

## Teilqualifikationen für den Beruf

### Koch und Köchin

TQ-Berufsset für den Beruf Koch und Köchin gemäß der Ausbildungsordnung vom 9. März 2022 sowie dem Rahmenlehrplan vom 19. 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](http://www.bibb.de/tq) abrufbar.

### A Übersichtsdarstellung des TQ-Berufssets

Ausbildungsberuf Koch/Köchin	
TQs im Überblick	
TQ 1: Grundlegende Arbeiten im Service	15 Wochen bis 26 Wochen
TQ 2: Grundlegende Arbeiten in der Küche	15 Wochen bis 26 Wochen
TQ 3: Zubereiten von Suppen, Soßen, Gemüse- und Sättigungsbeilagen	18 Wochen bis 26 Wochen
TQ 4: Zubereiten und Präsentieren von Fleisch und Fisch	18 Wochen bis 26 Wochen
TQ 5: Zubereiten von Süßspeisen, Speiseeis sowie Verarbeiten von Teigen und Massen	19 Wochen bis 26 Wochen
TQ 6: Speisenangebote für Veranstaltungen und Aktionen, Spezialitäten planen und zubereiten sowie Führen von Mitarbeitenden	19 Wochen bis 26 Wochen
<b>Gesamtdauer</b>	<b>104 Wochen bis 156 Wochen</b>

Die festgelegte Dauer gilt bei einer Teilnahme in Vollzeit.

Hinweis: Die Vermittlung von Standardberufsbildpositionen (einschließlich Durchführung von Hygienemaßnahmen) und Wirtschafts- und Sozialkunde erfolgt in den jeweiligen TQs integrativ.

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

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

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

## B Die einzelnen TQs im Detail

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

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

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

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

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

### Hinweise zur Kompetenzfeststellung

Kompetenzfeststellung TQ 1			
Art der Kompetenzfeststellung	Methodik (Auswahl)	zeitlicher Umfang	Gewichtung
schriftlich	<ul style="list-style-type: none"><li>• 25 praxisbezogene Aufgaben in gebundener Form</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 45 Minuten</li></ul>	50 %
praktisch	<ul style="list-style-type: none"><li>• Praxisbezogene Aufgabenkomplexe</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 120 bis 180 Minuten</li></ul>	50 %

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

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

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

<b>Lfd. Nr. im ARP</b>	<b>Lerninhalte TQ 2: Grundlegende Arbeiten in der Küche</b> Ausbildungsordnung vom 9. März 2022	<b>Bezug zum Rahmenlehrplan</b> vom 19. Dezember 2021
1.	<p><b>Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflexion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin (§ 6 Absatz 2 Nummer 1)</b></p> <p>a) das persönliche Erscheinungsbild und Verhalten betriebsangemessen gestalten und die jeweiligen Auswirkungen begründen</p> <p>b) bei der Kommunikation des Betriebsgeschehens, ins- besondere über digitale Medien, die betrieblichen und rechtlichen Vorgaben beachten</p> <p>c) Aufgaben, Befugnisse und Verantwortlichkeiten im Rahmen der Aufbau- und Ablauforganisation, insbesondere an Schnittstellen zu anderen Abteilungen, berücksichtigen</p> <p>d) das Auftreten gegenüber den Teammitgliedern, ins- besondere Kollegen und Kolleginnen sowie Vorgesetzten, reflektieren und sich teamorientiert verhalten so- wie Feedback annehmen und reflektieren, konstruktives Feedback geben</p> <p>f) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen, einordnen und angemessen darauf reagieren</p> <p>g) übermittelte Gästewünsche und Gästeerwartungen entgegennehmen und darauf reagieren</p>	<p>Nr. 1: Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren</p>
2.	<p><b>Annahme und Einlagerung von Waren (§5 Absatz 2 Nummer 2)</b></p> <p>a) Lagerbestände nach Quantität und Qualität kontrollieren, Differenzen zwischen Soll- und Ist- Beständen dokumentieren und die betriebsüblichen Korrekturmaßnahmen einleiten, bei Inventuren und Bestellungen mitwirken</p> <p>b) Ware annehmen, dabei Lieferscheine zu Bestellungen zuordnen und Ware anhand des Bestell- und des Lieferscheins auf Gewicht, Quantität, Qualität und sichtbare Mängel prüfen; bei Abweichungen die betriebsüblichen Maßnahmen einleiten</p>	<p>Nr. 2: Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen</p> <p>Nr. 3: In der Küche arbeiten</p>

	<p>c) Ware unter Einhaltung der hygienischen und der rechtlichen Regelungen sowie der betrieblichen Vorgaben prüfen, insbesondere auf die Einhaltung der Kühlkette und auf Haltbarkeit, auch unter Nutzung technischer Hilfsmittel; bei Abweichungen die betriebsüblichen Maßnahmen einleiten</p> <p>d) die Warenannahme, die Leergut- und die Transportgutannahme sowie die Leergut- und die Transportgutrückgabe dokumentieren</p> <p>e) Ware ihren Anforderungen gemäß und unter Anwendung der betrieblichen Vorgaben werterhaltend einlagern</p> <p>f) die Arbeitsschutz-, Sicherheits- und Hygienevorschriften im Lager beachten, das Lager nach den betrieblichen Vorgaben prüfen und reinigen</p>	
3.	<p><b>Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisen- zubereitung sowie Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln (§ 5 Absatz 2 Nummer 3)</b></p> <p>a) Arbeitsaufgaben erfassen</p> <p>b) Arbeitsabläufe planen</p> <p>c) Waren- oder Materialbedarf ermitteln</p> <p>d) Geräte, Maschinen und Arbeitsmittel unter Berücksichtigung ihrer Einsatzmöglichkeiten auswählen</p> <p>e) den Arbeitsplatz unter Einhaltung der hygienischen, arbeitssicherheitstechnischen und ergonomischen Anforderungen vorbereiten und einrichten</p> <p>f) Möglichkeiten für wirtschaftliches und sicheres Arbeiten, auch durch Einsatz von Maschinen, Geräten und Arbeitsmitteln, erkennen und umsetzen</p> <p>g) den Arbeitsplatz, Maschinen, Geräte und Arbeitsmittel nach den betrieblichen Vorgaben nachbereiten, reinigen und pflegen</p> <p>h) die Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten</p>	Nr. 3: In der Küche arbeiten
	<p><b>Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche (§ 5 Absatz 2 Nummer 4)</b></p> <p>a) Arbeits- und Schnitttechniken anwenden</p> <p>b) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen</p> <p>c) Garverfahren unterscheiden und anwenden, insbesondere Blanchieren, Kochen, Braten, Frittieren und Dünsten</p> <p>d) Rezepturen anwenden und umrechnen</p> <p>e) Speisen und Gerichte in verschiedenen Formen nach den betrieblichen Vorgaben anrichten</p> <p>f) berufsbezogene fremdsprachige Fachbegriffe</p>	Nr. 3: In der Küche arbeiten

