

Teilqualifikationen für den Beruf

Fachkraft Küche

TQ-Berufsset für den Beruf Fachkraft Küche gemäß der Ausbildungsordnung vom 9. März 2022 sowie dem Rahmenlehrplan vom 17. Dezember 2021.

Dieses TQ-Berufsset wurde zu einem Konformitätsabgleich beim Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB) gemäß der Empfehlung 185 des BIBB-Hauptausschusses vom 10. Dezember 2025 zur qualitätsgesicherten Gestaltung und Umsetzung von Teilqualifikationen eingereicht und in der vorliegenden Form im Juni 2026 durch die TQ-Koordinierungsgruppe bestätigt. Die Veröffentlichung von maximal einem TQ-Set pro Beruf in der BIBB-Datenbank hat eine Orientierungsfunktion für Träger und zuständige Stellen zur Gestaltung und Bewertung von Teilqualifizierungen. Bei dem TQ-Berufsset handelt es sich um fachlich abgestimmte Informationen im Rahmen des Verwaltungshandelns des BIBB auf ministerielle Weisung. Es ist auf der Internetseite www.bibb.de/tq abrufbar.

A Übersichtsdarstellung des TQ-Berufssets

Ausbildungsberuf Fachkraft Küche	
TQs im Überblick	
TQ 1: Grundlegende Arbeiten im Service	15-22 Wochen
TQ 2: Grundlegende Arbeiten in der Küche	15-22 Wochen
TQ 3: Zubereiten von einfachen Suppen, Saucen, Eintöpfen sowie Anrichten von Süßspeisen	13-20 Wochen
TQ 4: Zubereiten von pflanzlichen Lebensmitteln und Sättigungsbeilagen	13-20 Wochen
TQ 5: Zubereiten von einfachen Fleisch- und Fischgerichten	13-20 Wochen
Gesamtdauer	69-104 Wochen

Die festgelegte Dauer gilt bei einer Teilnahme in Vollzeit.

Hinweis: Die Vermittlung von Standardberufsbildpositionen und Wirtschafts- und Sozialkunde erfolgt in den jeweiligen TQs integrativ.

Die vier ersten Teilqualifikationen sind in allen Berufen der Hotellerie/Gastronomie identisch. Dieser Ansatz hat sich in der Praxis bewährt. Dadurch kann es jedoch in weiteren Teilqualifikationen zu Wiederholungen kommen.

B Die Teilqualifikationen im Detail

TQ 1: Grundlegende Arbeiten im Service	
Voraussetzungen	Keine
Dauer	15-22 Wochen, davon mindestens 1/3 im Betrieb
betriebliche Einsatzfelder	z.B. Hotel, Gaststätte, Restaurant, Kantine, Café

Die Lernenden kennen den Aufbau ihres Teams, beherrschen die Kommunikation mit Kolleginnen und Kollegen sowie den Gästen und wirken im Service mit. Sie kontrollieren Lagerbestände, nehmen Waren nach geltenden Vorgaben an und lagern diese ein.

Sie bereiten die Gast- und Wirtschaftsräume vor und nach und wählen die betriebsüblichen Bedarfsgegenstände korrekt aus.

Lfd. Nr. im ARP	Lerninhalte TQ 1 Ausbildungsordnung vom 9. März 2022	Bezug zum Rahmenlehrplan vom 17. Dezember 2021
§ 5 Absatz 2 Nummer 1	<p>Umgang mit Gästen und Teammitgliedern</p> <ul style="list-style-type: none"> a) das persönliche Erscheinungsbild und Verhalten betriebsangemessen gestalten und die jeweiligen Auswirkungen begründen b) bei der Kommunikation des Betriebsgeschehens, insbesondere über digitale Medien, die betrieblichen und rechtlichen Vorgaben beachten c) Aufgaben, Befugnisse und Verantwortlichkeiten im Rahmen der Aufbau- und Ablauforganisation, insbesondere an Schnittstellen zu anderen Abteilungen, berücksichtigen d) das Auftreten gegenüber den Teammitgliedern, insbesondere den Kollegen und Kolleginnen sowie Vorgesetzten, reflektieren und sich teamorientiert verhalten sowie Feedback annehmen und reflektieren, konstruktives Feedback geben 	<p>LF 1: Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren</p> <p>LF 5: Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen</p>

