

Curriculare Empfehlung

**Fachklassen des dualen Systems der Berufsausbildung
für Menschen mit Behinderung nach
§ 66 BBiG/§ 42r HwO**

**Fachbereich:
Ernährungs- und Versorgungsmanagement**

**Fachpraktikerin Küche (Beiköchin) und
Fachpraktiker Küche (Beikoch)**

**Berufskolleg;
Fachklassen des dualen Systems der Berufsausbildung (Anlage A APO-BK);
Curriculare Empfehlungen für Berufe gemäß § 66 BBiG und § 42 HwO**

**Hier: „Fachpraktikerin Hauswirtschaft und personenorientierte Serviceleistungen und
Fachpraktiker Hauswirtschaft und personenorientierte Serviceleistungen“ und
„Fachpraktikerin für Küche (Beiköchin) und Fachpraktiker Küche (Beikoch)“**

Runderlass des Ministeriums für Schule und Bildung
vom 25.07.2025 – 314-71.06.03.01-46-2025-4809

Unter verantwortlicher Leitung der Qualitäts- und UnterstützungsAgentur - Landesinstitut für Schule (QUA-LiS NRW) und unter Mitwirkung erfahrener Lehrkräfte sowie der oberen Schulaufsicht wurden Curriculare Empfehlungen für die Berufe

- Fachpraktikerin Hauswirtschaft und personenorientierte Serviceleistungen und Fachpraktiker Hauswirtschaft und personenorientierte Serviceleistungen
- Fachpraktikerin Küche (Beiköchin) und Fachpraktiker Küche (Beikoch)

fertiggestellt.

Die Curricularen Empfehlungen dienen als Unterstützungshilfe für Berufskollegs und Lehrkräfte.

Die Curricularen Empfehlungen werden – wie auch die Bildungspläne für die Ausbildungsberufe – unter Berufe A – Z unter berufsbildung.nrw.de veröffentlicht.

Inhalt	Seite
Vorbemerkungen	4
Teil 1 Die Fachklassen des dualen Systems der Berufsausbildung für Menschen mit Behinderung nach § 66 BBiG/§ 42r HwO Anlage A APO-BK	6
1.1 Ziele, Fachbereiche und Organisationsformen	6
1.1.1 Ziele	6
1.1.2 Fachbereiche und Organisationsformen.....	6
1.2 Zielgruppen und Perspektiven	7
1.2.1 Voraussetzungen, Abschlüsse und Berechtigungen.....	7
1.2.2 Übergangsmöglichkeit zum anerkannten Ausbildungsberuf	7
1.3 Didaktisch-methodische Leitlinien	8
1.3.1 Berufliche Bildung	8
1.3.2 Didaktische Jahresplanung.....	9
Teil 2 Bildungsgänge der Fachklassen des dualen Systems der Berufsausbildung Anlage A APO-BK im Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement	10
2.1 Fachbereichsspezifische Ziele.....	10
2.2 Die Bildungsgänge im Fachbereich	10
2.3 Fachbereichsspezifische Kompetenzerwartungen	11
2.4 Fachbereichsspezifische Handlungsfelder und Arbeits- und Geschäftsprozesse	11
2.5 Didaktisch-methodische Leitlinien des Fachbereichs.....	13
Teil 3 Die Fachklassen des dualen Systems der Berufsausbildung Anlage A APO-BK: Fachpraktikerin Küche (Beiköchin) und Fachpraktiker Küche (Beikoch) 14	14
3.1 Beschreibung des Bildungsgangs.....	15
3.1.1 Studentafel	15
3.1.2 Darstellung von Anknüpfungsmöglichkeiten im Bildungsgang.....	15
3.2 Lernfelder und Bündelungsfächer.....	18
3.2.1 Übersicht über die Lernfelder	18
3.2.2 Bündelungsfächer.....	19
3.2.3 Lernfelder.....	21
3.3 Lernerfolgsüberprüfung	36
3.4 Anlage 1	37
3.4.1 Entwicklung und Ausgestaltung einer Lernsituation	37
3.4.2 Vorlage für die Dokumentation einer Lernsituation	38
3.5 Anlage 2	39
3.5.1 Gegenüberstellung der Beschreibung der Lernfelder: „Fachpraktikerin Küche (Beiköchin) und Fachpraktiker Küche (Beikoch)“ und „Köchin und Koch“	39
3.5.2 Gegenüberstellung der Beschreibung der Bündelungsfächer: „Fachpraktikerin Küche (Beiköchin) und Fachpraktiker Küche (Beikoch)“ und „Koch und Köchin“ ..	54

Vorbemerkungen

Bildungspolitische Entwicklungen in Deutschland und Europa erfordern Transparenz und Vergleichbarkeit von Bildungsgängen sowie von studien- und berufsqualifizierenden Abschlüssen. Vor diesem Hintergrund erhalten alle Bildungspläne im Berufskolleg mit einer kompetenzbasierten Orientierung an Handlungsfeldern und zugehörigen Arbeits- und Geschäftsprozessen eine einheitliche Struktur. Die konsequente Orientierung an Handlungsfeldern unterstreicht das zentrale Ziel des Erwerbs beruflicher Handlungskompetenz und stärkt die Position des Berufskollegs als attraktives Angebot im Bildungswesen.

Die Bildungspläne für das Berufskolleg bestehen aus drei Teilen. Teil 1 stellt die jeweiligen Bildungsgänge, Teil 2 deren Ausprägung in einem Fachbereich und Teil 3 die Unterrichtsvorgaben in Fächern oder Lernfeldern dar. Die einheitliche Darstellung der Bildungsgänge folgt der Struktur des Berufskollegs.

Diese curriculare Empfehlung entspricht diesem Muster.

Alle Unterrichtsvorgaben werden nach einem einheitlichen System aus Anforderungssituationen und zugehörigen kompetenzorientiert formulierten Zielen beschrieben. Das bietet die Möglichkeit, in verschiedenen Bildungsgängen erreichbare Kompetenzen transparent und vergleichbar darzustellen, unabhängig davon, ob sie in Lernfeldern oder Fächern strukturiert sind. Eine konsequente Kompetenzorientierung des Unterrichts ermöglicht einen Anschluss in Beruf, Berufsausbildung oder Studium und einen systematischen Kompetenzaufbau in den verschiedenen Bildungsgängen des Berufskollegs. Die durchlässige Gestaltung der Übergänge verbessert die Effizienz von Bildungsverläufen.

Die Teile 1 bis 3 der Bildungspläne werden immer in einem Dokument veröffentlicht. Damit wird sichergestellt, dass jede Lehrkraft umfassend informiert und für die Bildungsgangarbeit im Team vorbereitet ist.

Gemeinsame Vorgaben für alle Bildungsgänge im Berufskolleg

Bildung und Erziehung in den Bildungsgängen des Berufskollegs gründen sich auf Werte, die unter anderem im Grundgesetz, in der Landesverfassung und im Schulgesetz verankert sind.

Aus diesen gemeinsamen Vorgaben ergeben sich im Einzelnen folgende übergreifende Ziele:

- Wertschätzung der Vielfalt und Verschiedenheit in der Bildung (Inklusion und Integration)
- Entfaltung und Nutzung der individuellen Chancen und Begabungen (Individuelle Förderung)
- Förderung der Gleichstellung der Geschlechter, der Entfaltung individueller Potenziale ohne Einschränkung durch gesellschaftliche Rollenerwartungen und der Akzeptanz geschlechtlicher und sexueller Vielfalt (Geschlechtersensible Bildung)
- Förderung der Kompetenzen zur Gestaltung der Gegenwart und Zukunft im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung unter der gleichberechtigten Berücksichtigung der Dimensionen der Ökologie, der Ökonomie, des Sozialen, der Kultur und der Politik und
- Unterstützung einer umfassenden Teilhabe an der digitalisierten Welt (Lernen in einer zunehmend digitalisierten Lebens- und Arbeitswelt).

Das pädagogische Leitziel aller Bildungsgänge des Berufskollegs ist in der Ausbildungs- und Prüfungsordnung Berufskolleg (APO-BK) formuliert: „Das Berufskolleg vermittelt den Schülerinnen und Schülern eine umfassende berufliche, gesellschaftliche und personale Handlungskompetenz und bereitet sie auf ein lebensbegleitendes Lernen vor. Es qualifiziert die Schülerinnen und Schüler, an zunehmend international geprägten Entwicklungen in Wirtschaft und Gesellschaft teilzunehmen und diese aktiv mitzugestalten.“

Um dieses pädagogische Leitziel zu erreichen, muss eine umfassende Handlungskompetenz systematisch entwickelt werden. Die Unterrichtsvorgaben orientieren sich in ihren Anforderungssituationen und kompetenzorientiert formulierten Zielen an der Struktur des Deutschen Qualifikationsrahmens für lebenslanges Lernen (DQR)¹ und nutzen dessen Kompetenzkategorien. Die beiden Kategorien der Fachkompetenz und der personalen Kompetenz werden differenziert in Wissen und Fertigkeiten bzw. Sozialkompetenz und Selbstständigkeit.

Für Schülerinnen und Schüler mit festgestelltem Bedarf an sonderpädagogischer Unterstützung gelten zusätzlich zu den Regelungen der APO-BK auch die Vorgaben der Ausbildungsordnung sonderpädagogische Förderung (AO-SF).

Die Lehrkräfte eines Bildungsgangs dokumentieren die zur Konkretisierung der Unterrichtsvorgaben entwickelten Lernsituationen in einer Didaktischen Jahresplanung, die nach Schuljahren gegliedert ist.

Die so realisierte Orientierung der Bildungsgänge des Berufskollegs am DQR eröffnet die Möglichkeit eines systematischen Kompetenzerwerbs, der Anschlüsse und Anrechnungen im gesamten Bildungssystem, insbesondere in Bildungsgängen des Berufskollegs, der dualen Ausbildung und im Studium erleichtert.

Vorbemerkungen zur Berufsausbildung für Menschen mit Behinderungen

Die vorliegenden curricularen Empfehlungen unterstützen die Umsetzung des Übereinkommens der Vereinten Nationen vom 13. Dezember 2006 über die Rechte von Menschen mit Behinderungen (Behindertenrechtskonvention – VN-BRK). Bildung ist ein elementarer Bestandteil der Konvention. Der Artikel 24 des Übereinkommens bezieht sich auf das gesamte Bildungswesen und schließt das lebenslange Lernen ein.

Ein zentrales Anliegen der Behindertenrechtskonvention in der Bildung ist die Einbeziehung von Kindern und Jugendlichen mit Behinderungen in das allgemeine Bildungssystem und damit auch das gemeinsame zielgleiche oder zieldifferente Lernen von Schülerinnen und Schülern mit und ohne Behinderungen in der allgemeinen Schule². Im Berufskolleg betrifft das zieldifferente Lernen ausschließlich Jugendliche in der Ausbildungsvorbereitung mit dem Förderschwerpunkt Geistige Entwicklung. Eine besondere Herausforderung besteht dabei für die beruflichen Schulen, weil sie unmittelbar mit der Arbeitswelt verbunden sind und somit eine wichtige gesamtgesellschaftliche Aufgabe wahrnehmen. Im Rahmen der Lernortkooperation leisten sie einen wichtigen Beitrag, Jugendlichen mit Behinderungen eine Berufsausbildung zu ermöglichen und eine dauerhafte Eingliederung in die Berufswelt zu erleichtern.

Das Ziel einer jeden Berufsausbildung ist der Erwerb umfassender Handlungskompetenz, welche berufliche, gesellschaftliche und personale Kompetenzen umfasst. Dies ist auch für Menschen mit erheblichen lang andauernden Lern- und Leistungsrückständen anzustreben.

¹ Deutscher Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen (DQR) – verabschiedet vom Arbeitskreis Deutscher Qualifikationsrahmen (AK DQR) am 22. März 2011 (s. www.deutscherqualifikationsrahmen.de)

² Allgemeine Schulen sind die allgemeinbildenden und die berufsbildenden Schulen ohne Förderschulen oder Förderzentren.

Teil 1 Die Fachklassen des dualen Systems der Berufsausbildung für Menschen mit Behinderung nach § 66 BBiG/§ 42r HwO Anlage A APO-BK

1.1 Ziele, Fachbereiche und Organisationsformen

1.1.1 Ziele

Eine Berufsausbildung nach § 66 BBiG/§ 42r HwO wird durchgeführt, wenn die Schwere und/oder Art der Behinderung eine anerkannte Berufsausbildung nicht zulässt. Dies wird durch die Bundesagentur für Arbeit festgestellt. Für diese Menschen werden durch die zuständigen Stellen entsprechende Ausbildungsregelungen erlassen und die Berufsschulen formulieren individuelle Lernsituationen, um den Jugendlichen, die eine deutlich von der normierten Kompetenzerwartung abweichende Lern- und Leistungsform aufweisen, mit ihren spezifischen Bedürfnissen gerecht werden zu können.

Die Berufsschule und die Ausbildungsbetriebe sind als gleichberechtigte Partner verantwortlich für die Entwicklung berufsbezogener sowie berufsübergreifender Handlungskompetenz im Rahmen der Berufsausbildung.

Diese Handlungskompetenz umfasst den Erwerb einer umfassenden Handlungsfähigkeit in beruflichen, aber auch privaten und gesellschaftlichen Situationen. Die Anforderungen der jeweiligen Ausbildungsberufe erfordern eine Kompetenzförderung, die von der in Teilen selbstständigen fachlichen Aufgabenerfüllung in einem zum Teil offen strukturierten beruflichen Tätigkeitsfeld bis hin zur teilweise selbstständigen Planung und Bearbeitung fachlicher Aufgabstellungen in einem sich verändernden beruflichen Tätigkeitsfeld reichen kann und zur nachhaltigen Mitgestaltung der Arbeitswelt und Gesellschaft befähigt.

Durch die Förderung der Kompetenzen zum lebensbegleitenden Lernen sowie zur Flexibilität, Reflexion und Mobilität sollen die jungen Menschen auf ein erfolgreiches Berufsleben in einer sich wandelnden Wirtschafts- und Arbeitswelt auf nationaler und internationaler Ebene vorbereitet werden.

1.1.2 Fachbereiche und Organisationsformen

Berufsausbildungen für Menschen mit Behinderung werden in sieben Fachbereichen des Berufskollegs angeboten.

Der Unterricht für die Berufsausbildung der Fachpraktikerinnen und Fachpraktiker erfolgt in den Bündelungsfächern des Berufes auf Grundlage der vorliegenden curricularen Empfehlung, die entlang der Lernfelder des entsprechend anerkannten Ausbildungsberufs formuliert sind. Der Unterricht in den weiteren Fächern orientiert sich an den Bildungsplänen der Ausbildungsvorbereitung (Anlage A). Diese Bildungspläne beschreiben die Ziele in Form von Anforderungssituationen.

Der Unterricht umfasst 480 bis 560 Jahresstunden. Unter Berücksichtigung der Anforderungen der ausbildenden Betriebe sowie der Leistungsfähigkeit der Schülerinnen und Schüler werden von den Berufskollegs vielfältige Modelle der zeitlichen und inhaltlichen Verteilung des Unterrichts angeboten. In der Regel wird der Unterricht in Teilzeitform an einzelnen Wochentagen, als Blockunterricht an fünf Tagen in der Woche oder in einer Verknüpfung der beiden genannten Formen erteilt. Unter Beachtung des Gesamtunterrichtsvolumens sind in jedem Schuljahr mindestens 320 Unterrichtsstunden zu erteilen; maximal 160 Unterrichtsstunden können jahrgangsübergreifend verlagert werden.

Die Ausbildungen im dualen System der Berufsausbildung sind von zweijähriger, dreijähriger oder dreieinhalbjähriger Dauer. Es wird empfohlen, die Ausbildungsdauer für Fachpraktikerinnen und Fachpraktiker an die der anerkannten Ausbildung anzupassen. Die Ausbildungszeit kann für besonders leistungsstarke bzw. förderbedürftige Auszubildende verkürzt bzw. verlängert werden. Eine gemeinsame Beschulung mit Auszubildenden des anerkannten Ausbildungsberufs kann beantragt werden.

1.2 Zielgruppen und Perspektiven

1.2.1 Voraussetzungen, Abschlüsse und Berechtigungen¹

Für die Aufnahme einer Ausbildung zur Fachpraktikerin und zum Fachpraktiker müssen bestimmte Voraussetzungen erfüllt sein: Grundsätzlich ist auch für behinderte Menschen eine Ausbildung in einem anerkannten Ausbildungsberuf gem. § 4 BBiG/§ 25 HwO im Bedarfsfall unter Zuhilfenahme des § 65 BBiG/§ 42q HwO (Nachteilsausgleich), anzustreben. Nur in begründeten Ausnahmefällen, in denen Art und Schwere/Art oder Schwere der Behinderung, dies nicht erlauben, ist eine Ausbildung nach § 66 BBiG/§ 42r HwO durchzuführen.²

„Die Feststellung, dass Art und Schwere/Art oder Schwere der Behinderung eine Ausbildung nach einer Ausbildungsregelung für behinderte Menschen erfordert, soll auf der Grundlage einer differenzierten Eignungsuntersuchung erfolgen. Sie wird derzeit durch die Bundesagentur für Arbeit – unter Berücksichtigung der Gutachten ihrer Fachdienste und von Stellungnahmen der abgebenden Schule, gegebenenfalls unter Beteiligung von hierfür geeigneten Fachleuten (u. a. Ärzte/Ärztinnen, Psychologen/Psychologinnen, Pädagogen/Pädagoginnen, Behindertenberater/Behindertenberaterinnen) aus der Rehabilitation bzw. unter Vorschaltung einer Maßnahme der Berufsfindung und Arbeitserprobung – durchgeführt.“³

Die duale Berufsausbildung endet mit einer Berufsabschlussprüfung vor der zuständigen Stelle (Kammer). Unabhängig von dem Berufsabschluss (§ 37 ff. BBiG, § 31 ff. HwO) wird in der Berufsschule der Berufsschulabschluss zuerkannt, wenn die Leistungen am Ende des Bildungsgangs den Anforderungen entsprechen.

Schülerinnen und Schüler mit einem Ausbildungsverhältnis gem. § 66 BBiG oder § 42r HwO erhalten bei erfolgreichem Besuch des Bildungsgangs den Ersten Schulabschluss.

Stützunterricht zur Sicherung des Ausbildungsziels, der Erwerb von Zusatzqualifikationen oder erweiterten Zusatzqualifikationen ist entsprechend dem Angebot des einzelnen Berufskollegs im Rahmen des Differenzierungsbereiches möglich und wird entsprechend dem individuellen Lern- und Entwicklungsplan durchgeführt.

1.2.2 Übergangsmöglichkeit zum anerkannten Ausbildungsberuf

Fachpraktikerinnen und Fachpraktiker können bei entsprechender Leistungsfähigkeit die Ausbildung zum zugehörigen anerkannten Ausbildungsberuf aufnehmen. Dieser Übergang ist gemäß § 64 BBiG/§ 42p HwO in Verbindung mit der „Rahmenregelung für Ausbildungsregelungen für behinderte Menschen gemäß § 66 BBiG/§ 42m HwO“ (Hauptausschuss des Bundesinstituts für Berufsbildung, Beschlussdatum: 17. Dezember 2009, geändert am 15. Dezember 2010) kontinuierlich zu prüfen.

