Arbeitsauftrag:

In einer Vor-Studie wurden die Ordnungsmittel (Ausbildungsverordnung und KMK-Rahmenlehrplan) für den Ausbildungsberuf Köchin/ Koch auf Nachhaltigkeitsbezüge abgeprüft und mit Ergänzungsvorschlägen versehen. Die Ergebnisse sind in einer umfassenden Tabelle gesondert dargestellt. In einem weiteren Schritt wurden auf Basis einer Prozesskette (in Anlehnung an Bober, 2001) die wichtigsten Berufsbildpositionen und Lernfelder mit einer hohen Nachhaltigkeitsrelevanz herausgefiltert und in der unten stehenden Tabelle dargestellt. Prozessübergreifende bzw. –begleitende Maßnahmen wie Qualitäts- und Umweltmanagement, Marketing und betriebliche Rahmenbedingungen wurden in einer gesonderten Tabelle erfasst.

Im Anschluss werden daraus die jeweils erforderlichen Kompetenzen abgeleitet.

Basis der Ausarbeitungen ist die Fachkraftstufe.

Quellen:

*) Verordnung über die Berufsausbildung für den Ausbildungsberuf Koch/Köchin vom 13. Februar 1998. Im Bundesgesetzblatt Jahrgang 1998 Teil I Nr. 10, ausgegeben zu Bonn am 18. Februar 1998, S. 364 – 369.

**) Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Koch/Köchin,nach dem Beschluß der Kultusministerkonferenz vom 05.12.1997.

***) Regelungen über die Berufsausbildung Behinderter zum „Teilkoch“ und „Beikoch“ gemäß § 48 Berufsbildungsgesetz herausgegeben von der Niederrheinischen Industrie- und Handelskammer Duisburg-Wesel-Kleve zu Duisburg (2004), elektronische Publikation, URL: http://www.ihk-niederrhein.de/downloads/Verordnung_Beikoch_Teilkoch.pdf (zuletzt aufgerufen am 16.08.2011).

****) Deutscher Industrie- und Handelskammertag e.V. (2010): Geprüften Küchenmeister/Geprüfte Küchenmeisterin. Rahmenplan mit Lernzielen.

Inhalte der Berufsbildposition nach dem Ausbildungsrahmenplan*	**Lernfelder gemäß dem KMK-Rahmenlehrplan****	**Nachhaltigkeitsbezüge**	**Kommentare/Ergänzungsvorschläge**	**Teilkoch*(TK)* /Beikoch *(BK)******	**Küchenmeister********
Speisenplanung					
§ 3 Nr.8 „Küchenbereich“ a)Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen c) einfache Speisen unter Berücksichtigung der Rezepturen, der Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit zubereiten	**LF 1.1: Arbeiten in der Küche** Technologische und ernährungsphysiologische Kenntnisse zu ausgewählten Rohstoffen Umweltschutz	Speisemengen optimal kalkulieren Ganztierverwertung/ Verwertung des ganzen Produkts Verpflegungssystem	Kombination von Rezepturen, um effiziente Verwertung/Verwendung der Lebensmittel zu berücksichtigen und um Abfälle zu vermeiden[1] Gesundheitliche Aspekte verschiedener Lebensmittel; Lebensmittel sachgemäß verwerten, sodass möglichst kein Warenüberschuss entsteht. Dabei auch das Thema Ganztierverwertung beachten (z.B. schmackhafte Gerichte mit Innereien entwickeln, Suppen und Soßen aus Knochen,…). Wichtig ist es, sich darüber Gedanken zu machen, wie das gesamte Tier verwertet werden kann.	1.Verwerten der Abgänge zu Ragouts und Farcen*(BK)*	<u>8.Speisentechnologie und ernährungswissenschaftliche Kenntnisse anwenden</u> 8.1 Rohstoff-, jahreszeit-, fast-, preis- und anlassbezogene Speisen planen und erläutern 8.1.12 Zusammenstellung der Lebensmittelkomponenten zu vollständigen Gerichten - Berücksichtigung des gastronomischen Konzepts - Erläuterung der Herstellung <u>6. Abläufe planen, durchführen und kontrollieren</u> 6.1 Konzepte für Speisenangebote und gastronomische Dienstleistungen entwickeln 6.1.2 Speisen- und Dienstleistungsangebote für Pauschalarrangements sowie für unterschiedliche Anlässe innerhalb des Hauses 6.1.3 Speisen- und Dienstleistungsangebote für Außer-Haus-Veranstaltungen - Catering - Zusammenarbeit mit Fremddienstleistern 6.1.4 Speisenangebote nach regionalen, nationalen und internationalen Aspekten 6.1.5 Speisenangebote für vorgegebene Personengruppen 6.1.6 Angebote für korrespondierende Getränke

[1] Abfallvermeidung siehe auch *Abfallmanagement*

Inhalte der Berufsbildposition nach dem Ausbildungsrahmenplan*	**Lernfelder gemäß dem KMK-Rahmenlehrplan****	**Nachhaltigkeitsbezüge**	**Kommentare/Ergänzungsvorschläge**	**Teilkoch*(TK)* /Beikoch *(BK)******	**Küchenmeister********
		Rohstoffe, Lebensmittelauswahl: Vorwiegend pflanzliche Lebensmittel Bio-Lebensmittel Regionale/saisonale Lebensmittel	Nachhaltigkeitsaspekte wie Regionalität, Saisonalität, ökologischer Landbau, Fair-trade, nachhaltige Fischerei, Frische[2] bei der Speisenplanung berücksichtigen, Kenntnisse über Nachhaltigkeitssiegel; Gesundheitsförderndes Speisenangebot zusammenstellen können	3. Kennenlernen der zur Verarbeitung gelangenden Nahrungsmittel (*TK)*	<u>6. Abläufe planen, durchführen und kontrollieren</u> 6.3 Arbeits- und Zeitplanung erstellen 6.3.3 Produktplanung - Rohstoffbeschaffung - Herstellungsabläufe
		Attraktives Speisenangebot für die Zielgruppe Kundenorientierte, besondere Kostformen	Alle Gäste einbeziehen, auch Angebote für Gäste mit Unverträglichkeiten oder Erkrankungen Das Angebot muss so geschaffen sein, dass alle Personengruppen sich damit identifizieren können und es annehmen. Gerade vegetarische Speisen müssen ansprechend dargeboten werden.		<u>8.Speisentechnologie und ernährungswissenschaftliche Kenntnisse anwenden</u> 8.5 Speisenangebote für einen nachhaltige gesundheitsbewusste Ernährung sowie die häufigsten ernährungsbedingten Krankheiten kennen 8.5.1 Übergewicht - Reduktionskost - Vollwertkost 8.5.2 Stoffwechselstörungen - Diabeteskostformen - Cholesterinarme Kost - Natriumarme Kost 8.5.3 Lebensmittelempfindlichkeiten

[2] Diese Aspekte sollten auch Eingang in die *Beschaffung* finden

Inhalte der Berufsbildposition nach dem Ausbildungsrahmenplan*	**Lernfelder gemäß dem KMK-Rahmenlehrplan****	**Nachhaltigkeitsbezüge**	**Kommentare/Ergänzungsvorschläge**	**Teilkoch*(TK)* /Beikoch *(BK)******	**Küchenmeister********
					- Glutenfreie Kost - Laktosefreie Kost - Glutamatfreie Kost - andere wichtige Allergene 8.5.4 Besondere Ernährungsformen und Produkte - vegetarische Ernährung - biologische Lebensmittel - gentechnisch veränderte Lebensmittel
§ 3 Nr.11 „Warenwirtschaft“ (Berufliche Fachbildung) b) Arbeitsplatzbezogenen Warenbedarf ermitteln f) Kosten und Erträge erbrachter Dienstleistungen am Beispiel errechnen g) Verkaufspreise nach betrieblichem Kalkulationsschema ermitteln	**LF 2.1: Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen** **LF 2.2: Zwischenmahlzeiten** **LF 2.3: Kalte und warme Büfetts** **LF 2.4: Nachspeisen** **LF 2.5: À la carte-Geschäft** **LF 3.1: Bankett** **LF 3.2: Aktionswoche** **LF 3.3: Speisenfolge** **LF 3.4: Regionale In- und Ausländische Küche** Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge)	Speisemengen optimal kalkulieren Ganztierverwertung/ Verwertung des ganzen Produkts Einsatz pflanzlicher Lebensmittel	Durch optimierte Berechnungen gilt es Überschüsse zu vermeiden. Dies spart Geld und schont die Umwelt. Für den Koch ergibt sich somit eine Win-Win-Situation. Pflanzliche Lebensmittel stellen eine Alternative zu Fleischprodukten dar. Zudem sind sie günstiger und können sich in der Kalkulation des Verkaufspreises positiv auswirken. Ein größerer Gemüseanteil senkt beispielsweise die Kosten eines Gerichts. Ebenso kann die Mischkalkulation für vegetarische Gerichte angewendet werden (Verkaufspreis eines vegetarischen Gerichts etwas höher, den eines Fleischgerichts etwas niedriger ansetzen im Verhältnis zum Herstellungspreis)		<u>6. Abläufe planen, durchführen und kontrollieren</u> 6.4 Kosten kalkulieren und Preise bilden 6.4.1 Budgetplanung - Betriebskosten • Personalkosten • Energiekosten • Steuern - Wareneinsatzkosten - Speisenrezepturkalkulation - Mengenkalkulation - Ermittlung der Portionskosten 6.4.2 Kalkulationsverfahren 6.4.4 Auswertung von Verkaufsstatistiken 6.4.5 Vergleich von Soll-Ist-Wareneinsätzen
§ 3 Nr. 11 „Warenwirtschaft“ g) Verkaufspreise nach betrieblichen Kalkulationsschemata ermitteln	**LF 2.2: Zwischenmahlzeiten** Betriebswirtschaftliche Bedeutung (Markt, Kosten, Deckungsbeitrag)	Ökonomische Dimension von Nachhaltigkeit	Bei der Planung von Speisen bereits den Verkaufspreis im Blick haben, um genügend Abnehmer zu finden und langfristig wirtschaften zu können. Mischkalkulation anwenden,		<u>1. Volks- und Betriebswirtschaft</u> 1.1 Volkswirtschaftliche Grundlagen 1.1.1 Markt, Preis und Wettbewerb 1.1.1.1 Preisbildung auf den unterschiedlichen Märkten