	<ul style="list-style-type: none"> e) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen, einordnen und angemessen darauf reagieren f) übermittelte Gästewünsche und Gästewartungen entgegennehmen und darauf reagieren g) übermittelte Gästereaktionen, insbesondere Reklamationen, entgegennehmen, einordnen und situations- bezogen nach betrieblichen Vorgaben darauf reagieren 	
§5 Absatz 2 Nummer 2	<p>Annahme und Einlagerung von Waren</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Lagerbestände nach Quantität und Qualität kontrollieren, Differenzen zwischen Soll- und Istbeständen dokumentieren und die betriebsüblichen Korrekturmaßnahmen einleiten sowie bei Inventuren und Bestellungen mitwirken b) Ware annehmen, dabei Lieferscheine zu Bestellungen zuordnen und Ware anhand des Bestell- und des Lieferscheins auf Gewicht, Quantität, Qualität und sichtbare Mängel prüfen sowie bei Abweichungen die betriebsüblichen Maßnahmen einleiten c) Ware unter Einhaltung der hygienischen und der rechtlichen Regelungen sowie der betrieblichen Vorgaben prüfen, insbesondere auf die Einhaltung der Kühltette und auf Haltbarkeit, auch unter Nutzung technischer Hilfsmittel, und bei Abweichungen betriebsübliche Maßnahmen einleiten d) die Warenannahme, die Leergut- und Transportgutannahme sowie die Leergut- und Transportgutrückgabe dokumentieren e) Ware ihren Anforderungen gemäß und unter Anwendung der betrieblichen Vorgaben werterhaltend einlagern f) die Arbeitsschutz-, Sicherheits- und Hygienevorschriften im Lager beachten sowie das Lager nach den betrieblichen Vorgaben prüfen und reinigen 	LF 2: Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen
§5 Abs.2, Nr.5	<p>Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in Service und Wirtschaftsdienst</p> <ul style="list-style-type: none"> a) beim Service nach der betrieblichen Serviceform mit- wirken b) Verkaufsfähigkeit von Produkten prüfen 	LF 4: Das Restaurant vorbereiten und pflegen

	c) Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen unter Beachtung von Nachhaltigkeitsaspekten in Gast- oder Wirtschaftsräumen durchführen, prüfen und dokumentieren d) Geschirr- und Besteckbedarf nach den betrieblichen Vorgaben ermitteln und Geschirr und Besteck anlassbezogen verwenden	LF 5: Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen
--	---	---

Hinweise zur Kompetenzfeststellung

Kompetenzfeststellung TQ 1			
Art der Kompetenzfeststellung	Methodik (Auswahl)	zeitlicher Umfang	Gewichtung
schriftlich	<ul style="list-style-type: none"> Schriftliche Aufgaben 	<ul style="list-style-type: none"> 45 Minuten 	50 %
praktisch	<ul style="list-style-type: none"> Praxisbezogene Aufgabenkomplexe 	<ul style="list-style-type: none"> 120-180 Minuten 	50 %

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

TQ 2: Grundlegende Arbeiten in der Küche	
Voraussetzungen	TQ 1 oder einschlägige berufliche Erfahrung
Dauer	15-22 Wochen, davon mindestens 1/3 im Betrieb
betriebliche Einsatzfelder	z.B. Hotel, Gaststätte, Restaurant, Kantine, Café

