

**VERZEICHNIS  
AUSGEWÄHLTER BESCHLÜSSE  
ZUR BERUFLICHEN BILDUNG**

---

<b>Titel:</b>	<b>Empfehlung für eine Ausbildungsregelung zum Fachpraktiker Küche(Beikoch)/zur Fachpraktikerin Kü- che (Beiköchin) gemäß § 66 BBiG/§ 42m HwO</b>
<b>Ausschuss:</b>	<b>Hauptausschuss des Bundesinstituts für Berufsbildung</b>
<b>Beschlussdatum:</b>	<b>30.09.2011</b>
<b>Fundstelle/Veröffentlichung:</b>	<b>Bundesanzeiger Nr. 165 a (Beilage) vom 3.11.2011  Internet</b>

## Empfehlung

für eine Ausbildungsregelung Fachpraktiker Küche (Beikoch)/Fachpraktikerin Küche (Beiköchin) gemäß § 66 BBiG/§ 42m HwO

### VORWORT

Mit der Rahmenregelung für Ausbildungsregelungen für behinderte Menschen gemäß § 66 BBiG/§ 42m HwO, die am 17. Dezember 2009 (geändert am 15. Dezember 2010) als Empfehlung des Hauptausschusses (HA) des Bundesinstituts für Berufsbildung (BIBB) verabschiedet wurde, ist die Voraussetzung geschaffen, dass die Ausbildung behinderter Menschen in diesen Ausbildungsgängen, wie vom Gesetzgeber gewollt, nach bundeseinheitlichen Richtlinien und Standards erfolgt.

Mit seinem Beschluss vom 5. März 2009 hat der HA darüber hinaus Arbeitsgruppen initiiert, die unter Federführung des BIBB berufsspezifische Musterregelungen erarbeiten. In diesen Arbeitsgruppen wirken Vertreter der Sozialpartner, der Kultusministerkonferenz, der Bundesministerien und insbesondere auch in der Ausbildung behinderter Menschen erfahrene Experten und Expertinnen aus Bildungseinrichtungen zusammen.

Die vom HA als Empfehlung verabschiedete Musterregelung für die Berufsausbildung zum Fachpraktiker Küche (Beikoch)/zur Fachpraktikerin Küche (Beiköchin) wird den zuständigen Stellen mit der Bitte zur Verfügung gestellt, sie für die Berufsausbildung behinderter Menschen zugrunde zu legen und bestehende Regelungen entsprechend zu überprüfen.

Die Ausbildung zum Fachpraktiker Küche (Beikoch)/zur Fachpraktikerin Küche (Beiköchin) orientiert sich an der Ausbildung zum Koch/zur Köchin. Der Fachpraktiker Küche (Beikoch)/Die Fachpraktikerin Küche (Beiköchin) ist vorwiegend in Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung sowie im Hotel- und Gaststättengewerbe tätig. Zu den wichtigsten Aufgaben zählen das Anwenden einfacher arbeits- und küchentechnischer Verfahren bei der Vor- und Zubereitung sowie dem Anrichten von Gerichten. Dabei setzt er/sie unter Berücksichtigung der Hygiene, des Gesundheitsschutzes, der Arbeitssicherheit und des Umweltschutzes Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich ein.

---

*Prof. Dr. Friedrich Hubert Esser*  
Präsident des Bundesinstitutes für Berufsbildung

*Dr. Bernd Baasner*  
Vorsitzender des Hauptausschusses des  
Bundesinstitutes für Berufsbildung

## Empfehlung

für eine Ausbildungsregelung Fachpraktiker Küche (Beikoch)/Fachpraktikerin Küche (Beiköchin) gemäß § 66 BBiG/§ 42m HwO

### PARAGRAFENTEIL

#### Ausbildungsregelung

#### über die Berufsausbildung

zum Fachpraktiker Küche (Beikoch)/  
zur Fachpraktikerin Küche (Beiköchin)

vom \_\_. \_\_. 20\_\_

### INFO - T A F E L

#### Grundlagen:

- Berufsbildungsgesetz (BBiG) und Handwerksordnung (HwO)  
(zum Erlass von Ausbildungsregelungen: § 66 BBiG/§ 42m HwO)
- Empfehlung des Hauptausschusses des Bundesinstituts für Berufsbildung für die Regelung von Prüfungsanforderungen in Ausbildungsordnungen vom 13. Dezember 2006
- Empfehlung des Hauptausschusses des Bundesinstituts für Berufsbildung (BIBB): „Rahmenregelung für Ausbildungsregelungen für behinderte Menschen gemäß § 66 BBiG und § 42m HwO“ vom 17. Dezember 2009 (geändert am 15. Dezember 2010)
- Verordnung über die Berufsausbildung zum Koch/zur Köchin vom 13. Februar 1998 (BGBl. I S. 364)

## Empfehlung

für eine Ausbildungsregelung Fachpraktiker Küche (Beikoch)/Fachpraktikerin Küche (Beiköchin) gemäß § 66 BBiG/§ 42m HwO

### PRÄAMBEL

Jede Berufsausbildung hat die für die Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit in einer sich wandelnden Arbeitswelt notwendigen beruflichen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit) in einem geordneten Ausbildungsgang zu vermitteln (siehe auch § 1 Absatz 3 BBiG). Sie hat ferner den Erwerb der erforderlichen Berufserfahrungen zu ermöglichen.