Inhalte der Berufsbildposition nach dem Ausbildungsrahmenplan*	**Lernfelder gemäß dem KMK-Rahmenlehrplan****	**Nachhaltigkeitsbezüge**	**Kommentare/Ergänzungsvorschläge**	**Teilkoch*(TK)* /Beikoch *(BK)******	**Küchenmeister********
(Berufliche Fachbildung)		Ökologische Dimension von Nachhaltigkeit	z.B. teureres Bio-Fleisch im Verkauf niedriger und vegetarisches Produkt dafür etwas teurer verkaufen.		- Marktgleichgewicht bei vollständiger Konkurrenz - Preisbildung bei unvollständiger Konkurrenz 1.1.1.2 Wettbewerbspolitik - Funktion des Wettbewerbs - Ziel und Instrumente der Wettbewerbspolitik <u>2. Rechnungswesen</u> 2.1 Grundlegende Aspekte des Rechnungswesens 2.1.1 Abgrenzung von Finanzbuchhaltung, Kosten- und Leistungsrechnung, Auswertungen und Planungsrechnung 2.3 Kosten- und Leistungsrechnung 2.4 Auswertung der betriebswirtschaftlichen Zahlen 2.4.2 Rentabilitätsrechnungen 2.4.2.3. Umsatzrentabilität <u>4. Unternehmensführung</u> 4.1 Betriebsorganisation 4.1.2.2 Operative Planung <u>6. Abläufe planen, durchführen und kontrollieren</u> 6.1.1 Speisenangebote für vorgegebene Preissegmente - Marktanalyse - Gästeorientierte Qualitätsstandards • Produkt-/Dienstleistungsqualität • Prozessqualität • Mitarbeiterqualität

Inhalte der Berufsbildposition nach dem Ausbildungsrahmenplan*	**Lernfelder gemäß dem KMK-Rahmenlehrplan****	**Nachhaltigkeitsbezüge**	**Kommentare/Ergänzungsvorschläge**	**Teilkoch*(TK)* /Beikoch *(BK)******	**Küchenmeister********
§ 3 Nr. 14 „Zubereiten von pflanzlichen Nahrungsmitteln“ (Berufliche Fachbildung)	**LF 2.1: Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen** Obst, Gemüse, Pilze, Kartoffeln, Hülsenfrüchte und Getreideerzeugnisse (Marktangebot[3], ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale und Lagerung[4])	Vorwiegend pflanzliche Lebensmittel anbieten Regionales und saisonales Speisenangebot Biologische Lebensmittel Attraktives Speisenangebot Verzicht auf gentechnisch veränderte Lebensmittel	Bedeutung pflanzlicher Lebensmittel für nachhaltige Entwicklung verstehen und erläutern können (weniger CO_2-Emissionen, Tierschutz) Regionale und saisonale Lebensmittel, um Transportwege zu verkürzen und somit das Klima zu schonen und regionale Wertschöpfungsketten zu stärken. Dazu saisonale Variationsmöglichkeiten kennen, ausschöpfen und gezielt zur Abwechslung im Angebot nutzen. Bio-Lebensmittel zur Unterstützung einer ressourcenschonenden Landwirtschaft Sensibilisierung für die Problematik von gentechnisch veränderten Lebensmitteln, damit nicht auf diese zurückgegriffen wird (z.B. bei vegetarischen Alternativen aus Soja)	11. <u>Herstellen und Anrichten von Gemüse- und Sättigungsbeilagen</u> Kochen von Salzkartoffeln, Kartoffelbrei, Bohnen, Erbsen, Karotten, Spinat, Sauerkraut, Weiß- und Rotkraut, Rosenkohl, Blumenkohl, Kohlrabi (gebunden) *(TK)*	<u>8. Speisentechnologie und ernährungswissenschaftliche Kenntnisse anwenden</u> 8.1.4 Gemüse, Salate, Kartoffeln, Obst und Pilze 8.1.5 Reis, Getreide und Getreideprodukte 8.3. Quantitativen und qualitativen Nährstoffgehalt von Lebensmitteln beurteilen
				13. <u>Zubereiten und Formen von verschiedenen Beilagen</u> Kochen von Teigwaren Herstellen von Spätzle (mit Maschine) Herstellen von Kartoffelklößen (Fertigprodukt) *(TK)*	
				5. <u>Herstellen und Anrichten von Gemüse- und Sättigungsbeilagen</u> Kochen von Salzkartoffeln, Kartoffelbrei, Bohnen, Erbsen, Karotten, Spinat, Sauerkraut, Weiß- und Rotkraut, Rosenkohl,	

[3] Bei der *Beschaffung* zu beachten
[4] Qualitätsmerkmale und Lagerung sind ebenso dem Aspekt *Lagerung* zuzuordnen

Inhalte der Berufsbildposition nach dem Ausbildungsrahmenplan*	**Lernfelder gemäß dem KMK-Rahmenlehrplan****	**Nachhaltigkeitsbezüge**	**Kommentare/Ergänzungsvorschläge**	**Teilkoch*(TK)* /Beikoch *(BK)******	**Küchenmeister********
				Blumenkohl, Kohlrabi (natur und gebunden), Herstellen von Bratkartoffeln, Bouillonkartoffeln, Bechamelkartoffeln und Kartoffelsalat *(BK)*	
				8. <u>Zubereiten und Formen von verschiedenen Beilagen</u> Kochen von Teigwaren Herstellen von Spätzle Herstellen von Kroketten, Pommes-Frites und Kartoffelklößen *(BK)*	
				9. <u>Herstellen und Anrichten von verschiedenen Salaten</u> Herstellen von Tomaten-, Gurken-, Sellerie-, Bohnen-, Feld-, Kopf-, Chicorée-, Kresse-Salaten Herstellen von Rote Beete- und Rohkostsalaten sowie von Salaten zum Abendessen wie z.B. Rindfleischsalat, Geflügelsalat, Italienischer Salat *(BK)*	
§ 3 Nr. 16 „Zubereitung von Fisch, Schalen- und Krustentie-	**LF 2.5: À la carte-Geschäft** **LF 3.1: Bankett**	Fisch aus ungefährdeten Be-	Nur Fisch aus nachhaltiger Fischerei verwenden (z.B. Bio-Aquakulturen, MSC). Keine überfischten Bestände	4. <u>Herstellung und Anrichten von einfachen Fischgerichten</u>	<u>8. Speisentechnologie und ernährungswissenschaftliche Kenntnisse anwenden</u> 8.1.2 Fische, Schalen-, Krusten- und Weich-

Inhalte der Berufsbildposition nach dem Ausbildungsrahmenplan*	**Lernfelder gemäß dem KMK-Rahmenlehrplan****	**Nachhaltigkeitsbezüge**	**Kommentare/Ergänzungsvorschläge**	**Teilkoch*(TK)* /Beikoch *(BK)******	**Küchenmeister********
ren“ (Berufliche Fachbildung)	**LF 3.2: Aktionswoche** Fische oder Meeresfrüchte (Marktangebot[5], ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale, Lagerung[6])	ständen Kundenkommunikation	oder gefährdete Arten verwenden; Sich der Problematik eines hohen Fischkonsums bewusst sein und die Speisekarte dementsprechend gestalten. Abwägen von ernährungsphysiologischen Vorteilen und Gästewünschen einerseits und der Überfischung andererseits. Ggf. auf gefährdete Sorten (vorrübergehend) verzichten und dieses Vorgehen gegenüber dem Kunden/ Gast kommunizieren können.	Panieren von Fisch, Herstellen von Fischfilet, backen in der Friteuse, Dämpfen von Fischfilet, Herstellen von Fischragout *(BK)*	tiere, Kaviar 8.3 . Quantitativen und qualitativen Nährstoffgehalt von Lebensmitteln beurteilen
§ 3 Nr. 17 „Zubereitung von Fleisch und Innereien“ und **§ 3 Nr. 18 „Verarbeiten von Wild und Geflügel“** (Berufliche Fachbildung)	**LF 2.5: À la carte-Geschäft** **LF 3.1: Bankett** **LF 3.2: Aktionswoche** Fleisch (Marktangebot[7], ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale, Lagerung[8])	Artgerechte Tierhaltung Nutzung alter Rassen Ganztierverwertung Qualität vor Quantität	Verwendung alter Rassen, artgerechte Tierhaltung (Siegel wie Neuland etc. kennen), sich bewusst sein, dass hoher Fleischkonsum dem Klima schadet (Alternativen anbieten und ggf. Portionsgröße reduzieren) Vorteile von biologisch erzeugtem Fleisch kennen, z.B. weniger Wasser und dadurch geringere Garverluste. D.h. hoher Preis wird zum Teil durch Qualität kompensiert Verwertung des ganzen Tieres. Dazu Fähigkeiten und Fertigkeiten lernen.	10. <u>Herstellen und Anrichten von Fleischgerichten</u> Herstellen von Rinder- und Schweinebraten, Gulasch, Ragout, Kalbs- und Schweineschnitzel, Schweinekotelett, Rostbraten und Fleischteig *(TK)*	<u>8. Speisentechnologie und ernährungswissenschaftliche Kenntnisse anwenden</u> 8.1.1 Fleisch und Fleischerzeugnisse - Schlachtfleisch - Fleischerzeugnisse • Fleischwaren • Wurstwaren 8.1.3 Wild und Geflügel - Hausgeflügel - Wild und Wildgeflügel 8.3 Quantitativen und qualitativen Nährstoffgehalt von Lebensmitteln beurteilen

[5] Bei der *Beschaffung* zu beachten.
[6] Qualitätsmerkmale und Lagerung sind ebenso dem Aspekt *Lagerung* zuzuordnen.
[7] Bei der *Beschaffung* zu beachten.
[8] Qualitätsmerkmale und Lagerung sind ebenso dem Aspekt *Lagerung* zuzuordnen.

