

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](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 Berufs- bildungposition nach dem Ausbildungsrahmen- plan*	Lernfelder gemäß dem KMK-Rahmenlehrplan**	Nachhal- tigkeitsbe- züge	Kommenta- re/Ergänzungsvorschläge	Teilkoch(TK) /Beikoch (BK)***	Küchenmeister****
<b>Speisenplanung</b>					
<p><b>§ 3 Nr.8 „Küchenbereich“</b>                      a) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen                      c) einfache Speisen unter Berücksichtigung der Rezepturen, der Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit zubereiten</p>	<p><b>LF 1.1: Arbeiten in der Küche</b>                      Technologische und ernährungsphysiologische Kenntnisse zu ausgewählten Rohstoffen</p> <p>Umweltschutz</p>	<p>Speisemengen optimal kalkulieren</p> <p>Ganztierverwertung/ Verwertung des ganzen Produkts</p> <p>Verpflegungssystem</p>	<p>Kombination von Rezepturen, um effiziente Verwertung/Verwendung der Lebensmittel zu berücksichtigen und um Abfälle zu vermeiden<sup>1</sup></p> <p>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.</p>	<p>1. Verwerten der Abgänge zu Ragouts und Farcen(BK)</p>	<p><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</p> <p><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</p>

<sup>1</sup> Abfallvermeidung siehe auch *Abfallmanagement*

Inhalte der Berufs- bildposition nach dem Ausbildungsrahmen- plan*	Lernfelder gemäß dem KMK-Rahmenlehrplan**	Nachhal- tigkeitsbe- züge	Kommenta- re/Ergänzungs vorschläge	Teilkoch(TK) /Beikoch (BK)***	Küchenmeister****
		<p>Rohstoffe, Lebensmit- telauswahl:</p> <p>Vorwiegend pflanzliche Lebensmit- tel</p> <p>Bio- Lebensmit- tel</p> <p>Regiona- le/saisonale Lebensmit- tel</p>	<p>Nachhaltigkeitsaspekte wie Regiona- lität, Saisonalität, ökologischer Land- bau, Fair-trade, nachhaltige Fische- rei, Frische<sup>2</sup> bei der Speisenplanung berücksichtigen, Kenntnisse über Nachhaltigkeitssiegel; Gesundheitsförderndes Speisengan- gebot zusammenstellen können</p>	<p>3. Kennenlernen der zur Verarbeitung ge- langenden Nahrungs- mittel (TK)</p>	<p><u>6. Abläufe planen, durchführen und kontrollie- ren</u> 6.3 Arbeits- und Zeitplanung erstellen 6.3.3 Produktplanung - Rohstoffbeschaffung - Herstellungsabläufe</p>
		<p>Attraktives Speisengan- gebot für die Ziel- gruppe</p> <p>Kundenori- enterte, besondere Kostformen</p>	<p>Alle Gäste einbeziehen, auch Ange- bote für Gäste mit Unverträglichkei- ten oder Erkrankungen Das Angebot muss so geschaffen sein, dass alle Personengruppen sich damit identifizieren können und es annehmen. Gerade vegetarische Speisen müssen ansprechend dar- geboten werden.</p>		<p><u>8. Speisentechnologie und ernährungswis- senschaftliche 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</p>

<sup>2</sup> Diese Aspekte sollten auch Eingang in die *Beschaffung* finden

Inhalte der Berufs- bildposition nach dem Ausbildungsrahmen- plan*	Lernfelder gemäß dem KMK-Rahmenlehrplan**	Nachhal- tigkeitsbe- züge	Kommenta- re/Ergänzungsvorschläge	Teilkoch(TK) /Beikoch (BK)***	Küchenmeister****
					- Glutenfreie Kost - Laktosefreie Kost - Glutamatfreie Kost - andere wichtige Allergene 8.5.4 Besondere Ernährungsformen und Pro- dukte - vegetarische Ernährung - biologische Lebensmittel - gentechnisch veränderte Lebensmittel
<b>§ 3 Nr.11 „Warenwirt- schaft“ (Berufliche Fachbildung)</b> b) Arbeitsplatzbezoge- nen Warenbedarf ermit- teln f) Kosten und Erträge erbrachter Dienstleis- tungen am Beispiel errechnen g) Verkaufspreise nach betrieblichem Kalkulati- onsschema ermitteln	<b>LF 2.1: Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen</b> <b>LF 2.2: Zwischenmahl- zeiten</b> <b>LF 2.3: Kalte und warme Büfets</b> <b>LF 2.4: Nachspeisen</b> <b>LF 2.5: À la carte- Geschäft</b> <b>LF 3.1: Bankett</b> <b>LF 3.2: Aktionswoche</b> <b>LF 3.3: Speisenfolge</b> <b>LF 3.4: Regionale In- und Ausländische Kü- che</b> Berechnungen (Rezeptu- ren, Mengen, Kosten, Erträge)	Speise- mengen optimal kalkulieren  Ganztier- verwertung/ Verwertung des ganzen Produkts  Einsatz pflanzlicher Lebensmit- tel	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 Le- bensmittel stellen eine Alternative zu Fleischprodukten dar. Zudem sind sie günstiger und können sich in der Kalkulation des Verkaufspreises po- sitiv auswirken. Ein größerer Gemü- seanteil senkt beispielsweise die Kosten eines Gerichts. Ebenso kann die Mischkalkulation für vegetarische Gerichte angewendet werden (Ver- kaufspreis eines vegetarischen Ge- richts etwas höher, den eines Fleischgerichts etwas niedriger an- setzen im Verhältnis zum Herstel- lungspreis)		<b>6. Abläufe planen, durchführen und kontrollie-                      ren</b> 6.4 Kosten kalkulieren und Preise bilden 6.4.1 Budgetplanung - Betriebskosten <ul style="list-style-type: none"> <li>• Personalkosten</li> <li>• Energiekosten</li> <li>• Steuern</li> </ul> - Wareneinsatzkosten - Speisenrezepturkalkulation - Mengenkalkulation - Ermittlung der Portionskosten 6.4.2 Kalkulationsverfahren 6.4.4 Auswertung von Verkaufsstatistiken 6.4.5 Vergleich von Soll-Ist-Wareneinsätzen
<b>§ 3 Nr. 11 „Warenwirt- schaft“</b> g) Verkaufspreise nach betrieblichen Kalkulati- onsschemata ermitteln	<b>LF 2.2: Zwischenmahl- zeiten</b> Betriebswirtschaftliche Bedeutung (Markt, Kos- ten, Deckungsbeitrag)	Ökonomi- sche Di- mension von Nach- haltigkeit	Bei der Planung von Speisen bereits den Verkaufspreis im Blick haben, um genügend Abnehmer zu finden und langfristig wirtschaften zu kön- nen. Mischkalkulation anwenden,		<b>1. Volks- und Betriebswirtschaft</b> 1.1 Volkswirtschaftliche Grundlagen 1.1.1 Markt, Preis und Wettbewerb 1.1.1.1 Preisbildung auf den unterschiedli- chen Märkten

Inhalte der Berufs- bildposition nach dem Ausbildungsrahmen- plan*	Lernfelder gemäß dem KMK-Rahmenlehrplan**	Nachhal- tigkeitsbe- züge	Kommenta- re/Ergänzungsvorschläge	Teilkoch(TK) /Beikoch (BK)***	Küchenmeister****
(Berufliche Fachbil- dung)		Ökologi- sche Di- mension von Nach- haltigkeit	z.B. teureres Bio-Fleisch im Verkauf niedriger und vegetarisches Produkt dafür etwas teurer verkaufen.		<p>- Marktgleichgewicht bei vollständiger Kon- kurrenz - Preisbildung bei unvollständiger Konkurrenz 1.1.1.2 Wettbewerbspolitik - Funktion des Wettbewerbs - Ziel und Instrumente der Wettbewerbspolitik</p> <p><u>2. Rechnungswesen</u> 2.1 Grundlegende Aspekte des Rechnungs- wesens 2.1.1 Abgrenzung von Finanzbuchhaltung, Kosten- und Leistungsrechnung, Auswertun- gen und Planungsrechnung 2.3 Kosten- und Leistungsrechnung 2.4 Auswertung der betriebswirtschaftlichen Zahlen 2.4.2 Rentabilitätsrechnungen 2.4.2.3. Umsatzrentabilität</p> <p><u>4. Unternehmensführung</u> 4.1 Betriebsorganisation 4.1.2.2 Operative Planung</p> <p><u>6. Abläufe planen, durchführen und kontrollie- ren</u> 6.1.1 Speisenangebote für vorgegebene Preissegmente - Marktanalyse - Gästeorientierte Qualitätsstandards</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produkt-/Dienstleistungsqualität</li> <li>• Prozessqualität</li> <li>• Mitarbeiterqualität</li> </ul>