Grundsätzlich ist auch für behinderte Menschen nach § 64 BBiG/§ 42k HwO i.V. m. § 4 BBiG/§ 25 HwO eine Ausbildung in einem anerkannten Ausbildungsberuf gemäß § 4 BBiG/§ 25 HwO im Bedarfsfall unter Zuhilfenahme des § 65 BBiG/§ 42l HwO (Nachteilsausgleich), anzustreben.

Nur in begründeten Ausnahmefällen, in denen Art und Schwere/Art oder Schwere der Behinderung dies nicht erlauben, ist eine Ausbildung nach § 66 BBiG/§ 42m HwO durchzuführen. Für solche Ausnahmefälle wird diese Ausbildungsregelung erlassen.

Ein Übergang von einer bestehenden Ausbildung nach dieser Ausbildungsregelung in eine Ausbildung in einem nach § 4 BBiG/§ 25 HwO anerkannten Ausbildungsberuf ist entsprechend § 64 BBiG/§ 42k HwO kontinuierlich zu prüfen.

#### **Auslegung § 66 BBiG**

Die jetzige Formulierung soll sicherstellen, dass die zuständige Stelle bei einem Antrag von behinderten Menschen und dem Nachweis einer Ausbildungsmöglichkeit handeln muss. Dies bedeutet allerdings nicht, dass die zuständige Stelle nicht auch weiterhin aus eigener Initiative heraus tätig werden kann. Es würde dem Sinn der Gesetzesänderung (größere Handlungsverpflichtung der zuständigen Stellen) widersprechen, wenn die Handlungsmöglichkeiten der zuständigen Stellen auf Antragsfälle und damit Einzelfälle reduziert würden. Ausbildungsregelungen sollen ja gerade deshalb von den zuständigen Stellen getroffen werden, weil diese wesentlich näher als der Ordnungsgeber im Einzelfall agieren und vor Ort individuelle Besonderheiten berücksichtigen können.

## Empfehlung

für eine Ausbildungsregelung Fachpraktiker Küche (Beikoch)/Fachpraktikerin Küche (Beiköchin) gemäß § 66 BBiG/§ 42m HwO

Die Feststellung, dass Art und Schwere/Art oder Schwere der Behinderung eine Ausbildung nach einer Ausbildungsregelung für behinderte Menschen erfordert, soll auf der Grundlage einer differenzierten Eignungsuntersuchung erfolgen.

Sie wird derzeit durch die Bundesagentur für Arbeit - unter Berücksichtigung der Gutachten ihrer Fachdienste und von Stellungnahmen der abgebenden Schule, gegebenenfalls unter Beteiligung von dafür geeigneten Fachleuten (u.a. Ärzte/Ärztinnen, Psychologen/Psychologinnen, Pädagogen/Pädagoginnen, Behindertenberater/Behindertenberaterinnen) aus der Rehabilitation bzw. unter Vorschaltung einer Maßnahme der Berufsfindung und Arbeitserprobung - durchgeführt.

Die Ausbildenden sollen einen personenbezogenen Förderplan, der die spezifische Behinderung berücksichtigt, erstellen und diesen kontinuierlich fortschreiben. Der personenbezogene Förderplan dient der Entwicklung der/des Betroffenen.

Die zuständige Stelle trägt Ausbildungsverträge für behinderte Menschen gemäß § 66 Absatz 2 i.V.m. § 65 Absatz 2 Satz 1 bzw. § 42m Absatz 2 i.V.m. § 42l Absatz 2 Satz 1 HwO in das Verzeichnis der Berufsausbildungsverhältnisse bzw. die Lehrlingsrolle ein, wenn festgestellt worden ist, dass die Ausbildung in einem solchen Ausbildungsgang nach Art und Schwere/Art oder Schwere der Behinderung erforderlich ist und eine auf die besonderen Verhältnisse der Menschen mit Behinderung abgestimmte Ausbildung sichergestellt ist.

Im Rahmen der dualen Berufsausbildung auf der Grundlage dieser Ausbildungsregelung ist die Berufsschule Partner und mitverantwortlich für eine qualifizierte und qualifizierende Berufsausbildung.

## Empfehlung

für eine Ausbildungsregelung Fachpraktiker Küche (Beikoch)/Fachpraktikerin Küche (Beiköchin) gemäß § 66 BBiG/§ 42m HwO

### PARAGRAFENTEIL

#### Eingangsformel

Die Industrie- und Handelskammer  
[Nennung der zuständigen Stelle]

erlässt aufgrund des Beschlusses  
des Berufsbildungsausschusses vom \_\_. \_\_. \_\_\_\_

als zuständige Stelle nach § 66 Absatz 1 BBiG  
in Verbindung mit § 79 Absatz 4 BBiG

vom [Datum der gültigen Fassung] (BGBl. I S. [Nennung der Seite]),

nachstehende Ausbildungsregelung  
für die Berufsausbildung von behinderten Menschen.

