

AUTONOME PROVINZ BOZEN - SÜDTIROL



PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO - ALTO ADIGE

Bildungsordnung für den Lehrberuf

Koch/Köchin

1. Berufsbild
2. Lehrdauer und Abschluss
3. Referenzierungen des Berufsbilds
4. Betrieblicher Ausbildungsrahmenplan
5. Umfang der formalen Ausbildung
6. Rahmenlehrplan

1. Berufsbild

Der Koch/die Köchin plant die Zubereitung von Speisen, wählt Rezepte aus, stellt Menüs zusammen und analysiert die Inhaltsstoffe von Nahrungsmitteln im Hinblick auf eine gesunde Ernährung.

Er/sie organisiert den Einkauf unter Beachtung der betrieblichen Bedingungen, bestimmt die Mengen und verhandelt den Preis mit den Lieferanten.

Der Koch/die Köchin plant und kontrolliert die Arbeitsprozesse in der Küche, verarbeitet Nahrungsmittel fachgerecht, bereitet Speisen zu, schmeckt sie ab und verfeinert sie. Dabei berücksichtigt er/sie die Hygienevorgaben und beachtet die Arbeitssicherheit.

Mit seinem/ihrem ausgeprägten Gespür für Farben und Formen richtet er/sie die Speisen ästhetisch an und übergibt diese an den Service.

Der Koch/die Köchin ist interessiert an allem, was den Beruf ausmacht, bringt sich aktiv ein, hält Termine und Absprachen ein, erfüllt zuverlässig Aufträge, handelt pflichtbewusst, ist belastbar und flexibel, arbeitet organisiert und zielführend.

Im Kontakt mit einer zunehmend internationalen Arbeitswelt und Gästeschied, bewegt sich der Koch/die Köchin mehrsprachig und handelt sensibel im Bezug auf die kulturelle Vielfalt.

Der Koch/die Köchin ist achtsam im Umgang mit Lebensmitteln.

2. Lehrdauer und Abschluss

- > Lehrdauer: 3 Jahre
- > Abschluss: Berufsbefähigungszeugnis „Koch/Köchin“

3. Referenzierungen des Berufsbilds

Entsprechende Berufe gemäß NUP/ISTAT	5.2 - Qualifizierte Berufe im Fremdenverkehr und Gastgewerbe 5.2.2.1 – Köche in Hotels, Gasthöfen und Restaurants 5.2.2.2 - Für die Vor- und Zubereitung von Speisen zuständige Angestellte
Wirtschaftstätigkeiten: ATECO 2007/ISTAT	10.85 Herstellung von Fertiggerichten 55.10 Hotels u.ä. Einrichtungen 56.10 Restaurants und mobile Gastronomie 56.21 Event-Caterer 56.29 Mensen und Dauer-Cateringservice auf vertraglicher Grundlage

Dem Lehrberuf wird folgendes Berufsbild des gesamtstaatlichen Verzeichnisses zugeordnet:	Fachkraft für die Gastronomie, Fachrichtung Lebensmittelherstellung Operatore della ristorazione, indirizzo preparazione pasti
Zuordnung des Abschlusses zum Europäischen Qualifikationsrahmen	Niveau 3

