



Informationsveranstaltung  
zur

**Neuordnung  
der Restaurant- und Hotelberufe**

28.04.2022

## **Vorstellung der neuen Ausbildungsberufe in der Küche**

- **Fachkraft Küche (neu)**
- **Koch/Köchin**



# Neuordnung der Küchenberufe 2022

IHK Infoveranstaltung am 28.04.2022

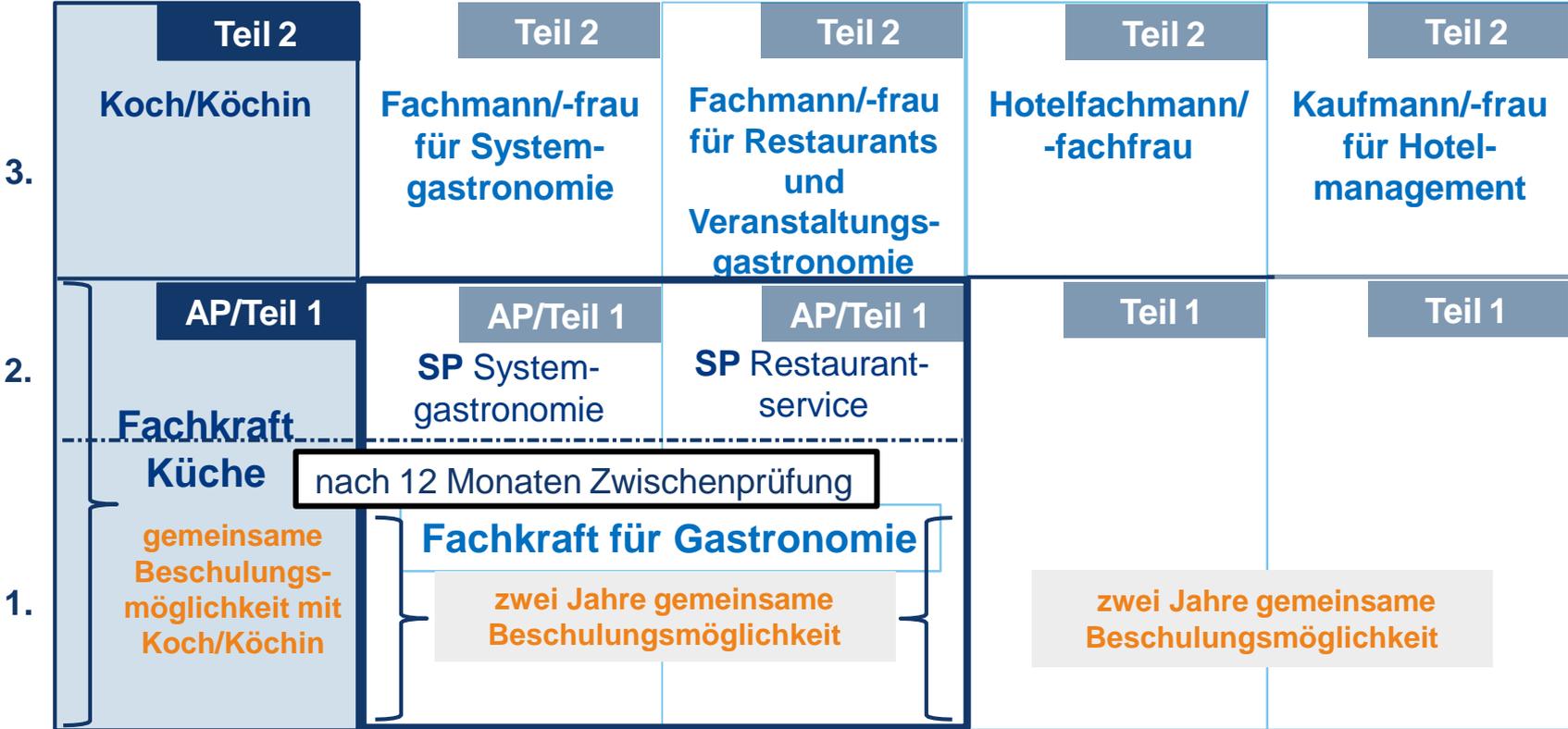
mittelpunkt • unternehmen

## Das erwartet Sie:

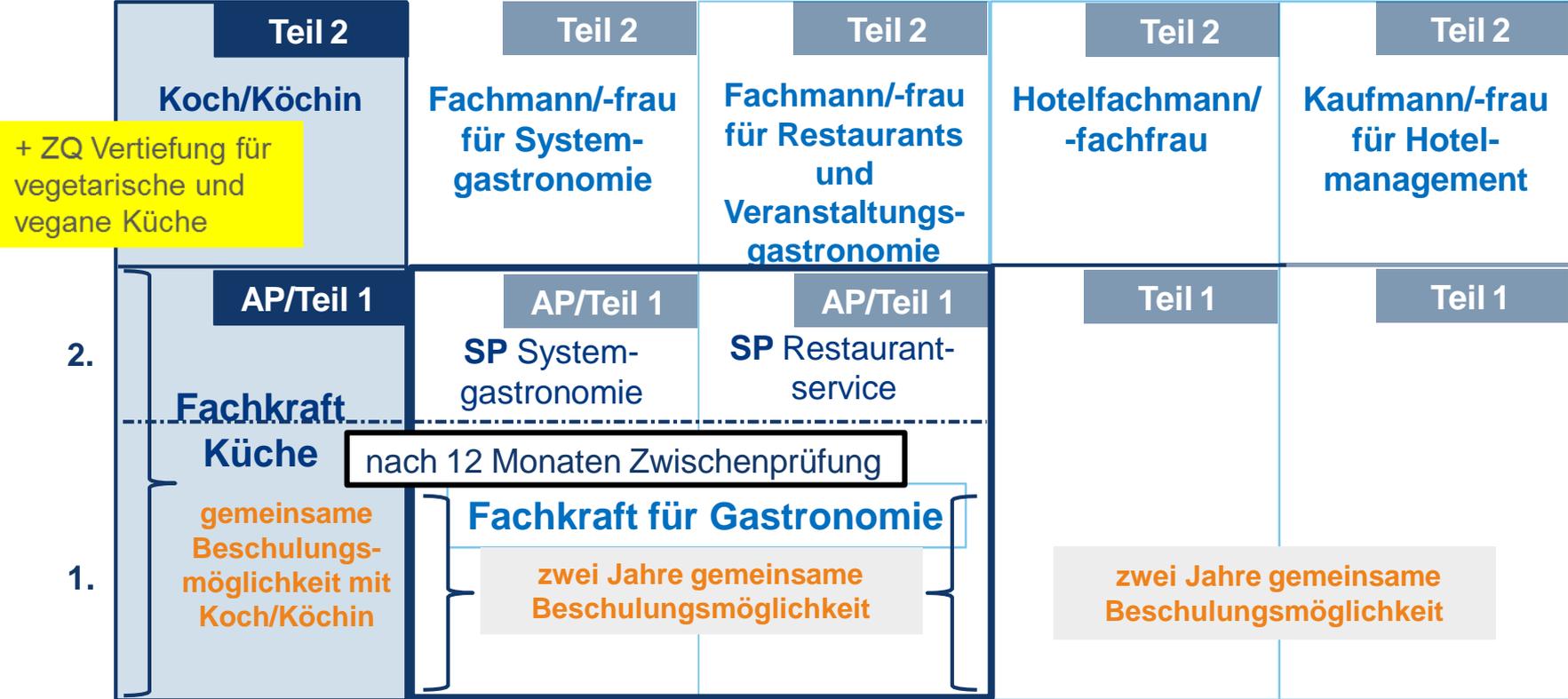
- Die wesentlichen Änderungen im Überblick
- Vorstellung der zwei Berufe im Küchenbereich
- Ausbildungsinhalte Fachkraft Küche und Koch/Köchin
- Formulierungen der Ausbildungsinhalte
- Prüfungsstruktur Fachkraft Küche
- Prüfungsstruktur Koch/Köchin
- Was Sie sonst noch wissen sollten

- 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“
- Mehr Kompetenzen in Nachhaltigkeit und Effizienz bei Koch/Köchin
- „Rückfalloption“ von Koch/Köchin auf Fachkraft Küche

# Neu: ein zweijähriger Beruf im Küchenbereich



# 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

# Ausbildungsinhalte Fachkraft Küche

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 Speisenzubereitung 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

+ ... = 2. Jahr \*

## Ausbildungsinhalte Fachkraft Küche

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

# Ausbildungsinhalte Koch/Köchin

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 \*

## Ausbildungsinhalte Koch/Köchin

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**

## Gestaltungsspielraum

nach den **betrieblichen Vorgaben** zubereiten, anrichten und garnieren

# Zusatzqualifikation für Köche: Vertiefung vegetarische und vegane Küche

## 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

# Prüfungen Fachkraft Küche



### 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%

- Lebensmittel ihren Verwendungsmöglichkeiten zuordnen, Arbeitsabläufe planen, einfache Speisen anrichten usw.