### INFO - T A F E L

## Empfehlung

für eine Ausbildungsregelung Fachpraktiker Küche (Beikoch)/Fachpraktikerin Küche (Beiköchin) gemäß § 66 BBiG/§ 42m HwO

### PARAGRAFENTEIL

#### § 1

#### Ausbildungsberuf

Die Berufsausbildung

zum

**Fachpraktiker Küche (Beikoch)/**

zur

**Fachpraktikerin Küche (Beiköchin)**

erfolgt nach dieser Ausbildungsregelung.

### INFO - TAFEL

## Empfehlung

für eine Ausbildungsregelung Fachpraktiker Küche (Beikoch)/Fachpraktikerin Küche (Beiköchin) gemäß § 66 BBiG/§ 42m HwO

### PARAGRAFENTEIL

#### § 2

##### Personenkreis

Diese Ausbildungsregelung regelt die Berufsausbildung gemäß § 66 BBiG/§ 42m HwO für Personen im Sinne des § 2 SGB IX.

### INFO - T A F E L

#### Definition der Zielgruppe

Die Regelung ist ausgerichtet auf die Hauptzielgruppe der Menschen mit Lernbehinderung, da diese den überwiegenden Teil der behinderten Menschen ausmacht, die Ausbildungsgänge gemäß § 66 BBiG/§ 42m HwO absolvieren.

Lernbehinderte Menschen sind Personen, die in ihrem Lernen umfänglich und lang andauernd beeinträchtigt sind und die deutlich von der Altersnorm abweichende Leistungs- und Verhaltensformen aufweisen, wodurch ihre berufliche Integration wesentlich und auf Dauer erschwert wird.

Für Menschen mit anderen Behinderungen<sup>x)</sup>, die nach § 66 BBiG/§ 42m HwO ausgebildet werden, kann die Rahmenregelung auch modifiziert angewendet werden.

Die Zugehörigkeit zu dem betroffenen Personenkreis kann nur im Einzelfall festgestellt werden.

<sup>x)</sup> Menschen mit Sinnesbehinderung (Seh-, Hör- und Sprachbehinderung), Körperbehinderung und psychischer Behinderung sowie allen übrigen Formen von Behinderung



## Empfehlung

für eine Ausbildungsregelung Fachpraktiker Küche (Beikoch)/Fachpraktikerin Küche (Beiköchin) gemäß § 66 BBiG/§ 42m HwO

### PARAGRAFENTEIL

#### § 3

#### Dauer der Berufsausbildung

Die Ausbildung dauert drei Jahre.

### INFO - T A F E L

#### Ausbildungsdauer

Die Ausbildungsdauer der Ausbildungsregelung nach § 66 BBiG/§ 42m HwO soll die Ausbildungsdauer des vergleichbaren Ausbildungsberufes/der vergleichbaren Ausbildungsberufe nach § 4 BBiG/§ 25 HwO nicht unterschreiten.

## Empfehlung

für eine Ausbildungsregelung Fachpraktiker Küche (Beikoch)/Fachpraktikerin Küche (Beiköchin) gemäß § 66 BBiG/§ 42m HwO

### PARAGRAFENTEIL

#### § 4

##### Ausbildungsstätten

Die Ausbildung findet in ausbildungsrechtlich geeigneten Ausbildungsbetrieben und Ausbildungseinrichtungen statt.

### INFO - T A F E L

##### Ausbildungseinrichtung als Ausbildungsstätte:

Hierunter sind Berufsbildungseinrichtungen zu verstehen, die weder Betrieb noch Schule sind.

Die zuständigen Stellen überwachen die Eignung der Ausbildungsstätte gemäß Berufsbildungsgesetz/Handwerksordnung. Für die Berufsschulen erfolgt dies durch die zuständigen Schulbehörden.

## Empfehlung

für eine Ausbildungsregelung Fachpraktiker Küche (Beikoch)/Fachpraktikerin Küche (Beiköchin) gemäß § 66 BBiG/§ 42m HwO

### PARAGRAFENTEIL

#### § 5

##### Eignung der Ausbildungsstätte

- (1) Behinderte Menschen dürfen nach dieser Ausbildungsregelung nur in dafür geeigneten anerkannten Betrieben und Ausbildungseinrichtungen ausgebildet werden.
- (2) Neben den in § 27 BBiG/§ 21 HwO festgelegten Anforderungen muss die Ausbildungsstätte hinsichtlich der Räume, Ausstattung und Einrichtung den besonderen Erfordernissen der Ausbildung von behinderten Menschen gerecht werden.
- (3) Es müssen ausreichend Ausbilder/Ausbilderinnen zur Verfügung stehen. Die Anzahl der Ausbilder/Ausbilderinnen muss in einem angemessenen Verhältnis zur Anzahl der Auszubildenden stehen. Dabei ist ein Ausbilderschlüssel von in der Regel höchstens eins zu acht anzuwenden.

### INFO - T A F E L

#### Eignungsmerkmale

##### **Ausbildungsstätte**

Bei der Eignungsfeststellung sind die allgemeinen Kriterien zugrunde zu legen, soweit die jeweilige Ausbildungsregelung nicht weitergehende Anforderungen aufstellt.

