

Inhaltsverzeichnis

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

6 Umgang mit Gästen und Teammitgliedern	13
6a) Das persönliche Erscheinungsbild und Verhalten betriebsangemessen gestalten und die jeweiligen Auswirkungen begründen	15
6b) Bei der Kommunikation des Betriebsgeschehens, insbesondere über digitale Medien, die betrieblichen und die rechtlichen Vorgaben beachten	19
6c) Aufgaben, Befugnisse und Verantwortlichkeiten im Rahmen der Aufbau- und Ablauforganisation, insbesondere an Schnittstellen zu anderen Abteilungen, berücksichtigen	23
6d) Das Auftreten gegenüber den Teammitgliedern, insbesondere Kollegen und Kolleginnen sowie Vorgesetzten, reflektieren und sich teamorientiert verhalten sowie Feedback annehmen und reflektieren, konstruktives Feedback geben	31
6e) Ursachen von Konflikten und Kommunikationsstörungen erkennen und zu deren Lösung beitragen sowie Konfliktpotenzial erkennen und Konflikte vermeiden	33
6f) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen, einordnen und angemessen darauf reagieren	35
6g) Übermittelte Gästewünsche und Gästeerwartungen entgegennehmen und darauf reagieren	37
6h) Übermittelte Gästereaktionen, insbesondere Reklamationen, entgegennehmen, einordnen und situationsbezogen nach den betrieblichen Vorgaben darauf reagieren	41
7 Annahme und Einlagerung von Waren	49
7a) Lagerbestände nach Quantität und Qualität kontrollieren, Differenzen zwischen Soll- und Ist-Beständen dokumentieren und betriebsübliche Korrekturmaßnahmen einleiten sowie bei Inventuren und Bestellungen mitwirken	51
7b) Ware annehmen, dabei Lieferscheine zu Bestellungen zuordnen und Ware anhand des Bestell- und des Lieferscheins auf Gewicht, Quantität, Qualität und sichtbare Mängel prüfen sowie bei Abweichungen die betriebsüblichen Maßnahmen einleiten	55
7c) Ware unter Einhaltung der hygienischen und der rechtlichen Regelungen sowie der betrieblichen Vorgaben prüfen, insbesondere auf die Einhaltung der Kühlkette und auf Haltbarkeit, auch unter Nutzung technischer Hilfsmittel, und bei Abweichungen betriebsübliche Maßnahmen einleiten	59
7d) Die Warenannahme, die Leergut- und die Transportgutannahme sowie die Leergut- und die Transportgutrückgabe dokumentieren	63
7e) Ware ihren Anforderungen gemäß und unter Anwendung der betrieblichen Vorgaben werterhaltend einlagern	65
7f) Die Arbeitsschutz-, Sicherheits- und Hygienevorschriften im Lager beachten sowie das Lager nach den betrieblichen Vorgaben prüfen und reinigen	75
8 Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisenzubereitung sowie Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln	79
8a) Arbeitsaufgaben erfassen	81
8b) Arbeitsabläufe planen	83
8c) Waren- oder Materialbedarf ermitteln	87
8d) Geräte, Maschinen und Arbeitsmittel unter Berücksichtigung ihrer Einsatzmöglichkeiten auswählen	93
8e) Den Arbeitsplatz unter Einhaltung der hygienischen, arbeitssicherheitstechnischen und ergonomischen Anforderungen vorbereiten und einrichten	109
8f) Möglichkeiten für wirtschaftliches und sicheres Arbeiten, auch durch Einsatz von Maschinen, Geräten und Arbeitsmitteln, erkennen und umsetzen	115
8g) Den Arbeitsplatz, Maschinen, Geräte und Arbeitsmittel nach den betrieblichen Vorgaben nachbereiten, reinigen und pflegen	117
8h) Die Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten	125

