

MINDEST- ANFORDERUNGEN

für die Berufsausbildung zum/zur
Koch/Köchin

Die Industrie- und Handelskammern in Nordrhein-Westfalen haben gemeinsam mit dem DEHOGA Nordrhein-Westfalen e. V. diese Mindestanforderungen erarbeitet.

Sie sind Ausbildungsbetrieben und Auszubildenden eine konkrete Hilfe für die tägliche Ausbildungspraxis. Durch die Mindestanforderungen werden die Inhalte des Ausbildungsplanes in diesem Beruf deutlicher und es ist für alle ersichtlich, welche Anforderungen mindestens an zukünftiges Fachpersonal gestellt werden.

Grundlage für die Mindestanforderungen ist die Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe vom 13.02.1998

Die Industrie- und Handelskammern in Nordrhein-Westfalen



An die Auszubildenden!

Herzlich Willkommen in der Ausbildung. Sie haben sich für eine abwechslungsreiche und spannende Branche entschieden: die Gastronomie und Hotellerie. Wer sich wie Sie zum professionelle Gastgeber ausbilden lässt, engagiert und leistungsbereit ist, dem stehen alle Türen im Berufsleben offen.

Diese Mindestanforderungen werden Sie auf Ihrem Weg durch die Ausbildung begleiten. Tragen Sie unter „vermittelt am“ immer das Datum ein, an dem Sie diesen Punkt der Ausbildungsinhalte erstmalig erlernt haben.

Ihre Industrie- und Handelskammer wünscht Ihnen für Ihre Ausbildung viel Erfolg.

Name des/der Auszubildenden

Name des Ausbilders/der Ausbilderin

Name des Ausbildungsbetriebes

Ausbilder und Auszubildende sollen in regelmäßigen Abständen überprüfen, welche in den Mindestanforderungen aufgeführten Ausbildungsinhalte vermittelt und erlernt wurden.

Wenn die Anmeldung zur Abschlussprüfung ansteht, sollten alle Bereiche abgedeckt sein. Durch die Unterschriften bestätigen Ausbilder und Auszubildende die Richtigkeit der Angaben.

Unterschrift Ausbilder/in

Unterschrift Auszubildende/r

BERUFLICHE FACHBILDUNG

Die Grundkenntnisse entsprechen der Beruflichen Fachbildung
Nr. 1 – 5 der Verordnung über die Berufsausbildung zum Koch/zur Köchin
Vom 13.02.1998.

GRUNDFERTIGKEITEN

- Arbeiten in der Küche
 - Einsatz, Pflege und Umgang mit Handwerkzeug und Maschinen
 - Tournieren
 - Auslösen, Parieren und Portionieren von z. B. Keule, Rücken, Schulter
 - Füllen von Fisch und Fleischteilen
 - Glasieren, Gratinieren
- Garverfahren anwenden
 - feuchte Garverfahren
 - trockene Garverfahren
 - Sautieren
 - Grillen
 - Frittieren
 - Schmoren
 - Backen

vermittelt am:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

GEMÜSE, PILZE UND SALATE

- Selbständige Gerichte, vegetarische Gerichte
- Bearbeitungstechniken
- Würzen
- Einsatz von Kräutern

vermittelt am:

.....
.....
.....
.....

BUTTERMISCHUNGEN

- kalt:
 - Kräuterbutter
 - Zitronenbutter
- warm:
 - Nussbutter
 - Bröselbutter

vermittelt am:

.....
.....
.....
.....
.....

FISCH, SCHALEN- UND KRUSTENTIERE

- Frischemerkmale
- Vorbereitung
 - Säubern
 - Säuern
 - Salzen
- Portionieren
- Filetieren
- Garen
- Herstellen von Farcen

vermittelt am:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

VERARBEITEN VON FLEISCH UND INNEREIEN

- Fleischarten
 - Rind
 - Kalb
 - Schwein
 - Lamm
 - Kaninchen
- Vorbereitung
 - Parieren
 - Zuschneiden
 - Bearbeiten
 - Portionieren

vermittelt am:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

- Zubereitung

- Pfannengerichte
- gekochte Fleischstücke
- Schmorgerichte
- Hackfleischgerichte
- Soßenbildung

.....
.....
.....
.....
.....