Die IHK soll nach Möglichkeit über die Anerkennung der Eignung im Berufsbildungsausschuss berichten.

##### **Nennung weiterer Anforderungen**

Sofern sich aus der Ausbildungsregelung der zuständigen Stelle weitergehende Anforderungen ergeben - wie beispielsweise eine Konzeption einer Ausbildungseinrichtung für die Berufsausbildung nach § 66 BBiG/§ 42m HwO oder eine über den Personenkreis in § 6 dieser Ausbildungsregelung hinausgehende sozialpädagogische Begleitung bzw. Betreuung - sind entsprechende weitere Regelungen zu treffen.

## Empfehlung

für eine Ausbildungsregelung Fachpraktiker Küche (Beikoch)/Fachpraktikerin Küche (Beiköchin) gemäß § 66 BBiG/§ 42m HwO

### PARAGRAFENTEIL

#### § 6

##### Eignung der Ausbilder/Ausbilderinnen

(1) Ausbilder/Ausbilderinnen, die im Rahmen einer Ausbildung nach § 66 BBiG/§ 42m HwO erstmals tätig werden, müssen neben der persönlichen, berufsspezifisch fachlichen sowie der berufs- und arbeitspädagogischen Eignung (AEVO u.a.) eine mehrjährige Erfahrung in der Ausbildung sowie zusätzliche behindertenspezifische Qualifikationen nachweisen.

(2) Anforderungsprofil

Ausbilder/Ausbilderinnen müssen eine rehabilitationspädagogische Zusatzqualifikation nachweisen und dabei folgende Kompetenzfelder abdecken:

- Reflexion der betrieblichen Ausbildungspraxis,
- Psychologie,
- Pädagogik, Didaktik,
- Rehabilitationskunde,
- Interdisziplinäre Projektarbeit,
- Arbeitskunde/Arbeitspädagogik,
- Recht,
- Medizin.

Um die besonderen Anforderungen des § 66 BBiG/§ 42m HwO zu erfüllen, soll ein Qualifizierungsumfang von 320 Stunden sichergestellt werden.

### INFO - T A F E L

#### Absatz 1

##### Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Behindertenspezifische Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten können u.a. im Rahmen der Maßnahmen zur Vorbereitung auf die Ausbildereignungsprüfung oder als ergänzendes Modul angeboten werden.

## Empfehlung

für eine Ausbildungsregelung Fachpraktiker Küche (Beikoch)/Fachpraktikerin Küche (Beiköchin) gemäß § 66 BBiG/§ 42m HwO

### PARAGRAFENTEIL

(3) Von dem Erfordernis des Nachweises einer rehabilitationspädagogischen Zusatzqualifikation soll bei Betrieben abgesehen werden, wenn die Qualität der Ausbildung auf andere Weise sichergestellt ist. Die Qualität ist in der Regel sichergestellt, wenn eine Unterstützung durch eine geeignete Ausbildungseinrichtung erfolgt.

(4) Ausbilder/Ausbilderinnen, die im Rahmen einer Ausbildung nach § 66 BBiG/§ 42m HwO bereits tätig sind, haben innerhalb eines Zeitraumes von höchstens fünf Jahren die notwendigen Qualifikationen gemäß Absatz 2 nachweisen.

Die Anforderungen an Ausbilder/Ausbilderinnen gemäß Absatz 2 gelten als erfüllt, wenn die behindertenspezifischen Zusatzqualifikationen auf andere Weise glaubhaft gemacht werden können.

### INFO - TAFEL

#### **Absatz 3**

#### **Kompetenzen und Erfahrungen im Umgang mit behinderten Menschen**

Diese Kompetenzen und Erfahrungen können z.B. durch die Mitwirkung bei Ausbildungsmaßnahmen für behinderte Menschen in Einrichtungen oder Ausbildungsbetrieben erworben werden.

#### **Absatz 4**

#### **Zusatzqualifizierung**

Thematische, inhaltliche Schwerpunkte sind insbesondere Kenntnisse aus den Bereichen Lernbehinderung, Lernstörung, Verhaltensauffälligkeiten und psychische Behinderung.

## Empfehlung

für eine Ausbildungsregelung Fachpraktiker Küche (Beikoch)/Fachpraktikerin Küche (Beiköchin) gemäß § 66 BBiG/§ 42m HwO

### PARAGRAFENTEIL

#### § 7

##### Struktur der Berufsausbildung

- (1) Findet die Ausbildung in einer Ausbildungseinrichtung statt, sollen mindestens 12 Wochen außerhalb dieser Einrichtung in einem geeigneten Ausbildungsbetrieb/mehreren geeigneten Ausbildungsbetrieben durchgeführt werden.
- (2) Von der Dauer der betrieblichen Ausbildung nach Absatz 1 kann nur in besonders begründeten Einzelfällen abgewichen werden, wenn die jeweilige Behinderung oder betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern. Eine Verkürzung der Dauer durch die Teilnahme an einer überbetrieblichen Ausbildungsmaßnahme erfolgt nicht.

