



# Sachliche und zeitliche Gliederung

Anlage zum Berufsausbildungs- oder Umschulungsvertrag

**Ausbildungsberuf:** Koch/Köchin

**Ausbildungsbetrieb:** \_\_\_\_\_

**Auszubildende/r:** \_\_\_\_\_

In dieser sachlichen und zeitlichen Gliederung sind die zu vermittelnden Fertigkeiten, Fähigkeiten und Kenntnisse aus dem Ausbildungsrahmenplan der Ausbildungsverordnung über die Berufsausbildung zum/r Koch/Köchin vom 9. März 2022 abgeleitet.

Der zeitliche Anteil des gesetzlichen bzw. tariflichen Urlaubsanspruches, des Berufsschulunterrichtes und der Abschlussprüfung Teil 1 und Abschlussprüfung Teil 2 des/der Auszubildenden ist im angegebenen Ausbildungszeitraum enthalten. Änderungen des Zeitumfangs und des Zeitablaufs aus betrieblich oder schulisch bedingten Gründen oder aus Gründen in der Person des Auszubildenden bleiben vorbehalten.

Diese sachliche und zeitliche Gliederung ist Bestandteil des Berufsausbildungs-, bzw. Umschulungsvertrages. Auszubildende/r und Ausbilder/in sollen sie gemeinsam besprechen. Die vermittelten Ausbildungsinhalte sind regelmäßig durch Ankreuzen zu vermerken.

Der Auszubildende hat spätestens zu Beginn der Ausbildung auf der Grundlage des Ausbildungsrahmenplans einen betrieblichen Ausbildungsplan zu erstellen.

## **Aushändigung der sachlichen und zeitlichen Gliederung an den/die Auszubildende/n**

Mit dieser Unterschrift wird bestätigt, dass der/dem Auszubildenden ein vollständiges Exemplar der sachlichen und zeitlichen Gliederung ausgehändigt wurde. Für die Eintragung des Berufsausbildungsverhältnisses ist den einzureichenden Unterlagen lediglich dieses Deckblatt in Kopie beizufügen.

\_\_\_\_\_  
Datum

\_\_\_\_\_  
Firmenstempel/Unterschrift







Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen	Position vermittelt
			1. bis 18. Monat	
1	2	3	4	
5	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in Service und Wirtschaftsdienst (§ 5 Abs. 2 Nr. 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"/>
6	Zubereitung von einfachen Speisen und Gerichten (§ 5 Abs. 2 Nr. 6)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungsstufen auswählen und verarbeiten</li> <li>b) Eierspeisen zubereiten und anrichten, insbesondere gekochte Eier, Rührei, Spiegeleier, Omeletts und Eierpfannkuchen</li> <li>c) kalte und warme kleine Speisen und Gerichte, insbesondere Fingerfood und Snacks, mit verschiedenen Produkten nach den betrieblichen Vorgaben zubereiten, anrichten und garnieren</li> </ul>	12	<input type="checkbox"/>          <input type="checkbox"/>
7	Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln und von Pilzen (§ 5 Abs. 2 Nr. 7)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Gemüse, Obst und Kräuter unterscheiden, vorbereiten und verarbeiten</li> <li>b) Salate aus pflanzlichen Lebensmitteln, insbesondere aus Blattsalaten, Gemüse und Obst, sowie aus Dressings und Salatmarinaden zubereiten</li> <li>c) Gemüse und Pilze als Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteile und eigenständige Gerichte zubereiten</li> <li>d) Kartoffeln zu Vorspeisen, Beilagen und Hauptbestandteilen von Gerichten sowie zu eigenständigen Gerichten zubereiten</li> <li>e) Hülsenfrüchte, Getreide- und Mahlprodukte ihren Verwendungsmöglichkeiten zuordnen und zubereiten</li> </ul>	10	<input type="checkbox"/>          <input type="checkbox"/>          <input type="checkbox"/>