	anwenden	
6.	<b>Zubereitung von einfachen Speisen und Gerichten (§ 5 Absatz 2 Nummer 6)</b> a) vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungsstufen auswählen und verarbeiten b) Eierspeisen zubereiten und anrichten, insbesondere gekochte Eier, Rührei, Spiegeleier, Omeletts und Eierpfannkuchen c) kalte und warme kleine Speisen und Gerichte, insbesondere Fingerfood und Snacks, mit verschiedenen Produkten nach den betrieblichen Vorgaben zubereiten, anrichten und garnieren	Nr. 3: In der Küche arbeiten
7.	<b>Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln und von Pilzen (§ 5 Absatz 2 Nummer 7)</b> a) Gemüse, Obst und Kräuter unterscheiden, vorbereiten und verarbeiten b) Salate aus pflanzlichen Lebensmitteln, insbesondere aus Blattsalaten, Gemüse und Obst, sowie aus Dressings und Salatmarinaden zubereiten c) Gemüse und Pilze als Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteile und eigenständige Gerichte zubereiten h) Gerichte aus pflanzlichen Nahrungsmitteln und Pilzen anrichten	Nr. 3: In der Küche arbeiten  Nr. 9: Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten
14.	<b>Anwendung der speziellen Hygienevorschriften in der Küche (§ 5 Absatz 2 Nummer 14)</b> c) die Hygieneanforderungen bei Speisenausgabe und Warmhalten einhalten und deren Einhaltung überwachen	Nr. 3: In der Küche arbeiten

### Hinweise zur Kompetenzfeststellung

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

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

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

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

<b>Lfd. Nr. im ARP</b>	<b>Lerninhalte TQ 3</b> Ausbildungsordnung vom 9. März 2022	<b>Bezug zum Rahmenlehrplan</b> vom 19. Dezember 2021
2.	<p><b>Annahme und Einlagerung von Waren (§ 5 Absatz 2 Nummer 2)</b></p> <p>a) Lagerbestände nach Quantität und Qualität kontrollieren, Differenzen zwischen Soll- und Istbeständen dokumentieren und betriebsübliche Korrekturmaßnahmen einleiten sowie bei Inventuren und Bestellungen mitwirken</p> <p>b) Ware annehmen, dabei Lieferscheine zu Bestellungen zuordnen und Ware anhand des Bestell- und des Lieferscheins auf Gewicht, Quantität, Qualität und sichtbare Mängel prüfen sowie bei Abweichungen die betriebsüblichen Maßnahmen einleiten</p> <p>c) Ware unter Einhaltung der hygienischen und der rechtlichen Regelungen sowie der betrieblichen Vorgaben prüfen, insbesondere auf die Einhaltung der Kühlkette und auf Haltbarkeit, auch unter Nutzung technischer Hilfsmittel, und bei Abweichungen betriebsübliche Maßnahmen einleiten</p> <p>d) die Warenannahme, die Leergut- und Transportgutannahme sowie die Leergut- und die Transportgutrückgabe dokumentieren</p> <p>e) Ware ihren Anforderungen gemäß und unter Anwendung der betrieblichen Vorgaben werterhaltend einlagern</p> <p>f) die Arbeitsschutz-, Sicherheits- und Hygienevorschriften im Lager beachten sowie das Lager nach den betrieblichen Vorgaben prüfen und reinigen</p>	<p>Nr. 2: Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen</p> <p>Nr. 3: In der Küche arbeiten</p>
3.	<p><b>Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisen- zubereitung sowie Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln (§ 5 Absatz 2 Nummer 3)</b></p>	<p>Nr. 3: In der Küche arbeiten</p> <p>Nr. 6: Suppen und Saucen herstellen und präsentieren</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Arbeitsaufgaben erfassen</li> <li>b) Arbeitsabläufe planen</li> <li>c) Waren- oder Materialbedarf ermitteln</li> <li>d) Geräte, Maschinen und Arbeitsmittel unter Berücksichtigung ihrer Einsatzmöglichkeiten auswählen</li> <li>e) den Arbeitsplatz unter Einhaltung der hygienischen, arbeitssicherheitstechnischen und ergonomischen Anforderungen vorbereiten und einrichten</li> <li>f) Möglichkeiten für wirtschaftliches und sicheres Arbeiten, auch durch Einsatz von Maschinen, Geräten und Arbeitsmitteln, erkennen und umsetzen</li> <li>g) den Arbeitsplatz, Maschinen, Geräte und Arbeitsmittel nach den betrieblichen Vorgaben nachbereiten, reinigen und pflegen</li> </ul>	Nr. 9: Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten
4.	<p><b>Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche (§ 5 Absatz 2 Nummer 4)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Arbeits- und Schnitttechniken anwenden</li> <li>b) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen</li> <li>c) Garverfahren unterscheiden und anwenden, insbesondere Blanchieren, Kochen, Braten, Frittieren und Dünsten</li> <li>d) Rezepturen anwenden und umrechnen</li> <li>e) Speisen und Gerichte in verschiedenen Formen nach den betrieblichen Vorgaben anrichten</li> <li>f) berufsbezogene fremdsprachige Fachbegriffe anwenden</li> </ul>	<p>Nr. 3: In der Küche arbeiten</p> <p>Nr. 6: Suppen und Saucen herstellen und präsentieren</p> <p>Nr. 9: Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten</p>
7.	<p><b>Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln und von Pilzen (§ 5 Absatz 2 Nummer 7)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Gemüse, Obst und Kräuter unterscheiden, vorbereiten und verarbeiten</li> <li>b) Salate aus pflanzlichen Lebensmitteln, insbesondere aus Blattsalaten, Gemüse und Obst, sowie aus Dressings und Salatmarinaden zubereiten</li> <li>c) Gemüse und Pilze als Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteile und eigenständige Gerichte zubereiten</li> <li>d) Kartoffeln zu Vorspeisen, Beilagen und Hauptbestandteilen von Gerichten sowie zu eigenständigen Gerichten zubereiten</li> <li>e) Hülsenfrüchte, Getreide- und Mahlprodukte ihren Verwendungsmöglichkeiten zuordnen und zubereiten</li> <li>f) Reis als Beilage und zu eigenständigen Gerichten zubereiten</li> </ul>	<p>Nr. 3: In der Küche arbeiten</p> <p>Nr. 9: Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten</p>