4. Betrieblicher Ausbildungsrahmenplan

1. Ausbildungsjahr

Tätigkeit	Kompetenzen	Grundkenntnisse und Fertigkeiten
1.1 Grundlegendes Kochen in der klassischen Küche	<p>Der Lehrling kocht grundlegende Gerichte aus der klassischen Küche.</p> <p>Zuerst lernt er seinen Arbeitsplatz kennen und macht sich vertraut mit den Abläufen im Betrieb. Er wählt geeignete klassische Rezepte aus und plant im Team die zu kochenden Speisen.</p> <p>Er analysiert und präzisiert vorgegebene Essensbestellungen, berechnet nach einem vorgegebenen Rezept die Mengen der Zutaten. Er schätzt die Frische und Qualität der Lebensmittel ein, wählt sie im Hinblick auf eine gesunde Ernährung aus und bereitet sie vor. Außerdem beachtet er die Vorschriften für die Sicherheit, Sauberkeit und Ordnung am Arbeitsplatz. Er bereitet die Speisen nach Anweisung fachgerecht zu. Er stimmt die Speisen mit Hilfe geschmacklich ab und präsentiert sie.</p> <p>Der Lehrling beschreibt und erläutert einfache Produkte, Speisen und Menüs in deutscher und italienischer Sprache. Er verwendet die internationalen Fachausdrücke für die Arbeitsabläufe und Werkzeuge korrekt.</p> <p>Er erkennt die Berufsziele und die Berufsaufgaben in der einfachen Küche und entwickelt einen Sinn für ethische und ästhetische Aspekte im Kochberuf.</p>	<p>Betriebsorganisation</p> <ul style="list-style-type: none"> • Küchenbrigade, Mise en Place, Einführung in die Arbeitssicherheit, Erste Hilfe, Apparate und Herde, Geräte und Werkzeuge, Geschirr <p>Berufshygiene</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reinigung und Desinfektion, Warenhygiene, Lagerung und Verderb, Abfallwirtschaft, auf persönliche Hygiene achten <p>Berufsethik</p> <p>Rezepte – Menüverwaltung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Klassische und regionale Menüs und Rezepturen sammeln und ordnen <p>Kalte Vorspeisen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cocktailbissen, Canapés, Salate und Marinaden herstellen <p>Suppen</p> <ul style="list-style-type: none"> • einfache klare und gebundene Suppen und Einlagen für Suppen zubereiten <p>Warme Vorspeisen</p> <ul style="list-style-type: none"> • einfache Gerichte aus Nudelteig, Reis, Kartoffeln, und Eiern zubereiten

		Hauptgerichte <ul style="list-style-type: none"> einfache Schlachtfleischgerichte zubereiten
1.2 Grundlegendes Kochen in der regionalen Küche	<p>Der Lehrling stellt grundlegende Gerichte für die einfache regionale Küche her.</p> <p>Hierzu richtet er sich nach dem gewählten Rezept, geht systematisch und zielorientiert vor.</p> <p>Der Lehrling beurteilt die Qualität von saisonalen, einheimischen Produkten, wählt sie gezielt aus und wendet die Herstellungsmethoden der lokalen Küche fachgerecht an.</p> <p>Er ist aufmerksam und interessiert, tritt offen gegenüber den Mitarbeitern auf.</p>	Beilagen <ul style="list-style-type: none"> einfache Sättigungs- und Gemüsebeilage zubereiten Süßspeisen <ul style="list-style-type: none"> einfache Süßspeisen aus Teigen, Massen und Cremes zubereiten Grundlagen des Kochens <ul style="list-style-type: none"> wiegen, messen, zählen Rüsten von Obst und Gemüse Grundschnittarten ausführen, einfache Grundzubereitungsarten anwenden Geschmacksbildner, Grundbrühen und einfache Saucen herstellen Nahrung und Inhaltsstoffe <ul style="list-style-type: none"> Gemüse, Hülsenfrüchte, Eier, Kartoffeln, Reis, Obst Gesunde Ernährung
		Service <ul style="list-style-type: none"> Klassische Formen des Anrichtens von Speisen

2. Ausbildungsjahr

Tätigkeit	Kompetenzen	Grundkenntnisse und Fertigkeiten
2.1 Kochen in der regionalen-klassischen Restaurations- und Hotelküche	<p>Der Lehrling baut sein erworbenes Grundwissen weiter aus und ist fähig, dieses Wissen in der regionalen und klassischen Küche nützlich einzusetzen und mit verfeinerten Impulsen zu verknüpfen. Er entwickelt Selbstständigkeit in der Arbeitsausführung und Gefühl für Geschmack und Genuss der regionalen und klassischen Gerichte.</p> <p>Er reagiert flexibel auf sich ändernde Auftragssituationen und bewältigt diese professionell.</p>	Betriebsorganisation <ul style="list-style-type: none"> Vorschriften zur Arbeitssicherheit von Maschinen und Geräten anwenden Spezielle Geräte, Werkzeuge und Anrichtegeschirr Berufshygiene <ul style="list-style-type: none"> HACCP anwenden

