

Stand 08/2022	Berufsgruppe Köch:in
---------------	----------------------

Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf der Köch:in– Lernfelder 1 bis 14														
LF	Nr.				40 h		60 h		80 h			120 h		
1. Ausbildungsjahr														
1	1.1	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren												
2	1.2	Ware bestellen, annehmen, lagern, pflegen												
3	1.3	In der Küche arbeiten												
4	1.4	Restaurant vorbereiten und pflegen												
5	1.5	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen												320 h
2. Ausbildungsjahr														
6	2.6	Suppen und Saucen herstellen und präsentieren												
7	2.7	Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren												
8	2.8	Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren												
9	2.9	Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten												
10	2.10	Süßspeisen herstellen und präsentieren												280 h
Teil I der gestreckten Abschlussprüfung: „Warenkorbkochen: 2 Gänge planen und kochen (Vorspeise und Hauptgang)“ findet im 4. Ausbildungshalbjahr also nach dem 3. Block statt; Warenkorbkochen mit einem 14 Tage vor der Prüfung erstelltem Menü														
Teil 1: Theorie: Schriftliche Prüfung, mit Inhalten der ersten 18 Monaten											60 min	30 %		
Teil 2: Praxis: Warenkorbkochen für 4 PAX, inkl. 15-minütigem auftragsbezogenem Fachgespräch Erstellen eines Arbeitsablaufplanes mit Stichpunkten (freiwillig) 1. Gang: Salat o. Suppe 2. Gang: Fleisch o. Fisch, Sauce, Gemüsebeilage, Sättigungsbeilage											240 min	70 %		

Stand 08/2022	Berufsgruppe Köch:in
---------------	----------------------

3. Ausbildungsjahr											
11	3.11	Speiseeis und Backwaren herstellen und Desserts anrichten									280 h
12	3.12	Speisenangebote für Veranstaltungen gastorientiert planen									
13	3.13	Büfett mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und präsentieren									
14	3.14	Eine Aktionswoche organisieren und betriebswirtschaftlich beurteilen									
Teil II der gestreckten Abschlussprüfung (4 Prüfungsteile): (findet im 6. Ausbildungshalbjahr, also nach dem 6. Block statt)											
		„Warenkorbkochen: 2 Gänge planen und kochen (Vorspeise und Hauptgang)“ Erbrachte Leistung aus Teil I der gestreckten Abschlussprüfung (nach dem 3. Block erfolgt)							300 min	25 %	
		Teil 1: „Technologie und Arbeiten im Team“ (schriftlich, praxisbezogen)							90 min	15 %	
		Teil 2: „Lagerhaltung und Warenwirtschaft“ (schriftlich, praxisbezogen)							90 min	15 %	
		Teil 3: „Wirtschaft und Sozialkunde“ (schriftlich, praxisbezogen)							60 min	10 %	
		Teil 4: „Warenkorbkochen: 3 Gänge planen und kochen (Vorspeise, Hauptgang und Dessert)“ <ul style="list-style-type: none"> Es werden zwei Warenkörbe 14 Tage vor der Prüfung zugesendet. Die Auszubildende hat sich auf beide Warenkörbe vorzubereiten. Der finale Warenkorb wird am Prüfungstag bekannt gegeben. 45 min. Erstellen eines Arbeitsablaufplanes mit anschließendem 15-minütigem Fachgespräch 1. Gang: Warme oder kalte Vorspeise o. Suppe; 2. Gang: Fleisch, Wild, Geflügel o. Fisch, gezogene Soße, 2 Gemüsebeilagen, Sättigungsbeilage 3. Gang: Dessert mit Cremespeise und gefrorener oder gebackener Komponente 						60 Min 300 min	35%		
Die Abschlussprüfung ist bestanden, wenn die Prüfungsleistungen folgendermaßen bewertet worden sind: <ul style="list-style-type: none"> - im Gesamtergebnis von Teil I und II mit mindestens „ausreichend“ - im Ergebnis von Teil II mit mindestens „ausreichend“ - in mindestens 3 von 4 Prüfungsbereichen von Teil II mit mindestens „ausreichend“ und in keinem Prüfungsbereich von Teil II mit „ungenügend“. 											
Die Durchführung einer mündlichen Ergänzungsprüfung für eine nicht ausreichende Leistung in Teil II der Anschlussprüfung ist möglich, wenn die Ergänzungsprüfung für das Bestehen der Abschlussprüfung ausschlaggebend sein kann (Dauer 15 min). Die Ergänzungsprüfung kann in Teil 1, 2 oder 4 erfolgen. Sie darf nur in einem einzigen Prüfungsbereich durchgeführt werden. Die Gewichtung des bisher erlangtem und dem hinzukommenden Ergebnis beträgt 2:1.											
Betriebliche ZQ (Zuständigkeit noch offen)											