



Regelung der Ausbildung behinderter Menschen zum/zur Beikoch/Beiköchin

Aufgrund des Beschlusses des Berufsbildungsausschusses vom 16.6.2008 erlässt die Industrie- und Handelskammer Limburg als zuständige Stelle nach § 66 in Verbindung mit § 79 Abs. 4 Berufsbildungsgesetz (BBiG) folgende Ausbildungsregelung für die Ausbildung behinderter Menschen.

§ 1 Bezeichnung des Ausbildungsberufes

Die Berufsausbildung zum Beikoch/zur Beiköchin darf nur nach dieser Ausbildungsregelung erfolgen.

§ 2 Ausbildungsdauer

Die Ausbildung zum Beikoch/zur Beiköchin dauert drei Jahre.

§ 3 Zielsetzung der Berufsausbildung

Die in dieser Ausbildungsregelung genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sollen so vermittelt werden, dass die Auszubildenden zur Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit im Sinne von § 1 Abs. 3 des Berufsbildungsgesetzes befähigt werden, die insbesondere auf Planen, Durchführen und Kontrollieren abzielt sowie das Handeln im betrieblichen Gesamtzusammenhang einschließt. Diese Befähigung ist auch in den Prüfungen nach den §§ 9 und 10 nachzuweisen.

§ 4 Personenkreis

Diese Ausbildungsregelung gilt gemäß § 66 BBiG für körperlich, geistig oder seelisch behinderte Personen, soweit für sie besondere Ausbildungsregelungen erforderlich sind. Dazu gehören neben körper- und sinnesbehinderten Personen insbesondere solche mit erheblichen und nicht nur vorübergehenden Minderungen der intellektuellen Leistungsfähigkeit, häufig verbunden mit Verzögerungen und Beeinträchtigungen in der Persönlichkeit, teilweise auch mit zusätzlichen Behinderungen (Mehrfachbehinderte).

Die Feststellung, dass Art und Schwere der Behinderung eine Ausbildung nach einer Ausbildungsregelung für Behinderte erfordert, soll auf der Grundlage einer differenzierten Eignungsuntersuchung erfolgen. Sie ist durch die Dienststellen der Bundesagentur für Arbeit durchzuführen. Aus einer fehlerhaften Feststellung gem. Abs. 1 können Ansprüche gegen den Auszubildenden nicht hergeleitet werden.

§ 5 Ausbildungsberufsbild

Gegenstand der Ausbildung sind mindestens folgende Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten:

1. Kennen lernen des Ausbildungsbetriebes
2. Pflege und Instandhaltung der Maschinen und Arbeitsgeräte in der Küche
3. Arbeitsschutz und Unfallverhütung
4. Hygiene und Umweltschutz
5. Sachgemäße Aufbewahrung und Lagerung der Küchenvorräte

6. Vorbereitung von Salaten, Gemüse und Kartoffeln
7. Vor- und Zubereiten und Anrichten von Salaten, Gemüse, Kartoffeln, Teigwaren, Hülsenfrüchten und Reis
8. Vor- und Zubereitungsarbeiten in der kalten Küche
9. Zubereiten von Schlachtfleisch, koch- und bratfertiges Vorbereiten
10. Herstellen und Anrichten von Suppen und Suppeneinlagen
11. Herstellen und Anrichten von Kompotten und einfachen Süßspeisen
12. Herstellen und Anrichten von einfachen Fleischgerichten
13. Herstellen und Anrichten von einfachen Eiergerichten
14. Zubereiten und Anrichten von einfachen Fischgerichten
15. Arbeitstechniken in der Küche
16. Verarbeiten und Anrichten von Halbfabrikaten und Fertigprodukten
17. Kennen lernen und Zusammenstellung einfacher Menüs und Mengenermittlung für einfache Gerichte
18. Praktikum im Fremdbetrieb (sofern die Ausbildung überbetrieblich bei einem Bildungsträger erfolgt).

§ 6 Ausbildungsrahmenplan

- (1) Die Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten nach § 5 sollen nach der in der Anlage enthaltenen Anleitung zur sachlichen und zeitlichen Gliederung der Berufsausbildung (Ausbildungsrahmenplan) vermittelt werden.
- (2) Eine vom Ausbildungsplan abweichende sachliche und zeitliche Gliederung der Ausbildungsinhalte ist insbesondere zulässig, soweit die jeweilige Behinderung von Auszubildenden oder betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.

§ 7 Ausbildungsplan

Der Auszubildende/Die Auszubildende hat unter Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplanes für den Auszubildenden/die Auszubildende einen Ausbildungsplan zu erstellen.

§ 8 Schriftlicher Ausbildungsnachweis

- (1) Der Auszubildende/Die Auszubildende hat einen schriftlichen Ausbildungsnachweis zu führen. Ihm/Ihr ist Gelegenheit zu geben, den schriftlichen Ausbildungsnachweis während der Ausbildungszeit zu führen. Der Auszubildende/Die Auszubildende hat den schriftlichen Ausbildungsnachweis regelmäßig durchzusehen und abzuzeichnen.