Inhalte der Berufsbildposition nach dem Ausbildungsrahmenplan*	**Lernfelder gemäß dem KMK-Rahmenlehrplan****	**Nachhaltigkeitsbezüge**	**Kommentare/Ergänzungsvorschläge**	**Teilkoch*(TK)* /Beikoch *(BK)******	**Küchenmeister********
§ 3 Nr. 20 „Zubereiten von Molkereiprodukten und Eiern“ (Berufliche Fachbildung)	**LF 2.4: Nachspeisen** Käse, Süßspeisen (Marktangebot[9], ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale, Lagerung[10])	Ökologische Molkereiprodukte Ernährungsphysiologische Bedeutung (Unverträglichkeiten)	Bio-Produkte, Milch/Käse aus artgerechter Tierhaltung; sich der Bedeutung für das Klima bewusst sein (weniger $C0_2$-Emissionen) Alternativen anbieten bei Gästen mit Unverträglichkeiten, wie z.B. Lactoseintoleranz	12. Herstellung von Pudding (Fertigprodukt), Herstellung von Quarkspeisen *(TK)*	<u>8. Speisentechnologie und ernährungswissenschaftliche Kenntnisse anwenden</u> 8.1.7 Milcherzeugnisse - Frischmilcherzeugnisse - Sahnemilcherzeugnisse - Sauermilcherzeugnisse - Käse 8.1.8 Eier und Delikatesseier 8.3 Quantitativen und qualitativen Nährstoffgehalt von Lebensmitteln beurteilen
				6. <u>Herstellung und Anrichten von einfachen Eiergerichten</u> Herstellen von Rühreiern, verlorenen Eiern, Spiegeleiern, Omelett mit verschiedenen Füllungen und Pfannkuchen *(BK)*	
				7. Herstellung von Pudding (Fertigprodukt), Herstellung von Quarkspeisen Herstellen von Quarkauflauf *(BK)*	

[9]Bei der *Beschaffung* zu beachten
[10] Qualitätsmerkmale und Lagerung sind ebenso dem Aspekt *Lagerung* zuzuordnen.

Inhalte der Berufsbildposition nach dem Ausbildungsrahmenplan*	**Lernfelder gemäß dem KMK-Rahmenlehrplan****	**Nachhaltigkeitsbezüge**	**Kommentare/Ergänzungsvorschläge**	**Teilkoch*(TK)* /Beikoch *(BK)******	**Küchenmeister********
§ 3 Nr. 22 „Herstellen von Süßspeisen“ (Berufliche Fachbildung)	**LF 2.4: Nachspeisen** Süßspeisen, Obst (Marktangebot[11], ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale, Lagerung[12])	Regionalität, Saisonalität Biologische Lebensmittel	Saisonalität und Regionalität beachten, alte Sorten wieder entdecken und attraktiv anpreisen. Milchprodukte aus artgerechter Tierhaltung, ökologische Produkte	12. <u>Herstellen und Anrichten von Kompotten und einfachen Desserts</u> Herstellen von Kompotten (aus verschiedenen Früchten), Herstellung von Pudding (Fertigprodukt), Herstellung von Quarkspeisen und Fruchtsalaten *(TK)*	<u>8. Speisentechnologie und ernährungswissenschaftliche Kenntnisse anwenden</u> 8.1.9 Gewürze, Würzmittel, Süßungsmittel - Kräuter und Salze - Essige und Säuerungsmittel - Zucker, Zuckerersatz und Zuckeraustauschstoffe - Honig - süßende Zutaten 8.1.10 Gelier- und Bindemittel
				7. <u>Herstellen und Anrichten von Kompotten und einfachen Desserts</u> Herstellen von Kompotten (aus verschiedenen Früchten), Herstellung von Pudding (Fertigprodukt), Herstellung von Quarkspeisen und Fruchtsalaten, Portionieren von Eis, Herstellen von Reisauflauf und Quarkauflauf *(BK)*	
Beschaffung					
§ 3 Nr. 11 „Warenwirtschaft“	**LF 2.1: Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen**	Ressourcenscho-	Warenbedarf genau ermitteln, um Überschüsse und Warenvernichtung		

[11]Bei der *Beschaffung* zu beachten
[12] Qualitätsmerkmale und Lagerung sind ebenso dem Aspekt *Lagerung* zuzuordnen.

Inhalte der Berufsbildposition nach dem Ausbildungsrahmenplan*	**Lernfelder gemäß dem KMK-Rahmenlehrplan****	**Nachhaltigkeitsbezüge**	**Kommentare/Ergänzungsvorschläge**	**Teilkoch*(TK)* /Beikoch *(BK)******	**Küchenmeister********
b) Arbeitsplatzbezogenen Warenbedarf ermitteln (Berufliche Fachbildung)	**LF 2.2: Zwischenmahlzeiten** **LF 2.3: Kalte und warme Büfetts** **LF 2.4: Nachspeisen** **LF 2.5: À la carte-Geschäft** **LF 3.1: Bankett** **LF 3.2: Aktionswoche** **LF 3.3: Speisenfolge** **LF 3.4: Regionale In- und ausländische Küche** Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge)	nung (finanziell und umweltbezogen) Speisemengen optimal kalkulieren	zu verhindern. Hier spielt der Zusammenhang von Kostenreduktion und gleichzeitiger Ressourcenschonung eine wichtige Rolle (genaue Bedarfsermittlung schafft Win-Win-Situationen)		
§ 3 Nr. 11 „Warenwirtschaft c) Bestellungen einleiten (Berufliche Fachbildung)	**LF 2.2: Zwischenmahlzeiten** Betriebswirtschaftliche Bedeutung (Markt, Kosten, Deckungsbeitrag)	Ökonomische Dimension von Nachhaltigkeit Soziale Dimension von Nachhaltigkeit Stärkung regionaler Wertschöpfungsketten	Langfristige Lieferantenverträge als Möglichkeit finanziellen Vorteil zu erzielen, sowie faire Beziehungen zu Lieferpartnern aufzubauen. Dabei auf die regionale Beschaffung Wert legen, (z.B. lokaler Bio-Landwirt) um regionale Wertschöpfungskette zu stärken. Dabei herausfiltern, dass regionale, saisonale Beschaffung Kosten einsparen kann und dies als Chance wahrnehmen. Weiterhin stellt der Einkauf bei Behindertenwerkstätten eine Möglichkeit dar, sozial verantwortlich zu handeln (z.B. Einkauf von geschälten Kartoffeln, küchenfertigem Gemüse,…).		<u>7. Produkte beschaffen und pflegen</u> 7.1.3 Erschließung und Vergleich von Bezugsquellen - Rohstoffe/Produkte - Geräte, Maschinen, Gebrauchsgüter - Dienstleistungen 7.2.1 Angebotsanfrage 7.2.2 Angebotsvergleich 7.2.3 Entscheidung

