

Koch/Köchin

Ausbildungsberuf

<p>Ausbildungsaufbau</p> <p>Die Ausbildung wird parallel im Ausbildungsbetrieb und in der Berufsschule durchgeführt. Der Berufsschulunterricht findet an bestimmten Wochentagen oder in Blockform statt.</p> <p>Auszug aus dem Ausbildungsrahmenplan und dem Rahmenlehrplan</p> <p>1. bis 18. Ausbildungsmonat: Ausbildung im Betrieb und nach Bedarf in überbetrieblichen Lehrgängen:</p> <ul style="list-style-type: none">• Umgang mit Gästen und Teammitgliedern• Annahme und Einlagerung von Waren• Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisenzubereitung sowie Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln• Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche• Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in Service und Wirtschaftsdienst• Zubereitung von einfachen Speisen und Gerichten• Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln und von Pilzen• Zubereitung von Suppen, Soßen und Eintöpfen• Verarbeitung und Zubereitung von Fleisch• Verarbeitung und Zubereitung von Fisch• Herstellung von Süßspeisen und Desserts <p>1. und 2. Ausbildungsjahr: Ausbildung in der Berufsschule in den Lernfeldern:</p> <p>1. Ausbildungsjahr:</p> <ul style="list-style-type: none">• die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren• Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen• in der Küche arbeiten• das Restaurant vorbereiten und pflegen• gastbezogenen Service im Restaurant durchführen <p>2. Ausbildungsjahr:</p> <ul style="list-style-type: none">• Suppen und Soßen herstellen und präsentieren	<p>Struktur des Ausbildungsberufes</p> <p>Kształcenie odbywa się równoległe w miejscu praktyki zawodowej oraz w szkole zawodowej. Lekcje w szkole odbywają się w określone dni tygodnia lub w formie bloków.</p> <p>Wyciąg z Planu Ramowego kształcenia i Planu Nauczania</p> <p>1. do 18. miesiąca kształcenia: Kształcenie w miejscu praktyki zawodowej oraz, w razie potrzeby, na kursach ponadzakładowych:</p> <ul style="list-style-type: none">• Obsługa gości i członków zespołu• Przyjmowanie i przechowywanie towarów• Przygotowanie i porządkowanie pracy przed przygotowaniem posiłków oraz korzystanie z urządzeń, maszyn i narzędzi pracy• Stosowanie podstawowych technik pracy w kuchni• Wykonywanie podstawowych zadań w obsłudze i serwisie gastronomicznym• Przygotowywanie prostych potraw• Przygotowywanie roślinnych produktów spożywczych i grzybów• Przygotowywanie zup, sosów i potraw jednogarnkowych• Przetwarzanie i przygotowywanie mięsa• Przetwarzanie i przygotowywanie ryb• Wykonywanie deserów i słodczy <p>1. i 2. rok kształcenia: Kształcenie w obszarach:</p> <p>1. rok kształcenia:</p> <ul style="list-style-type: none">• Samodzielne kształtowanie własnej roli w przedsiębiorstwie oraz reprezentowanie zawodu i przedsiębiorstwa• Zamawianie, przyjmowanie, przechowywanie i dbanie o towary• Praca w kuchni• Przygotowanie i utrzymanie restauracji• Wykonywanie obsługi związanej z gośćmi w restauracji <p>2. rok kształcenia:</p> <ul style="list-style-type: none">• Przygotowywanie i prezentacja zup i sosów
---	---

<ul style="list-style-type: none"> • Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren • Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren • pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten • Süßspeisen herstellen und präsentieren <p>Teil 1 der Abschlussprüfung im 4. Ausbildungshalbjahr</p> <p>19. bis 36. Ausbildungsmonat: Ausbildung im Betrieb und nach Bedarf in überbetrieblichen Lehrgängen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vertiefen der Kenntnisse aus den ersten 18 Monaten • Herstellung und Verarbeitung von Teigen und Massen • Planung und Umsetzung des nachhaltigen Einsatzes von Geräten, Maschinen, Arbeitsmitteln, Lebensmitteln und Ressourcen • Anwendung der speziellen Hygienevorschriften in der Küche • Zusammenstellung und Kennzeichnung von Speisen und Gerichten • Sicherstellung von Warenflüssen sowie Kalkulation von Kosten und Preisen • küchentechnische Verwaltungsprozesse • Beratung von Gästen sowie Verkauf von Produkten und Dienstleistungen • Anleitung und Führung von Mitarbeitenden <p>3. Ausbildungsjahr: Ausbildung in der Berufsschule in den Lernfeldern:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Speiseeis und Backwaren herstellen und Desserts anrichten • Speisenangebote für Veranstaltungen gastorientiert planen • Büfets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und präsentieren • eine Aktionswoche organisieren und betriebswirtschaftlich beurteilen <p>Teil 2 der Abschlussprüfung am Ende der Berufsausbildung</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Przygotowywanie i prezentacja potraw z mięsa • Przygotowywanie i prezentacja potraw z ryb • Przetwarzanie roślinnych surowców i grzybów • Przygotowywanie i prezentacja deserów <p>Część 1 egzaminu końcowego w 4. półroczu kształcenia</p> <p>19. do 36. miesiąca kształcenia: Kształcenie w miejscu praktyki zawodowej oraz w razie potrzeby, na kursach ponadzakładowych:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pogłębianie wiedzy z pierwszych 18 miesięcy kształcenia • Przygotowywanie i przetwarzanie ciast i mas • Planowanie i wdrażanie zrównoważonego wykorzystania urządzeń, maszyn, narzędzi pracy, żywności i zasobów • Stosowanie specjalnych przepisów higieny w kuchni • Kompletowanie i oznaczanie potraw • Zapewnienie przepływu towarów oraz kalkulacja kosztów i cen • Procesy administracyjne w kuchni • Doradztwo dla gości oraz sprzedaż produktów i usług • Kierowanie i instruowanie pracowników <p>3. rok kształcenia: Kształcenie w obszarach:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Przygotowywanie lodów i wypieków oraz aranżowanie deserów • Planowanie oferty gastronomicznej na imprezy zorientowane na gości • Przygotowywanie i prezentacja bufetów z rybami i owocami morza • Organizowanie i ocena ekonomiczna tygodnia tematycznego <p>Część 2 egzaminu końcowego na zakończenie kształcenia zawodowego</p>
---	--

Źródło i dalsze informacje:

https://web.arbeitsagentur.de/berufenet/beruf/3726#ausbildung_ausbildungsbeschreibung_ausbildungsaufbau