### INFO - T A F E L

#### Ausbildung im Betrieb/in Betrieben (betriebliche Ausbildung)

Es wird für die Berufsausbildung zum Fachpraktiker Küche (Beikoch)/zur Fachpraktikerin Küche (Beikoch) empfohlen, dass die Ausbildung – mit einer Dauer von mindestens 12 Wochen – in einem Betrieb/mehreren Betrieben durchgeführt werden soll.

Die Tage der Inanspruchnahme von Urlaub, der Teilnahme am Berufsschulunterricht sowie krankheitsbedingte Fehlzeiten rechnen nicht auf den Zeitraum der betrieblichen Ausbildung an.

Die Fehlzeit/Fehlzeiten sind unmittelbar an den betriebspraktischen Anteil der Ausbildung anzuhängen.

Ausgenommen hiervon sind die sich direkt oder indirekt anschließenden Zeiten für die Vorbereitung auf Zwischen- und Abschlussprüfung/en.

Die Dauer der Möglichkeit der Teilnahme an dem betriebspraktischen Anteil der Ausbildung richtet sich u.a. nach

- regionalspezifischen Gegebenheiten,
- berufsspezifischen Gegebenheiten,
- Art oder Schwere/Art und Schwere der Behinderung.

## Empfehlung

für eine Ausbildungsregelung Fachpraktiker Küche (Beikoch)/Fachpraktikerin Küche (Beiköchin) gemäß § 66 BBiG/§ 42m HwO

### PARAGRAFENTEIL

### INFO - T A F E L

#### **Förderphase**

Der personenbezogene Förderplan beinhaltet im Sinne einer behinderten-spezifischen Unterstützungsstruktur u.a. die sonderpädagogische, sozialpäda-gogische, berufspädagogische und psychische Hilfestellung und dient der Ent-wicklung des Betroffenen.

#### Vertiefungsphase/Förderphase vor der Zwischenprüfung

Zur Fortsetzung der Berufsausbildung sollen die Ausbildungsinhalte des Teils des Ausbildungsrahmenplans vor der Zwischenprüfung unter Berücksichtigung be-triebsbedingter Schwerpunkte sowie des individuellen Lernfortschritts vertieft ver-mittelt werden.

#### Vertiefungsphase/Förderphase vor der Abschlussprüfung

Zur Fortsetzung der Berufsausbildung sollen die Ausbildungsinhalte des Teils des Ausbildungsrahmenplans vor der Abschlussprüfung unter Berücksichtigung betriebsbedingter Schwerpunkte sowie des individuellen Lernfortschritts ver-tieft vermittelt werden.

## Empfehlung

für eine Ausbildungsregelung Fachpraktiker Küche (Beikoch)/Fachpraktikerin Küche (Beiköchin) gemäß § 66 BBiG/§ 42m HwO

### PARAGRAFENTEIL

#### § 8

##### Ausbildungsrahmenplan, Ausbildungsberufsbild

(1) Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die im Ausbildungsrahmenplan (Anlage) aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit).

Eine von dem Ausbildungsrahmenplan abweichende Organisation der Ausbildung ist insbesondere zulässig, soweit die jeweilige Behinderung der Auszubildenden oder betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.

(2) Gegenstand der Ausbildung zum Fachpraktiker Küche (Beikoch)/zur Fachpraktikerin Küche (Beiköchin) sind mindestens die folgenden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten:

1. Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht,
2. Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes,
3. Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit,
4. Umweltschutz,
5. Umgang mit Gästen,
6. Arbeitsplanung; Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern,
7. Hygiene,
8. Warenwirtschaft,
9. Anwenden einfacher arbeits- und küchentechnischer Verfahren,
10. Verarbeiten von pflanzlichen Nahrungsmitteln,
11. Vor- und Zubereitungsarbeiten in der kalten Küche,

### INFO - TAFEL



## Empfehlung

für eine Ausbildungsregelung Fachpraktiker Küche (Beikoch)/Fachpraktikerin Küche (Beiköchin) gemäß § 66 BBiG/§ 42m HwO

12. Herstellen von Grundsuppen und Grundsoßen,
13. Verarbeiten von Fleisch, Geflügel und Fisch,
14. Zubereiten einfacher Speisen aus Molkereiprodukten und Eiern,
15. Herstellen und Anrichten von einfachen Frucht- und Süßspeisen,
16. Verarbeiten und Anrichten von Halbfertig- und Fertigprodukten.

## Empfehlung

für eine Ausbildungsregelung Fachpraktiker Küche (Beikoch)/Fachpraktikerin Küche (Beiköchin) gemäß § 66 BBiG/§ 42m HwO

### PARAGRAFENTEIL

#### § 9

##### Zielsetzung und Durchführung der Berufsausbildung

(1) Die in dieser Ausbildungsregelung genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit) sollen so vermittelt werden, dass die Auszubildenden zur Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit im Sinne von § 1 Absatz 3 des Berufsbildungsgesetzes befähigt werden, die selbstständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren (berufliche Handlungskompetenz) einschließt.

Diese Befähigung ist auch in den Prüfungen nach den §§ 10 und 11 nachzuweisen.

(2) Die Ausbildenden haben unter Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplanes für die Auszubildenden einen individuellen Ausbildungsplan zu erstellen.