Inhalte der Berufs- bildposition nach dem Ausbildungsrahmen- plan*	Lernfelder gemäß dem KMK-Rahmenlehrplan**	Nachhal- tigkeitsbe- züge	Kommenta- re/Ergänzungsvorschläge	Teilkoch(TK) /Beikoch (BK)***	Küchenmeister****
§ 3 Nr. 14 „Zubereiten von pflanzlichen Nah- rungsmitteln“ (Berufli- che Fachbildung)	LF 2.1: <b>Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen</b> Obst, Gemüse, Pilze, Kartoffeln, Hülsenfrüchte und Getreideerzeugnisse (Marktangebot <sup>3</sup> , ernäh- rungsphysiologische Be- deutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale und Lagerung <sup>4</sup> )	Vorwiegend pflanzliche Lebensmit- tel anbieten	Bedeutung pflanzlicher Lebensmittel für nachhaltige Entwicklung verste- hen und erläutern können (weniger CO <sub>2</sub> -Emissionen, Tierschutz) Regionale und saisonale Lebensmit- tel, um Transportwege zu verkürzen und somit das Klima zu schonen und regionale Wertschöpfungsketten zu stärken. Dazu saisonale Variations- möglichkeiten kennen, ausschöpfen und gezielt zur Abwechslung im An- gebot nutzen. Bio-Lebensmittel zur Unterstützung einer ressourcenschonenden Land- wirtschaft Sensibilisierung für die Problematik von gentechnisch veränderten Le- bensmitteln, damit nicht auf diese zurückgegriffen wird (z.B. bei vegeta- rischen Alternativen aus Soja)	11. <u>Herstellen und Anrichten von Gemü- se- und Sättigungsbei- lagen</u> Kochen von Salzkar- toffeln, Kartoffelbrei, Bohnen, Erbsen, Ka- rotten, Spinat, Sauer- kraut, Weiß- und Rot- kraut, Rosenkohl, Blumenkohl, Kohlrabi (gebunden) (TK)	8. <u>Speisentechnologie und ernährungswis- senschaftliche Kenntnisse anwenden</u> 8.1.4 Gemüse, Salate, Kartoffeln, Obst und Pilze 8.1.5 Reis, Getreide und Getreideprodukte 8.3. Quantitativen und qualitativen Nährstoff- gehalt von Lebensmitteln beurteilen
		Regionales und saiso- nales Spei- senangebot		13. <u>Zubereiten und Formen von verschie- denen Beilagen</u> Kochen von Teigwaren Herstellen von Spätzle (mit Maschine) Herstellen von Kartof- felklößen (Fertigpro- dukt) (TK)	
		Biologische Lebensmit- tel		Attraktives Speisenan- gebot	
		Verzicht auf gentechn- isch ver- änderte Lebensmit- tel			

<sup>3</sup> Bei der *Beschaffung* zu beachten

<sup>4</sup> Qualitätsmerkmale und Lagerung sind ebenso dem Aspekt *Lagerung* zuzuordnen

Inhalte der Berufs- bildposition nach dem Ausbildungsrahmen- plan*	Lernfelder gemäß dem KMK-Rahmenlehrplan**	Nachhal- tigkeitsbe- züge	Kommenta- re/Ergänzungsvorschläge	Teilkoch(TK) /Beikoch (BK)***	Küchenmeister****
				Blumenkohl, Kohlrabi (natur und gebunden), Herstellen von Bratkar- toffeln, Bouillonkartof- feln, Bechamelkartof- feln und Kartoffelsalat (BK)	
				8. <u>Zubereiten und Formen von verschie- denen Beilagen</u> Kochen von Teigwaren Herstellen von Spätzle Herstellen von Krokett- ten, Pommes-Frites und Kartoffelklößen (BK)	
				9. <u>Herstellen und An- richten von verschie- denen Salaten</u> Herstellen von Toma- ten-, Gurken-, Sellerie- , Bohnen-, Feld-, Kopf- , Chicorée-, Kresse- Salaten Herstellen von Rote Beete- und Rohkostsa- laten sowie von Sala- ten zum Abendessen wie z.B. Rindfleischsa- lat, Geflügelsalat, Itali- enischer Salat (BK)	
<b>§ 3 Nr. 16 „Zuberei- tung von Fisch, Schalen- und Krustentie-</b>	<b>LF 2.5: À la carte- Geschäft</b> <b>LF 3.1: Bankett</b>	Fisch aus ungefähr- deten Be-	Nur Fisch aus nachhaltiger Fischerei verwenden (z.B. Bio-Aquakulturen, MSC). Keine überfischten Bestände	4. <u>Herstellung und Anrichten von einfa- chen Fischgerichten</u>	8. <u>Speisentechnologie und ernährungswis- sensschaftliche Kenntnisse anwenden</u> 8.1.2 Fische, Schalen-, Krusten- und Weich-

Inhalte der Berufs- bildposition nach dem Ausbildungsrahmen- plan*	Lernfelder gemäß dem KMK-Rahmenlehrplan**	Nachhal- tigkeitsbe- züge	Kommenta- re/Ergänzungsvorschläge	Teilkoch(TK) /Beikoch (BK)***	Küchenmeister****
ren“ (Berufliche Fach- bildung)	<b>LF 3.2: Aktionswoche</b> Fische oder Meeresfrüch- te (Marktangebot <sup>5</sup> , ernäh- rungsphysiologische Be- deutung, Verwendungsmö- glichkeiten, Qualitäts- merkmale, Lagerung <sup>6</sup> )	ständen  Kunden- kommuni- kation	oder gefährdete Arten verwenden; Sich der Problematik eines hohen Fischkonsums bewusst sein und die Speisekarte dementsprechend ge- stalten. Abwägen von ernährungs- physiologischen Vorteilen und Gäs- tewünschen einerseits und der Über- fischung andererseits. Ggf. auf ge- fährdete Sorten (vorrübergehend) verzichten und dieses Vorgehen gegenüber dem Kunden/ Gast kom- munizieren können.	Panieren von Fisch, Herstellen von Fischfi- let, backen in der Fri- teuse, Dämpfen von Fischfilet, Herstellen von Fischragout (BK)	tiere, Kaviar 8.3 . Quantitativen und qualitativen Nährstoff- gehalt von Lebensmitteln beurteilen
<b>§ 3 Nr. 17 „Zuberei- tung von Fleisch und Innereien“ und § 3 Nr. 18 „Verarbeiten von Wild und Geflü- gel“</b> (Berufliche Fach- bildung)	<b>LF 2.5: À la carte- Geschäft</b> <b>LF 3.1: Bankett</b> <b>LF 3.2: Aktionswoche</b> Fleisch (Marktangebot <sup>7</sup> , ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwen- dungsmöglichkeiten, Qua- litätsmerkmale, Lage- rung <sup>8</sup> )	Artgerechte Tierhaltung  Nutzung alter Ras- sen  Ganztier- verwertung  Qualität vor Quantität	Verwendung alter Rassen, artgerech- te 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 Fleisch- gerichten</u> Herstellen von Rinder- und Schweinebraten, Gulasch, Ragout, Kalbs- und Schweine- schnitzel, Schweineko- telett, Rostbraten und Fleischteig (TK)	8. Speisentechnologie und ernährungswis- senschaftliche Kenntnisse anwenden 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 Nährstoff- gehalt von Lebensmitteln beurteilen

<sup>5</sup> Bei der *Beschaffung* zu beachten.

<sup>6</sup> Qualitätsmerkmale und Lagerung sind ebenso dem Aspekt *Lagerung* zuzuordnen.

<sup>7</sup> Bei der *Beschaffung* zu beachten.

<sup>8</sup> Qualitätsmerkmale und Lagerung sind ebenso dem Aspekt *Lagerung* zuzuordnen.



