = gut 80 - 67 Punkte = 3 = befriedigend 66 - 50 Punkte = 4 = ausreichend 49 - 30 Punkte = 5 = mangelhaft 29 - 0 Punkte = 6 = ungenügend Zum Bestehen der Prüfung sind insgesamt mindestens ausreichende Leistungen (50 Punkte) erforderlich.
Zugang zur nächsten Ausbildungsstufe • Koch / Köchin im dritten Ausbildungsjahr • Geprüfter Diätkoch / Geprüfte Diätköchin • Fachwirt im Gastgewerbe / Fachwirtin im Gastgewerbe • Geprüfter Küchenmeister / Geprüfte Küchenmeisterin • Staatlich geprüfter Betriebswirt Fachrichtung Hotel- und Gaststättenwesen / Staatlich geprüfte Betriebswirtin Fachrichtung Hotel- und Gaststättenwesen	**Internationale Abkommen** Auf dem Gebiet der beruflichen Bildung bestehen auf der Basis bilateraler Abkommen zwischen Deutschland und Frankreich sowie Österreich Gemeinsame Erklärungen über die Vergleichbarkeit von Abschlüssen in den jeweiligen Berufsbildungssystemen.

Rechtsgrundlage
Verordnung über die Berufsausbildung zur Fachkraft Küche (Fachkraft-Küche-Ausbildungsverordnung – FKüAusbV), befristet bis 31.07.2029 vom 09.03.2022 (BGBl. I S. 389) sowie Rahmenlehrplan für die Berufsschule - Beschluss der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland (KMK) vom 17.12.2021

6. Offiziell anerkannte Wege zur Erlangung des Zeugnisses

Abschlussprüfung bei der zuständigen Stelle:
1. nach Absolvieren einer dualen Ausbildung in Betrieb und Schule (Regelfall)
2. nach beruflicher Umschulung für einen anerkannten Ausbildungsberuf
3. durch Externenprüfung für Berufstätige ohne Berufsausbildung oder Personen, die in berufsbildenden Schulen oder sonstigen Berufsbildungseinrichtungen ausgebildet worden sind

Zusätzliche Informationen

Zugang: Zugangsberechtigungen sind gesetzlich nicht geregelt; in der Regel nach 9 Jahren allgemeinbildender Schule.

Ausbildungsdauer: 2 Jahre.

Ausbildung im „Dualen System“:
Die in einem Ausbildungsberuf vermittelten Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten orientieren sich an den für Arbeitsprozesse typischen Anforderungen und bereiten sowohl auf eine konkrete Berufstätigkeit als auch auf Weiterqualifizierung vor. **Ausbildung in Betrieb und Schule:** Die Ausbildung erfolgt zu ¾ der Ausbildungszeit im Betrieb. Dort erwerben die Auszubildenden praxisbezogene Kompetenzen im realen Arbeitsumfeld. ¼ der Ausbildungszeit absolvieren die Auszubildenden in der Berufsschule, in der berufliche und allgemeine Lerninhalte verzahnt zum Ausbildungsberuf vermittelt werden.

Weitere Informationen finden Sie unter:
www.berufenet.de
www.europass-info.de