¹ s. APO-BK Anlage A §2 (Qualifikationen und Abschlüsse). BASS 13-33 Nr. 1.1/Nr. 1.2

² vgl. Empfehlung für eine Ausbildungsregelung Fachpraktiker Hauswirtschaft und Fachpraktikerin Hauswirtschaft gemäß § 66 BBiG/§ 42r HwO vom 15. Dezember 2010. Hauptausschuss des Bundesinstituts für Berufsbildung. Internet. Präambel S. 4

³ ebenda, S.5

Nach Absprache zwischen Ausbildungsbetrieb und Berufsschule kann die Ausbildung zur Fachpraktikerin und zum Fachpraktiker im Umfang von bis zu einem Jahr angerechnet werden. Die erworbenen Abschlüsse und Qualifikationen sind entsprechend dem DQR eingeordnet.

1.3 Didaktisch-methodische Leitlinien

Das Lernen in den Fachklassen des dualen Systems zielt auf die Entwicklung einer Handlungskompetenz, die sich in der Fähigkeit und Bereitschaft der Schülerinnen und Schüler erweist, die erworbenen Fachkenntnisse und Fertigkeiten sowie persönlichen, sozialen und methodischen Fähigkeiten direkt im betrieblichen Alltag in konkreten Handlungssituationen einzusetzen. Der handlungsorientierte Unterricht stellt systematisch die berufliche Handlungsfähigkeit in den Vordergrund der Unterrichtsplanung und Unterrichtsgestaltung.

Kernaufgabe bei der Gestaltung des Unterrichts ist die Entwicklung, Realisation und Evaluation von Lernsituationen. Das sind didaktisch aufbereitete thematische Einheiten, die sich zur Umsetzung von Lernfeldern und Fächern aus beruflich, gesellschaftlich oder privat bedeutsamen Problemstellungen erschließen. Lernsituationen schließen Erarbeitungs-, Anwendungs-, Übungs- und Vertiefungsphasen sowie Lernerfolgsüberprüfung ein und haben ein konkretes Lernergebnis bzw. Handlungsprodukt.

Es gibt Lernsituationen, die

- ausschließlich zur Umsetzung eines Lernfeldes entwickelt werden
- neben den Zielen und Inhalten eines Lernfeldes die Ziele und Inhalte eines oder mehrerer weiterer Fächer integrieren
- ausschließlich zur Umsetzung eines einzelnen Faches generiert werden und
- neben den Zielen und Inhalten eines Faches solche eines Lernfeldes oder weiterer Fächer integrieren.

Lernsituationen ermöglichen im Rahmen einer vollständigen Handlung eine zielgerichtete, individuelle Kompetenzentwicklung. Dies bedeutet, sowohl die Vorgaben im berufsbezogenen und berufsübergreifenden Lernbereich - soweit sinnvoll - miteinander verknüpft umzusetzen, als auch dabei eine möglichst konkrete Ausrichtung auf den jeweiligen Ausbildungsberuf zu realisieren. Bei der Gestaltung von Lernsituationen über den Bildungsverlauf hinweg ist eine zunehmende Komplexität der Aufgaben- und Problemstellungen zu realisieren, um eine planvolle Kompetenzentwicklung zu ermöglichen. Die individuelle Lernausgangslage von Schülerinnen und Schülern in der Fachklasse des dualen Systems kann stark variieren. Bei der unterrichtlichen Umsetzung von Lernfeldern, Anforderungssituationen und Zielformulierungen/Zielen sind Tiefe der Bearbeitung, Niveau der fachlichen und personellen Kompetenzförderung vor diesem Hintergrund im Rahmen der Bildungsgangarbeit so zu berücksichtigen, dass für alle Schülerinnen und Schüler eine Kompetenzentwicklung ermöglicht wird. Dabei werden nach Entscheidung der Bildungsgangkonferenz Möglichkeiten der inneren und äußeren Differenzierung eingesetzt.

Sowohl Ausbildungsbetriebe als auch Berufsschule erstellen einen personenbezogenen Lern- und Entwicklungsplan, der die spezifische Behinderung berücksichtigt, und schreiben diesen kontinuierlich fort.

1.3.1 Berufliche Bildung

Die Berufsausbildung im dualen System ist zielgerichtet auf den Erwerb einer umfassenden beruflichen Handlungsfähigkeit. Am Ende des Bildungsgangs sollen die Schülerinnen und Schüler sich in ihrem Ausbildungsberuf sachgerecht durchdacht sowie individuell und sozial verantwortlich verhalten und dementsprechend handeln können. Wichtige Grundlage für die Tätigkeit als Fachpraktikerin und Fachpraktiker ist das aufeinander abgestimmte Lernen an

mindestens zwei Lernorten, welches berufsrelevantes Wissen und Können sowie ein reflektiertes Verständnis von Handeln in beruflichen Zusammenhängen sicherstellt.

1.3.2 Didaktische Jahresplanung

Die Erarbeitung, Umsetzung, Reflexion und kontinuierliche Weiterentwicklung der Didaktischen Jahresplanung ist die zentrale Aufgabe einer dynamischen Bildungsgangarbeit. Unter Verantwortung der Bildungsgangleitung sollen alle im Bildungsgang tätigen Lehrkräfte in den Prozess eingebunden werden. Hier dienen die Bildungspläne für die fachbereichsbezogenen Fächer der Ausbildungsvorbereitung als Orientierung.

Die Didaktische Jahresplanung stellt das Ergebnis aller inhaltlichen, zeitlichen, methodischen und organisatorischen Überlegungen zu Lernsituationen für den Bildungsgang dar. Sie sollte - soweit möglich - gemeinsam mit dem Partner in der Ausbildung entwickelt werden. Zumindest ist es erforderlich, den Partnern die geplante Kompetenzförderung ihrer Auszubildenden in der Berufsschule transparent zu machen. Sie bietet allen Beteiligten und Interessierten verlässliche, übersichtliche Information über die Bildungsgangarbeit und ist Grundlage zur Qualitätsentwicklung und Qualitätssicherung.

Die Veröffentlichung „Didaktische Jahresplanung. Pragmatische Handreichung für die Fachklassen des dualen Systems“¹ gibt konkrete Hinweise zur Entwicklung, Dokumentation, Umsetzung und Evaluation der Didaktischen Jahresplanung.

¹ www.berufsbildung.nrw.de

Teil 2 Bildungsgänge der Fachklassen des dualen Systems der Berufsausbildung Anlage A APO-BK im Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement

2.1 Fachbereichsspezifische Ziele

Der Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement umfasst eine Vielzahl unterschiedlicher Ausbildungsberufe im hauswirtschaftlichen und gastgewerblichen Dienstleistungsbereich sowie im Lebensmittel produzierenden und Lebensmittel verarbeitenden Bereich.

Die Ausbildung zum/zur Fachpraktiker/Fachpraktikerin im Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement zielt unter Berücksichtigung der individuellen Voraussetzungen auf eine umfassende Handlungskompetenz in einem Ausbildungsberuf und bereitet so auf eine eigenverantwortliche Bewältigung beruflicher Tätigkeiten vor. Dazu gehört die systematische und konsequente Integration der Grundsätze des Arbeits- und Gesundheitsschutzes sowie der Nachhaltigkeit. Zudem sollen die Schülerinnen und Schüler zur Mitgestaltung der Arbeitswelt und Gesellschaft in sozialer, ökologischer und ökonomischer Verantwortung befähigt werden.

2.2 Die Bildungsgänge im Fachbereich

Die Unterrichtsfächer der Fachklassen des dualen Systems der Berufsausbildung sind drei Lernbereichen zugeordnet: dem berufsbezogenen Lernbereich, dem berufsübergreifenden Lernbereich und dem Differenzierungsbereich.

Der berufsbezogene Lernbereich umfasst die Bündelungsfächer, die in der Regel über den gesamten Bildungsverlauf hinweg unterrichtet werden und jeweils mehrere Lernfelder zusammenfassen. Die Fächer Fremdsprachliche Kommunikation und Wirtschafts- und Betriebslehre sind ebenfalls dem berufsbezogenen Lernbereich zugeordnet.

Im Mittelpunkt stehen ganzheitliche Produktions-, Versorgungs- und/oder Dienstleistungsprozesse.

Bei der unterrichtlichen Umsetzung der Lernfelder in Lernsituationen wird von betrieblichen/beruflichen Problemstellungen ausgegangen, die handlungsorientiert bearbeitet werden müssen. Kompetenzen in Fremdsprachen und interkultureller Kommunikation zur Bewältigung beruflicher und privater Situationen sind unerlässlich. Fremdsprache ist in der Regel mit einem im KMK-Rahmenlehrplan¹ festgelegten Stundenanteil in den Lernfeldern integriert. Darüber hinaus werden in Abhängigkeit von dem jeweiligen Ausbildungsberuf 40 – 80 Unterrichtsstunden im Fach Fremdsprachliche Kommunikation angeboten. Mathematik und Datenverarbeitung sind in den Lernfeldern integriert.

Im berufsübergreifenden Lernbereich leisten die Fächer Deutsch/Kommunikation, Religionslehre und Politik/Gesellschaftslehre ihren spezifischen Beitrag zur Kompetenzentwicklung und Identitätsbildung. In diesem Lernbereich werden u. a. Kommunikations- und Sprachkompetenz und sinnstiftende Interpretationen zu Ökonomie, Gesellschaft, Technik und Mensch weiterentwickelt. Das Fach Sport/Gesundheitsförderung hat sowohl ausgleichende als auch qualifizierende Funktion, die auch eine Perspektive über den Schulbesuch hinaus eröffnet. Einerseits wird dazu der Umgang mit spezifischen Belastungen in den Berufen des Fachbereichs Ernährungs- und Versorgungsmanagement aufgegriffen, andererseits leistet das Fach einen Beitrag zur Einübung und Festigung eines reflektierten Sozialverhaltens.

¹ s. Vorbemerkungen Teil IV, Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Hauswirtschafterin und Hauswirtschafter (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 13.12.2019). Hrsg.: Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland, Bonn

Auch der Unterricht in den nicht nach Lernfeldern strukturierten Fächern soll über den Fachbereichsbezug hinaus soweit wie möglich auf den Kompetenzerwerb in dem jeweiligen Beruf ausgerichtet werden.

2.3 Fachbereichsspezifische Kompetenzerwartungen

Spezifische Anforderungen der Arbeit im Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement sind

- Ermittlung der Bedürfnisse und Wünsche von Gästen, Kundinnen und Kunden oder Klientinnen und Klienten
- personenbezogene Kommunikationskompetenz und Beratungskompetenz
- fachgerechtes Planen, Ausführen, Dokumentieren und Reflektieren einfacher beruflicher Tätigkeiten und Dienstleistungen
- Nutzung technischer Hilfsmittel und Geräte
- Berücksichtigung der Anforderungen des Arbeits- und Gesundheitsschutzes
- Beachtung der Prinzipien der Nachhaltigkeit
- Kenntnis typischer physischer und psychischer Belastungen
- umsichtiges und verantwortungsbewusstes Handeln
- Arbeit im (multiprofessionellen) Team und
- Einhalten der Grenzen eigener Zuständigkeit und Kompetenzen.

2.4 Fachbereichsspezifische Handlungsfelder und Arbeits- und Geschäftsprozesse

Die Handlungsfelder beschreiben zusammengehörige Arbeits- und Geschäftsprozesse im Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement. In der folgenden Übersicht sind die in den Fachklassen des dualen Systems im Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement relevanten Arbeits- und Geschäftsprozesse für Fachpraktikerinnen und Fachpraktiker aufgeführt.

Sie sind mehrdimensional, indem berufliche, gesellschaftliche und individuelle Problemstellungen miteinander verknüpft und Perspektivwechsel zugelassen werden.

Im Verlauf der Berufsausbildung zur Fachpraktikerin und zum Fachpraktiker werden die Handlungsfelder und Arbeits- und Geschäftsprozesse je nach Beruf in Anzahl, Umfang und Tiefe in unterschiedlicher Weise durchdrungen.

	Fachpraktikerin Küche (Beiköchin) und Fachpraktiker Küche (Beikoch)
Handlungsfeld 1: Betriebliches Management Arbeits- und Geschäftsprozesse (AGP)	
Unternehmensgründung	–
Unternehmensführung	–
Aufbau- und Ablauforganisation	x
Anwendung rechtlicher Bestimmungen	–
Sicherstellung der Prozessqualität	x
Controlling	–
Handlungsfeld 2: Produktion AGP	
Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln	x
Verpflegungsangebote	x
Dienstleistungsangebote	x
Sicherstellung der Produkt- und Dienstleistungsqualität	x
Handlungsfeld 3: Warenwirtschaft AGP	
Beschaffung	x
Lagerung	x
Sicherung der Warenqualität	x
Handlungsfeld 4: Personenorientierung AGP	
Bedarfsanalyse	x
Nachfrage- und bedarfsgerechtes Angebot	x
Kommunikation	x
Beschwerdemanagement	x
Handlungsfeld 5: Vermarktung AGP	
Analyse von Kundenbedürfnissen	x
Entwicklung und Evaluation von Marketingkonzepten (und Vermarktungsstrategien)	–
Nutzung absatzpolitischer Instrumente	–
Verbraucherschutz	x

2.5 Didaktisch-methodische Leitlinien des Fachbereichs

Um berufliche Handlungskompetenz zu entwickeln bedarf es der Lösung zunehmend komplexer werdender Problemstellungen in einem spiralcurricular angelegten Unterricht. Die Orientierung an realitätsnahen betrieblichen/beruflichen Arbeitsaufgaben als Ausgangspunkt für Lernsituationen verlangt eine konsequente Gestaltung entlang der Phasen handlungsorientierten Unterrichts. In diesem Rahmen können betriebliche Arbeits- und Geschäftsprozesse gedanklich durchdrungen, simuliert oder entsprechend vorhandener Fachraumausstattungen im Unterricht umgesetzt werden. Vor diesem Hintergrund ist die Lernortkooperation und die Abstimmung der Didaktischen Jahresplanung mit dem dualen Partner wesentliche Grundlage der Entwicklung umfassender beruflicher Handlungskompetenz der Schülerinnen und Schüler.

Die zunehmende Globalisierung, die Notwendigkeit Arbeits- und Geschäftsprozesse nachhaltig zu gestalten, aber auch die kommunikativen Anforderungen an zukünftige Fachkräfte machen gemeinsame Lernsituationen mit den Fächern des berufsübergreifenden Lernbereichs sowie mit den Fächern Fremdsprachliche Kommunikation und Wirtschafts- und Betriebslehre zu unverzichtbaren Elementen Didaktischer Jahresplanungen für Berufe des Fachbereiches Ernährungs- und Versorgungsmanagement.

Teil 3 Die Fachklassen des dualen Systems der Berufsausbildung Anlage A APO-BK: Fachpraktikerin Küche (Beiköchin) und Fachpraktiker Küche (Beikoch)

Grundlagen für die Ausbildung in diesem Ausbildungsberuf sind

- Berichtigung der Fachkraft-Küche-Ausbildungsverordnung vom 4. April 2022 (BGBl. I Nr. 14 S. 690), Quelle: Bundesanzeiger Verlag GmbH, Köln
- Verordnung über die Berufsausbildung zur Fachkraft Küche vom 9. März 2022 (BGBl. I Nr. 8 S. 389 ff.), Quelle: Bundesanzeiger Verlag GmbH, Köln
- Verordnung über die Berufsausbildung zum Koch und zur Köchin vom 9. März 2022 (BGBl. I Nr. 8 S. 398 ff.), Quelle: Bundesanzeiger Verlag GmbH, Köln
- Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Köchin und Koch/Fachkraft Küche (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 17.12.2021)

Die Verordnung über die Berufsausbildung gemäß §§ 4 und 5 BBiG bzw. 25 und 26 HWO beschreibt die Berufsausbildungsanforderungen. Sie ist vom zuständigen Fachministerium des Bundes im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Bildung und Forschung erlassen.

Der mit der Verordnung über die Berufsausbildung abgestimmte KMK-Rahmenlehrplan sowie die vorliegende curriculare Empfehlung sind nach Lernfeldern strukturiert. Sie basieren auf den Anforderungen des Berufes sowie dem Bildungsauftrag der Berufsschule und zielen auf die Entwicklung umfassender Handlungskompetenz.

Die vorliegende Curriculare Empfehlung orientiert sich am KMK-Rahmenlehrplan mit seinen Lernfeldern, den jeweiligen Kernkompetenzformulierungen und Hinweisen zur Gestaltung ganzheitlicher Lernsituationen. Sie enthält darüber hinaus Vorgaben für den Unterricht und die Zusammenarbeit der Lernbereiche gemäß der Verordnung über die Ausbildung und Prüfung in den Bildungsgängen des Berufskollegs (Ausbildungs- und Prüfungsordnung Berufskolleg – APO-BK) in der jeweils gültigen Fassung.

3.1 Beschreibung des Bildungsgangs

3.1.1 Stundentafel

	Unterrichtsstunden			
	1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr	Summe
I. Berufsbezogener Lernbereich				
Betriebsprozesse und Organisation	80 – 120 ¹	40	80	200 – 240
Herstellung von Speisen und Produkten	80 – 120 ¹	240	40	360 – 400
Gastorientiertes Handeln	40 – 80 ¹	–	160	200 – 240
Fremdsprachliche Kommunikation	0 – 40	0 – 40	0 – 40	40 – 80
Wirtschafts- und Betriebslehre	40 ¹	40	40	120
Summe:	320 – 360	320 – 360	320 – 360	1000 – 1040
II. Differenzierungsbereich				
	Die Stundentafeln der APO-BK, Anlage A 1.1, A 1.2, und A 1.3 und A 1.4 gelten entsprechend.			
III. Berufsübergreifender Lernbereich				
Deutsch/Kommunikation	Die Stundentafeln der APO-BK, Anlage A 1.1, A 1.2, und A 1.3 und A 1.4 gelten entsprechend.			
Religionslehre				
Sport/Gesundheitsförderung				
Politik/Gesellschaftslehre				

3.1.2 Darstellung von Anknüpfungsmöglichkeiten im Bildungsgang

Die folgende Gesamtmatrix gibt einen Überblick über die Anknüpfungsmöglichkeiten der Lernfelder des Ausbildungsberufes und der Anforderungssituationen der weiteren Fächer² zu

¹ In die Lernfelder des ersten Ausbildungsjahres sind insgesamt 40 Unterrichtsstunden Wirtschafts- und Betriebslehre integriert. Die Bildungsgangkonferenz entscheidet, aus welchen Lernfeldern und somit aus welchen Bündelungsfächern der vorgesehene Stundenanteil im ersten Ausbildungsjahr entnommen wird.

² Fremdsprachliche Kommunikation, Wirtschafts- und Betriebslehre, Deutsch/Kommunikation, Religionslehre, Sport/Gesundheitsförderung und Politik/Gesellschaftslehre.

den relevanten Handlungsfeldern des Fachbereichs Ernährungs- und Versorgungsmanagement und den daraus abgeleiteten Arbeits- und Geschäftsprozessen.

Die Ziffern in der Gesamtmatrix entsprechen denen der Lernfelder bzw. der Anforderungssituationen in den Bildungsplänen.

