

# 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.	Kompetenzbereich	½	1.	1 ½	2.	2 ½	3.
1.	Arbeiten im betrieblichen und beruflichen Umfeld						
Der Lehrling kann...							
1.1.	wesentliche Merkmale der Tourismusbranche darstellen. Er/Sie kann insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> <li>- einen Überblick über die österreichische Tourismusbranche geben.</li> <li>- die Trends in der Branche darstellen.</li> <li>- die Marktposition des Lehrbetriebs in der Branche darstellen.</li> </ul>						
1.2.	das Leistungsspektrum und die Eckdaten des Lehrbetriebs darstellen. Er/Sie kann insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> <li>- das betriebliche Leistungsangebot darstellen.</li> <li>- die Mitarbeiterzahl des Lehrbetriebs und die Zusammensetzung des Teams in Hinblick auf die einzelnen Arbeitsbereiche darstellen.</li> <li>- das Leitbild bzw. Ziele des Lehrbetriebs darstellen.</li> <li>- den Einfluss des Standorts auf das Leistungsangebot des Lehrbetriebs erklären.</li> <li>- die Rechtsform des Lehrbetriebs und deren Bedeutung erklären.</li> </ul>						
1.3.	innerhalb der betrieblichen Aufbau- und Ablauforganisation agieren. Er/Sie kann insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> <li>- sich in den Räumlichkeiten des Betriebes zurechtfinden.</li> <li>- die wesentlichen Aufgaben der unterschiedlichen Betriebsbereiche erklären.</li> <li>- die Zusammenhänge der einzelnen Unternehmensbereiche darstellen.</li> <li>- die wichtigsten Ansprechpartner/innen für einzelne Aufgaben im Lehrbetrieb darstellen.</li> </ul>						

## L e h r j a h r e

Pos.	Fertigkeiten und Kenntnisse lt. Ausbildungsvorschriften	½	1.	1 ½	2.	2 ½	3.
1.4.	unter Verwendung von Fachausdrücken zielgruppengerichtete Gespräche mit der Ausbilderin/dem Ausbilder, Vorgesetzten, Kollegen/Kolleginnen, Lieferanten/Lieferantinnen etc. führen. Der Lehrling kann seine Anliegen verständlich vorbringen und tritt dabei selbstbewusst auf. Er/Sie kann insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> <li>- die im Beruf angebrachten verbalen und nonverbalen Kommunikationsformen einsetzen.</li> <li>- persönlich, telefonisch und schriftlich korrekt mit der jeweiligen Zielgruppe kommunizieren.</li> </ul>						
1.5.	mit Gästen kommunizieren, alltägliche und berufsbezogene Gespräche in Deutsch und Englisch führen. Er/Sie kann insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gästen bei Bedarf Auskunft über die von ihm/ihr zubereiteten Speisen geben.</li> <li>- bei der Planung von Veranstaltungen Kunden/Kundinnen über das mögliche Speisenangebot, Speisenfolgen und über die Zusammenstellung der Speisen beraten.</li> </ul>						
1.6.	mit Reklamationen fachgerecht umgehen und diese zur Qualitätsentwicklung nutzen. Er/Sie kann insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reklamationen entgegennehmen.</li> <li>- Lösungsmöglichkeiten anbieten.</li> <li>- Reklamationen weiterleiten.</li> </ul>						
1.7.	das Ziel und die Inhalte seiner Ausbildung sowie Weiterbildungsmöglichkeiten erklären. Er/Sie kann insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> <li>- den Ablauf seiner/ihrer Ausbildung im Betrieb erklären und seinen Ausbildungsfortschritt unter Zuhilfenahme der Ausbildungsordnung darstellen.</li> <li>- die Regelungen zur Berufsschule erklären.</li> <li>- Weiterbildungsangebote recherchieren.</li> </ul>						
1.8.	auf der Grundlage seiner Rechte und Pflichten als Lehrling agieren. Er/Sie kann insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> <li>- sich nach den innerbetrieblichen Regelungen verhalten.</li> <li>- seine/ihre Arbeitszeiten aufzeichnen.</li> <li>- den Dienstplan lesen.</li> </ul>						
1.9.	seine/ihre Aufgaben selbstständig, selbstorganisiert, lösungsorientiert und situationsgerecht bearbeiten. Er/Sie kann insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> <li>- den Zeitaufwand für Arbeiten bzw. Aufgaben abschätzen und diese zeitgerecht durchführen.</li> <li>- sich auf wechselnde Situationen einstellen und auf geänderte Herausforderungen mit der notwendigen Flexibilität reagieren.</li> <li>- Lösungen für aktuelle auftretende Problemstellungen entwickeln und Entscheidungen im vorgegebenen Rahmen treffen.</li> </ul>						

