




Qualifizierungsbild des Qualifizierungsbausteins

 <p>Der Qualifizierungsbaustein wurde im Rahmen des Projektes „QualiB“ erstellt und erprobt unter Mitarbeit folgender Betriebe:</p>	Name und Anschrift des durchführenden Betriebes / Trägers / Anbieters:
<ul style="list-style-type: none">▪ Relexa Hotel GmbH 60439 Frankfurt	

Bezeichnung des Qualifizierungsbausteins:

Küche - Vorbereitungsarbeiten

Zugrunde liegender Ausbildungsberuf:

Koch / Köchin

Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe vom 13. Februar 1998

Abgedruckt im Bundesgesetzblatt Teil 1 Seite 364 vom 18. Februar 1998

Bezeichnung, Datum der Anerkennung, Fundstelle der Ausbildungsordnung im Bundesgesetzblatt/Bundesanzeiger

Qualifizierungsziel:

Der/ Die Jugendliche kennt die Arbeitsabläufe in einer Restaurantküche. Er/Sie kann selbstständig Vorbereitungen für das Mittags- und Abendgeschäft durchführen und kleinere Speisen zubereiten. Dazu kann er/sie Geräte und Maschinen im Küchenbereich vorschriftsmäßig bedienen.

Allgemeine, übergreifende Beschreibung der zu erwerbenden Qualifikationen und ausgeübten Tätigkeiten

Dauer der Vermittlung:

360 Stunden

Angabe der Dauer in Zeitstunden bzw. Wochen mit Wochenstundenangabe

**Zu vermittelnde Tätigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse**

Zu vermittelnde Tätigkeiten	Zuordnung zu den Fertigkeiten und Kenntnissen des Ausbildungsrahmenplans
1. Vertragliche Regelungen und Qualifizierungsbausteine Der/Die Jugendliche <ul style="list-style-type: none">▪ kennt die Bestandteile des Vertrages▪ kennt die damit verbundenen Rechte und Pflichten und kann sie benennen▪ versteht die Bedeutung der Qualifizierungsbausteine und kann sie darstellen▪ kann den Inhalt des Qualifizierungsbausteins wiedergeben	§ 3 Nr. 1 <ul style="list-style-type: none">a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, erklärenb) gegenseitige Rechten und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennenc) Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennen
2. Unternehmen und Dienstleistungen des Unternehmens kennen und verstehen lernen Der/Die Jugendliche <ul style="list-style-type: none">▪ kennt das Unternehmen mit seinen Aufgabenstellungen und Dienstleistungen▪ kennt seine/ihre Rolle in dem Unternehmen und kennt seine/ihre Ansprechpartner/innen▪ kann den Betrieb und seine Aufgaben beschreiben	§ 3 Nr. 2 <ul style="list-style-type: none">a) Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes klärenb) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes wie Einkauf, Produktion, Dienstleistung, Verkauf und Verwaltung erklären
3. Hygiene und Arbeitssicherheit Der/Die Jugendliche <ul style="list-style-type: none">▪ kennt die Hygiene- und Arbeitssicherheitsvorschriften für seine/ihre Tätigkeiten▪ kann diese Vorschriften sachgerecht anwenden▪ kennt die verschiedenen Reinigungsmittel und kann sie anwenden	§ 3 Nr. 7 <ul style="list-style-type: none">a) Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene anwendenb) Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzen § 3 Nr. 3 <ul style="list-style-type: none">b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden



4. Vorbereitungsarbeiten Der/Die Jugendliche <ul style="list-style-type: none">▪ kennt die Vorbereitungsarbeiten für das Mittags- und Abendgeschäft▪ kann Produkte zur weiteren Verarbeitung zusammenstellen▪ kann Produkte auf Beschaffenheit prüfen▪ kann Produkte zur weiteren Verarbeitung vorbereiten	§ 3 Nr. 6 <ul style="list-style-type: none">a) Arbeitsschritte planenb) Arbeitsplatz unter Berücksichtigung hygienischer und ergonomischer Anforderungen vorbereiten. § 3. Nr. 8 <ul style="list-style-type: none">a) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen.
5. Umgang mit Geräten und Maschinen Der/Die Jugendliche <ul style="list-style-type: none">▪ kennt Geräte und Maschinen, die zur Vorbereitung von Speisen eingesetzt werden und kann sie fachgerecht handhaben▪ kann Geräte und Maschinen und die dazugehörigen Arbeitsplätze entsprechend den Hygiene- und Sicherheitsvorschriften reinigen	§ 3 Nr.6 <ul style="list-style-type: none">d) Geräte und Maschinen wirtschaftlich einsetzene) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter reinigen und pflegen.
6. Speisen zubereiten Der/Die Jugendliche <ul style="list-style-type: none">▪ kann einfache Speisen für Banquet und à la carte unter Berücksichtigung der Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit zubereiten▪ kann einfache Gerichte (Menüs) zusammenstellen▪ kann einfache Speisen nach Vorgabe anrichten▪ kann bei der Produktpräsentation mitwirken	§ 3 Nr. 8 <ul style="list-style-type: none">b) Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung einfacher Speisen anwenden.c) einfache Speisen unter Berücksichtigung der Rezepturen, der Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit zubereiten.e) einfache Speisen nach Vorgabe anrichten.f) bei der Produktpräsentation mitwirken.