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen	Position vermittelt
			1. bis 18. Monat	
1	2	3	4	
7		f) Reis als Beilage und zu eigenständigen Gerichten zubereiten g) Beilagen sowie eigenständige Gerichte aus vorgefertigten Teigwaren zubereiten h) Gerichte aus pflanzlichen Nahrungsmitteln und Pilzen anrichten		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
8	Zubereitung von Suppen, Soßen und Eintöpfen (§ 5 Abs. 2 Nr. 8)	a) Brühen und Fonds aus pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln zubereiten, insbesondere aus Gemüse, Fisch, Fleisch und Knochen b) gebundene Suppen, Rahmsuppen, Püreesuppen und kalte Suppen zubereiten c) klare Suppen mit und ohne Klärvorgang zubereiten d) Suppeneinlagen herstellen e) gekochte helle und dunkle Grundsoßen und ihre Ableitungen zubereiten f) aufgeschlagene warme Soßen zubereiten g) kalte Soßen, Dips und Buttermischungen zubereiten h) Gemüsesoßen zubereiten i) Eintöpfe zubereiten und dabei insbesondere die jeweilige Garzeit der Zutaten berücksichtigen	12	<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.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen	Position vermittelt
			1. bis 18. Monat	
1	2	3	4	
9	Verarbeitung und Zubereitung von Fleisch (§ 5 Abs. 2 Nr. 9)	a) Fleischarten und Fleischteile auswählen, ihre Eigenschaften unterscheiden und ihren Verwendungsmöglichkeiten zuordnen b) ausgelöste Fleischteile aus Schlachtfleisch parieren, zuschneiden, portionieren und bearbeiten c) Fleischteile unter Anwendung verschiedener Garverfahren zubereiten d) Hausgeflügel parieren, zuschneiden und portionieren e) ausgelöstes Hausgeflügel zubereiten f) Fleischgerichte anrichten g) Produkthygiene anwenden	6	<input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>
10	Verarbeitung und Zubereitung von Fisch (§ 5 Abs. 2 Nr. 10)	a) Fischarten und Frischemerkmale unterscheiden b) Fisch durch Schuppen und Säubern vorbereiten c) filetierten, vorportionierten und ganzen Fisch zu einfachen Fischgerichten verarbeiten d) Fischgerichte anrichten e) Produkthygiene anwenden	4	<input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>
12	Herstellung von Süßspeisen und Desserts (§5 Abs. 2 Nr. 12)	a) Süßspeisen, Desserts und Eis nach den betrieblichen Vorgaben anrichten und garnieren	2	<input type="checkbox"/>





Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen	Position vermittelt
			1. bis 18. Monat	
1	2	3	4	
		d) Abfälle vermeiden sowie Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Wiederverwertung oder Entsorgung zuführen e) Vorschläge für nachhaltiges Handeln für den eigenen Arbeitsbereich entwickeln f) unter Einhaltung betrieblicher Regelungen im Sinne einer ökonomischen, ökologischen und sozial nachhaltigen Entwicklung zusammenarbeiten und adressatengerecht kommunizieren	während der gesamten Ausbildung	<input type="checkbox"/>
4	Digitalisierte Arbeitswelt (§ 7 Absatz 3 Nummer 4)	a) mit eigenen und betriebsbezogenen Daten sowie mit Daten Dritter umgehen und dabei die Vorschriften zum Datenschutz und zur Datensicherheit einhalten b) Risiken bei der Nutzung von digitalen Medien und informationstechnischen Systemen einschätzen und bei deren Nutzung betriebliche Regelungen einhalten c) ressourcenschonend, adressatengerecht und effizient kommunizieren sowie Kommunikationsergebnisse dokumentieren d) Störungen in Kommunikationsprozessen erkennen und zu ihrer Lösung beitragen e) Informationen in digitalen Netzen recherchieren und aus digitalen Netzen beschaffen sowie Informationen, auch fremde, prüfen, bewerten und auswählen f) Lern- und Arbeitstechniken sowie Methoden des selbstgesteuerten Lernens anwenden, digitale Lernmedien nutzen und Erfordernisse des lebensbegleitenden Lernens erkennen und ableiten		<input type="checkbox"/>

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen	Position vermittelt
			1. bis 18. Monat	
1	2	3	4	
		<p>g) Aufgaben zusammen mit Beteiligten, einschließlich der Beteiligten anderer Arbeits- und Geschäftsbereiche, auch unter Nutzung digitaler Medien, planen, bearbeiten und gestalten</p> <p>h) Wertschätzung anderer unter Berücksichtigung gesellschaftlicher Vielfalt praktizieren</p>		<input type="checkbox"/>   <input type="checkbox"/>
5	Durchführung von Hygienemaßnahmen (§ 7 Absatz 3 Nummer 5)	<p>a) die Grundsätze und die Vorschriften zur Personal-, Betriebs- und Produkthygiene sowie zum Arbeits- und Gesundheitsschutz anwenden</p> <p>b) die rechtlichen Hygienevorschriften und das betriebliche Hygienekonzept, insbesondere das HACCP- Konzept, umsetzen</p> <p>c) Schädlingsbefall erkennen und Maßnahmen einleiten</p> <p>d) Desinfektions- und Reinigungsmittel lagern, unter Berücksichtigung ökologischer Auswirkungen auswählen und ökonomisch einsetzen</p> <p>e) die Meldepflichten nach dem Infektionsschutzrecht beachten und die Beschäftigungsverbote einhalten</p>	4	<input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>