	<p>g) Beilagen sowie eigenständige Gerichte aus vorgefertigten Teigwaren zubereiten</p> <p>h) Gerichte aus pflanzlichen Nahrungsmitteln und Pilzen anrichten</p> <p>i) vegetarische und vegane Speisen und Gerichte zubereiten</p>	
8.	<p><b>Zubereitung von Suppen, Soßen und Eintöpfen (§ 5 Absatz 2 Nummer 8)</b></p> <p>a) Brühen und Fonds aus pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln zubereiten, insbesondere aus Gemüse, Fisch, Fleisch und Knochen</p> <p>b) gebundene Suppen, Rahmsuppen, Püreesuppen und kalte Suppen zubereiten</p> <p>c) klare Suppen mit und ohne Klärvorgang zubereiten</p> <p>d) Suppeneinlagen herstellen</p> <p>e) gekochte helle und dunkle Grundsoßen und ihre Ableitungen zubereiten</p> <p>f) aufgeschlagene warme Soßen zubereiten</p> <p>g) kalte Soßen, Dips und Buttermischungen zubereiten</p> <p>h) Gemüesoßen zubereiten</p> <p>i) Eintöpfe zubereiten und dabei insbesondere die jeweilige Garzeit der Zutaten berücksichtigen</p>	Nr. 6: Suppen und Saucen herstellen und präsentieren
14.	<p><b>Anwendung der speziellen Hygienevorschriften in der Küche (§ 5 Absatz 2 Nummer 14)</b></p> <p>a) die speziellen Hygienevorschriften, insbesondere zu Fleisch insgesamt sowie zu Geflügel und Hackfleisch, zu Fisch, Eiern, Sahne und Cremes, anwenden und ihre Einhaltung überwachen</p> <p>c) die Hygieneanforderungen bei Speisenausgabe und Warmhalten einhalten und deren Einhaltung überwachen</p> <p>d) bei der Vorbereitung und Durchführung von Hygieneschulungen mitwirken</p> <p>e) bei der Erstellung und Weiterentwicklung des betrieblichen Hygienekonzeptes, insbesondere des HACCP-Konzeptes, mitwirken</p>	<p>Nr. 6: Suppen und Saucen herstellen und präsentieren</p> <p>Nr. 9: Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten</p>
15.	<p><b>Zusammenstellung und Kennzeichnung von Speisen und Gerichten (§ 5 Absatz 2 Nummer 15)</b></p> <p>c) die Allergene und Zusatzstoffe in Speisen und Gerichten identifizieren und rechtskonform in Speisekarten und anderen betriebsüblichen Informationen kennzeichnen</p> <p>d) Ernährungsformen, insbesondere vegetarische und vegane Ernährung, Allergien und Unverträglichkeiten, sowie die Möglichkeiten der Reduzierung von Zucker, Fett und Salz bei der Zusammenstellung der Speisen berücksichtigen und</p>	Nr. 12: Speisenangebote für Veranstaltungen gastorientiert planen

	darüber informieren	
--	---------------------	--

**Hinweise zur Kompetenzfeststellung**

<b>Kompetenzfeststellung TQ 3</b>			
Art der Kompetenzfeststellung	Methodik (Auswahl)	zeitlicher Umfang	Gewichtung
Schriftlich	25 praxisbezogene Aufgaben in gebundener Form	45 Minuten	50 %
praktisch	Praxisbezogene Aufgabenkomplexe	120 bis 180 Minuten	50 %

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

<b>TQ 4: Zubereiten und Präsentieren von Fleisch und Fisch</b>	
Voraussetzungen	(einschlägige) berufsbezogene Erfahrung oder ggf. TQ 3
Dauer	19 Wochen bis 26 Wochen, davon mindestens 6 Wochen im Betrieb
betriebliche Einsatzfelder	z.B. Hotel, Gaststätte, Restaurant, Kantine, Bistro

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

<b>Lfd. Nr. im ARP</b>	<b>Lerninhalte TQ 4</b> Ausbildungsordnung vom 9. März 2022	<b>Bezug zum Rahmenlehrplan</b> vom 19. Dezember 2021
2.	<p><b>Annahme und Einlagerung von Waren (§ 5 Absatz 2 Nummer 2)</b></p> <p>a) Lagerbestände nach Quantität und Qualität kontrollieren, Differenzen zwischen Soll- und Istbeständen dokumentieren und betriebsübliche Korrekturmaßnahmen einleiten sowie bei Inventuren und Bestellungen mitwirken</p> <p>b) Ware annehmen, dabei Lieferscheine zu Bestellungen zuordnen und Ware anhand des Bestell- und des Lieferscheins auf Gewicht, Quantität, Qualität und sichtbare Mängel prüfen sowie bei Abweichungen die betriebsüblichen Maßnahmen einleiten</p> <p>c) Ware unter Einhaltung der hygienischen und der rechtlichen Regelungen sowie der betrieblichen Vorgaben prüfen, insbesondere auf die Einhaltung der Kühlkette und auf Haltbarkeit, auch unter Nutzung technischer Hilfsmittel, und bei Abweichungen betriebsübliche Maßnahmen einleiten</p> <p>e) Ware ihren Anforderungen gemäß und unter Anwendung der betrieblichen Vorgaben werterhaltend einlagern</p> <p>f) die Arbeitsschutz-, Sicherheits- und Hygienevorschriften im Lager beachten sowie das Lager nach den betrieblichen Vorgaben prüfen und reinigen</p>	<p>Nr. 2: Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen</p> <p>Nr. 3: In der Küche arbeiten</p>
3.	<p><b>Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisenzubereitung sowie Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln (§ 5 Absatz 2 Nummer 3)</b></p> <p>a) Arbeitsaufgaben erfassen</p> <p>b) Arbeitsabläufe planen</p> <p>c) Waren- oder Materialbedarf ermitteln</p>	<p>Nr. 3: In der Küche arbeiten</p> <p>Nr. 7: Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren</p> <p>Nr. 8: Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren</p>