	<p>Der Lehrling erfüllt die typischen Aufgaben in der regionalen und klassischen Restaurations- und Hotelküche.</p> <p>Er plant, kalkuliert und erstellt Menü- und Speisepläne, entwickelt mit Hilfe einfache Rezepte, organisiert die Zubereitung.</p> <p>Der Lehrling wählt die geeigneten Garmethoden aus, bereitet regionale und klassische Menüs und Restaurationsgerichte sowie Süßspeisen nach Anweisung fachgerecht zu und vollendet die Speisen. Er entwickelt ein Gespür für die ansprechende Präsentation der Gerichte.</p> <p>Er kennt die Vorschriften der Arbeitssicherheit und kann Erste-Hilfe-Maßnahmen ergreifen.</p>	<p>Rezepte – Menüverwaltung</p> <ul style="list-style-type: none"> erweiterte Menüs sowie Rezepturen erstellen <p>Kalte Vorspeisen</p> <ul style="list-style-type: none"> regionale und nationale/mediterrane Vorspeisen zubereiten <p>Suppen</p> <ul style="list-style-type: none"> Kraftbrühen und besondere gebundene Suppen zubereiten <p>Warme Vorspeisen</p> <ul style="list-style-type: none"> regionale und national-mediterrane Gerichte aus Nudelteig und gefüllte Teigwarengerichte zubereiten <p>Hauptgerichte</p> <ul style="list-style-type: none"> Schlachtfleisch-, Geflügel- und Süßwasserfischgerichte zubereiten <p>Beilagen</p> <ul style="list-style-type: none"> Spezielle Sättigungs- und Gemüsebeilagen zubereiten
<p>2.2 Kochen in der mediterran-italienischen Restaurations- und Hotelküche</p>	<p>Der Lehrling erstellt im Team Speisepläne und Rezepturen und nutzt dabei die Lebensmittel, Gewürze und Aromen der mediterranen Küche.</p> <p>Er kennt den Sortenreichtum der Lebensmittel Italiens, beurteilt die Frische, Qualität und deren besondere Bedeutung für die gesunde Ernährung. Er lagert die Rohstoffe fachgerecht und nutzt entsprechend schonende Konservierungsverfahren.</p> <p>In der Vorbereitung geht er mit den Ressourcen wirtschaftlich um und wendet die landestypischen Herstellungsmethoden an. Dabei achtet er besonders auf die Vorschriften zur Hygiene. Der Lehrling wählt mit Hilfe Speisen aus und bereitet Gerichte für die mediterran-italienische Restaurations- und Hotelküche fachgerecht zu. Er hält Arbeitsbelastungen aus, arbeitet organisiert und zielführend mit guter Übersicht und Ordnung. Er entwickelt eine Aufmerksamkeit für besondere Arbeitssituationen.</p>	<p>Süßspeisen</p> <ul style="list-style-type: none"> kalte, warme und gefrorene Süßspeisen zubereiten <ul style="list-style-type: none"> Grundlagen des Kochens Lebensmittel lagern und konservieren Zerlegen von Schlachtfleisch Grundzubereitungsarten anwenden Schnittarten ausführen Bindemittel, Saucen herstellen Teige, Massen, Cremes, Eis herstellen <p>Nahrung und Inhaltsstoffe</p> <ul style="list-style-type: none"> Schlachtfleisch, Geflügel, Süßwasserfische, Honig, Milch, Käse, Getreide, Gewürze, Kräuter und Convenienceprodukte

	Er erläutert dem Gast die Gerichte aus der mediterran-nationalen Küche.	<p>Gesunde Ernährung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zusammenhang zwischen mediterranen und regionalen Produkten und Gesundheit <p>Einkauf</p> <ul style="list-style-type: none"> • Warenbestellung, Wareneingangskontrolle <p>Service</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kommunikation zwischen Küche und Service
--	---	---

