

Anlage zum Zeugnis Koch/Köchin und Fachkraft Küche

Übersicht über die Lernfelder und deren Zuordnung zu den Fächern im berufsbezogenen Lernbereich sowie dem Ausbildungsjahr

| Ausbildungs- jahr | Lernfelder | Betriebsprozesse und Organisation | Erstellung von Produkten und Angeboten | Gastorientiertes Handeln |
|--|--|--------------------------------------|--|-----------------------------|
| Unterstufe (1. Jahr) | Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren | X | | |
| | Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen | X | | |
| | In der Küche arbeiten | | X | |
| | Das Restaurant vorbereiten und pflegen | X | | |
| | Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen | | | X |
| Mittelstufe (2. Jahr) | Suppen und Saucen herstellen und präsentieren | | | X |
| | Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren | | X | |
| | Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren | | X | |
| | Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten | | X | |
| | Süßspeisen herstellen und präsentieren | | X | |
| Oberstufe (3. Jahr) <i>nur Koch/Köchin</i> | Speiseeis und Backwaren herstellen und Desserts anrichten | | X | |
| | Speisenangebote für Veranstaltungen gastorientiert planen | | | X |
| | Büffets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und präsentieren | | | X |
| | Eine Aktionswoche organisieren und betriebswirtschaftlich beurteilen | | | X |
| | Kaufmännische Vorgänge unternehmensorientiert steuern | X | | |