Inhalte der Berufsbildposition nach dem Ausbildungsrahmenplan*	**Lernfelder gemäß dem KMK-Rahmenlehrplan****	**Nachhaltigkeitsbezüge**	**Kommentare/Ergänzungsvorschläge**	**Teilkoch*(TK)* /Beikoch *(BK)******	**Küchenmeister********
§ 3 Nr. 11 „Warenwirtschaft e) kostenbewusstes Einsetzen von Materialien und Gebrauchsgütern begründen (Berufliche Fachbildung)		Ressourcenschonung	Lebensmittel, Geräte und Maschinen nur nach Bedarf beschaffen. Keine unnützen ressourcenbelastenden Anschaffungen/ Bestellungen. Dies schont ebenso die Finanzen. Dabei jedoch beachten, dass andererseits kein Investitionsstopp eintreten darf.		<u>7. Produkte beschaffen und pflegen</u> 7.6.1 Notwendigkeit von Investitionen und Instandhaltungen 7.6.2 Budgets für Investitionen 7.6.3 Planung - Dringlichkeit • Reparatur • Ersatzanschaffung • Neuanschaffung - Investitionsrechnung
Lagerhaltung					
§ 3 Nr. 11 „Warenwirtschaft“ b) Waren ihren Ansprüchen gemäß einlagern c) Lagerbestände kontrollieren	**LF 1.3: Arbeiten im Magazin** Berechnungen (Lagerkennzahlen, Schwund) **LF 1.3: Arbeiten im Magazin** Wareneingang, -lagerung, -ausgabe Warenwirtschaft	Optimale Kalkulation, Ressourcenschonung Energie sparen	Lagerkennzahlen, sowie Schwund richtig ermitteln, um Verderb von Lebensmitteln zu verhindern. Sachgerechter Umgang mit Waren, um Warenverluste gering zu halten/ zu vermeiden. Haltbarkeitsdaten beachten. Gezielte Bestellungen, um Überschüsse zu vermeiden, die dann eventuell nicht mehr verwendbar sind. Dies wirkt sich ebenfalls positiv auf die Finanzen aus. Ebenso sich der energieintensiven Tiefkühl-Lagerung bewusst sein und Alternativen überlegen und anwenden (z.B. weniger Tiefkühl-Gemüse, stattdessen frische Produkte einkaufen). Tiefkühl-Produkte nur kaufen, wenn keine andere Möglichkeit besteht, den Verderb zu unterbinden.	4. Sachgemäße Aufbewahrung und Lagerung der Küchenvorräte (*TK)*	<u>7. Produkte beschaffen und pflegen</u> 7.3.1 Grundsätze der Lagerhaltung - Bestände - Kennzahlen 7.3.2 Veränderung der Lebensmitteleigenschaften 7.3.3 Lagerarten und –möglichkeiten - Räume - Transportbehälter 7.3.4 Konservierungsverfahren - biochemische und chemische - physikalische 7.3.5 Gesetzliche Bestimmungen - Mindesthaltbarkeit, Verbrauchsdatum - Kennzeichnung - Rückverfolgbarkeit
Vor-/ Zubereitung					

Inhalte der Berufsbildposition nach dem Ausbildungsrahmenplan*	**Lernfelder gemäß dem KMK-Rahmenlehrplan****	**Nachhaltigkeitsbezüge**	**Kommentare/Ergänzungsvorschläge**	**Teilkoch*(TK)* /Beikoch *(BK)******	**Küchenmeister********
§ 3 Nr. 8 „Küchenbereich“ b) Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung einfacher Speisen anwenden (auch § 3 Nr. 13 „Anwenden arbeits- und küchentechnischer Verfahren“, Berufliche Fachbildung)	**LF 1.1: Arbeiten in der Küche** Vor-, Zubereitung und Präsentation einfacher Speisen **LF 2.1: Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen** **LF 2.2: Zwischenmahlzeiten** **LF 2.3: Kalte und warme Büfetts** **LF 2.4: Nachspeisen** **LF 2.5: À la carte-Geschäft** **LF 3.1: Bankett** **LF 3.2: Aktionswoche** **LF 3.3: Regionale In- und Ausländische Küche** Vor- und Zubereitungen	Zubereitungstechniken	Energie- und ressourcensparende Organisation der Zubereitung bspw. durch Nutzung von Restwärme. Energieintensive Techniken wie Frittieren sparsam einsetzen, Verbräuche systematisch erfassen und reduzieren (z.B. im Rahmen eines zertifizierten Umweltmanagement-Systems)		<u>8. Speisentechnologie und ernährungswissenschaftliche Kenntnisse anwenden</u> 8.2.1 Konventionelle Speisen aus klassischer Herstellung, z.B. - kalte und warme Vorspeisen - Suppen - Zwischengerichte - Hauptgerichte - Desserts 8.2.3 Klassische Herstellungsarten, z.B. - herkömmliche Bearbeitungstechniken - klassische Zubereitungsarten - herkömmliche Garverfahren 8.2.4 Alternative Zubereitungsverfahren, z.B. - Cook &Chill - Cook & Freeze - Cook & Hold - Sous vide - Niedertemperaturgaren 8.2.5 Vergleich und Bewertung - Wareneinsatz • Preis • Qualität - Arbeitsaufwand, z.B. • Zeit • Personal 8.3.9 Geruchs-, Geschmacks- und Genussstoffe 8.3.10 Küchentechnische und ernährungsphysiologische Bedeutung 8.4.1 Möglichkeiten zur Vermeidung von Nährwertverlusten - Einkauf, Transport und Lagerung - Konservierung
§ 3 Nr. 8 „Küchenbereich“ c) einfache Speisen unter Berücksichtigung der Rezepturen, der Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit zubereiten		Verzicht auf Geschmacksverstärker, künstliche, sowie naturidentische Aromen und Konservierungsstoffe	Natürlichen Geschmack von Lebensmitteln erhalten und nicht durch Geschmacksverstärker (wie Glutamat) und künstliche/naturidentische Aromen zerstören.		

Inhalte der Berufsbildposition nach dem Ausbildungsrahmenplan*	**Lernfelder gemäß dem KMK-Rahmenlehrplan****	**Nachhaltigkeitsbezüge**	**Kommentare/Ergänzungsvorschläge**	**Teilkoch*(TK)* /Beikoch *(BK)******	**Küchenmeister********
					- Vor- und Zubereitungstechniken - Zwischenlagerung und Bereitstellung der vorbereiteten und vorgefertigten Speisen 8.4.2 Nährwertoptimierung - Ergänzungswert - Anreicherung
§ 3 Nr. 8 „Küchenbereich“ d) vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungsstufen, Rezepturen und Wirtschaftlichkeit zu einfachen Speisen verarbeiten	**LF 2.1: Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen** **LF 2.2: Zwischenmahlzeiten** **LF 2.3: Kalte und warme Büfetts** **LF 2.4: Nachspeisen** **LF 2.5: À la carte-Geschäft** **LF 3.1: Bankett** **LF 3.2: Aktionswoche** Convenienceprodukte	Convenienceprodukte	Abwägen, wann Convenienceprodukte sinnvoll sind und welche Stufen es gibt. Naturbelassenheit von Nahrungsmitteln als wichtig erkennen (möglichst) gering verarbeitete Lebensmittel verwenden. Unterschiede im Hinblick auf Ökologie, Gesundheit und Ökonomie zwischen Rohwaren und verschiedenen Verarbeitungsstufen einschätzen können und Bestellung dementsprechend einleiten[13]		<u>8. Speisentechnologie und ernährungswissenschaftliche Kenntnisse anwenden</u> 8.2.2 Convenienceprodukte, z.B. - vorbereitete Rohware - Halbfertigprodukte - Fertigprodukte - TK-Ware
§ 3 Nr. 6 „Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung“ a)Arbeitsschritte planen	**LF 3.1: Bankett** Planung, Organisation und Durchführung[14] von Arbeitsvorgängen im Bankettgeschäft für den Küchenbereich	Nachhaltige Entwicklung wird im Alltag gelebt Veranke-	Bereits bei der Arbeitsplanung ressourcenschonend agieren. Das heißt sorgfältige Planung, um übermäßige Belastungen (gesundheitlich, Ressourcen) zu vermeiden und ökonomisch zu agieren		<u>4. Unternehmensführung</u> 4.1.4 Ablauforganisation 4.1.4.1 Gliederung und Prinzipien der Ablauforganisation 4.1.4.2 Darstellungs- und Durchführungsformen der Ablauforganisation - Flussdiagramm

[13] Das Abwägen, wann es sinnvoll ist Convenienceprodukte überhaupt zu bestellen, sollte bei der *Beschaffung* erfolgen. Da es jedoch im Ausbildungsberufsbild um die Verarbeitung dieser Produkte geht, erfolgt die Zuordnung hier zu *Vor-/ Zubereitung*.

[14] Da es sich immer um den Dreischritt Planen-Organisieren-Durchführen handelt, ist zu beachten, dass Aspekte wie die Planung einer ressourcenschonenden Vorgehensweise ebenso zu der *Speisenplanung* gezählt werden kann.

Inhalte der Berufsbildposition nach dem Ausbildungsrahmenplan*	**Lernfelder gemäß dem KMK-Rahmenlehrplan****	**Nachhaltigkeitsbezüge**	**Kommentare/Ergänzungsvorschläge**	**Teilkoch*(TK)* /Beikoch *(BK)******	**Küchenmeister********
		rung nachhaltige Entwicklung im Leitbild			- Arbeitsablaufdiagramm - Netzplantechnik <u>6. Abläufe planen, durchführen und kontrollieren</u> 6.3.1 Personalplanung - Bedarfsplanung - Einsatzpläne 6.3.3 Produktplanung - Rohstoffbeschaffung - Herstellungsabläufe
	LF 3.2: Aktionswoche Planung, Organisation und Durchführung einer Aktionswoche				
	LF 3.3: Speisenfolge Planung, Gestaltung und Kontrolle von Arbeitsabläufen				
§ 3 Nr. 6 „Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung c) Arbeitsvorbereitungen bereichsbezogen durchführen	**LF 1.1: Arbeiten in der Küche** Vor-, Zubereitung und Präsentation einfacher Speisen **LF 2.1: Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen** **LF 2.2: Zwischenmahlzeiten** **LF 2.3: Kalte und warme Büfetts** **LF 2.4: Nachspeisen** **LF 2.5: À la carte-Geschäft** **LF 3.1: Bankett**	Nachhaltige Entwicklung wird im Alltag gelebt Verankerung nachhaltige Entwicklung im Leitbild	Vorbereitungen der Arbeitsschritte sollen so erfolgen, dass während der Arbeit möglichst wenig Ressourcen verbraucht werden (z.B. nur dann elektrische Geräte verwenden, wenn es erforderlich ist) Energie- und ressourcensparende Organisation der Zubereitung bspw. durch Nutzung von Restwärme,		<u>7. Produkte beschaffen und pflegen</u> 7.4.1 Vorbereitung 7.4.2 Kontrolle
§ 3 Nr. 6 „Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchs-		Energie sparen, Ressour-	Kein unnützer Geräteeinsatz, Verwendung von energieeffizienten Küchengeräten, Langfristiger Erhalt der	1.Erste Einführung in den Beruf (Umgang mit Werkstoffen,	

