



Neuordnung der Küchenberufe 2022

Infoveranstaltung IHK Arnsberg
am 25.04.2022



mittelpunkt • unternehmen

Das erwartet Sie:

- Wer saß mit am Tisch bei der Neuordnung?
- Die wesentlichen Änderungen im Überblick
- Vorstellung der zwei Berufe im Küchenbereich
- Ausbildungsinhalte Fachkraft Küche und Koch/Köchin
- Formulierungen der Ausbildungsinhalte
- Prüfungsstruktur Fachkraft Küche
- Prüfungsstruktur Koch/Köchin
- Zutaten für eine erfolgreiche Ausbildung



Angela Rademacher

Ausbildungsberaterin

IHK Arnsberg, Hellweg-Sauerland

Königstr. 18 – 20, 59821 Arnsberg

02931 878-113

rademacher@arnsberg.ihk.de

Wer saß mit am Tisch bei der Neuordnung



Bundesministerium
für Wirtschaft
und Klimaschutz



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung

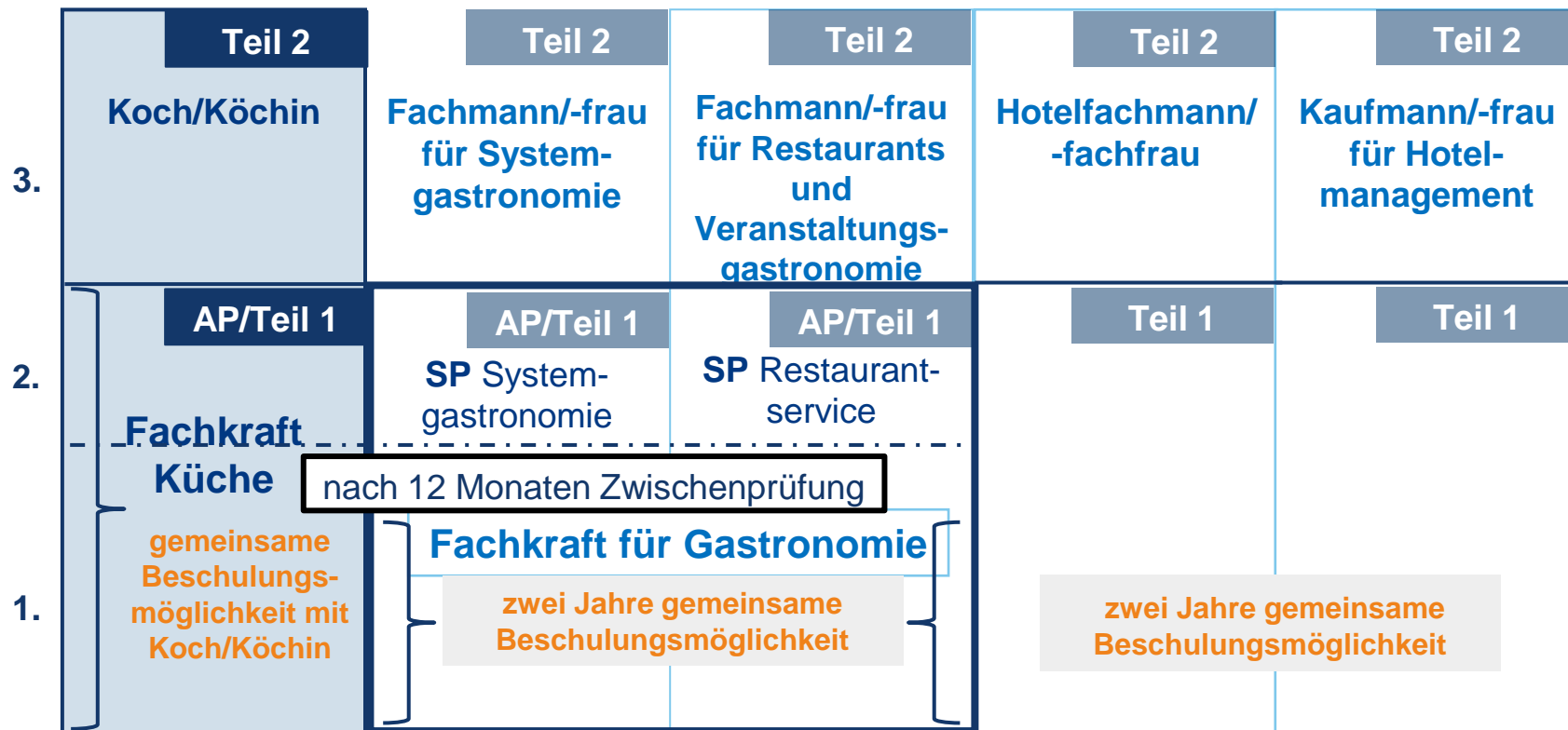


**KULTUSMINISTER
KONFERENZ**



- Zweijähriger Ausbildungsberuf Fachkraft Küche mit Zwischen- und Abschlussprüfung
- Gestreckte Abschlussprüfung für den Beruf Koch/Köchin
- Neue Aufteilung/Verschiebung der Ausbildungsinhalte
- Die zeitliche Gliederung der Ausbildung bekommt eine größere Bedeutung, da die Ausbildungsinhalte der ersten 18 Monate für die Abschlussprüfung Teil 1 relevant sind.
- Bundeseinheitliche Zusatzqualifikation „Vertiefung vegetarische und vegane Küche“
- Neue Berufsbildposition „Digitalisierte Arbeitswelt“
- „Rückfalloption“ von Koch/Köchin auf Fachkraft Küche