§ 9 Zwischenprüfung

- (1) Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll im zweiten Ausbildungsjahre stattfinden.
- (2) Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage zu § 6 für die in den ersten 18 Monate aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie auf den im Berufsschulunterricht zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.
- (3) Der Prüfling soll in insgesamt höchstens 4 Stunden zeigen, dass er in der Lage ist einfache Arbeiten zu planen, durchzuführen und zu kontrollieren. Hierfür kommen insbesondere in Betracht:
 1. Anwenden von arbeits- und küchentechnischen Verfahren.
 2. Herstellen eines einfachen Menüs nach Vorgabe,

§ 10

Abschlussprüfung

1. Die Abschlussprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage zu § 6 aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie auf den im Berufsschulunterricht zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

2. Die Abschlussprüfung besteht aus den Prüfungsbereichen

Arbeitsauftrag
Berufsbezogenes Rechnen
Technologie
Wirtschaft- und Sozialkunde

3. Der Prüfungsbereich „Arbeitsauftrag“ wird praktisch, die Prüfungsbereiche „Berufsbezogenes Rechnen“, „Technologie“ sowie „Wirtschafts- und Sozialkunde“ werden schriftlich geprüft.

Bei der Aufgabenstellung ist von den unter Berücksichtigung der besonderen Situation der Lernbehinderten in der Praxis gestellten Anforderungen auszugehen.

4. Zum Nachweis der Fertigkeiten im Prüfungsbereich „Arbeitsauftrag“ soll der Prüfling in höchstens 6 Stunden zwei Arbeitsproben aus den nachfolgenden Bereichen herstellen:

Unter den zwei vom Prüfling auszuführenden Arbeiten muss in jedem Fall die Herstellung eines Hauptgerichtes enthalten sein.

- a) Zubereiten einer Suppe.
- b) Vorbereiten und Fertigstellen eines Fleischgerichtes.
- c) Herstellen eines einfachen Eiergerichtes oder eines einfachen Fischgerichtes.
- d) Zubereiten eines Kompottes oder eines einfachen Desserts.
- e) Herstellen eines fleischlosen Gerichtes
- f) Zubereiten von Gemüse und Sättigungsbeilagen
- g) Herstellen und Anrichten einer kalten Platte.

5. Im Prüfungsbereich „Berufsbezogenes Rechnen“ soll der Prüfling zeigen, dass er die wichtigsten Rechenarten beherrscht und in der Praxis anzuwenden versteht. Es sind auf das Fachgebiet abgestellte Aufgaben zur

Anwendung der Grundrechenarten und Materialpreisberechnung zu stellen.

6. Im Prüfungsbereich „Technologie“ soll der Prüfling zeigen, dass er einfache Fragen über Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten der Lebensmittel und Hilfsstoffe sowie über Fertigungsgänge beantworten kann. Sie sollen durch Fragen über Lagermöglichkeiten und Lagerungsarten von Lebensmitteln, über Unfallverhütungs- und Hygienevorschriften sowie über Nährstoffe ergänzt werden.

7. Im Prüfungsbereich „Wirtschafts- und Sozialkunde“ soll der Prüfling zeigen, dass er einfache Fragen aus folgenden Bereichen beantworten kann:

1. Rechtliche Grundlagen des Berufsausbildungsverhältnisses.
2. Wesentliche Bereiche des Arbeitsvertrages und des Arbeitsschutzes.
3. Bedeutung des Tarifrechts.
4. Mitwirkungs- und Mitbestimmungsmöglichkeiten des Arbeitnehmers im Betrieb sowie
5. Regelungen und Bedeutung der gesetzlichen Sozialversicherung.

8. Für die schriftlichen Prüfungsbereiche ist von folgenden zeitlichen Richtwerten auszugehen:

1. Berufsbezogenes Rechnen: 60 Minuten
2. Technologie: 60 Minuten
3. Wirtschafts- und Sozialkunde: 60 Minuten

Soweit die schriftliche Prüfung in programmierter Form durchgeführt wird, kann von der in Abs. 8 genannten Prüfungsdauer abgewichen werden.

9. Die schriftliche Prüfung ist auf Antrag des Prüflings oder nach Ermessen des Prüfungsausschusses in einzelnen Fächern durch eine mündliche Prüfung zu ergänzen, wenn dies für das Bestehen der Prüfung von wesentlicher Bedeutung ist. Die schriftliche Prüfung hat dann gegenüber der mündlichen das doppelte Gewicht. Die mündliche Prüfung soll nicht länger als 20 Minuten dauern.

10. Bei der Ermittlung des Gesamtergebnisses für die schriftlichen Prüfungen haben die Prüfungsbereiche „Berufsbezogenes Rechnen“, „Technologie“ und „Wirtschafts- und Sozialkunde“ das gleiche Gewicht.
11. Die Abschlussprüfung ist bestanden, wenn der Prüfling im Prüfungsbereich „Arbeitsauftrag“ und im Gesamtergebnis der schriftlichen Prüfungen in den Prüfungsbereichen „Berufsbezogenes Rechnen“, „Technologie“ und „Wirtschafts- und Sozialkunde“ von 100 möglichen Punkten mindestens 50 Punkte erreicht.
Werden die Prüfungsleistungen in einem Prüfungsfach mit weniger als 30 Punkten von 100 möglichen Punkten bewertet, so ist die Prüfung nicht bestanden.

**§ 11
Inkrafttreten**

Diese Regelung tritt nach ihrer Verkündung im Mitteilungsblatt am 1. August 2008 in Kraft.

Limburg, 17.6.2008

gez. Schmidt

gez. Oestreicher

Der Präsident

Der Hauptgeschäftsführer