	<p>f) Möglichkeiten für wirtschaftliches und sicheres Arbeiten, auch durch Einsatz von Maschinen, Geräten und Arbeitsmitteln, erkennen und umsetzen</p> <p>g) den Arbeitsplatz, Maschinen, Geräte und Arbeitsmittel nach den betrieblichen Vorgaben nachbereiten, reinigen und pflegen</p> <p>h) die Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten</p>	<p>Nr. 13: Büffets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und präsentieren</p>
4.	<p><b>Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche (§ 5 Absatz 2 Nummer 4)</b></p> <p>a) Arbeits- und Schnitttechniken anwenden</p> <p>b) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen</p> <p>c) Garverfahren unterscheiden und anwenden, insbesondere Blanchieren, Kochen, Braten, Frittieren und Dünsten</p> <p>d) Rezepturen anwenden und umrechnen</p> <p>e) Speisen und Gerichte in verschiedenen Formen nach den betrieblichen Vorgaben anrichten</p> <p>f) berufsbezogene fremdsprachige Fachbegriffe anwenden</p>	<p>Nr. 3: In der Küche arbeiten</p> <p>Nr. 7: Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren</p> <p>Nr. 8: Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren</p> <p>Nr. 13: Büffets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und präsentieren</p>
9.	<p><b>Verarbeitung und Zubereitung von Fleisch (§ 5 Absatz 2 Nummer 9)</b></p> <p>a) Fleischarten und Fleischteile auswählen, ihre Eigenschaften unterscheiden und ihren Verwendungsmöglichkeiten zuordnen</p> <p>b) ausgelöste Fleischteile aus Schlachtfleisch parieren, zuschneiden, portionieren und bearbeiten</p> <p>c) Fleischteile unter Anwendung verschiedener Garverfahren zubereiten</p> <p>d) Hausgeflügel parieren, zuschneiden und portionieren</p> <p>e) ausgelöstes Hausgeflügel zubereiten</p> <p>f) Fleischgerichte anrichten</p> <p>g) Produkthygiene anwenden</p> <p>h) Rücken, Schulter und Keule auslösen</p> <p>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</p> <p>j) Innereien und ihre Zubereitungsarten unterscheiden</p>	<p>Nr. 7: Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren</p>
10.	<p><b>Verarbeitung und Zubereitung von Fisch (§ 5 Absatz 2 Nummer 10)</b></p>	<p>Nr. 8: Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Fischarten und Frischemerkmale unterscheiden</li> <li>b) Fisch durch Schuppen und Säubern vorbereiten</li> <li>c) filetierten, vorportionierten und ganzen Fisch zu einfachen Fischgerichten verarbeiten</li> <li>d) Fischgerichte anrichten</li> <li>e) Produkthygiene anwenden</li> <li>f) Fisch filetieren und portionieren</li> <li>g) Fisch zu Vorspeisen und Hauptgerichten verarbeiten und dabei unterschiedliche Garverfahren anwenden</li> <li>h) Schalen- und Krustentiere und ihre Zubereitung erläutern</li> </ul>	<p>Nr. 13: Büffets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und präsentieren</p>
13.	<p><b>Planung und Umsetzung des nachhaltigen Einsatzes von Geräten, Maschinen, Arbeitsmitteln, Lebensmitteln und Ressourcen (§ 5 Absatz 2 Nummer 13)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Energieverbrauch von Maschinen und Geräten sowie Wasserverbrauch bei Arbeitsvorgängen ermitteln</li> <li>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</li> <li>c) Geräte, Maschinen, Arbeitsmittel und Verbrauchsgüter auftragsbezogen und unter ökonomischen, ökologischen und ergonomischen Gesichtspunkten auswählen und ihren Einsatz planen</li> <li>e) Wartung von Geräten und Maschinen sowie Instandsetzung von Arbeitsmitteln veranlassen</li> <li>g) auf Nachhaltigkeit im Umgang mit Lebensmitteln in Bezug auf Herkunft, Saison, ganzheitliche Verarbeitung und Transportwege achten</li> <li>h) Abfälle vermeiden sowie entstandene Abfälle, insbesondere Speisereste, Fett, Öl, Kartonagen, Kunststoffe, Verbundverpackungen, Glas und Restmüll, unter Beachtung der rechtlichen Vorschriften zur Weiterverarbeitung trennen und einer Weiterverwendung zuführen</li> </ul>	<p>Nr. 1: Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren</p> <p>Nr. 3: In der Küche arbeiten</p> <p>Nr. 7: Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren</p> <p>Nr. 12: Speisenangebote für Veranstaltungen gastorientiert planen</p> <p>Nr. 13: Büffets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und präsentieren</p>
14.	<p><b>Anwendung der speziellen Hygienevorschriften in der Küche (§ 5 Absatz 2 Nummer 14)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) die speziellen Hygienevorschriften, insbesondere zu Fleisch insgesamt sowie zu Geflügel und Hackfleisch, zu Fisch, Eiern, Sahne und Cremes, anwenden und ihre Einhaltung überwachen</li> <li>b) die gerätespezifischen Hygienevorschriften, insbesondere zu Fleischwolf oder Aufschnittmaschine, anwenden und deren Einhaltung</li> </ul>	<p>Nr. 7: Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren</p> <p>Nr. 8: Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren</p> <p>Nr. 13: Büffets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen</p>

	<p>überwachen</p> <p>c) die Hygieneanforderungen bei Speisenausgabe und Warmhalten einhalten und deren Einhaltung überwachen</p> <p>e) bei der Erstellung und Weiterentwicklung des betrieblichen Hygienekonzeptes, insbesondere des HACCP-Konzeptes, mitwirken</p>	und präsentieren
15.	<p><b>Zusammenstellung und Kennzeichnung von Speisen und Gerichten (§ 5 Absatz 2 Nummer 15)</b></p> <p>a) Menüs erstellen und dabei die Menükunde und nachhaltige Gesichtspunkte berücksichtigen, insbesondere saisonale und regionale Gesichtspunkte</p> <p>b) Speisekarten, auch im Team, erstellen</p> <p>c) die Allergene und Zusatzstoffe in Speisen und Gerichten identifizieren und rechtskonform in Speisekarten und anderen betriebsüblichen Informationen kennzeichnen</p> <p>d) Ernährungsformen, insbesondere vegetarische und vegane Ernährung, Allergien und Unverträglichkeiten, sowie die Möglichkeiten der Reduzierung von Zucker, Fett und Salz bei der Zusammenstellung der Speisen berücksichtigen und darüber informieren</p>	<p>Nr. 7: Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren</p> <p>Nr. 12: Speisenangebote für Veranstaltungen gastorientiert planen</p> <p>Nr. 13: Büffets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und präsentieren</p>
16.	<p><b>Sicherstellung von Warenflüssen sowie Kalkulation von Kosten und Preisen (§ 5 Absatz 2 Nummer 16)</b></p> <p>a) Warenbeschaffung unter Berücksichtigung des Lagerbestandes, der Vorratshaltung und der Aufträge vorbereiten, Angebote einholen und unter Berücksichtigung von Preisen, Qualitäten und Konditionen vergleichen sowie Bestellungen vorbereiten</p> <p>c) unterschiedliche Alternativen für die Verwendung von Lebensmitteln entwickeln und die Lebensmittel einer nachhaltigen Verarbeitung zuführen</p> <p>d) Saisonzeiten und regionale Besonderheiten bei der Warenwirtschaft berücksichtigen</p> <p>f) Verkaufspreise für Speisen, Gerichte und Getränke nach dem betrieblichen Kalkulationsschema ermitteln</p> <p>g) die Kosten und Erträge erbrachter Dienstleistungen, insbesondere der Veranstaltungen im Haus und außer Haus, errechnen</p> <p>h) den Zusammenhang zwischen Qualität, Gästezufriedenheit und Betriebserfolg bei Entscheidungen und Handlungen berücksichtigen, Arbeiten wirtschaftlich und gästeorientiert durchführen und durch eigenes Verhalten zum</p>	<p>Nr. 2: Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen</p> <p>Nr. 7: Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren</p> <p>Nr. 8: Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren</p> <p>Nr. 13: Büffets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und präsentieren</p>