Neu: ein zweijähriger Beruf im Küchenbereich



Integrativ zu vermittelnde Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten

Gilt für alle Berufe		
1	Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht	Während der gesamten Ausbildung
2	Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit	
3	Umweltschutz und Nachhaltigkeit	
4	Digitalisierte Arbeitswelt	
5	Durchführung von Hygienemaßnahmen	4 Wochen im 1. Ausbildungsjahr

Erstes Ausbildungsjahr (+ Hygiene)		
1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern	4 Wochen
2	Annahme und Einlagerung von Waren	4 Wochen
3	Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisezubereitung sowie Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln	10 Wochen
4	Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche	8 + 2 Wochen *
5	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service und Wirtschaftsdienst	4 Wochen
6	Zubereitung von Salaten, Eierspeisen und einfachen Speisen und Gerichten aus pflanzlichen Nahrungsmitteln und aus Pilzen	10 + 2 Wochen *
7	Anrichten und Garnieren von kalten Gerichten, von Süßspeisen und von Desserts	4 Wochen

Zweites Ausbildungsjahr		
8	Zubereitung von einfachen Suppen, Soßen und Eintöpfen	16 + 4 Wochen
9	Zubereitung von Sättigungsbeilagen	14 Wochen
10	Zubereitung von einfachen Fleisch- und Fischgerichten	18 Wochen

+ ... = 1. Jahr

Zweites Ausbildungsjahr		
8	Zubereitung von einfachen Suppen, Soßen und Eintöpfen	16 + 4 Wochen

- a) Brühen und Fonds herstellen
- b) gebundene Suppen, Rahmsuppen und Püreesuppen zubereiten
- c) Gemüsesoßen, insbesondere Tomatensoße, zubereiten
- d) helle Grundsoßen, insbesondere Béchamelsoße, zubereiten
- e) Eintöpfe zubereiten und dabei insbesondere die jeweilige Garzeit der Zutaten berücksichtigen

1. bis 18. Monat		
1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern	4 Wochen
2	Annahme und Einlagerung von Waren	4 Wochen
3	Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisenzubereitung sowie Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln	6 Wochen
4	Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche	10 Wochen
5	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service und Wirtschaftsdienst	4 Wochen
6	Zubereitung von einfachen Speisen und Gerichten	12 Wochen
7	Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln und von Pilzen	10+5 Wochen *
8	Zubereitung von Suppen, Soßen und Eintöpfen	12 Wochen
9	Verarbeitung und Zubereitung von Fleisch	6+11 Wochen *
10	Verarbeitung und Zubereitung von Fisch	4+4 Wochen *

+ ... = nach AP 1 *

19. bis 36. Monat		
11	Herstellung und Verarbeitung von Teigen und Massen	6 Wochen
12	Herstellung von Süßspeisen und Desserts	2+8 Wochen *
13	Planung und Umsetzung des nachhaltigen Einsatzes von Geräten, Maschinen, Arbeitsmitteln, Lebensmitteln und Ressourcen	6 Wochen
14	Anwendung der speziellen Hygienevorschriften in der Küche	6 Wochen
15	Zusammenstellung und Kennzeichnung von Speisen und Gerichten	4 Wochen
16	Sicherstellung von Warenflüssen sowie Kalkulation von Kosten und Preisen	8 Wochen
17	Küchentechnische Verwaltungsprozesse	4 Wochen
18	Beratung von Gästen sowie Verkauf von Produkten und Dienstleistungen	8 Wochen
19	Anleitung und Führung von Mitarbeitenden	8 Wochen

+ ... = vor AP 1 *

Genauere Angaben

Garverfahren unterscheiden und anwenden, insbesondere **Blanchieren, Kochen, Braten, Frittieren und Dünsten**

Rücken, Schulter und Keule auslösen

Unterschiedliche Tiefe

Innereien und ihre Zubereitungsarten **unterscheiden**

Strudelteig und Blätterteig **verarbeiten**

Nudelteig **herstellen**

Betriebliche Ausgestaltung

Speisen und Gerichte in verschiedenen Formen nach **betrieblichen Vorgaben** anrichten

Zeitrichtwert 8 Wochen

Vegetarische und vegane Zutaten und Produkte hinsichtlich ihrer Verwendung einordnen, insbesondere Getreide, Vollkornprodukte, Sojaprodukte, Algen, Hülsenfrüchte, Nüsse sowie Würz- und Süßungsmittel