## Lehrjahre

Pos.	Fertigkeiten und Kenntnisse lt. Ausbildungsvorschriften	½	1.	1 ½	2.	2 ½	3.
1.10.	<p>die Grundsätze des betrieblichen Qualitätsmanagements anwenden und zur Weiterentwicklung der betrieblichen Standards beitragen. Er/Sie kann insbesondere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- betriebliche Qualitätsvorgaben bzw. das betriebliche Qualitätsmanagement in seinem/ihrer Arbeitsbereich anwenden.</li> <li>- an innerbetrieblichen Feedbackprozessen mitwirken.</li> <li>- seine/ihre eigene Tätigkeit hinsichtlich der Einhaltung der Qualitätsstandards überprüfen.</li> <li>- die Ergebnisse der Qualitätsüberprüfung reflektieren und sie in seine/ihre Aufgabenbewältigung einbringen.</li> </ul>						
1.11.	Speisen den Küchenposten Gardemanger, Entremetier, Saucier/Rôtissier und Pâtissier zuordnen.						
1.12.	<p>Dienstpläne unter Einhaltung rechtlicher Grundlagen vorbereiten. Er/Sie kann insbesondere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- den erforderlichen Personalaufwand einschätzen.</li> <li>- die arbeitsrechtlichen und kollektivvertraglichen Grundlagen bei der Dienstplanerstellung berücksichtigen.</li> <li>- die betrieblichen Anforderungen bei der Dienstplanerstellung berücksichtigen.</li> </ul>						
<b>2.</b>	<b>Sicheres, hygienisches und nachhaltiges Arbeiten</b>						
Der Lehrling kann...							
2.1.	<p>für seine persönliche Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz sorgen und unfallverhütende Maßnahmen ergreifen. Er/Sie kann insbesondere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sich an die betrieblichen Sicherheitsvorschriften halten.</li> <li>- Personen, die mit Fragen der Sicherheit im Unternehmen betraut sind, und deren Aufgaben darstellen.</li> <li>- die Grundlagen des ergonomischen Arbeitens anwenden.</li> <li>- Gefahren erkennen und diese vermeiden.</li> <li>- sich im Notfall richtig verhalten.</li> <li>- Maschinen und Geräte sicher und sachgerecht einsetzen.</li> </ul>						
2.2.	<p>bei Unfällen und Verletzungen situationsgerecht handeln und Erstversorgung leisten. Er/Sie kann insbesondere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bei kleineren Brand- oder Schnittverletzungen Erste-Hilfe leisten.</li> <li>- einschätzen, wann zusätzlich Hilfe und Versorgung notwendig ist und diese anfordern.</li> </ul>						
2.3.	<p>die betrieblichen und gesetzlichen Hygienestandards und -konzepte anwenden. Er/Sie kann insbesondere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die betrieblichen Gesundheits- und Hygienevorgaben einhalten.</li> <li>- die HACCP-Richtlinien und „Gute Hygiene Praxis“ einhalten und entsprechende Checklisten und Protokolle führen.</li> <li>- Reinigungspläne anwenden.</li> <li>- darauf achten, dass sein/ihr eigener Arbeitsplatz und die übrigen Küchenbereiche sauber und aufgeräumt sind.</li> <li>- gastronomische Gebrauchsgegenstände pflegen.</li> <li>- Arbeitsplätze, Arbeitsgeräte und -maschinen regelmäßig reinigen.</li> <li>- auf sein/ihr persönliches berufsadäquates Erscheinungsbild achten.</li> </ul>						