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

Lfd. Nr. im ARP	Lerninhalte TQ 2 Ausbildungsordnung vom 9. März 2022	Bezug zum Rahmenlehrplan vom 17. Dezember 2021
§ 5 Absatz 2 Numm er 1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern <ul style="list-style-type: none"> a) das persönliche Erscheinungsbild und Verhalten betriebsangemessen gestalten und die jeweiligen Auswirkungen begründen b) bei der Kommunikation des Betriebsgeschehens, ins- besondere über digitale Medien, die betrieblichen und rechtlichen Vorgaben beachten c) Aufgaben, Befugnisse und Verantwortlichkeiten im Rahmen der Aufbau- und Ablauforganisation, insbeson- dere an Schnittstellen zu anderen Abteilungen, berück- sichtigen d) das Auftreten gegenüber den Teammitgliedern, ins- besondere den Kollegen und Kolleginnen sowie Vorge- setzten, reflektieren und sich teamorientiert verhalten sowie Feedback annehmen und reflektieren, konstruktives Feedback geben e) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen, einordnen und angemessen darauf reagieren f) übermittelte Gästewünsche und Gästeerwartungen entgegennehmen und darauf reagieren g) übermittelte Gästereaktionen, insbesondere Reklamationen, entgegennehmen, einordnen und 	LF 1: Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren

	situations- bezogen nach betrieblichen Vorgaben darauf reagieren	
§5 Abs.2 Nr.2	<p>Annahme und Einlagerung von Waren</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Lagerbestände nach Quantität und Qualität kontrollieren, Differenzen zwischen Soll- und Ist-Beständen dokumentieren und die betriebsüblichen Korrekturmaßnahmen einleiten, bei Inventuren und Bestellungen mitwirken b) Ware annehmen, dabei Lieferscheine zu Bestellungen zuordnen und Ware anhand des Bestell- und des Lieferscheins auf Gewicht, Quantität, Qualität und sichtbare Mängel prüfen; bei Abweichungen die betriebsüblichen Maßnahmen einleiten c) Ware unter Einhaltung der hygienischen und der rechtlichen Regelungen sowie der betrieblichen Vorgaben prüfen, insbesondere auf die Einhaltung der Kühlkette und auf Haltbarkeit, auch unter Nutzung technischer Hilfsmittel; bei Abweichungen die betriebsüblichen Maßnahmen einleiten d) die Warenannahme, die Leergut- und die Transportgutannahme sowie die Leergut- und die Transportgutrückgabe dokumentieren e) Ware ihren Anforderungen gemäß und unter Anwendung der betrieblichen Vorgaben werterhaltend einlagern f) die Arbeitsschutz-, Sicherheits- und Hygienevorschriften im Lager beachten, das Lager nach den betrieblichen Vorgaben prüfen und reinigen 	<p>LF 2: Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen</p> <p>LF 3: In der Küche arbeiten</p>
§5 Abs.2, Nr.3	<p>Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisenzubereitung sowie Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Arbeitsaufgaben erfassen b) Arbeitsabläufe planen c) Waren- oder Materialbedarf ermitteln d) Geräte, Maschinen und Arbeitsmittel unter Berücksichtigung ihrer Einsatzmöglichkeiten auswählen e) den Arbeitsplatz unter Einhaltung der hygienischen, arbeitssicherheitstechnischen und ergonomischen Anforderungen vorbereiten und einrichten 	<p>LF 3: In der Küche arbeiten</p>

	<ul style="list-style-type: none"> f) Möglichkeiten für wirtschaftliches und sicheres Arbeiten, auch durch Einsatz von Maschinen, Geräten und Arbeitsmitteln, erkennen und umsetzen g) den Arbeitsplatz, Maschinen, Geräte und Arbeitsmittel nach den betrieblichen Vorgaben nachbereiten, reinigen und pflegen h) die Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten 	
§ 5 Absatz 2 Numm er 4	<p>Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Arbeits- und Schnitttechniken anwenden b) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen c) Lebensmittel blanchieren, kochen und dünsten d) Rezepturen anwenden und umrechnen e) Speisen und Gerichte in verschiedenen Formen nach den betrieblichen Vorgaben anrichten f) berufsbezogene fremdsprachige Fachbegriffe anwenden 	LF 3: In der Küche arbeiten
§ 5 Absatz 2 Numm er 6	<p>Zubereitung von Salaten, Eierspeisen und einfachen Speisen und Gerichten aus pflanzlichen Nahrungsmitteln und aus Pilzen</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Gemüse, Obst und Kräuter unterscheiden, vorbereiten und verarbeiten b) vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungsstufen auswählen und verarbeiten c) Salate aus pflanzlichen Lebensmitteln, insbesondere aus Blattsalaten, Gemüse und Obst, sowie aus Dressings und Salatmarinaden zubereiten d) Eierspeisen zubereiten, insbesondere gekochte Eier, Rührei, Spiegeleier, Omeletts und Eierpfannkuchen e) Gemüse zu Beilagen und eigenständigen Speisen und Gerichten zubereiten f) Salate, Eierspeisen und Gemüsegerichte anrichten 	<p>LF. 3: In der Küche arbeiten</p> <p>LF 9: Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten</p>

