



**ANLAGE ZU § 6 DER REGELUNG ÜBER DIE  
BERUFSAUSBILDUNG ZUM/ZUR BEIKOCH/BEIKÖCHIN**

**Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zum/zur Beikoch/Beiköchin**

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten u. Kenntnisse	Zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr					
			1	2	3	4	5	6
1.	Kennenlernen des Ausbildungsbetriebes	a) Verhalten im Betrieb Sauberkeit und Körperpflege	X					
		b) Funktion betrieblicher Einrichtungen, insb. Lager, Magazin und Kühlanlagen	X					
2.	Pflege und Instandhaltung der Maschinen und Arbeitsgeräte in der Küche	a) Aufbau und Arbeitsweise von Arbeitsgeräten und Maschinen	X					
		b) Reinigen der Arbeitsgeräte und Maschinen	X					
3.	Arbeitsschutz und Unfallverhütung	a) Arbeitsschutzvorschriften	X					
		b) Unfallverursachende menschliche Faktoren	X					
		c) Verhalten bei Unfällen, Erste Hilfe	X					
4.	Hygiene und Umweltschutz	a) Bedeutung der Arbeitshygiene, der Sauberkeit und geeignete Arbeitskleidung	X					
		b) Sinnvolle Abfallbeseitigung	X					
		c) Sparsamer Einsatz von Energie	X					

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten u. Kenntnisse	Zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr					
			1	2	3	4	5	6
5.	Sachgemäße Aufbewahrung und Lagerung der Küchenvorräte	a) Lagerung der verschiedenen Waren in Magazin, Tiefkühlhaus u. Kühlhaus c) Haltbarkeitsdauer der Waren d) Kontrollieren der Lagerbestände		X				
6.	Vor- und Zubereitung von Salaten, Gemüsen, Kartoffeln, Teigwaren, Hülsenfrüchten, Reis (Getreideprodukte)	a) Zubereiten einfacher Salate b) Zubereiten von Rohkost c) Vorbereiten von Gemüse zum Kochen, Dünsten, Backen, Überbacken und Pürieren für Suppen, Eintopfgerichte und Beilagen d) Zubereiten einfacher Gemüsegerichte e) Schneiden und Formen von Kartoffeln f) Zubereiten von Beilagen aus gekochten, gedämpften, pürierten, gebratenen und gebackenen Kartoffeln g) Kochen und Weiterverarbeiten von Teigwaren zu Beilagen und Hauptgerichten h) Kochen und Pürieren von Hülsenfrüchten für Eintopfgerichte und als Beilagen i) Kochen und Weiterverarbeiten von Reis, Graupen und Grieß zu Suppen, Einlagen und Beilagen		X	X	X		

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten u. Kenntnisse	Zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr					
			1	2	3	4	5	6
7.	Vor- und Zubereitungsarbeiten in der kalten Küche	a) Aufschneiden von verschiedenen Schinken, verschiedenen kalten Braten, Wurst, Käse b) Herstellen von kalten gemischten Platten, belegten Broten und Schnittchen c) Herstellen von einfachen Gerichten wie Eiersalat, Kartoffelsalat, Wurstsalat, Fischsalat d) Herstellen einfacher kalter Soßen wie Mayonnaise, Remoulade, Vinaigrette e) Herstellen von Salaten der Kalten Küche wie Geflügelsalat, Fleischsalat, Waldorfsalat, Gemüsesalat f) Herstellen von kalten Füllungen für Eier, Tomaten und Gurken		X				
8.	Koch- und bratfertiges Vorbereiten von Schlachtfleisch	a) Kennenlernen der Schlachttiere und der Qualitätsmerkmale von Schlachtfleisch b) Küchenfertiges Vorbereiten von Schlachtfleisch für Gulasch, Ragout, Braten, Schmorgerichte, Steaks, Schnitzel und Hackmassen c) Portionieren und Anrichten von Schlachtfleisch			X			
						X		
							X	

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten u. Kenntnisse	Zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr					
			1	2	3	4	5	6
9.	Ansetzen, Zubereiten und Anrichten von Suppen und Grundsoßen	a) Ansetzen von Fonds als Grundlage für Suppen und Soßen b) Zubereitung einfacher gebundener heller Suppen und Soßen c) Zubereitung einfacher gebundener brauner Suppen und Soßen d) Zubereitung einfacher klarer Suppen				X		
10.	Herstellen und Anrichten von Kompotten und einfachen Süßspeisen	a) Zubereiten von Fruchtsalat und Kompott b) Zubereiten von Speisen aus Quark und Joghurt c) Zubereiten von Süßspeisen aus Reis und Grieß d) Herstellen von Grützen, Gelees u. Soßen aus Fruchtsäften und Wein e) Anrichten und Portionieren von Speiseeis			X			
11.	Herstellen und Anrichten einfacher Fleischgerichte	a) Zubereiten von Schlachtfleisch für Gulasch, Ragout, Braten, Schmorgerichte, Steaks, Schnitzel und Hackmassen b) Portionieren, bzw. Tanchieren von Fleischgerichten					X	
12.	Herstellen einfacher Eiergerichte	a) Kochen und Braten von Eiern b) Pochieren und Backen von Eiern c) Herstellen von Eierpfannkuchen d) Zubereiten verschiedener Arten von Omeletts				X		

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten u. Kenntnisse	Zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr					
			1	2	3	4	5	6
13.	Vorbereiten, Herstellen und Anrichten einfacher Geflügelgerichte	a) Küchenfertiges Vorbereiten von Geflügel und Geflügelteilen zum Kochen, Braten und Grillen b) Zubereiten von Geflügel und Geflügelteilen zu einfachen Koch-, Brat- und Grillgerichten c) Portionieren, Tranchieren und Anrichten von Geflügel und Geflügelteilen d) Zubereiten und Anrichten von Tiefkühl-Portionsgeflügel				X		
								X
								X
							X	
14.	Vorbereiten, Herstellen und Anrichten einfacher Fischgerichte	a) Küchenfertiges Vorbereiten von einfachen See- und Süßwasserfischen für die Zubereitungsarten kochen, pochieren, dünsten, braten, grillen und backen b) Zubereiten von einfachen See- und Süßwasserfischen kochen, pochieren, dünsten, braten, grillen und backen c) Portionieren und Anrichten von einfachen See- und Süßwasserfischen d) Zubereiten und Anrichten von Tiefkühl-Portionsfisch				X		
								X
							X	
								X
15.	Kennenlernen von Vollwertkost	a) Nährstoffe und vitaminerhaltendes Verarbeiten von frischen Produkten b) Richtige Zusammenstellung von Menükomponenten (einfache Menüs)			X			
							X	

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten u. Kenntnisse	Zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr					
			1	2	3	4	5	6
16.	Arbeitstechniken in der Großküche	a) Einsatz von Großküchengeräten und Maschinen b) Serienarbeit		X				
17.	Verarbeiten von Halbfabrikaten und Fertigprodukten	a) Erwärmen von Konserven b) Verarbeiten von Tiefkühlprodukten c) Verarbeiten von Trockenproduktion wie Püreepulver, Knödel und Krokettenspulver etc.			X			
18.	Kennenlernen der Zusammenstellung einfacher Menüs und der Mengenberechnung für einfache Gerichte	a) Allgemeine Regeln der Menügestaltung b) Berücksichtigung saisonaler und marktspezifischer Faktoren c) Portionsgewichte und -mengen d) Ermittlung von Wareneinsatzkosten einfacher Gerichte					X	
							X	
							X	
							X	