Inhalte der Berufsbildposition nach dem Ausbildungsrahmenplan*	**Lernfelder gemäß dem KMK-Rahmenlehrplan****	**Nachhaltigkeitsbezüge**	**Kommentare/Ergänzungsvorschläge**	**Teilkoch*(TK)* /Beikoch *(BK)******	**Küchenmeister********
gütern, Arbeitsplanung d) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich einsetzen	**LF 3.2: Aktionswoche** **LF 2.4: Regionale In- und ausländische Küche** Vor- und Zubereitungen	censchonung	Geräte (pfleglicher Umgang)	Werkzeugen und Maschinen) (*TK)*	
§ 3 Nr. 14 „Zubereiten von pflanzlichen Nahrungsmitteln“ (Berufliche Fachbildung)	**LF 2.1: Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen** Obst, Gemüse, Pilze, Kartoffeln, Hülsenfrüchte und Getreideerzeugnisse (Marktangebot[15], ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten[16], Qualitätsmerkmale und Lagerung[17])	Vorwiegend pflanzliche Lebensmittel anbieten Regionales und saisonales Speisenangebot Biologische Lebensmittel Attraktives Speisenangebot Verzicht auf gentechnisch veränderte Lebensmittel	Schaffung eines attraktiven Speisenangebots durch Zubereitung schmackhafter vegetarischer Gerichte. (Saisonale) Variationsmöglichkeiten kennen, ausschöpfen und gezielt zur Abwechslung im Angebot nutzen. Dies soll dazu führen, dass vor allem pflanzliche Lebensmittel für den Gast attraktiv und schmackhaft sind, damit sie bevorzugt gewählt werden.	5. Schälen, Schneiden und Putzen von Kartoffeln, Gemüse, Salat und Obst (von Hand und mit der Maschine) (*TK)*	

[15]Bei der *Beschaffung* zu beachten.
[16] Die Verwendungsmöglichkeiten müssen in die *Speisenplanung* Eingang finden.
[17] Qualitätsmerkmale und Lagerung sind ebenso dem Aspekt *Lagerung* zuzuordnen.

Inhalte der Berufsbildposition nach dem Ausbildungsrahmenplan*	**Lernfelder gemäß dem KMK-Rahmenlehrplan****	**Nachhaltigkeitsbezüge**	**Kommentare/Ergänzungsvorschläge**	**Teilkoch*(TK)* /Beikoch *(BK)******	**Küchenmeister********
§ 3 Nr. 15 „Herstellen von Suppen und Soßen“ (Berufliche Fachbildung)	**LF 2.1: Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen** Soßen und Würzmittel Convenienceprodukte	Verzicht auf Geschmacksverstärker, künstliche, sowie naturidentische Aromen und Konservierungsstoffe Qualität von Quantität	Eigenherstellung von Soßen an Stelle der Verwendung von Fertigmischungen, geschmackliche Unterschiede kennen und bewerten, vor allem im Bereich à la carte Differenzierung zwischen Convenienceprodukten und Herausarbeitung, wann der Einsatz sinnvoll ist und wann es sich vermeiden lässt	9. <u>Ansetzen von Suppen und Grundsoßen:</u> <u>Suppen:</u> Hacken, Wiegen und Schneiden der Rohstoffe zur Herstellung der Suppeneinlagen <u>Soßen:</u> Herstellen von Bratensoßen, hellen Soßen und dunklen Soßen (*TK)*	<u>8. Speisentechnologie und ernährungswissenschaftliche Kenntnisse anwenden</u> 8.1.9 Gewürze, Würzmittel, Süßungsmittel - Kräuter und Salze - Essige und Säuerungsmittel - Zucker, Zuckerersatz und Zuckeraustauschstoffe - Honig - süßende Zutaten 8.1.10 Gelier- und Bindemittel 8.3.10 Küchentechnische und ernährungsphysiologische Bedeutung
	LF 2.5: À la carte-Geschäft Fonds und Suppen Buttermischungen Grundsoßen und ihre Ableitungen			2. <u>Ansetzen von Suppen und Soßen:</u> <u>Suppen:</u> Hacken, Wiegen und Schneiden der Rohstoffe zur Herstellung der Suppeneinlagen <u>Soßen:</u> Herstellen von Bratensoßen, hellen Soßen und dunklen Soßen *(BK)*	
§ 3 Nr. 16 „Zubereitung von Fisch, Schalen- und Krustentieren“ (Berufliche Fachbildung)	**LF 2.5: À la carte-Geschäft** **LF 3.1: Bankett** **LF 3.2: Aktionswoche** Fische oder Meeresfrüchte (Marktangebot[18], ernährungsphysiologische	Fisch aus ungefährdeten Beständen Kundenkommuni-	Nur Fisch aus nachhaltiger Fischerei verwenden (z.B. Bio-Aquakulturen, MSC). Keine überfischten Bestände oder gefährdete Arten verwenden; Ggf. auf gefährdete Sorten (vorrübergehend) verzichten		<u>8. Speisentechnologie und ernährungswissenschaftliche Kenntnisse anwenden</u> 8.1.2 Fische, Schalen-, Krusten- und Weichtiere, Kaviar 8.3.10 Küchentechnische und ernährungsphysiologische Bedeutung

[18] Bei der *Beschaffung* zu beachten.

Inhalte der Berufsbildposition nach dem Ausbildungsrahmenplan*	**Lernfelder gemäß dem KMK-Rahmenlehrplan****	**Nachhaltigkeitsbezüge**	**Kommentare/Ergänzungsvorschläge**	**Teilkoch*(TK)* /Beikoch *(BK)******	**Küchenmeister********
	Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten[19], Qualitätsmerkmale, Lagerung[20])	kation			
§ 3 Nr. 17 „Zubereitung von Fleisch und Innereien“ und **§ 3 Nr. 18 „Verarbeiten von Wild und Geflügel“** (Berufliche Fachbildung)	**LF 2.5: À la carte-Geschäft** **LF 3.1: Bankett** **LF 3.2: Aktionswoche** Fleisch (Marktangebot[21], ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten[22], Qualitätsmerkmale, Lagerung[23])	Artgerechte Tierhaltung Nutzung alter Rassen Ganztierverwertung Qualität vor Quantität	Sich bewusst sein, dass hoher Fleischkonsum dem Klima schadet (Alternativen anbieten und ggf. Portionsgröße reduzieren) Vorteile von biologisch erzeugtem Fleisch kennen, z.B. weniger Wasser und dadurch geringere Garverluste. D.h. hoher Preis wird zum Teil durch Qualität kompensiert Verwertung des ganzen Tieres. Dazu Fähigkeiten und Fertigkeiten lernen.	6. Kennenlernen verschiedener Wurstarten (*TK)*	8. Speisentechnologie und ernährungswissenschaftliche Kenntnisse anwenden 8.3.10 Küchentechnische und ernährungsphysiologische Bedeutung
				7, Zerlegen von Schlachtfleisch, Koch und Bratfertiges Vorbereiten Kennenlernen und Unterscheiden der einzelnen Fleischstücke beim Schlachtfleisch Lagern und Behandeln von Schlachtfleisch Kennenlernen, Unterscheiden und Sägen von verschiedenen Knochen Schneiden und Anrichten von Aufschnitt (*TK)*	
				8. Verwertung der Abgänge (ohne Verarbeitung) (*TK)*	

[19] Die Verwendungsmöglichkeiten müssen in die *Speisenplanung* Eingang finden.
[20] Qualitätsmerkmale und Lagerung sind ebenso dem Aspekt *Lagerung* zuzuordnen.
[21] Bei der *Beschaffung* zu beachten.
[22] Die Verwendungsmöglichkeiten müssen in die *Speisenplanung* Eingang finden
[23] Qualitätsmerkmale und Lagerung sind ebenso dem Aspekt *Lagerung* zuzuordnen.