	erfolgreichen unternehmerischen Handeln beitragen	
17.	<b>Küchentechnische Verwaltungsprozesse (§ 5 Absatz 2 Nummer 17)</b> a) Warenflüsse dokumentieren, insbesondere Rechnungen und Lieferscheine analog oder digital ablegen, so- wie Bestellungen auslösen und Verbrauchslisten führen	Nr. 2: Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen  Nr. 7: Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren
18.	<b>Beratung von Gästen sowie Verkauf von Produkten und Dienstleistungen (§ 5 Absatz 2 Nummer 18)</b> a) Auftreten und Rolle gegenüber den Gästen reflektieren und gastorientiert gestalten c) Gäste über das betriebliche Angebot von Dienstleistungen und Produkten, insbesondere in Bezug auf Speisen und Gerichte, informieren d) bei der Gästeinformation mit den angrenzenden Zuständigkeitsbereichen kooperieren e) einfache Auskünfte in einer Fremdsprache erteilen f) Gäste unter Berücksichtigung ihrer Wünsche und Bedürfnisse, insbesondere bei Allergien und Unverträglichkeiten sowie bei besonderen Ernährungsformen, beraten	Nr. 1: Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren  Nr. 5: Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen  Nr. 13: Büffets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und präsentieren

### Hinweise zur Kompetenzfeststellung

Kompetenzfeststellung TQ 4			
Art der Kompetenzfeststellung	Methodik (Auswahl)	zeitlicher Umfang	Gewichtung
Schriftlich	25 praxisbezogene Aufgaben in gebundener Form	45 Minuten	50 %
praktisch	Praxisbezogene Aufgabenkomplexe	120 bis 180 Minuten	50 %

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

<b>TQ 5: Zubereiten von Süßspeisen, Speiseeis sowie Verarbeiten von Teigen und Massen</b>	
Voraussetzungen	(einschlägige) berufsbezogene Erfahrung oder ggf. TQ 4
Dauer	18 Wochen bis 26 Wochen, davon mindestens 5 Wochen im Betrieb
betriebliche Einsatzfelder	z.B. Hotel, Gaststätte, Restaurant, Kantine, Bistro, Café

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

<b>Lfd. Nr. im ARP</b>	<b>Lerninhalte TQ 5</b> Ausbildungsordnung vom 9. März 2022	<b>Bezug zum Rahmenlehrplan</b> vom 19. Dezember 2021
2.	<p><b>Annahme und Einlagerung von Waren (§ 5 Absatz 2 Nummer 2)</b></p> <p>a) Lagerbestände nach Quantität und Qualität kontrollieren, Differenzen zwischen Soll- und Istbeständen dokumentieren und betriebsübliche Korrekturmaßnahmen einleiten sowie bei Inventuren und Bestellungen mitwirken</p> <p>b) Ware annehmen, dabei Lieferscheine zu Bestellungen zuordnen und Ware anhand des Bestell- und des Lieferscheins auf Gewicht, Quantität, Qualität und sichtbare Mängel prüfen sowie bei Abweichungen die betriebsüblichen Maßnahmen einleiten</p> <p>c) Ware unter Einhaltung der hygienischen und der rechtlichen Regelungen sowie der betrieblichen Vorgaben prüfen, insbesondere auf die Einhaltung der Kühlkette und auf Haltbarkeit, auch unter Nutzung technischer Hilfsmittel, und bei Abweichungen betriebsübliche Maßnahmen einleiten</p> <p>d) die Warenannahme, die Leergut- und Transportgutannahme sowie die Leergut- und die Transportgutrückgabe dokumentieren</p> <p>e) Ware ihren Anforderungen gemäß und unter Anwendung der betrieblichen Vorgaben werterhaltend einlagern</p> <p>f) die Arbeitsschutz-, Sicherheits- und Hygienevorschriften im Lager beachten sowie das Lager nach den betrieblichen Vorgaben prüfen und reinigen</p>	<p>Nr. 2: Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen</p> <p>Nr. 3: In der Küche arbeiten</p>
3.	<p><b>Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisenzubereitung sowie Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln (§ 5 Absatz 2 Nummer 3)</b></p> <p>a) Arbeitsaufgaben erfassen</p> <p>b) Arbeitsabläufe planen</p>	<p>Nr. 3: In der Küche arbeiten</p> <p>Nr. 10: Süßspeisen herstellen und präsentieren</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>c) Waren- oder Materialbedarf ermitteln</li> <li>d) Geräte, Maschinen und Arbeitsmittel unter Berücksichtigung ihrer Einsatzmöglichkeiten auswählen</li> <li>e) den Arbeitsplatz unter Einhaltung der hygienischen, arbeitssicherheitstechnischen und ergonomischen Anforderungen vorbereiten und einrichten</li> <li>f) Möglichkeiten für wirtschaftliches und sicheres Arbeiten, auch durch Einsatz von Maschinen, Geräten und Arbeitsmitteln, erkennen und umsetzen</li> </ul>	Nr. 11: Speiseeis und Backwaren herstellen und Desserts anrichten
4.	<p><b>Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche (§ 5 Absatz 2 Nummer 4)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Arbeits- und Schnitttechniken anwenden</li> <li>b) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen</li> <li>c) Garverfahren unterscheiden und anwenden, insbesondere Blanchieren, Kochen, Braten, Frittieren und Dünsten</li> <li>d) Rezepturen anwenden und umrechnen</li> <li>e) Speisen und Gerichte in verschiedenen Formen nach den betrieblichen Vorgaben anrichten</li> <li>f) berufsbezogene fremdsprachige Fachbegriffe anwenden</li> </ul>	<p>Nr. 3: In der Küche arbeiten</p> <p>Nr. 10: Süßspeisen herstellen und präsentieren</p> <p>Nr. 11: Speiseeis und Backwaren herstellen und Desserts anrichten</p> <p>Nr. 12: Speisenangebote für Veranstaltungen gastorientiert planen</p>
11.	<p><b>Herstellung und Verarbeitung von Teigen und Massen (§ 5 Absatz 2 Nummer 11)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Mürbeteig, Hefeteig und Backteig herstellen und verarbeiten</li> <li>b) Nudelteig herstellen und zu Teigwaren verarbeiten</li> <li>c) Strudelteig und Blätterteig verarbeiten</li> <li>d) Herstellung und Verarbeitung von Massen erläutern</li> </ul>	<p>Nr. 10: Süßspeisen herstellen und präsentieren</p> <p>Nr. 11: Speiseeis und Backwaren herstellen und Desserts anrichten</p>
12.	<p><b>Herstellung von Süßspeisen und Desserts (§ 5 Absatz 2 Nummer 12)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Süßspeisen, Desserts und Eis nach den betrieblichen Vorgaben anrichten und garnieren</li> <li>b) Cremespeisen unter Verwendung von verschiedenen Bindemitteln zubereiten</li> <li>c) süße Eierspeisen zubereiten</li> <li>d) Obst und Früchte zu Desserts verarbeiten</li> <li>e) Gefrorenes oder Halbgefrorenes zubereiten</li> <li>f) Produkthygiene anwenden</li> </ul>	<p>Nr. 10: Süßspeisen herstellen und präsentieren</p> <p>Nr. 11: Speiseeis und Backwaren herstellen und Desserts anrichten</p>
14.	<p><b>Anwendung der speziellen Hygienevorschriften in der Küche (§ 5 Absatz 2 Nummer 14)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) die speziellen Hygienevorschriften, insbesondere zu Fleisch insgesamt sowie zu Geflügel und Hackfleisch, zu Fisch, Eiern, Sahne und Cremes, anwenden und ihre Einhaltung überwachen</li> </ul>	<p>Nr. 10: Süßspeisen herstellen und präsentieren</p> <p>Nr. 11: Speiseeis und Backwaren herstellen und Desserts anrichten</p>