Über die für den Bildungsgang relevanten Arbeits- und Geschäftsprozesse sind Anknüpfungen zwischen Lernfeldern und Fächern möglich.

Grundlagen für den Unterricht in den weiteren Fächern sind die gültigen Bildungspläne und Unterrichtsvorgaben für den entsprechenden Fachbereich der Ausbildungsvorbereitung sowie die Verpflichtung zur Zusammenarbeit der Lernbereiche (s. APO-BK, Erster Teil, Erster Abschnitt, § 6). Der Unterricht unterstützt die berufliche Bildung und fördert zugleich eine fachspezifische Kompetenzerweiterung. Mathematik und Datenverarbeitung sind in die Lernfelder integriert.

Die Handreichung „Didaktische Jahresplanung. Pragmatische Handreichung für die Fachklassen des dualen Systems“¹ bietet umfassende Hinweise und Anregungen zur planvollen Kompetenzentwicklung, Didaktischen Jahresplanung und Erstellung von Lernsituationen.

Die Gesamtmatrix kann dabei als Arbeitsgrundlage für die Bildungsgangkonferenz genutzt werden, um eine Didaktische Jahresplanung zu erstellen.

¹ s. www.berufsbildung.nrw.de

Gesamtmatrix: Anknüpfungsmöglichkeiten der Lernfelder und der Fächer zu relevanten Arbeits- und Geschäftsprozessen Bildungsgang Fachpraktikerin Küche (Beiköchin) und Fachpraktiker Küche (Beikoch) und Erster Schulabschluss – Ernährungs- und Versorgungsmanagement								
	bildungsgangbezogener Bildungsplan	fachbereichsbezogene Bildungspläne						
	Lernfelder des Ausbildungsberufs	Fremdsprachliche Kommunikation/ Englisch	Wirtschafts- und Betriebslehre	Deutsch/ Kommunikation	Katholische Religionslehre	Evangelische Religionslehre	Sport/Gesundheitsförderung	Politik/ Gesellschaftslehre
Handlungsfeld 1: Betriebliches Management								
Unternehmensgründung								
Unternehmensführung								
Aufbau- und Ablauforganisation	1, 12, 14	1, 2, 3, 4, 5	4	1, 2, 3,			5	1, 2
Anwendung rechtlicher Bestimmungen								
Sicherstellung der Prozessqualität	4, 13, 14	1, 2, 3, 4, 5	2	1, 2	3, 6		5	1, 4, 6
Controlling								
Handlungsfeld 2: Produktion								
Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln	3, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12	2, 3, 4, 5		2, 3, 6	3, 4, 6	1, 2, 5, 6	1, 2, 3, 4	4, 5, 6
Verpflegungsangebote	3, 6; 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13	2, 3, 4, 5		1, 3, 4, 6, 7	3, 4, 5, 6	1, 2, 4, 5, 6	2, 4	4, 5
Dienstleistungsangebote	4, 5, 14	2, 3, 4, 5		1, 3, 4, 5, 6, 7	1, 2, 3, 4, 5	1, 2, 4, 5, 6	2, 4	4, 5
Sicherstellung der Produkt- und Dienstleistungsqualität	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13	2, 3, 4, 5	2	1, 2, 4	1, 2, 3, 4, 5	2	2, 4	3, 4, 5, 6
Handlungsfeld 3: Warenwirtschaft								
Beschaffung	2, 3, 6, 7	2, 3, 4	2, 7	3, 6	3, 4, 6	5, 6	4, 5, 6	4, 5, 6
Lagerung	2	2, 3, 4	2	6	3, 4, 6	6	1, 2, 4	4, 5
Sicherung der Warenqualität	1, 2	2, 3, 4	2	2	3, 4, 5, 6	5	4, 5	3, 4, 5, 6
Handlungsfeld 4: Personenorientierung								
Bedarfsanalyse	4, 5, 6, 14	2, 3, 4, 5, 6	3	1, 2, 4	1, 6		1, 3, 6	4, 5, 6
Nachfrage- und bedarfsgerechtes Angebot	4, 5, 11, 12, 14	2, 3, 4, 5, 6	3	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7	1, 5	1, 5	3, 6	4, 5, 6
Kommunikation	1, 5, 6, 12, 13, 14	2, 3, 4, 5, 6	3	1, 2, 3, 4, 6, 7	1, 2, 5, 6	1, 2, 6	6	5
Beschwerdemanagement	14	2, 3, 4, 5, 6	2	1, 2, 3, 4, 6, 7	1, 2, 5, 6		2, 4, 6	5
Handlungsfeld 5: Vermarktung								
Analyse von Kundenbedürfnissen	4, 5, 11, 12	1, 2, 3, 4, 5	1, 3, 7	1, 2, 4, 5, 6, 7	1, 5, 6	1, 4	3, 6	4, 5, 6
Entwicklung und Evaluation von Marketingkonzepten (und Vermarktungsstrategien)								
Nutzung absatzpolitischer Instrumente								
Verbraucherschutz	5, 11, 12	1, 2, 3, 4, 5	3, 6	2, 7	1, 2, 3	1, 5, 6	4	3, 4, 5, 6

3.2 Lernfelder und Bündelungsfächer

3.2.1 Übersicht über die Lernfelder

Die Lernfelder sind abgeleitet von den Lernfeldern des Ausbildungsberufes Koch/Köchin.

Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf Fachpraktikerin Küche (Beiköchin) und Fachpraktiker Küche (Beikoch)				
Lernfelder		Zeitrichtwerte in Unterrichtsstunden		
		1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
Nr.				
1	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren	40		
2	Unterstützung bei der Warenbestellung, -annahme, -lagerung und -pflege	40		
3	In der Küche arbeiten	120		
4	Das Restaurant vorbereiten und pflegen	40		
5	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen	80		
6	Mitwirkung bei der Herstellung und Präsentation von Suppen und Saucen		40	
7	Mitwirkung bei der Herstellung und Präsentation von Gerichten aus Fleischteilen		60	
8	Mitwirkung bei der Herstellung und Präsentation von Gerichten aus Fisch		40	
9	Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten		80	
10	Mitwirkung bei der Herstellung und Präsentation von Süßspeisen		60	
11	Mitwirkung bei der Herstellung und Präsentation von Speiseeis und Backwaren			40
12	Bei der gastorientierten Planung von Speiseangeboten für Veranstaltungen mitarbeiten			80
13	Mitwirkung bei der Herstellung und Präsentation des Buffets mit Fisch und Meeresfrüchten			80
14	Mithilfe bei der Organisation einer Aktionswoche			80
Summen: insgesamt 880 Stunden		320	280	280

3.2.2 Bündelungsfächer

Zusammenfassung der Lernfelder

Die Bündelungsfächer fassen die Lernfelder zusammen und ermöglichen über den gesamten Ausbildungsverlauf hinweg spiralcurricular eine Kompetenzerweiterung. Die Leistungsbewertungen innerhalb der einzelnen Lernfelder werden zu einer Note des Bündelungsfaches zusammengefasst. Eine Dokumentation der Leistungsentwicklung über die Ausbildungsjahre hinweg ist somit sichergestellt.

Zusammenfassung der Lernfelder zu Bündelungsfächern in den einzelnen Ausbildungsjahren

1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr	Bündelungsfach
LF 1, LF 2 LF 4	LF 6	LF 14	Betriebsprozesse und Organisation
LF 3	LF 7, LF 8, LF 9, LF 10	LF 11	Herstellung von Speisen und Produkten
LF 5	–	LF 12, LF 13	Gastorientiertes Handeln

Beschreibung der Bündelungsfächer

Die Beschreibung der Bündelungsfächer verdeutlicht den Zusammenhang der Arbeits- und Geschäftsprozesse in gleichen oder affinen beruflichen Handlungsfeldern, die konstituierend für die jeweiligen Lernfelder sind.

Betriebsprozesse und Organisation

Das Bündelungsfach Betriebsprozesse und Organisation gibt einen Überblick über die betrieblichen Arbeits- und Geschäftsprozesse sowie die Kommunikation innerhalb der einzelnen Bereiche eines gastronomischen Betriebes.

Im ersten Ausbildungsjahr verschaffen sich die Schülerinnen und Schüler eine Übersicht über das Leistungsspektrum des Betriebes, beschreiben die eigene Rolle im Betrieb und beurteilen die Zukunftsperspektive in Berufen der Gastronomie (LF 1). Des Weiteren informieren sie sich über die betrieblichen Begebenheiten und die Ausstattung des Betriebes, um das Restaurant unter Anleitung adressatengerecht vor- und nachzubereiten sowie zu pflegen. Sie ermitteln unter Anleitung Gästebedarfe und unterstützen bei der Beratung von Gästen (LF 4). Sie erwerben Kompetenzen zur Mithilfe bei der Beschaffung, Lagerung und Bereitstellung von Gebrauchs- und Verbrauchsgütern. Zudem erfassen die Schülerinnen und Schüler den Zusammenhang zwischen Wareneigenschaften, Einhaltung von Hygienemaßnahmen und Verderb von Waren (LF 2).

Das zweite Ausbildungsjahr im Bündelungsfach stellt die Kommunikation zwischen den verschiedenen Arbeitsbereichen des Betriebes und die Teamarbeit in den Vordergrund (LF 6).

Im dritten Ausbildungsjahr erwerben die Schülerinnen und Schüler die Kompetenz zur Mithilfe bei der Planung einer Aktionswoche mit landestypischen Gerichten unter Berücksichtigung von Küchenorganisation und, Kalkulation. In diesem Zusammenhang wird die Kommunikationsfähigkeit erweitert und wertschätzend angewendet (LF 14).

Herstellung von Speisen und Produkten

In dem Bündelungsfach Herstellung von Speisen und Produkten steht der Erwerb der Fertigkeiten zum Arbeiten in der Küche im Vordergrund.

Im ersten Ausbildungsjahr erlangen die Schülerinnen und Schüler die Grundlagenkenntnisse, um diese am Arbeitsplatz Küche anwenden zu können. Dies sind unter anderem Arbeitssicherheits- und Hygienemaßnahmen, die Organisation des eigenen Arbeitsplatzes sowie die Zubereitung von einfachen Speisen. Sie führen erste Vorbereitungs- und Verarbeitungstechniken durch und lernen einfache Zubereitungsmethoden kennen (LF 3).

Die erworbenen Kompetenzen werden im zweiten Ausbildungsjahr durch die Herstellung von Einzelkomponenten bis hin zu vollständigen Gerichten erweitert. Auch die Präsentation der Ergebnisse steht zunehmend im Vordergrund (LF 7, LF 8, LF 9, LF 10).

Im dritten Ausbildungsjahr werden die erlernten Kenntnisse zur Zusammenstellung einer Dessertauswahl genutzt und die Einzelkomponenten werden hergestellt (LF 11).

Gastorientiertes Handeln

Im Bündelungsfach Gastorientiertes Handeln steht die Fähigkeit im Vordergrund, Gästewünsche und -bedarfe unter Anleitung zu ermitteln und diese in Servicehandlungen umzusetzen.

Im ersten Ausbildungsjahr erwerben die Schülerinnen und Schüler die Kompetenz, Restaurantservice unter Anleitung auszuführen und den Gast bei der fachgerechten Beratung zu einfachen Speisen zu unterstützen zu beraten. Im Besonderen stehen die unterschiedlichen Bedürfnisse unterschiedlicher Gästetypen und –gruppen sowie nationaler und internationaler Gäste im Fokus. Zudem setzen die Schülerinnen und Schüler verkaufsfördernde Maßnahmen unter Anleitung um (LF 5).

Im zweiten Ausbildungsjahr wird das Bündelungsfach Gastorientiertes Handeln nicht unterrichtet.

Die erworbenen Kompetenzen des Bündelungsfachs des ersten Ausbildungsjahres werden im dritten Ausbildungsjahr auf die Mitwirkung bei dem Erstellen von adressatengerechten Speisenangeboten und Buffets, bei der die Planung einer Veranstaltung sowie bei der fachkompetente Beratung der Gäste angewendet (LF 12, LF 13).

3.2.3 Lernfelder¹

Lernfeld 1:	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 40 Stunden
Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, ihre Rolle innerhalb des Betriebes mitzugestalten und ihren Betrieb zu repräsentieren.		
<p>Die Schülerinnen und Schüler beschreiben die Berufsbilder im Gastgewerbe sowie die Arbeitsbereiche des Betriebes. Sie verschaffen sich einen Überblick über das Leistungsspektrum ihres Betriebes.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über Anforderungen an die Rolle als Gastgeber und Gastgeberin sowie im Team. Sie kennen verschiedene Kommunikationsformen, können sie adressatengerecht anwenden und erfassen Kommunikationsstörungen. Sie verschaffen sich einen Überblick über die Arbeitsfelder im Gastgewerbe und die Internationalität der Branche. Sie ermitteln Möglichkeiten und Chancen der persönlichen und beruflichen Weiterentwicklung (<i>Aufstiegschancen, Fort- und Weiterbildung</i>) sowie die beruflichen Herausforderungen (<i>persönliche Gesundheit</i>). Die Schülerinnen und Schüler verschaffen sich einen Überblick über das betriebliche Qualitätsmanagement (<i>Arbeitssicherheit, Personal-, Betriebs- und Produkthygiene</i>) und betriebliche Nachhaltigkeitsmaßnahmen (<i>sozial, ökologisch, ökonomisch</i>).</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler planen mit Unterstützung eine Präsentation über ihren Betrieb und ihre betriebliche Tätigkeit. Sie nennen Kriterien zur Bewertung von Präsentationen und beachten Datenschutz sowie Urheber- und Persönlichkeitsrechte.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler wählen geeignete Präsentationsmedien aus und wirken bei der Erstellung eine Präsentation mit.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler präsentieren ihren Betrieb und ihre betriebliche Tätigkeit mit Unterstützung.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler überprüfen den Arbeitsprozess sowie die Präsentationen. Sie geben kriteriengeleitetes Feedback und nehmen dieses an. Sie leiten Empfehlungen für ihre Rolle im Betrieb und gegenüber dem Gast ab.</p>		

¹ Sekretariat der ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland: Handreichung für die Erstellung von Lehrplänen für Menschen mit Behinderung nach § 66 BBiG/§42m HwO (Beschluss des Unterausschusses für Berufliche Bildung vom 23.09.2011), S. 39 – 51.

Lernfeld 2: Unterstützung bei der Warenbestellung, -annahme, -lagerung und -pflege

**1. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 40 Stunden**

Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, bei der Warenbestellung, -annahme, -lagerung und -pflege zu unterstützen.

Die Schülerinnen und Schüler **beschreiben** die betrieblichen Abläufe zur Bestellung, Annahme, Lagerung und Pflege von Waren. Sie differenzieren die Arten der Waren und beschreiben die Funktionen des Lagers für den Betrieb.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Bezugsquellen, Bestellvorgänge und Lagerarten. Sie erfassen den Zusammenhang zwischen Wareneigenschaften und Hygiene bei der Lagerung von Waren sowie Warenverderb und Beschaffungszeitpunkt. Dafür verschaffen sie sich einen Überblick über Grundlagen des Kaufvertrags.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** mit Unterstützung Beschaffung, Lagerung und Bereitstellung von Waren, auch digital (*Meldebestand, Mindestbestand, Höchstbestand*).

Die Schülerinnen und Schüler nehmen Ware an und lagern sie ein. Sie kontrollieren unter Anleitung die Waren, überprüfen Lieferscheine und reagieren auf Störungen bei der Lieferung. Sie helfen bei der Dokumentation der Leergut- und Transportgutannahme sowie -rückgabe mit. Die Schülerinnen und Schüler pflegen und erfassen (*wiegen, zählen, messen*) nach Anleitung den Warenbestand und stellen Waren zur weiteren Verwendung bereit. Sie erkennen Schädlingsbefall und leiten mit Unterstützung Maßnahmen ein. Im Arbeitsprozess beachten sie den Arbeits- und Gesundheitsschutz.

Die Schülerinnen und Schüler **überprüfen** den Prozess und zeigen Möglichkeiten der Optimierung-auf-

Lernfeld 3: In der Küche arbeiten

**1. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 120 Stunden**

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

Die Schülerinnen und Schüler **erhalten** den Auftrag, Arbeiten in der Küche durchzuführen. Dazu machen sie sich mit dem Arbeitsplatz Küche, Hygienevorschriften (*Personal-, Betriebs- und Produkthygiene*) und Reinigungsarbeiten in der Küche (*Lagerung, Anwendung und Entsorgung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln*) vertraut.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Arbeitsmittel sowie Maschinen und Geräte. Sie verschaffen sich einen Überblick über Eier und pflanzliche Rohstoffe, deren Zubereitung (*Garverfahren*) und leiten mit Unterstützung ernährungsphysiologische und küchentechnologische Eigenschaften ab. Sie erkundigen sich über Vorbereitung (*Waschen, Putzen, Schälen*) und Verarbeitung von Lebensmitteln (*Schneidetechniken, Schnittformen, Arbeitssicherheit*).

Die Schülerinnen und Schüler **erarbeiten** die Arbeitsschritte zur Vor- und Zubereitung einfacher Speisen.

Die Schülerinnen und Schüler entscheiden sich aus einer Vorauswahl für Rezepturen, **wählen** Lebensmittel (*Qualität, Regionalität, Saisonalität, Nachhaltigkeit*) sowie Arbeitsmittel **aus**. Sie berechnen und erstellen mit Unterstützung den Material- und Wareneinsatz sowie Waren- und Materialbedarfslisten. Sie richten ihren Arbeitsplatz ein (*Arbeitsplatzergonomie*).

Die Schülerinnen und Schüler **bereiten** einfache Speisen (*Salate, Eierspeisen, Gemüsegerichte, Gemüsebeilagen, Sättigungsbeilagen*) **zu**. Sie wenden Schnitt- und Mischtechniken an und beachten den ressourcenschonenden Umgang mit Lebensmitteln sowie Hygienevorschriften. Sie richten Speisen an und präsentieren diese mit Unterstützung. Die Schülerinnen und Schüler reinigen Arbeitsplatz sowie Arbeitsgeräte und entsorgen Abfälle unter Berücksichtigung des Arbeits- und Gesundheitsschutzes. Sie beachten Hygiene und Nachhaltigkeit.

Die Schülerinnen und Schüler **überprüfen** ihren Arbeitsprozess und die Ergebnisse und **leiten** Optimierungsmöglichkeiten **ab**.

Lernfeld 4: Das Restaurant vorbereiten und pflegen

**1. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 40 Stunden**

Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, bei der Restaurantvorbereitung und -pflege zu unterstützen.

Die Schülerinnen und Schüler **beschreiben** die Bedeutung von Gasträumen für das Wohlbefinden der Gäste. Hierzu erfassen sie betriebsspezifische Gegebenheiten sowie Gästebedarfe und -wünsche.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über die Einrichtung und Ausstattung (*Tische, Tafelformen, Tischwäsche, Serviettenformen, Geschirr, Trinkgefäße, Bestecke, Geräte, Maschinen*) mit Hilfe analoger und digitaler Medien. Sie recherchieren mit Unterstützung Vorgaben zur Reinigung und Desinfektion von Gasträumen, Textilien und Gegenständen unter Beachtung von Umweltschutzregelungen, Nachhaltigkeit sowie Arbeits- und Gesundheitsschutz.