Hinweise zur Kompetenzfeststellung

Kompetenzfeststellung TQ 2

Art der Kompetenzfeststellung	Methodik (Auswahl)	zeitlicher Umfang	Gewichtung
schriftlich	<ul style="list-style-type: none"> • Schriftliche Aufgaben 	<ul style="list-style-type: none"> • 45 Minuten 	50 %
praktisch	<ul style="list-style-type: none"> • Praxisbezogene Aufgabenkomplexe 	<ul style="list-style-type: none"> • 120-180 Minuten 	50 %

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

TQ 3: Zubereiten von einfachen Suppen, Saucen, Eintöpfen sowie Anrichten von Süßspeisen	
Voraussetzungen	TQ 2 oder einschlägige berufliche Erfahrung
Dauer	13-20 Wochen, davon mindestens 1/3 im Betrieb
betriebliche Einsatzfelder	z.B. Hotel, Gaststätte, Restaurant, Kantine, Bistro

Die Lernenden bereiten einfache Suppen, Soßen und Eintöpfe zu und richten Süßspeisen an. Die Lernenden planen hierfür den Wareneinsatz, den Arbeitsablauf und bereiten ihren Arbeitsplatz vor. Die Lernenden beherrschen die grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche.

Lfd. Nr. im ARP	Lerninhalte TQ 3 Ausbildungsordnung vom 9. März 2022	Bezug zum Rahmenlehrplan vom 17. Dezember 2021
§5 Abs.2 Nr.2	<p>Annahme und Einlagerung von Waren</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Lagerbestände nach Quantität und Qualität kontrollieren, Differenzen zwischen Soll- und Ist-Beständen dokumentieren und die betriebsüblichen Korrekturmaßnahmen einleiten, bei Inventuren und Bestellungen mitwirken b) Ware annehmen, dabei Lieferscheine zu Bestellungen zuordnen und Ware anhand des Bestell- und des Lieferscheins auf Gewicht, Quantität, Qualität und sichtbare Mängel prüfen; bei Abweichungen die betriebsüblichen Maßnahmen einleiten c) Ware unter Einhaltung der hygienischen und der rechtlichen Regelungen sowie der betrieblichen Vorgaben prüfen, insbesondere auf die Einhaltung der Kühlkette und auf Haltbarkeit, auch unter Nutzung technischer Hilfsmittel; bei Abweichungen die betriebsüblichen Maßnahmen einleiten d) die Warenannahme, die Leergut- und die Transportgutannahme sowie die Leergut- und die Transportgutrückgabe dokumentieren e) Ware ihren Anforderungen gemäß und unter Anwendung der betrieblichen Vorgaben werterhaltend einlagern f) die Arbeitsschutz-, Sicherheits- und Hygienevorschriften im Lager beachten, das 	<p>LF 2: Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen</p> <p>LF. 3: In der Küche arbeiten</p>