Inhalte der Berufs- bildposition nach dem Ausbildungsrahmen- plan*	Lernfelder gemäß dem KMK-Rahmenlehrplan**	Nachhal- tigkeitsbe- züge	Kommenta- re/Ergänzungsvorschläge	Teilkoch(TK) /Beikoch (BK)***	Küchenmeister****
§ 3 Nr. 20 „Zubereiten von Molkereiproduk- ten und Eiern“ (Beruf- liche Fachbildung)	LF 2.4: <b>Nachspeisen</b> Käse, Süßspeisen (Marktangebot <sup>9</sup> , ernäh- rungsphysiologische Be- deutung, Verwendungsmö- glichkeiten, Qualitäts- merkmale, Lagerung <sup>10</sup> )	Ökologi- sche Mol- kereipro- dukte  Ernäh- rungsphy- siologische Bedeutung (Unverträ- glichkeiten)	Bio-Produkte, Milch/Käse aus artge- rechter Tierhaltung; sich der Bedeu- tung für das Klima bewusst sein (we- niger CO <sub>2</sub> -Emissionen)  Alternativen anbieten bei Gästen mit Unverträglichkeiten, wie z.B. Lacto- seintoleranz	12. Herstellung von Pudding (Fertigpro- dukt), Herstellung von Quarkspeisen (TK)	8. <u>Speisentechnologie und ernährungswis- senschaftliche Kenntnisse anwenden</u> 8.1.7 Milcherzeugnisse - Frischmilcherzeugnisse - Sahnemilcherzeugnisse - Sauermilcherzeugnisse - Käse 8.1.8 Eier und Delikatesseier 8.3 Quantitativen und qualitativen Nährstoff- gehalt von Lebensmitteln beurteilen
				6. <u>Herstellung und Anrichten von einfa- chen Eiergerichten</u> Herstellen von Rührei- ern, verlorenen Eiern, Spiegeleiern, Omelett mit verschiedenen Füllungen und Pfann- kuchen (BK)	
				7. Herstellung von Pudding (Fertigpro- dukt), Herstellung von Quarkspeisen Herstellen von Quarkauflauf (BK)	

<sup>9</sup>Bei der *Beschaffung* zu beachten

<sup>10</sup> Qualitätsmerkmale und Lagerung sind ebenso dem Aspekt *Lagerung* zuzuordnen.

Inhalte der Berufs- bildposition nach dem Ausbildungsrahmen- plan*	Lernfelder gemäß dem KMK-Rahmenlehrplan**	Nachhal- tigkeitsbe- züge	Kommenta- re/Ergänzungsvorschläge	Teilkoch(TK) /Beikoch (BK)***	Küchenmeister****
§ 3 Nr. 22 „Herstellen von Süßspeisen“ (Be- rufliche Fachbildung)	LF 2.4: <b>Nachspeisen</b> Süßspeisen, Obst (Markt- angebot <sup>11</sup> , ernährungs- physiologische Bedeu- tung, Verwendungsmög- lichkeiten, Qualitäts- merkmale, Lagerung <sup>12</sup> )	Regionali- tät, Saiso- nalität  Biologische Lebensmit- tel	Saisonalität und Regionalität beach- ten, alte Sorten wieder entdecken und attraktiv anpreisen. Milchprodukte aus artgerechter Tier- haltung, ökologische Produkte	12. <u>Herstellen und Anrichten von Kompot- ten und einfachen Desserts</u> Herstellen von Kom- potten (aus verschie- denen Früchten), Her- stellung von Pudding (Fertigprodukt), Her- stellung von Quark- speisen und Frucht- salaten (TK)	8. <u>Speisentechnologie und ernährungswis- senschaftliche Kenntnisse anwenden</u> 8.1.9 Gewürze, Würzmittel, Süßungsmittel - Kräuter und Salze - Essige und Säuerungsmittel - Zucker, Zuckerersatz und Zuckeraus- tauschstoffe - Honig - süßende Zutaten 8.1.10 Gelier- und Bindemittel
				7. <u>Herstellen und An- richten von Kompotten und einfachen Des- serts</u> Herstellen von Kom- potten (aus verschie- denen Früchten), Herstellung von Pud- ding (Fertigprodukt), Herstellung von Quarkspeisen und Fruchtsalaten, Portionieren von Eis, Herstellen von Reis- auflauf und Quarkauf- lauf (BK)	
<b>Beschaffung</b>					
§ 3 Nr. 11 „Warenwirt- schaft“	LF 2.1: <b>Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen</b>	Ressour- censcho-	Warenbedarf genau ermitteln, um Überschüsse und Warenvernichtung		

<sup>11</sup>Bei der *Beschaffung* zu beachten

<sup>12</sup> Qualitätsmerkmale und Lagerung sind ebenso dem Aspekt *Lagerung* zuzuordnen.

Inhalte der Berufs- bildposition nach dem Ausbildungsrahmen- plan*	Lernfelder gemäß dem KMK-Rahmenlehrplan**	Nachhal- tigkeitsbe- züge	Kommenta- re/Ergänzungsvorschläge	Teilkoch(TK) /Beikoch (BK)***	Küchenmeister****
b) Arbeitsplatzbezogenen Warenbedarf ermitteln (Berufliche Fachbildung)	<b>LF 2.2: Zwischenmahlzeiten</b> <b>LF 2.3: Kalte und warme Büfets</b> <b>LF 2.4: Nachspeisen</b> <b>LF 2.5: À la carte-Geschäft</b> <b>LF 3.1: Bankett</b> <b>LF 3.2: Aktionswoche</b> <b>LF 3.3: Speisenfolge</b> <b>LF 3.4: Regionale In- und ausländische Küche</b> 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)		
<b>§ 3 Nr. 11 „Warenwirtschaft</b> c) Bestellungen einleiten (Berufliche Fachbildung)	<b>LF 2.2: Zwischenmahlzeiten</b> 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 Berufs- bildposition nach dem Ausbildungsrahmen- plan*	Lernfelder gemäß dem KMK-Rahmenlehrplan**	Nachhal- tigkeitsbe- züge	Kommenta- re/Ergänzungsvorschläge	Teilkoch(TK) /Beikoch (BK)***	Küchenmeister****
<p><b>§ 3 Nr. 11 „Warenwirt- schaft“</b> e) kostenbewusstes Einsetzen von Materia- lien und Gebrauchsgü- tern begründen (Beruffli- che Fachbildung)</p>		Ressour- censchon- nung	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.		<p><b>7. Produkte beschaffen und pflegen</b> 7.6.1 Notwendigkeit von Investitionen und Instandhaltungen 7.6.2 Budgets für Investitionen 7.6.3 Planung - Dringlichkeit • Reparatur • Ersatzanschaffung • Neuanschaffung - Investitionsrechnung</p>
<b>Lagerhaltung</b>					
<p><b>§ 3 Nr. 11 „Warenwirt- schaft“</b> b) Waren ihren Ansprü- chen gemäß einlagern c) Lagerbestände kon- trollieren</p>	<p><b>LF 1.3: Arbeiten im Ma- gazin</b> Berechnungen (Lager- kennzahlen, Schwund)</p> <p><b>LF 1.3: Arbeiten im Ma- gazin</b> Wareneingang, -lagerung, -ausgabe Warenwirtschaft</p>	<p>Optimale Kalkulation,</p> <p>Ressour- censchon- nung</p> <p>Energie sparen</p>	<p>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 Über- schüsse 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 anwen- den (z.B. weniger Tiefkühl-Gemüse, stattdessen frische Produkte einkau- fen). Tiefkühl-Produkte nur kaufen, wenn keine andere Möglichkeit be- steht, den Verderb zu unterbinden.</p>	<p>4. Sachgemäße Auf- bewahrung und Lage- rung der Küchenvorrä- te (TK)</p>	<p><b>7. Produkte beschaffen und pflegen</b> 7.3.1 Grundsätze der Lagerhaltung - Bestände - Kennzahlen 7.3.2 Veränderung der Lebensmitteleigen- schaften 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</p>
<b>Vor-/ Zubereitung</b>					