	<p>c) die Hygieneanforderungen bei Speisenausgabe und Warmhalten einhalten und deren Einhaltung überwachen</p> <p>e) bei der Erstellung und Weiterentwicklung des betrieblichen Hygienekonzeptes, insbesondere des HACCP-Konzeptes, mitwirken</p>	
15.	<p><b>Zusammenstellung und Kennzeichnung von Speisen und Gerichten (§ 5 Absatz 2 Nummer 15)</b></p> <p>c) die Allergene und Zusatzstoffe in Speisen und Gerichten identifizieren und rechtskonform in Speisekarten und anderen betriebsüblichen Informationen kennzeichnen</p> <p>d) Ernährungsformen, insbesondere vegetarische und vegane Ernährung, Allergien und Unverträglichkeiten, sowie die Möglichkeiten der Reduzierung von Zucker, Fett und Salz bei der Zusammenstellung der Speisen berücksichtigen und darüber informieren</p>	<p>Nr. 10: Süßspeisen herstellen und präsentieren</p> <p>Nr. 11: Speiseeis und Backwaren herstellen und Desserts anrichten</p>
16.	<p><b>Sicherstellung von Warenflüssen sowie Kalkulation von Kosten und Preisen (§ 5 Absatz 2 Nummer 16)</b></p> <p>b) Qualitätsunterschiede bei Lebensmitteln beurteilen</p> <p>c) unterschiedliche Alternativen für die Verwendung von Lebensmitteln entwickeln und die Lebensmittel einer nachhaltigen Verarbeitung zuführen</p> <p>d) Saisonzeiten und regionale Besonderheiten bei der Warenwirtschaft berücksichtigen</p> <p>e) Lager organisieren und geeignete Lagerbedingungen zu Werterhalt und Wertsteigerung der Waren erläutern</p> <p>f) Verkaufspreise für Speisen, Gerichte und Getränke nach dem betrieblichen Kalkulationsschema ermitteln</p>	<p>Nr. 2: Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen</p> <p>Nr. 10: Süßspeisen herstellen und präsentieren</p> <p>Nr. 11: Speiseeis und Backwaren herstellen und Desserts anrichten</p>
17.	<p><b>Küchentechnische Verwaltungsprozesse (§ 5 Absatz 2 Nummer 17)</b></p> <p>b) rechtlich erforderliche und betriebsspezifische Dokumentation durchführen, insbesondere zu den Hygieneanforderungen, zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz</p> <p>c) Ablaufplanungen analog oder digital dokumentieren</p>	<p>Nr. 10: Süßspeisen herstellen und präsentieren</p> <p>Nr. 11: Speiseeis und Backwaren herstellen und Desserts anrichten</p>

### Hinweise zur Kompetenzfeststellung

Kompetenzfeststellung TQ 5			
Art der Kompetenzfeststellung	Methodik (Auswahl)	zeitlicher Umfang	Gewichtung
schriftlich	25 praxisbezogene Aufgaben in gebundener Form	45 Minuten	50 %
praktisch	Praxisbezogene Aufgabenkomplexe	120 bis 180 Minuten	50 %

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

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

<b>Lfd. Nr. im ARP</b>	<b>Lerninhalte TQ 6</b> Ausbildungsordnung vom 9. März 2022	<b>Bezug zum Rahmenlehrplan</b> vom 19. Dezember 2021
1.	<p><b>Umgang mit Gästen und Teammitgliedern (§ 5 Absatz 2 Nummer 1)</b></p> <p>a) das persönliche Erscheinungsbild und Verhalten betriebsangemessen gestalten und die jeweiligen Auswirkungen begründen</p> <p>b) bei der Kommunikation des Betriebsgeschehens, insbesondere über digitale Medien, die betrieblichen und rechtlichen Vorgaben beachten</p> <p>c) Aufgaben, Befugnisse und Verantwortlichkeiten im Rahmen der Aufbau- und Ablauforganisation, insbesondere an Schnittstellen zu anderen Abteilungen, berücksichtigen</p> <p>d) das Auftreten gegenüber den Teammitgliedern, insbesondere Kollegen und Kolleginnen sowie Vorgesetzten, reflektieren und sich teamorientiert verhalten sowie Feedback annehmen und reflektieren, konstruktives Feedback geben</p> <p>e) Ursachen von Konflikten und Kommunikationsstörungen erkennen und zu deren Lösung beitragen sowie Konfliktpotenzial erkennen und Konflikte vermeiden</p> <p>f) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen, einordnen und angemessen darauf reagieren</p> <p>g) übermittelte Gästewünsche und Gästewartungen entgegennehmen und darauf reagieren</p>	Nr. 1: Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren

	h) übermittelte Gästereaktionen, insbesondere Reklamationen, entgegennehmen, einordnen und situationsbezogen nach betrieblichen Vorgaben darauf reagieren	
4.	<p><b>Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche (§ 5 Absatz 2 Nummer 4)</b></p> <p>a) Arbeits- und Schnitttechniken anwenden</p> <p>b) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen</p> <p>c) Garverfahren unterscheiden und anwenden, insbesondere Blanchieren, Kochen, Braten, Frittieren und Dünsten</p> <p>d) Rezepturen anwenden und umrechnen</p> <p>e) Speisen und Gerichte in verschiedenen Formen nach den betrieblichen Vorgaben anrichten</p> <p>f) berufsbezogene fremdsprachige Fachbegriffe anwenden</p>	<p>Nr. 3: In der Küche arbeiten</p> <p>Nr. 6: Suppen und Saucen herstellen und präsentieren</p> <p>Nr. 7: Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren</p> <p>Nr. 8: Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren</p> <p>Nr. 9: Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten</p> <p>Nr. 10: Süßspeisen herstellen und präsentieren</p> <p>Nr. 13: Büffets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und präsentieren</p>
7.	<p><b>Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln und von Pilzen (§ 5 Absatz 2 Nummer 7)</b></p> <p>a) Gemüse, Obst und Kräuter unterscheiden, vorbereiten und verarbeiten</p> <p>b) Salate aus pflanzlichen Lebensmitteln, insbesondere aus Blattsalaten, Gemüse und Obst, sowie aus Dressings und Salatmarinaden zubereiten</p> <p>c) Gemüse und Pilze als Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteile und eigenständige Gerichte zubereiten</p> <p>d) Kartoffeln zu Vorspeisen, Beilagen und Hauptbestandteilen von Gerichten sowie zu eigenständigen Gerichten zubereiten</p> <p>e) Hülsenfrüchte, Getreide- und Mahlprodukte ihren Verwendungsmöglichkeiten zuordnen und zubereiten</p> <p>f) Reis als Beilage und zu eigenständigen Gerichten zubereiten</p> <p>g) Beilagen sowie eigenständige Gerichte aus vorgefertigten Teigwaren zubereiten</p> <p>h) Gerichte aus pflanzlichen Nahrungsmitteln und Pilzen anrichten</p> <p>i) vegetarische und vegane Speisen und Gerichte zubereiten</p>	<p>Nr. 3: In der Küche arbeiten</p> <p>Nr. 9: Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten</p>