3. Ausbildungsjahr

Tätigkeit	Kompetenzen	Grundkenntnisse und Fertigkeiten
<p>3.1 Anspruchsvolles Kochen in der traditionellen Südtiroler Küche</p>	<p>Der Lehrling bereitet anspruchsvolle Gerichte für die traditionelle Südtiroler Küche zu. Auf der Grundlage traditioneller Rezepte entwickelt er attraktive Gerichte für den modernen Gast. Er verfeinert und kombiniert traditionelle Gerichte, verarbeitet dabei Produkte der Südtiroler Jäger und Bauern. Dabei nutzt er sein Wissen um die Zusammenhänge zwischen Landwirtschaft, Brauchtum und zeitgemäßer Ernährung.</p> <p>Er pflegt Kontakte zu den Produzenten und versucht die Beschaffungswege kurz zu halten. Er beurteilt die Qualität von saisonalen, einheimischen Produkten, wählt sie gezielt aus und wendet die Herstellungsmethoden der lokalen Küche fachgerecht an.</p>	<p>Betriebsorganisation</p> <ul style="list-style-type: none"> • gesetzliche Bestimmungen zur Arbeitssicherheit • Küchensysteme und Arbeitsorganisation • Buffet und Bankett planen <p>Berufshygiene</p> <ul style="list-style-type: none"> • CCPs erstellen • Hygienekontrollorgane <p>Rezepte – Menüverwaltung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Speisekarten erstellen nach klassischem Menügerippe • Rezepturen interpretieren <p>Kalte Vorspeisen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Amuse gueule, Delikatessvorspeisen, Finger- und Löffelfood, Sülzen, kalte Zwischengerichte zubereiten <p>Suppen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Spezialsuppen und Kaltschalen zubereiten • Warme Vorspeisen neuzeitlich/modern

<p>3.2 Kostformen und Trends in der modernen Küche zubereiten</p>	<p>Der Lehrling hat ein Verständnis für verschiedene Kulturen und Essgewohnheiten der Gäste und berücksichtigt diese bei der Planung und Zubereitung.</p> <p>Er stellt spezifische Gerichte her, welche kulturelle und moralische Ansprüchen oder gesundheitliche Aspekten berücksichtigen. Dabei beachtet er die Regeln der Verarbeitung und die Zusammensetzung von Lebensmitteln für diese speziellen Kostformen. Er kennt Zivilisationskrankheiten sowie Nahrungsmittelunverträglichkeiten und die problematische Wirkung einiger Lebensmittelinhaltsstoffe auf den Körper und bietet dem Gast alternative Gerichte an.</p> <p>Er öffnet seinen Blick für Trends und Moden, kennt neuzeitliche Kochstile und Kochtechniken, führt diese aus und präsentiert sie zeitgemäß.</p> <p>Er beschreibt die wichtigsten Getränke und Weine und kombiniert sie zu den Speisen.</p>	<p>Hauptgerichte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schlachtfleisch, Wild, Wildgeflügel, Fische und Meeresfrüchte zubereiten <p>Beilagen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sättigungs- und Edelm Gemüsebeilage zubereiten <p>Süßspeisen</p> <ul style="list-style-type: none"> • kalte, warme und gefrorene Süßspeisen und Desserts zubereiten <p>Grundlagen des Kochens</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pilze, exotische Früchte und Edelprodukte rüsten • Saucen, Farcen, Gelees, Glasuren herstellen • Meeresfrüchte und Fische zerlegen • Wild und Geflügel zerlegen • Schokolade temperieren <p>Nahrung und Inhaltsstoffe</p> <ul style="list-style-type: none"> • Genussmittel, Pilze, Edelprodukte, exotische Früchte, Wild, Wildgeflügel, Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere
<p>3.3 Anspruchsvolles Kochen in der internationalen Hotel-, Restaurations- und Gourmetküche</p>	<p>Der Lehrling nutzt Arbeitsabläufe und moderne Verarbeitungstechniken bei der Zubereitung von Speisen der internationalen Hotel-, Restaurations- und Gourmetküche.</p> <p>Er ist experimentierfreudig, geht an Aufgaben professionell heran, kennt seine Stärken und Schwächen und identifiziert sich mit dem Kochberuf.</p> <p>Er entwickelt eigenständig Zeit- und Arbeitspläne für das Küchenmanagement, passt sich an Küchensysteme und Servicesituationen an und koordiniert dabei die Zusammenarbeit des Teams in seinem Arbeitsbereich.</p> <p>Der Lehrling erkennt kritische Kontrollpunkte bei der Verarbeitung von Lebensmittel und trifft hierfür entsprechende Maßnahmen.</p> <p>Er beherrscht die Tätigkeiten der verschiedenen Küchenposten in der kalten und</p>	<p>Gesunde Ernährung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kostformen bei Stoffwechselerkrankungen • Allergien und Diäten <p>Einkauf</p> <ul style="list-style-type: none"> • Warenkosten berechnen • Waren annehmen und Lager verwalten <p>Kochkunstgeschichte</p> <ul style="list-style-type: none"> • neuzeitliche Trends der Küche • Persönlichkeiten in der Kochkunst • Hotel-Restaurantführer • Fachliteratur <p>Service</p>