Inhalte der Berufsbildposition nach dem Ausbildungsrahmenplan*	**Lernfelder gemäß dem KMK-Rahmenlehrplan****	**Nachhaltigkeitsbezüge**	**Kommentare/Ergänzungsvorschläge**	**Teilkoch*(TK)* /Beikoch *(BK)******	**Küchenmeister********
				3, Herstellung und Anrichten von Fleischgerichten Herstellen von Rinder- und Schweinebraten, Gulasch, Ragout, Kalbs- und Schweineschnitzel, Schweinekotelett, Rostbraten und Fleischteig, Schweine- und Rinderfilet, Leber, Herz, Nieren und Schaschlik, Grillen von Fleisch und Hähnchen *(BK)*	
§ 3 Nr. 20 „Zubereiten von Molkereiprodukten und Eiern“ (Berufliche Fachbildung)	**LF 2.4: Nachspeisen** Käse, Süßspeisen (Marktangebot[24], ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale, Lagerung)	Bio-Lebensmittel	Bio-Produkte, Milch/Käse aus artgerechter Tierhaltung; sich der Bedeutung für das Klima bewusst sein (weniger $C0_2$-Emissionen) Diese schmackhaft zubereiten, um sie als Alternative zu Fleischgerichten attraktiv zu machen		8. Speisentechnologie und ernährungswissenschaftliche Kenntnisse anwenden 8.3.10 Küchentechnische und ernährungsphysiologische Bedeutung
		Ernährungsphysiologische Bedeutung	Alternativen anbieten bei Gästen mit Unverträglichkeiten, wie z.B. Lactoseintoleranz (z.B. Soja-Produkte)		
§ 3 Nr. 21 „Herstellen und Verarbeiten von Teigen und Massen“ (Berufliche Fachbildung)	**LF 2.4: Nachspeisen** Teige, Massen (Marktangebot, ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkei-	Bio-Lebensmittel	Zutaten für die Teige nach nachhaltigen Kriterien (Bio-Eier, weniger Auszugsmehle, ökologische Produkte); Abschätzen wann es sinnvoll ist, Convenienceprodukte zu verwenden		8. Speisentechnologie und ernährungswissenschaftliche Kenntnisse anwenden 8.3.10 Küchentechnische und ernährungsphysiologische Bedeutung

[24]Bei der *Beschaffung* zu beachten

Inhalte der Berufsbildposition nach dem Ausbildungsrahmenplan*	**Lernfelder gemäß dem KMK-Rahmenlehrplan****	**Nachhaltigkeitsbezüge**	**Kommentare/Ergänzungsvorschläge**	**Teilkoch*(TK)* /Beikoch *(BK)******	**Küchenmeister********
	ten[25], Qualitätsmerkmale, Lagerung[26]) Convenienceprodukte	ernährungsphysiologische Bedeutung	Unverträglichkeiten (z.B. Glutenunverträglichkeit) kennen und Alternativen anbieten (z.B. Mais, Reis, Amaranth, Buchweizen,…). Dazu müssen Alternativrezepte entwickelt werden, weil sich beispielsweise glutenfreie Mehle anders verhalten.		
§ 3 Nr. 22 „Herstellen von Süßspeisen“ (Berufliche Fachbildung)	**LF 2.4: Nachspeisen** Süßspeisen, Obst (Marktangebot[27], ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten[28], Qualitätsmerkmale, Lagerung[29])	Regionalität, Saisonalität Biologisch	Saisonalität und Regionalität beachten, regionales Obst zubereiten können, dabei alte Sorten wieder entdecken und attraktiv anpreisen. Milchprodukte aus artgerechter Tierhaltung, ökologische Produkte		<u>8. Speisentechnologie und ernährungswissenschaftliche Kenntnisse anwenden</u> 8.3.10 Küchentechnische und ernährungsphysiologische Bedeutung
		ernährungsphysiologische Bedeutung	Wissen, welche Unverträglichkeiten bei Süßspeisen und Nachspeisen von Bedeutung sind (z.B. Fruchtzucker, Milchzucker) und Alternativen anbieten können		
Bereitstellung/ Ausgabe					
§ 3 Nr. 12 „Werbung und Verkaufsförderung“ (Berufliche Fachbildung) b) anlassbezogene Dekorationen ausführen	**LF 1.2: Arbeiten im Service** Tischdekoration **LF 2.3: Kalte und warme Büfetts** Aufbau und dekoratives Gestalten von Büfetts	Mehrwegartikel FSC/ blauer Engel	Bei Dekoration auf umweltfreundliche, wiederverwertbare Materialien zurückgreifen, bei Papierschmuck/ Karten auf FSC-Siegel/ blauer Engel achten. Bei Büfetts möglichst keine Einzelverpackungen/ Einwegverpackungen nutzen (z.B. beim Frühstücks-Büfett große Marmeladenglä-		<u>9. Gäste beraten und Produkte vermarkten</u> 9.3.2 Dekorationsmöglichkeiten

[25] Die Verwendungsmöglichkeiten müssen in die *Speisenplanung* Eingang finden
[26] Qualitätsmerkmale und Lagerung sind ebenso dem Aspekt *Lagerung* zuzuordnen.
[27] Bei der *Beschaffung* zu beachten
[28] Die Verwendungsmöglichkeiten müssen in die *Speisenplanung* Eingang finden
[29] Qualitätsmerkmale und Lagerung sind ebenso dem Aspekt *Lagerung* zuzuordnen.

Inhalte der Berufsbildposition nach dem Ausbildungsrahmenplan*	**Lernfelder gemäß dem KMK-Rahmenlehrplan****	**Nachhaltigkeitsbezüge**	**Kommentare/Ergänzungsvorschläge**	**Teilkoch*(TK)* /Beikoch *(BK)******	**Küchenmeister********
			ser statt Einzelportionsgebinde aus Kunststoff)		
§ 3 Nr. 12 „Werbung und Verkaufsförderung“ (Berufliche Fachbildung) c) werbewirksame Angebote erstellen	**LF 3.2: Aktionswoche** Werbung und Verkaufsförderung	Attraktivität Kundenkommunikation Verankerung nachhaltige Entwicklung im Leitbild	Nachhaltiges Verpflegungskonzept auf die Zielgruppe abgestimmt kommunizieren können. Bei Print-Kommunikationsmedien (z.B. Angebotskarten, Flyer) auf nachhaltige Papierwahl achten (blauer Engel, FSC) Sich bei Druckerzeugnissen fachlich beraten lassen, um umweltschonend zu agieren.		
§ 3 Nr. 5 „Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf“ a) Auswirkungen des persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens auf Gäste darstellen und begründen b) Gastgeberfunktion wahrnehmen c) Erwartungen von Gästen hinsichtlich Beratung, Betreuung und Dienstleistung ermitteln e) Gäste empfangen und betreuen **§ 3 Nr. 5 „Umgang mit Gästen, Beratung und**	**LF 1.2: Arbeiten im Service** Umgang mit Gästen **LF 1.2: Arbeiten im Service** **LF 2.3: Kalte und warme Büfetts** **LF 3.1: Bankett** **LF 3.2: Aktionswoche** Verkaufsgespräche und –techniken **LF 1.1: Arbeiten in der Küche** **LF 1.2: Arbeiten im Service** **LF 2.1: Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen** **LF 2.2: Zwischenmahl-**	Kundenkommunikation Service: Freundlichkeit, Kompetenz Nachhaltige Entwicklung wird im Alltag gelebt	Das Thema Nachhaltigkeit/ das nachhaltige Verpflegungskonzept muss überzeugend nach Außen kommuniziert werden (z.B. kommunizieren, weshalb bestimmte Fischarten nicht angeboten werden). Dabei bedeutet professionelles Auftreten = Attraktivität für Kunden. Nachhaltigkeit muss im Alltag gelebt werden, um das Handeln dem Gast richtig darzustellen (Attraktivität und Transparenz), dazu muss Fach- und Fremdsprache sicher angewandt werden. Der Gästewunsch darf jedoch nicht übergangen werden. Eine Kombination des Gästewunsches mit dem Nachhaltigkeitsgedanken ist wünschenswert. Um das Nachhaltigkeits-Leitbild des		<u>4. Unternehmensführung</u> 4.1 Betriebsorganisation 4.1.1 Unternehmensleitbild, Unternehmensphilosophie, Unternehmenskultur und Corporate Identity <u>9. Gäste beraten und Produkte vermarkten</u> 9.1.1 Analyse von Zielgruppen 9.1.4 Gästeerwartungen und Gästezufriedenheit - Informationen - Preis/Leistungsverhältniss • Angebot/Vielfalt • Klarheit/Wahrheit/Transparenz -Ambiente, Sauberkeit - Pünktlichkeit, Zuverlässigkeit - Aufmerksamkeit, Freundlichkeit - Besondere Zielgruppen 9.1.5 Entwicklung und Umsetzung von Marketingmaßnahmen

Inhalte der Berufsbildposition nach dem Ausbildungsrahmenplan*	**Lernfelder gemäß dem KMK-Rahmenlehrplan****	**Nachhaltigkeitsbezüge**	**Kommentare/Ergänzungsvorschläge**	**Teilkoch*(TK)* /Beikoch *(BK)******	**Küchenmeister********
Verkauf“ (Berufliche Fachbildung) a)Gespräche gäste- und unternehmensorientiert führen c) Reklamationen entgegennehmen, bearbeiten und Lösungen aufzeigen d) Gäste unter Berücksichtigung ihrer Wünsche beraten	**zeiten** **LF 2.3: Kalte und warme Büfetts** **LF 2.4: Nachspeisen** **LF 2.4: À la carte-Geschäft** **LF 3.1: Bankett** **LF 3.2: Aktionswoche** **LF 3.3: Speisenfolge** **LF 3.4: Regionale In- und Ausländische Küche** Fachsprache Fremdsprache		Unternehmens glaubwürdig darzustellen, muss das eigene Verhalten, Erscheinungsbild und Auftreten der Nachhaltigkeitsbotschaft entsprechen.		- Qualität gastronomischer Produkte und Dienstleistungen - Angebotsgestaltung/-optimierung • Speisenangebote • Getränkeangebote - Innenwerbung - Außenwerbung - Aktionen/Veranstaltungen - Personalschulung • Verhalten • Erscheinungsbild • Fachkompetenz -Methoden zur Feststellung der Gästezufriedenheit und des Verkaufserfolgs • Interne und externe Instrumente • Angebots-/Umsatzanalyse - Aufbau und Pflege der Gästebindung • Gästekartei • Kooperation 9.2.2 Erstellung anlassbezogener Angebote 9.4.1 Vorbereitung von Beratungs- und Verkaufsgesprächen für Produkte und Dienstleistungen - Vertrautheit mit dem Dienstleistungsgedanken - Auftreten/Erscheinungsbild/Umgangsformen
§ 3 Nr. 8 „Küchenbereich“ e) einfache Speisen nach Vorgabe anrichten (auch: § 3 Nr. 13 „Anwenden arbeits- und küchentechnischer Verfahren“, Berufliche	**LF 2.1: Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen** **LF 2.2: Zwischenmahlzeiten** **LF 2.4: Nachspeisen** **LF 2.5: À la carte-Geschäft** **LF 3.1: Bankett**	Attraktives Speisenangebot Kundenkommunikation	Kunden/ Gäste durch ansprechende Optik (appetitlich) für nachhaltige Speisen gewinnen Beim Service: Freundlichkeit, Kompetenz		<u>9. Gäste beraten und Produkte vermarkten</u> 9.3.1 Präsentationsmöglichkeiten - Bufettarten - Front Cooking - Bankett 9.3.2 Dekorationsmöglichkeiten 9.3.3 Vortrags- und Redetechnik - Vorbereitung