	Lager nach den betrieblichen Vorgaben prüfen und reinigen	
§ 5 Absatz 2 Numm er 3	<p>Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisenzubereitung sowie Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Arbeitsaufgaben erfassen b) Arbeitsabläufe planen c) Waren- oder Materialbedarf ermitteln d) Geräte, Maschinen und Arbeitsmittel unter Berücksichtigung ihrer Einsatzmöglichkeiten auswählen f) Möglichkeiten für wirtschaftliches und sicheres Arbeiten, auch durch Einsatz von Maschinen, Geräten und Arbeitsmitteln, erkennen und umsetzen g) den Arbeitsplatz, Maschinen, Geräte und Arbeitsmittel nach den betrieblichen Vorgaben nachbereiten, reinigen und pflegen h) die Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten 	<p>LF. 3: In der Küche arbeiten</p> <p>LF 6: Suppen und Saucen herstellen und präsentieren</p>
§ 5 Absatz 2 Numm er 4	<p>Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Arbeits- und Schnitttechniken anwenden b) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen c) Lebensmittel blanchieren, kochen und dünsten d) Rezepturen anwenden und umrechnen e) Speisen und Gerichte in verschiedenen Formen nach den betrieblichen Vorgaben anrichten f) berufsbezogene fremdsprachige Fachbegriffe anwenden g) verschiedene Garverfahren unterscheiden und anwenden, insbesondere Blanchieren, Kochen, Braten, Frittieren und Dünsten 	<p>LF. 3: In der Küche arbeiten</p> <p>LF. 6: Suppen und Saucen herstellen und präsentieren</p>
§ 5 Absatz 2 Numm er 7	<p>Anrichten und Garnieren von kalten Gerichten, von Süßspeisen und von Desserts</p> <ul style="list-style-type: none"> a) kalte Gerichte mit verschiedenen Produkten nach betrieblichen Vorgaben zusammenstellen, anrichten und garnieren b) Süßspeisen, Desserts und Eis nach den betrieblichen Vorgaben anrichten und garnieren a) die Produkthygiene anwenden 	<p>LF 3: In der Küche arbeiten</p> <p>LF 10: Süßspeisen herstellen und präsentieren</p>

§ 5 Absatz 2 Numm er 8	Zubereitung von einfachen Suppen, Soßen und Eintöpfen a) Brühen und Fonds herstellen b) gebundene Suppen, Rahmsuppen und Püreesuppen zubereiten c) Gemüsesoßen, insbesondere Tomatensoße, zubereiten d) helle Grundsoßen, insbesondere Béchamelsoße, zubereiten e) einfache Eintöpfe zubereiten und dabei insbesondere die jeweilige Garzeit der Zutaten berücksichtigen	LF 6: Suppen und Saucen herstellen und präsentieren
------------------------------------	--	---

Hinweise zur Kompetenzfeststellung

Kompetenzfeststellung TQ 3			
Art der Kompetenzfeststellung	Methodik (Auswahl)	zeitlicher Umfang	Gewichtung
schriftlich	<ul style="list-style-type: none"> • Schriftliche Aufgaben 	<ul style="list-style-type: none"> • 45 Minuten 	50 %
praktisch	<ul style="list-style-type: none"> • Praxisbezogene Aufgabenkomplexe 	<ul style="list-style-type: none"> • 120-180 Minuten 	50 %

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

TQ 4: Zubereiten von pflanzlichen Lebensmitteln und Sättigungsbeilagen	
Voraussetzungen	TQ 3 oder einschlägige berufliche Erfahrung
Dauer	13-20 Wochen, davon mindestens 1/3 im Betrieb
betriebliche Einsatzfelder	z.B. Hotel, Gaststätte, Restaurant, Kantine, Bistro