## L e h r j a h r e

Pos.	Fertigkeiten und Kenntnisse lt. Ausbildungsvorschriften	½	1.	1 ½	2.	2 ½	3.
2.4.	nachhaltig und ressourcenschonend handeln und die Mülltrennung nach gesetzlichen und betrieblichen Standards umsetzen. Er/Sie kann insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> <li>- nachhaltig im Sinne der Schonung von Ressourcen und der Umwelt arbeiten.</li> <li>- den anfallenden Müll entsprechend der Abfallrichtlinien des Lehrbetriebs trennen.</li> <li>- die Bedeutung des Umweltschutzes für den Lehrbetrieb darstellen.</li> </ul>						

(6) Fachliche Kompetenzbereiche sind:

Pos.	Kompetenzbereich	½	1.	1 ½	2.	2 ½	3.
3.	<b>Mise en Place</b>						
Der Lehrling kann...							
3.1.	Lebensmittel aus verschiedenen Lagerorten fassen und auf die entsprechenden Küchenposten aufteilen.						
3.2.	täglich benötigte Lebensmittel, Arbeitsmaterialien und Equipment im Bereich der Mise en Place vorbereiten.						
3.3.	Buffets je nach Anforderung befüllen.						
3.4.	Fassungslisten nach den betrieblichen Tagesanforderungen erstellen. Er/Sie kann insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tagesanforderungen anhand von Reservierungen, Forecasts, Speisekarten und Veranstaltungen erkennen.</li> <li>- feststellen, welcher Bedarf an Lebensmitteln an den einzelnen Küchenposten vorhanden ist.</li> <li>- dabei etwaige betriebliche Formulare nutzen.</li> </ul>						
3.5.	nach den betrieblichen Qualitätskriterien Vorbereitungsarbeiten kontrollieren. Er/Sie kann insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Einhaltung der betrieblichen Qualitätskriterien überprüfen.</li> <li>- im Bedarfsfall Nachbesserungen vornehmen.</li> </ul>						

Pos.	Kompetenzbereich	½	1.	1 ½	2.	2 ½	3.
4.	<b>Lebensmittelverarbeitung</b>						
4.1.	Arbeitsutensilien und Zutaten rezeptbezogen vorbereiten. Er/Sie kann insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> <li>- erklären, welche Lebensmittel im Lehrbetrieb verwendet werden, woher sie stammen und welche Produkte ganzjährig und welche saisonal eingesetzt werden.</li> <li>- Rezepte lesen.</li> <li>- mit Maß- und Gewichtseinheiten umgehen.</li> <li>- benötigte Zutaten auswiegen.</li> </ul>						
4.2.	Salat, Obst und Gemüse küchenfertig vorbereiten. Er/Sie kann insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Frische sowie Küchentauglichkeit von Salat, Obst und Gemüse prüfen.</li> <li>- Salat, Obst, Gemüse produktgerecht rüsten.</li> </ul>						
4.3.	unterschiedliche Schneidetechniken anwenden.						
4.4.	Beilagen blanchieren, kochen, dämpfen und dünsten.						
4.5.	Salate, Dressings und Marinaden nach Rezept herstellen.						
4.6.	klare Suppen, Püree- und Cremesuppen herstellen.						
4.7.	klassische österreichische Suppeneinlagen herstellen.						
4.8.	Gemüse-, Geflügel-, Fisch-, Rinds- und Kalbsfonds herstellen.						