8.	<p><b>Zubereitung von Suppen, Soßen und Eintöpfen (§ 5 Absatz 2 Nummer 8)</b></p> <p>a) Brühen und Fonds aus pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln zubereiten, insbesondere aus Gemüse, Fisch, Fleisch und Knochen</p> <p>b) gebundene Suppen, Rahmsuppen, Püreesuppen und kalte Suppen zubereiten</p> <p>c) klare Suppen mit und ohne Klärvorgang zubereiten</p> <p>d) Suppeneinlagen herstellen</p> <p>e) gekochte helle und dunkle Grundsoßen und ihre Ableitungen zubereiten</p> <p>f) aufgeschlagene warme Soßen zubereiten</p> <p>g) kalte Soßen, Dips und Buttermischungen zubereiten</p> <p>h) Gemüesoßen zubereiten</p> <p>i) Eintöpfe zubereiten und dabei insbesondere die jeweilige Garzeit der Zutaten berücksichtigen</p>	Nr. 6: Suppen und Saucen herstellen und präsentieren
9.	<p><b>Verarbeitung und Zubereitung von Fleisch (§ 5 Absatz 2 Nummer 9)</b></p> <p>a) Fleischarten und Fleischteile auswählen, ihre Eigenschaften unterscheiden und ihren Verwendungsmöglichkeiten zuordnen</p> <p>b) ausgelöste Fleischteile aus Schlachtfleisch parieren, zuschneiden, portionieren und bearbeiten</p> <p>c) Fleischteile unter Anwendung verschiedener Garverfahren zubereiten</p> <p>d) Hausgeflügel parieren, zuschneiden und portionieren</p> <p>e) ausgelöstes Hausgeflügel zubereiten</p> <p>f) Fleischgerichte anrichten</p> <p>g) Produkthygiene anwenden</p> <p>h) Rücken, Schulter und Keule auslösen</p> <p>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</p> <p>j) Innereien und ihre Zubereitungsarten unterscheiden</p>	Nr. 7: Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren
10.	<p><b>Verarbeitung und Zubereitung von Fisch (§ 5 Absatz 2 Nummer 10)</b></p> <p>a) Fischarten und Frischemerkmale unterscheiden</p> <p>b) Fisch durch Schuppen und Säubern vorbereiten</p> <p>c) filetierten, vorportionierten und ganzen Fisch zu einfachen Fischgerichten verarbeiten</p> <p>d) Fischgerichte anrichten</p> <p>e) Produkthygiene anwenden</p> <p>f) Fisch filetieren und portionieren</p>	<p>Nr. 8: Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren</p> <p>Nr. 13: Büffets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und präsentieren</p>

	<p>g) Fisch zu Vorspeisen und Hauptgerichten verarbeiten und dabei unterschiedliche Garverfahren anwenden</p> <p>h) Schalen- und Krustentiere und ihre Zubereitung erläutern</p>	
11.	<p><b>Herstellung und Verarbeitung von Teigen und Massen (§ 5 Absatz 2 Nummer 11)</b></p> <p>a) Mürbeteig, Hefeteig und Backteig herstellen und verarbeiten</p> <p>b) Nudelteig herstellen und zu Teigwaren verarbeiten</p> <p>c) Strudelteig und Blätterteig verarbeiten</p> <p>d) Herstellung und Verarbeitung von Massen erläutern</p>	<p>Nr. 11: Speiseeis und Backwaren herstellen und Desserts anrichten</p>
12.	<p><b>Herstellung von Süßspeisen und Desserts (§ 5 Absatz 2 Nummer 12)</b></p> <p>a) Süßspeisen, Desserts und Eis nach den betrieblichen Vorgaben anrichten und garnieren</p> <p>b) Cremespeisen unter Verwendung von verschiedenen Bindemitteln zubereiten</p> <p>c) süße Eierspeisen zubereiten</p> <p>d) Obst und Früchte zu Desserts verarbeiten</p> <p>e) Gefrorenes oder Halbgefrorenes zubereiten</p> <p>f) Produkthygiene anwenden</p>	<p>Nr. 10: Süßspeisen herstellen und präsentieren</p> <p>Nr. 11: Speiseeis und Backwaren herstellen und Desserts anrichten</p>
13.	<p><b>Planung und Umsetzung des nachhaltigen Einsatzes von Geräten, Maschinen, Arbeitsmitteln, Lebensmitteln und Ressourcen (§ 5 Absatz 2 Nummer 13)</b></p> <p>a) Energieverbrauch von Maschinen und Geräten sowie Wasserverbrauch bei Arbeitsvorgängen ermitteln</p> <p>b) Verbrauchskosten einzelner Arbeitsvorgänge berechnen und analysieren sowie Einsparpotenziale durch Organisation der Arbeit und des Arbeitsumfeldes ermitteln und realisieren und die dadurch erzielten Ergebnisse bewerten</p> <p>c) Geräte, Maschinen, Arbeitsmittel und Verbrauchsgüter auftragsbezogen und unter ökonomischen, ökologischen und ergonomischen Gesichtspunkten auswählen und ihren Einsatz planen</p> <p>d) Störungen an Geräten und Maschinen erkennen und Maßnahmen zur Beseitigung der Störungen ergreifen</p> <p>e) Wartung von Geräten und Maschinen sowie Instandsetzung von Arbeitsmitteln veranlassen</p> <p>f) Einsatz und Anschaffung von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln beurteilen</p> <p>g) auf Nachhaltigkeit im Umgang mit Lebensmitteln in Bezug auf Herkunft, Saison, ganzheitliche Verarbeitung und Transportwege achten</p> <p>h) Abfälle vermeiden sowie entstandene Abfälle, insbesondere Speisereste, Fett, Öl, Kartonagen, Kunststoffe,</p>	<p>Nr. 1: Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren</p> <p>Nr. 3: In der Küche arbeiten</p> <p>Nr. 12: Speisenangebote für Veranstaltungen gastorientiert planen</p> <p>Nr. 14: Eine Aktionswoche organisieren und betriebswirtschaftlich beurteilen</p>