(3) Die Auszubildenden haben einen schriftlichen Ausbildungsnachweis zu führen. Ihnen ist Gelegenheit zu geben, den schriftlichen Ausbildungsnachweis während der Ausbildungszeit zu führen. Die Ausbildenden haben den schriftlichen Ausbildungsnachweis regelmäßig durchzusehen und abzuzeichnen.

Der Auszubildende/Die Auszubildende kann nach Maßgabe von Art oder Schwere/Art und Schwere seiner/ihrer Behinderung von der Pflicht zur Führung eines schriftlichen Ausbildungsnachweises entbunden werden.

### INFO - T A F E L

#### Absatz 1

##### berufliche Handlungskompetenz

##### Selbstständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren

Ein Hinweis auf „nach Anweisung“ oder „nach Anleitung“, o.a. soll in Ausbildungsregelungen nicht eingefügt werden, da die Breite und Tiefe der Handlungskompetenz durch den Ausbildungsrahmenplan und den Rahmenlehrplan vorgegeben wird.

Zu berücksichtigen ist auch die Art oder Schwere/Art und Schwere der Behinderung der/des Betroffenen.

## Empfehlung

für eine Ausbildungsregelung Fachpraktiker Küche (Beikoch)/Fachpraktikerin Küche (Beiköchin) gemäß § 66 BBiG/§ 42m HwO

### PARAGRAFENTEIL

#### § 10 Zwischenprüfung

- (1) Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll frühestens nach 18 Monaten und spätestens vor dem Ende des zweiten Ausbildungsjahres stattfinden.
- (2) Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage zu § 8 für das erste Ausbildungsjahr aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie auf den im Berufsschulunterricht zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.
- (3) In höchstens 180 Minuten soll der Prüfling eine Arbeitsprobe durchführen. Dabei soll er zeigen, dass er Arbeiten planen, durchführen und kontrollieren sowie dabei Gesichtspunkte der Sicherheit, des Gesundheitsschutzes, der Hygiene, des Umweltschutzes und der Wirtschaftlichkeit berücksichtigen kann. Hierfür kommen insbesondere in Betracht:
1. Planen von Arbeitsschritten,
  2. Anwenden von Arbeitstechniken und
  3. Präsentieren von Produkten.

### INFO - T A F E L

Hinweis auf die Besonderheiten der betroffenen Person - i.S.v. § 65 BBiG - als eigenen Absatz in allen Prüfungen aufnehmen.

#### Erläuterungen zum Prüfungsinstrument:

##### **Arbeitsprobe**

Der Prüfling erhält die Aufgabe, eine berufstypische Arbeit durchzuführen. Hierbei handelt es sich in der Regel um das Vor- und Zubereiten sowie das Anrichten einer Speise. Der Prüfungsausschuss bewertet die Arbeits-/Vorgehensweise und das Arbeitsergebnis. Die Durchführung der Arbeitsprobe erfolgt in Anwesenheit des Prüfungsausschusses.

## Empfehlung

für eine Ausbildungsregelung Fachpraktiker Küche (Beikoch)/Fachpraktikerin Küche (Beiköchin) gemäß § 66 BBiG/§ 42m HwO

### PARAGRAFENTEIL

#### § 11

#### Abschlussprüfung

- (1) Durch die Abschlussprüfung ist festzustellen, ob der Prüfling die berufliche Handlungsfähigkeit erworben hat. In der Abschlussprüfung soll der Prüfling nachweisen, dass er die dafür erforderlichen beruflichen Fertigkeiten beherrscht, die notwendigen beruflichen Kenntnisse und Fähigkeiten besitzt und mit dem im Berufsschulunterricht zu vermittelnden, für die Berufsausbildung wesentlichen Lehrstoff vertraut ist. Die Ausbildungsregelung ist zugrunde zu legen.
- (2) Die Prüfung ist praktisch und schriftlich durchzuführen.
- (3) In der praktischen Prüfung soll der Prüfling in insgesamt höchstens sechs Stunden zwei Arbeitsproben durchführen, in denen jeweils ein Gericht für vier Personen zuzubereiten und zu präsentieren ist, und hierüber ein auftragsbezogenes Fachgespräch von höchstens zehn Minuten führen. Dabei kann aus den nachfolgenden Bereichen ausgewählt werden:
1. Suppen,
  2. einfache Gerichte aus Fleisch, Geflügel oder Fisch,
  3. einfache Eiergerichte,
  4. einfache Frucht- oder Süßspeisen,
  5. fleischlose Gerichte,
  6. Gemüse und Sättigungsbeilagen,
  7. kalte Platten.

### INFO - TAFEL

Die Abschlussprüfung dieser Ausbildungsregelung orientiert sich in ihrem Aufbau an der Abschlussprüfung des Bezugsberufes „Koch/Köchin“ aus dem Jahr 1998 und nicht an der „Empfehlung des Hauptausschusses des Bundesinstituts für Berufsbildung für die Regelung von Prüfungsanforderungen in Ausbildungsordnungen“ vom 13. Dezember 2006. Damit soll möglichen Irritationen in Prüfungsausschüssen ebenso wie in Ausbildungsbetrieben durch einen voneinander abweichenden Aufbau der Prüfungsanforderungen vorgebeugt werden.

