

Inhaltsverzeichnis

Während der zweiten Hälfte der Ausbildungszeit im Zusammenhang mit den Ausbildungspositionen 1–5 zu vermitteln:

12 Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln und von Pilzen

Fortsetzung aus »Ausbildungsleitfaden Koch/Köchin I«

- 12i) Vegetarische und vegane Speisen und Gerichte zubereiten 11

13 Zubereitung von Suppen, Soßen und Eintöpfen

Alle Ausbildungsziele dieser Berufsbildposition sind vollständig im Ausbildungsleitfaden I enthalten. Nach dem Ausbildungsrahmenplan sollen sie in der ersten Hälfte der Ausbildungszeit vermittelt werden und gehören damit zum Inhalt des ersten Teils der Abschlussprüfung!

15

14 Verarbeitung und Zubereitung von Fleisch

Fortsetzung aus »Ausbildungsleitfaden Koch/Köchin I«

- 14h) Rücken, Schulter und Keule auslösen 19
- 14i) Schlachtfleisch, Wild und Hausgeflügel zu Vorspeisen und Hauptgerichten verarbeiten und dabei unterschiedliche Garverfahren, insbesondere Schmoren, Grillen und Niedrigtemperaturgaren, anwenden und die verschiedenen Garstufen berücksichtigen 29
- 14j) Innereien und ihre Zubereitungsarbeiten unterscheiden 59

15 Verarbeitung und Zubereitung von Fisch

Fortsetzung aus »Ausbildungsleitfaden Koch/Köchin I«

- 15f) Fisch filetieren und portionieren 65
- 15g) Fisch zu Vorspeisen und Hauptgerichten verarbeiten und dabei unterschiedliche Garverfahren anwenden 71
- 15h) Schalen- und Krustentiere und ihre Zubereitung erläutern 79

16 Herstellung und Verarbeitung von Teigen und Massen

- 16a) Mübeteig, Hefeteig und Backteig herstellen und verarbeiten 85
- 16b) Nudelteig herstellen und zu Teigwaren verarbeiten 95
- 16c) Strudelteig und Blätterteig verarbeiten 95
- 16d) Herstellung und Verarbeitung von Massen erläutern 97

17 Herstellung von Süßspeisen und Desserts

- 17b) Cremespeisen unter Verwendung von verschiedenen Bindemitteln zubereiten 103
- 17c) Süße Eierspeisen zubereiten 107
- 17d) Obst und Früchte zu Desserts verarbeiten 109
- 17e) Gefrorenes oder Halbgefrorenes zubereiten 113
- 17f) Produkthygiene anwenden 119

18 Planung und Umsetzung des nachhaltigen Einsatzes von Geräten, Maschinen, Arbeitsmitteln, Lebensmitteln und Ressourcen

- 18a) Energieverbrauch von Maschinen und Geräten sowie Wasserverbrauch bei Arbeitsvorgängen ermitteln 123
- 18b) Verbrauchskosten einzelner Arbeitsvorgänge berechnen und analysieren sowie Einsparpotenziale durch Organisation der Arbeit und des Arbeitsumfeldes ermitteln und realisieren und die dadurch erzielten Ergebnisse bewerten 125

18c) Geräte, Maschinen, Arbeitsmittel und Verbrauchsgüter auftragsbezogen und unter ökonomischen, ökologischen und ergonomischen Gesichtspunkten auswählen und ihren Einsatz planen	131
18d) Störungen an Geräten und Maschinen erkennen und Maßnahmen zur Beseitigung der Störungen ergreifen	133
18e) Wartung von Geräten und Maschinen sowie Instandsetzung von Arbeitsmitteln veranlassen	133
18f) Einsatz und Anschaffung von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln beurteilen	137
18g) Auf Nachhaltigkeit im Umgang mit Lebensmitteln in Bezug auf Herkunft, Saison, ganzheitliche Verarbeitung und Transportwege achten	139
18h) Abfälle vermeiden sowie entstandene Abfälle, insbesondere Speisereste, Fett, Öl, Kartonagen, Kunststoffe, Verbundverpackungen, Glas und Restmüll, unter Beachtung der rechtlichen Vorschriften zur Weiterverarbeitung trennen und einer Weiterverwendung zuführen	143

19 Anwendung der speziellen Hygienevorschriften in der Küche

19a) Die speziellen Hygienevorschriften, insbesondere zu Fleisch insgesamt sowie zu Geflügel und Hackfleisch, zu Fisch, Eiern, Sahne und Cremes, anwenden und ihre Einhaltung überwachen	149
19b) Die gerätespezifischen Hygienevorschriften, insbesondere zu Fleischwolf oder Aufschnittmaschine, anwenden und deren Einhaltung überwachen	153
19c) Die Hygieneanforderungen bei Speisenausgabe und Warmhalten einhalten und deren Einhaltung überwachen	155
19d) Bei der Vorbereitung und Durchführung von Hygieneschulungen mitwirken	157
19e) Bei der Erstellung und Weiterentwicklung des betrieblichen Hygienekonzeptes, insbesondere des HACCP-Konzeptes, mitwirken	161