WILD UND GEFLÜGEL

- Hirsch
- Reh
- Hase
- Wildschwein
- Huhn
- Poularde/Masthähnchen
- Ente
- Gans
- Pute
- Verarbeitungsformen z. B.
 - Bratengerichte
 - Kurzgebratenes
 - Ragout, Blanket, Frikassee, Gulasch
 - binden: bridieren
 - mit Speck umwickeln: bardieren
 - einlegen, marinieren

vermittelt am:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

HERSTELLEN VON VORSPEISEN UND ANRICHTEN VON KALTEN PLATTEN SOWIE KALTEN GERICHTEN

- Auswahl der Nahrungsmittelrohstoffe
 - Fleisch
 - Geflügel
 - Fisch
 - Krustentiere
 - Gemüse

vermittelt am:

.....
.....
.....
.....
.....

- Kombinierte Vorspeisen, diverse Cocktails, Canapés
- Finger Food
- Herstellung von Salaten, Salatdressings
- Anrichten von Kalten Platten
- Terrinen
- Pasteten
- Galatine
- Balontine

.....

WARMER ZWISCHENGERICHTE

- Verwendung von
 - Fisch
 - Fleisch
 - Geflügel
 - Gemüse
 - Pilze

vermittelt am:

.....

EIERSPEISEN

- Omelette mit verschiedenen Zugaben
- Rühreier mit verschiedenen Zugaben
- Pochiertes Ei mit verschiedenen Zugaben
- Spiegeleier
- Royalmasse
- Suppeneinlage

vermittelt am:

.....

MOLKEREIPRODUKTE

- Käsegerichte
 - angemachter Frischkäse
 - gebackener Käse
 - Käseplatten

vermittelt am:

.....

- Quark und Joghurt
 - angemachter Quark (Kräuter, Früchte)
 - Quarkkrem
 - Joghurtkrem
 - Joghurtsoßen

.....

TEIGWAREN, REIS UND SÄTTIGUNGSBEILAGEN

vermittelt am:

- Spätzle
- Gefüllte Teigtaschen
- Verarbeiten von industriell hergestellter Ware
- Naturreis
- Pilaw
- Risotto
- Polenta
- Cous-Cous
- Bulgur

.....

TEIGE UND MASSEN

vermittelt am:

- Grundteige
 - Hefeteig, Mürbeteig, Strudelteig, Nudelteig, Pastetenteig
- Massen
 - Brandmasse, Biskuitmasse, Hippenmasse

.....

SÜBSPEISEN

vermittelt am:

- Pudding
- Mousse
- Kremspeisen
 - Gelantinebindung
 - Bindung durch Eier
 - Bindung durch Stärke

.....

• süße Eierspeisen

- Crêpes
- Pfannkuchen

• Obstspeisen

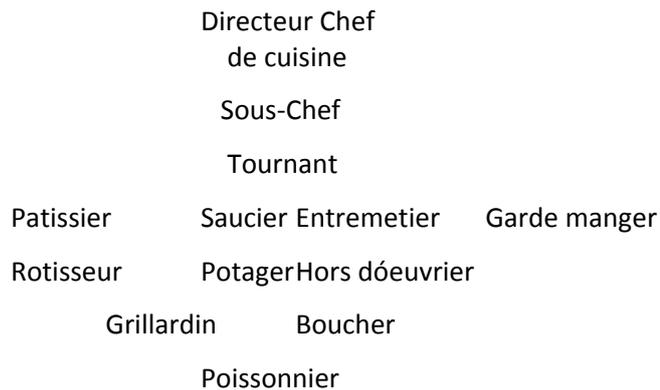
- Salat von frischen Früchten
- Kompott von Früchten
- gebackene Obstteile
- Fruchtmark, Fruchtsoßen

• Halbgefrorenes und Eisspeisen

- Parfait/Sahneeis
- Sorbet
- Garnierungen

.....

DIE KÜCHENBRIGADE



FACHAUSDRÜCKE

Diesen Auszug von Fachausdrücken sollte jeder junge Koch beherrschen

Annoncieren	Dressieren	Mirepoix
Au four	Etamine Fumet	Mise en place
Bain Marie	Haut-goût	Montieren
Bardieren	Hors d'oeuvre	Nappieren
Bouquet garni	Julienne	Paysanne
Braisière	Karkasse	Roux
Brunoise	Légumier	Sautoir
Beurre manié	Liaison	Terrine
Chemisieren	Marmite	Timbale
Chinois	Mazerieren	Torchon
Cocotte	Mie de pain	Tranche
Concassée		Ziselieren
Degraissieren		

vermittelt am:

.....