Leistungsfeststellung:

Element 1-2 - Gespräch mit Fragestellungen

Element 3-6 - Gespräch mit Fragestellungen, Beobachtung, Arbeitsproben

Beschreibung der Art der Leistungsfeststellung, etwa Prüfungsgespräch, schriftlicher Test, kontinuierliche Tätigkeitsbewertung



Industrie- und Handelskammer
Frankfurt am Main

Die Übereinstimmung dieses Qualifizierungsbildes mit den Vorgaben des § 3 der
Berufsausbildungsvorbereitungs-Bescheinigungsverordnung wird durch die Industrie- und
Handelskammer bestätigt.

30.09.2007
Datum


Unterschrift



Das Projekt „QuiB – Qualifizierungsbausteine im Betrieb“ hat die Verbesserung
der betrieblichen Ausbildungsvorbereitung zum Ziel.
Das Projekt läuft von 01.03.2005-31.12.2007.

Projektförderung:



Europäischer
Sozialfonds

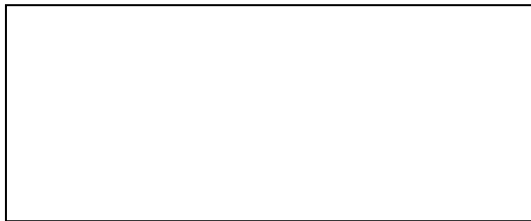
Hessisches
Ministerium für
Wirtschaft,
Verkehr und
Landesentwicklung



Projektdurchführung:



Institut für berufliche Bildung,
Arbeitsmarkt- und Sozialpolitik GmbH
Herrnstraße 53
63065 Offenbach



(Name und Anschrift des Betriebes, Trägers oder sonstigen Berufsausbildungsvorbereitung)

Zeugnis

nach § 7 der Berufsausbildungsvorbereitungs-Bescheinigungsverordnung über die Leistungsfeststellung zum Abschluss des Qualifizierungsbausteins

Küche - Vorbereitungsarbeiten

(Bezeichnung des Qualifizierungsbausteins)

Herr/Frau
(Name) (Anschrift der teilnehmenden Person)
geboren am in
hat vom bis
(Dauer)
im Rahmen der
(Art der berufsausbildungsvorbereitenden Maßnahme)

an dem Qualifizierungsbaustein **Küche - Vorbereitungsarbeiten**
(Bezeichnung des Qualifizierungsbausteins)

teilgenommen und das Qualifizierungsziel

- ☐ mit gutem Erfolg
☐ mit Erfolg
(Einordnung gemäß § 6)

erreicht.

Das Qualifizierungsziel umfasst:

Der/Die Jugendliche kennt die Arbeitsabläufe in einer Restaurantküche. Er/Sie kann selbstständig Vorbereitungen für das Mittags- und Abendgeschäft durchführen und kleinere Speisen zubereiten. Er/Sie kann Geräte im Küchenbereich vorschriftsmäßig bedienen.

(Angaben zum Qualifizierungsziel)

Der Qualifizierungsbaustein ist dem anerkannten Ausbildungsberuf

Koch/Köchin

(Bezeichnung des Ausbildungsberufes)

zuzuordnen.

Die fachlichen Bestandteile des Qualifizierungsbausteins sind dem beigefügten Qualifizierungsbild zu entnehmen.

Datum

Unterschrift(en).....

.....
(Betrieb, Träger oder sonstiger Anbieter der Berufsausbildungsvorbereitung)