Inhalte der Berufs- bildposition nach dem Ausbildungsrahmen- plan*	Lernfelder gemäß dem KMK-Rahmenlehrplan**	Nachhal- tigkeitsbe- züge	Kommenta- re/Ergänzungsvorschläge	Teilkoch(TK) /Beikoch (BK)***	Küchenmeister****
<p><b>§ 3 Nr. 8 „Küchenbe- reich“</b>                      b) Arbeitstechniken und Garverfahren zur Her- stellung einfacher Spei- sen anwenden                      (auch § 3 Nr. 13 „An- wenden arbeits- und küchentechnischer Ver- fahren“, Berufliche Fachbildung)</p>	<p><b>LF 1.1: Arbeiten in der Küche</b>                      Vor-, Zubereitung und Präsentation einfacher Speisen  <b>LF 2.1: Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen</b>  <b>LF 2.2: Zwischenmahl- zeiten</b>  <b>LF 2.3: Kalte und warme Büfets</b>  <b>LF 2.4: Nachspeisen</b></p>	<p>Zuberei- tungstech- niken</p>	<p>Energie- und ressourcensparende Organisation der Zubereitung bspw. durch Nutzung von Restwärme. Energieintensive Techniken wie Frit- tieren sparsam einsetzen, Verbraü- che systematisch erfassen und redu- zieren (z.B. im Rahmen eines zertifi- zierten Umweltmanagement- Systems)</p>		<p><b>8. Speisentechnologie und ernährungswis- senschaftliche Kenntnisse anwenden</b>                      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 &amp; Chill                      - Cook &amp; Freeze                      - Cook &amp; Hold                      - Sous vide                      - Niedertemperaturgaren                      8.2.5 Vergleich und Bewertung                      - Wareneinsatz  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Preis</li> <li>• Qualität</li> </ul>                     - Arbeitsaufwand, z.B.  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zeit</li> <li>• Personal</li> </ul>                     8.3.9 Geruchs-, Geschmacks- und Genuss- stoffe                      8.3.10 Küchentechnische und ernährungs- physiologische Bedeutung                      8.4.1 Möglichkeiten zur Vermeidung von Nährwertverlusten                      - Einkauf, Transport und Lagerung                      - Konservierung</p>
<p><b>§ 3 Nr. 8 „Küchenbe- reich“</b>                      c) einfache Speisen unter Berücksichtigung der Rezepturen, der Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit zubereiten</p>	<p><b>LF 2.5: À la carte- Geschäft</b>  <b>LF 3.1: Bankett</b>  <b>LF 3.2: Aktionswoche</b>  <b>LF 3.3: Regionale In- und Ausländische Kü- che</b>                      Vor- und Zubereitungen</p>	<p>Verzicht auf Ge- schmacks- verstärker, künstliche, sowie na- turidenti- sche Aro- men und Konservie- rungsstoffe</p>	<p>Natürlichen Geschmack von Le- bensmitteln erhalten und nicht durch Geschmacksverstärker (wie Gluta- mat) und künstliche/naturidentische Aromen zerstören.</p>		

Inhalte der Berufs- bildposition nach dem Ausbildungsrahmen- plan*	Lernfelder gemäß dem KMK-Rahmenlehrplan**	Nachhal- tigkeitsbe- züge	Kommenta- re/Ergänzungsvorschläge	Teilkoch(TK) /Beikoch (BK)***	Küchenmeister****
					<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vor- und Zubereitungstechniken</li> <li>- Zwischenlagerung und Bereitstellung der vorbereiteten und vorgefertigten Speisen</li> <li>8.4.2 Nährwertoptimierung</li> <li>- Ergänzungswert</li> <li>- Anreicherung</li> </ul>
<p><b>§ 3 Nr. 8 „Küchenbereich“</b> d) vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungsstufen, Rezepturen und Wirtschaftlichkeit zu einfachen Speisen verarbeiten</p>	<p><b>LF 2.1: Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen</b> <b>LF 2.2: Zwischenmahlzeiten</b> <b>LF 2.3: Kalte und warme Büfets</b> <b>LF 2.4: Nachspeisen</b> <b>LF 2.5: À la carte-Geschäft</b> <b>LF 3.1: Bankett</b> <b>LF 3.2: Aktionswoche</b></p> <p>Convenienceprodukte</p>	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 <sup>13</sup>		<p><u>8. Speisentechnologie und ernährungswissenschaftliche Kenntnisse anwenden</u> 8.2.2 Convenienceprodukte, z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vorbereitete Rohware</li> <li>- Halbfertigprodukte</li> <li>- Fertigprodukte</li> <li>- TK-Ware</li> </ul>
<p><b>§ 3 Nr. 6 „Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung“</b> a) Arbeitsschritte planen</p>	<p><b>LF 3.1: Bankett</b> Planung, Organisation und Durchführung<sup>14</sup> von Arbeitsvorgängen im Bankettgeschäft für den Küchenbereich</p>	<p>Nachhaltige Entwicklung wird im Alltag gelebt</p> <p>Veranke-</p>	Bereits bei der Arbeitsplanung ressourcenschonend agieren. Das heißt sorgfältige Planung, um übermäßige Belastungen (gesundheitlich, Ressourcen) zu vermeiden und ökonomisch zu agieren		<p><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</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Flussdiagramm</li> </ul>

<sup>13</sup> 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*.

<sup>14</sup> 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 Berufs- bildposition nach dem Ausbildungsrahmen- plan*	Lernfelder gemäß dem KMK-Rahmenlehrplan**	Nachhal- tigkeitsbe- züge	Kommenta- re/Ergänzungsvorschläge	Teilkoch(TK) /Beikoch (BK)***	Küchenmeister****
		<p>rung nach- haltige Entwick- lung im Leitbild</p>			<p>- Arbeitsablaufdiagramm - Netzplantechnik</p> <p><u>6. Abläufe planen, durchführen und kontrollieren</u> 6.3.1 Personalplanung - Bedarfsplanung - Einsatzpläne 6.3.3 Produktplanung - Rohstoffbeschaffung - Herstellungsabläufe</p>
	<b>LF 3.2: Aktionswoche</b> Planung, Organisation und Durchführung einer Aktionswoche				
	<b>LF 3.3: Speisenfolge</b> Planung, Gestaltung und Kontrolle von Arbeitsab- läufen				
<b>§ 3 Nr. 6 „Einsetzen von Geräten, Maschi- nen und Gebrauchsgü- tern, Arbeitsplana- ng</b> c) Arbeitsvorbereitungen bereichsbezogen durchführen	<b>LF 1.1: Arbeiten in der Küche</b> Vor-, Zubereitung und Präsentation einfacher Speisen <b>LF 2.1: Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen</b> <b>LF 2.2: Zwischenmahl- zeiten</b> <b>LF 2.3: Kalte und warme Büfetts</b> <b>LF 2.4: Nachspeisen</b>	<p>Nachhaltige Entwick- lung wird im Alltag ge- lebt</p> <p>Veranke- rung nach- haltige Entwick- lung im Leitbild</p>	<p>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,</p>		<u>7. Produkte beschaffen und pflegen</u> 7.4.1 Vorbereitung 7.4.2 Kontrolle
<b>§ 3 Nr. 6 „Einsetzen von Geräten, Maschi- nen und Gebrauchsgü- tern, Arbeitsplana- ng</b>	<b>LF 2.5: À la carte- Geschäft</b> <b>LF 3.1: Bankett</b>	Energie sparen, Ressour-	Kein unnützer Geräteinsatz, Ver- wendung von energieeffizienten Kü- chengeräten, Langfristiger Erhalt der	1. Erste Einführung in den Beruf (Umgang mit Werkstoffen,	

Inhalte der Berufs- bildposition nach dem Ausbildungsrahmen- plan*	Lernfelder gemäß dem KMK-Rahmenlehrplan**	Nachhal- tigkeitsbe- züge	Kommenta- re/Ergänzungsvorschläge	Teilkoch(TK) /Beikoch (BK)***	Küchenmeister****
<b>gütern, Arbeitspla- nung</b> d) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich einsetzen	<b>LF 3.2: Aktionswoche</b> <b>LF 2.4: Regionale In- und ausländische Kü- che</b> Vor- und Zubereitungen	censcho- nung	Geräte (pfleglicher Umgang)	Werkzeugen und Ma- schinen) (TK)	
<b>§ 3 Nr. 14 „Zubereiten von pflanzlichen Nah- rungsmitteln“</b> (Berufli- che Fachbildung)	<b>LF 2.1: Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen</b> Obst, Gemüse, Pilze, Kartoffeln, Hülsenfrüchte und Getreideerzeugnisse (Marktangebot <sup>15</sup> , ernäh- rungsphysiologische Be- deutung, Verwendungsmöglichkeiten <sup>16</sup> , Quali- tätsmerkmale und Lage- rung <sup>17</sup> )	Vorwiegend pflanzliche Lebensmit- tel anbieten  Regionales und saiso- nales Spei- senangebot  Biologische Lebensmit- tel  Attraktives Speisenan- gebot  Verzicht auf gentech- nisch ver- änderte Lebensmit- tel	Schaffung eines attraktiven Speise- angebots durch Zubereitung schmackhafter vegetarischer Gerich- te. (Saisonale) Variationsmöglichkei- ten 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 Kartof- feln, Gemüse, Salat und Obst (von Hand und mit der Maschine) (TK)	

<sup>15</sup>Bei der *Beschaffung* zu beachten.

<sup>16</sup> Die Verwendungsmöglichkeiten müssen in die *Speisenplanung* Eingang finden.

