

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		