Im Sinne einer Gleichförmigkeit von Prüfungsbestimmungen im anerkannten Ausbildungsberuf und der daraus abgeleiteten Ausbildungsregelung ist es beabsichtigt, einer Neuordnung des Bezugsberufes „Koch/Köchin“ eine Überarbeitung dieser Musterregelung zeitnah folgen zu lassen.

#### Erläuterungen zu den Prüfungsinstrumenten:

##### **Arbeitsprobe**

Der Prüfling erhält die Aufgabe, eine berufstypische Arbeit durchzuführen. Der Prüfungsausschuss bewertet die Arbeits-/Vorgehensweise und das Arbeitsergebnis. Die Durchführung der Arbeitsprobe erfolgt in Anwesenheit des Prüfungsausschusses.

##### **Auftragsbezogenes Fachgespräch**

Das auftragsbezogene Fachgespräch bezieht sich auf die Arbeitsproben und findet nach deren Durchführung statt, um das Handeln besser verstehen zu können.

## Empfehlung

für eine Ausbildungsregelung Fachpraktiker Küche (Beikoch)/Fachpraktikerin Küche (Beiköchin) gemäß § 66 BBiG/§ 42m HwO

Die Bereiche werden vom Prüfungsausschuss benannt. Bei der Durchführung der Arbeitsproben soll der Prüfling zeigen, dass er Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich und umweltbewusst einsetzen sowie Sicherheit, Gesundheitsschutz und Hygiene bei der Arbeit berücksichtigen kann.

In den vom Prüfling durchzuführenden Arbeitsproben muss die Herstellung eines Hauptgerichtes enthalten sein.

Bei der Zubereitung des jeweiligen Gerichtes kann der Prüfling nach eigenem Ermessen einen vorbereiteten Arbeitsablaufplan und Rezepturen verwenden.

Dem Prüfling kann für die Arbeitsproben ein Warenkorb vorgegeben werden. Der Warenkorb besteht aus Pflicht- und Wahlkomponenten; diese werden vom Prüfungsausschuss benannt. Der Prüfling hat aus den Wahlkomponenten eine Auswahl zu treffen.

Wird ein Warenkorb zur Verfügung gestellt, so ist dieser dem Prüfling vier Wochen vor der praktischen Prüfung bekannt zu geben. Der Prüfling hat dem Prüfungsausschuss das Gericht für jede Arbeitsprobe spätestens eine Woche vor der Prüfung schriftlich zu benennen.

(4) Die schriftliche Prüfung wird in den Prüfungsbereichen Technologie, Fachrechnen sowie Wirtschafts- und Sozialkunde durchgeführt. Es kommen Fragen und Aufgaben, die sich auf praxisbezogene Fälle beziehen sollen, insbesondere aus folgenden Gebieten in Betracht:

1. im Prüfungsbereich Technologie:
  - 1.1 Arbeitsplanung und Arbeitstechniken,
  - 1.2 Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten von Lebensmitteln und Hilfsstoffen,

### Schriftliche Aufgaben

Der Prüfling bearbeitet schriftlich berufstypische Aufgaben. Bewertet werden die fachliche Richtigkeit sowie das Verständnis für fachliche Zusammenhänge.

## Empfehlung

für eine Ausbildungsregelung Fachpraktiker Küche (Beikoch)/Fachpraktikerin Küche (Beiköchin) gemäß § 66 BBiG/§ 42m HwO

- 1.3 Lagermöglichkeiten und Lagerungsarten,
  - 1.4 Vor- und Zubereitung von Lebensmitteln,
  - 1.5 Einsatz von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern,
  - 1.6 Sicherheit und Gesundheitsschutz,
  - 1.7 Hygiene und Umweltschutz;
2. im Prüfungsbereich Fachrechnen:  
Grundrechenarten im Zusammenhang mit Bedarfsermittlung, Materialanforderung und Lagerhaltung;
3. im Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde:  
allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs- und Arbeitswelt.
- (5) Für den schriftlichen Teil der Prüfung ist von folgenden zeitlichen Höchstwerten auszugehen:
1. im Prüfungsbereich Technologie 60 Minuten,
  2. im Prüfungsbereich Fachrechnen 90 Minuten,
  3. im Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde 45 Minuten.

## Empfehlung

für eine Ausbildungsregelung Fachpraktiker Küche (Beikoch)/Fachpraktikerin Küche (Beiköchin) gemäß § 66 BBiG/§ 42m HwO

### PARAGRAFENTEIL

#### § 12

#### Gewichtungsregelung

Innerhalb des schriftlichen Teils der Prüfung haben die Prüfungsbereiche folgendes Gewicht:

- |                                                   |            |
|---------------------------------------------------|------------|
| - Prüfungsbereich Technologie                     | 60 Prozent |
| - Prüfungsbereich Fachrechnen                     | 20 Prozent |
| - Prüfungsbereich Wirtschafts-<br>und Sozialkunde | 20 Prozent |

