

---

# SACHLICHE UND ZEITLICHE GLIEDERUNG DER BERUFSAUSBILDUNG

## Fachkraft Küche

vom 9. März 2022

# Sachliche und zeitliche Gliederung der Berufsausbildung

## Anlage zum Berufsausbildungsvertrag

Ausbildungsbetrieb: .....

Verantwortliche/r  
Ausbilder/in: .....

Auszubildende/r: .....

Ausbildungsberuf: **Fachkraft Küche**

Die sachliche und zeitliche Gliederung der zu vermittelnden Kenntnisse und Fertigkeiten laut Ausbildungsrahmenplan der **Ausbildungsverordnung vom 9. März 2022** ist auf den folgenden Seiten niedergelegt.

Der zeitliche Anteil des gesetzlichen bzw. tariflichen Urlaubsanspruches, des Berufsschulunterrichtes und der Gesellenprüfung des/der Auszubildenden ist in den einzelnen zeitlichen Richtwerten enthalten.

Änderungen des Zeitumfanges und des Zeitablaufes aus betrieblich oder schulisch bedingten Gründen oder aus Gründen in der Person des/der Auszubildenden bleiben vorbehalten.

Auszubildende/r: .....  
Unterschrift

Gesetzliche/r Vertreter/in  
des/der Auszubildenden: .....  
Unterschrift

.....  
Datum

.....  
Firmenstempel/Unterschrift





Lfd. Nr.	Berufsbildpositionen	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im		Position vermittelt
			1. bis 12. Monat	13. bis 24. Monat	
1	2	3	4		5
5	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in Service und Wirtschaftsdienst (§ 5 Absatz 2 Nummer 5)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) beim Service nach der betrieblichen Serviceform mitwirken</li> <li>b) Verkaufsfähigkeit von Produkten prüfen</li> <li>c) Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen unter Beachtung von Nachhaltigkeitsaspekten in Gast- oder Wirtschaftsräumen durchführen, prüfen und dokumentieren</li> <li>d) Geschirr- und Besteckbedarf nach den betrieblichen Vorgaben ermitteln und Geschirr und Besteck anlassbezogen verwenden</li> </ul>	4		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
6	Zubereitung von Salaten, Eierspeisen und einfachen Speisen und Gerichten aus pflanzlichen Nahrungsmitteln und aus Pilzen (§ 5 Absatz 2 Nummer 6)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Gemüse, Obst und Kräuter unterscheiden, vorbereiten und verarbeiten</li> <li>b) vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungsstufen auswählen und verarbeiten</li> <li>c) Salate aus pflanzlichen Lebensmitteln, insbesondere aus Blattsalaten, Gemüse und Obst, sowie aus Dressings und Salatmarinaden zubereiten</li> <li>d) Eierspeisen zubereiten, insbesondere gekochte Eier, Rührei, Spiegeleier, Omeletts und Eierpfannkuchen</li> <li>e) Gemüse zu Beilagen und eigenständigen Speisen und Gerichten zubereiten</li> <li>f) Salate, Eierspeisen und Gemüsegerichte anrichten</li> </ul>	10		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		g) Pilze und Hülsenfrüchte zu Beilagen und eigenständigen Gerichten zubereiten und anrichten		2	<input type="checkbox"/>
7	Anrichten und Garnieren von kalten Gerichten, von Süßspeisen und von Desserts (§ 5 Absatz 2 Nummer 7)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) kalte Gerichte mit verschiedenen Produkten nach betrieblichen Vorgaben zusammenstellen, anrichten und garnieren</li> <li>b) Süßspeisen, Desserts und Eis nach den betrieblichen Vorgaben anrichten und garnieren</li> <li>c) die Produkthygiene anwenden</li> </ul>	4		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
8	Zubereitung von einfachen Suppen, Soßen und Eintöpfen (§ 5 Absatz 2 Nummer 8)	a) Brühen und Fonds herstellen	4		<input type="checkbox"/>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>b) gebundene Suppen, Rahmsuppen und Püreesuppen zubereiten</li> <li>c) Gemüsesoßen, insbesondere Tomatensoße, zubereiten</li> </ul>		16	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Lfd. Nr.	Berufsbildpositionen	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im		Position vermittelt
			1. bis 12. Monat	13. bis 24. Monat	
1	2	3	4		5
		d) helle Grundsoßen, insbesondere Bechamelsoße, zubereiten e) einfache Eintöpfe zubereiten und dabei insbesondere die jeweilige Garzeit der Zutaten berücksichtigen			<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
9	Zubereitung von Sättigungsbeilagen (§ 5 Absatz 2 Nummer 9)	a) Sättigungsbeilagen aus Reis und anderen Getreideprodukten, aus vorgefertigten Teigwaren und aus Fertigprodukten zubereiten b) einfache Kartoffelzubereitungen herstellen, insbesondere Salzkartoffeln, Dampfkartoffeln, Bratkartoffeln, Kartoffelpüree und Kartoffelsalat		14	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
10	Zubereitung von einfachen Fleisch- und Fischgerichten (§ 5 Absatz 2 Nummer 10)	a) Fleischarten und Fleischteile auswählen, ihre Eigenschaften unterscheiden und ihren Verwendungsmöglichkeiten zuordnen b) ausgelöste Fleischteile aus Schlachtfleisch parieren, zuschneiden, portionieren und bearbeiten c) ausgelöste Fleischteile aus Schlachtfleisch zubereiten d) Hausgeflügel parieren, zuschneiden und portionieren e) ausgelöstes Hausgeflügel zubereiten f) filetierten, vorportionierten oder ganzen Fisch zu einfachen Fischgerichten verarbeiten g) einfache Fleisch- und Fischgerichte anrichten h) die Produkthygiene anwenden		18	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>