## L e h r j a h r e

Pos.	Fertigkeiten und Kenntnisse lt. Ausbildungsvorschriften	½	1.	1 ½	2.	2 ½	3.
4.9.	Abschnitte wirtschaftlich und unter Berücksichtigung der hygienischen Anforderungen weiter verarbeiten und Abfall fachgerecht entsorgen.						
4.10.	Rezepte abändern und an entsprechende Produktionsmengen anpassen. Er/Sie kann insbesondere: - Gewichtsangaben umrechnen bzw. hochrechnen. - bei Änderungen der Zutaten die Menge entsprechend anpassen.						
4.11.	verschiedene Fleischarten und -teile für den Garungsprozess vorbereiten. Er/Sie kann insbesondere: - unterschiedliche Fleischarten und -teile erkennen sowie deren Verarbeitungsmöglichkeiten erklären. - einzelne Teile der verschiedenen Fleischarten (Wild, Geflügel, Schwein, Kalb, Rind Lamm) vorbereiten. - Fleisch produktgerecht schneiden.						
4.12.	die Zubereitungsarten im Kochverfahren durchführen. Er/Sie kann insbesondere: - die Zubereitungsarten Backen, Braten, Dünsten, Grillen, Rösten, Sautieren, Schmoren und - Kochen gerichtsbezogen anwenden. - verschiedene Zubereitungsarten rezepturgerecht kombinieren.						
4.13.	Pasteten oder Terrinen sowie Sulzen und Mousse herstellen. Er/Sie kann insbesondere: - Farcen herstellen. - Geliermittel (Aspik, Agar-Agar, Gelatine) fachgerecht anwenden. - mit Cutter, Fleischwolf und multifunktionellen Küchenmaschinen arbeiten.						
4.14.	Massen, Teige und Cremen für süße und pikante Speisen herstellen. Er/Sie kann insbesondere: - Nudel-, Nockerl-, Brand-, Strudel-, Blätter- und Mürbteig herstellen. - Biskuits und Sandmassen herstellen. - pikante Brotaufstriche herstellen. - bayrische Creme, Topfencreme, Schokolademousse herstellen. - mit Rühr- und Knetmaschinen arbeiten.						
4.15.	Knödel für süße und pikante Speisen oder eigenständige Speisen herstellen. Er/Sie kann insbesondere: - Knödelmassen erzeugen. - entsprechende pikante und süße Füllungen zu den unterschiedlichen Knödelmassen ableiten und herstellen.						
4.16.	kalte, warme und eigenständige Grundsaucen sowie deren gängigste Ableitungen herstellen. Er/Sie kann insbesondere: - Grundsaucen wie Majonäse, Hollandaise, Sauce Espagnole und Einmachsauce herstellen. - die Ableitungen der oben genannten Grundsaucen erzeugen. - Sauce Cumberland, Schnittlauchsaucen, Apfelfren herstellen.						
4.17.	nationale und internationale Suppen und Spezialsuppen herstellen. Er/Sie kann insbesondere: - eine Rindsuppe zu einer Kraftsuppe verarbeiten. - internationale Suppen, wie Minestrone, Zwiebelsuppe, Gulaschsuppe und Gazpacho, zubereiten. - Spezialsuppen, wie Ochsenschwanzsuppe, Gurkenkaltschale und Krustentierbisque, herstellen.						

## L e h r j a h r e

Pos.	Fertigkeiten und Kenntnisse lt. Ausbildungsvorschriften	½	1.	1 ½	2.	2 ½	3.
4.18	Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere verarbeiten. Er/Sie kann insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Herkunft von gängigen Fischarten, Krusten-, Schalen- und Weichtieren sowie deren</li> <li>- Verarbeitung und Zubereitung erklären.</li> <li>- gängige Fischarten, Krusten-, Schalen- und Weichtiere voneinander unterscheiden.</li> <li>- Fische küchengericht vorbereiten und bei Bedarf filetieren.</li> <li>- Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere portionieren und zubereiten.</li> </ul>						
4.19.	Lebensmittel durch den Einsatz verschiedener Konservierungsverfahren veredeln und/oder haltbar machen. Er/Sie kann insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> <li>- die gängigsten Verfahren zur Haltbarmachung von Speisen anwenden.</li> <li>- Konservierungsarten wie Beizen, Marinieren, Einlegen und Räuchern produktbezogen anwenden.</li> <li>- mit Vakuumiergerät arbeiten.</li> </ul>						
4.20.	klassische österreichische Speisen aus Innereien zubereiten. Er/Sie kann insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Innereien (z. B. Leber, Hirn, Zunge, Bries, Milz, Nieren, Herz) küchenfertig vorbereiten.</li> <li>- Innereien zubereiten.</li> </ul>						
4.21.	einzelne Lebensmittel in vorgegebenen Portionsgrößen bereitstellen.						
4.22.	Speisen verkosten, verfeinern, vollenden und anrichten. Er/Sie kann insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Speisen entsprechend der betrieblichen Vorgaben vollenden.</li> <li>- nach betrieblicher Vorgabe Speisen ansprechend auf Tellern, Platten oder Buffetformen anrichten und/oder garnieren.</li> </ul>						