#### 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

# Prüfungen Koch/Köchin



**Planen, Zubereiten und Präsentieren  
eines Drei-Gänge-Menüs für 6 Personen  
Arbeitsaufgabe (6 Stunden)**

## Prüfungen Koch/Köchin

### 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

**Planen, Zubereiten und Präsentieren  
eines Drei-Gänge-Menüs für 6 Personen  
Arbeitsaufgabe (6 Stunden)**

## Prüfungen Koch/Köchin

### 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 Variante 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)

## Was Sie noch wissen sollten:

### „Rückfalloption“

Besteht ein Koch/eine Köchin die Prüfung nicht, kann die Fachkraft Küche zuerkannt werden, wenn a) AP Teil 1, b) das Fach: Produkte, Lagerhaltung und Warenwirtschaft und c) das Fach Wiso ausreichend sind.

### Prüfungsinstrumente

Die unterschiedlichen Prüfungsinstrumente verdienen besondere Aufmerksamkeit (fallbezogenes oder auftragsbezogenes Fachgespräch etc). Inhalt und Bewertungskriterien sind definiert. Infos dazu finden Sie in der Hauptausschussempfehlung Nr. 158 des Bundesinstituts für Berufsbildung ([www.bibb.de](http://www.bibb.de))

### Umsetzungshilfen

Für die Küchenberufe werden Umsetzungshilfen mit guten Erläuterungen zu allen Themen und Vorschlägen für Bewertungsbögen erstellt. Voraussichtlich ab Juni auch unter [www.bibb.de](http://www.bibb.de) zu finden.

Vielen Dank für´s Zuhören.  
Gerne können wir jetzt ihre offenen Fragen klären?

Die Präsentation finden Sie unter:

[www.saarland.ihk.de](http://www.saarland.ihk.de)

Kennziffer: 366

Weitere Informationen unter:

[www.bibb.de](http://www.bibb.de)

[www.dehoga-ausbildung.de](http://www.dehoga-ausbildung.de)

**Klaus Schmitt**

Teamleiter Prüfungen

Tel.: 0681-9520740

[klaus.schmitt@saarland.ihk.de](mailto:klaus.schmitt@saarland.ihk.de)

**Stephan Wagner**

Ausbildungsberater

Tel.: 0681-9520721

[stephan.wagner@saarland.ihk.de](mailto:stephan.wagner@saarland.ihk.de)