

Während der ersten Hälfte der Ausbildungszeit im Zusammenhang mit den Ausbildungspositionen 1–5 zu vermitteln:

6 Umgang mit Gästen und Teammitgliedern	13
6a) Das persönliche Erscheinungsbild und Verhalten betriebsangemessen gestalten und die jeweiligen Auswirkungen begründen	15
6b) Bei der Kommunikation des Betriebsgeschehens, insbesondere über digitale Medien, die betrieblichen und die rechtlichen Vorgaben beachten	19
6c) Aufgaben, Befugnisse und Verantwortlichkeiten im Rahmen der Aufbau- und Ablauforganisation, insbesondere an Schnittstellen zu anderen Abteilungen, berücksichtigen	23
6d) Das Auftreten gegenüber den Teammitgliedern, insbesondere Kollegen und Kolleginnen sowie Vorgesetzten, reflektieren und sich teamorientiert verhalten sowie Feedback annehmen und reflektieren, konstruktives Feedback geben	31
6e) Ursachen von Konflikten und Kommunikationsstörungen erkennen und zu deren Lösung beitragen sowie Konfliktpotenzial erkennen und Konflikte vermeiden	33
6f) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen, einordnen und angemessen darauf reagieren	35
6g) Übermittelte Gästewünsche und Gästeerwartungen entgegennehmen und darauf reagieren	37
6h) Übermittelte Gästereaktionen, insbesondere Reklamationen, entgegennehmen, einordnen und situationsbezogen nach den betrieblichen Vorgaben darauf reagieren	41
7 Annahme und Einlagerung von Waren	49
7a) Lagerbestände nach Quantität und Qualität kontrollieren, Differenzen zwischen Soll- und Ist-Beständen dokumentieren und betriebsübliche Korrekturmaßnahmen einleiten sowie bei Inventuren und Bestellungen mitwirken	51
7b) Ware annehmen, dabei Lieferscheine zu Bestellungen zuordnen und Ware anhand des Bestell- und des Lieferscheins auf Gewicht, Quantität, Qualität und sichtbare Mängel prüfen sowie bei Abweichungen die betriebsüblichen Maßnahmen einleiten	55
7c) Ware unter Einhaltung der hygienischen und der rechtlichen Regelungen sowie der betrieblichen Vorgaben prüfen, insbesondere auf die Einhaltung der Kühlkette und auf Haltbarkeit, auch unter Nutzung technischer Hilfsmittel, und bei Abweichungen betriebsübliche Maßnahmen einleiten	59
7d) Die Warenannahme, die Leergut- und die Transportgutannahme sowie die Leergut- und die Transportgutrückgabe dokumentieren	63
7e) Ware ihren Anforderungen gemäß und unter Anwendung der betrieblichen Vorgaben werterhaltend einzulagern	65
7f) Die Arbeitsschutz-, Sicherheits- und Hygienevorschriften im Lager beachten sowie das Lager nach den betrieblichen Vorgaben prüfen und reinigen	75
8 Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisenzubereitung sowie Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln	79
8a) Arbeitsaufgaben erfassen	81
8b) Arbeitsabläufe planen	83
8c) Waren- oder Materialbedarf ermitteln	87
8d) Geräte, Maschinen und Arbeitsmittel unter Berücksichtigung ihrer Einsatzmöglichkeiten auswählen	93
8e) Den Arbeitsplatz unter Einhaltung der hygienischen, arbeitssicherheitstechnischen und ergonomischen Anforderungen vorbereiten und einrichten	109
8f) Möglichkeiten für wirtschaftliches und sicheres Arbeiten, auch durch Einsatz von Maschinen, Geräten und Arbeitsmitteln, erkennen und umsetzen	115
8g) Den Arbeitsplatz, Maschinen, Geräte und Arbeitsmittel nach den betrieblichen Vorgaben nachbereiten, reinigen und pflegen	117
8h) Die Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten	125