20 Zusammenstellung und Kennzeichnung von Waren

20a) Menüs erstellen und dabei die Menükunde und nachhaltige Gesichtspunkte berücksichtigen, insbesondere saisonale und regionale Gesichtspunkte	165
20b) Speisekarten, auch im Team, erstellen	171
20c) Die Allergene und Zusatzstoffe in Speisen und Gerichten identifizieren und rechtskonform in Speisekarten und anderen betriebsüblichen Informationen kennzeichnen	185
20d) Ernährungsformen, insbesondere vegetarische und vegane Ernährung, Allergien und Unverträglichkeiten, sowie die Möglichkeiten der Reduzierung von Zucker, Fett und Salz bei der Zusammenstellung der Speisen berücksichtigen und darüber informieren	189

21 Sicherstellung von Warenflüssen sowie Kalkulation von Kosten und Preisen

21a) Warenbeschaffung unter Berücksichtigung des Lagerbestandes, der Vorratshaltung und der Aufträge vorbereiten. Angebote einholen und unter Berücksichtigung von Preisen, Qualitäten und Konditionen vergleichen sowie Bestellungen vorbereiten	215
21b) Qualitätsunterschiede bei Lebensmitteln beurteilen	227
21c) Unterschiedliche Alternativen für die Verwendung von Lebensmitteln entwickeln und die Lebensmittel einer nachhaltigen Verarbeitung zuführen	231
21d) Saisonzeiten und regionale Besonderheiten bei der Warenwirtschaft berücksichtigen	233
21e) Lager organisieren und geeignete Lagerbedingungen zu Werterhaltung und Wertsteigerung der Waren erläutern	237
21f) Verkaufspreise für Speisen, Gerichte und Getränke nach dem betrieblichen Kalkulationsschema ermitteln	241
21g) Die Kosten und Erträge erbrachter Dienstleistungen, insbesondere der Veranstaltungen im Haus und außer Haus, errechnen	251
21h) Den Zusammenhang zwischen Qualität, Gästezufriedenheit und Betriebserfolg bei Entscheidungen und Handlungen berücksichtigen, Arbeiten wirtschaftlich und gästeorientiert durchführen und durch eigenes Verhalten zum erfolgreichen unternehmerischen Handeln beitragen	259

22 Küchentechnische Verwaltungsprozesse

- 22a) Warenflüsse dokumentieren, insbesondere Rechnungen und Lieferscheine analog oder digital ablegen, sowie Bestellungen auslösen und Verbrauchslisten führen 263
- 22b) Rechtlich erforderliche und betriebsspezifische Dokumentation durchführen, insbesondere zu den Hygieneanforderungen, zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz 267
- 22c) Ablaufplanungen analog oder digital dokumentieren 269

23 Beratung von Gästen sowie Verkauf von Produkten und Dienstleistungen

- 23a) Auftreten und Rolle gegenüber den Gästen reflektieren und gastorientiert gestalten 275
- 23b) Beim Service mitwirken 283
- 23c) Gäste über das betriebliche Angebot von Dienstleistungen und Produkten, insbesondere in Bezug auf Speisen und Gerichte, informieren 307
- 23d) Bei der Gästeinformation mit den angrenzenden Zuständigkeitsbereichen kooperieren 327
- 23e) Einfache Auskünfte in einer Fremdsprache erteilen 331
- 23f) Gäste unter Berücksichtigung ihrer Wünsche und Bedürfnisse, insbesondere bei Allergien und Unverträglichkeiten sowie bei besonderen Ernährungsformen beraten 375

24 Anleitung und Führung von Mitarbeitenden

- 24a) Sich auf unterschiedliche Persönlichkeiten im Team einstellen und konstruktiv Feedback geben 381
- 24b) Mitarbeitende aufgabenbezogen und teamorientiert anleiten und motivieren 383
- 24c) Mitarbeitenden Anerkennung und Wertschätzung vermitteln 383
- 24d) Dienstpläne erstellen 389
- 24e) Bei der Planung, Durchführung und Nachbereitung von Mitarbeitergesprächen mitwirken 393
- 24f) An Maßnahmen der Personalentwicklung mitwirken 395
- 24g) Einweisungen und Unterweisungen im Umgang mit Maschinen, Geräten und Betriebsmitteln durchführen 399
- 24h) Den Bedarf an vorgeschriebenen Schulungen und Belehrungen zu Infektionsschutz und Arbeitssicherheit erkennen und Maßnahmen einleiten 399

Stichwortverzeichnis 403

Über den Autor 411