

**AUSBILDUNGSRAHMENPLAN**  
**Anlage zu § 5 für die Berufsausbildung**  
**zum/zur Beikoch/Beiköchin**

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeitpunkt schwerpunktmäßiger Vermittlung						
			1. AJ		2. AJ		3. AJ		
			1	2	3	4	5	6	
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>							
<b>1</b>	Kennen lernen des Ausbildungsbetriebes	a) Kennen lernen der Organisation des Ausbildungsbetriebes	x						
		b) Einführung in Funktion und Zusammenhänge des betrieblichen Ablaufs	x						
		c) Kurze Überprüfung des Berufswunsches und der Eignung	x						
<b>2</b>	Pflege und Instandhaltung der Maschinen und Arbeitsgeräte in der Küche	a) Kennen lernen und Anwenden der Reinigungs- und Pflegemittel und Beachten der Herstellerhinweise	x	x					
		b) Reinigen und Pflegen der Maschinen und Arbeitsgeräte	x	x	x	x	x	x	
		c) Reinigen und Pflegen der Räume der Küchenorganisation	x	x	x	x	x	x	
<b>3</b>	Arbeitsschutz und Unfallverhütung	a) Beachten der Arbeitsschutzvorschriften	x	x	x	x	x	x	
		b) Vorschriften der Träger der gesetzlichen Unfallversicherung, insb. Unfallverhütungsvorschriften	x	x	x	x	x	x	
		c) Berufstypische Unfallursachen und Unfallsituationen beachten	x	x	x	x	x	x	
		d) Kennen lernen der Brandschutzeinrichtungen, bei Unfällen und Bränden richtig verhalten und Hilfsmaßnahmen einleiten	x	x	x	x	x	x	
		e) Körperschutzmittel und Schutzausrüstungen zur Vermeidung von Verletzungen und Berufskrankheiten anwenden	x	x	x	x	x	x	
<b>4</b>	Hygiene und Umweltschutz	a) Beachten der Sauberkeit am Arbeitsplatz	x	x	x	x	x	x	
		b) Beachten der sachgerechten Abfallbeseitigung	x	x	x	x	x	x	
		c) Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastung insbes. durch Abwässer, Abfälle, Rauch, Schall und Wärme beitragen	x	x	x	x	x	x	

<b>5</b>	Sachgemäße Aufbewahrung und Lagerung der Küchenvorräte	a) Kennen lernen der Warenannahme und -kontrolle Kennen lernen der sachgerechten Warenlagerung b) Kennen lernen der sachgerechten Warenlagerung und Lagerbestandskontrolle	x	x				
<b>6</b>	Vorbereiten von Salaten, Gemüse und Kartoffeln	a) Reinigen, Schälen, Zerkleinern, Schneiden von Salaten, Gemüse und Kartoffeln b) Kennen lernen der Arbeitstechniken „von Hand“ und „mit der Maschine“	x	x				
<b>7</b>	Vor- und Zubereiten und Anrichten von Salaten, Gemüse, Kartoffeln, Teigwaren, Hülsenfrüchten und Reis	a) Einfache Salatsoßen herstellen b) Einfache Salate herstellen und anrichten c) Einfache zusammengesetzte Salate herstellen und anrichten d) Einfache Salate aus gegartem Gemüse herstellen und anrichten e) Zubereiten von Kartoffeln zu einfachen Beilagen f) Herstellen und Zubereiten von Teigwaren g) Hülsenfrüchte für Eintopfgerichte und als Beilagen zubereiten h) Reis kochen oder dämpfen	x	x	x	x		
<b>8</b>	Vor- und Zubereitungsarbeiten in der 'Kalten Küche'	a) Kennen lernen von verschiedenen Wurst- und gängigen Käsearten b) Schneiden und Anrichten von Aufschnitt und Käse für Teller und Platten c) Einfache Toasts zubereiten d) Kanapees und Sandwiches herstellen	x	x		x	x	
<b>9</b>	Zubereiten von Schlachtfleisch, koch- und bratfertig zubereiten	a) Kennen lernen der einzelnen Fleischstücke vom Schwein, Kalb, Rind, Lamm und Geflügel b) Lagern, Schneiden und Panieren von Schlachtfleisch unter Anleitung			x	x		
<b>10</b>	Herstellen und Anrichten von Suppen und Suppeneinlagen	a) Zuarbeiten zur Herstellung von Fonds und klaren Suppen b) Zuarbeiten zur Herstellung von Püree- und Cremesuppen c) Herstellen von einfachen Suppeneinlagen	x	x			x	x
<b>11</b>	Herstellen und Anrichten von Kompotten und einfachen Süßspeisen	a) Schälen, Schneiden und Putzen von Früchten b) Zubereiten von Fruchtsalaten c) Herstellen einfacher Kompotte d) Einfache Cremespeisen nach Rezeptur herstellen, auch unter Verwendung von Fertigprodukten	x	x	x			

		e) Einfache Süßspeisen aus Quark oder Joghurt zubereiten			x	x			
12	Herstellen und Anrichten von einfachen Fleischgerichten	a) Mehlieren, Panieren, Füllen und Formen von Fleischstücken b) Braten und Kochen von Hausgeflügel c) Braten, Schmoren, Grillen und Kochen von Fleischteilen d) Herstellen, Formen und Zubereiten von Hackmassen		x	x		x	x	x
13	Herstellen und Anrichten von einfachen Eiergerichten	a) Herstellen und Anrichten von Rühreiern, Spiegeleiern, pochierten Eiern und Pfannkuchen b) Zubereiten einfacher Füllungen für Pfannkuchen c) Zubereiten von Eiersalat und gefüllten Eiern		x	x				
14	Zubereiten und Anrichten von einfachen Fischgerichten	a) Mehlieren und Panieren von Fischen und Fischteilen b) Pochieren, Dämpfen, Backen und Frittieren von Fischen und Fischteilen				x	x		
15	Arbeitstechniken in der Küche	a) Kennen lernen der Maschinen, Geräte und Einrichtungen in der Küche b) Arbeiten mit den Maschinen und Geräten in der Großküche c) Portionieren von Speisen unter Berücksichtigung rationeller Arbeitstechniken		x					
16	Verarbeiten und Anrichten von Halbfabrikaten und Fertigprodukten	a) Verarbeiten von Fertigprodukten unter Berücksichtigung der Verarbeitungshinweise b) Herstellen von Suppen und Soßen aus Halbfertigprodukten. c) Lagern und Weiterverarbeitung von Konserven- und Tiefkühlprodukten				x	x	x	
17	Kennen lernen der Zusammenstellung einfacher Menüs und der Mengenberechnung für einfache Gerichte	a) Zusammenstellen einfacher Menüs unter Berücksichtigung fachlicher Regeln und der Ernährungsgrundsätze b) Berechnen von Mengen nach Standardrezepten				x	x		x
18	Praktikum im Fremdbetrieb  (sofern die Ausbildung überbetrieblich bei einem Bildungsträger erfolgt)	a) Praktika in einem Ausbildungsbetrieb des Hotel- und Gaststättengewerbes oder in einem Betrieb der Gemeinschaftsverpflegung sind einzuplanen. Sie sollten insgesamt 12 Wochen dauern. Der Inhalt des Praktikums ist zwischen dem Auszubildenden und dem Fremdbetrieb auf der Grundlage des Ausbildungsrahmenplans abzustimmen.			x			x	x