9 Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche	129
9a) Arbeits- und Schnitttechniken anwenden	131
9b) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen	145
9c) Garverfahren unterscheiden und anwenden, insbesondere Blanchieren, Kochen, Braten, Frittieren und Dünsten	221
9d) Rezepturen anwenden und umrechnen	227
9e) Speisen und Gerichte in verschiedenen Formen nach den betrieblichen Vorgaben anrichten	229
9f) Berufsbezogene fremdsprachige Fachbegriffe anwenden	237
10 Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in Service und Wirtschaftsdienst	243
10a) Beim Service nach der betrieblichen Serviceform mitwirken	245
10b) Verkaufsfähigkeit von Produkten prüfen	275
10c) Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen unter Beachtung von Nachhaltigkeitsaspekten in Gast- oder Wirtschaftsräumen durchführen, prüfen und dokumentieren	315
10d) Geschirr- und Besteckbedarf nach den betrieblichen Vorgaben ermitteln und Geschirr und Besteck anlassbezogen verwenden	331
11 Zubereitung von einfachen Speisen und Gerichten	343
11 a) Vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungsstufen auswählen und verarbeiten	345
11 b) Eierspeisen zubereiten und anrichten, insbesondere gekochte Eier, Rührei, Spiegeleier, Omeletts und Eierpfannkuchen	357
11 c) Kalte und warme kleine Speisen und Gerichte, insbesondere Fingerfood und Snacks, mit verschiedenen Produkten nach den betrieblichen Vorgaben zubereiten, anrichten und garnieren	367
12 Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln und von Pilzen	389
12 a) Gemüse, Obst und Kräuter unterscheiden, vorbereiten und verarbeiten	391
12 b) Salate aus pflanzlichen Lebensmitteln, insbesondere aus Blattsalaten, Gemüse und Obst, sowie aus Dressings und Salatmarinaden zubereiten	407
12 c) Gemüse und Pilze als Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteile und eigenständige Gerichte zubereiten	413
12 d) Kartoffeln zu Vorspeisen, Beilagen und Hauptbestandteilen von Gerichten sowie zu eigenständigen Gerichten zubereiten	417
12 e) Hülsenfrüchte, Getreide- und Mahlprodukte ihren Verwendungsmöglichkeiten zuordnen und zubereiten	425
12 f) Reis als Beilage und zu eigenständigen Gerichten zubereiten	431
12 g) Beilagen sowie eigenständige Gerichte aus vorgefertigten Teigwaren zubereiten	433
12 h) Gerichte aus pflanzlichen Nahrungsmitteln und Pilzen anrichten	437
Diese Berufsbildposition wird in der zweiten Hälfte der Ausbildungszeit fortgesetzt (s. »Ausbildungsleitfaden Koch/Köchin – Berufsbildpositionen II«)	
13 Zubereitung von Suppen, Soßen und Eintöpfen	439
13 a) Brühen und Fonds aus pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln zubereiten, insbesondere aus Gemüse, Fisch, Fleisch und Knochen	441
13 b) Gebundene Suppen, Rahmsuppen, Püreesuppen und kalte Suppen zubereiten	445
13 c) Klare Suppen mit und ohne Klärvorgang zubereiten	455
13 d) Suppeneinlagen herstellen	459
13 e) Gekochte helle und dunkle Grundsoßen und ihre Ableitungen zubereiten	461
13 f) Aufgeschlagene warme Soßen zubereiten	469
13 g) Kalte Soßen, Dips und Buttermischungen zubereiten	471
13 h) Gemüsesoßen zubereiten	475
13 i) Eintöpfe zubereiten und dabei insbesondere die jeweilige Garzeit der Zutaten berücksichtigen	477

14 Verarbeitung und Zubereitung von Fleisch	479
14a) Fleischarten und Fleischteile auswählen, ihre Eigenschaften unterscheiden und ihren Verwendungsmöglichkeiten zuordnen	481
14b) Ausgelöste Fleischteile aus Schlachtfleisch parieren, zuschneiden, portionieren und bearbeiten	495
14c) Fleischteile unter Anwendung verschiedener Garverfahren zubereiten	499
14d) Hausgeflügel parieren, zuschneiden und portionieren	505
14e) Ausgelöstes Hausgeflügel zubereiten	505
14f) Fleischgerichte anrichten	511
14g) Produkthygiene anwenden	519
Diese Berufsbildposition wird in der zweiten Hälfte der Ausbildungszeit fortgesetzt (s. »Ausbildungsleitfaden Koch/Köchin – Berufsbildpositionen II«)	
15 Verarbeitung und Zubereitung von Fisch	521
15a) Fischarten und Frischmerkmale unterscheiden	523
15b) Fisch durch Schuppen und Säubern vorbereiten	533
15c) Filetierten, vorportionierten und ganzen Fisch zu einfachen Fischgerichten verarbeiten	533
15d) Fischgerichte anrichten	537
15e) Produkthygiene anwenden	539
Diese Berufsbildposition wird in der zweiten Hälfte der Ausbildungszeit fortgesetzt (s. »Ausbildungsleitfaden Koch/Köchin – Berufsbildpositionen II«)	
16 Herstellung und Verarbeitung von Teigen und Massen	
Die Ausbildungsziele dieser Berufsbildposition werden in der zweiten Hälfte der Ausbildungszeit vermittelt und finden sich im Buch »Ausbildungsleitfaden Koch/Köchin – Berufsbildpositionen II«:	
16a) Mürbeteig, Hefeteig und Backteig herstellen und verarbeiten	
16b) Nudelteig herstellen und zu Teigwaren verarbeiten	
16c) Strudelteig und Blätterteig verarbeiten	
16d) Herstellung und Verarbeitung von Massen erläutern	
17 Herstellung von Süßspeisen und Desserts	543
17a) Süßspeisen, Desserts und Eis nach den betrieblichen Vorgaben anrichten und garnieren	545
Diese Berufsbildposition wird in der zweiten Hälfte der Ausbildungszeit fortgesetzt (s. »Ausbildungsleitfaden Koch/Köchin – Berufsbildpositionen II«)	
Verordnung über die Berufsausbildung zum Koch und zur Köchin	550
Stichwortverzeichnis	563
Über den Autor	571

Ausbildungsleitfaden
Gastgewerbe

Gemeinsame Berufsbildpositionen
für die gesamte Ausbildung
für alle Berufe

Während der gesamten Ausbildungszeit im Zusammenhang mit den weiteren Berufsbildpositionen zu vermitteln:

1 Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht	9
1a) Den Aufbau und die grundlegenden Arbeits- und Geschäftsprozesse des Ausbildungsbetriebes erläutern	11
1b) Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag sowie Dauer und Beendigung des Ausbildungsverhältnisses erläutern und Aufgaben der im System der dualen Berufsausbildung Beteiligten beschreiben	25
1c) Die Bedeutung, die Funktion und die Inhalte der Ausbildungsordnung und des betrieblichen Ausbildungsplans erläutern sowie zu deren Umsetzung beitragen	35
1d) Die für den Ausbildungsbetrieb geltenden arbeits-, sozial-, tarif- und mitbestimmungsrechtlichen Vorschriften erläutern	45
1e) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des Ausbildungsbetriebes erläutern	51
1f) Beziehungen des Ausbildungsbetriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen und Gewerkschaften erläutern	55
1g) Positionen der eigenen Entgeltabrechnung erläutern	57
1h) Wesentliche Inhalte von Arbeitsverträgen erläutern	61
1i) Möglichkeiten des beruflichen Aufstiegs und der beruflichen Weiterentwicklung erläutern	65
2 Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit	71
2a) Rechte und Pflichten aus den berufsbezogenen Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften kennen und diese Vorschriften anwenden	73
2b) Gefährdungen von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz und auf dem Arbeitsweg prüfen und beurteilen	77
2c) Sicheres und gesundheitsgerechtes Arbeiten erläutern	91
2d) Technische und organisatorische Maßnahmen zur Vermeidung von Gefährdungen sowie von psychischen und physischen Belastungen für sich und andere, auch präventiv, ergreifen	93
2e) Ergonomische Arbeitsweisen beachten und anwenden	95
2f) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben und erste Maßnahmen bei Unfällen einleiten	97
2g) Betriebsbezogene Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden, Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und erste Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen	103
3 Umweltschutz und Nachhaltigkeit	111
3a) Möglichkeiten zur Vermeidung betriebsbedingter Belastungen für Umwelt und Gesellschaft im eigenen Aufgabenbereich erkennen und zu deren Weiterentwicklung beitragen	115
3b) Bei Arbeitsprozessen und im Hinblick auf Produkte, Waren oder Dienstleistungen Materialien und Energie unter wirtschaftlichen, umweltverträglichen und sozialen Gesichtspunkten der Nachhaltigkeit nutzen	117
3c) Für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes einhalten	121
3d) Abfälle vermeiden sowie Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Wiederverwertung oder Entsorgung zuführen	123
3e) Vorschläge für nachhaltiges Handeln für den eigenen Arbeitsbereich entwickeln	125
3f) Unter Einhaltung betrieblicher Regelungen im Sinne einer ökonomischen, ökologischen und sozial nachhaltigen Entwicklung zusammenarbeiten und adressatengerecht kommunizieren	127

4 Digitalisierte Arbeitswelt	129
4a) Mit eigenen und betriebsbezogenen Daten sowie mit Daten Dritter umgehen und dabei die Vorschriften zum Datenschutz und zur Datensicherheit einhalten	131
4b) Risiken bei der Nutzung von digitalen Medien und informationstechnischen Systemen einschätzen und bei deren Nutzung betriebliche Regelungen einhalten	139
4c) Ressourcenschonend, adressatengerecht und effizient kommunizieren sowie Kommunikationsergebnisse dokumentieren	143
4d) Störungen in Kommunikationsprozessen erkennen und zu ihrer Lösung beitragen	153
4e) Informationen in digitalen Netzen recherchieren und aus digitalen Netzen beschaffen sowie Informationen, auch fremde, prüfen, bewerten und auswählen	157
4f) Lern- und Arbeitstechniken sowie Methoden des selbstgesteuerten Lernens anwenden, digitale Lernmedien nutzen und Erfordernisse des lebensbegleitenden Lernens erkennen und ableiten	159
4g) Aufgaben zusammen mit Beteiligten, einschließlich der Beteiligten anderer Arbeits- und Geschäftsbereiche, auch unter Nutzung digitaler Medien, planen, bearbeiten und gestalten	165
4h) Wertschätzung anderer unter Berücksichtigung gesellschaftlicher Vielfalt praktizieren	169
 Während der ersten Hälfte der Ausbildungszeit zu vermitteln:	
5 Durchführung von Hygienemaßnahmen	171
5a) Die Grundsätze und die Vorschriften zur Personal-, Betriebs- und Produkthygiene sowie zum Arbeits- und Gesundheitsschutz anwenden	173
5b) Die rechtlichen Hygienevorschriften und das betriebliche Hygienekonzept, insbesondere das HACCP-Konzept, umsetzen	187
5c) Schädlingsbefall erkennen und Maßnahmen einleiten	191
5d) Desinfektions- und Reinigungsmittel lagern, unter Berücksichtigung der ökologischen Auswirkungen auswählen und ökonomisch einsetzen	195
5e) Die Meldepflichten nach dem Infektionsschutzrecht beachten und die Beschäftigungsverbote einhalten	199
Stichwortverzeichnis	201
Über den Autor	207