Inhalte der Berufsbildposition nach dem Ausbildungsrahmenplan*	**Lernfelder gemäß dem KMK-Rahmenlehrplan****	**Nachhaltigkeitsbezüge**	**Kommentare/Ergänzungsvorschläge**	**Teilkoch*(TK)* /Beikoch *(BK)******	**Küchenmeister********
Fachbildung)	**LF 3.2: Aktionswoche** **LF 3.4: Regionale In- und ausländische Küche** Anrichteweisen				- Aufbau und Vortrag von Rede - Orientierung am Zuhörer - Einwandbehandlung 9.3.4 Wirkungsvolle verbale Präsentation - Aufbau - Medien - Wirkung 9.4.2 Kommunikation/Interaktion - individuell - flexibel - situativ
§ 3 Nr. 8 „Küchenbereich“ f) bei der Produktpräsentation mitwirken	**LF 1.1: Arbeiten in der Küche** Vor-, Zubereitung und Präsentation einfacher Speisen **LF 1.2: Arbeiten im Service** Servierarten und Methoden **LF 2.1: Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen** **LF 2.2: Zwischenmahlzeiten** **LF 2.4: Nachspeisen** **LF 2.5: À la carte-Geschäft** **LF 3.1: Bankett** **LF 3.2: Aktionswoche** **LF 3.4: Regionale In- und ausländische Küche** Präsentationsformen		Präsentation der Speisen, neben der Gestaltung, auch durch Auskunft geben für den Gast. Professionelles Auftreten und fundiertes Wissen über Nachhaltigkeit und ihrer Vorzüge vermitteln können = Attraktivität und Transparenz für Kunden Eventuelle Mehrpreise durch Fairtrade, Bio etc. kommunizieren können		
Verzehr					
Abfallmanagement					

Inhalte der Berufsbildposition nach dem Ausbildungsrahmenplan*	**Lernfelder gemäß dem KMK-Rahmenlehrplan****	**Nachhaltigkeitsbezüge**	**Kommentare/Ergänzungsvorschläge**	**Teilkoch*(TK)* /Beikoch *(BK)******	**Küchenmeister********
§ 3 Nr. 4 „Umweltschutz“ c) Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen	**LF 1.1: Arbeiten in der Küche** Umweltschutz	Abfallvermeidung (Verpackungen)	Vermeidung von Abfall (bei der Beschaffung[30]) bzw. Einsatz von biologisch abbaubaren Verpackungen, wo Verzicht nicht möglich ist		
§ 3 Nr. 4 „Umweltschutz“ d) Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen	**LF 1.1: Arbeiten in der Küche** Umweltschutz	Abfallvermeidung, -trennung, -entsorgung	Reduktion der Warenvernichtung, z.B. durch Monitoring der Speiseabfälle (stetige Optimierung)		
Reinigung/ Pflege					
§ 3 Nr. 6 „Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung“	**LF 1.1: Arbeiten in der Küche** Umweltschutz **LF 1.2: Arbeiten im Ser-**	Umweltfreundliche Reinigungsmittel	Varianten ökologischer Reinigungsmittel		

[30] Hier zeigt sich, dass Abfallmanagement bereits bei der *Beschaffung* beginnt und Beachtung finden muss.

Inhalte der Berufsbildposition nach dem Ausbildungsrahmenplan*	**Lernfelder gemäß dem KMK-Rahmenlehrplan****	**Nachhaltigkeitsbezüge**	**Kommentare/Ergänzungsvorschläge**	**Teilkoch*(TK)* /Beikoch *(BK)******	**Küchenmeister********
e) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter reinigen und pflegen **§ 3 Nr. 6 „Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung“**(Berufliche Fachbildung) a)Wartung von Geräten und Maschinen sowie Instandsetzung von Gebrauchsgütern veranlassen	**vice** Raum-, Werkstoff- und Textilpflege	Reinigungstechniken	Energie- und ressourcensparende Organisation der Reinigung (ressourcenschonende Reinigungstechniken und deren Anwendungsmöglichkeiten prüfen und umsetzen)		
		Verankerung nachhaltige Entwicklung im Leitbild Nachhaltige Entwicklung wird im Alltag gelebt Ressourcenschonung	Vermittlung, dass pfleglicher Umgang mit Geräten und Maschinen deren Lebensdauer verlängert (Langfristiger Erhalt der Geräte) und somit zur Ressourcenschonung beiträgt, denn die Herstellung neuer Geräte verbraucht massiv Ressourcen. Zudem werden die Finanzen des Betriebes belastet. Hierbei muss jedoch abgewogen werden, ob die Energieverbräuche alter Geräte nicht zu hoch sind, um diese Geräte länger zu betreiben. (z.B. alter Kühlschrank mit hohem Stromverbrauch) Wenn dies der Fall ist eine Investition in neue Geräte lohnenswert.	14. Pflegen und Instandhalten der Maschinen und Arbeitsgeräte *(TK)* *(10. beim BK)*	<u>7. Produkte beschaffen und pflegen</u> 7.4.3 Reinigung, Pflege und Wartung 7.4.5 Instandhaltung
§ 3 Nr. 7 „Hygiene“ b) Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzen (Berufliche Fachbildung)	**LF 1.2: Arbeiten im Service** Raum-, Werkstoff- und Textilpflege	Umweltfreundliche Reinigungsmittel	Kein übermäßiger Wasserverbrauch, sparsamer Reinigungsmitteleinsatz (Dosierhilfen verwenden), umweltfreundliche Reiniger (möglichst wenig Desinfektionsmittel, stattdessen Alternativen wie Heißdampf, Essig, etc. prüfen)	2. Einführung in die Hygienevorschriften (*TK)*	
		Reinigungstechniken	Energie- und ressourcensparende Organisation der Reinigung (ressourcenschonende Reinigungstechniken und deren Anwendungsmöglichkeiten prüfen und umsetzen)		

Prozessbegleitend:

Inhalte der Berufsbildposition nach dem Ausbildungsrahmenplan*	**Lernfelder gemäß dem KMK-Rahmenlehrplan****	**Nachhaltigkeitsbezüge**	**Kommentare/Ergänzungsvorschläge**	**Teikoch*(TK)* /Beikoch *(BK)******	**Küchenmeister**
Betriebliche Rahmenbedingungen					
§ 3 Nr. 2 „Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes“ d) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebs beschreieben		Soziale Dimension Keine Diskriminierung Integration sozial Benachteiligter Arbeitsklima Beteiligung aller Mitarbeiter			<u>4. Unternehmensführung</u> 4.1.3 Aufbauorganisation 4.1.3.1 Bildung von Organisationseinheiten 4.1.3.2 Instrumente der Aufbauorganisation 4.1.3.3 Organisationsformen 4.2 Personalführung 4.3 Personalentwicklung <u>5. Mitarbeiter führen und fördern</u> 5,3,2 Mitarbeiter unter Verwendung geeigneter Verfahren und Instrumente - Persönlichkeitsmerkmale - Beurteilung von Arbeitsergebnissen - Arbeitsplatzbezogene Merkmale z.B. • Fachkompetenz • Aufnahmefähigkeit • Belastbarkeit • Mobilität • Körperliche Verfassung 5.3.4 Motivation der Mitarbeiter - Fähigkeiten - Coaching - Zielvereinbarung - Anreizsysteme 5.4.1 Mitarbeitereinführung - Einführung neuer Mitarbeiter