9	Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche	129
9a)	Arbeits- und Schnitttechniken anwenden	131
9b)	Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen	145
9c)	Garverfahren unterscheiden und anwenden, insbesondere Blanchieren, Kochen, Braten, Frittieren und Dünsten	221
9d)	Rezepturen anwenden und umrechnen	227
9e)	Speisen und Gerichte in verschiedenen Formen nach den betrieblichen Vorgaben anrichten	229
9f)	Berufsbezogene fremdsprachige Fachbegriffe anwenden	237
10	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in Service und Wirtschaftsdienst	243
10a)	Beim Service nach der betrieblichen Serviceform mitwirken	245
10b)	Verkaufsfähigkeit von Produkten prüfen	275
10c)	Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen unter Beachtung von Nachhaltigkeitsaspekten in Gast- oder Wirtschaftsräumen durchführen, prüfen und dokumentieren	315
10d)	Geschirr- und Besteckbedarf nach den betrieblichen Vorgaben ermitteln und Geschirr und Besteck anlassbezogen verwenden	331
11	Zubereitung von einfachen Speisen und Gerichten	343
11a)	Vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungsstufen auswählen und verarbeiten	345
11b)	Eierspiesen zubereiten und anrichten, insbesondere gekochte Eier, Rührei, Spiegeleier, Omeletts und Eierpannkuchen	357
11c)	Kalte und warme kleine Speisen und Gerichte, insbesondere Fingerfood und Snacks, mit verschiedenen Produkten nach den betrieblichen Vorgaben zubereiten, anrichten und garnieren	367
12	Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln und von Pilzen	389
12a)	Gemüse, Obst und Kräuter unterscheiden, vorbereiten und verarbeiten	391
12b)	Salate aus pflanzlichen Lebensmitteln, insbesondere aus Blattsalaten, Gemüse und Obst, sowie aus Dressings und Salatmarinaden zubereiten	407
12c)	Gemüse und Pilze als Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteile und eigenständige Gerichte zubereiten	413
12d)	Kartoffeln zu Vorspeisen, Beilagen und Hauptbestandteilen von Gerichten sowie zu eigenständigen Gerichten zubereiten	417
12e)	Hülsenfrüchte, Getreide- und Mahlprodukte ihren Verwendungsmöglichkeiten zuordnen und zubereiten	425
12f)	Reis als Beilage und zu eigenständigen Gerichten zubereiten	431
12g)	Beilagen sowie eigenständige Gerichte aus vorgefertigten Teigwaren zubereiten	433
12h)	Gerichte aus pflanzlichen Nahrungsmitteln und Pilzen anrichten	437
	Diese Berufsbildposition wird in der zweiten Hälfte der Ausbildungszeit fortgesetzt (s. »Ausbildungsleitfaden Koch/Köchin – Berufsbildpositionen II«)	
13	Zubereitung von Suppen, Soßen und Eintöpfen	439
13a)	Brühen und Fonds aus pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln zubereiten, insbesondere aus Gemüse, Fisch, Fleisch und Knochen	441
13b)	Gebundene Suppen, Rahmsuppen, Püreesuppen und kalte Suppen zubereiten	445
13c)	Klare Suppen mit und ohne Klärvorgang zubereiten	455
13d)	Suppeneinlagen herstellen	459
13e)	Gekochte helle und dunkle Grundsoßen und ihre Ableitungen zubereiten	461
13f)	Aufgeschlagene warme Soßen zubereiten	469
13g)	Kalte Soßen, Dips und Buttermischungen zubereiten	471
13h)	Gemüesoßen zubereiten	475
13i)	Eintöpfe zubereiten und dabei insbesondere die jeweilige Garzeit der Zutaten berücksichtigen	477

14 Verarbeitung und Zubereitung von Fleisch	479
14a) Fleischarten und Fleischteile auswählen, ihre Eigenschaften unterscheiden und ihren Verwendungsmöglichkeiten zuordnen	481
14b) Ausgelöste Fleischteile aus Schlachtfleisch parieren, zuschneiden, portionieren und bearbeiten	495
14c) Fleischteile unter Anwendung verschiedener Garverfahren zubereiten	499
14d) Hausgeflügel parieren, zuschneiden und portionieren	505
14e) Ausgelöstes Hausgeflügel zubereiten	505
14f) Fleischgerichte anrichten	511
14g) Produkthygiene anwenden	519

Diese Berufsbildposition wird in der zweiten Hälfte der Ausbildungszeit fortgesetzt
(s. »Ausbildungsleitfaden Koch/Köchin – Berufsbildpositionen II«)

15 Verarbeitung und Zubereitung von Fisch	521
15a) Fischarten und Frischemerkmale unterscheiden	523
15b) Fisch durch Schuppen und Säubern vorbereiten	533
15c) Filetierten, vorportionierten und ganzen Fisch zu einfachen Fischgerichten verarbeiten	533
15d) Fischgerichte anrichten	537
15e) Produkthygiene anwenden	539

Diese Berufsbildposition wird in der zweiten Hälfte der Ausbildungszeit fortgesetzt
(s. »Ausbildungsleitfaden Koch/Köchin – Berufsbildpositionen II«)

16 Herstellung und Verarbeitung von Teigen und Massen

Die Ausbildungsziele dieser Berufsbildposition werden in der zweiten Hälfte der Ausbildungszeit vermittelt und finden sich im Buch »Ausbildungsleitfaden Koch/Köchin – Berufsbildpositionen II«:

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

17 Herstellung von Süßspeisen und Desserts	543
17a) Süßspeisen, Desserts und Eis nach den betrieblichen Vorgaben anrichten und garnieren	545

Diese Berufsbildposition wird in der zweiten Hälfte der Ausbildungszeit fortgesetzt
(s. »Ausbildungsleitfaden Koch/Köchin – Berufsbildpositionen II«)

Verordnung über die Berufsausbildung zum Koch und zur Köchin	550
---	-----

Stichwortverzeichnis	563
-----------------------------	-----

Über den Autor	571
-----------------------	-----

Ausbildungsleitfaden Koch/Köchin

Berufsbildpositionen I

(Übersicht)

Während der ersten Hälfte der Ausbildungszeit zu vermitteln
(Inhalte des Teils 1 der Abschlussprüfung):

6	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern
7	Annahme und Einlagerung von Waren
8	Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisenzubereitung sowie Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln
9	Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche
10	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in Service und Wirtschaftsdienst
11	Zubereitung von einfachen Speisen und Gerichten
12	Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln und von Pilzen*
13	Zubereitung von Suppen, Soßen und Eintöpfen
14	Verarbeitung und Zubereitung von Fleisch*
15	Verarbeitung und Zubereitung von Fisch*
16	Herstellung und Verarbeitung von Teigen und Massen**
17	Herstellung von Süßspeisen und Desserts*

* wird in der zweiten Hälfte der Ausbildungszeit fortgesetzt (Buch »Berufsbildpositionen II«)

** wird erst in der zweiten Hälfte der Ausbildungszeit vermittelt (Buch »Berufsbildpositionen II«)