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

Lfd. Nr. im ARP	Lerninhalte TQ 4 Ausbildungsordnung vom 9. März 2022	Bezug zum Rahmenlehrplan vom 17. Dezember 2021
§ 5 Absatz 2 Numm er 2	<p>Annahme und Einlagerung von Waren</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Lagerbestände nach Quantität und Qualität kontrollieren, Differenzen zwischen Soll- und Istbeständen dokumentieren und die betriebsüblichen Korrekturmaßnahmen einleiten sowie bei Inventuren und Bestellungen mitwirken b) Ware annehmen, dabei Lieferscheine zu Bestellungen zuordnen und Ware anhand des Bestell- und des Lieferscheins auf Gewicht, Quantität, Qualität und sichtbare Mängel prüfen sowie bei Abweichungen die betriebsüblichen Maßnahmen einleiten c) Ware unter Einhaltung der hygienischen und der rechtlichen Regelungen sowie der betrieblichen Vorgaben prüfen, insbesondere auf die Einhaltung der Kühlkette und auf Haltbarkeit, auch unter Nutzung technischer Hilfsmittel, und bei Abweichungen betriebsübliche Maßnahmen einleiten e) Ware ihren Anforderungen gemäß und unter Anwendung der betrieblichen Vorgaben werterhaltend einlagern f) die Arbeitsschutz-, Sicherheits- und Hygienevorschriften im Lager beachten sowie das Lager nach den betrieblichen Vorgaben prüfen und reinigen 	<p>LF 2: Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen</p> <p>LF 3: In der Küche arbeiten</p>

<p>§ 5 Absatz 2 Numm er 3</p>	<p>Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisenzubereitung sowie Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Arbeitsaufgaben erfassen b) Arbeitsabläufe planen c) Waren- oder Materialbedarf ermitteln d) Geräte, Maschinen und Arbeitsmittel unter Berücksichtigung ihrer Einsatzmöglichkeiten auswählen e) den Arbeitsplatz unter Einhaltung der hygienischen, arbeitssicherheitstechnischen und ergonomischen Anforderungen vorbereiten und einrichten f) Möglichkeiten für wirtschaftliches und sicheres Arbeiten, auch durch Einsatz von Maschinen, Geräten und Arbeitsmitteln, erkennen und umsetzen g) den Arbeitsplatz, Maschinen, Geräte und Arbeitsmittel nach den betrieblichen Vorgaben nachbereiten, reinigen und pflegen h) die Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten 	<p>LF 3: In der Küche arbeiten</p> <p>LF 9: Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten</p>
<p>§ 5 Absatz 2 Numm er 4</p>	<p>Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Arbeits- und Schnitttechniken anwenden b) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen c) Lebensmittel blanchieren, kochen und dünsten d) Rezepturen anwenden und umrechnen e) Speisen und Gerichte in verschiedenen Formen nach den betrieblichen Vorgaben anrichten f) berufsbezogene fremdsprachige Fachbegriffe anwenden g) verschiedene Garverfahren unterscheiden und an- wenden, insbesondere Blanchieren, Kochen, Braten, Frittieren und Dünsten 	<p>LF 3: In der Küche arbeiten</p>
<p>§ 5 Absatz 2 Numm er 6</p>	<p>Zubereitung von Salaten, Eierspeisen und einfachen Speisen und Gerichten aus pflanzlichen Nahrungsmitteln und aus Pilzen</p> <ul style="list-style-type: none"> e) Gemüse zu Beilagen und eigenständigen Speisen und Gerichten zubereiten 	<p>LF: In der Küche arbeiten</p> <p>LF: Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten</p>

	g) Pilze und Hülsenfrüchte zu Beilagen und eigenständigen Gerichten zubereiten und anrichten	
§ 5 Absatz 2 Numm er 9	Zubereitung von Sättigungsbeilagen a) Sättigungsbeilagen aus Reis und anderen Getreideprodukten, aus vorgefertigten Teigwaren und aus Fertigprodukten zubereiten b) einfache Kartoffelzubereitungen herstellen, insbesondere Salzkartoffeln, Dampfkartoffeln, Bratkartoffeln, Kartoffelpüree und Kartoffelsalat	LF 3: In der Küche arbeiten LF 9: Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten

Hinweise zur Kompetenzfeststellung

Kompetenzfeststellung TQ 4			
Art der Kompetenzfeststellung	Methodik (Auswahl)	zeitlicher Umfang	Gewichtung
schriftlich	<ul style="list-style-type: none"> Schriftliche Aufgaben 	<ul style="list-style-type: none"> 45 Minuten 	50 %
praktisch	<ul style="list-style-type: none"> Praxisbezogene Aufgabenkomplexe 	<ul style="list-style-type: none"> 120-180 Minuten 	50 %