Pos.	Kompetenzbereich	½	1.	1 ½	2.	2 ½	3.
5.	<b>Speisenzusammenstellung und -planung</b>						
Der Lehrling kann...							
5.1.	die internationale Speisenfolge im Rahmen des Angebots anwenden.						
5.2.	Vorschläge für Tages- und/oder Wochenkarten auf Basis von österreichischen, regionalen und saisonalen Speisen erstellen. Er/Sie kann insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> <li>- saisonabhängige Produkte der Jahreszeit zuordnen.</li> <li>- geeignete regionale und saisonale Produkte für Tages- und/oder Wochenkarten auswählen.</li> <li>- dabei die gängigen Regeln der Speisenfolgenzusammenstellung anwenden.</li> </ul>						
5.3.	Unterlagen für eine gastronomische Veranstaltung vorbereiten, an Gesprächen mit Kunden/Kundinnen teilnehmen und Gesprächsnotizen verfassen. Er/Sie kann insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> <li>- je nach Wunsch des Kunden/der Kundin entsprechende Unterlagen vorbereiten.</li> <li>- Sonderwünsche bzw. vom Vorschlag abweichende Angaben, die der Kunde/die Kundin im</li> <li>- Gespräch macht, festhalten.</li> <li>- Gespräche nachbereiten.</li> </ul>						
5.4.	Gäste auf Basis des Speiseangebots beraten.						

Lehrjahre

Pos.	Fertigkeiten und Kenntnisse lt. Ausbildungsvorschriften	½	1.	1 ½	2.	2 ½	3.
5.5.	für Gäste eine Käseplatte fachgerecht zusammenstellen. Er/Sie kann insbesondere: - die unterschiedlichen Käsearten empfehlen. - nationale und internationale Käsearten unterscheiden.						
5.6.	Speisenkalkulationen unter Berücksichtigung der zu erwartenden Gästeanzahl für gebuchte Veranstaltungen und/oder das á la carte Geschäft durchführen. Er/Sie kann insbesondere: - die benötigten Mengen kalkulieren. - Koch-, Schneid- und Garverluste berechnen. - Preise für Speisen und Menüs kalkulieren. - Kalkulationsschemen anwenden. - die Kalkulation unter Berücksichtigung betrieblicher Regelungen sowie abgaberechtlicher Vorschriften (z. B. betreffend Umsatzsteuer) durchführen.						
5.7.	auf Wünsche und Ernährungsbedürfnisse der Gäste eingehen. Er/Sie kann insbesondere: - Rezepte entsprechend der individuellen Ernährungsbedürfnisse abwandeln. - Vitaminverluste berücksichtigen.						
5.8.	Kunden/Kundinnen über das österreichische, saisonale, regionale und internationale Speisenangebot im Betrieb beraten und Angebote für gastronomische Veranstaltungen erstellen. Er/Sie kann insbesondere: - auf Kundenwünsche individuell eingehen. - den Bedarf an Waren ermitteln. - betriebswirtschaftlich und rechtlich korrekte Angebote erstellen.						
5.9.	Trends aufgreifen und neue Speisen kreieren. Er/Sie kann insbesondere: - Produkte und Lebensmittel auf unterschiedliche Art und Weise kombinieren. - auf Basis einschlägiger Literatur und neuer Lebensmittelangebote Trends erkennen und umsetzen.						
Pos.	Kompetenzbereich	½	1.	1 ½	2.	2 ½	3.
6.	<b>Speisenausgabe bzw. -bereitstellung</b>						
Der Lehrling kann...							
6.1.	Suppen, Salate und Beilagen nach betrieblichen Vorgaben anrichten und in der richtigen Reihenfolge an das Servicepersonal ausgeben.						
6.2.	Buffets nach Anforderung auf- und abbauen und Buffetreste fachgerecht entsorgen. Er/Sie kann insbesondere: - auf gästegerechten Auf- und Abbau achten. - die benötigten Arbeitsmaterialien bereitstellen. - Speisen in entsprechende Behältnisse anfüllen. - HACCP-Bestimmungen und betriebliche Vorgaben bei der Entsorgung von Buffetresten anwenden.						
6.3.	Speisen auf Tellern und Platten für Buffets, Veranstaltungen und á la carte anrichten. Er/Sie kann insbesondere: - Teller und Besteck nachfüllen. - die Vollständigkeit der Speisen und die Übereinstimmung mit der Bestellung überprüfen.						
6.4.	die Vollständigkeit des Buffets kontrollieren und Speisen zeitgerecht und in der erforderlichen Menge nachbestellen sowie die Sauberkeit kontrollieren und wiederherstellen.						