<sup>17</sup> Qualitätsmerkmale und Lagerung sind ebenso dem Aspekt *Lagerung* zuzuordnen.



Inhalte der Berufs- bildposition nach dem Ausbildungsrahmen- plan*	Lernfelder gemäß dem KMK-Rahmenlehrplan**	Nachhal- tigkeitsbe- züge	Kommenta- re/Ergänzungsvorschläge	Teilkoch(TK) /Beikoch (BK)***	Küchenmeister****
§ 3 Nr. 15 „Herstellen von Suppen und So- ßen“ (Berufliche Fach- bildung)	LF 2.1: <b>Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen</b> Soßen und Würzmittel Convenienceprodukte	Verzicht auf Ge- schmacks- verstärker, künstliche, sowie na- turidenti- sche Aro- men und Konservie- rungsstoffe	Eigenherstellung von Soßen an Stel- le der Verwendung von Fertigmi- schungen, geschmackliche Unter- schiede kennen und bewerten, vor allem im Bereich à la carte  Differenzierung zwischen Conve- nienceprodukten und Herausarbei- tung, wann der Einsatz sinnvoll ist und wann es sich vermeiden lässt	9. <u>Ansetzen von Sup- pen und Grundsoßen:</u> <u>Suppen:</u> Hacken, Wiegen und Schneiden der Roh- stoffe zur Herstellung der Suppeneinlagen <u>Soßen:</u> Herstellen von Braten- soßen, hellen Soßen und dunklen Soßen (TK)	8. <u>Speisentechnologie und ernährungswis- senschaftliche Kenntnisse anwenden</u> 8.1.9 Gewürze, Würzmittel, Süßungsmittel - Kräuter und Salze - Essige und Säuerungsmittel - Zucker, Zuckerersatz und Zuckeraus- tauschstoffe - Honig - süßende Zutaten 8.1.10 Gelier- und Bindemittel 8.3.10 Küchentechnische und ernährungs- physiologische Bedeutung
	LF 2.5: <b>À la carte- Geschäft</b> Fonds und Suppen Buttermischungen Grundsoßen und ihre Ableitungen	Qualität von Quanti- tät		2. <u>Ansetzen von Sup- pen und Soßen:</u> <u>Suppen:</u> Hacken, Wiegen und Schneiden der Roh- stoffe zur Herstellung der Suppeneinlagen <u>Soßen:</u> Herstellen von Braten- soßen, hellen Soßen und dunklen Soßen (BK)	
§ 3 Nr. 16 „Zuberei- tung von Fisch, Schal- en- und Krustentie- ren“ (Berufliche Fach- bildung)	LF 2.5: <b>À la carte- Geschäft</b> LF 3.1: <b>Bankett</b> LF 3.2: <b>Aktionswoche</b> Fische oder Meeresfrüch- te (Marktangebot <sup>18</sup> , er- nährungsphysiologische	Fisch aus ungefähr- deten Be- ständen  Kunden- kommuni-	Nur Fisch aus nachhaltiger Fischerei verwenden (z.B. Bio-Aquakulturen, MSC). Keine überfischten Bestände oder gefährdete Arten verwenden; Ggf. auf gefährdete Sorten (vor- übergehend) verzichten		8. <u>Speisentechnologie und ernährungswis- senschaftliche Kenntnisse anwenden</u> 8.1.2 Fische, Schalen-, Krusten- und Weich- tiere, Kaviar 8.3.10 Küchentechnische und ernährungs- physiologische Bedeutung

<sup>18</sup> Bei der *Beschaffung* zu beachten.

Inhalte der Berufs- bildposition nach dem Ausbildungsrahmen- plan*	Lernfelder gemäß dem KMK-Rahmenlehrplan**	Nachhal- tigkeitsbe- züge	Kommenta- re/Ergänzungsvorschläge	Teilkoch(TK) /Beikoch (BK)***	Küchenmeister****
	Bedeutung, Verwen- dungsmöglichkeiten <sup>19</sup> , Qualitätsmerkmale, Lage- rung <sup>20</sup> )	kation			
§ 3 Nr. 17 „Zuberei- tung von Fleisch und Innereien“ und § 3 Nr. 18 „Verarbeiten von Wild und Geflü- gel“ (Berufliche Fach- bildung)	LF 2.5: <b>À la carte- Geschäft</b> LF 3.1: <b>Bankett</b> LF 3.2: <b>Aktionswoche</b> Fleisch (Marktangebot <sup>21</sup> , ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwen- dungsmöglichkeiten <sup>22</sup> , Qualitätsmerkmale, Lage- rung <sup>23</sup> )	Artgerechte Tierhaltung	Sich bewusst sein, dass hoher Fleischkonsum dem Klima schadet (Alternativen anbieten und ggf. Porti- onsgröße 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	6. Kennenlernen ver- schiedener Wurstarten (TK)	8. Speisentechnologie und ernährungswis- senschaftliche Kenntnisse anwenden 8.3.10 Küchentechnische und ernährungs- physiologische Bedeutung
		Nutzung alter Ras- sen		7, <u>Zerlegen von Schlachtfleisch, Koch und Bratfertiges Vor- bereiten</u> Kennenlernen und Unterscheiden der einzelnen Fleischstü- cke beim Schlacht- fleisch Lagern und Behandeln von Schlachtfleisch Kennenlernen, Unter- scheiden und Sägen von verschiedenen Knochen Schneiden und Anrich- ten von Aufschnitt (TK)	
		Ganztier- verwertung	Verwertung des ganzen Tieres. Dazu Fähigkeiten und Fertigkeiten lernen.	8. Verwertung der Abgänge (ohne Verar- beitung) (TK)	
		Qualität vor Quantität			

<sup>19</sup> Die Verwendungsmöglichkeiten müssen in die *Speisenplanung* Eingang finden.

<sup>20</sup> Qualitätsmerkmale und Lagerung sind ebenso dem Aspekt *Lagerung* zuzuordnen.

<sup>21</sup> Bei der *Beschaffung* zu beachten.

<sup>22</sup> Die Verwendungsmöglichkeiten müssen in die *Speisenplanung* Eingang finden

<sup>23</sup> Qualitätsmerkmale und Lagerung sind ebenso dem Aspekt *Lagerung* zuzuordnen.

Inhalte der Berufs- bildposition nach dem Ausbildungsrahmen- plan*	Lernfelder gemäß dem KMK-Rahmenlehrplan**	Nachhal- tigkeitsbe- züge	Kommenta- re/Ergänzungsvorschläge	Teilkoch(TK) /Beikoch (BK)***	Küchenmeister****
				3, <u>Herstellung und Anrichten von Fleischgerichten</u> Herstellen von Rinder- und Schweinebraten, Gulasch, Ragout, Kalbs- und Schweineschnitzel, Schweinekolett, 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: <b>Nachspeisen</b> Käse, Süßspeisen (Marktangebot <sup>24</sup> , ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale, Lagerung)	Bio-Lebensmittel	Bio-Produkte, Milch/Käse aus artgerechter Tierhaltung; sich der Bedeutung für das Klima bewusst sein (weniger CO <sub>2</sub> -Emissionen) Diese schmackhaft zubereiten, um sie als Alternative zu Fleischgerichten attraktiv zu machen		8. <u>Speisentechnologie und ernährungswissenschaftliche Kenntnisse anwenden</u> 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: <b>Nachspeisen</b> 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. <u>Speisentechnologie und ernährungswissenschaftliche Kenntnisse anwenden</u> 8.3.10 Küchentechnische und ernährungsphysiologische Bedeutung

