

MINDEST- ANFORDERUNGEN

für die Berufsausbildung zum/zur
Koch/Köchin

Die Industrie- und Handelskammern in Nordrhein-Westfalen legen neue gemeinsame Mindestanforderungen vor, die in Zusammenarbeit mit dem Hotel- und Gaststättenverband Nordrhein-Westfalen e.V. und der Gewerkschaft Nahrung Genuss Gaststätten Nordrhein-Westfalen erarbeitet worden sind.

Grundlage für die Mindestanforderungen ist die Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe vom 13.02.1998. Die Mindestanforderungen ersetzen nicht den betrieblichen Ausbildungsplan. Sie dienen vor allem dem Zweck, den Ausbildungsbetrieben sowie den Auszubildenden eine konkrete Hilfe für die tägliche Ausbildungspraxis an die Hand zu geben. Sie sollen zudem für die Ausbilder und die Auszubildenden die Berufsausbildung im Gastgewerbe transparenter machen. Das Beherrschen der Mindestanforderungen ist eine wichtige Voraussetzung dafür, die Berufsausbildung in dem Beruf Koch/Köchin mit Erfolg abzuschließen.

Name des Auszubildenden

Name des Ausbilders

Name des Ausbildungsbetriebes

BÜRO

- Speisekarte schreiben und vervielfältigen
- Bestellungen schreiben
- Schriftstücke zuordnen, ablegen und registrieren; Aktenplan und Aktenordnung
- Pflege und Sicherung von Karteien
- gesetzlichen und betrieblichen Datenschutz beachten, Verschwiegenheitspflicht
- Telefon bedienen
- Gästeinformation
- über baren, halbwaren und bargeldlosen Zahlungsverkehr Auskunft geben
- Büromaschinen bedienen, EDV-Grundkenntnisse
- Nachrichtenübermittlung inner- und außerbetrieblich, schriftlich und mündlich

WARENWIRTSCHAFT

- Mitwirken bei der Warenannahme unter Berücksichtigung der Vorschriften der Lebensmittelhygieneverordnung, z.B. Temperaturkontrolle, äußere Beschaffenheit (z.B. Verpackungsschäden)
- Kontrolle der Begleitpapiere (z.B. Lieferschein)
- Mängelfeststellung
- richtige Einlagerung der Waren: Kühlhaus, Gemüselager, Bier- und Weinkeller, Trockenlager
- Führen der Lagerkartei
- Mindesthaltbarkeitsdaten beachten
- Höchst- und Mindestbestände beachten
- Bestellungen veranlassen
- Mitwirken bei der Inventur

vermittelt am:

vermittelt am:

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
 - Schneidetechniken
 - Tounieren
 - Auslösen, Parieren und Portionieren
 - Füllen von Fisch und Fleischteilen
 - Blanchieren, Glasieren und Gratinieren
- Garverfahren mit herkömmlichen und neuzeitlichen Techniken
 - feuchte Garverfahren
 - trockene Garverfahren
 - Sautieren
 - Grillen
 - Frittieren
 - Schmoren
 - Backen

GEMÜSE, PILZE UND SALATE

- Selbständige Gerichte
- Bearbeitungstechniken
- Garverfahren
- Würzen
- Einsatz von Kräutern

KARTOFFELN

- gekochte geschälte Kartoffeln
 - Kartoffelplätzchen (pommes Macaire)
 - Herzoginkartoffeln (pommes duchesse)
 - Kartoffelkroketten (croquettes de pommes)
 - Kartoffelpüree (purée de pommes)
 - Kronprinzessinkartoffeln (pommes dauphine)

vermittelt am:

vermittelt am:

vermittelt am:

- rohe geschälte Kartoffeln
 - Salzkartoffeln tourniert
 - Strohkartoffeln (pommes paille)
 - Kartoffelstäbe (pommes frites)
 - Kartoffelkugeln (pommes parisiennes)
 - Waffelkartoffeln (pommes gaufrettes)
 - Schlosskartoffeln (pommes château)
 - Bouillonkartoffeln (pommes au bouillon)
 - Kartoffelpuffer
 - überbackene Kartoffeln (pommes gratin)
- ungeschälte gegarte Kartoffeln
 - Pellkartoffeln
 - Bratkartoffeln (pommes sautées)
 - Lyoner Kartoffeln (pommes lyonnaise)
 - Rösti
 - Folienkartoffeln

SUPPEN

- Fonds herstellen
 - Rind
 - Kalb
 - Geflügel
 - Wild
 - Fisch
 - Gemüse
- Klare Suppen, Brühe, Kraftbrühe
 - Klärvorgang
 - Einlagen
 - Kalte Suppen
- Gebundene Suppen
 - Rahmsuppe
 - Samtsuppe
 - Püreesuppe
 - braune Suppen
- Eintöpfe

vermittelt am:

SOßEN UND ABLEITUNGEN

- braune Kraftsoße
 - Rind
 - Kalb
 - Wild
- weiße Grundsoße
 - Kalb
 - Geflügel
 - Fisch
 - Gemüse
- Béchamelsoße
 - Käsesoße
 - Meerrettichsoße
 - Kapernsoße
- aufgeschlagene warme Soßen
 - Holländische Soße (Reduktion)
 - Malteser Soße
 - Bearnese Soße (Reduktion)
 - Choronssoße
- gerührte kalte Soßen
 - Majonäse
 - Remoulade
 - Cocktail
- Eigenständige Soßen
 - Tomatensoße

BUTTERMISCHUNGEN KALT UND WARM

- Kräuterbutter
- Zitronenbutter
- Nussbutter
- Bröselbutter

FISCH, SCHALEN- UND KRUSTENTIERE

- Frischeigenschaften
- Vorbereitung
 - Schuppen
 - Säubern
 - Salzen

vermittelt am:

vermittelt am:

vermittelt am:

- Portionieren
- Filetieren
- Garen
- Herstellen von Farcen

VERARBEITEN VON FLEISCH UND INNEREIEN

- Fleischarten
 - Rind
 - Kalb
 - Schwein
 - Lamm
 - Kaninchen
- Vorbereitung
 - Parieren
 - Zuschneiden
 - Bearbeiten
 - Portionieren
- Zubereitung
 - Pfannengerichte
 - gekochte Fleischstücke
 - Schmorgerichte
 - Hackfleischgerichte
 - Soßenbildung

WILD UND GEFLÜGEL

- Hirsch
- Reh
- Hase
- Wildschwein
- Fasan
- Huhn
- Poularde
- Ente
- Gans
- Pute
 - Bratengerichte
 - Kurzgebratenes

vermittelt am:

vermittelt am:

- Ragout
- binden: bridieren
- mit Speck umwickeln: bardieren
- einlegen oder marinieren

HERSTELLEN VON VORSPEISEN UND ANRICHTEN VON KALTEN PLATTEN

- Auswahl der Nahrungsmittelrohstoffe
 - Fleisch
 - Geflügel
 - Fisch
 - Krustentiere
 - Gemüse
- Kombinierte Vorspeisen, diverse Cocktails, Canapés
- Finger Food
- Herstellung von Salaten, Salatdressings
- Anrichten von Kalten Platten

WARME ZWISCHENGERICHTE

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

EIERSPEISEN

- Omelette mit verschiedenen Zugaben
- Rühreier mit verschiedenen Zugaben
- Verlorenes Ei mit verschiedenen Zugaben
- Spiegel Eier
- Royalmasse
- andere Einsatzmöglichkeiten, z.B. Legierung

vermittelt am:

vermittelt am:

vermittelt am:

MOLKEREIPRODUKTE

- Käsegerichte
 - angemachter Frischkäse
 - gebackener Käse
 - Käseplatten
- Quark und Joghurt
 - angemachter Quark (Kräuter, Früchte)
 - Quarkkrem
 - Joghurtkrem
 - Joghurtsößen

TEIGWAREN UND REIS

- Spätzleteig
- gefüllte Teigtaschen
- Verarbeiten von industriell hergestellter Ware
- Naturreis
- Quellreis
- Pilaw
- Risotto

TEIGE UND MASSEN

- Grundteil
 - Hefeteig
- Massen
 - Brandmasse

SÜßSPEISEN

- Pudding
- Kremspeisen
 - Gelantinebindung
 - Bindung durch Eier
 - Bindung durch Stärke
- süße Eierspeisen
 - Crêpes
 - Pfannkuchen

vermittelt am:

vermittelt am:

vermittelt am:

vermittelt am:

- Obstspeisen
 - Salat von frischen Früchten
 - Kompott von Früchten
 - gebackene Obstteile
 - Fruchtmark, Fruchtsoßen
- Halbgefrorenes und Eisspeisen
 - Parfaits/Sahneeis
 - Eisbecher
 - Garnierungen

DIE KÜCHENBRIGADE

Directeur
 Chef de cuisine
 Sous-Chef
 Tournant
 Patissier Saucier Entremetier Garde manger
 Rotisseur Potager Hors d'oeuvrier
 Grillardin Boucher
 Poissonnier

vermittelt am:

FACHAUSDRÜCKE

Diesen Auszug von Fachausdrücken sollte jeder junge Koch beherrschen

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

vermittelt am: