

# Ausbildungsdokumentation

für den Lehrberuf

## Koch/Köchin

Lehrzeit: 3 Jahre

Lehrling: Vorname(n), Zuname(n)

Beginn der Ausbildung

Ende der Ausbildung

Ausbildungsbetrieb

Telefonnummer

Ausbilder: Titel, Vorname(n), Zuname(n)

E-Mail Adresse

### Lehrjahre

Pos.	Fertigkeiten und Kenntnisse lt. Ausbildungsvorschriften	½	1.	1 ½	2.	2 ½	3.
1.	Handhaben, Pflegen und Sauberhalten der in der Ausbildung zum Einsatz gelangenden branchenspezifischen Arbeitsgeräte und -maschinen unter Einbeziehung der zeitgemäßen Technik						
2.	Kenntnis der zur Verarbeitung gelangenden Lebensmittel, deren Eigenschaften, Qualität (Qualitätsunterschiede, -kontrolle) und Verwendungsmöglichkeiten						
3.	Kenntnis über die Ernährungslehre und verschiedene Kostformen, wie Roh-, Schon- oder Vollwertkost						
4.	Grundkenntnisse über Diätkost						
5.	Selbständiges Durchführen von Vorbereitungsarbeiten und Kenntnis der Schneidetechniken						
	Selbständiges Durchführen von Vorbereitungsarbeiten und Schneidetechniken, Brat- und Kochfertigmachen der Rohware						
	Selbständiges Kochen des betrieblichen Speiseangebotes						
6.	Kenntnis über das fachgerechte Zurichten bzw. Teilen von Schlachtfleisch, Wild, Geflügel und Fisch						
	Selbständiges, fachgerechtes Zurichten bzw. selbständiges Teilen von Schlachtfleisch, Wild, Geflügel und Fisch sowie Portionieren und Verarbeiten						
7.	Mithilfe beim Vollenden der im Betrieb angebotenen Produkte						
	Vollenden der Produkte, Mithilfe beim Anrichten der Hauptspeise						
	Zubereiten und Anrichten von Gerichten auf Tellern und Platten						

## Lehrjahre

Pos.	Fertigkeiten und Kenntnisse lt. Ausbildungsvorschriften	½	1.	1 ½	2.	2 ½	3.
8.	Kenntnis aller Anwendungstechniken im Kochverfahren, insbesondere Backen, Braten, Dünsten, Grillen, Rösten, Sautieren, Schmoren, Kochen, Sieden						
	Selbständiges Durchführen aller Anwendungstechniken im Kochverfahren, insbesondere Backen, Braten, Dünsten, Grillen, Rösten, Sautieren, Schmoren, Kochen, Sieden						
9.	Kenntnis über Veränderungen der Nahrungsmittel bei der Zubereitung; Koch- und Garverluste und ähnliches						
10.	Selbständiges Vor- und Zubereiten von Gemüse, Erdäpfel und Salaten						
11.	Herstellen von kleinen Speisen						
12.	Selbständiges Herstellen und Anrichten von einfachen Beilagen						
13.	Herstellen von Suppen und den dazu gehörenden Einlagen, Herstellen von Grundaufgussmitteln zur Vorbereitung der Grundsaucen						
	Selbständiges Ansetzen und Vollenden von klaren, gebundenen und internationalen Suppen sowie Ableitungen von Grundsaucen						
	Herstellen von kalten und warmen Saucen						
14.	Kenntnis über das Zubereiten und Anrichten von kalten und warmen Vorspeisen						
	Verwerten der Abschnitte						
	Herstellen von kalten und warmen Vorspeisen, Kenntnis über die verschiedenen Buf-fetarten						
15.	Kenntnis über das Zubereiten und Anrichten von Süß- und Mehlspeisen						
	Herstellen von Süß- und Mehlspeisen						
16.	Kenntnis der Zusammenstellung von Speisen						
	Kenntnis der Menüzusammenstellung, der Speisenfolge und der dazupassenden Getränke						
17.	Kenntnis der Rezeptkartei						
18.	Kenntnis über Einkauf von Waren, Warenkontrolle, Warenlagerung						
	Kaufmännische Küchenkalkulation, Berechnung der Speisen nach Rezepturvorgaben für Menüs, a-là-carte-Gerichte und Veranstaltungen						
19.	Mengenkalkulation, Erstellen einfacher schriftlicher Bestellungen, Einkauf						
20.	Zurichten und Portionieren nach Gewichtstabellen						
21.	Grundkenntnisse der Lebensmittelhygiene einschließlich der persönlichen Hygiene, Sauberkeit der Geräte und des Arbeitsplatzes und der Lagerhaltung von frischen und konservierten Lebensmitteln						
	Kenntnis der Lebensmittelhygiene einschließlich der persönlichen Hygiene, Sauberkeit der Geräte und des Arbeitsplatzes und der Lagerhaltung von frischen und konservierten Lebensmitteln						
22.	Kenntnis der wichtigsten gastronomischen Fachausdrücke						
23.	Grundkenntnisse über die heimische Küche						
	Kenntnis der heimischen Küche sowie der wesentlichen europäischen und internationalen Gerichte						
	Herstellen von heimischen Gerichten sowie wesentlichen europäischen und internationalen Gerichten						
24.	Kenntnis aller Küchenbereiche						
	Kenntnis der wichtigsten Tätigkeiten in allen Küchenbereichen						
25.	Einführung in die innerbetriebliche Struktur und Organisation						
	Kenntnis der innerbetrieblichen Struktur und Organisation						
26.	Kenntnis und Anwendung der im Betrieb vorhandenen bürotechnischen und rechnergestützten Arbeitsmittel						
27.	Kenntnis der Speisekartenerstellung unter Berücksichtigung des saisonalen Angebotes						
28.	Erstellen einfacher schriftlicher Menü-Angebote						
29.	Kenntnis der Erstellung eines Dienstplanes nach den gesetzlichen Vorschriften						

## L e h r j a h r e

Pos.	Fertigkeiten und Kenntnisse lt. Ausbildungsvorschriften	½	1.	1 ½	2.	2 ½	3.
30.	Kenntnis der betrieblichen Umweltschutzmaßnahmen, insbesondere hinsichtlich einer zweckmäßigen Verwertung von alten Ölen und Fetten; Abfalltrennung						
31.	Grundkenntnisse der einschlägigen Berufsvorschriften						
32.	Kenntnisse der sich aus dem Lehrvertrag ergebenden Verpflichtungen (§§ 9 und 10 Berufsausbildungsgesetz)						
33.	Kenntnis über die einschlägigen Sicherheitsvorschriften sowie der sonstigen in Betracht kommenden Vorschriften zum Schutz des Lebens und der Gesundheit insbesondere auch des Lebensmittelrechtes, Kenntnis über Erste Hilfe bei kleinen Brand- und Schnittverletzungen						
34.	Kenntnis der aushangpflichtigen arbeitsrechtlichen Vorschriften						

(2) Bei der Ausbildung in den fachlichen Kenntnissen und Fertigkeiten ist – unter besonderer Beachtung der betrieblichen Erfordernisse und Vorgaben – auf die Persönlichkeitsbildung des Lehrlings zu achten, um ihm die für eine Fachkraft erforderlichen Schlüsselqualifikationen bezüglich Sozialkompetenz (wie Offenheit, Teamfähigkeit, Konfliktfähigkeit), Selbstkompetenz (wie Selbsteinschätzung, Selbstvertrauen, Eigenständigkeit, Belastbarkeit), Methodenkompetenz (wie Präsentationsfähigkeit, Rhetorik in deutscher Sprache, Verständigungsfähigkeit in den Grundzügen der englischen Sprache) und Kompetenz für das selbstgesteuerte Lernen (wie Bereitschaft, Kenntnis über Methoden, Fähigkeit zur Auswahl geeigneter Medien und Materialien) zu vermitteln.

Falls zutreffend, Angabe welche Berufsbildpositionen (BBP) über Kurse oder über Ausbildungsverbundmaßnahmen vermittelt werden:

BBP:			
von: bis:			
Kursunternehmen / Verbundbetrieb			

BBP:			
von: bis:			
Kursunternehmen / Verbundbetrieb			

**Zusätzliche Maßnahmen in der Ausbildung**

Nachhilfe			
Coaching/Mediation			
Kurse/Seminare/Workshops			
Prüfungsvorbereitung			

**Durchgeführte Abstimmungsgespräche**

	Datum	Unterschrift Ausbilder	Unterschrift Lehrling
1. Lehrjahr			
2. Lehrjahr			
3. Lehrjahr			