

## Koch/ Köchin

**1. Jahr:** 14 Blockwochen Unterricht

### Lerngebiete:

- ❖ Grundlagen für das Arbeiten in der Küche, im Service und im Magazin
- ❖ Gemüse einkaufen, vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren
- ❖ Kleine kalte Speisen herstellen und mit alkoholfreien Getränken gastgerecht präsentieren
- ❖ Kleine warme Speisen herstellen und mit alkoholischen Getränken gastgerecht präsentieren
- ❖ Frühstücksgerichte und Frühstücksgetränke vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren

Diese Lerngebiete werden im Rahmen des **fachlichen Unterrichts** vermittelt, bestehend aus

- 7 Stunden Fachtheorie
- 6 Stunden Betriebswirtschaftslehre
- 10 Stunden Praktische Fachkunde und
- 3 Stunden Englisch.

**2. Jahr:** 9 Blockwochen Unterricht

### Lerngebiete:

- ❖ Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen:  
Vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren
- ❖ Nachspeisen und Desserts:  
Vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren
- ❖ Zwischenmahlzeiten  
Vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren
- ❖ À la carte – Geschäft:  
Planen und durchführen
- ❖ Kalte und warme Büfets  
Planen, vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren
- ❖ Rechtsgrundlagen zum Führen eines gastgewerblichen Betriebes

- ❖ Einkaufsorganisation und Magazinverwaltung

Diese Lerngebiete werden im Rahmen des **fachlichen Unterrichts** vermittelt, bestehend aus

- 10 Stunden Fachtheorie
- 8 Stunden Betriebswirtschaftslehre und
- 10 Stunden Praktische Fachkunde

**3. Jahr:** 9 Blockwochen Unterricht

**Lerngebiete:**

- ❖ Speisenfolgen erstellen und mit korrespondierenden Getränken verkaufsfördernd anbieten
- ❖ Regionale, in- und ausländische Gerichte:  
Vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren
- ❖ Bankette planen, vorbereiten und gastgerecht organisieren
- ❖ Aktionswoche /-tag planen und durchführen
- ❖ Veranstaltungen in der Gastronomie
- ❖ Spezifische rechtliche Problemstellungen im Zusammenhang mit dem Betreiben eines gastronomischen Betriebes
- ❖ Das Gastgewerbe als Wirtschaftsfaktor

Diese Lerngebiete werden im Rahmen des **fachlichen Unterrichts** vermittelt, bestehend aus

- 10 Stunden Fachtheorie
- 8 Stunden Betriebswirtschaftslehre und
- 10 Stunden Praktische Fachkunde

Nach dem 3. Ausbildungsjahr erhalten die Auszubildenden ein Abschlusszeugnis mit einer Durchschnittsnote. Abgeschlossene Fächer vorheriger Jahrgangsstufen werden übernommen und zählen mit zum Durchschnitt. Wenn der Schnitt kleiner als 2,5 ist und im Fach Englisch mindestens die Note befriedigend erreicht wurde, wird dem Auszubildenden in Verbindung mit dem Nachweis der bestandenen Abschlussprüfung der mittlere Schulabschluss zuerkannt.

Ein Entlassungszeugnis erhalten diejenigen, die die Berufsschule ohne Erfolg abgeschlossen haben, d.h. einmal die Note sechs oder zweimal die Note fünf ohne Möglichkeit eines Notenausgleiches.