### INFO - T A F E L

## Empfehlung

für eine Ausbildungsregelung Fachpraktiker Küche (Beikoch)/Fachpraktikerin Küche (Beiköchin) gemäß § 66 BBiG/§ 42m HwO

### PARAGRAFENTEIL

#### § 13

#### Bestehensregelung

- (1) Die Prüfung ist bestanden, wenn jeweils im praktischen und schriftlichen Teil der Prüfung mindestens ausreichende Leistungen erbracht sind. Werden die Prüfungsleistungen in einem Prüfungsbereich des schriftlichen Teils der Prüfung mit „ungenügend“ bewertet, so ist die Prüfung nicht bestanden.
- (2) Auf Antrag des Prüflings ist die Prüfung in einem der mit schlechter als „ausreichend“ bewerteten Prüfungsbereiche des schriftlichen Teils der Prüfung durch eine mündliche Prüfung von etwa 15 Minuten zu ergänzen, wenn dies für das Bestehen der Prüfung den Ausschlag geben kann. Bei der Ermittlung des Ergebnisses für diesen Prüfungsbereich sind das bisherige Ergebnis und das Ergebnis der mündlichen Ergänzungsprüfung im Verhältnis von 2 : 1 zu gewichten.

### INFO - TAFEL

Die Bestehensregelung dieser Ausbildungsregelung orientiert sich an dem oben genannten Grund an der Bestehensregelung des Bezugsberufes „Koch/Köchin“ aus dem Jahr 1998.



## Empfehlung

für eine Ausbildungsregelung Fachpraktiker Küche (Beikoch)/Fachpraktikerin Küche (Beiköchin) gemäß § 66 BBiG/§ 42m HwO

### PARAGRAFENTEIL

#### § 14 Übergang

Ein Übergang von einer Berufsausbildung nach dieser Ausbildungsregelung in eine entsprechende Ausbildung nach § 4 BBiG/§ 25 HwO ist von dem/der Auszubildenden und dem/der Auszubildenden kontinuierlich zu prüfen.

### INFO - T A F E L

Für die Einzelfallentscheidungen über die Verkürzung der Berufsausbildung in einem anerkannten Ausbildungsberuf (§ 8 Absatz 1 BBiG) gilt die Empfehlung, die Ausbildung zum Fachpraktiker Küche (Beikoch)/zur Fachpraktikerin Küche (Beiköchin) mit mindestens einem und höchstens zwei Jahren auf die Ausbildung zum Koch/zur Köchin anzurechnen.

Zur Frage der Anrechnung soll die Berufsschule gehört werden.

## Empfehlung

für eine Ausbildungsregelung Fachpraktiker Küche (Beikoch)/Fachpraktikerin Küche (Beiköchin) gemäß § 66 BBiG/§ 42m HwO

### PARAGRAFENTEIL

#### § 15

##### Bestehende Berufsausbildungsverhältnisse

Berufsausbildungsverhältnisse, die bei Inkrafttreten dieser Ausbildungsregelung bestehen, können unter Anrechnung der bisher zurückgelegten Ausbildungszeit nach den Vorschriften dieser Regelung fortgesetzt werden, wenn die Vertragsparteien dies vereinbaren.

### INFO - T A F E L

## Empfehlung

für eine Ausbildungsregelung Fachpraktiker Küche (Beikoch)/Fachpraktikerin Küche (Beiköchin) gemäß § 66 BBiG/§ 42m HwO

### PARAGRAFENTEIL

#### § 16 Prüfungsverfahren

Für die Zulassung zur Abschlussprüfung und das Prüfungsverfahren gilt die Prüfungsordnung für die Durchführung von Abschluss- und Umschulungsprüfungen der [Nennung der zuständigen Stelle] entsprechend.

### INFO - T A F E L

## Empfehlung

für eine Ausbildungsregelung Fachpraktiker Küche (Beikoch)/Fachpraktikerin Küche (Beiköchin) gemäß § 66 BBiG/§ 42m HwO

### PARAGRAFENTEIL

#### § 17

#### Abkürzung und Verlängerung der Ausbildungszeit

Soweit die Dauer der Ausbildung abweichend von dieser Ausbildungsregelung verkürzt oder verlängert werden soll, ist § 8 Absatz 1 und 2 BBiG/§ 27b Absatz 1 und 2 HwO entsprechend anzuwenden.

### INFO-TAFEL

## Empfehlung

für eine Ausbildungsregelung Fachpraktiker Küche (Beikoch)/Fachpraktikerin Küche (Beiköchin) gemäß § 66 BBiG/§ 42m HwO

### PARAGRAFENTEIL

#### § 18 Inkrafttreten

Diese Ausbildungsregelung tritt am Tage nach ihrer Veröffentlichung im Mitteilungsblatt der [Nennung der zuständigen Stelle] [Nennung des Mitteilungsblattes] in Kraft.

[Nennung des Ortes],

den [Nennung des Datums der Ausfertigung]

[Nennung der zuständigen Stelle]

In Vertretung

.....

oder

.....

[Unterschrift  
Dienststellenleiter/  
Dienststellenleiterin]

[Unterschrift  
Bevollmächtigter/  
Bevollmächtigte]

### INFO - T A F E L