Die Schülerinnen und Schüler **wirken** bei der anlassbezogenen Vorbereitung von Gast- und Wirtschaftsräumen **mit**. Sie wählen entsprechende betriebliche Gebrauchsgegenstände aus, ermitteln benötigte Mengen und stellen diese bereit.

Die Schülerinnen und Schüler **bereiten** Gast- und Wirtschaftsräume **vor** und decken Tische ein. Sie berücksichtigen Einrichtungs-, Ausstattungs- und Gestaltungsmöglichkeiten nach Vorgaben. Sie dokumentieren den Prozess und das Ergebnis.

Die Schülerinnen und Schüler reinigen, desinfizieren und pflegen Gast- und Wirtschaftsräume sowie betriebliche Gebrauchsgegenstände. Sie **überprüfen** die Maßnahmen und dokumentieren diese auch digital. Sie kommunizieren den Bedarf an Reparaturen und Ersatz und ergreifen betriebsübliche Maßnahmen.

Die Schülerinnen und Schüler prüfen und **beurteilen** die Ergebnisse und den Prozess kriteriengeleitet und benennen Verbesserungsmöglichkeiten.

Lernfeld 5: Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen

**1. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 80 Stunden**

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, beim Restaurantservice unter Berücksichtigung von Gästewünschen und betriebsspezifischen Gegebenheiten mitzuwirken.

Die Schülerinnen und Schüler **unterscheiden** Gästebedürfnisse, Gästegruppen, Gästetypen und betriebliche Voraussetzungen. Dabei berücksichtigen sie Trends, Kommunikationsregeln und ihre Gastgeberrolle gegenüber nationalen wie internationalen Gästen.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Büffet- und Serviceregeln und alkoholfreie Kalt- und Heißgetränke, Bier (*Sorten*) und Wein (*Arten*). Sie verschaffen sich einen Überblick über Kassensysteme und die Organisation von Tischreservierungen.

Die Schülerinnen und Schüler **wirken** bei dem gastbezogenen Service unter Berücksichtigung betriebsspezifischer Gegebenheiten **mit**. Dabei berücksichtigen sie ein nachhaltiges, wirtschaftliches Vorgehen und hygienische Grundsätze ebenso wie die Fachsprache.

Die Schülerinnen und Schüler **führen** gästebezogenen Service unter Anleitung **durch** und arbeiten im Team. Sie servieren Speisen und Getränke und heben Geschirr, Besteck und Gläser aus. Zur Information von Gästen zu Ernährungsformen, Allergien, Zubereitungen sowie Inhalts- und Zusatzstoffen von einfachen Speisen und Getränken nutzen sie nach Anleitung betriebliche Unterlagen. Sie setzen vorgegebene verkaufsfördernde Maßnahmen um und kommunizieren bei Bedarf auch in einer Fremdsprache.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** ihre Rolle als Teammitglied und ihr eigenes Handeln.

Die Schülerinnen und Schüler **bewerten** das eigene Tätigkeitsfeld im Service im Restaurant sowie Gästerückmeldungen und daraus Optimierungsmöglichkeiten ab.

Lernfeld 6: Mitwirkung bei der Herstellung und Präsentation von Suppen und Saucen

**2. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 40 Stunden**

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, bei der Herstellung und Präsentation von Suppen und Saucen mitzuwirken.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich digital und analog über die Aufgabe von Suppen und Saucen zur Begleitung von vorgegebenen Gerichten.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über die Arten von Suppen (*klare Suppen, Eintöpfe, gebundene Suppen, kalte Suppen*) und Saucen (*helle und dunkle Grundsaucen, aufgeschlagene warme und kalten Grundsaucen, kalte Saucen, Dips, Gemüsesaucen*) sowie deren Herstellung (*Convenience*) auch digital.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** im Team die Herstellung von Suppen und Saucen. Dabei berücksichtigen sie ein nachhaltiges Vorgehen und hygienische Anforderungen.

Die Schülerinnen und Schüler **ordnen** Suppeneinlagen für Suppen sowie Saucen zur Begleitung von Gerichten **zu**. Sie berücksichtigen dabei Angebotsformen der Zutaten und Herstellungsverfahren. Sie entscheiden sich für Rezepturen und berechnen mit Unterstützung den Material- und Wareneinsatz auch digital.

Die Schülerinnen und Schüler **stellen** einfache Suppen, Suppeneinlagen und Saucen **her**. Sie wenden die Vorgaben der Arbeitssicherheit und der Hygiene an. Sie kommunizieren mit anderen Arbeitsbereichen in der Küche sowie mit dem Service und arbeiten im Team. Sie richten Suppen an und stellen Saucen für die weitere Verwendung bereit.

Die Schülerinnen und Schüler **überprüfen** ihren Arbeitsablauf und **bewerten** die Arbeitsergebnisse auch sensorisch. Sie leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.

Lernfeld 7: Mitwirkung bei der Herstellung und Präsentation von Gerichten aus Fleischteilen **2. Ausbildungsjahr**
Zeitrichtwert: 60 Stunden

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, bei der Herstellung und Präsentation von Gerichten aus Fleischteilen mitzuwirken.

Die Schülerinnen und Schüler **erhalten** den Auftrag, Gerichte aus Fleischteilen (*Schwein, Rind und Hausgeflügel*) herzustellen und zu präsentieren.

Die Schülerinnen und Schüler **unterscheiden** Fleischarten, Fleischteile und Innereien. Sie verschaffen sich auch digital einen Überblick über die Bearbeitung von Fleischteilen (*parieren, zuschneiden, portionieren*) und Garverfahren. Sie informieren sich über Herkunft und Haltungsform der tierischen Produkte.

Die Schülerinnen und Schüler **wirken** bei der Herstellung von Gerichten aus Fleischteilen in Absprache mit anderen Arbeitsbereichen **mit**. Dabei berücksichtigen sie ein nachhaltiges Vorgehen und hygienische Anforderungen. Sie beachten regionale, kulturelle und ernährungsphysiologische Aspekte.

Die Schülerinnen und Schüler **ordnen** Gerichten geeignete Fleischteile, Angebotsformen und Garverfahren sowie passende Saucen und Beilagen **zu**. Sie wählen Rezepturen aus und berechnen mit Unterstützung deren Material- und Wareneinsatz.

Die Schülerinnen und Schüler **bereiten** mit Hilfe Fleischteile **zu** und richten diese als vollständiges Gericht an. Hierbei wenden sie Vorgaben der Arbeitssicherheit und der Hygiene an und kommunizieren im Team. Sie präsentieren das Gericht.

Die Schülerinnen und Schüler **überprüfen** ihren Arbeitsablauf und bewerten die Arbeitsergebnisse auch sensorisch. Sie **leiten** einfache Optimierungsmöglichkeiten **ab**.

Lernfeld 8: Mitwirkung bei der Herstellung und Präsentation von Gerichten aus Fisch

**2. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 40 Stunden**

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, bei der Herstellung und Präsentation von Gerichten aus Fisch mitzuwirken.

Die Schülerinnen und Schüler **erhalten** den Auftrag, Gerichte aus ganzen Fischen und Teilen von Fischen herzustellen.

Die Schülerinnen und Schüler unterscheiden Fischarten und erfassen Frischemerkmale. Sie **informieren** sich über unterschiedliche Angebotsformen von Fisch, Zubereitungsarten und die daraus hergestellten Gerichte auch digital.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Herstellung von Gerichten aus Fisch im Team. Dabei berücksichtigen sie hygienische Anforderungen und ein nachhaltiges Vorgehen. Sie beachten regionale, kulturelle und ernährungsphysiologische Aspekte.

Die Schülerinnen und Schüler **ordnen** für die angebotenen Gerichte geeignete Fische, Angebotsformen und Garverfahren sowie passende Saucen und Beilagen **zu**. Sie **wählen** Rezepturen **aus** und berechnen mit Unterstützung deren Material- und Wareneinsatz.

Die Schülerinnen und Schüler **überprüfen** ausgewählte Fische und Fischteile auf ihre Qualität. Sie bereiten Fisch vor (*schuppen, säubern*), filetieren und portionieren diesen. Sie **bereiten** Vorspeisen und Hauptgerichte aus Fisch unter Beachtung der Hygiene **zu** und richten diese als vollständiges Gericht an. Sie präsentieren das Gericht.

Die Schülerinnen und Schüler **überprüfen** ihren Arbeitsablauf und **bewerten** die Arbeitsergebnisse auch sensorisch. Sie leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.

Lernfeld 9: Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten

**2. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 80 Stunden**

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Beilagen und Gerichte aus pflanzlichen Rohstoffen und Pilzen herzustellen, zu verarbeiten und zu präsentieren.

Die Schülerinnen und Schüler **erhalten** den Auftrag, Beilagen und Gerichte aus pflanzlichen Rohstoffen, vorgefertigten Teigen und Pilzen herzustellen.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Pilze und Hülsenfrüchte, Getreide und Getreidemahlprodukte sowie Kräuter und Gewürze auch digital. Sie verschaffen sich einen Überblick über vorgefertigte Teige. Sie erarbeiten sich Informationen über Formen der Zubereitung zu Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteilen von Gerichten und eigenständigen Gerichten. Sie ordnen pflanzliche Rohstoffe als Alternativen zu tierischen Produkten ein.

Die Schülerinnen und Schüler **arbeiten** bei der Herstellung von Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteilen von Gerichten und eigenständigen Gerichten aus pflanzlichen Rohstoffen, vorgefertigten Teigen und Pilzen im Küchenteam **mit**. Dabei berücksichtigen sie hygienische Anforderungen und ein nachhaltiges Vorgehen. Sie beachten saisonale, regionale, kulturelle und ernährungsphysiologische Aspekte.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** Rezepturen für die Zubereitung von Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteilen von Gerichten und eigenständigen Gerichten aus pflanzlichen Rohstoffen, vorgefertigten Teigen und Pilzen **aus**. Sie **berechnen** mit Unterstützung den Material- und Wareneinsatz.

Die Schülerinnen und Schüler **stellen** Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteile von Gerichten und eigenständige Gerichte aus pflanzlichen Rohstoffen, vorgefertigten Teigen und Pilzen **her**, richten diese an und präsentieren diese. Hierbei wenden sie Vorgaben der Arbeitssicherheit und Hygiene an und kommunizieren im Team.

Die Schülerinnen und Schüler **überprüfen** ihren Arbeitsablauf und **bewerten** die Arbeitsergebnisse auch sensorisch. Sie leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.

Lernfeld 10: Mitwirkung bei der Herstellung und Präsentation von Süßspeisen

**2. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 60 Stunden**

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, bei der Herstellung und Präsentation von Süßspeisen mitwirken.

Die Schülerinnen und Schüler **erhalten** den Auftrag, Süßspeisen (*Cremespeisen, süße Eierspeisen*) herzustellen, Obst zu verarbeiten sowie Süßspeisen und vorgefertigtes Eis anzurichten.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Milch, Milchprodukte und Käse. Sie unterscheiden Angebotsformen von Süßspeisen und begleitenden Komponenten (*Obst, Saucen, Garnierungen*), Zubereitungsarten und die daraus hergestellten Speisen.

Die Schülerinnen und Schüler **arbeiten** bei der Herstellung von Süßspeisen und begleitenden Komponenten gemeinsam im Küchenteam mit. Dabei berücksichtigen sie hygienische Anforderungen und ein nachhaltiges Vorgehen. Sie beachten saisonale, regionale, kulturelle und ernährungsphysiologische Aspekte.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** Süßspeisen und begleitende Komponenten aus einer Vorauswahl **aus**. Sie berücksichtigen dabei Angebotsformen und Herstellungsverfahren. Sie entscheiden sich für Rezepturen und berechnen unter Anleitung deren Material- und Wareneinsatz.

Die Schülerinnen und Schüler **bereiten** Süßspeisen und begleitende Komponenten **zu**. Hierbei wenden sie Vorgaben der Arbeitssicherheit und der Hygiene an. Sie präsentieren Süßspeisen, vorgefertigtes Eis und begleitende Komponenten anlassbezogen.

Die Schülerinnen und Schüler **überprüfen** ihren Arbeitsablauf und **bewerten** die Arbeitsergebnisse auch sensorisch. Sie leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.

Lernfeld 11: Mitwirkung bei der Herstellung von Speiseeis und Backwaren und Mithilfe beim Anrichten von Desserts **3. Ausbildungsjahr**
Zeitrichtwert: 40 Stunden

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, bei der Herstellung von Speiseeis und Backwaren mitzuwirken sowie beim Anrichten von Desserts zu unterstützen.

Die Schülerinnen und Schüler **erhalten** die Aufgabe, Desserts zusammen zu stellen und Speiseeis sowie Backwaren aus Teigen und Massen herzustellen.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über die Zusammenstellung von Desserts (*Frischprodukte, Convenience*) sowie die Angebotsformen und die Zubereitung von Speiseeis und Backwaren auch digital.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Herstellung von Speiseeis und Backwaren gemeinsam im Küchenteam. Dabei berücksichtigen sie hygienische Anforderungen und ein nachhaltiges Vorgehen. Sie beachten saisonale, regionale, kulturelle und ernährungsphysiologische Aspekte.

Die Schülerinnen und Schüler **stellen** passende Süßspeisen, Käse und Backwaren als Bestandteile der Dessertauswahl im Küchenteam **zusammen**. Sie beachten dabei Angebotsformen, Herstellungsverfahren und lebensmittelrechtliche Vorschriften. Sie entscheiden sich für Rezepturen und berechnen unter Anleitung deren Material- und Wareneinsatz.

Die Schülerinnen und Schüler **bereiten** mit Unterstützung Speiseeis und Backwaren **zu**. Hierbei wenden sie Vorgaben der Arbeitssicherheit und der Hygiene an. Sie präsentieren die Dessertauswahl und Backwaren adressatengerecht.

Die Schülerinnen und Schüler **überprüfen** ihren Arbeitsablauf und **bewerten** die Arbeitsergebnisse auch sensorisch. Sie leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.

Lernfeld 12: Bei der gastorientierten Planung von Speiseangeboten für Veranstaltungen mitarbeiten

**3. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 80 Stunden**

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Gäste über das Speisenangebot einer Veranstaltung mit zu beraten, Gerichte unter Anleitung herzustellen und zu präsentieren.

Die Schülerinnen und Schüler **unterstützen** bei der Aufgabe, ein Speisenangebot für eine Veranstaltung zusammen zu stellen.

Die Schülerinnen und Schüler benennen Merkmale verschiedener Gästegruppen und erfassen deren unterschiedliche Bedürfnisse. Sie **erhalten einen Einblick** über die verschiedenen Phasen eines Beratungsgesprächs und die Regeln zur Gesprächsführung. Sie informieren sich über die Zusammenstellung von Speisenfolgen, enthaltene Allergene und Zusatzstoffe. Sie informieren sich über das Prinzip der Nachhaltigkeit in der Küche bei Beschaffung, Lagerung, Verarbeitung und Entsorgung auch digital.

Die Schülerinnen und Schüler **wirken** bei der Planung von Gerichten für die Veranstaltung **mit** und berücksichtigen dabei die ressourcenschonende Verwertung pflanzlicher und tierischer Rohstoffe (*Lamm, Wild*).

Die Schülerinnen und Schüler wählen unter Anleitung auf Grundlage von Gästewünschen und -bedürfnissen (*Unverträglichkeiten, Allergien, Ernährungsformen*) Speisen aus, **unterstützen** bei der Auswahl von Rezepturen und dokumentieren diese. Sie **wirken** bei der Zusammenstellung eines Menüs, der Ermittlung des Warenbedarfs und der Entwicklung eines Arbeitsablaufplans **mit**.

Die Schülerinnen und Schüler **zerlegen** Tierkörper, lösen Fleischteile aus (Rücken, Schulter, Keule) und bereiten diese als vollständige Gerichte im Küchenteam zu (Schmoren, Grillen). Sie präsentieren mit Unterstützung die Gerichte der Veranstaltungsart entsprechend.

Die Schülerinnen und Schüler **bewerten** die Veranstaltung hinsichtlich Beratungsgespräch, Arbeitsablauf und Arbeitsergebnis auch unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit nach vorgegebenen Kriterien. Sie **leiten** Optimierungsmöglichkeiten **ab**.

Lernfeld 13: Mitwirkung bei der Herstellung und Präsentation des Buffets mit Fisch und Meeresfrüchten

**3. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 60 Stunden**

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, bei der Herstellung und Präsentation von Speisen aus Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten für ein Buffet mitzuwirken.

Die Schülerinnen und Schüler **unterstützen** bei der Aufgabe, ein Buffet mit Speisen aus Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten herzustellen.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über unterschiedliche Angebotsformen von Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten (*Frischprodukte, Convenience*), deren Zubereitungsarten und die daraus hergestellten Speisen auch digital. Sie beschreiben den Aufbau sowie die Präsentations- und Beratungsmöglichkeiten an einem Buffet.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Herstellung von Speisen aus Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten für ein Buffet gemeinsam im Küchenteam. Sie beachten saisonale, regionale, kulturelle und ernährungsphysiologische Aspekte. Sie berücksichtigen produktspezifische hygienische Anforderungen und ein nachhaltiges Vorgehen.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** für die Speisen geeignete Fische, Fischerzeugnisse und Meeresfrüchte sowie passende Saucen und Beilagen aus einer Vorauswahl **aus**. Sie setzen dabei vorgegebenen Maßnahmen zur Qualitätserhaltung unter den besonderen Bedingungen eines Buffets um. Sie entwerfen einen Aufbauplan für das Buffet. Sie stellen mit Unterstützung für das Buffet eine Angebotskarte zusammen und präsentieren diese in digitaler Form. Sie entscheiden sich unter einer Vorauswahl von Rezepturen. Sie berechnen deren Material- und Wareneinsatz und kalkulieren den Endpreis pro Person für das Buffet unter Berücksichtigung der Betriebskosten (*Energie, Wasser, Entsorgung*) nach vereinfachten Vorgaben.

Die Schülerinnen und Schüler **bereiten** Speisen aus Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten für das Buffet unter Berücksichtigung geeigneter Vor- und Zubereitungsverfahren (*Filetieren, Beizen, Räuchern, Niedrigtemperaturgaren*) im Küchenteam **zu** und richten diese an. Hierbei wenden sie Vorgaben der Arbeitssicherheit und der Hygiene an und dokumentieren die Maßnahmen. Sie präsentieren dem Gast Speisen aus Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten am Buffet und unterstützen bei der Beratung der Gäste.

Die Schülerinnen und Schüler **überprüfen** ihren Arbeitsablauf und **bewerten** die Arbeitsergebnisse sensorisch. Sie leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.

Lernfeld 14: Mithilfe bei der Organisation einer Aktionswoche

**3. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 100 Stunden**

Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, bei der Planung und Durchführung einer Aktionswoche mit landestypischen Gerichten unter Berücksichtigung von Küchenorganisation, und Kalkulation mitzuwirken.