<sup>24</sup>Bei der *Beschaffung* zu beachten

Inhalte der Berufs- bildposition nach dem Ausbildungsrahmen- plan*	Lernfelder gemäß dem KMK-Rahmenlehrplan**	Nachhal- tigkeitsbe- züge	Kommenta- re/Ergänzungsvorschläge	Teilkoch(TK) /Beikoch (BK)***	Küchenmeister****
	ten <sup>25</sup> , Qualitätsmerkmale, Lagerung <sup>26</sup> Convenienceprodukte	ernäh- rungsphy- siologische Bedeutung	Unverträglichkeiten (z.B. Glutenun- verträglichkeit) kennen und Alternati- ven anbieten (z.B. Mais, Reis, Amar- anth, Buchweizen,...). Dazu müssen Alternativrezepte entwickelt werden, weil sich beispielsweise glutenfreie Mehle anders verhalten.		
§ 3 Nr. 22 „Herstellen von Süßspeisen“ (Beru- fliche Fachbildung)	LF 2.4: <b>Nachspeisen</b> Süßspeisen, Obst (Markt- angebot <sup>27</sup> , ernährungs- physiologische Bedeu- tung, Verwendungsmög- lichkeiten <sup>28</sup> , Qualitäts- merkmale, Lagerung <sup>29</sup> )	Regionali- tät, Saiso- nalität	Saisonalität und Regionalität beach- ten, regionales Obst zubereiten kön- nen, dabei alte Sorten wieder entde- cken und attraktiv anpreisen. Milchprodukte aus artgerechter Tier- haltung, ökologische Produkte		8. Speisentechnologie und ernährungswis- senschaftliche Kenntnisse anwenden 8.3.10 Küchentechnische und ernährungs- physiologische Bedeutung
		Biologisch	Wissen, welche Unverträglichkeiten bei Süßspeisen und Nachspeisen von Bedeutung sind (z.B. Fruchtzu- cker, Milchzucker) und Alternativen anbieten können		
<b>Bereitstellung/ Ausgabe</b>					
§ 3 Nr. 12 „Werbung und Verkaufsförde- rung“ (Berufliche Fachbildung) b) anlassbezogene Dekorationen ausführen	LF 1.2: <b>Arbeiten im Ser- vice</b> Tischdekoration  LF 2.3: <b>Kalte und warme Büfets</b> Aufbau und dekoratives Gestalten von Büfets	Mehrwegar- tikel  FSC/ blau- er Engel	Bei Dekoration auf umweltfreundli- che, wiederverwertbare Materialien zurückgreifen, bei Papierschlack/ Karten auf FSC-Siegel/ blauer Engel achten. Bei Büfets möglichst keine Einzelverpackungen/ Einwegverpackungen nutzen (z.B. beim Frühstücks-Büfett große Marmeladenglä-		9. Gäste beraten und Produkte vermarkten 9.3.2 Dekorationsmöglichkeiten

<sup>25</sup> Die Verwendungsmöglichkeiten müssen in die *Speisenplanung* Eingang finden

<sup>26</sup> Qualitätsmerkmale und Lagerung sind ebenso dem Aspekt *Lagerung* zuzuordnen.

<sup>27</sup> Bei der *Beschaffung* zu beachten

<sup>28</sup> Die Verwendungsmöglichkeiten müssen in die *Speisenplanung* Eingang finden

<sup>29</sup> Qualitätsmerkmale und Lagerung sind ebenso dem Aspekt *Lagerung* zuzuordnen.

Inhalte der Berufs- bildposition nach dem Ausbildungsrahmen- plan*	Lernfelder gemäß dem KMK-Rahmenlehrplan**	Nachhal- tigkeitsbe- züge	Kommenta- re/Ergänzungsvorschläge	Teilkoch(TK) /Beikoch (BK)***	Küchenmeister****
			ser statt Einzelportionsgebilde aus Kunststoff)		
<b>§ 3 Nr. 12 „Werbung und Verkaufsförderung“</b> (Berufliche Fachbildung) c) werbewirksame Angebote erstellen	<b>LF 3.2: Aktionswoche</b> 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.		
<b>§ 3 Nr. 5 „Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf“</b> 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  <b>§ 3 Nr. 5 „Umgang mit Gästen, Beratung und</b>	<b>LF 1.2: Arbeiten im Service</b> Umgang mit Gästen  <b>LF 1.2: Arbeiten im Service</b> <b>LF 2.3: Kalte und warme Büfets</b> <b>LF 3.1: Bankett</b> <b>LF 3.2: Aktionswoche</b> Verkaufsgespräche und –techniken  <b>LF 1.1: Arbeiten in der Küche</b> <b>LF 1.2: Arbeiten im Service</b> <b>LF 2.1: Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen</b> <b>LF 2.2: Zwischenmahl-</b>	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		<b>4. Unternehmensführung</b> 4.1 Betriebsorganisation 4.1.1 Unternehmensleitbild, Unternehmensphilosophie, Unternehmenskultur und Corporate Identity  <b>9. Gäste beraten und Produkte vermarkten</b> 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 Berufs- bildposition nach dem Ausbildungsrahmen- plan*	Lernfelder gemäß dem KMK-Rahmenlehrplan**	Nachhal- tigkeitsbe- züge	Kommenta- re/Ergänzungsvorschläge	Teilkoch(TK) /Beikoch (BK)***	Küchenmeister****
<p><b>Verkauf</b>“ (Berufliche Fachbildung)</p> <p>a) Gespräche gäste- und unternehmensorientiert führen</p> <p>c) Reklamationen entgegennehmen, bearbeiten und Lösungen aufzeigen</p> <p>d) Gäste unter Berücksichtigung ihrer Wünsche beraten</p>	<p><b>zeiten</b></p> <p><b>LF 2.3: Kalte und warme Büfettis</b></p> <p><b>LF 2.4: Nachspeisen</b></p> <p><b>LF 2.4: À la carte-Geschäft</b></p> <p><b>LF 3.1: Bankett</b></p> <p><b>LF 3.2: Aktionswoche</b></p> <p><b>LF 3.3: Speisenfolge</b></p> <p><b>LF 3.4: Regionale In- und Ausländische Küche</b></p> <p>Fachsprache Fremdsprache</p>		<p>Unternehmens glaubwürdig darzustellen, muss das eigene Verhalten, Erscheinungsbild und Auftreten der Nachhaltigkeitsbotschaft entsprechen.</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Qualität gastronomischer Produkte und Dienstleistungen</li> <li>- Angebotsgestaltung/-optimierung                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Speisenangebote</li> <li>• Getränkeangebote</li> </ul> </li> <li>- Innenwerbung</li> <li>- Außenwerbung</li> <li>- Aktionen/Veranstaltungen</li> <li>- Personalschulung                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verhalten</li> <li>• Erscheinungsbild</li> <li>• Fachkompetenz</li> </ul> </li> <li>- Methoden zur Feststellung der Gästezufriedenheit und des Verkaufserfolgs                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Interne und externe Instrumente</li> <li>• Angebots-/Umsatzanalyse</li> </ul> </li> <li>- Aufbau und Pflege der Gästebindung                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gästekartei</li> <li>• Kooperation</li> </ul> </li> </ul> <p>9.2.2 Erstellung anlassbezogener Angebote</p> <p>9.4.1 Vorbereitung von Beratungs- und Verkaufsgesprächen für Produkte und Dienstleistungen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vertrautheit mit dem Dienstleistungsgedanken</li> <li>- Auftreten/Erscheinungsbild/Umgangsformen</li> </ul>
<p><b>§ 3 Nr. 8 „Küchenbereich“</b></p> <p>e) einfache Speisen nach Vorgabe anrichten (auch: § 3 Nr. 13 „Anwenden arbeits- und küchentechnischer Verfahren“, Berufliche</p>	<p><b>LF 2.1: Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen</b></p> <p><b>LF 2.2: Zwischenmahlzeiten</b></p> <p><b>LF 2.4: Nachspeisen</b></p> <p><b>LF 2.5: À la carte-Geschäft</b></p> <p><b>LF 3.1: Bankett</b></p>	<p>Attraktives Speisenangebot</p> <p>Kundenkommunikation</p>	<p>Kunden/ Gäste durch ansprechende Optik (appetitlich) für nachhaltige Speisen gewinnen</p> <p>Beim Service: Freundlichkeit, Kompetenz</p>		<p><u>9. Gäste beraten und Produkte vermarkten</u></p> <p>9.3.1 Präsentationsmöglichkeiten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bufettarten</li> <li>- Front Cooking</li> <li>- Bankett</li> </ul> <p>9.3.2 Dekorationsmöglichkeiten</p> <p>9.3.3 Vortrags- und Redetechnik</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vorbereitung</li> </ul>

