

Name des Lehrlings: _____ Lehrberuf: **Koch**

Eintrittsdatum: _____

Legende: - nicht ausreichend o ausreichend + sehr gut

BERUFSBILD - 1. LEHRJAHR	1. HALBJAHR	2. HALBJAHR
Kennenlernen der Produkte (Eigenschaften, Qualität, Verwendungsmöglichkeiten)		
Hygienische Arbeitsweise, persönliche Hygiene		
Richtige Warenübernahme, Kontrolle, richtiges Verräumen im Lager		
Kenntnis der Zusammenstellung von Speisen		
Selbständiges Durchführen von Vorbereitungsarbeiten und Erlernen der Schneidetechniken unter Anleitung		
Kenntnis der im Betrieb vorhandenen bürotechnisch und rechnergestützten Arbeitsmittel		
Kenntnis aller Anwendungstechniken im Kochverfahren (Backen, Braten, Dünsten, Grillen, Rösten, Sautieren, Schmoren, Kochen und Sieden)		
Selbständiges Vor- und Zubereiten von Gemüse, Erdäpfeln, Salaten (Vorbereiten Salatbuffet), Suppen (inkl. Einlagen), Grundsaucen, Mithilfe Frühstücksbuffet		
Herstellen von kleinen Speisen, einfachen Beilagen		
Kenntnis über das Zubereiten und Anrichten von kalten/warmen Vorspeisen, Süß- und Mehlspeisen		
Erlernen der Fachausdrücke		
Umweltschutzmaßnahmen (Verwertung von alten Ölen, Fetten, Abfalltrennung)		

1. HALBJAHR
Resümée:
Geplante Schwerpunkte/Ausbildungsvorhaben für die nächsten Monate:
Unterschrift Ausbilder, Datum:
Unterschrift Lehrling, Datum:

2. HALBJAHR
Resümée:
Geplante Schwerpunkte/Ausbildungsvorhaben für die nächsten Monate:
Unterschrift Ausbilder, Datum:
Unterschrift Lehrling, Datum:

Besuchte Fortbildungsveranstaltungen (intern oder extern, Titel der Veranstaltung)	Datum

BERUFSBILD - 2. LEHRJAHR	1. HALBJAHR	2. HALBJAHR
Verantwortung für Hygiene, persönliche Hygiene		
Gemeinsame Kontrolle des Rezeptheftes		
Warenbehandlung – Wiederholung		
Verantwortung im Lagerbereich übernehmen		
Spezialschneidearten und Garnituren		
Frühstücksbuffet und Salatbuffet - selbstverantwortlich		
Kaufmännische Küchenkalkulation, Berechnung der Speisen nach Rezepturvorgaben für Menüs, a-la-carte Gerichte und Veranstaltungen		
Kenntnis der Menüzusammenstellung, Speisenfolge, dazu passende Getränke		
Zurichten, Teilen und Portionieren von Schlachtfleisch, Wild, Geflügel und Fisch		
Zubereiten und Anrichten von Gerichten auf Tellern und Platten - im Serviceablauf		
Mithelfen und Verantwortung übernehmen, Kenntnis der wichtigsten Tätigkeiten in allen Küchenbereichen		
Selbständiges Durchführen von Vorbereitungsarbeiten, Schneidetechniken, Koch- und Backverfahren (Braten, Dünsten, Grillen, Rösten, Sautieren, Schmoren)		
Vollenden von Gerichten, Mithilfe beim Anrichten der Hauptspeise		
Selbständiges Herstellen von Suppen (klare, gebundene und Grundsaucen)		
Verwertung		
Herstellen von Süß- und Mehlspeisen		
Kenntnis über heimische, europäische und internationale Küche		
Fachausdrücke		
Einführung in die innerbetriebliche Struktur und Organisation		
Kenntnisse und Anwendung der im Betrieb vorhandenen bürotechnischen und rechnergestützten Arbeitsmittel		

1. HALBJAHR
Resümée:
Geplante Schwerpunkte/Ausbildungsvorhaben für die nächsten Monate:
Unterschrift Ausbilder, Datum:
Unterschrift Lehrling, Datum:

2. HALBJAHR
Resümée:
Geplante Schwerpunkte/Ausbildungsvorhaben für die nächsten Monate:
Unterschrift Ausbilder, Datum:
Unterschrift Lehrling, Datum:

Besuchte Fortbildungsveranstaltungen (intern oder extern, Titel der Veranstaltung)	Datum

BERUFSBILD - 3. LEHRJAHR	1. HALBJAHR	2. HALBJAHR
Verantwortung für Hygiene, persönliche Hygiene		
Gemeinsame Kontrolle des Rezeptheftes		
Warenbehandlung Auffrischung		
Verantwortung im Lagerbereich übernehmen		
Umweltschutz (Verwertung von alten Ölen/Fetten, Abfalltrennung)		
Diätküche Grundeinführung		
Erstellen einfacher schriftlicher Menü-Angebote		
Ernährungslehre und verschiedene Kostformen (Roh-, Schon- und Vollwertkost)		
Selbständiges Zurichten/Teilen/Portionieren und Verarbeiten von Schlachtfleisch, Wild, Geflügel und Fisch		
Selbständiges Kochen		
Herstellen von kalten und warmen Saucen und Vorspeisen, Kenntnis über verschiedene Buffetarten		
Kenntnis der Rezeptkartei		
Durchführen der erlernten Kochverfahren (Backen, Braten, Dünsten, Grillen, Rösten, Sautieren, Schmoren)		
Mengenkalkulation und Einkauf (einfach)		
Zubereitung nach Gewichtstabellen		
Menükunde und Speisekartenerstellung (saisonales Angebot beachten)		
Herstellen von Süß- und Mehlspeisen		
Herstellen von heimischen, europäischen und internationalen Gerichten		
Fachausdrücke		
Erstellung eines Dienstplanes		
Wiederholung der wichtigsten, erlernten Tätigkeiten und Auffrischung von wichtigen Details für die LAP		
Kenntnisse und Anwendung der im Betrieb vorhandenen bürotechnischen und rechnergestützten Arbeitsmittel		

1. HALBJAHR
Resümée:
Geplante Schwerpunkte/Ausbildungsvorhaben für die nächsten Monate:
Unterschrift Ausbilder, Datum:
Unterschrift Lehrling, Datum:

2. HALBJAHR
Resümée:
Geplante Schwerpunkte/Ausbildungsvorhaben für die nächsten Monate:
Unterschrift Ausbilder, Datum:
Unterschrift Lehrling, Datum:

Besuchte Fortbildungsveranstaltungen (intern oder extern, Titel der Veranstaltung)	Datum