Die Schülerinnen und Schüler **erhalten** die Aufgabe, landestypische (*regional, international*) Gerichte für eine Aktionswoche herzustellen. Sie machen sich mit den betriebsspezifischen Abläufen in der Küche (*Warenflüsse, Kalkulation, Personal*) vertraut.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Esskulturen und die Vielfalt landestypischer Gerichte auch digital. Sie verschaffen sich einen Überblick über die Ablauforganisation in der Küche. Sie ermitteln Beispiele für die inhaltliche Gestaltung von Speise- und Menükarten unter Beachtung ausgewählter verkaufsfördernder Aspekte.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Herstellung landestypischer Gerichte als Aktionswoche gemeinsam im Küchenteam. Sie wählen Geräte, Maschinen und Arbeitsmittel aus und-erkennen und kommunizieren Störungen.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** unter Anleitung geeignete Speisen **aus**. Sie berechnen den Wareneinsatz und kalkulieren die Verkaufspreise unter Anleitung.

Die Schülerinnen und Schüler erstellen Speise- oder Menükarten und setzen sie als Instrument der Verkaufsförderung ein. Sie **stellen** landestypische Gerichte **her** und präsentieren diese. Hierbei arbeiten sie im Küchenteam, wenden Regeln wertschätzender Kommunikation an, erkennen Konflikte und wirken auf eine situationsgerechte Lösung hin.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** ihr Handeln in Bezug auf Qualität und Gästezufriedenheit. Sie **leiten** Verbesserungsmöglichkeiten **ab**.

Lesehinweise^{1 2}

fortlaufende Nummer	Kernkompetenz der übergeordneten beruflichen Handlung ist niveauangemessen beschrieben	Angabe des Ausbildungsjahres; Zeitrichtwert	
Lernfeld 1:	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 40 Stunden	
<p>Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, ihre Rolle innerhalb des Betriebes mitzugestalten und ihren Betrieb zu repräsentieren.</p>			<p>1. Satz enthält generalisierte Beschreibung der Kernkompetenz (siehe Bezeichnung des Lernfeldes) am Ende des Lernprozesses des Lernfeldes</p>
<p>Die Schülerinnen und Schüler analysieren die Berufsbilder im Gastgewerbe sowie Leitbild und Organisationsstruktur ihres Betriebes. Sie suchen und bewerten Informationen und deren Quellen zur Darstellung (<i>Organisationsstrukturen, Arbeitsteilung</i>) und erschließen das Leistungsspektrum ihres Betriebes.</p>			<p>verbindliche Mindestinhalte sind kursiv markiert</p>
<p>Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über Anforderungen an die Rolle als Gastgeber und Gastgeberin sowie im Team. Sie erkunden Kommunikationsformen und erfassen Kommunikationsstörungen. Sie verschaffen sich einen Überblick über die Arbeitsfelder im Gastgewerbe und die Internationalität der Branche. Sie ermitteln Möglichkeiten und Chancen der persönlichen beruflichen Weiterbildung (<i>Aufstiegschancen, Fort- und Weiterbildung</i>) sowie die beruflichen (persönliche Gesundheit).</p>			<p>Komplexität und Wechselwirkungen von Handlungen sind berücksichtigt</p>
<p>Die Schülerinnen und Schüler verschaffen sich einen Überblick über das betriebliche Qualitätsmanagement (Arbeitssicherheit, Personal-, Betriebs- und Produkthygiene) und betriebliche Nachhaltigkeitsmaßnahmen (sozial, ökologisch, ökonomisch).</p>			<p>offene Formulierungen ermöglichen den Einbezug organisatorischer und technologischer Veränderungen</p>
<p>Die Schülerinnen und Schüler planen eine Präsentation über ihren Betrieb und ihre betriebliche Tätigkeit. Sie entwickeln Kriterien zur Bewertung von Präsentationen und beachten Datenschutz sowie Urheber- und Persönlichkeitsrechte.</p>			<p>Nachhaltigkeit in Lern- und Arbeitsprozessen ist berücksichtigt</p>
<p>Die Schülerinnen und Schüler wählen geeignete Präsentationsmedien aus und erstellen eine Präsentation.</p>			<p>Datenschutz und Datensicherheit sind berücksichtigt</p>
<p>Die Schülerinnen und Schüler präsentieren ihren Betrieb und ihre betriebliche Tätigkeit adressatengerecht auch in einer Fremdsprache.</p>			<p>offene Formulierungen ermöglichen unterschiedliche methodische Vorgehensweisen unter Berücksichtigung der Sachausstattung der Schulen</p>
<p>Die Schülerinnen und Schüler reflektieren Kriterien geleiteter Arbeitsprozesse sowie die Präsentationen. Sie geben Feedback und nehmen dieses an. Sie leiten Empfehlungen für ihre Rolle im Betrieb über dem Gast ab.</p>			<p>berufssprachliche Handlungssituationen berücksichtigen</p>
<p><i>Fach-, Selbst-, Sozialkompetenz; Methoden-, Lern- und kommunikative Kompetenz sind berücksichtigt</i></p>			<p>Fremdsprache ist berücksichtigt</p>
<p>Gesamtext gibt Hinweise zur Gestaltung ganzheitlicher Lernsituationen über die Handlungsphasen hinweg</p>			

¹ Bildungsplan für den Ausbildungsberuf Köchin und Koch, Fachkraft Küche, Runderlass des Ministeriums für Schule und Bildung vom 20.07.2023

² s. www.berufsbildung.nrw.de

3.3 Lernerfolgsüberprüfung

Die Leistungsbewertung in den Bildungsgängen richtet sich nach § 48 des Schulgesetzes NRW (SchulG) und wird durch § 8 der Ausbildungs- und Prüfungsordnung Berufskolleg (APO-BK) und dessen Verwaltungsvorschriften konkretisiert.

Grundsätzliche Funktionen der Lernerfolgsüberprüfung

In der Lernerfolgsüberprüfung werden

- die im Zusammenhang mit dem Unterricht erworbenen Kompetenzen erfasst und
- differenzierte Rückmeldungen zum individuellen Stand der erworbenen Kompetenzen für die Lehrenden und die Lernenden ermöglicht.

Schülerinnen und Schüler erhalten durch Lernerfolgsüberprüfungen ein Feedback, das eine Hilfe zur Selbsteinschätzung sowie eine Ermutigung für das weitere Lernen darstellen soll. Die Rückmeldungen ermöglichen den Lernenden Erkenntnisse über ihren Lernstand und damit über Ansatzpunkte für ihre weitere individuelle Kompetenzentwicklung.

Für Lehrerinnen und Lehrer bieten Lernerfolgsüberprüfungen die Basis für eine Diagnose des erreichten Lernstandes der Lerngruppe und für individuelle Rückmeldungen zum weiteren Kompetenzaufbau. Lernerfolgsüberprüfungen dienen darüber hinaus der Evaluation des Kompetenzerwerbs und sind damit für Lehrerinnen und Lehrer ein Anlass, den Lernprozess und die Zielsetzungen sowie Methoden ihres Unterrichts zu evaluieren und ggf. zu modifizieren.

Lernerfolgsüberprüfungen bilden die Grundlage der Leistungsbewertung.

Anforderungen an die Gestaltung von Lernerfolgsüberprüfungen

Kompetenzorientierung zielt darauf ab, die Lernenden zu befähigen, Problemsituationen aus Arbeits- und Geschäftsprozessen mit Hilfe von erworbenen Kompetenzen zu erkennen, zu beurteilen, zu lösen und ggf. alternative Lösungswege zu beschreiten und zu bewerten.

Kompetenzen werden durch die individuellen Handlungen der Lernenden in Lernerfolgsüberprüfungen beobachtbar, beschreibbar und können weiterentwickelt werden. Dabei können die erforderlichen Handlungen in unterschiedlichen Typen auftreten und sollen entsprechend dem Anforderungsniveau des Bildungsgangs und des Bildungsverlaufes zunehmend auch Handlungsspielräume für die Lernenden eröffnen.

Die bei Lernerfolgsüberprüfungen eingesetzten Aufgaben sind entsprechend der jeweiligen Lernsituationen in einen situativen Kontext eingefügt, der nach dem Grad der Bekanntheit, Vollständigkeit, Determiniertheit, Lösungsbestimmtheit oder der Art der sozialen Konstellation variiert werden kann.

Mit dem Subjektbezug wird die individuelle Sicht auf Kompetenz in den Mittelpunkt gerückt. Wesentlich sind die Annahme der Rolle und die selbstständige subjektive Auseinandersetzung der Lernenden mit den Herausforderungen der Arbeits- und Geschäftsprozesse.

Konkretisierungen für die Lernerfolgsüberprüfung werden in der Bildungsgangkonferenz festgelegt.

3.4 Anlage 1

3.4.1 Entwicklung und Ausgestaltung einer Lernsituation

Bei der Entwicklung von Lernsituationen sind wesentliche Qualitätsmerkmale zu berücksichtigen.

Eine Lernsituation

- bezieht sich anhand eines realitätsnahen Szenarios auf eine beruflich, gesellschaftlich oder privat bedeutsame exemplarische Problemstellung oder Situation
- ermöglicht individuelle Kompetenzentwicklung im Rahmen einer vollständigen Handlung
- hat ein konkretes, dokumentierbares Handlungsprodukt bzw. Lernergebnis und
- schließt angemessene Erarbeitungs-, Anwendungs-, Übungs- und Vertiefungsphasen sowie Erfolgskontrollen ein.¹

Mindestanforderungen an die Dokumentation einer Lernsituation

- Titel (Formulierung problem-, situations- oder kompetenzbezogen)
- Zuordnung zum Lernfeld bzw. Fach
- Angabe des zeitlichen Umfangs
- Beschreibung des Einstiegsszenarios
- Beschreibung des konkreten Handlungsproduktes/Lernergebnisses
- Angabe der wesentlichen Kompetenzen
- Konkretisierung der Inhalte
- einzuführende oder zu vertiefende Lern- und Arbeitstechniken
- erforderliche Unterrichtsmaterialien oder Angabe der Fundstelle und
- organisatorische Hinweise¹

Zur Unterstützung der Bildungsgangarbeit wurde im Rahmen der Bildungsplanarbeit ein Beispiel für die Ausgestaltung einer Lernsituation für diesen Ausbildungsberuf entwickelt.² Die dargestellte Lernsituation bewegt sich in ihrer Planung auf einem mittleren Abstraktionsniveau. Sie ist als Anregung für die konkrete Arbeit der Bildungsgangkonferenz zu sehen, die bei ihrer Planung die jeweilige Lerngruppe, die konkreten schulischen Rahmenbedingungen und den Gesamtrahmen der Didaktischen Jahresplanung berücksichtigt.

¹ s. Handreichung „Didaktische Jahresplanung. Pragmatische Handreichung für die Fachklassen des dualen Systems“

² s. www.berufsbildung.nrw.de

3.4.2 Vorlage für die Dokumentation einer Lernsituation¹

Nr. Ausbildungsjahr Bündelungsfach: Titel Lernfeld Nr.: Titel (... UStd.) Lernsituation Nr.: Titel (... UStd.)	
Einstiegsszenario	Handlungsprodukt/Lernergebnis – ... – ... ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung
Wesentliche Kompetenzen – Kompetenz 1 – Kompetenz 2 – Kompetenz n	Konkretisierung der Inhalte – ... – ...
Lern- und Arbeitstechniken	
Unterrichtsmaterialien/Fundstelle	
Organisatorische Hinweise <i>z. B. Verantwortlichkeiten, Fachraumbedarf, Einbindung von Experten/Exkursionen, Lernortkooperation</i>	

Medienkompetenz, **Anwendungs-Know-how**, **Informatische Grundkenntnisse** (Bitte markieren Sie alle Aussagen zu diesen drei Kompetenzbereichen in den entsprechenden Farben.)

¹ Zu einer exemplarischen Lernsituation für diesen Ausbildungsberuf: s. www.berufsbildung.nrw.de

3.5 Anlage 2¹

3.5.1 Gegenüberstellung der Beschreibung der Lernfelder: „Fachpraktikerin Küche (Beiköchin) und Fachpraktiker Küche (Beikoch)“ und „Köchin und Koch“²

Beschreibung der Lernfelder im Ausbildungsberuf: „Fachpraktikerin Küche (Beiköchin) und Fachpraktiker Küche (Beikoch)“			Beschreibung der Lernfelder im Ausbildungsberuf: „Köchin und Koch“ (BP 2023)		
Lernfeld 1:	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 40 Stunden	Lernfeld 1:	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 40 Stunden
<p>Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, ihre Rolle innerhalb des Betriebes mitzugestalten und ihren Betrieb zu repräsentieren.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler beschreiben die Berufsbilder im Gastgewerbe sowie Leitbild und Organisationsstruktur ihres Betriebes. Sie verschaffen sich einen Überblick über das Leistungsspektrum ihres Betriebes (<i>Organisationsstrukturen, Arbeitsteilung</i>).</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über Anforderungen an die Rolle als Gastgeber und Gastgeberin sowie im Team. Sie kennen verschiedene Kommunikationsformen, können sie adressatengerecht anwenden und erfassen Kommunikationsstörungen. Sie verschaffen sich einen Überblick über die Arbeitsfelder im Gastgewerbe und die Internationalität der Branche. Sie ermitteln Möglichkeiten und Chancen der persönlichen und beruflichen Weiterentwicklung (<i>Aufstiegchancen, Fort- und Weiterbildung</i>) sowie die beruflichen Herausforderungen (<i>persönliche Gesundheit</i>).</p>			<p>Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, ihre Rolle innerhalb des Betriebes mitzugestalten und ihren Betrieb zu repräsentieren.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler analysieren die Berufsbilder im Gastgewerbe so wie Leitbild und Organisationsstruktur ihres Betriebes. Sie suchen und bewerten Informationen und deren Quellen zur Darstellung (<i>Organisationsstrukturen, Arbeitsteilung</i>) und erschließen das Leistungsspektrum ihres Betriebes.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über Anforderungen an die Rolle als Gastgeber und Gastgeberin sowie im Team. Sie erkunden Kommunikationsformen und erfassen Kommunikationsstörungen. Sie verschaffen sich einen Überblick über die Arbeitsfelder im Gastgewerbe und die Internationalität der Branche. Sie ermitteln Möglichkeiten und Chancen der persönlichen und beruflichen Weiterentwicklung (<i>Aufstiegchancen, Fort- und Weiterbildung</i>) sowie die beruflichen Herausforderungen (<i>persönliche Gesundheit</i>).</p>		

¹ Erläuterung der Darstellungsweise: In der rechten Spalte beim Ausbildungsberuf werden in rot und durchgestrichen die anderslautenden und weggelassenen Formulierungen im Vergleich zum Fachpraktiker aufgeführt. In der linken Spalte beim Fachpraktiker werden in blau die ergänzenden und geänderten Formulierungen im Vergleich zum Ausbildungsberuf aufgeführt.

² Sekretariat der ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland: Handreichung für die Erstellung von Lehrplänen für Menschen mit Behinderung nach § 66 BBiG/§42m HwO (Beschluss des Unterausschusses für Berufliche Bildung vom 23.09.2011), S. 39 – 51.

Die Schülerinnen und Schüler verschaffen sich einen Überblick über das betriebliche Qualitätsmanagement (*Arbeitssicherheit, Personal-, Betriebs- und Produkthygiene*) und betriebliche Nachhaltigkeitsmaßnahmen (*sozial, ökologisch, ökonomisch*).

Die Schülerinnen und Schüler **planen** eine Präsentation über ihren Betrieb und ihre betriebliche Tätigkeit. Sie **nennen** Kriterien zur Bewertung von Präsentationen und beachten Datenschutz sowie Urheber- und Persönlichkeitsrechte.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** geeignete Präsentationsmedien **aus** und **wirken bei der Erstellung einer Präsentation mit**.

Die Schülerinnen und Schüler **präsentieren** ihren Betrieb und ihre betriebliche Tätigkeit **mit Unterstützung**.

Die Schülerinnen und Schüler **überprüfen** den Arbeitsprozess sowie die Präsentationen. Sie geben Feedback und nehmen dieses an. Sie **leiten** Empfehlungen für ihre Rolle im Betrieb und gegenüber dem Gast **ab**.

Die Schülerinnen und Schüler verschaffen sich einen Überblick über das betriebliche Qualitätsmanagement (*Arbeitssicherheit, Personal-, Betriebs- und Produkthygiene*) und betriebliche Nachhaltigkeitsmaßnahmen (*sozial, ökologisch, ökonomisch*).

Die Schülerinnen und Schüler **planen** eine Präsentation über ihren Betrieb und ihre betriebliche Tätigkeit. Sie **entwickeln** Kriterien zur Bewertung von Präsentationen und beachten Datenschutz sowie Urheber- und Persönlichkeitsrechte.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** geeignete Präsentationsmedien **aus** und **erstellen eine Präsentation**.

Die Schülerinnen und Schüler **präsentieren** ihren Betrieb und ihre betriebliche Tätigkeit **adressatengerecht auch in einer Fremdsprache**.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren Kriterien-geleitet** den Arbeitsprozess sowie die Präsentationen. Sie geben Feedback und nehmen dieses an. Sie **leiten** Empfehlungen für ihre Rolle im Betrieb und gegenüber dem Gast **ab**.

Lernfeld 2: Unterstützung bei der Warenbestellung, -annahme, -lagerung und -pflege 1. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 40 Stunden

Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, **bei der Warenbestellung, -annahme, -lagerung und -pflege zu unterstützen**.

Die Schülerinnen und Schüler **beschreiben** die betrieblichen Abläufe zur Bestellung, Annahme, Lagerung und Pflege von Waren. Sie differenzieren die Arten der Waren und beschreiben die Funktionen des Lagers für den Betrieb.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Bezugsquellen, Bestellvorgänge und Lagerarten. Sie erfassen den Zusammenhang zwischen Wareneigenschaften und Hygiene bei der Lagerung von Waren sowie Warenverderb und Beschaffungszeitpunkt. Dafür verschaffen sie sich einen Überblick über Grundlagen des Kaufvertrags.

Lernfeld 2: ~~Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen~~ 1. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 40 Stunden

Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, **~~Waren zu bestellen, anzunehmen, zu lagern und zu pflegen~~**.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** die betrieblichen Abläufe zur Bestellung, Annahme, Lagerung und Pflege von Waren. Sie differenzieren die Arten der Waren und beschreiben die Funktionen des Lagers für den Betrieb.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Bezugsquellen, Bestellvorgänge und Lagerarten. Sie erfassen den Zusammenhang zwischen Wareneigenschaften und Hygiene bei der Lagerung von Waren sowie Warenverderb und Beschaffungszeitpunkt. Dafür verschaffen sie sich einen Überblick über Grundlagen des Kaufvertrags.

Die Schülerinnen und Schüler **planen mit Unterstützung** Beschaffung, Lagerung und Bereitstellung von Waren, auch digital (*Meldebestand, Mindestbestand, Höchstbestand*).

Die Schülerinnen und Schüler **nehmen** Ware **an** und lagern sie ein. Sie kontrollieren **unter Anleitung** die Waren, überprüfen Lieferscheine und reagieren auf Störungen bei der Lieferung. Sie **helfen** bei der Dokumentation der Leergut- und Transportgutannahme sowie –rückgabe **mit**. Die Schülerinnen und Schüler pflegen und erfassen (*wiegen, zählen, messen*) den Warenbestand und stellen Waren zur weiteren Verwendung bereit. Sie erkennen Schädlingsbefall und leiten Maßnahmen ein. Im Arbeitsprozess beachten sie den Arbeits- und Gesundheitsschutz.