Inhalte der Berufs- bildposition nach dem Ausbildungsrahmen- plan*	Lernfelder gemäß dem KMK-Rahmenlehrplan**	Nachhal- tigkeitsbe- züge	Kommenta- re/Ergänzungsvorschläge	Teilkoch(TK) /Beikoch (BK)***	Küchenmeister****
Fachbildung)	<b>LF 3.2: Aktionswoche</b> <b>LF 3.4: Regionale In- und ausländische Kü- che</b> Anrichteweisen				- Aufbau und Vortrag von Rede - Orientierung am Zuhörer - Einwandbehandlung 9.3.4 Wirkungsvolle verbale Präsentation - Aufbau
<b>§ 3 Nr. 8 „Küchenbe- reich“</b> f) bei der Produktprä- sentation mitwirken	<b>LF 1.1: Arbeiten in der Küche</b> Vor-, Zubereitung und Präsentation einfacher Speisen <b>LF 1.2: Arbeiten im Ser- vice</b> Servierarten und Metho- den <b>LF 2.1: Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen</b> <b>LF 2.2: Zwischenmahl- zeiten</b> <b>LF 2.4: Nachspeisen</b> <b>LF 2.5: À la carte- Geschäft</b> <b>LF 3.1: Bankett</b> <b>LF 3.2: Aktionswoche</b> <b>LF 3.4: Regionale In- und ausländische Kü- che</b> Präsentationsformen		Präsentation der Speisen, neben der Gestaltung, auch durch Auskunft geben für den Gast. Professionelles Auftreten und fun- diertes Wissen über Nachhaltigkeit und ihrer Vorzüge vermitteln können = Attraktivität und Transparenz für Kunden Eventuelle Mehrpreise durch Fair- trade, Bio etc. kommunizieren kön- nen		- Medien - Wirkung 9.4.2 Kommunikation/Interaktion - individuell - flexibel - situativ
Verzehr					
Abfallmanagement					

Inhalte der Berufs- bildungposition nach dem Ausbildungsrahmen- plan*	Lernfelder gemäß dem KMK-Rahmenlehrplan**	Nachhal- tigkeitsbe- züge	Kommenta- re/Ergänzungsvorschläge	Teilkoch(TK) /Beikoch (BK)***	Küchenmeister****
<b>§ 3 Nr. 4 „Umwelt- schutz“</b> c) Zur Vermeidung be- triebbedingter Um- weltbelastungen im beruflichen Einwir- kungsbereich beitragen, insbesondere Möglich- keiten der wirtschaftli- chen und umweltscho- nenden Energie- und Materialverwendung nutzen	<b>LF 1.1: Arbeiten in der Küche</b> Umweltschutz	Abfallver- meidung (Verpa- ckungen)	Vermeidung von Abfall (bei der Be- schaffung <sup>30</sup> ) bzw. Einsatz von biolo- gisch abbaubaren Verpackungen, wo Verzicht nicht möglich ist		
<b>§ 3 Nr. 4 „Umwelt- schutz“</b> d) Zur Vermeidung be- triebbedingter Um- weltbelastungen im beruflichen Einwir- kungsbereich beitragen, insbesondere Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer um- weltschonenden Ent- sorgung zuführen	<b>LF 1.1: Arbeiten in der Küche</b> Umweltschutz	Abfallver- meidung, - trennung, - entsorgung	Reduktion der Warenvernichtung, z.B. durch Monitoring der Speiseab- fälle (stetige Optimierung)		
<b>Reinigung/ Pflege</b>					
<b>§ 3 Nr. 6 „Einsetzen von Geräten, Maschi- nen und Gebrauchs- gütern, Arbeitspla- nung“</b>	<b>LF 1.1: Arbeiten in der Küche</b> Umweltschutz  <b>LF 1.2: Arbeiten im Ser-</b>	Umwelt- freundliche Reini- gungsmittel	Varianten ökologischer Reinigungs- mittel		

<sup>30</sup> Hier zeigt sich, dass Abfallmanagement bereits bei der *Beschaffung* beginnt und Beachtung finden muss.



Inhalte der Berufs- bildposition nach dem Ausbildungsrahmen- plan*	Lernfelder gemäß dem KMK-Rahmenlehrplan**	Nachhal- tigkeitsbe- züge	Kommenta- re/Ergänzungsvorschläge	Teilkoch(TK) /Beikoch (BK)***	Küchenmeister****
e) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter reinigen und pflegen  <b>§ 3 Nr. 6 „Einsetzen von Geräten, Maschi- nen und Gebrauchs- gütern, Arbeitspla- nung“</b> (Berufliche Fachbildung) a)Wartung von Geräten und Maschinen sowie Instandsetzung von Gebrauchsgütern ver- anlassen	<b>vice</b> Raum-, Werkstoff- und Textilpflege	Reini- gungstech- niken	Energie- und ressourcensparende Organisation der Reinigung (ressour- censchonende Reinigungstechniken und deren Anwendungsmöglichkei- ten prüfen und umsetzen)		
		Veranke- rung nach- haltige Entwick- lung im Leitbild  Nachhaltige Entwick- lung wird im Alltag ge- lebt  Ressour- censcho- nung	Vermittlung, dass pfleglicher Umgang mit Geräten und Maschinen deren Lebensdauer verlängert (Langfristi- ger 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 In- standhalten der Ma- schinen und Arbeitsge- räte (TK) (10. beim BK)	<u>7. Produkte beschaffen und pflegen</u> 7.4.3 Reinigung, Pflege und Wartung 7.4.5 Instandhaltung
<b>§ 3 Nr. 7 „Hygiene“</b> b) Desinfektions- und Reinigungsmittel öko- nomisch einsetzen (Be- rufliche Fachbildung)	<b>LF 1.2: Arbeiten im Ser- vice</b> Raum-, Werkstoff- und Textilpflege	Umwelt- freundliche Reini- gungsmittel	Kein übermäßiger Wasserverbrauch, sparsamer Reinigungsmiteleinsatz (Dosierhilfen verwenden), umwelt- freundliche Reiniger (möglichst wenig Desinfektionsmittel, stattdessen Al- ternativen wie Heißdampf, Essig, etc. prüfen)	2. Einführung in die Hygienevorschriften (TK)	
		Reini- gungstech- niken	Energie- und ressourcensparende Organisation der Reinigung (ressour- censchonende Reinigungstechniken und deren Anwendungsmöglichkei- ten prüfen und umsetzen)		

Prozessbegleitend:

Inhalte der Berufs- bildposition nach dem Ausbildungsrahmen- plan*	Lernfelder gemäß dem KMK-Rahmenlehrplan**	Nachhal- tigkeitsbe- züge	Kommenta- re/Ergänzungsvorschläge	Teikoch(TK) /Beikoch (BK)***	Küchenmeister
Betriebliche Rahmenbedingungen					
<p><b>§ 3 Nr. 2 „Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes“</b> d) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfas- sungs- oder personal- vertretungsrechtlichen Organe des ausbilden- den Betriebs beschreiben</p>		<p>Soziale Dimension</p> <p>Keine Diskriminierung</p> <p>Integration sozial Benachteiligter</p> <p>Arbeitsklima</p> <p>Beteiligung aller Mitarbeiter</p>			<p><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</p> <p><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.  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fachkompetenz</li> <li>• Aufnahmefähigkeit</li> <li>• Belastbarkeit</li> <li>• Mobilität</li> <li>• Körperliche Verfassung</li> </ul>                     5.3.4 Motivation der Mitarbeiter                      - Fähigkeiten                      - Coaching                      - Zielvereinbarung                      - Anreizsysteme                      5.4.1 Mitarbeiterführung                      - Einführung neuer Mitarbeiter</p>

Inhalte der Berufs- bildposition nach dem Ausbildungsrahmen- plan*	Lernfelder gemäß dem KMK-Rahmenlehrplan**	Nachhal- tigkeitsbe- züge	Kommenta- re/Ergänzungs-vorschläge	Teikoch(TK) /Beikoch (BK)***	Küchenmeister
					- Einführung vorhandener Mitarbeiter in neue Auf- reiche 5.4.2 Führung der Mitarbeiter zu zielgerichtetem - Arbeitsaufträge und Anweisung <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dienstplangestaltung</li> <li>• Organisationsmittel</li> <li>• Delegation von Aufgaben</li> </ul> -Kontrolle und Feedback - Förderung der Teamarbeit - Verhalten bei betrieblichen Problem- und Konflik- ten - Umgang mit Mitarbeitern aus verschiedenen Kulturen und Altersgruppen
<b>§ 3 Nr. 3 „Sicherheit und Gesundheits- schutz bei der Arbeit“</b> 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	<b>LF 1.1: Arbeiten in der Küche</b> Arbeitssicherheit  <b>LF 2.5: À la carte- Geschäft</b> <b>LF 3.1: Bankett</b> <b>LF 3.2: Aktionswoche</b> 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 Arbeitsumgebung 6.5.1 Gesetzliche und untergesetzliche Vorschriften Arbeitssicherheit, Hygiene und zum Umweltschutz