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

	<p>e) Lager organisieren und geeignete Lagerbedingungen zu Werterhalt und Wertsteigerung der Waren erläutern</p> <p>f) Verkaufspreise für Speisen, Gerichte und Getränke nach dem betrieblichen Kalkulationsschema ermitteln</p> <p>g) die Kosten und Erträge erbrachter Dienstleistungen, insbesondere der Veranstaltungen im Haus und außer Haus, errechnen</p> <p>h) den Zusammenhang zwischen Qualität, Gästezufriedenheit und Betriebserfolg bei Entscheidungen und Handlungen berücksichtigen, Arbeiten wirtschaftlich und gästeorientiert durchführen und durch eigenes Verhalten zum erfolgreichen unternehmerischen Handeln beitragen</p>	
17.	<p><b>Küchentechnische Verwaltungsprozesse (§ 5 Absatz 2 Nummer 17)</b></p> <p>a) Warenflüsse dokumentieren, insbesondere Rechnungen und Lieferscheine analog oder digital ablegen, sowie Bestellungen auslösen und Verbrauchslisten führen</p> <p>b) rechtlich erforderliche und betriebsspezifische Dokumentation durchführen, insbesondere zu den Hygieneanforderungen, zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz</p> <p>c) Ablaufplanungen analog oder digital dokumentieren</p>	<p>Nr. 2: Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen</p> <p>Nr. 12: Speisenangebote für Veranstaltungen gästeorientiert planen</p> <p>Nr. 14: Eine Aktionswoche organisieren und betriebswirtschaftlich beurteilen</p>
18.	<p><b>Beratung von Gästen sowie Verkauf von Produkten und Dienstleistungen (§ 5 Absatz 2 Nummer 18)</b></p> <p>a) Auftreten und Rolle gegenüber den Gästen reflektieren und gästeorientiert gestalten</p> <p>b) beim Service mitwirken</p> <p>c) Gäste über das betriebliche Angebot von Dienstleistungen und Produkten, insbesondere in Bezug auf Speisen und Gerichte, informieren</p> <p>d) bei der Gästeinformation mit den angrenzenden Zuständigkeitsbereichen kooperieren</p> <p>e) einfache Auskünfte in einer Fremdsprache erteilen</p> <p>f) Gäste unter Berücksichtigung ihrer Wünsche und Bedürfnisse, insbesondere bei Allergien und Unverträglichkeiten sowie bei besonderen Ernährungsformen, beraten</p>	<p>Nr. 1: Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren</p> <p>Nr. 12: Speisenangebote für Veranstaltungen gästeorientiert planen</p>
19.	<p><b>Anleitung und Führung von Mitarbeitenden (§ 5 Absatz 2 Nummer 19)</b></p> <p>a) sich auf unterschiedliche Persönlichkeiten im Team einstellen und konstruktiv Feedback geben</p> <p>b) Mitarbeitende aufgabenbezogen und teamorientiert anleiten und motivieren</p> <p>c) Mitarbeitenden Anerkennung und Wertschätzung vermitteln</p>	<p>Nr. 1: Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren</p> <p>Nr. 12: Speisenangebote für Veranstaltungen gästeorientiert planen</p>

	<p>d) Dienstpläne erstellen</p> <p>e) bei der Planung, Durchführung und Nachbereitung von Mitarbeitergesprächen mitwirken</p> <p>f) an Maßnahmen der Personalentwicklung mitwirken</p> <p>g) Einweisungen und Unterweisungen im Umgang mit Maschinen, Geräten und Betriebsmitteln durchführen</p> <p>h) den Bedarf an vorgeschriebenen Schulungen und Belehrungen zu Infektionsschutz und Arbeitssicherheit erkennen und Maßnahmen einleiten</p>	Nr. 14: Eine Aktionswoche organisieren und betriebswirtschaftlich beurteilen
<p><b><u>optional</u></b></p> <p>Anlage 2, lfd. Nr. 1</p>	<p><b>Zusatzqualifikation Vertiefung für vegetarische und vegane Küche (§ 18 Absatz 2)</b></p> <p>a) vegetarische und vegane Zutaten und Produkte hinsichtlich ihrer Verwendung einordnen, insbesondere Getreide, Vollkornprodukte, Sojaprodukte, Algen, Hülsenfrüchte, Nüsse sowie Würz- und Süßungsmittel</p> <p>b) Möglichkeiten für Alternativprodukte aufzeigen, insbesondere Alternativen für Fleisch sowie für Eier, Milch und Käse</p> <p>c) traditionelle und moderne vegetarische und vegane Speisen und Menüs, insbesondere unter Berücksichtigung des Nährstoffgehalts, zusammenstellen und zubereiten</p> <p>d) pflanzliche Zutaten vitamin- und geschmacksschonend einlagern, haltbar machen und garen</p> <p>e) vegetarische und vegane Produkte und Alternativprodukte beschaffen</p> <p>f) beim Einkauf und bei der Lieferantenauswahl insbesondere Nachhaltigkeit, Saisonalität und Regionalität berücksichtigen und Besonderheiten von Zertifikaten und Gütesiegeln kennen</p> <p>g) Gäste zum vegetarischen und veganen Angebot beraten und dabei die individuelle Ernährungsweise der Gäste berücksichtigen</p>	

### Hinweise zur Kompetenzfeststellung

Kompetenzfeststellung TQ 6			
Art der Kompetenzfeststellung	Methodik (Auswahl)	zeitlicher Umfang	Gewichtung
schriftlich	25 praxisbezogene Aufgaben in gebundener Form	45 Minuten	[50 %]
praktisch	Praxisbezogene Aufgabenkomplexe	120 bis 180 Minuten	[50 %]

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

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

Lfd. Nr.	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Zuordnung
1	Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht (§ x Absatz y Nummer 1)	
	a) den Aufbau und die grundlegenden Arbeits- und Geschäftsprozesse des Ausbildungsbetriebes erläutern	während der gesamten Ausbildung
	b) Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag sowie Dauer und Beendigung des Ausbildungsverhältnisses erläutern und Aufgaben der im System der dualen Berufsausbildung Beteiligten beschreiben	
	c) die Bedeutung, die Funktion und die Inhalte der Ausbildungsordnung und des betrieblichen Ausbildungsplans erläutern sowie zu deren Umsetzung beitragen	
	d) die für den Ausbildungsbetrieb geltenden arbeits-, sozial-, tarif- und mitbestimmungsrechtlichen Vorschriften erläutern	
	e) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- oder personalvertretungs- rechtlichen Organe des Ausbildungsbetriebes erläutern	
	f) Beziehungen des Ausbildungsbetriebs und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen und Gewerkschaften erläutern	
	g) Positionen der eigenen <b>Entgeltabrechnung</b> 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

