

**Thüringer Ministerium  
für Bildung, Jugend und Sport**

**Thüringer Lehrplan  
für die berufsbildende Schule**

**Schulform: Berufsschule**

**Beruf:**

**Koch/Köchin**

**2024**

**Herausgeber:**  
**Thüringer Ministerium für Bildung, Jugend und Sport**  
**Werner-Seelenbinder-Straße 7**  
**99096 Erfurt**

## Inhaltsverzeichnis

1	Kompetenzentwicklung und Handlungsorientierung in der Berufsausbildung.....	4
2	Berufsbezogene Vorbemerkungen.....	7
3	Mitarbeiter der Lehrplangruppe.....	9
4	Studentafel.....	10
5	Lernfelder.....	11
5.1	Lernfeld 1 – Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb präsentieren.....	11
5.2	Lernfeld 2 - Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen.....	13
5.3	Lernfeld 3 – In der Küche arbeiten.....	14
5.3.1	Rohstoffe für die Herstellung einfacher Speisen kennenlernen.....	14
5.3.2	Einfache Speisen vor- und zubereiten.....	15
5.3.3	Berufsbezogene Berechnungen durchführen.....	16
5.4	Lernfeld 4 – Das Restaurant vorbereiten und pflegen.....	17
5.5	Lernfeld 5 – Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen.....	19
5.5.1	Gäste beraten und bedienen.....	19
5.5.2	In einer Fremdsprache kommunizieren.....	20
5.6	Lernfeld 6 – Suppen und Saucen herstellen und präsentieren.....	21
5.7	Lernfeld 7 – Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren.....	22
5.8	Lernfeld 8 – Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren.....	23
5.9	Lernfeld 9 – Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten.....	24
5.10	Lernfeld 10 – Süßspeisen herstellen und präsentieren.....	25
5.11	Lernfeld 11 – Speiseeis und Backwaren herstellen und Desserts anrichten.....	26
5.12	Lernfeld 12 – Speisenangebote für Veranstaltungen gastorientiert planen.....	28
5.12.1	Wild und Schlachttiere verarbeiten.....	28
5.12.2	Gäste veranstaltungsbezogen beraten und Speisenfolgen zusammenstellen.....	29
5.13	Lernfeld 13 – Buffets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und präsentieren.....	30
5.14	Lernfeld 14 – Eine Aktionswoche organisieren und betriebswirtschaftlich beurteilen...	32

# 1 Kompetenzentwicklung und Handlungsorientierung in der Berufsausbildung

Unterricht an berufsbildenden Schulen soll auf berufliches Handeln und auf die Mitgestaltung der Arbeitswelt in sozialer, ökonomischer und ökologischer Verantwortung vorbereiten.

Zentrales Ziel jeder Berufsausbildung ist die Entwicklung einer umfassenden beruflichen Handlungskompetenz, welche sich in den Dimensionen von Fachkompetenz, Selbstkompetenz und Sozialkompetenz entfaltet. Ebenso ist die Entwicklung von Methodenkompetenz, kommunikativer Kompetenz und Lernkompetenz das Ziel beruflicher Bildung, welche immanenter Bestandteil von Fach-, Selbst- und Sozialkompetenz sind.<sup>1</sup> Die Thüringer Lehrpläne folgen damit dem Kompetenzmodell, welches den KMK-Rahmenlehrplänen zugrunde liegt.

Handlungsorientierung steht für den Nachvollzug berufstypischer Handlungsabläufe in Form von vollständigen Lernhandlungen durch die Auszubildenden. Dabei sollen diese nach Möglichkeit selbst handeln bzw. die notwendigen Handlungen zur Problemlösung gedanklich nachvollziehen, um alle Aspekte der beruflichen Realität ganzheitlich zu erfassen.

Über die verschiedenen Lernfelder ist eine aufsteigende Anforderungstiefe in der Kompetenzstruktur gesichert.

Berufliche Handlungskompetenz umfasst die Bereitschaft und die Fähigkeit des einzelnen Menschen, in beruflichen Anforderungssituationen sachgerecht, durchdacht, individuell und sozial verantwortlich zu handeln sowie seine Handlungsmöglichkeiten weiterzuentwickeln.

Die Entwicklung der unterschiedlichen Kompetenzen wird in den einzelnen Lernfeldern des vorliegenden Lehrplans auf der Basis von Operatoren und den damit verbundenen Anforderungsbereichen beschrieben. Die genannten Kompetenzen gehen auf die Ausführungen des Deutschen Qualifikationsrahmens (DQR) in den einzelnen Niveaustufen zurück.

Um der Entwicklung der beruflichen Handlungskompetenz als einem zentralen Anliegen der beruflichen Bildung gerecht zu werden, wird der Lehrplanstrukturierung das Modell der vollständigen Handlung in seinen Phasen Informieren, Planen, Entscheiden, Ausführen, Kontrollieren und Bewerten/Reflektieren zugrunde gelegt.

Mit diesem Handlungsmodell erfolgt eine Zuordnung von zu entwickelnden Kompetenzen und Inhalten. Der Thüringer Lehrplan beschreibt die einzelnen Lernfelder ausgehend von den Zielvorgaben und Kompetenzbeschreibungen des KMK-Rahmenlehrplans und bezieht die Ausbildungsverordnung des jeweiligen Berufs ein. Alle Lernfelder haben somit ihre Basis in beruflichen Handlungsfeldern und können diesen zugeordnet werden. Lernfelder selbst konkretisieren das Lernen in beruflichen Handlungen. Das bedeutet, die vorliegenden Lernfeldbeschreibungen stellen die berufliche Handlung selbst und die damit verbundenen Kompetenzen und Inhalte in das Zentrum. Einem Handlungsfeld können mehrere Lernfelder zugeordnet werden, welche sich an den berufsspezifischen Handlungsabläufen des jeweiligen Ausbildungsberufs orientieren.

---

<sup>1</sup>Handreichung für die Erarbeitung von Rahmenlehrplänen der KMK für den berufsbezogenen Unterricht in der Berufsschule..., KMK 2018, S. 15-16

Dabei werden die einzelnen Lernfelder in verschiedene Themenbereiche gegliedert, die einer Ausdifferenzierung nach zu entwickelnden Kompetenzen und Lerninhalten folgen. Diese wiederum sind inhaltlich auf der Basis der vollständigen Handlung strukturiert.

Lernfelder setzen sich aus der Abfolge einzelner Lernsituationen, welche handlungsorientiert die verschiedenen Inhalte und die zu entwickelnden Kompetenzen abbilden, zusammen. Im vorliegenden Lehrplan wird auf eine Beschreibung einzelner Lernsituationen verzichtet, da eine Lernsituation aktuelle realitätsbezogene Aufgaben und Problemstellungen eines entsprechenden Ausbildungsberufs beschreibt. Lernsituationen müssen exemplarischen Charakter haben, damit sie den Auszubildenden Strategien vermitteln, die ihnen dabei helfen, zukünftige Berufssituationen zu bewältigen. Diese sind in den Schulen unter Berücksichtigung vorhandener oder neu zu entwickelnder Beispiele und Lernträger, zum Beispiel aus der betrieblichen Praxis, in einer didaktischen Jahresplanung zu verankern. Lernsituationen sind dabei als komplexe Lehr- und Lernarrangements zu verstehen. Diese schließen Erarbeitungs-, Anwendungs-, Übungs- und Vertiefungsphasen sowie die Erfolgskontrolle ein.

Die Kompetenzentwicklung der Auszubildenden in den einzelnen Ausbildungsberufen wird durch die Reihenfolge der Lernfelder und der darin festgelegten Abfolge der Lernsituationen und die Lernsituation selbst bestimmt. Innerhalb eines Lernfeldes sollten verschiedene Lernsituationen zur Anwendung kommen.

Lernsituationen sollten nach ihrer Verwendung einer Evaluation unterzogen werden. Damit soll die Eignung der Problemstellungen und Arbeitsaufträge überprüft werden. Ebenso ist der angestrebte Kompetenzzuwachs mit der tatsächlichen Realisierung zu vergleichen und ggf. zu optimieren. Diese Qualitätsprüfung von Lernsituationen stellt eine Basis von Qualitätssicherung in der Unterrichtsgestaltung beruflicher Schulen dar.

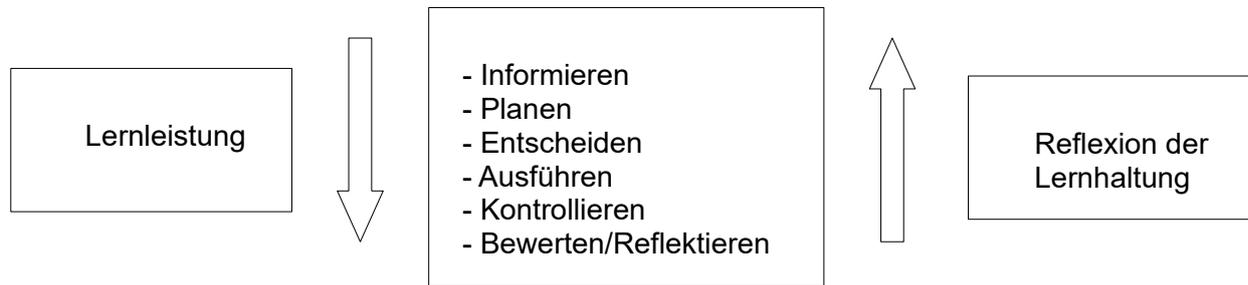
Eine enge Vernetzung der Partner der Berufsausbildung (Lernortkooperation zwischen Berufsschule, Ausbildungsbetrieb und überbetrieblicher Ausbildungseinrichtung) ist zwingend erforderlich, um der Kompetenzentwicklung in vollem Umfang Rechnung zu tragen.

### **Handlungsschema nach Phasen der vollständigen Handlung**

Lernsituationen stellen curriculare Einheiten der Lernfelder dar und leiten typische berufliche Aufgabenstellungen ab. Ganzheitliche Problemstellungen, welche in einer engen Verbindung mit berufstypischen Handlungssituationen stehen, orientieren sich an beruflichen Handlungskompetenzen. Diese Orientierung soll den Zusammenhang zwischen betrieblichem und schulischem Lernen sicherstellen.

Handeln, insbesondere eigenverantwortliches Handeln, kann als produktives, kommunikatives oder exploratives Handeln stattfinden. Die Umsetzung unterrichtlicher Handlungsorientierung ist über vollständige Handlungsstrukturen möglich.

Die Struktur der einzelnen Lernsituationen ist somit durch die Abfolge der Handlungsphasen einer vollständigen Handlung bestimmt.



Die Kompetenzbeschreibungen in Kapitel 5 dieses Lehrplans wurden entsprechend dieser Struktur formuliert.

Wichtig für einen handlungsorientierten Unterricht sind die Reflexionen innerhalb einer Lernsituation und der Rückblick auf vergangene Lernsituationen. Für die Auszubildenden wird so eine hohe Transparenz des Unterrichtsgeschehens geschaffen. Damit entwickelt sich kontinuierlich eine Erfahrungskurve, die den Aufbau beruflicher Handlungskompetenz unterstützt. Im Vordergrund steht dabei der Prozess der Problemlösung. Die Auszubildenden sollen befähigt werden, die erworbenen Kompetenzen auf neue Situationen zu übertragen und so selbstständig Lösungen zu finden.

## 2 Berufsbezogene Vorbemerkungen

Der vorliegende Thüringer Lehrplan für den Beruf Koch<sup>2</sup> ist mit den Verordnungen über die Berufsausbildung (BGBl.I. S. 314 ff, veröffentlicht am 14.03.2022) und mit den KMK-Rahmenlehrplänen (vom 11.04.2022 bzw. 06.05.2022) abgestimmt.

In Ergänzung des Berufsbildes (Bundesinstitut für Berufsbildung unter <http://www.bibb.de>) sind folgende Aspekte im Rahmen des Berufsschulunterrichts bedeutsam und bei der Unterrichtsorganisation zu berücksichtigen:

Alle Ausbildungsberufe des Hotel- und Gaststättenbereichs erhalten im ersten Ausbildungsjahr eine gemeinsame fachliche Grundbildung. Somit werden die Lernfelder 1 bis 5 im ersten Ausbildungsjahr berufsübergreifend beschult. Im zweiten Ausbildungsjahr wird für die Berufe Koch und Fachkraft Küche eine gemeinsame Fachbildung absolviert.

Die Ausbildung in den Berufen der dreijährigen Ausbildung gliedert sich in zwei Ausbildungsphasen von je 18 Monaten. Im vierten Ausbildungshalbjahr findet Teil 1 der gestreckten Abschlussprüfung statt. Die Ergebnisse aus theoretischer und praktischer Prüfung gehen mit einem Anteil von 25 % in die Gesamtleistung ein. Teil 2 der gestreckten Abschlussprüfung erfolgt am Ende der 36-monatigen Berufsausbildung.

Im Ausbildungsberuf Koch sind die Kompetenzen der Lernfelder 1 bis 8 des Lehrplans mit den Qualifikationen der Ausbildungsordnung abgestimmt und somit Grundlage für den Teil 1 der gestreckten Abschlussprüfung. Hierbei ist bei der zeitlichen Planung der Lernfelder im zweiten Ausbildungsjahr zu berücksichtigen, dass die Inhalte der Lernfelder 6 bis 8 für die gestreckte Abschlussprüfung Teil 1 berücksichtigt werden und damit zu Beginn des zweiten Ausbildungsjahres unterrichtet werden müssen.

Die Aufgabe des berufsbezogenen Unterrichts in der Berufsschule ist es, dem Schüler den Erwerb einer fundierten beruflichen Handlungskompetenz zu ermöglichen. Die Lernfelder orientieren sich an beruflichen Handlungsfeldern. Sie sind methodisch und didaktisch so umzusetzen, dass sie zu einer umfassenden beruflichen Handlungskompetenz führen.

Die in den Lernfeldern formulierten Kompetenzen beschreiben den Qualifikationsstand am Ende des Lernprozesses und stellen den Mindestumfang dar. Die Lerninhalte sind unter dem Aspekt des gastorientierten Handelns zu vermitteln. Die Inhalte der Lernfelder bauen spiralcurricular aufeinander auf.

---

<sup>2</sup> Personenbezeichnungen gelten für alle Geschlechter

Folgende übergeordnete Kompetenzen sind integrativ in den Lernfeldern unter Beachtung der einschlägigen Bestimmungen zu fördern:

- Nachhaltigkeit in allen Arbeitsprozessen berücksichtigen,
- im Team arbeiten,
- wertschätzend kommunizieren und reflektieren,
- gastorientiert handeln,
- Fach- und Fremdsprache verwenden,
- Maßnahmen der Hygiene sowie des Unfall- und Gesundheitsschutzes umsetzen,
- ergonomische Überlegungen berücksichtigen,
- Qualitätsmanagement umsetzen,
- Digitalisierung anwenden,
- Vorschriften und Richtlinien zum Datenschutz und zur Datensicherheit anwenden.

Die Lernfelder thematisieren jeweils einen vollständigen beruflichen Handlungsablauf. Die Schulen entscheiden im Rahmen ihrer Möglichkeiten eigenständig über die Umsetzung der Durchführungsphase.

### 3 Mitarbeiter der Lehrplangruppe

Name	Schule
Dietzel, Nico	Staatliches Berufsschulzentrum Gotha-West
Dr. Finke, Andrea	Staatliche Berufsbildende Schule „Friedrich Justin Bertuch“, Wirtschaft/Verwaltung und Ernährung Weimar
Faber, Robert	Staatliches Berufsbildungszentrum „Ernst-Arnold“ Greiz-Zeulenroda
Gemperlein, Susanne	Staatliches Berufsbildungszentrum Suhl/Zella-Mehlis
Körper, Silvana	Ernst-Benary-Schule, Staatliche Berufsbildende Schule 5, Erfurt
Dr. Löber, Yvonne	Staatliches Berufsbildendes Schulzentrum Jena-Göschwitz
Schwabe, Petra	Staatliches Berufsbildungszentrum Suhl/Zella-Mehlis
Weick-Vorel, Monika	Staatliches Berufsbildendes Schulzentrum Jena-Göschwitz
Wiesenthal, Michael	Berufsschulcampus Unstrut-Hainich

## 4 Stundentafel

Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf Koch und Köchin				
Lernfelder		Zeitrichtwerte in Unterrichtsstunden		
Nr.		1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
1	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren	40		
2	Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen	40		
3	In der Küche arbeiten	120		
4	Das Restaurant vorbereiten und pflegen	40		
5	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen	80		
6	Suppen und Saucen herstellen und präsentieren		40	
7	Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren		60	
8	Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren		40	
9	Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten		80	
10	Süßspeisen herstellen und präsentieren		60	
11	Speiseeis und Backwaren herstellen und Desserts anrichten			40
12	Speisenangebote für Veranstaltungen gastorientiert planen			80
13	Büffets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und präsentieren			60
14	Eine Aktionswoche organisieren und betriebswirtschaftlich beurteilen			100
<b>Summen: insgesamt 880 Stunden</b>		<b>320</b>	<b>280</b>	<b>280</b>

Im fachtheoretischen Unterricht sind für das Lernfeld Wirtschaftslehre laut Thüringer Schulordnung für die Berufsschule (ThürBSO) zusätzlich zu den o. g. Lernfeldern jährlich 40 Stunden zu planen.

Im ersten Ausbildungsjahr sind diese Stunden aus dem Wahlpflichtbereich zu entnehmen.

## 5 Lernfelder

### 5.1 Lernfeld 1 – Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb präsentieren

<b>1. Ausbildungsjahr</b>	<b>Zeitrichtwert 40 Stunden</b>
---------------------------	-------------------------------------

Der Schüler verfügt über die Kompetenz, seine Rolle innerhalb des Betriebs mitzugestalten und den Betrieb zu repräsentieren.

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
– die Berufsbilder des Gastgewerbes beschreiben und daraus resultierende Anforderungen ableiten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Fachkraft Küche</li> <li>– Koch</li> <li>– Fachkraft für Gastronomie</li> <li>– Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie</li> <li>– Fachmann für Systemgastronomie</li> <li>– Hotelfachmann</li> <li>– Kaufmann für Hotelmanagement</li> </ul>
– die Organisationsstruktur und die Arbeitsteilung im Ausbildungsbetrieb beschreiben.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Betriebsarten</li> <li>– Organigramm               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abteilungen</li> <li>• Küchenposten</li> <li>• Mitarbeiter Restaurant</li> <li>• Mitarbeiter Beherbergung</li> </ul> </li> </ul>
– Arbeitsfelder im Gastgewerbe definieren und beschreiben.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Bewirtung</li> <li>– Beherbergung</li> <li>– Magazin</li> <li>– Marketing</li> </ul>
– Maßnahmen des betrieblichen Qualitätsmanagements und der Nachhaltigkeit benennen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ökonomisch</li> <li>– ökologisch</li> <li>– sozial</li> </ul>
– die Internationalität der Branche identifizieren.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Personal- und Gästestrukturen               <ul style="list-style-type: none"> <li>• intern</li> <li>• extern</li> </ul> </li> </ul>

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
– Aufstiegschancen, Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten ermitteln.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– inner- und außerbetrieblich</li> <li>– Meister</li> <li>– Betriebswirt</li> <li>– Diätkoch</li> <li>– Barkeeper</li> <li>– Sommelier</li> </ul>
– berufliche Herausforderungen ableiten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Rolle als Gastgeber und im Team <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kommunikationsformen</li> <li>• Kommunikationsstörungen</li> </ul> </li> <li>– Arbeitszeiten/Schichtdienst</li> <li>– Gesundheitsschutz</li> </ul>
– den Ausbildungsbetrieb und die eigene betriebliche Tätigkeit präsentieren und bewerten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Präsentationsformen</li> <li>– Präsentationsmedien</li> <li>– Datenschutz</li> <li>– Urheber-, Persönlichkeitsrecht</li> <li>– Kriterien zur Bewertung von Präsentationen</li> </ul>

## 5.2 Lernfeld 2 - Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen

<b>1. Ausbildungsjahr</b>	<b>Zeitrictwert 40 Stunden</b>
---------------------------	------------------------------------

Der Schüler besitzt die Kompetenz, Waren zu bestellen, anzunehmen, zu lagern und zu pflegen.

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
– die betrieblichen Abläufe zur Bestellung von Waren analysieren und durchführen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Bedarfsermittlung (nachhaltiges Wirtschaften)</li> <li>– Bestellmenge                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Meldebestand</li> <li>• Mindestbestand</li> <li>• Höchstbestand</li> </ul> </li> <li>– Bezugsquellen</li> <li>– Anfrage und Angebot</li> <li>– Bestellung/Kaufvertrag</li> </ul>
– Waren annehmen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Wareneingang                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontrolle</li> <li>• Dokumentation</li> </ul> </li> <li>– Transportgutannahme</li> <li>– Leergutrückgabe</li> <li>– Reklamation</li> </ul>
– die Waren fachgerecht einlagern.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Lagerarten und Lagerfunktionen                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trockenlager</li> <li>• Kühllager</li> <li>• Tiefkühllager</li> </ul> </li> </ul>
– Waren pflegen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Hygiene bei der Lagerung</li> <li>– Ursachen und Arten des Warenverderbs</li> </ul>
– Waren ausgeben und den Warenbestand erfassen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Dokumentation</li> <li>– Lagerdatei</li> <li>– EDV im Magazin (Warenwirtschaftssysteme)</li> </ul>

### 5.3 Lernfeld 3 – In der Küche arbeiten

<b>1. Ausbildungsjahr</b>	<b>Zeitrichtwert 120 Stunden</b>
---------------------------	--------------------------------------

Der Schüler besitzt die Kompetenz, den Arbeitsplatz in der Küche vorzubereiten, einfache Speisen zuzubereiten und zu präsentieren sowie Reinigungsarbeiten durchzuführen.

#### 5.3.1 Rohstoffe für die Herstellung einfacher Speisen kennenlernen

ca. 40 h

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
– die ernährungsphysiologische Bedeutung von Eiern darlegen und küchentechnologische Eigenschaften benennen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Güte- und Gewichtsklassen</li> <li>– Kennzeichnung</li> <li>– Aufbau</li> <li>– Inhaltsstoffe und Nährwert</li> <li>– technologische Eigenschaften</li> <li>– Convenienceprodukte</li> <li>– Lagerung/HACCP</li> </ul>
– die Zubereitung einfacher Eierspeisen beschreiben.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Spiegelei</li> <li>– Setzei</li> <li>– Rührei</li> <li>– gekochtes Ei</li> <li>– pochirtes Ei</li> <li>– Eiersalat</li> <li>– Omelett</li> </ul>
– die ernährungsphysiologische Bedeutung von Gemüse darlegen und küchentechnologische Eigenschaften benennen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Einteilung, Arten und Qualität</li> <li>– Regionalität und Saisonalität</li> <li>– Inhaltsstoffe und Nährwert</li> <li>– Nährstoffverluste bei Vor- und Zubereitung</li> <li>– Convenienceprodukte</li> <li>– Lagerung</li> </ul>
– die Zubereitung einfacher Gemüsegerichte und -beilagen beschreiben.	– selbstständige Gemüsegerichte, Salate, Beilagen

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
– die ernährungsphysiologische Bedeutung von Kartoffeln darlegen und küchentechnologische Eigenschaften benennen.	– Arten, Sorten und Qualität – Inhaltsstoffe und Nährwert – Kocheigenschaften – Nährstoffverluste bei Vor- und Zubereitung – Convenienceprodukte – Lagerung
– die Zubereitung einfacher Kartoffelbeilagen beschreiben.	– Pell- und Salzkartoffeln – Kartoffelpüree – Bratkartoffeln – frittierte Kartoffeln – Kartoffelsalate

### 5.3.2 Einfache Speisen vor- und zubereiten

**Hinweis: Um eine hohe Ausbildungsqualität zu erreichen, wird empfohlen diesen Themenbereich im Laborunterricht durchzuführen.**

ca. 55 h

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
– Hygienevorschriften anwenden. – seinen Arbeitsplatz sowie die Arbeitsgeräte reinigen.	– Personal-, Betriebs-, Produkthygiene – Reinigung und Desinfektion – aktuelle Rechtsvorschriften in Bezug auf Lebensmittelhygiene, -kennzeichnung, Produkthaftung
– seinen Arbeitsplatz in der Küche einrichten und gestalten.	– Arbeitsplatzergonomie – Arbeitsmittel, Maschinen und Geräte – Unfallschutz und Arbeitssicherheit – Erste Hilfe

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– die Arbeitsschritte der Vor- und Zubereitung einfacher Speisen aus Eiern und pflanzlichen Rohstoffen planen und durchführen.</li> <li>– einfache Speisen anrichten und präsentieren.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Vorbereitungsverfahren <ul style="list-style-type: none"> <li>• waschen</li> <li>• putzen</li> <li>• schälen</li> </ul> </li> <li>– Bearbeitungsverfahren <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schnittformen</li> <li>• Schneidetechniken</li> <li>• Mischtechniken</li> </ul> </li> <li>– Zubereitungsverfahren für Salate, Eierspeisen, Gemüsegerichte, Gemüse- und Sättigungsbeilagen <ul style="list-style-type: none"> <li>• mechanisch</li> <li>• thermisch</li> </ul> </li> <li>– Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung</li> <li>– Arbeitsprozess reflektieren</li> <li>– Ergebnisse in Bezug auf Optimierungsmöglichkeiten überprüfen</li> </ul>

### 5.3.3 Berufsbezogene Berechnungen durchführen

ca. 25 h

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– die Grundrechenarten berufsbezogen anwenden.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Addition, Subtraktion, Multiplikation, Division</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– geometrische Berechnungen berufsbezogen durchführen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Maßeinheiten <ul style="list-style-type: none"> <li>• Länge</li> <li>• Fläche</li> <li>• Volumen</li> </ul> </li> <li>– Flächen- und Volumenberechnung</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– den Material- und Wareneinsatz berechnen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Rezepturumrechnung</li> <li>– Zusammenhang zwischen Wareneinsatz und Verlusten <ul style="list-style-type: none"> <li>• absolut</li> <li>• relativ</li> </ul> </li> <li>– Waren- und Materialbedarfslisten</li> </ul>

## 5.4 Lernfeld 4 – Das Restaurant vorbereiten und pflegen

<b>1. Ausbildungsjahr</b>	<b>Zeitrichtwert 40 Stunden</b>
---------------------------	-------------------------------------

Der Schüler besitzt die Kompetenz, das Restaurant vorzubereiten und zu pflegen.

**Hinweis: Um eine hohe Ausbildungsqualität zu erreichen, wird empfohlen diesen Themenbereich vorrangig im Laborunterricht durchzuführen.**

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
– Gästebedürfnisse und -wünsche analysieren.	– Restaurant- und Veranstaltungsräume – Einrichtungsstile – betriebsspezifische Besonderheiten
– die Einrichtung und Ausstattung von Gasträumen einteilen und benennen.	– Tische, Bestuhlung – Tischwäsche – Geschirr – Trinkgefäße – Bestecke – Geräte und Maschinen
– Gast- und Wirtschaftsräume anlassbezogen vorbereiten.	– Anlassarten – Tafelformen – Serviettenformen – Gedeckarten – Eindecken der Tische – Dekoration <ul style="list-style-type: none"> <li>• individuell</li> <li>• ästhetisch</li> <li>• ökonomisch</li> <li>• ökologisch</li> <li>• funktional</li> </ul> – Arbeitsmittelanforderung

<b>Kompetenzbeschreibung</b> <b>Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
<p>– Gast-, Wirtschaftsräume und betriebliche Gebrauchsgegenstände reinigen, desinfizieren und pflegen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Materialpflege <ul style="list-style-type: none"> <li>• Materialarten</li> <li>• Reinigungsmittel</li> <li>• Pflegemittel</li> </ul> </li> <li>– Textilpflege <ul style="list-style-type: none"> <li>• Textilarten</li> <li>• Reinigungsmittel</li> <li>• Pflegemittel</li> </ul> </li> <li>– Umweltschutz und Nachhaltigkeit</li> <li>– Arbeits- und Gesundheitsschutz</li> <li>– Reparatur <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bedarfsermittlung</li> <li>• Ersatz</li> <li>• Dokumentation</li> </ul> </li> </ul>

## 5.5 Lernfeld 5 – Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen

<b>1. Ausbildungsjahr</b>	<b>Zeitrichtwert 80 Stunden</b>
---------------------------	-------------------------------------

Der Schüler besitzt die Kompetenz, den Restaurantservice unter Berücksichtigung von Gästewünschen und betriebsspezifischen Gegebenheiten auszuführen.

### 5.5.1 Gäste beraten und bedienen

ca. 55 h

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
– die Bedürfnisse der Gäste analysieren und mit ihnen entsprechend umgehen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Gästebedürfnisse</li> <li>– Gästegruppen</li> <li>– Gästetypen</li> <li>– nationale und internationale Gruppen</li> <li>– Kommunikationsregeln</li> </ul>
– Buffet- und Serviceregeln beschreiben und anwenden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Buffetarten und Buffetaufbau</li> <li>– Ausrüstungsgegenstände</li> <li>– Grundlagen Servierregeln</li> <li>– Buffethygiene</li> </ul>
– Getränke nach verschiedenen Kriterien unterscheiden und Gästen empfehlen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kaltgetränke <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mineralwasser, Quellwasser, Tafelwasser</li> <li>• Erfrischungsgetränke</li> <li>• Fruchtsaft, Fruchtnektar, Gemüsesaft, Gemüsetrunk</li> <li>• Milch, Milchmischgetränke</li> </ul> </li> <li>– Heißgetränke und Aufgussgetränke</li> <li>– alkoholische Getränke <ul style="list-style-type: none"> <li>• Biersorten</li> <li>• Weinarten</li> </ul> </li> </ul>
– die Gäste unter Berücksichtigung von Ernährungsformen beraten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ernährungsformen</li> <li>– Allergien</li> <li>– Inhalts- und Zusatzstoffe (gesetzliche Grundlagen)</li> </ul>
– Kassen- und Reservierungssysteme charakterisieren.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Arten von Kassensystemen</li> <li>– betriebsspezifischer Einsatz</li> <li>– Reservierungsbuch</li> <li>– Reservierungssysteme</li> <li>– Reservierungsportale</li> </ul>

## 5.5.2 In einer Fremdsprache kommunizieren

ca. 25 h

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
– seinen Betrieb und typische Tätigkeiten adressatengerecht in einer Fremdsprache präsentieren.	– Fachbegriffe – Tätigkeitsbeschreibung – Betriebsportrait
– mit dem Gast in einer Fremdsprache kommunizieren.	– Abschnitte des Verkaufsgesprächs

## 5.6 Lernfeld 6 – Suppen und Saucen herstellen und präsentieren

<b>2. Ausbildungsjahr</b>	<b>Zeitrichtwert 40 Stunden</b>
---------------------------	-------------------------------------

Der Schüler verfügt über die Kompetenz, Suppen und Saucen herzustellen und zu präsentieren.

**Hinweis: Um eine hohe Ausbildungsqualität zu erreichen, wird empfohlen, einen Teil dieses Themenbereichs im Laborunterricht durchzuführen.**

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
– die Arten von Suppen und Saucen unterscheiden, zur Begleitung von Gerichten auswählen sowie diese nach ernährungsphysiologischen und betriebswirtschaftlichen Aspekten beurteilen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– klare Suppen               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brühen</li> <li>• Fonds</li> </ul> </li> <li>– Eintöpfe</li> <li>– gebundene Suppen</li> <li>– Püreesuppen</li> <li>– kalte Suppen</li> <li>– helle und dunkle Grundsaucen sowie deren Ableitungen</li> <li>– aufgeschlagene warme und kalte Grundsaucen sowie deren Ableitungen</li> <li>– kalte Saucen</li> <li>– Dips</li> <li>– Buttermischungen</li> <li>– Gemüsesaucen (selbstständige Saucen)</li> <li>– Convenienceprodukte</li> </ul>
– Einlagen für Suppen zuordnen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Arten</li> <li>– Zutaten</li> <li>– Herstellungsverfahren</li> </ul>
– den Material- und Wareneinsatz von Rezepturen berechnen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kalkulation des Wareneinsatzes</li> <li>– Erstellen einer Warenanforderung</li> </ul>
– die Arbeitsschritte der Vor- und Zubereitung von Suppen und Saucen unter Beachtung der Arbeitssicherheit und Hygiene planen und durchführen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Arbeitsabläufe zur Herstellung</li> <li>– Regionalität</li> <li>– Saisonalität</li> <li>– Nachhaltigkeit</li> </ul>
– Suppen und Saucen anrichten und präsentieren sowie den Arbeitsprozess reflektieren.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Anrichteweise</li> <li>– Optimierungsmöglichkeiten</li> </ul>

## 5.7 Lernfeld 7 – Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren

<b>2. Ausbildungsjahr</b>	<b>Zeitrichtwert 60 Stunden</b>
---------------------------	-------------------------------------

Der Schüler verfügt über die Kompetenz, Gerichte aus Fleischteilen herzustellen und zu präsentieren.

**Hinweis: Um eine hohe Ausbildungsqualität zu erreichen, wird empfohlen, einen Teil dieses Themenbereichs im Laborunterricht durchzuführen.**

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
– Fleischarten, Fleischteile und Innereien unterscheiden und ihren Verwendungsmöglichkeiten zuordnen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Herkunft und Haltungsformen</li> <li>– Angebotsformen</li> <li>– Schwein</li> <li>– Rind, Kalb</li> <li>– Hausgeflügel</li> </ul>
– die ernährungsphysiologische Bedeutung von Fleisch darlegen und küchentechnologische Eigenschaften benennen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Inhaltsstoffe und Nährwert</li> <li>– Nährstoffverluste bei der Zubereitung</li> <li>– Regionalität und Saisonalität</li> <li>– kulturelle Besonderheiten</li> </ul>
– Arbeitsschritte der Vor- und Zubereitung von Gerichten aus Fleischteilen planen und durchführen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Arbeitssicherheit und Hygiene</li> <li>– Kalkulation des Wareneinsatzes</li> <li>– Vorbereitungsverfahren               <ul style="list-style-type: none"> <li>• auslösen</li> <li>• parieren</li> <li>• portionieren</li> </ul> </li> <li>– Zubereitungsverfahren               <ul style="list-style-type: none"> <li>• mechanisch</li> <li>• thermisch</li> </ul> </li> <li>– Saucen und Beilagen</li> <li>– Garnituren</li> <li>– Nachhaltigkeit</li> </ul>
– vollständige Gerichte anrichten, präsentieren und die Arbeitsprozesse reflektieren.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Anrichteweise</li> <li>– Optimierungsmöglichkeiten</li> </ul>

## 5.8 Lernfeld 8 – Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren

<b>2. Ausbildungsjahr</b>	<b>Zeitrichtwert 40 Stunden</b>
---------------------------	-------------------------------------

Der Schüler verfügt über die Kompetenz, Gerichte aus Fisch herzustellen und zu präsentieren.

**Hinweis: Um eine hohe Ausbildungsqualität zu erreichen, wird empfohlen, einen Teil dieses Themenbereichs im Laborunterricht durchzuführen.**

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
– Fischarten und deren Frischemerkmale erfassen sowie Fisch ernährungsphysiologisch bewerten.	– Einteilung nach Herkunft, Körperform, Fettgehalt, Qualität und Beschaffenheit – Inhaltsstoffe und Nährwert – küchentechnologische Eigenschaften
– Handelsformen von Fisch benennen.	– Lebendfisch, Frischfisch, Tiefgefrierfisch – Nachhaltigkeit und Regionalität
– Angebotsformen von Fisch benennen.	– Fischseiten, Fischfilet, Fischkotelett, Fischsteak
– Fisch für die Verarbeitung auswählen und vorbereiten.	– Vorbereitungsverfahren <ul style="list-style-type: none"> <li>• schuppen</li> <li>• säubern</li> <li>• portionieren</li> <li>• filetieren</li> </ul>
– Vorspeisen und vollständige Gerichte aus Fisch zubereiten.	– Arbeitssicherheit und Hygiene – Rezepturen – Kalkulation des Wareneinsatzes – Garverfahren – Saucen und Beilagen – Nachhaltigkeit
– Vorspeisen und vollständige Gerichte anrichten, präsentieren sowie den Arbeitsprozess reflektieren.	– Anrichteweise – Optimierungsmöglichkeiten

## 5.9 Lernfeld 9 – Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten

<b>2. Ausbildungsjahr</b>	<b>Zeitrichtwert 80 Stunden</b>
---------------------------	-------------------------------------

Der Schüler verfügt über die Kompetenz, Beilagen und Gerichte aus pflanzlichen Rohstoffen und Pilzen herzustellen, zu verarbeiten und zu präsentieren.

**Hinweis: Um eine hohe Ausbildungsqualität zu erreichen, wird empfohlen, einen Teil dieses Themenbereichs im Laborunterricht durchzuführen.**

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
– pflanzliche Rohstoffe und Pilze unterscheiden, ernährungsphysiologisch bewerten und als Alternative zu tierischen Produkten zuordnen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Pilze</li> <li>– Hülsenfrüchte</li> <li>– Getreide, Getreidemahlprodukte</li> <li>– Kräuter und Gewürze</li> <li>– küchentechnologische Eigenschaften</li> </ul>
– Hülsenfrüchte, Getreide, Getreidemahlprodukte, Kräuter, Gewürze und Pilze für die Verarbeitung auswählen und vorbereiten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Angebotsformen</li> <li>– Convenienceprodukte</li> <li>– Vorbereitungsverfahren</li> </ul>
– Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteile und eigenständige Gerichte aus pflanzlichen Rohstoffen und Pilzen zubereiten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Zubereitungen aus Kartoffeln, Gemüse, Pilzen, Hülsenfrüchten, Getreide und vorgefertigten Teigen</li> <li>– Rezepturen</li> <li>– Kalkulation des Wareneinsatzes</li> <li>– Garverfahren</li> <li>– Regionalität, Saisonalität, kulturelle Aspekte</li> <li>– Nachhaltigkeit</li> </ul>
– Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteile und eigenständige Gerichte aus pflanzlichen Rohstoffen und Pilzen anrichten, präsentieren sowie den Arbeitsprozess reflektieren.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Anrichteweise</li> <li>– Optimierungsmöglichkeiten</li> </ul>

## 5.10 Lernfeld 10 – Süßspeisen herstellen und präsentieren

<b>2. Ausbildungsjahr</b>	<b>Zeitrichtwert 60 Stunden</b>
---------------------------	-------------------------------------

Der Schüler verfügt über die Kompetenz, Süßspeisen herzustellen und zu präsentieren.

**Hinweis: Um eine hohe Ausbildungsqualität zu erreichen, wird empfohlen, einen Teil dieses Themenbereichs im Laborunterricht durchzuführen.**

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
– Milch, Milchprodukte und Käse unterscheiden sowie ernährungsphysiologisch bewerten.	– Einteilung – Inhaltsstoffe und Nährwert – Intoleranzen und Unverträglichkeiten
– Obstarten unterscheiden und ernährungsphysiologisch bewerten.	– Einteilung – Inhaltsstoffe und Nährwert – Nährstoffverluste – Regionalität und Saisonalität
– Süßspeisen unterscheiden und ernährungsphysiologisch bewerten.	– Einteilung <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cremespeisen</li> <li>• Eierspeisen</li> </ul> – Inhaltsstoffe und Nährwert – Regionalität, Saisonalität, kulturelle Aspekte
– Süßspeisen und begleitende Komponenten zubereiten.	– Rezepturen – Kalkulation – Zubereitungsarten – Obst, Saucen, Garnierungen – Nachhaltigkeit
– Süßspeisen, vorgefertigtes Eis und begleitende Komponenten anrichten, präsentieren sowie den Arbeitsprozess reflektieren.	– Anrichteweise – Optimierungsmöglichkeiten

## 5.11 Lernfeld 11 – Speiseeis und Backwaren herstellen und Desserts anrichten

<b>3. Ausbildungsjahr</b>	<b>Zeitrichtwert 40 Stunden</b>
---------------------------	-------------------------------------

Der Schüler verfügt über die Kompetenz, Speiseeis und Backwaren herzustellen sowie Desserts anzurichten.

**Hinweis: Um eine hohe Ausbildungsqualität zu erreichen, wird empfohlen, einen Teil dieses Themenbereichs im Laborunterricht durchzuführen.**

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Teige und Massen unterscheiden und ernährungsphysiologisch bewerten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Einteilungskriterien               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zutaten</li> <li>• Verfahren</li> <li>• Lockerung</li> <li>• Struktur</li> <li>• Konsistenz</li> <li>• Beschaffenheit</li> </ul> </li> <li>– Inhaltsstoffe und Nährwert</li> <li>– Intoleranzen und Unverträglichkeiten</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Backwaren herstellen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Arten               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hefeteig</li> <li>• Mürbeteig</li> <li>• Blätterteig</li> <li>• Strudelteig</li> <li>• Brandmasse</li> <li>• Biskuitmasse</li> <li>• Hippenmasse</li> <li>• Wiener Masse</li> </ul> </li> <li>– Convenienceprodukte</li> <li>– Regionalität, Saisonalität, kulturelle Aspekte</li> <li>– Rezepturen</li> <li>– Kalkulation</li> <li>– Nachhaltigkeit</li> </ul>

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Arten von Speiseeis unterscheiden und ernährungsphysiologisch bewerten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Einteilungskriterien <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zutaten</li> <li>• Verfahren</li> <li>• Konsistenz</li> </ul> </li> <li>– Arten <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sahneeis</li> <li>• Fruchteis</li> <li>• Parfait</li> <li>• Cremeeis</li> <li>• Sorbet</li> </ul> </li> <li>– Angebotsformen</li> <li>– Inhaltsstoffe und Nährwert</li> <li>– Intoleranzen und Unverträglichkeiten</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Speiseeis herstellen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Hygienemaßnahmen</li> <li>– lebensmittelrechtliche Vorschriften</li> <li>– Rezepturen</li> <li>– Kalkulation</li> <li>– Nachhaltigkeit</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– eine Dessertauswahl aus Backwaren, Eis und Käse zusammenstellen, präsentieren sowie die Arbeitsprozesse reflektieren.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Zielgruppenrelevanz</li> <li>– Anrichteweise</li> <li>– Optimierungsmöglichkeiten</li> </ul>

## 5.12 Lernfeld 12 – Speisenangebote für Veranstaltungen gastorientiert planen

<b>3. Ausbildungsjahr</b>	<b>Zeitrichtwert 80 Stunden</b>
---------------------------	-------------------------------------

Der Schüler verfügt über die Kompetenz, Gäste über das Speisenangebot einer Veranstaltung zu beraten, Gerichte herzustellen und zu präsentieren.

**Hinweis: Um eine hohe Ausbildungsqualität zu erreichen, wird empfohlen, einen Teil dieses Themenbereichs im Laborunterricht durchzuführen.**

### 5.12.1 Wild und Schlachttiere verarbeiten

ca. 40 h

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
– Wildarten unterscheiden und Kategorien des Schafes aufzählen.	– Haarwild, Federwild – Lamm, Schaf
– die ernährungsphysiologische Bedeutung von Wild und Schlachttieren darlegen und küchentechnologische Eigenschaften benennen.	– Inhaltsstoffe und Nährwert – Nährstoffverluste – Regionalität und Saisonalität
– Voraussetzungen zur Weiterverarbeitung von Lamm und Wild benennen.	– rechtliche Grundlagen – Fleischreifung
– Fleischteile unterscheiden und ihren Verwendungsmöglichkeiten zuordnen.	– Angebotsformen – Haarwild, Federwild – Lamm, Schaf
– die Arbeitsschritte der Vor- und Zubereitung von vollständigen Gerichten aus Fleischteilen planen und durchführen.	– Arbeitssicherheit und Hygiene – Zerlegung Schlachttiere <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rind, Kalb</li> <li>• Schwein</li> <li>• Lamm</li> <li>• Wild</li> </ul> – Auslösen von Fleischteilen <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rücken</li> <li>• Schulter</li> <li>• Keule</li> </ul> – Zubereitung der Fleischteile <ul style="list-style-type: none"> <li>• schmoren</li> <li>• grillen</li> </ul> – Saucen und Beilagen, Garnituren – Nachhaltigkeit
– vollständige Gerichte anrichten, präsentieren sowie die Arbeitsprozesse reflektieren.	– Anrichteweise – Optimierungsmöglichkeiten

## 5.12.2 Gäste veranstaltungsbezogen beraten und Speisenfolgen zusammenstellen

ca. 40 h

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
– die Bedürfnisse von Gästen analysieren und Beratungsgespräche führen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Gästegruppen</li> <li>– Verkaufsgespräch               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Phasen</li> <li>• Gesprächsführung</li> </ul> </li> </ul>
– Speisenfolgen zusammenstellen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Menüregeln</li> <li>– Menüarten</li> </ul>
– Speisen auf Grundlage von Gästewünschen auswählen und die Herstellung planen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Auswahlkriterien               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ernährungsformen</li> <li>• Intoleranzen</li> <li>• Unverträglichkeiten</li> </ul> </li> <li>– Rezepturen</li> <li>– Warenbedarfsermittlung</li> <li>– Arbeitsablaufplan</li> <li>– Verkaufspreisberechnung</li> <li>– Nachhaltigkeit</li> <li>– Kennzeichnung in Speisekarten und anderen Medien               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Allergene</li> <li>• Zusatzstoffe</li> </ul> </li> </ul>
– Veranstaltungen bewerten und Arbeitsprozesse reflektieren.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Beratungsgespräch</li> <li>– Optimierungsmöglichkeiten</li> </ul>

### 5.13 Lernfeld 13 – Buffets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und präsentieren

<b>3. Ausbildungsjahr</b>	<b>Zeitrichtwert 60 Stunden</b>
---------------------------	-------------------------------------

Der Schüler verfügt über die Kompetenz, Speisen aus Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten für ein Buffet herzustellen und zu präsentieren.

**Hinweis: Um eine hohe Ausbildungsqualität zu erreichen, wird empfohlen, einen Teil dieses Themenbereichs im Laborunterricht durchzuführen.**

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
– ein Buffet planen, nach Gästewünschen vorbereiten und präsentieren.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Aufbauplan</li> <li>– Aufbau</li> <li>– Präsentationsmöglichkeiten</li> <li>– Qualitätssicherung</li> <li>– Angebotskarten               <ul style="list-style-type: none"> <li>• analog</li> <li>• digital</li> </ul> </li> <li>– Beratungsmöglichkeiten               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bankettmappe</li> <li>• Checklisten</li> </ul> </li> </ul>
– Meeresfrüchte sowie deren Qualitätsmerkmale erfassen und ernährungsphysiologisch bewerten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Einteilung</li> <li>– Frischemerkmale</li> <li>– Herkunft</li> <li>– Handelsbezeichnungen</li> <li>– Inhaltsstoffe und Nährwert</li> <li>– Lagerung</li> <li>– Saisonalität</li> </ul>
– Fischerzeugnisse sowie deren Qualitätsmerkmale erfassen und ernährungsphysiologisch bewerten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Angebotsformen               <ul style="list-style-type: none"> <li>• gesalzen</li> <li>• tiefgefroren</li> <li>• geräuchert</li> <li>• gebeizt</li> <li>• mariniert</li> <li>• enzymatisch gereift (Anchosen)</li> <li>• Konserven und Präserven</li> </ul> </li> </ul>

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Fisch, Fischerzeugnisse und Meeresfrüchte nach Gästewunsch für das Buffet auswählen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Veranstaltungsvereinbarung</li> <li>– Rezepturen</li> <li>– Kalkulation unter Berücksichtigung der Betriebskosten <ul style="list-style-type: none"> <li>• Energie</li> <li>• Wasser</li> <li>• Entsorgung</li> </ul> </li> <li>– Saucen und Beilagen</li> <li>– Nachhaltigkeit</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Fisch, Fischerzeugnisse und Meeresfrüchte zubereiten sowie in Buffetform präsentieren und die Arbeitsprozesse reflektieren.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Arbeitssicherheit und Hygiene</li> <li>– Vorbereitungsverfahren <ul style="list-style-type: none"> <li>• filetieren</li> <li>• beizen</li> </ul> </li> <li>– Zubereitungsverfahren <ul style="list-style-type: none"> <li>• räuchern</li> <li>• Niedrigtemperaturgaren</li> </ul> </li> <li>– Optimierungsmöglichkeiten</li> </ul>

## 5.14 Lernfeld 14 – Eine Aktionswoche organisieren und betriebswirtschaftlich beurteilen

<b>3. Ausbildungsjahr</b>	<b>Zeitrichtwert 100 Stunden</b>
---------------------------	--------------------------------------

Der Schüler verfügt über die Kompetenz, eine Aktionswoche mit landestypischen Gerichten unter Berücksichtigung von Küchenorganisation, Kalkulation und Personaleinsatz zu planen und durchzuführen.

**Hinweis: Um eine hohe Ausbildungsqualität zu erreichen, wird empfohlen, einen Teil dieses Themenbereichs im Laborunterricht durchzuführen.**

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
– landestypische Gerichte beschreiben.	– Esskulturen regional und international
– Aktionswochen unter betriebswirtschaftlichen Aspekten planen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Aktionsarten</li> <li>– Ziele</li> <li>– Leistungsumfang <ul style="list-style-type: none"> <li>• Speisen und Getränke</li> <li>• Rahmenprogramm</li> <li>• Dekoration</li> </ul> </li> <li>– Warenbedarf</li> <li>– Kalkulation</li> <li>– Speise- und Menükarten <ul style="list-style-type: none"> <li>• analog</li> <li>• digital</li> </ul> </li> <li>– Ablauforganisation</li> <li>– Personaleinsatz</li> <li>– Arbeitsmitteleinsatz</li> <li>– Wirtschaftlichkeit</li> </ul>
– die Durchführung einer Aktionswoche anleiten und koordinieren.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Warenbeschaffung</li> <li>– Warenannahme</li> <li>– Belegdokumentation</li> <li>– Speisenproduktion <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufgabenverteilung</li> <li>• Mitarbeiterführung</li> </ul> </li> </ul>
– die Aktionswoche quantitativ und qualitativ bewerten sowie die Arbeitsprozesse reflektieren.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Wirtschaftlichkeit</li> <li>– Gästezufriedenheit</li> <li>– Optimierungsmöglichkeiten</li> </ul>