Die Schülerinnen und Schüler **überprüfen** den Prozess und zeigen Möglichkeiten der Optimierung auf.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** Beschaffung, Lagerung und Bereitstellung von Waren, auch digital. ~~Dafür ermitteln sie den Warenbedarf und beachten Aspekte des nachhaltigen Wirtschaftens. Sie ermitteln die erforderlichen Bestell- und Lieferzeitpunkte sowie die Bestellmenge~~ (*Meldebestand, Mindestbestand, Höchstbestand*).

Die Schülerinnen und Schüler **bestellen** Waren, nehmen diese an und lagern sie ein. Sie kontrollieren die Waren, überprüfen Lieferscheine und reagieren auf Störungen bei der Lieferung. Sie **dokumentieren** Leergut- und Transportgutannahme sowie -rückgabe. Die Schülerinnen und Schüler pflegen und erfassen (*wiegen, zählen, messen*) den Warenbestand und stellen Waren zur weiteren Verwendung bereit. Sie erkennen Schädlingsbefall und leiten Maßnahmen ein. Im Arbeitsprozess beachten sie den Arbeits- und Gesundheitsschutz.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** den Prozess und zeigen Möglichkeiten der Optimierung ~~in Hinblick auf soziale, ökonomische und ökologische Aspekte sowie Zielkonflikte~~ auf.

Lernfeld 3: In der Küche arbeiten

**1. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 120 Stunden**

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

Die Schülerinnen und Schüler **erhalten** den Auftrag, Arbeiten in der Küche durchzuführen. Dazu machen sie sich mit dem Arbeitsplatz Küche, Hygienevorschriften (*Personal-, Betriebs- und Produkthygiene*) und Reinigungsarbeiten in der Küche (*Lagerung, Anwendung und Entsorgung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln*) vertraut.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Arbeitsmittel sowie Maschinen und Geräte. Sie verschaffen sich einen Überblick über Eier und pflanzliche Rohstoffe, deren Zubereitung (*Garverfahren*) und leiten ernährungsphysiologische und küchentechnologische Eigenschaften ab. Sie erkundigen sich über

Lernfeld 3: In der Küche arbeiten

**1. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 120 Stunden**

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

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** den Auftrag, Arbeiten in der Küche durchzuführen. Dazu machen sie sich mit dem Arbeitsplatz Küche, Hygienevorschriften (*Personal-, Betriebs- und Produkthygiene*) und Reinigungsarbeiten in der Küche (*Lagerung, Anwendung und Entsorgung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln*) vertraut.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Arbeitsmittel sowie Maschinen und Geräte. Sie verschaffen sich einen Überblick über Eier und pflanzliche Rohstoffe, deren Zubereitung (*Garverfahren*) und leiten ernährungsphysiologische und küchentechnologische Eigenschaften ab. Sie erkundigen sich über

Vorbereitung (*Waschen, Putzen, Schälen*) und Verarbeitung von Lebensmitteln (*Schneidetechniken, Schnittformen, Arbeitssicherheit*).

Die Schülerinnen und Schüler **erarbeiten** die Arbeitsschritte zur Vor- und Zubereitung einfacher Speisen.

Die Schülerinnen und Schüler entscheiden sich **aus einer Vorwahl** für Rezepturen, **wählen** Lebensmittel (*Qualität, Regionalität, Saisonalität, Nachhaltigkeit*) sowie Arbeitsmittel **aus**. Sie **berechnen und erstellen mit Unterstützung den Material- und Wareneinsatz sowie Waren- und Materialbedarfslisten**. Sie richten ihren Arbeitsplatz ein (*Arbeitsplatzergonomie*).

Die Schülerinnen und Schüler **bereiten** einfache Speisen (*Salate, Eierspeisen, Gemüsegerichte, Gemüsebeilagen, Sättigungsbeilagen*) **zu**. Sie wenden Schnitt- und Mischtechniken an und beachten den ressourcenschonenden Umgang mit Lebensmitteln sowie Hygienevorschriften. Sie richten Speisen an und präsentieren diese.

Die Schülerinnen und Schüler reinigen Arbeitsplatz sowie Arbeitsgeräte und entsorgen Abfälle unter Berücksichtigung des Arbeits- und Gesundheitsschutzes. Sie beachten Hygiene und Nachhaltigkeit.

Die Schülerinnen und Schüler **überprüfen** ihren Arbeitsprozess und die Ergebnisse und **leiten** Optimierungsmöglichkeiten **ab**.

Vorbereitung (*Waschen, Putzen, Schälen*) und Verarbeitung von Lebensmitteln (*Schneidetechniken, Schnittformen, Arbeitssicherheit*).

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Arbeitsschritte zur Vor- und Zubereitung einfacher Speisen.

Die Schülerinnen und Schüler entscheiden sich für Rezepturen, **wählen** Lebensmittel (*Qualität, Regionalität, Saisonalität, Nachhaltigkeit*) sowie Arbeitsmittel **aus und berechnen Material sowie Wareneinsatz und erstellen Waren- und Materialbedarfslisten**. Sie richten ihren Arbeitsplatz ein (*Arbeitsplatzergonomie*).

Die Schülerinnen und Schüler **bereiten** einfache Speisen (*Salate, Eierspeisen, Gemüsegerichte, Gemüsebeilagen, Sättigungsbeilagen*) **zu**. Sie wenden Schnitt- und Mischtechniken an und beachten den ressourcenschonenden Umgang mit Lebensmitteln sowie Hygienevorschriften. Sie richten Speisen an und präsentieren diese.

Die Schülerinnen und Schüler reinigen Arbeitsplatz sowie Arbeitsgeräte und entsorgen Abfälle unter Berücksichtigung des Arbeits- und Gesundheitsschutzes. Sie beachten Hygiene und Nachhaltigkeit.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** ihren Arbeitsprozess, **überprüfen** die Ergebnisse und **leiten** Optimierungsmöglichkeiten **ab**.

Lernfeld 4: Das Restaurant vorbereiten und pflegen **1. Ausbildungsjahr**
Zeitrichtwert: 40 Stunden

Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, **bei der Restaurantvorbereitung und -pflege zu unterstützen**.

Die Schülerinnen und Schüler **beschreiben** die Bedeutung von Gasträumen für das Wohlbefinden der Gäste. Hierzu erfassen sie betriebsspezifische Gegebenheiten sowie Gästebedarfe und -wünsche.

Lernfeld 4: Das Restaurant vorbereiten und pflegen **1. Ausbildungsjahr**
Zeitrichtwert: 40 Stunden

Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, **das Restaurant vorzubereiten und zu pflegen**.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** die Bedeutung von Gasträumen für das Wohlbefinden der Gäste. Hierzu erfassen sie betriebsspezifische Gegebenheiten sowie Gästebedarfe und -wünsche.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über die Einrichtung und Ausstattung (*Tische, Tafelformen, Tischwäsche, Serviettenformen, Geschirr, Trinkgefäße, Bestecke, Geräte, Maschinen*) mit Hilfe analoger und digitaler Medien. Sie recherchieren **mit Unterstützung** Vorgaben zur Reinigung und Desinfektion von Gasträumen, Textilien und Gegenständen unter Beachtung von Umweltschutzregelungen, Nachhaltigkeit sowie Arbeits- und Gesundheitsschutz.

Die Schülerinnen und Schüler **wirken bei der anlassbezogenen Vorbereitung** von Gast- und Wirtschaftsräumen **mit**. Sie wählen entsprechende betriebliche Gebrauchsgegenstände aus, ermitteln benötigte Mengen und stellen diese bereit.

Die Schülerinnen und Schüler **bereiten** Gast- und Wirtschaftsräume **vor** und decken Tische ein. Sie berücksichtigen Einrichtungs-, Ausstattungs- und Gestaltungsmöglichkeiten **nach Vorgaben**. Sie dokumentieren den Prozess und das Ergebnis.

Die Schülerinnen und Schüler reinigen, desinfizieren und pflegen Gast- und Wirtschaftsräume sowie betriebliche Gebrauchsgegenstände. Sie **überprüfen** die Maßnahmen und dokumentieren diese auch digital. Sie **kommunizieren** den Bedarf an Reparaturen und Ersatz und ergreifen betriebsübliche Maßnahmen.

Die Schülerinnen und Schüler prüfen und **beurteilen** die Ergebnisse und den Prozess **kriteriengeleitet** und **benennen** Verbesserungsmöglichkeiten.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über die Einrichtung und Ausstattung (*Tische, Tafelformen, Tischwäsche, Serviettenformen, Geschirr, Trinkgefäße, Bestecke, Geräte, Maschinen*) mit Hilfe analoger und digitaler Medien. Sie recherchieren Vorgaben zur Reinigung und Desinfektion von Gasträumen, Textilien und Gegenständen unter Beachtung von Umweltschutzregelungen, Nachhaltigkeit sowie Arbeits- und Gesundheitsschutz.

Die Schülerinnen und Schüler **planen anlassbezogen die Vorbereitung** von Gast- und Wirtschaftsräumen. Sie wählen entsprechende betriebliche Gebrauchsgegenstände aus, ermitteln benötigte Mengen und stellen diese bereit.

Die Schülerinnen und Schüler **bereiten** Gast- und Wirtschaftsräume **vor** und decken Tische ein. Sie berücksichtigen Einrichtungs-, Ausstattungs- und Gestaltungsmöglichkeiten **unter der Beachtung individueller, ästhetischer, ökonomischer, ökologischer und funktionaler Voraussetzungen und Standards**. Sie dokumentieren den Prozess und das Ergebnis.

Die Schülerinnen und Schüler reinigen, desinfizieren und pflegen Gast- und Wirtschaftsräume sowie betriebliche Gebrauchsgegenstände. Sie **überprüfen** die Maßnahmen und dokumentieren diese auch digital. Sie **ermitteln** den Bedarf an Reparaturen und Ersatz und ergreifen betriebsübliche Maßnahmen.

Die Schülerinnen und Schüler prüfen und **beurteilen** die Ergebnisse, **reflektieren den Prozess** und **leiten** Verbesserungsmöglichkeiten **ab**.

Lernfeld 5: Gastbezogenen Service im Restaurant vorbereiten und durchführen **1. Ausbildungsjahr**
Zeitrichtwert: 80 Stunden

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, **beim Restaurantservice** unter Berücksichtigung von Gästewünschen und betriebsspezifischen Gegebenheiten **mitzuwirken**.

Die Schülerinnen und Schüler **unterscheiden** Gästebedürfnisse, Gästegruppen, Gästetypen und betriebliche Voraussetzungen. Dabei berücksichtigen sie Trends,

Lernfeld 5: Gastbezogenen Service im Restaurant vorbereiten und durchführen **1. Ausbildungsjahr**
Zeitrichtwert: 80 Stunden

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, **Restaurantservice** unter Berücksichtigung von Gästewünschen und betriebsspezifischen Gegebenheiten **auszuführen**.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** Gästebedürfnisse, Gästegruppen, Gästetypen und betriebliche Voraussetzungen. Dabei berücksichtigen sie Trends,

Kommunikationsregeln und ihre Gastgeberrolle gegenüber nationalen wie internationalen Gästen.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Büffet- und Serviceregeln und alkoholfreie Kalt- und Heißgetränke, Bier (*Sorten*) und Wein (*Arten*). Sie verschaffen sich einen Überblick über Kassensysteme und die Organisation von Tischreservierungen.

Die Schülerinnen und Schüler **wirken** bei dem gastbezogenen Service unter Berücksichtigung betriebsspezifischer Gegebenheiten **mit**. Dabei berücksichtigen sie ein nachhaltiges, wirtschaftliches Vorgehen und hygienische Grundsätze ebenso wie die Fachsprache.

Die Schülerinnen und Schüler **führen** gästebezogenen Service **unter Anleitung durch** und arbeiten im Team. Sie servieren Speisen und Getränke und heben Geschirr, Besteck und Gläser aus. Zur Information von Gästen zu Ernährungsformen, Allergien, Zubereitungen sowie Inhalts- und Zusatzstoffen von einfachen Speisen und Getränken nutzen sie **nach Anleitung** betriebliche Unterlagen. Sie setzen **vorgegebene** verkaufsfördernde Maßnahmen um und kommunizieren **bei Bedarf** auch in einer Fremdsprache.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** ihre Rolle als Teammitglied und ihr eigenes Handeln.

Die Schülerinnen und Schüler **bewerten** **das eigene Tätigkeitsfeld im Service** im Restaurant sowie Gästerückmeldungen und daraus Optimierungsmöglichkeiten ab.

Kommunikationsregeln und ihre Gastgeberrolle gegenüber nationalen wie internationalen Gästen.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Büffet- und Serviceregeln und alkoholfreie Kalt- und Heißgetränke, Bier (*Sorten*) und Wein (*Arten*). Sie verschaffen sich einen Überblick über Kassensysteme und die Organisation von Tischreservierungen.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** gastbezogenen Service unter Berücksichtigung betriebsspezifischer Gegebenheiten. Dabei berücksichtigen sie ein nachhaltiges, wirtschaftliches Vorgehen und hygienische Grundsätze ebenso wie die Fachsprache. ~~Sie berechnen die Bedarfe entsprechend den Gästezahlen.~~

Die Schülerinnen und Schüler **führen** gästebezogenen Service **durch** und arbeiten im Team. Sie ~~überprüfen die Verkaufsfähigkeit von Produkten~~, servieren Speisen und Getränke und heben Geschirr, Besteck und Gläser aus. Zur Information von Gästen zu Ernährungsformen, Allergien, Zubereitungen sowie Inhalts- und Zusatzstoffen von einfachen Speisen und Getränken nutzen sie betriebliche Unterlagen. Sie setzen verkaufsfördernde Maßnahmen um und kommunizieren auch in einer Fremdsprache.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** ~~ihre Rolle als Gastgeberin und Gastgeber~~ sowie als Teammitglied und ihr eigenes Handeln.

Die Schülerinnen und Schüler **bewerten** ~~den Service~~ im Restaurant sowie Gästerückmeldungen und leiten daraus Optimierungsmöglichkeiten ab.

Lernfeld 6: Mitwirkung bei der Herstellung von Suppen und Saucen **2. Ausbildungsjahr**
Zeitrichtwert: 40 Stunden

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die **Kompetenz, bei der Herstellung und Präsentation von Suppen und Saucen mitzuwirken**

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich **digital und analog** über die Aufgabe von Suppen und Saucen zur Begleitung von **vorgegebenen** Gerichten.

Lernfeld 6: Suppen und Saucen herstellen und präsentieren **2. Ausbildungsjahr**
Zeitrichtwert: 40 Stunden

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die **Kompetenz, Suppen und Saucen herzustellen und zu präsentieren.**

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** die Aufgabe, Suppen und Saucen zur Begleitung von Gerichten **herzustellen**.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über die Arten von Suppen (*klare Suppen, Eintöpfe, gebundene Suppen, kalte Suppen*) und Saucen (*helle und dunkle Grundsaucen, aufgeschlagene warme und kalten Grundsaucen, kalte Saucen, Dips, Gemüsesaucen*) sowie deren Herstellung (*Convenience*) **auch digital**.

Die Schülerinnen und Schüler **planen im Team** die Herstellung von Suppen und Saucen. Dabei berücksichtigen sie ein nachhaltiges Vorgehen und hygienische Anforderungen.

Die Schülerinnen und Schüler **ordnen** Suppeneinlagen für Suppen sowie Saucen zur Begleitung von Gerichten **zu**. Sie berücksichtigen dabei Angebotsformen der Zutaten und Herstellungsverfahren. Sie entscheiden sich für Rezepturen und **berechnen mit Unterstützung** den Material- und Wareneinsatz auch digital.

Die Schülerinnen und Schüler **stellen einfache** Suppen, Suppeneinlagen und Saucen **her**. Sie wenden die Vorgaben der Arbeitssicherheit und der Hygiene an. Sie kommunizieren mit anderen Arbeitsbereichen in der Küche sowie mit dem Service und arbeiten im Team. Sie richten Suppen an und stellen Saucen für die weitere Verwendung bereit.

Die Schülerinnen und Schüler **überprüfen** ihren Arbeitsablauf und **bewerten** die Arbeitsergebnisse auch sensorisch. Sie leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über die Arten von Suppen (*klare Suppen, Eintöpfe, gebundene Suppen, kalte Suppen*) und Saucen (*helle und dunkle Grundsaucen, aufgeschlagene warme und kalten Grundsaucen, kalte Saucen, Dips, Gemüsesaucen*) sowie deren Herstellung (*Convenience*).

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Herstellung von Suppen und Saucen. Dabei berücksichtigen sie ein nachhaltiges Vorgehen und hygienische Anforderungen. ~~Sie beachten Regionalität und Saisonalität sowie ernährungsphysiologische und betriebswirtschaftliche Aspekte.~~

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** Suppeneinlagen für Suppen sowie Saucen zur Begleitung von Gerichten **aus**. Sie berücksichtigen dabei Angebotsformen der Zutaten und Herstellungsverfahren. Sie entscheiden sich für Rezepturen und ~~berechnen den~~ Material- und Wareneinsatz auch digital.

Die Schülerinnen und Schüler **stellen** Suppen, Suppeneinlagen und Saucen **her**. Sie wenden die Vorgaben der Arbeitssicherheit und der Hygiene an. Sie kommunizieren mit anderen Arbeitsbereichen in der Küche sowie mit dem Service und arbeiten im Team. Sie richten Suppen an und stellen Saucen für die weitere Verwendung bereit.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** ihren Arbeitsablauf und **bewerten** die Arbeitsergebnisse auch sensorisch. Sie leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.

Lernfeld 7: Mitwirkung bei der Herstellung und Präsentation von Gerichten aus Fleischteilen **2. Ausbildungsjahr**
Zeitrichtwert: 60 Stunden

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, **bei Herstellung und Präsentation von Gerichten aus Fleischteilen mitzuwirken**.

Die Schülerinnen und Schüler **erhalten** den Auftrag, Gerichte aus Fleischteilen (*Schwein, Rind und Hausgeflügel*) herzustellen und zu präsentieren.

Die Schülerinnen und Schüler **unterscheiden** Fleischarten, Fleischteile und Innereien. Sie verschaffen sich **auch digital** einen Überblick über die Bearbeitung

Lernfeld 7: Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren **2. Ausbildungsjahr**
Zeitrichtwert: 60 Stunden

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, **Gerichte aus Fleischteilen herzustellen und zu präsentieren**.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** den Auftrag, Gerichte aus Fleischteilen (*Schwein, Rind und Hausgeflügel*) herzustellen und zu präsentieren.

von Fleischteilen (*parieren, zuschneiden, portionieren*) und Garverfahren. Sie informieren sich über Herkunft und Haltungsform der tierischen Produkte.

Die Schülerinnen und Schüler **wirken bei der Herstellung** von Gerichten aus Fleischteilen in Absprache mit anderen Arbeitsbereichen **mit**. Dabei berücksichtigen sie ein nachhaltiges Vorgehen und hygienische Anforderungen. Sie beachten regionale, kulturelle und ernährungsphysiologische Aspekte.

Die Schülerinnen und Schüler **ordnen** Gerichten geeignete Fleischteile, Angebotsformen und Garverfahren sowie passende Saucen und Beilagen **zu**. Sie **wählen** Rezepturen **aus** und berechnen **mit Unterstützung** deren Material- und Wareneinsatz.

