

MINDEST- ANFORDERUNGEN

für die Berufsausbildung zum/zur
Koch/Köchin

Die Industrie- und Handelskammern in Nordrhein-Westfalen haben gemeinsam mit dem DEHOGA Nordrhein-Westfalen e. V. diese Mindestanforderungen erarbeitet.

Sie sind Ausbildungsbetrieben und Auszubildenden eine konkrete Hilfe für die tägliche Ausbildungspraxis. Durch die Mindestanforderungen werden die Inhalte des Ausbildungsplanes in diesem Beruf deutlicher und es ist für alle ersichtlich, welche Anforderungen mindestens an zukünftiges Fachpersonal gestellt werden.

Grundlage für die Mindestanforderungen ist die Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe vom 13.02.1998.

An die Auszubildenden!

Herzlich Willkommen in der Ausbildung. Sie haben sich für eine abwechslungsreiche und spannende Branche entschieden: die Gastronomie und Hotellerie. Wer sich wie Sie zum professionellen Gastgeber ausbilden lässt, engagiert und leistungsbereit ist, dem stehen alle Türen im Berufsleben offen.

Diese Mindestanforderungen werden Sie auf Ihrem Weg durch die Ausbildung begleiten. Tragen Sie unter „vermittelt am“ immer das Datum ein, an dem Sie diesen Punkt der Ausbildungsinhalte erstmalig erlernt haben.

Ihre Industrie- und Handelskammer wünscht Ihnen für Ihre Ausbildung viel Erfolg.

Name des/der Auszubildenden

Name des Ausbilders/der Ausbilderin

Name des Ausbildungsbetriebes

Ausbilder und Auszubildende sollen in regelmäßigen Abständen überprüfen, welche in den Mindestanforderungen aufgeführten Ausbildungsinhalte vermittelt und erlernt wurden. Wenn die Anmeldung zur Abschlussprüfung ansteht, sollten alle Bereiche abgedeckt sein. Durch die Unterschriften bestätigen Ausbilder und Auszubildende die Richtigkeit der Angaben.

Unterschrift Ausbilder/in

Unterschrift Auszubildende/r

BÜRO

- Speisekarte schreiben und vervielfältigen
- Bestellungen schreiben
- Schriftstücke zuordnen, ablegen, registrieren
- Pflege und Sicherung von Daten
- gesetzlichen und betrieblichen Datenschutz beachten, Verschwiegenheitspflicht
- verschiedene Kommunikationstechniken einsetzen
- Gästeinformationen erstellen und weiterleiten
- über baren, halbwaren und bargeldlosen Zahlungsverkehr Auskunft geben
- EDV-Kenntnisse
- Informationen für Mitarbeiter erstellen und weiterleiten

WARENWIRTSCHAFT

- Mitwirken bei der Warenannahme unter Berücksichtigung der gesetzlichen und betrieblichen Vorschriften z. B. Temperaturkontrolle, äußere Beschaffenheit (z. B. Verpackungsschäden), Anzahl
- Kontrolle der Begleitpapiere (z. B. Lieferschein)
- Mängelfeststellung und Einleitung von entsprechenden Maßnahmen
- richtige Einlagerung der Waren, z. B. Kühlhaus, Gemüselager, Bier- und Weinkeller, Trockenlager (LiFo / FiFo)
- Dokumentationen (z. B. Checklisten, Lagerdateien)
- Mindesthaltbarkeitsdaten beachten
- Höchst- und Mindestbestände beachten
- Bestellungen veranlassen
- Mitwirken bei der Inventur

vermittelt am:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

vermittelt am:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

BERUFLICHE FACHBILDUNG

GRUNDFERTIGKEITEN

- Arbeiten in der Küche
 - o Einsatz, Pflege und Umgang mit Handwerkzeug und Maschinen
 - o Tournieren
 - o Auslösen, Parieren und Portionieren von z. B. Keule, Rücken, Schulter
 - o Füllen von Fisch und Fleischteilen
 - o Glasieren, Gratinieren
- Garverfahren anwenden
 - o feuchte Garverfahren
 - o trockene Garverfahren
 - o Sautieren
 - o Grillen
 - o Frittieren
 - o Schmoren
 - o Backen

vermittelt am:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

GEMÜSE, PILZE UND SALATE

- Selbständige Gerichte, vegetarische Gerichte
- Bearbeitungstechniken
- Würzen
- Einsatz von Kräutern

vermittelt am:

.....