## Abschlussprüfung Teil 1

## Abschnitt A: berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen	Position vermittelt
			19.bis 36. Monat	
1	2	3	4	
7	Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln und von Pilzen (§ 5 Abs. 2 Nr. 7)	i) vegetarische und vegane Speisen und Gerichte zubereiten	5	<input type="checkbox"/>
9	Verarbeitung und Zubereitung von Fleisch (§ 5 Abs. 2 Nr. 9)	h) Rücken, Schulter und Keule auslösen i) Schlachtfleisch, Wild und Hausgeflügel zu Vorspeisen und Hauptgerichten verarbeiten und dabei unterschiedliche Garverfahren, insbesondere Schmoren, Grillen und Niedrigtemperaturgaren, anwenden und die verschiedenen Garstufen berücksichtigen j) Innereien und ihre Zubereitungsarten unterscheiden	11	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
10	Verarbeitung und Zubereitung von Fisch (§ 5 Abs. 2 Nr. 10)	f) Fisch filetieren und portionieren g) Fisch zu Vorspeisen und Hauptgerichten verarbeiten und dabei unterschiedliche Garverfahren anwenden h) Schalen- und Krustentiere und ihre Zubereitung erläutern	4	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
11	Herstellung und Verarbeitung von Teigen und Massen (§ 5 Absatz 2 Nummer 11)	a) Mürbeteig, Hefeteig und Backteig herstellen und verarbeiten b) Nudelteig herstellen und zu Teigwaren verarbeiten c) Strudelteig und Blätterteig verarbeiten d) Herstellung und Verarbeitung von Massen erläutern	6	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen	Position vermittelt
			19. bis 36. Monat	
1	2	3	4	
12	Herstellung von Süßspeisen und Desserts (§ 5 Abs. 2 Nr. 12)	<ul style="list-style-type: none"> <li>b) Cremespeisen unter Verwendung von verschiedenen Bindemitteln zubereiten</li> <li>c) süße Eierspeisen zubereiten</li> <li>d) Obst und Früchte zu Desserts verarbeiten</li> <li>e) Gefrorenes oder Halbgefrorenes zubereiten</li> <li>f) Produkthygiene anwenden</li> </ul>	8	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
13	Planung und Umsetzung des nachhaltigen Einsatzes von Geräten, Maschinen, Arbeitsmitteln, Lebensmitteln und Ressourcen (§ 5 Abs. 2 Nr. 13)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Energieverbrauch von Maschinen und Geräten sowie Wasserverbrauch bei Arbeitsvorgängen ermitteln</li> <li>b) Verbrauchskosten einzelner Arbeitsvorgänge berechnen und analysieren sowie Einsparpotenziale durch Organisation der Arbeit und des Arbeitsumfeldes ermitteln und realisieren und die dadurch erzielten Ergebnisse bewerten</li> <li>c) Geräte, Maschinen, Arbeitsmittel und Verbrauchsgüter auftragsbezogen und unter ökonomischen, ökologischen und ergonomischen Gesichtspunkten auswählen und ihren Einsatz planen</li> <li>d) Störungen an Geräten und Maschinen erkennen und Maßnahmen zur Beseitigung der Störungen ergreifen</li> <li>e) Wartung von Geräten und Maschinen sowie Instandsetzung von Arbeitsmitteln veranlassen</li> <li>f) Einsatz und Anschaffung von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln beurteilen</li> <li>g) auf Nachhaltigkeit im Umgang mit Lebensmitteln in Bezug auf Herkunft, Saison, ganzheitliche Verarbeitung und Transportwege achten</li> </ul>	6	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>













Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen	Position vermittelt
			19. bis 36. Monat	
1	2	3	4	
		<p>d) Abfälle vermeiden sowie Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Wiederverwertung oder Entsorgung zuführen</p> <p>e) Vorschläge für nachhaltiges Handeln für den eigenen Arbeitsbereich entwickeln</p> <p>f) unter Einhaltung betrieblicher Regelungen im Sinne einer ökonomischen, ökologischen und sozial nachhaltigen Entwicklung zusammenarbeiten und adressatengerecht kommunizieren</p>	während der gesamten Ausbildung	<input type="checkbox"/>
4	Digitalisierte Arbeitswelt (§ 7 Absatz 3 Nummer 4)	<p>a) mit eigenen und betriebsbezogenen Daten sowie mit Daten Dritter umgehen und dabei die Vorschriften zum Datenschutz und zur Datensicherheit einhalten</p> <p>b) Risiken bei der Nutzung von digitalen Medien und informationstechnischen Systemen einschätzen und bei deren Nutzung betriebliche Regelungen einhalten</p> <p>c) ressourcenschonend, adressatengerecht und effizient kommunizieren sowie Kommunikationsergebnisse dokumentieren</p> <p>d) Störungen in Kommunikationsprozessen erkennen und zu ihrer Lösung beitragen</p> <p>e) Informationen in digitalen Netzen recherchieren und aus digitalen Netzen beschaffen sowie Informationen, auch fremde, prüfen, bewerten und auswählen</p> <p>f) Lern- und Arbeitstechniken sowie Methoden des selbstgesteuerten Lernens anwenden, digitale Lernmedien nutzen und Erfordernisse des lebensbegleitenden Lernens erkennen und ableiten</p>		<input type="checkbox"/>