Möglichkeiten für Alternativprodukte aufzeigen, insbesondere Alternativen für Fleisch sowie für Eier, Milch und Käse

Traditionelle und moderne vegetarische und vegane Speisen und Menüs, insbesondere unter Berücksichtigung des Nährstoffgehalts, zusammenstellen und zubereiten

Pflanzliche Zutaten vitamin- und geschmacksschonend einlagern, haltbar machen und garen

Vegetarische und vegane Produkte und Alternativprodukte beschaffen

Beim Einkauf und bei der Lieferantenauswahl insbesondere Nachhaltigkeit, Saisonalität und Regionalität berücksichtigen und Besonderheiten von Zertifikaten und Gütesiegel kennen

Gäste zum vegetarischen und veganen Angebot beraten und dabei die individuelle Ernährungsweise der Gäste berücksichtigen



Schriftlicher Teil (45 Minuten) 20%

- Listen für den Waren- und den Materialbedarf erstellen
- die Arbeitsschritte planen
- den Arbeitsplatz einrichten

Arbeitsprobe (90 Minuten) 80%

- Salate, Eierspeisen oder einfache Gemüsegerichte zubereiten und anrichten

Schriftlicher Teil (60 Minuten) 30%

.....siehe Verordnung

Arbeitsaufgabe (4 Stunden) 70%

- als Vorspeise einen Salat oder eine einfache Suppe für vier Personen zubereiten und anrichten
- ein einfaches Hauptgericht mit Schlachtfleisch, Hausgeflügel oder Fisch, mit einer Soße, mit einer Gemüsebeilage und mit einer Sättigungsbeilage für vier Personen zubereiten und anrichten
- Danach auftragsbezogenes Fachgespräch (in den 4 h enthalten)

1 Warenkorb für praktische Prüfung

Pflichtbestandteile

Alle Lebensmittel für:

- (als Vorspeise) einen Salat oder eine einfache Suppe für vier Personen
- ein einfaches Hauptgericht mit Schlachtfleisch, Hausgeflügel oder Fisch, mit einer Soße, mit einer Gemüsebeilage und mit einer Sättigungsbeilage für vier Personen

Wahlbestandteile

z. B....

- Gewürze
- Spirituosen
- Kräuter
- Fette
-

Vorgaben

- Bekanntgabe vor Termin: 14 KALENDERtage
- Muss verschiedene Zubereitungsvarianten ermöglichen
- Arbeitsablaufplan ist nur optional



2 Warenkörbe für praktische Prüfung

Pflichtbestandteile (in 2 Varianten)

Alle Lebensmittel für:

- eine warme oder kalte Vorspeise oder eine Suppe als Vorspeise
- ein Hauptgericht aus Schlachtfleisch, Wild, Hausgeflügel oder Fisch, aus einer gezogenen Soße, aus zwei Gemüsebeilagen unter Verwendung verschiedenen Garverfahren und aus einer Sättigungsbeilage
- ein Dessert mit einer Cremespeise und mit einer gefrorenen oder einer gebackenen Komponente unter Verwendung von zwei verschiedenen Zubereitungsarten

Wahlbestandteile

z. B.

- Gewürze
- Spirituosen
- Kräuter
- Fette
-

- Evtl. nur 1 x für beide Varianten

2 Warenkörbe für praktische Prüfung

Ablauf

- Bekanntgabe vor Termin: 14 KALENDERTage
- Der Warenkorb muss verschiedene Zubereitungsvarianten ermöglichen
- Für beide Varianten bringt der Prüfling eine Menüplanung mit (wird nicht bewertet)
- Der Prüfungsausschuss bestimmt Variant 1 oder 2 für den Prüfungstag und bereitet entsprechend vor
- Der Prüfling schreibt am Prüfungstag den Arbeitsablaufplan für diese Variante (45 min)
- Danach wird dazu ein fallbezogenes Fachgespräch geführt (15 min)
- Zubereitung und Präsentation des Menüs (5 h)

- Stellen Sie sicher, dass Sie **und Ihr Team** auf die Aufgabe Ausbildung vorbereitet sind.
- Beachten Sie die Abfolge der Ausbildungsinhalte. Die Prüfungen bauen darauf auf.
- Stellen Sie den Auszubildenden den Ausbildungsplan zur Verfügung und sprechen Sie die Inhalte gemeinsam durch.
- Stellen Sie sich auf die Merkmale der neuen Generation(en) ein.
- Seien Sie das Vorbild für wertschätzenden Umgang und vermitteln Sie Ihre Freude am Job.
- Bereiten Sie Ihre jungen Nachwuchskräfte auf eine gestreckte Abschlussprüfung (= zwei zeitlich auseinanderfallende Teile) vor.
- Melden Sie sich gern bei uns, wenn es hakt. Wir sind für Sie da.

Zu guter Letzt:



Sie haben es geschafft.

Vielen Dank für´s Zuhören.

Gern können wir jetzt offene Fragen klären.