## L e h r j a h r e

Pos.	Kompetenzbereich	½	1.	1 ½	2.	2 ½	3.
<b>7.</b>	<b>Warenwirtschaft</b>						
Der Lehrling kann...							
7.1.	den Bestand an Lebensmitteln und anderen Waren überprüfen. Er/Sie kann insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> <li>- feststellen, ob die für die Küche benötigten Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände ausreichend zur Verfügung stehen.</li> <li>- Bestandsaufnahmen unter Heranziehung von Listen oder einem elektronischen Warenwirtschaftssystem durchführen.</li> </ul>						
7.2.	bestellte Ware kontrollieren und entgegennehmen. Er/Sie kann insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bestell- und Lieferscheine kontrollieren und Abweichungen feststellen.</li> <li>- feststellen, ob die Qualität, Mindesthaltbarkeit und Frische der Waren entspricht.</li> <li>- bei gekühlten und gefrorenen Waren die Temperatur überprüfen.</li> <li>- eingegangene Waren im Wareneingangsbuch bzw. Warenwirtschaftssystem vermerken.</li> <li>- bei seiner/ihrer Tätigkeit Kontroll- oder Checklisten, gegebenenfalls in digitaler Form, einsetzen.</li> </ul>						
7.3.	Waren unter Beachtung von Ordnung, Wirtschaftlichkeit und Sicherheit produktgerecht lagern und die Lagerung laufend überwachen. Er/Sie kann insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Ware an produktgerechten Orten lagern und dabei Lagerprinzipien, wie First-in/First-out-Verfahren, anwenden.</li> <li>- Verfallsdaten beachten bzw. kontrollieren.</li> <li>- verdorbene Ware aussortieren und entsorgen.</li> </ul>						
7.4.	Bestellungen nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten vorbereiten. Er/Sie kann insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> <li>- die mögliche Warenauswahl für Bestellungen auf das betriebliche Angebot und das Leistungsspektrum der Lieferanten abstimmen.</li> <li>- den Warenverbrauch feststellen.</li> <li>- den Warenbedarf feststellen.</li> <li>- Angebote und Konditionen bei Bestellungen berücksichtigen.</li> <li>- rechtliche und betriebliche Regelungen für den Einkauf berücksichtigen.</li> </ul>						
7.5.	Frischfleisch, -geflügel, -wild und -fisch sowie Krusten-, Schalen- und Weichtiere bei der Anlieferung unter Beachtung der Qualitätskriterien kontrollieren und fachgerecht lagern. Er/Sie kann insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Qualität von Frischfleisch, -geflügel, -wild und -fisch sowie Krusten-, Schalen- und Weichtieren feststellen.</li> <li>- den Qualitätsverfall von Frischfleisch, -geflügel, -wild und -fisch sowie Krusten-, Schalen- und Weichtieren beurteilen und entsprechende Maßnahmen ergreifen.</li> </ul>						
7.6.	bei Unregelmäßigkeiten von Lieferungen betriebsübliche Maßnahmen einleiten.						



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			