Inhalte der Berufs-bildposition nach dem Ausbildungsrahmen-plan*	**Lernfelder gemäß dem KMK-Rahmenlehrplan****	**Nachhal-tigkeitsbe-züge**	**Kommenta-re/Ergänzungsvorschläge**	**Teikoch*(TK)* /Beikoch *(BK)******	**Küchenmeister**
					- Einführung vorhandener Mitarbeiter in neue Au reiche 5.4.2 Führung der Mitarbeiter zu zielgerichtetem - Arbeitsaufträge und Anweisung • Dienstplangestaltung • Organisationsmittel • Delegation von Aufgaben -Kontrolle und Feedback - Förderung der Teamarbeit - Verhalten bei betrieblichen Problem- und Konfl nen - Umgang mit Mitarbeitern aus verschiedenen Ku und Altersgruppen
§ 3 Nr. 3 „Sicherheit und Gesundheits-schutz bei der Arbeit“ a)Gefährdung von Si-cherheit und Gesund-heit am Arbeitsplatz feststellen und Maß-nahmen zu ihrer Ver-meidung ergreifen b) berufsbezogene Ar-beitsschutz- und Unfall-verhütungsvorschriften anwenden c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnah-men einleiten d) Vorschriften des vorbeugenden Brand-schutzes anwenden; Verhaltensweisen bei	**LF 1.1: Arbeiten in der Küche** Arbeitssicherheit **LF 2.5: À la carte-Geschäft** **LF 3.1: Bankett** **LF 3.2: Aktionswoche** Unfallverhütungs- und Hygienemaßnahmen	Angemes-sene, ergo-nomische Arbeitsbe-dingungen	Unfallverhütung und ergonomische Küchenausstattung als Prävention vor Unfällen, Verletzungen und Langzeitschäden. Regelmäßige Schulungen zu Ergonomie am Ar-beitsplatz. Teamarbeit bevorzugen, abwechslungsreiches Arbeiten för-dern, um die Mitarbeiterzufriedenheit zu steigern.	15. Kenntnisse der Unfall- und Arbeits-schutzbestimmungen *(TK) (11. Beim BK)*	6. Abläufe planen, durchführen und kontrollieren 6.2.1 Ergonomische Arbeitsplatzgestaltung 6.2.2 Gestaltungsmaßnahmen der Arbeitsumgeb 6.5.1 Gesetzliche und untergesetzliche Vorschrif Arbeitssicherheit, Hygiene und zum Umweltschu

Inhalte der Berufsbildposition nach dem Ausbildungsrahmenplan*	**Lernfelder gemäß dem KMK-Rahmenlehrplan****	**Nachhaltigkeitsbezüge**	**Kommentare/Ergänzungsvorschläge**	**Teikoch*(TK)* /Beikoch *(BK)******	**Küchenmeister**
Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen					
§ 3 Nr. 7 „Hygiene“ a)Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene anwenden b) Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzten	**LF 2.5: À la carte-Geschäft** **LF 3.1: Bankett** **LF 3.2: Aktionswoche** Unfallverhütungs- und Hygienemaßnahmen	Hygienekonzept	Hygienekonzept zur Vermeidung von Verderb und Kundenerkrankungen	2. Einführung in die Hygienevorschriften (*TK)*	<u>7. Produkte beschaffen und pflegen</u> 7.5.1 Hygienevorschriften - Personalhygiene - Produkthygiene - Produktionshygiene
§ 3 Nr. 4 „Umweltschutz“ c) Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen	**LF 1.1: Arbeiten in der Küche** Umweltschutz	Energieeffiziente Küchen- und Gebäudeausstattung	Bei der Anschaffung neuer Küchengeräte auf die Energieeffizienzklasse achten; ebenso bei Gebäudesanierungen ökologische Aspekte beachten (z.B. Dämmung, schädliche Baustoffe vermeiden)		<u>7. Produkte beschaffen und pflegen</u> 7.5.2 Umweltschutzmaßnahmen 7.5.3 Energieeinsatz und Energieeffizienz
		Energiequellen	Strom aus regenerativen Quellen		
		Wasser	Prozessübergreifendes Wassersparkonzept		
Prozessqualität					
§ 3 Nr. 6 „Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung“ b) Arbeitsplatz unter Berücksichtigung hygienischer und ergonomi-	**LF 1.1: Arbeiten in der Küche** **LF 1.2: Arbeiten im Service** **LF 2.3: Kalte und warme Büfetts** **LF 2.4: Nachspeisen** **LF 2.5: À la carte-**	Prozessqualität und Arbeitsplatzgestaltung	Ergonomisches Arbeiten, um Verletzungen und Langzeitschäden zu vermeiden. Dieses auch den Kollegen/ ungelernten Küchenhilfen nahelegen (z.B. in Form von Schulungen). Alle Mitarbeiter in das Thema Nachhaltigkeit im Teamarbeitsprozess einbinden	2. Einführung in die Hygienevorschriften *(TK)*	<u>4. Unternehmensführung</u> 4.1.2.3 Integrative Managementsysteme

Inhalte der Berufsbildposition nach dem Ausbildungsrahmenplan*	**Lernfelder gemäß dem KMK-Rahmenlehrplan****	**Nachhaltigkeitsbezüge**	**Kommentare/Ergänzungsvorschläge**	**Teikoch*(TK)* /Beikoch *(BK)******	**Küchenmeister**
scher Anforderungen vorbereiten	**Geschäft** **LF 3.1: Bankett** **LF 3.2: Aktionswoche** **LF 3.4: Regionale In- und Ausländische Küche** Teamarbeit				
§ 3 Nr. 4 „Umweltschutz“ c) Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen	**LF 1.1: Arbeiten in der Küche** Umweltschutz	Speisemengen optimal kalkulieren Ganztierverwertung/ Verwertung des ganzen Produkts Vorwiegend pflanzliche Lebensmittel Bio-Lebensmittel Regionale/saisonale Lebensmittel Verpflegungssystem	Nachhaltige Produktwahl, um die betriebsbedingten Umweltbelastungen gering zu halten und nachhaltigere Wirtschaftsformen wie die regionale, ökologische Landwirtschaft zu stärken. Ebenso sollen Geräte und Maschinen nur bei Bedarf eingesetzt werden und pfleglich behandelt werden, um die Lebensdauer zu verlängern. Der Einsatz von erneuerbaren Energien ist wünschenswert.		

Inhalte der Berufs-bildposition nach dem Ausbildungsrahmen-plan*	**Lernfelder gemäß dem KMK-Rahmenlehrplan****	**Nachhal-tigkeitsbe-züge**	**Kommenta-re/Ergänzungsvorschläge**	**Teikoch*(TK)* /Beikoch *(BK)******	**Küchenmeister**
		Zuberei-tungstech-niken	Energie- und ressourcensparende Organisation der Zubereitung bspw. durch Nutzung von Restwärme. Energieintensive Techniken wie Frit-tieren sparsam einsetzen, Verbräu-che systematisch erfassen und redu-zieren (z.B. im Rahmen eines zertifi-zierten Umweltmanagement-Systems)		<u>8. Speisentechnologie und ernährungswissensch</u> <u>Kenntnisse anwenden</u> 8.2.1 Konventionelle Speisen aus klassischer He z.B. - kalte und warme Vorspeisen - Suppen - Zwischengerichte - Hauptgerichte - Desserts 8.2.3 Klassische Herstellungsarten, z.B. - herkömmliche Bearbeitungstechniken - klassische Zubereitungsarten - herkömmliche Garverfahren 8.2.4 Alternative Zubereitungsverfahren, z.B. - Cook &Chill - Cook & Freeze - Cook & Hold - Sous vide - Niedertemperaturgaren 8.2.5 Vergleich und Bewertung - Wareneinsatz • Preis • Qualität - Arbeitsaufwand, z.B. • Zeit • Personal 8.3.9 Geruchs-, Geschmacks- und Genussstoffe 8.3.10 Küchentechnische und ernährungsphysio Bedeutung 8.4.1 Möglichkeiten zur Vermeidung von Nährwe - Einkauf, Transport und Lagerung - Konservierung - Vor- und Zubereitungstechniken - Zwischenlagerung und Bereitstellung der vorbe

Inhalte der Berufsbildposition nach dem Ausbildungsrahmenplan*	**Lernfelder gemäß dem KMK-Rahmenlehrplan****	**Nachhaltigkeitsbezüge**	**Kommentare/Ergänzungsvorschläge**	**Teikoch*(TK)* /Beikoch *(BK)******	**Küchenmeister**
					und vorgefertigten Speisen 8.4.2 Nährwertoptimierung - Ergänzungswert - Anreicherung
§ 3 Nr. 4 „Umweltschutz“ d) Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen	**LF 2.1: Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen** **LF 2.2: Zwischenmahlzeiten** **LF 2.3: Kalte und warme Büfetts** **LF 2.4: Nachspeisen** **LF 2.5: À la carte-Geschäft** **LF 3.1: Bankett** **LF 3.2: Aktionswoche** **LF 3.3: Speisenfolge** **LF 3.4: Regionale In- und Ausländische Küche** Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge)	Speisemengen optimal kalkulieren Ganztierverwertung/ Verwertung des ganzen Produkts	Durch Berechnungen optimale Speisemengen herstellen, damit möglichst kein Warenüberschuss entsteht. Ebenso die Verwertung des ganzen Produktes anstreben.		
	LF 1.1: Arbeiten in der Küche Umweltschutz	Abfallvermeidung, -trennung, -entsorgung	Vermeidung von Abfall bereits bei der Beschaffung. Eventuell biologisch abbaubare Verpackungen nutzen, wenn es möglich ist und auf Verpackungen nicht zu verzichten ist. Mehrweg- und Mehrportionsgebinde statt Einwegverpackungen und Einzelportionsgebinde (Pfandkästen/Großgebinde)		

Inhalte der Berufs-bildposition nach dem Ausbildungsrahmen-plan*	**Lernfelder gemäß dem KMK-Rahmenlehrplan****	**Nachhal-tigkeitsbe-züge**	**Kommenta-re/Ergänzungsvorschläge**	**Teikoch*(TK)* /Beikoch *(BK)******	**Küchenmeister**
	LF 1.2: Arbeiten im Ser-vice Tischdekoration **LF 2.3: Kalte und warme Büfetts** Aufbau und dekoratives Gestalten von Büfetts	Mehrweg-artikel	Bei Dekoration auf umweltfreundli-che, wiederverwertbare Materialien zurückgreifen, bei Papierschmuck/ Karten auf FSC-Siegel/ blauer Engel achten		