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

TQ 5: Zubereiten von einfachen Fleisch- und Fischgerichten	
Voraussetzungen	TQ 4 oder einschlägige berufliche Erfahrung
Dauer	13-20 Wochen, davon mindestens 1/3 im Betrieb
betriebliche Einsatzfelder	z.B. Hotel, Gaststätte, Restaurant, Kantine, Bistro

Die Lernenden bearbeiten ausgelöste Fleisch-, Fisch- und Geflügelteile und bereiten diese zu einfachen Gerichten zu. Die Lernenden planen hierfür den Wareneinsatz, den Arbeitsablauf und bereiten ihren Arbeitsplatz vor. Die Lernenden beherrschen die grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche.

Lfd. Nr. im ARP	Lerninhalte TQ 5 Ausbildungsordnung vom 9. März 2022	Bezug zum Rahmenlehrplan vom 17. Dezember 2021
§ 5 Absatz 2 Numm er 2	Annahme und Einlagerung von Waren <ul style="list-style-type: none"> a) Lagerbestände nach Quantität und Qualität kontrollieren, Differenzen zwischen Soll- und Istbeständen dokumentieren und die betriebsüblichen Korrekturmaßnahmen einleiten sowie bei Inventuren und Bestellungen mitwirken b) Ware annehmen, dabei Lieferscheine zu Bestellungen zuordnen und Ware anhand des Bestell- und des Lieferscheins auf Gewicht, Quantität, Qualität und sichtbare Mängel prüfen sowie bei Abweichungen die betriebsüblichen Maßnahmen einleiten c) Ware unter Einhaltung der hygienischen und der rechtlichen Regelungen sowie der betrieblichen Vorgaben prüfen, insbesondere auf die Einhaltung der Kühlkette und auf Haltbarkeit, auch unter Nutzung technischer Hilfsmittel, und bei Abweichungen betriebsübliche Maßnahmen einleiten e) Ware ihren Anforderungen gemäß und unter Anwendung der betrieblichen Vorgaben werterhaltend einlagern f) die Arbeitsschutz-, Sicherheits- und Hygienevorschriften im Lager beachten sowie das Lager nach den betrieblichen Vorgaben prüfen und reinigen 	LF 2: Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen LF 3: In der Küche arbeiten

<p>§ 5 Absatz 2 Numm er 3</p>	<p>Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisenzubereitung sowie Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Arbeitsaufgaben erfassen b) Arbeitsabläufe planen c) Waren- oder Materialbedarf ermitteln d) Geräte, Maschinen und Arbeitsmittel unter Berücksichtigung ihrer Einsatzmöglichkeiten auswählen e) den Arbeitsplatz unter Einhaltung der hygienischen, arbeitssicherheitstechnischen und ergonomischen Anforderungen vorbereiten und einrichten f) Möglichkeiten für wirtschaftliches und sicheres Arbeiten, auch durch Einsatz von Maschinen, Geräten und Arbeitsmitteln, erkennen und umsetzen g) den Arbeitsplatz, Maschinen, Geräte und Arbeitsmittel nach den betrieblichen Vorgaben nachbereiten, reinigen und pflegen h) die Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten 	<p>LF 3: In der Küche arbeiten</p> <p>LF 7: Gerichte aus Fleisch- teilen herstellen und präsentieren</p> <p>LF 8: Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren</p>
<p>§ 5 Absatz 2 Numm er 4</p>	<p>Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Arbeits- und Schnitttechniken anwenden b) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen c) Lebensmittel blanchieren, kochen und dünsten d) Rezepturen anwenden und umrechnen e) Speisen und Gerichte in verschiedenen Formen nach den betrieblichen Vorgaben anrichten f) berufsbezogene fremdsprachige Fachbegriffe anwenden g) verschiedene Garverfahren unterscheiden und anwenden, insbesondere Blanchieren, Kochen, Braten, Frittieren und Dünsten 	<p>LF 3: In der Küche arbeiten</p> <p>LF 7: Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren</p> <p>LF 8: Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren</p>
<p>§ 5 Absatz 2 Numm er 10</p>	<p>Zubereitung von einfachen Fleisch- und Fischgerichten</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Fleischarten und Fleischteile auswählen, ihre Eigenschaften unterscheiden und ihren Verwendungsmöglichkeiten zuordnen 	<p>LF 3: In der Küche arbeiten</p> <p>LF 7: Gerichte aus Fleisch- teilen herstellen und präsen- tieren</p>