Lfd. Nr.	Berufsbildpositionen	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Zuordnung		Position vermittelt
1	2	3	4		5
		g) Aufgaben zusammen mit Beteiligten, einschließlich der Beteiligten anderer Arbeits- und Geschäftsbereiche, auch unter Nutzung digitaler Medien, planen, bearbeiten und gestalten h) Wertschätzung anderer unter Berücksichtigung gesellschaftlicher Vielfalt praktizieren			<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
			Zeitliche Richtwerte in Wochen im		
			1. bis 12. Monat	13. bis 24. Monat	
5	Durchführung von Hygienemaßnahmen (§ 5 Absatz 3 Nummer 5)	a) die Grundsätze und die Vorschriften zur Personal-, Betriebs- und Produkthygiene sowie zum Arbeits- und Gesundheitsschutz anwenden b) die rechtlichen Hygienevorschriften und das betriebliche Hygienekonzept, insbesondere das HACCP-Konzept, umsetzen c) Schädlingsbefall erkennen und Maßnahmen einleiten d) Desinfektions- und Reinigungsmittel lagern, unter Berücksichtigung der ökologischen Auswirkungen auswählen und ökonomisch einsetzen e) die Meldepflichten nach dem Infektionsschutzrecht beachten und die Beschäftigungsverbote einhalten	4		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Am Ende eines jeden Ausbildungsabschnittes soll der/die Ausbilder/in zusammen mit dem/der Auszubildenden alle Positionen der Liste durchgehen. Positionen, die dem/der Auszubildenden gründlich **erklärt** worden sind und die er/sie – wo es sich um Tätigkeiten handelt – aufgrund dieser Unterweisung **geübt** hat, erhalten in den dafür vorgesehenen kleinen Kästchen der entsprechenden Spalte **ein Kreuz**.

Danach bestätigen **Ausbilder/in** und **Auszubildende/r** durch ihr Handzeichen, dass die angekreuzten Positionen tatsächlich vermittelt worden sind.

### Angekreuzte Positionen vermittelt:

Ausbilder/in: .....

Auszubildende/r: .....

wbv Publikation  
ein Geschäftsbereich der wbv Media GmbH & Co. KG  
Gesamtherstellung: wbv Media GmbH & Co. KG, Bielefeld  
Telefon: 05 21/9 11 01-15 · Fax: 05 21/9 11 01-19  
E-Mail: [service@wbv.de](mailto:service@wbv.de)  
Website: [wbv.de/berufenet](http://wbv.de/berufenet)