

1. BEZEICHNUNG DES ZEUGNISSES (DE)

**Abschlussprüfung
Fachpraktiker Küche (Beikoch)/Fachpraktikerin Küche (Beiköchin)**

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES ZEUGNISSES (..)

Diese Übersetzung besitzt keinen Rechtsstatus

3. PROFIL DER BERUFLICHEN HANDLUNGSFÄHIGKEIT

- Anwenden einfacher arbeits- und küchentechnischer Verfahren unter Beachtung von Hygienevorschriften
- Verarbeiten pflanzlicher Nahrungsmittel
- Durchführen von Vor- und Zubereitungsarbeiten in der kalten Küche
- Herstellen von Grundsuppen und Grundsoßen
- Verarbeiten von Fleisch, Geflügel und Fisch
- Zubereiten einfacher Speisen aus Molkereiprodukten und Eiern
- Herstellen und Anrichten einfacher Frucht- und Süßspeisen
- Verarbeiten und Anrichten von Halbfertig- und Fertigprodukten
- Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern
- Planen von Arbeiten unter Beachtung der betrieblichen Rahmenbedingungen, der Arbeitssicherheit, des Gesundheitsschutzes und des Umweltschutzes
- Mitwirken bei der Warenwirtschaft

4. BERUFLICHE TÄTIGKEITSFELDER

Einsatz in Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung sowie im Hotel- und Gaststättengewerbe.

(*)Erläuterung

Die Europass Zeugniserläuterungen wurden entwickelt, um zusätzliche Informationen über einzelne Zeugnisse zu liefern. Sie besitzen selbst keinen Rechtsstatus. Die vorliegende Erläuterung bezieht sich auf den Beschluss (EU) 2018/646 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 18. April 2018 über einen gemeinsamen Rahmen für die Bereitstellung besserer Dienste für Fertigkeiten und Qualifikationen (Europass) und zur Aufhebung der Entscheidung Nr. 2241/2004/EG.

© Europäische Union, 2002-2020 | europass.cedefop.europa.eu

5. AMTLICHE GRUNDLAGE DES ZEUGNISSES

Bezeichnung und Status der ausstellenden Stelle Industrie- und Handelskammer (IHK)	Name und Status der nationalen/regionalen Behörde, die für die Beglaubigung/Anerkennung des Abschlusszeugnisses zuständig ist Industrie- und Handelskammer (IHK)
Niveau des Zeugnisses (national oder international) Berufsabschluss nach § 66 BBiG/§ 42r HwO für behinderte Menschen ISCED Einstufung 35 C	Bewertungsskala/Bestehensregeln 100-92 Punkte = 1 = sehr gut 91 - 81 Punkte = 2 = gut 80 - 67 Punkte = 3 = befriedigend 66 - 50 Punkte = 4 = ausreichend 49 - 30 Punkte = 5 = mangelhaft 29 - 0 Punkte = 6 = ungenügend Zum Bestehen der Prüfung sind insgesamt mindestens ausreichende Leistungen (50 Punkte) erforderlich.
Zugang zur nächsten Ausbildungsstufe Koch/Köchin (Verordnung vom 09.03.2022 (BGBl. I S. 398))	Internationale Abkommen
Rechtsgrundlage Empfehlung für eine Ausbildungsregelung zum Fachpraktiker Küche (Beikoch)/zur Fachpraktikerin Küche (Beiköchin) gemäß § 66 BBiG/§ 42m HwO vom 30.09.2011.	

6. OFFIZIELL ANERKANNTE WEGE ZUR ERLANGUNG DES ZEUGNISSES

Abschlussprüfung bei der zuständigen Stelle: 1. nach Absolvieren einer Ausbildung in Betrieben und Bildungseinrichtungen 2. nach beruflicher Umschulung 3. durch Externenprüfung für Berufstätige ohne Berufsausbildung oder Personen, die in berufsbildenden Schulen oder sonstigen Berufsbildungseinrichtungen ausgebildet worden sind
Zusätzliche Informationen Zugang: Feststellung des Vorliegens von Art und/ oder Schwere der Behinderung nach § 66 BBiG / § 42r HWO Ausbildungsdauer: 3 Jahre 6 Monate Ausbildung im „Dualen System“: Die auf der Grundlage einer Ausbildungsregelung einer zuständigen Stelle (in der Regel Kammer) im Rahmen einer dualen Berufsausbildung vermittelten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit) orientieren sich an dem Ausbildungsrahmenplan eines staatlich anerkannten Ausbildungsberufs. Die duale Berufsausbildung von Fachpraktikerinnen und Fachpraktikern erfolgt in ausbildungsrechtlich geeigneten Betrieben oder Ausbildungseinrichtungen und in der Berufsschule. Findet die Berufsausbildung in einer Ausbildungseinrichtung statt, werden mindestens 12 Wochen der Ausbildung außerhalb dieser Ausbildungseinrichtung in einem Ausbildungsbetrieb durchgeführt. Weitere Informationen finden Sie unter: www.berufenet.de www.europass-info.de