.....

.....

.....

KARTOFFELN

- gekochte geschälte Kartoffeln
 - o Kartoffelplätzchen (Pommes Macaire)
 - o Herzoginkartoffeln (Pommes duchesse)

vermittelt am:

.....

.....

.....

- Gebundene Suppen

- o Rahmsuppe

- o Samtsuppe

- o Püreesuppe

- Eintöpfe

SOßEN UND ABLEITUNGEN

- braune Kraftsoße

- o Rind

- o Kalb

- o Wild

- weiße Grundsoße

- o Kalb

- o Geflügel

- o Fisch

- o Gemüse

- Béchamelsoße

- o Käsesoße

- o Meerrettichsoße

- o Kapernsoße

- aufgeschlagene warme Soßen

- o Holländische Soßen (Reduktion)

- o Malteser Soße

- o Berner Soße (Reduktion)

- o Choronsoße

- gerührte kalte Soßen

- o Majonäse

- o Remoulade

- o Cocktail

- o Curry

vermittelt am:

- Eigenständige Soßen
 - o Tomatensoße

BUTTERMISCHUNGEN

- kalt:
 - o Kräuterbutter
 - o Zitronenbutter
- warm:
 - o Nussbutter
 - o Bröselbutter

FISCH, SCHALEN- UND KRUSTENTIERE

- Frischemerkmale
- Vorbereitung
 - o Säubern
 - o Säuern
 - o Salzen
- Portionieren
- Filetieren
- Garen
- Herstellen von Farcen

VERARBEITEN VON FLEISCH UND INNEREIEN

- Fleischarten
 - o Rind
 - o Kalb
 - o Schwein
 - o Lamm
 - o Kaninchen

vermittelt am:

vermittelt am:

vermittelt am:

- Royalmasse
- Suppeneinlage

MOLKEREIPRODUKTE

- Käsegerichte
 - o angemachter Frischkäse
 - o gebackener Käse
 - o Käseplatten
- Quark und Joghurt
 - o angemachter Quark (Kräuter, Früchte)
 - o Quarkkrem
 - o Joghurtkrem
 - o Joghurtsößen

TEIGWAREN, REIS UND SÄTTIGUNGSBEILAGEN

- Spätzle
- Gefüllte Teigtaschen
- Verarbeiten von industriell hergestellter Ware
- Naturreis
- Pilaw
- Risotto
- Polenta
- Cous-Cous
- Bulgur

TEIGE UND MASSEN

- Grundteige
 - o Hefeteig, Mürbeteig, Strudelteig, Nudelteig, Pastetenteig
- Massen
 - o Brandmasse, Biskuitmasse, Hippenmasse

vermittelt am:

vermittelt am:

vermittelt am:

DIE KÜCHENBRIGADE*

Directeur Chef
de cuisine
Sous-Chef
Tournant
Pâtissier Saucier Entremetier Garde manger
Rôtisseur Potager Hors d'oeuvrier
Grillardin Boucher
Poissonnier

FACHAUSDRÜCKE

Diesen Auszug von Fachausdrücken sollte jeder junge Koch beherrschen

Annoncieren	Degraissieren	Mirepoix
Au four	Dressieren	Mise en place
Bain Marie	Etamine Fumet	Montieren
Bardieren	Haut-goût	Nappieren
Bouquet garni	Hors d'oeuvre	Paysanne
Braisière	Julienne	Roux
Brunoise	Karkasse	Sautoir
Beurre manié	Légumier	Terrine
Chemisieren	Liaison	Timbale
Chinois	Marmite	Torchon
Cocotte	Mazerieren	Tranche
Concassée	Mie de pain	Ziselieren

*Für die Übersichtlichkeit wird darauf verzichtet, die männliche und weibliche Form nebeneinander zu erwähnen.

