Entsprechungsliste

zu Kapitel 3

zu:

AUSBILDUNG GESTALTEN:

Fachkraft Küche.

Umsetzungshilfen und Praxistipps.

Hrsg.: BIBB. Bonn, 2022

Bundesinstitut für Berufsbildung

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	Ausbildungsabschnitt im Monat		Schuljahr	
	1-12	13-24	1	2
1. Umgang mit Gästen sowie Teammitgliedern (§ 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	
2. Annahme und Einlagerung von Waren (§ 5 Absatz 2 Nummer 2)				
a) Lagerbestände nach Quantität und Qualität kontrollieren, Differenzenzwischen 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	
Berufsbildpositionen	Ausbildungsabschnitt im Monat		Schuljahr	
	1-12	13-24	1	2
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 werterhaltend einlagern			LF 2	
f) die Arbeitsschutz-, Sicherheits- und Hygienevorschriften im Lager beachten, das Lager entsprechend den betrieblichen Vorgaben prüfen und reinigen			LF 2	
3. Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisenzubereitung sowie Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln (§ 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
4. Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche (§ 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	
Berufsbildpositionen	Ausbildungsabschnitt im Monat		Schuljahr	
	1-12	13-24	1	2
g) verschiedene Garverfahren unterscheiden und anwenden, insbesondere Blanchieren, Kochen, Braten, Frittieren und Dünsten		2	LF 3	LF 6 – LF 9
5. Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in Service und Wirtschaftsdienst (§ 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	
6. Zubereitung von Salaten, Eierspeisen und einfachen Speisen und Gerichten aus pflanzlichen Nahrungsmitteln und aus Pilzen (§ 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
7. Anrichten und Garnieren von kalten Gerichten, von Süßspeisen und von Desserts (§ 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
8. Zubereitung von einfachen Suppen, Soßen und Eintöpfen (§ 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	
Berufsbildpositionen	Ausbildungsabschnitt im Monat		Schuljahr	
	1-12	13-24	1	2
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
9. Zubereitung von Sättigungsbeilagen (§ 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
10. Zubereitung von einfachen Fleisch- und Fischgerichten (§ 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**	
Berufsbildpositionen	Ausbildungsabschnitt im Monat		Schuljahr	
	1-12	13-24	1	2
1. Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht (§ 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
2. Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit (§ 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 Berufsbildpositionen	Ausbildungsabschnitt im Monat		Rahmenlehrplan Schuljahr	
	1-12	13-24	1	2
g) betriebsbezogene Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden, Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und erste Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen			betrieblich zu vermitteln	
3. Umweltschutz und Nachhaltigkeit (§ 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
4. Digitalisierte Arbeitswelt (§ 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 Berufsbildpositionen	Ausbildungsabschnitt im Monat		Rahmenlehrplan 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
5. Durchführung von Hygienemaßnahmen (§ 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	