Die Schülerinnen und Schüler **bereiten einfache** Fleischteile **zu** und richten diese als vollständiges Gericht an. Hierbei wenden sie Vorgaben der Arbeitssicherheit und der Hygiene an und kommunizieren im Team. Sie präsentieren das Gericht.

Die Schülerinnen und Schüler **überprüfen** ihren Arbeitsablauf und bewerten die Arbeitsergebnisse auch sensorisch. Sie **leiten einfache** Optimierungsmöglichkeiten **ab**.

Die Schülerinnen und Schüler **unterscheiden** Fleischarten, Fleischteile und Innereien. Sie verschaffen sich einen Überblick über die Bearbeitung von Fleischteilen (*parieren, zuschneiden, portionieren*) und Garverfahren. Sie informieren sich über Herkunft und Haltungsform der tierischen Produkte.

Die Schülerinnen und Schüler **planen die Herstellung** von Gerichten aus Fleischteilen in Absprache mit anderen Arbeitsbereichen. Dabei berücksichtigen sie ein nachhaltiges Vorgehen und hygienische Anforderungen. Sie beachten regionale, kulturelle und ernährungsphysiologische Aspekte.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** für die Gerichte geeignete Fleischteile, Angebotsformen und Garverfahren sowie passende Saucen und Beilagen **aus**. Sie ~~entscheiden sich für~~ Rezepturen und berechnen deren Material- und Wareneinsatz.

Die Schülerinnen und Schüler **bereiten** Fleischteile **zu** und richten diese als vollständiges Gericht an. Hierbei wenden sie Vorgaben der Arbeitssicherheit und der Hygiene an und kommunizieren im Team. Sie präsentieren das Gericht.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** ihren Arbeitsablauf und bewerten die Arbeitsergebnisse auch sensorisch. Sie **leiten** Optimierungsmöglichkeiten **ab**.

Lernfeld 8: Mitwirkung bei der Herstellung und Präsentation von Gerichten aus Fisch **2. Ausbildungsjahr**
Zeitrichtwert: 40 Stunden

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, bei Herstellung und Präsentation von Gerichten aus Fisch mitzuwirken.

Die Schülerinnen und Schüler **erhalten** den Auftrag, Gerichte aus ganzen Fischen und Teilen von Fischen herzustellen.

Die Schülerinnen und Schüler unterscheiden Fischarten und erfassen Frische-merkmale. Sie **informieren** sich über unterschiedliche Angebotsformen von Fisch, Zubereitungsarten und die daraus hergestellten Gerichte **auch digital**.

Lernfeld 8: Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren **2. Ausbildungsjahr**
Zeitrichtwert: 40 Stunden

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Gerichte aus Fisch herzustellen und zu präsentieren.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** den Auftrag, Gerichte aus ganzen Fischen und Teilen von Fischen herzustellen.

Die Schülerinnen und Schüler unterscheiden Fischarten und erfassen Frische-merkmale. Sie **informieren** sich über unterschiedliche Angebotsformen von Fisch, Zubereitungsarten und die daraus hergestellten Gerichte.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Herstellung von Gerichten aus Fisch im Team. Dabei berücksichtigen sie hygienische Anforderungen und ein nachhaltiges Vorgehen. Sie beachten regionale, kulturelle und ernährungsphysiologische Aspekte.

Die Schülerinnen und Schüler **ordnen** für die angebotenen Gerichte geeignete Fische, Angebotsformen und Garverfahren sowie passende Saucen und Beilagen **zu**. Sie **wählen** Rezepturen **aus** und berechnen **mit Unterstützung** deren Material- und Wareneinsatz.

Die Schülerinnen und Schüler überprüfen ausgewählte Fische und Fischteile auf ihre Qualität. Sie bereiten Fisch vor (*schuppen, säubern*), filetieren und portionieren diesen. Sie **bereiten** Vorspeisen und Hauptgerichte aus Fisch unter Beachtung der Hygiene **zu** und richten diese als vollständiges Gericht an. Sie präsentieren das Gericht.

Die Schülerinnen und Schüler **überprüfen** ihren Arbeitsablauf und bewerten die Arbeitsergebnisse auch sensorisch. Sie leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Herstellung von Gerichten aus Fisch im Team. Dabei berücksichtigen sie hygienische Anforderungen und ein nachhaltiges Vorgehen. Sie beachten regionale, kulturelle und ernährungsphysiologische Aspekte.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** für die angebotenen Gerichte geeignete Fische, Angebotsformen und Garverfahren sowie passende Saucen und Beilagen **aus**. Sie ~~entscheiden sich für~~ Rezepturen und berechnen deren Material- und Wareneinsatz.

Die Schülerinnen und Schüler überprüfen ausgewählte Fische und Fischteile auf ihre Qualität. Sie bereiten Fisch vor (*schuppen, säubern*), filetieren und portionieren diesen. Sie **bereiten** Vorspeisen und Hauptgerichte aus Fisch unter Beachtung der Hygiene **zu** und richten diese als vollständiges Gericht an. Sie präsentieren das Gericht.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** ihren Arbeitsablauf und bewerten die Arbeitsergebnisse auch sensorisch. Sie leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.

Lernfeld 9: Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten **2. Ausbildungsjahr**
Zeitrichtwert: 80 Stunden

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Beilagen und Gerichte aus pflanzlichen Rohstoffen und Pilzen herzustellen, zu verarbeiten und zu präsentieren.

Die Schülerinnen und Schüler **erhalten** den Auftrag, Beilagen und Gerichte aus pflanzlichen Rohstoffen, vorgefertigten Teigen und Pilzen herzustellen.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Pilze und Hülsenfrüchte, Getreide und Getreidemahlprodukte sowie Kräuter und Gewürze **auch digital**. Sie verschaffen sich einen Überblick über vorgefertigte Teige. Sie **erarbeiten sich Informationen über** Formen der Zubereitung zu Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteilen von Gerichten und eigenständigen Gerichten. Sie ordnen pflanzliche Rohstoffe als Alternativen zu tierischen Produkten ein.

Lernfeld 9: Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten **2. Ausbildungsjahr**
Zeitrichtwert: 80 Stunden

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Beilagen und Gerichte aus pflanzlichen Rohstoffen und Pilzen herzustellen, zu verarbeiten und zu präsentieren.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** den Auftrag, Beilagen und Gerichte aus pflanzlichen Rohstoffen, vorgefertigten Teigen und Pilzen herzustellen.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Pilze und Hülsenfrüchte, Getreide und Getreidemahlprodukte sowie Kräuter und Gewürze. Sie verschaffen sich einen Überblick über vorgefertigte Teige. Sie **erfassen** Formen der Zubereitung zu Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteilen von Gerichten und eigenständigen Gerichten. Sie ordnen pflanzliche Rohstoffe als Alternativen zu tierischen Produkten ein.

Die Schülerinnen und Schüler **arbeiten** bei der Herstellung von Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteilen von Gerichten und eigenständigen Gerichten aus pflanzlichen Rohstoffen, vorgefertigten Teigen und Pilzen im Küchenteam **mit**. Dabei berücksichtigen sie hygienische Anforderungen und ein nachhaltiges Vorgehen. Sie beachten saisonale, regionale, kulturelle und ernährungsphysiologische Aspekte.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** Rezepturen für die Zubereitung von Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteilen von Gerichten und eigenständigen Gerichten aus pflanzlichen Rohstoffen, vorgefertigten Teigen und Pilzen **aus**. Sie **berechnen mit Unterstützung** den Material- und Wareneinsatz.

Die Schülerinnen und Schüler **stellen** Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteile von Gerichten und eigenständige Gerichte aus pflanzlichen Rohstoffen, vorgefertigten Teigen und Pilzen **her**, richten diese an und präsentieren diese. Hierbei wenden sie Vorgaben der Arbeitssicherheit und Hygiene an und kommunizieren im Team.

Die Schülerinnen und Schüler **überprüfen** ihren Arbeitsablauf und **bewerten** die Arbeitsergebnisse auch sensorisch. Sie leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Herstellung von Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteilen von Gerichten und eigenständigen Gerichten aus pflanzlichen Rohstoffen, vorgefertigten Teigen und Pilzen im Küchenteam. Dabei berücksichtigen sie hygienische Anforderungen und ein nachhaltiges Vorgehen. Sie beachten saisonale, regionale, kulturelle und ernährungsphysiologische Aspekte.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** Rezepturen für die Zubereitung von Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteilen von Gerichten und eigenständigen Gerichten aus pflanzlichen Rohstoffen, vorgefertigten Teigen und Pilzen **aus**. ~~Sie berücksichtigen dabei Angebotsformen und Herstellungsverfahren~~ und **berechnen** den Material- und Wareneinsatz.

Die Schülerinnen und Schüler **stellen** Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteile von Gerichten und eigenständige Gerichte aus pflanzlichen Rohstoffen, vorgefertigten Teigen und Pilzen **her**, richten diese an und präsentieren diese. Hierbei wenden sie Vorgaben der Arbeitssicherheit und Hygiene an und kommunizieren im Team.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** ihren Arbeitsablauf und **bewerten** die Arbeitsergebnisse auch sensorisch. Sie leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.

Lernfeld 10: Mitwirkung bei der Herstellung und Präsentation von Süßspeisen 2. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 60 Stunden

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, bei der Herstellung und Präsentation von Süßspeisen mitzuwirken.

Die Schülerinnen und Schüler **erhalten** den Auftrag, Süßspeisen (*Cremespeisen, süße Eierspeisen*) herzustellen, Obst zu verarbeiten sowie Süßspeisen und vorgefertigtes Eis anzurichten.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Milch, Milchprodukte und Käse. Sie unterscheiden Angebotsformen von Süßspeisen und begleitenden Komponenten (*Obst, Saucen, Garnierungen*), Zubereitungsarten und die daraus hergestellten Speisen.

Lernfeld 10: Süßspeisen herstellen und präsentieren 2. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 60 Stunden

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Süßspeisen herzustellen und zu präsentieren.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** den Auftrag, Süßspeisen (*Cremespeisen, süße Eierspeisen*) herzustellen, Obst zu verarbeiten sowie Süßspeisen und vorgefertigtes Eis anzurichten.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Milch, Milchprodukte und Käse. Sie unterscheiden Angebotsformen von Süßspeisen und begleitenden Komponenten (*Obst, Saucen, Garnierungen*), Zubereitungsarten und die daraus hergestellten Speisen.

Die Schülerinnen und Schüler **arbeiten** bei der die Herstellung von Süßspeisen und begleitenden Komponenten gemeinsam im Küchenteam **mit**. Dabei berücksichtigen sie hygienische Anforderungen und ein nachhaltiges Vorgehen. Sie beachten saisonale, regionale, kulturelle und ernährungsphysiologische Aspekte.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** Süßspeisen und begleitende Komponenten **aus einer Vorauswahl aus**. Sie berücksichtigen dabei Angebotsformen und Herstellungsverfahren. Sie entscheiden sich für Rezepturen und berechnen **unter Anleitung** deren Material- und Wareneinsatz.

Die Schülerinnen und Schüler **bereiten** Süßspeisen und begleitende Komponenten **zu**. Hierbei wenden sie Vorgaben der Arbeitssicherheit und der Hygiene an. Sie präsentieren Süßspeisen, vorgefertigtes Eis und begleitende Komponenten anlassbezogen.

Die Schülerinnen und Schüler **überprüfen** ihren Arbeitsablauf und **bewerten** die Arbeitsergebnisse auch sensorisch. Sie leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Herstellung von Süßspeisen und begleitenden Komponenten gemeinsam im Küchenteam. Dabei berücksichtigen sie hygienische Anforderungen und ein nachhaltiges Vorgehen. Sie beachten saisonale, regionale, kulturelle und ernährungsphysiologische Aspekte.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** Süßspeisen und begleitende Komponenten **aus**. Sie berücksichtigen dabei Angebotsformen und Herstellungsverfahren. Sie entscheiden sich für Rezepturen und berechnen deren Material- und Wareneinsatz.

Die Schülerinnen und Schüler **bereiten** Süßspeisen und begleitende Komponenten **zu**. Hierbei wenden sie Vorgaben der Arbeitssicherheit und der Hygiene an. Sie präsentieren Süßspeisen, vorgefertigtes Eis und begleitende Komponenten anlassbezogen.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** ihren Arbeitsablauf und **bewerten** die Arbeitsergebnisse auch sensorisch. Sie leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.

Lernfeld 11: Mitwirkung bei der Herstellung von Speiseeis und Backwaren sowie Mitwirkung beim Anrichten von Desserts **3. Ausbildungsjahr**
Zeitrichtwert: 40 Stunden

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, bei der Herstellung von Speiseeis und Backwaren mitzuwirken sowie beim Anrichten von Desserts zu unterstützen.

Die Schülerinnen und Schüler **erhalten** die Aufgabe, Desserts zusammen zu stellen und Speiseeis sowie Backwaren aus Teigen und Massen herzustellen.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über die Zusammenstellung von Desserts (*Frischprodukte, Convenience*) sowie die Angebotsformen und die Zubereitung von Speiseeis und Backwaren **auch digital**.

Lernfeld 11: Speiseeis und Backwaren herstellen und Desserts anrichten **3. Ausbildungsjahr**
Zeitrichtwert: 40 Stunden

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Speiseeis und Backwaren herzustellen sowie Desserts anzurichten.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** die Aufgabe, Desserts zusammen zu stellen und Speiseeis sowie Backwaren aus Teigen und Massen herzustellen.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über die Zusammenstellung von Desserts (*Frischprodukte, Convenience*) sowie die Angebotsformen und die Zubereitung von Speiseeis und Backwaren.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Herstellung von Speiseeis und Backwaren gemeinsam im Küchenteam. Dabei berücksichtigen sie hygienische Anforderungen und ein nachhaltiges Vorgehen. Sie beachten saisonale, regionale, kulturelle und ernährungsphysiologische Aspekte.

Die Schülerinnen und Schüler **stellen** passende Süßspeisen, Käse und Backwaren als Bestandteile der Dessertauswahl **im Küchenteam zusammen**. Sie beachten dabei Angebotsformen, Herstellungsverfahren und lebensmittelrechtliche Vorschriften. Sie entscheiden sich für Rezepturen und berechnen **unter Anleitung** deren Material- und Wareneinsatz.

Die Schülerinnen und Schüler **bereiten mit Unterstützung** Speiseeis und Backwaren **zu**. Hierbei wenden sie Vorgaben der Arbeitssicherheit und der Hygiene an. Sie präsentieren die Dessertauswahl und Backwaren adressatengerecht.

Die Schülerinnen und Schüler **überprüfen** ihren Arbeitsablauf und **bewerten** die Arbeitsergebnisse auch sensorisch. Sie leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Herstellung von Speiseeis und Backwaren gemeinsam im Küchenteam. Dabei berücksichtigen sie hygienische Anforderungen und ein nachhaltiges Vorgehen. Sie beachten saisonale, regionale, kulturelle und ernährungsphysiologische Aspekte.

Die Schülerinnen und Schüler **stellen** passende Süßspeisen, Käse und Backwaren als Bestandteile der Dessertauswahl **zusammen**. Sie beachten dabei Angebotsformen, Herstellungsverfahren und lebensmittelrechtliche Vorschriften. Sie entscheiden sich für Rezepturen und berechnen deren Material- und Wareneinsatz.

Die Schülerinnen und Schüler **bereiten** Speiseeis und Backwaren **zu**. Hierbei wenden sie Vorgaben der Arbeitssicherheit und der Hygiene an. Sie präsentieren die Dessertauswahl und Backwaren adressatengerecht.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** ihren Arbeitsablauf und **bewerten** die Arbeitsergebnisse auch sensorisch. Sie leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.

Lernfeld 12: Bei der gastorientierten Planung 3. Ausbildungsjahr
von Speisenangeboten für Veranstaltungen **mitarbeiten** Zeitrichtwert: 80 Stunden

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Gäste über das Speisenangebot einer Veranstaltung **mit** zu beraten, Gerichte **unter Anleitung** herzustellen und zu präsentieren.

Die Schülerinnen und Schüler **unterstützen bei der Aufgabe**, ein Speisenangebot für eine Veranstaltung zusammen zu stellen.

Die Schülerinnen und Schüler benennen Merkmale verschiedener Gästegruppen und erfassen deren unterschiedliche Bedürfnisse. Sie **erhalten einen Einblick** über die verschiedenen Phasen eines Beratungsgesprächs und die Regeln zur Gesprächsführung. Sie informieren sich über die Zusammenstellung von Speisenfolgen, enthaltene Allergene und Zusatzstoffe. Sie **informieren sich über** das Prinzip der Nachhaltigkeit in der Küche bei Beschaffung, Lagerung, Verarbeitung und Entsorgung **auch digital**.

Lernfeld 12: Speisenangebote für Veranstaltungen 3. Ausbildungsjahr
~~**gastorientiert planen**~~ Zeitrichtwert: 80 Stunden

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Gäste über das Speisenangebot einer Veranstaltung zu beraten, Gerichte herzustellen und zu präsentieren.

Die Schülerinnen und Schüler ~~**analysieren die Aufgabe**~~, ein Speisenangebot für eine Veranstaltung zusammen zu stellen.

Die Schülerinnen und Schüler benennen Merkmale verschiedener Gästegruppen und erfassen deren unterschiedliche Bedürfnisse. Sie ~~**verschaffen sich einen Überblick**~~ über die verschiedenen Phasen eines Beratungsgesprächs und ~~**ermitteln**~~ Regeln zur Gesprächsführung. Sie informieren sich über die Zusammenstellung von Speisenfolgen, enthaltene Allergene und Zusatzstoffe ~~**sowie ihre rechtskonforme Kennzeichnung in Speisekarten und anderen Medien**~~. Sie ~~**machen sich**~~

Die Schülerinnen und Schüler **wirken bei der Planung von Gerichten** für die Veranstaltung **mit** und berücksichtigen dabei die ressourcenschonende Verwertung pflanzlicher und tierischer Rohstoffe (*Lamm, Wild*).

Die Schülerinnen und Schüler wählen **unter Anleitung** auf Grundlage von Gästewünschen und -bedürfnissen (*Unverträglichkeiten, Allergien, Ernährungsformen*) Speisen aus, **unterstützen bei der Auswahl von Rezepturen** und dokumentieren diese. Sie **wirken bei der Zusammenstellung eines Menüs, der Ermittlung des Warenbedarfs** und der **Entwicklung eines Arbeitsablaufplans mit**.

Die Schülerinnen und Schüler **zerlegen** Tierkörper, lösen Fleischteile aus (Rücken, Schulter, Keule) und bereiten diese als vollständige Gerichte **im Küchenteam** zu (Schmoren, Grillen). Sie präsentieren **mit Unterstützung** die Gerichte der Veranstaltungsart entsprechend.

Die Schülerinnen und Schüler **bewerten** die Veranstaltung hinsichtlich Beratungsgespräch, Arbeitsablauf und Arbeitsergebnis auch unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit **nach vorgegebenen Kriterien**. Sie **leiten** Optimierungsmöglichkeiten **ab**.

mit dem Prinzip der Nachhaltigkeit in der Küche bei Beschaffung, Lagerung, Verarbeitung und Entsorgung **vertraut**.