Inhalte der Berufs- bildposition nach dem Ausbildungsrahmen- plan*	Lernfelder gemäß dem KMK-Rahmenlehrplan**	Nachhal- tigkeitsbe- züge	Kommenta- re/Ergänzungsvorschläge	Teikoch(TK) /Beikoch (BK)***	Küchenmeister
Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung er- greifen					
<b>§ 3 Nr. 7 „Hygiene“</b> a) Vorschriften und Grundsätze zur Perso- nal- und Betriebshygie- ne anwenden b) Desinfektions- und Reinigungsmittel öko- nomisch einsetzen	<b>LF 2.5: À la carte- Geschäft</b> <b>LF 3.1: Bankett</b> <b>LF 3.2: Aktionswoche</b> Unfallverhütungs- und Hygienemaßnahmen	Hygiene- konzept	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
<b>§ 3 Nr. 4 „Umwelt- schutz“</b> c) Zur Vermeidung be- triebsbedingter Umwelt- belastungen im berufli- chen Einwirkungsbe- reich beitragen, insbe- sondere Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Material- verwendung nutzen	<b>LF 1.1: Arbeiten in der Küche</b> Umweltschutz	Energieeffi- ziente Kü- chen- und Gebäude- ausstattung	Bei der Anschaffung neuer Küchen- geräte auf die Energieeffizienzklasse achten; ebenso bei Gebäudesanie- rungen ökologische Aspekte beach- ten (z.B. Dämmung, schädliche Bau- stoffe vermeiden)		<u>7. Produkte beschaffen und pflegen</u> 7.5.2 Umweltschutzmaßnahmen 7.5.3 Energieeinsatz und Energieeffizienz
		Energie- quellen	Strom aus regenerativen Quellen		
		Wasser	Prozessübergreifendes Wasserspar- konzept		
<b>Prozessqualität</b>					
<b>§ 3 Nr. 6 „Einsetzen von Geräten, Maschi- nen und Gebrauchsgü- tern, Arbeitspla- nung“</b> b) Arbeitsplatz unter Berücksichtigung hygi- enischer und ergonomi-	<b>LF 1.1: Arbeiten in der Küche</b> <b>LF 1.2: Arbeiten im Ser- vice</b> <b>LF 2.3: Kalte und warme Büfets</b> <b>LF 2.4: Nachspeisen</b> <b>LF 2.5: À la carte-</b>	Prozess- qualität und Arbeits- platzgestal- tung	Ergonomisches Arbeiten, um Verlet- zungen und Langzeitschäden zu vermeiden. Dieses auch den Kolle- gen/ ungelerten Küchenhilfen nahe- legen (z.B. in Form von Schulungen). Alle Mitarbeiter in das Thema Nach- haltigkeit im Teamarbeitsprozess einbinden	2. Einführung in die Hygienevorschriften (TK)	<u>4. Unternehmensführung</u> 4.1.2.3 Integrative Managementsysteme

Inhalte der Berufs- bildungposition nach dem Ausbildungsrahmen- plan*	Lernfelder gemäß dem KMK-Rahmenlehrplan**	Nachhal- tigkeitsbe- züge	Kommenta- re/Ergänzungsvorschläge	Teikoch(TK) /Beikoch (BK)***	Küchenmeister
scher Anforderungen vorbereiten	<b>Geschäft</b> <b>LF 3.1: Bankett</b> <b>LF 3.2: Aktionswoche</b> <b>LF 3.4: Regionale In- und Ausländische Kü- che</b> Teamarbeit				
<b>§ 3 Nr. 4 „Umwelt- schutz“</b> c) Zur Vermeidung be- triebsbedingter Umwelt- belastungen im berufli- chen Einwirkungsbe- reich beitragen, insbe- sondere Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Material- verwendung nutzen	<b>LF 1.1: Arbeiten in der Küche</b> Umweltschutz	Speise- mengen optimal kalkulieren  Ganztier- verwertung/ Verwertung des ganzen Produkts  Vorwiegend pflanzliche Lebensmit- tel  Bio- Lebensmit- tel  Regiona- le/saisonale Lebensmit- tel  Verpfle- gungssys- tem	Nachhaltige Produktwahl, um die betriebsbedingten Umweltbelastun- gen gering zu halten und nachhalti- gere Wirtschaftsformen wie die regi- onale, ökologische Landwirtschaft zu stärken. Ebenso sollen Geräte und Maschinen nur bei Bedarf eingesetzt werden und pfleglich behandelt wer- den, um die Lebensdauer zu verlän- gern. 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)		<p><b>8. Speisentechnologie und ernährungswissenschaftliche Kenntnisse anwenden</b></p> <p>8.2.1 Konventionelle Speisen aus klassischer Herstellung</p> <p>z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kalte und warme Vorspeisen</li> <li>- Suppen</li> <li>- Zwischengerichte</li> <li>- Hauptgerichte</li> <li>- Desserts</li> </ul> <p>8.2.3 Klassische Herstellungsarten, z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- herkömmliche Bearbeitungstechniken</li> <li>- klassische Zubereitungsarten</li> <li>- herkömmliche Garverfahren</li> </ul> <p>8.2.4 Alternative Zubereitungsverfahren, z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cook &amp; Chill</li> <li>- Cook &amp; Freeze</li> <li>- Cook &amp; Hold</li> <li>- Sous vide</li> <li>- Niedertemperaturgaren</li> </ul> <p>8.2.5 Vergleich und Bewertung</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wareneinsatz <ul style="list-style-type: none"> <li>• Preis</li> <li>• Qualität</li> </ul> </li> <li>- Arbeitsaufwand, z.B. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zeit</li> <li>• Personal</li> </ul> </li> </ul> <p>8.3.9 Geruchs-, Geschmacks- und Genussstoffe</p> <p>8.3.10 Küchentechnische und ernährungswissenschaftliche Bedeutung</p> <p>8.4.1 Möglichkeiten zur Vermeidung von Nährwertverlusten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Einkauf, Transport und Lagerung</li> <li>- Konservierung</li> <li>- Vor- und Zubereitungstechniken</li> <li>- Zwischenlagerung und Bereitstellung der vorbereiteten Speisen</li> </ul>

Inhalte der Berufs- bildposition nach dem Ausbildungsrahmen- plan*	Lernfelder gemäß dem KMK-Rahmenlehrplan**	Nachhal- tigkeitsbe- züge	Kommenta- re/Ergänzungsvorschläge	Teikoch(TK) /Beikoch (BK)***	Küchenmeister
					und vorgefertigten Speisen 8.4.2 Nährwertoptimierung - Ergänzungswert - Anreicherung
<p><b>§ 3 Nr. 4 „Umwelt- schutz“</b> d) Zur Vermeidung be- triebsbedingter Umwelt- belastungen im berufli- chen Einwirkungsbe- reich beitragen, insbe- sondere Abfälle vermei- den; Stoffe und Materia- lien einer umweltscho- nenden Entsorgung zuführen</p>	<p><b>LF 2.1: Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen</b> <b>LF 2.2: Zwischenmahl- zeiten</b> <b>LF 2.3: Kalte und warme Büfets</b> <b>LF 2.4: Nachspeisen</b> <b>LF 2.5: À la carte- Geschäft</b> <b>LF 3.1: Bankett</b> <b>LF 3.2: Aktionswoche</b> <b>LF 3.3: Speisenfolge</b> <b>LF 3.4: Regionale In- und Ausländische Kü- che</b> Berechnungen (Rezeptu- ren, Mengen, Kosten, Erträge)</p>	<p>Speise- mengen optimal kalkulieren</p> <p>Ganztier- verwertung/ Verwertung des ganzen Produkts</p>	<p>Durch Berechnungen optimale Spei- semengen herstellen, damit mög- lichst kein Warenüberschuss ent- steht. Ebenso die Verwertung des ganzen Produktes anstreben.</p>		
	<p><b>LF 1.1: Arbeiten in der Küche</b> Umweltschutz</p>	<p>Abfallver- meidung, - trennung, - entsorgung</p>	<p>Vermeidung von Abfall bereits bei der Beschaffung. Eventuell biolo- gisch abbaubare Verpackungen nut- zen, wenn es möglich ist und auf Verpackungen nicht zu verzichten ist. Mehrweg- und Mehrportionsgebilde statt Einwegverpackungen und Ein- zelportionsgebilde (Pfandkäs- ten/Großgebilde)</p>		

Inhalte der Berufs- bildposition nach dem Ausbildungsrahmen- plan*	Lernfelder gemäß dem KMK-Rahmenlehrplan**	Nachhal- tigkeitsbe- züge	Kommenta- re/Ergänzungsvorschläge	Teikoch(TK) /Beikoch (BK)***	Küchenmeister
	<b>LF 1.2: Arbeiten im Ser- vice</b> Tischdekoration  <b>LF 2.3: Kalte und warme Büfetts</b> 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		