	<ul style="list-style-type: none"> b) ausgelöste Fleischteile aus Schlachtfleisch parieren, zuschneiden, portionieren und bearbeiten c) ausgelöste Fleischteile aus Schlachtfleisch zubereiten d) Hausgeflügel parieren, zuschneiden und portionieren e) ausgelöstes Hausgeflügel zubereiten f) filetierten, vorportionierten oder ganzen Fisch zu einfachen Fischgerichten verarbeiten g) einfache Fleisch- und Fischgerichte anrichten h) die Produkthygiene anwenden 	LF 8: Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren
--	--	--

Hinweise zur Kompetenzfeststellung

Kompetenzfeststellung TQ 5			
Art der Kompetenzfeststellung	Methodik (Auswahl)	zeitlicher Umfang	Gewichtung
schriftlich	<ul style="list-style-type: none"> • Schriftliche Aufgaben 	<ul style="list-style-type: none"> • 45 Minuten 	50 %
praktisch	<ul style="list-style-type: none"> • Praxisbezogene Aufgabenkomplexe 	<ul style="list-style-type: none"> • 120-180 Minuten 	50 %

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

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

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

	g) betriebsbezogene Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden, Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und erste Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen	
3	Umweltschutz und Nachhaltigkeit (§ x Absatz y Nummer 3)	
	a) Möglichkeiten zur Vermeidung betriebsbedingter Belastungen für Umwelt und Gesellschaft im eigenen Aufgabenbereich erkennen und zu deren Weiterentwicklung beitragen	während der gesamten Ausbildung
	b) bei Arbeitsprozessen und im Hinblick auf Produkte, Waren oder Dienstleistungen Materialien und Energie unter wirtschaftlichen, umweltverträglichen und sozialen Gesichtspunkten der Nachhaltigkeit nutzen	
	c) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes einhalten	
	d) Abfälle vermeiden sowie Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Wiederverwertung oder Entsorgung zuführen	
	e) Vorschläge für nachhaltiges Handeln für den eigenen Arbeitsbereich entwickeln	
	f) unter Einhaltung betrieblicher Regelungen im Sinne einer ökonomischen, ökologischen und sozial nachhaltigen Entwicklung zusammenarbeiten und adressatengerecht kommunizieren	
4	Digitalisierte Arbeitswelt (§ x Absatz y Nummer 4)	
	a) mit eigenen und betriebsbezogenen Daten sowie mit Daten Dritter umgehen und dabei die Vorschriften zum Datenschutz und zur Datensicherheit einhalten	während der gesamten Ausbildung
	b) Risiken bei der Nutzung von digitalen Medien und informationstechnischen Systemen einschätzen und bei deren Nutzung betriebliche Regelungen einhalten	
	c) ressourcenschonend, adressatengerecht und effizient kommunizieren sowie Kommunikationsergebnisse dokumentieren	
	d) Störungen in Kommunikationsprozessen erkennen und zu ihrer Lösung beitragen	
	e) Informationen in digitalen Netzen recherchieren und aus digitalen Netzen beschaffen sowie Informationen, auch fremde, prüfen, bewerten und auswählen	
	f) Lern- und Arbeitstechniken sowie Methoden des selbstgesteuerten Lernens anwenden, digitale Lernmedien nutzen und Erfordernisse des lebensbegleitenden Lernens erkennen und ableiten	

- | |
|--|
| g) Aufgaben zusammen mit Beteiligten, einschließlich der Beteiligten anderer Arbeits- und Geschäftsbereiche, auch unter Nutzung digitaler Medien, planen, bearbeiten und gestalten |
| h) Wertschätzung anderer unter Berücksichtigung gesellschaftlicher Vielfalt praktizieren |
-

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