Die Schülerinnen und Schüler **planen Gerichte** für die Veranstaltung und berücksichtigen dabei die ressourcenschonende Verwertung pflanzlicher und tierischer Rohstoffe (*Lamm, Wild*).

Die Schülerinnen und Schüler wählen auf Grundlage von Gästewünschen und -bedürfnissen (*Unverträglichkeiten, Allergien, Ernährungsformen*) Speisen aus, **entscheiden sich für Rezepturen** und dokumentieren diese. Sie **stellen ein Menü zusammen, ermitteln den Warenbedarf** und **entwickeln einen Arbeitsablaufplan**. ~~Sie berechnen den Verkaufspreis nach einem Kalkulationsschema und erläutern dem Gast das Angebot entsprechend betrieblicher Vorgaben.~~

Die Schülerinnen und Schüler **zerlegen** Tierkörper, lösen Fleischteile aus (Rücken, Schulter, Keule) und bereiten diese als vollständige Gerichte zu (Schmoren, Grillen). Sie präsentieren die Gerichte der Veranstaltungsart entsprechend.

Die Schülerinnen und Schüler **bewerten** die Veranstaltung hinsichtlich Beratungsgespräch, Arbeitsablauf und Arbeitsergebnis auch unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit. Sie **leiten** Optimierungsmöglichkeiten **ab**.

Lernfeld 13: Mitwirkung bei der Herstellung und Präsentation des Büffets mit Fisch und Meeresfrüchten 3. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 80 Stunden

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, **bei der Herstellung und Präsentation** von Speisen aus Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten für ein Büffet **mitzuwirken**.

Die Schülerinnen und Schüler **unterstützen** bei der die Aufgabe, ein Büffet mit Speisen aus Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten herzustellen.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über unterschiedliche Angebotsformen von Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten (*Frischprodukte, Con-*

Lernfeld 13: Büffets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und präsentieren 3. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 80 Stunden

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Speisen aus Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten für ein Büffet **herzustellen und zu präsentieren**.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** die Aufgabe, ein Büffet mit Speisen aus Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten herzustellen.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über unterschiedliche Angebotsformen von Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten (*Frischprodukte, Con-*

venience), deren Zubereitungsarten und die daraus hergestellten Speisen **auch digital**. Sie **beschreiben** den Aufbau sowie die Präsentations- und Beratungsmöglichkeiten an einem Büffet.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Herstellung von Speisen aus Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten für ein Büffet gemeinsam im Küchenteam. Sie beachten saisonale, regionale, kulturelle und ernährungsphysiologische Aspekte. Sie berücksichtigen produktspezifische hygienische Anforderungen und ein nachhaltiges Vorgehen.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** für die Speisen geeignete Fische, Fischerzeugnisse und Meeresfrüchte sowie passende Saucen und Beilagen **aus einer Vorauswahl aus**. Sie setzen dabei **vorgegebenen** Maßnahmen zur Qualitätserhaltung unter den besonderen Bedingungen eines Büffets um. Sie entwerfen einen Aufbauplan für das Büffet. Sie stellen **mit Unterstützung** für das Büffet eine Angebotskarte zusammen und präsentieren diese **in digitaler Form**. Sie entscheiden sich **unter einer Vorauswahl von Rezepturen**. Sie berechnen deren Material- und Wareneinsatz und kalkulieren den Endpreis pro Person für das Büffet unter Berücksichtigung der Betriebskosten (*Energie, Wasser, Entsorgung*) **nach vereinfachten Vorgaben**.

Die Schülerinnen und Schüler **bereiten** Speisen aus Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten für das Büffet unter Berücksichtigung geeigneter Vor- und Zubereitungsverfahren (*Filetieren, Beizen, Räuchern, Niedrigtemperaturgaren*) **im Küchenteam zu** und richten diese an. Hierbei wenden sie Vorgaben der Arbeitssicherheit und der Hygiene an und dokumentieren die Maßnahmen. Sie präsentieren dem Gast Speisen aus Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten am Büffet und **unterstützen bei der Beratung** der Gäste.

Die Schülerinnen und Schüler **überprüfen** ihren Arbeitsablauf und **bewerten** die Arbeitsergebnisse sensorisch. Sie leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.

venience), deren Zubereitungsarten und die daraus hergestellten Speisen. Sie **machen sich** über den Aufbau sowie die Präsentations- und Beratungsmöglichkeiten an einem Büffet **kundig**.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Herstellung von Speisen aus Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten für ein Büffet gemeinsam im Küchenteam. Sie beachten saisonale, regionale, kulturelle und ernährungsphysiologische Aspekte. Sie berücksichtigen produktspezifische hygienische Anforderungen und ein nachhaltiges Vorgehen.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** für die Speisen geeignete Fische, Fischerzeugnisse und Meeresfrüchte sowie passende Saucen und Beilagen **aus**. Sie setzen dabei Maßnahmen zur Qualitätserhaltung unter den besonderen Bedingungen eines Büffets um. Sie entwerfen einen Aufbauplan für das Büffet. Sie stellen für das Büffet eine Angebotskarte zusammen und präsentieren diese in **analoger oder digitaler Form**. Sie entscheiden sich **für Rezepturen** und berechnen deren Material- und Wareneinsatz. Sie kalkulieren den Endpreis pro Person für das Büffet unter Berücksichtigung der Betriebskosten (*Energie, Wasser, Entsorgung*).

Die Schülerinnen und Schüler **bereiten** Speisen aus Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten für das Büffet unter Berücksichtigung geeigneter Vor- und Zubereitungsverfahren (*Filetieren, Beizen, Räuchern, Niedrigtemperaturgaren*) **zu** und richten diese an. Hierbei wenden sie Vorgaben der Arbeitssicherheit und der Hygiene an und dokumentieren die Maßnahmen. Sie präsentieren dem Gast Speisen aus Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten am Büffet und **beraten** Gäste.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** ihren Arbeitsablauf und **bewerten** die Arbeitsergebnisse sensorisch **und betriebswirtschaftlich**. Sie leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.

Lernfeld 14: Mithilfe bei der Organisation einer Aktionswoche	3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 80 Stunden	Lernfeld 14: Eine Aktionswoche organisieren und betriebswirtschaftlich beurteilen	3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 80 Stunden
<p>Die Schülerinnen und Schüler erhalten die Aufgabe, landestypische (<i>regional, international</i>) Gerichte für eine Aktionswoche herzustellen. Sie machen sich mit den betriebsspezifischen Abläufen in der Küche (<i>Warenflüsse, Kalkulation, Personal</i>) vertraut.</p>		<p>Die Schülerinnen und Schüler analysieren die Aufgabe, landestypische (<i>regional, international</i>) Gerichte für eine Aktionswoche herzustellen. Sie machen sich mit den betriebsspezifischen Abläufen in der Küche (<i>Warenflüsse, Kalkulation, Personal</i>) vertraut.</p>	
<p>Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über Esskulturen und die Vielfalt landestypischer Gerichte auch digital. Sie verschaffen sich einen Überblick über die Ablauforganisation in der Küche. Sie ermitteln Beispiele für die inhaltliche Gestaltung von Speise- und Menükarten unter Beachtung ausgewählter verkaufsfördernder Aspekte.</p>		<p>Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über Esskulturen und die Vielfalt landestypischer Gerichte. Sie verschaffen sich einen Überblick über die Ablauforganisation in der Küche und die Personaleinsatzplanung unter Berücksichtigung rechtlicher Regelungen. Sie ermitteln Beispiele für die inhaltliche Gestaltung von Speise- und Menükarten unter Beachtung rechtlicher Grundlagen und verkaufsfördernder Aspekte.</p>	
<p>Die Schülerinnen und Schüler planen die Herstellung landestypischer Gerichte als Aktionswoche gemeinsam im Küchenteam. Sie wählen Geräte, Maschinen und Arbeitsmittel aus und erkennen und kommunizieren Störungen.</p>		<p>Die Schülerinnen und Schüler planen die Herstellung landestypischer Gerichte als Aktionswoche gemeinsam im Küchenteam. Dabei berücksichtigen sie die Wirtschaftlichkeit und den Personaleinsatz. Sie wählen Geräte, Maschinen und Arbeitsmittel aus, führen Einweisungen durch, veranlassen Wartungen, erkennen Störungen und leiten Gegenmaßnahmen ein.</p>	
<p>Die Schülerinnen und Schüler wählen unter Anleitung geeignete Speisen aus. Sie berechnen den Wareneinsatz und kalkulieren die Verkaufspreise unter Anleitung.</p>		<p>Die Schülerinnen und Schüler wählen geeignete Speisen aus. Sie lösen Bestellungen aus und leiten Lieferscheine und Rechnungen adressatengerecht weiter. Sie berechnen den Wareneinsatz und kalkulieren die Verkaufspreise.</p>	
<p>Die Schülerinnen und Schüler erstellen Speise- oder Menükarten und setzen sie als Instrument der Verkaufsförderung ein. Sie stellen landestypische Gerichte her und präsentieren diese. Hierbei arbeiten sie im Küchenteam, wenden Regeln wertschätzender Kommunikation an, erkennen Konflikte und wirken auf eine situationsgerechte Lösung hin.</p>		<p>Die Schülerinnen und Schüler erstellen Speise- oder Menükarten in analoger oder digitaler Form und setzen sie als Instrument der Verkaufsförderung ein. Sie stellen landestypische Gerichte her und präsentieren diese. Sie übertragen Aufgaben auf Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen entsprechend deren Qualifikationen und Kompetenzen. Hierbei koordinieren sie die Arbeitsprozesse im Team, wenden Regeln wertschätzender Kommunikation an, erkennen Konflikte und wirken auf eine situationsgerechte Lösung hin. Sie führen eine betriebswirtschaftliche Berechnung der Aktionswoche durch.</p>	
<p>Die Schülerinnen und Schüler reflektieren ihr Handeln in Bezug auf Qualität und Gästezufriedenheit. Sie leiten Verbesserungsmöglichkeiten ab.</p>			



Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** ihr Handeln in Bezug auf Qualität, Gästezufriedenheit ~~und Betriebserfolg~~. Sie **leiten** Verbesserungsmöglichkeiten **ab**.

3.5.2 Gegenüberstellung der Beschreibung der Bündelungsfächer: „Fachpraktikerin Küche (Beiköchin) und Fachpraktiker Küche (Beikoch)“ und „Koch und Köchin“

Beschreibung der Bündelungsfächer im Ausbildungsberuf „Fachpraktiker/-in Küche (Beiköchin/Beikoch)“
<p>Betriebsprozesse und Organisation</p> <p>Das Bündelungsfach Betriebsprozesse und Organisation gibt einen Überblick über die betrieblichen Arbeits- und Geschäftsprozesse sowie die Kommunikation innerhalb der einzelnen Bereiche eines gastronomischen Betriebes.</p> <p>Im ersten Ausbildungsjahr verschaffen sich die Schülerinnen und Schüler eine Übersicht über das Leistungsspektrum des Betriebes, beschreiben die eigene Rolle im Betrieb und beurteilen die Zukunftsperspektive in Berufen der Gastronomie (LF 1). Des Weiteren informieren sie sich über die betrieblichen Begebenheiten und die Ausstattung des Betriebes, um das Restaurant unter Anleitung adressatengerecht vor- und nachzubereiten sowie zu pflegen. Sie ermitteln unter Anleitung Gästebedarfe und unterstützen bei der Beratung von Gästen (LF 4). Sie erwerben Kompetenzen zur Mithilfe bei der Beschaffung, Lagerung und Bereitstellung von Gebrauchs- und Verbrauchsgütern. Zudem erfassen die Schülerinnen und Schüler den Zusammenhang zwischen Wareneigenschaften, Einhaltung von Hygienemaßnahmen und Verderb von Waren (LF 2).</p> <p>Das zweite Ausbildungsjahr im Bündelungsfach stellt die Kommunikation zwischen den verschiedenen Arbeitsbereichen des Betriebes und die Teamarbeit in den Vordergrund (LF 6).</p> <p>Im dritten Ausbildungsjahr erwerben die Schülerinnen und Schüler die Kompetenz zur Mithilfe bei der Planung einer Aktionswoche mit landestypischen Ge-</p>

Beschreibung der Bündelungsfächer im Ausbildungsberuf „Köchin/Koch“ (BP 2023)
<p>Betriebsprozesse und Organisation</p> <p>Das Bündelungsfach Betriebsprozesse und Organisation gibt einen Überblick über die betrieblichen Arbeits- und Geschäftsprozesse, die betrieblichen Organisationsstrukturen sowie die Kommunikation innerhalb der einzelnen Bereiche eines gastronomischen Betriebes.</p> <p>Im ersten Ausbildungsjahr verschaffen sich die Schülerinnen und Schüler eine Übersicht über die Organisationsstruktur und das Leistungsspektrum des Betriebes, beschreiben die eigene Rolle im Betrieb und beurteilen die Zukunftsperspektive in Berufen der Gastronomie (LF 1). Des Weiteren informieren sie sich über die betrieblichen Begebenheiten und die Ausstattung des Betriebes, um das Restaurant adressatengerecht vor- und nachzubereiten sowie zu pflegen. Sie ermitteln Gästebedarfe und beraten Gäste unter Nutzung betrieblicher Unterlagen (LF 4). Sie erwerben Kompetenzen zur Beschaffung, Lagerung und Bereitstellung von Gebrauchs- und Verbrauchsgütern. In diesem Zusammenhang berücksichtigen sie geeignete Bestell- und Lieferzeitpunkte sowie die erforderlichen Bestellmengen. Zudem erfassen die Schülerinnen und Schüler den Zusammenhang zwischen Wareneigenschaften, Einhaltung von Hygienemaßnahmen und Verderb von Waren (LF 2).</p> <p>Das zweite Ausbildungsjahr im Bündelungsfach stellt die Kommunikation zwischen den verschiedenen Arbeitsbereichen des Betriebes und die Teamarbeit in den Vordergrund (LF 6).</p>

richten unter Berücksichtigung von **Küchenorganisation und Kalkulation**. **In diesem Zusammenhang mit dem Einsatz des Personals** wird die Kommunikationsfähigkeit erweitert und wertschätzend angewendet (LF 14).

Herstellung von Speisen und Produkten

In dem Bündlungsfach Herstellung von Speisen und Produkten steht der Erwerb der Fertigkeiten zum Arbeiten in der Küche im Vordergrund.

Im ersten Ausbildungsjahr erlangen die Schülerinnen und Schüler die Grundlagenkenntnisse, um diese am Arbeitsplatz Küche anwenden zu können. Dies sind unter anderem Arbeitssicherheits- und Hygienemaßnahmen, die Organisation des eigenen Arbeitsplatzes sowie die Zubereitung von einfachen Speisen. Sie führen erste Vorbereitungs- und Verarbeitungstechniken durch und lernen einfache Zubereitungsmethoden kennen (LF 3).

Die erworbenen Kompetenzen werden im zweiten Ausbildungsjahr durch die Herstellung von Einzelkomponenten bis hin zu vollständigen Gerichten erweitert. Auch die Präsentation der Ergebnisse steht zunehmend im Vordergrund (LF 7, LF 8, LF 9, LF 10).

Im dritten Ausbildungsjahr werden die erlernten Kenntnisse zur Zusammenstellung einer Dessertauswahl genutzt und die Einzelkomponenten werden hergestellt (LF 11).

Gastorientiertes Handeln

Im Bündlungsfach Gastorientiertes Handeln steht die Fähigkeit im Vordergrund, Gästewünsche und -bedarfe **unter Anleitung** zu ermitteln und diese in Servicehandlungen umzusetzen.

Im ersten Ausbildungsjahr erwerben die Schülerinnen und Schüler die Kompetenz, Restaurantservice **unter Anleitung** auszuführen und den Gast **bei der fachgerechten Beratung** zu einfachen Speisen zu **unterstützen**. Im Besonderen stehen die differenten Bedürfnisse unterschiedlicher Gästetypen und –gruppen sowie nationaler und internationaler Gäste im Fokus. Zudem setzen die Schülerinnen und Schüler verkaufsfördernde Maßnahmen **unter Anleitung** um (LF 5).

Im dritten Ausbildungsjahr erwerben die Schülerinnen und Schüler die Kompetenz zur **Planung einer Aktionswoche** mit landestypischen Gerichten unter Berücksichtigung von ~~Küchenorganisation, Kalkulation und Personaleinsatz~~. **Im Zusammenhang mit dem Einsatz des Personals** wird die Kommunikationsfähigkeit erweitert und wertschätzend angewendet (LF 14).

Herstellung von Speisen und Produkten

In dem Bündlungsfach Herstellung von Speisen und Produkten steht der Erwerb der Fertigkeiten zum Arbeiten in der Küche im Vordergrund.

Im ersten Ausbildungsjahr erlangen die Schülerinnen und Schüler die Grundlagenkenntnisse, um diese am Arbeitsplatz Küche anwenden zu können. Dies sind unter anderem Arbeitssicherheits- und Hygienemaßnahmen, die Organisation des eigenen Arbeitsplatzes sowie die Zubereitung von einfachen Speisen. Sie führen erste Vorbereitungs- und Verarbeitungstechniken durch und lernen einfache Zubereitungsmethoden kennen (LF 3).

Die erworbenen Kompetenzen werden im zweiten Ausbildungsjahr durch die Herstellung von Einzelkomponenten bis hin zu vollständigen Gerichten erweitert. Auch die Präsentation der Ergebnisse steht zunehmend im Vordergrund (LF 7, LF 8, LF 9, LF 10).

Im dritten Ausbildungsjahr werden die erlernten Kenntnisse zur Zusammenstellung einer Dessertauswahl genutzt und die Einzelkomponenten werden hergestellt (LF 11).

Gastorientiertes Handeln

Im Bündlungsfach Gastorientiertes Handeln steht die Fähigkeit im Vordergrund, Gästewünsche und -bedarfe zu ermitteln und diese in Servicehandlungen umzusetzen.

Im ersten Ausbildungsjahr erwerben die Schülerinnen und Schüler die Kompetenz, Restaurantservice auszuführen und den Gast **fachgerecht** zu einfachen Speisen zu **beraten**. Im Besonderen stehen die differenten Bedürfnisse unterschiedlicher Gästetypen und –gruppen sowie nationaler und internationaler Gäste im Fokus. Zudem setzen die Schülerinnen und Schüler verkaufsfördernde Maßnahmen um (LF 5).

Im zweiten Ausbildungsjahr wird das Bündelungsfach Gastorientiertes Handeln nicht unterrichtet.

Die erworbenen Kompetenzen des Bündelungsfachs des ersten Ausbildungsjahres werden im dritten Ausbildungsjahr auf **die Mitwirkung bei dem Erstellen von adressatengerechten Speiseangeboten und Buffets, bei der Planung einer Veranstaltung sowie bei der fachkompetenten Beratung der Gäste** angewendet (LF 12, LF 13).

Im zweiten Ausbildungsjahr wird das Bündelungsfach Gastorientiertes Handeln nicht unterrichtet.

Die erworbenen Kompetenzen des Bündelungsfachs des ersten Ausbildungsjahres werden im dritten Ausbildungsjahr auf ~~das Erstellen von adressatengerechten Speiseangeboten und Buffets, die Planung einer Veranstaltung sowie die fachkompetente Beratung der Gäste~~ angewendet (LF 12, LF 13).