	<p>warmen Küche sowie in der Patisserie und bewältigt souverän anspruchsvolle Aufgaben. Er kennt einschlägige Fachliteratur und äußert sich zur internationalen Kochszene. Er ist sich bewusst über die Notwendigkeit beruflicher Weiterbildung für seinen beruflichen Karriere.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Wein und Getränke zu den Speisen
--	--	--

5. Umfang der formalen Ausbildung

> 1.200 Stunden Unterricht in 3 Jahren, 400 Stunden pro Schuljahr

6. Rahmenlehrplan

Die Ressorts für die deutsche und italienische Berufsbildung weisen die nachstehenden Tätigkeitsbereiche und entsprechende einschlägige Sachkenntnisse sowie Arbeitsabläufe für das Berufsbild **Koch/Köchin** aus:

Tätigkeitsbereich	Kompetenzen
Sicherheit und Hygiene	<ul style="list-style-type: none"> • Die Arbeiten in der Küche, in den Lager- und Konservierungsräumen unter Einhaltung der Vorschriften zur Arbeitssicherheit, zur Hygiene, zum Umweltschutz und zur Sicherheit der Kunden durchführen.
Küchenorganisation und Planung der Arbeiten	<ul style="list-style-type: none"> • In Absprache mit den Kolleginnen und Kollegen die Arbeitsvorgänge planen. • Zur Herstellung der Speisen, die notwendigen Werkzeuge und Geräte bereitstellen. • Zur Vorsorge gegen Ermüdung und Berufskrankheiten und zur Einhaltung der Hygienevorschriften die Arbeitsräume entsprechend vorbereiten und sauber halten.
Menüplanung	<ul style="list-style-type: none"> • In Absprache mit dem/der Vorgesetzten und dem/der Verantwortlichen des Restaurants verschiedene Speisen zur Auswahl aus der Speisekarte mit und ohne vorgegebene Menüfolge entwickeln.
Herstellung von Speisen	<ul style="list-style-type: none"> • Die Speisen auf der Grundlage der Vorgaben des/der Vorgesetzten, der Speisekarte und der im Betriebsprotokoll vorgesehenen Standards zubereiten.
Einkauf, Lagerung und Konservierung	<ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittel entsprechend dem ausgewählten Menü und den damit verbundenen Mengen einkaufen, fachgerecht lagern und konservieren.
Kommunikation im beruflichen Umfeld	<ul style="list-style-type: none"> • Mit entsprechendem Gesprächsverhalten die zwischenmenschlichen Beziehungen positiv gestalten. • Nachrichten und Dokumente auch mit Hilfe von informationstechnologischen Systemen erstellen und weiterleiten. • Die Beziehung mit den Kunden pflegen. • Sich ins Arbeitsteam aktiv einbringen und die Beziehung zu den Kolleginnen und Kollegen pflegen.

Die weitere Aufgliederung der Kompetenzen und der dazugehörigen Fertigkeiten und Grundkenntnisse, so wie von den Rahmenrichtlinien vorgesehen (Beschluss der Landesregierung vom 16.07.2012, Nr. 1095), wird von der deutschen beziehungsweise der italienischen Berufsbildung gemäß ihren didaktischen Konzepten vorgenommen: in der deutschen Berufsbildung im Rahmen des Lernfeldkonzeptes, in der italienischen Berufsbildung im Rahmen von Modulen. Über die berufsfachlichen Kompetenzen hinaus, die für die einzelnen Lehrberufe vorgesehen sind, wird die Entwicklung der staatsbürgerlichen und der für das lebenslange Lernen maßgeblichen Schlüsselkompetenzen gewährleistet (Ministerialdekret 139/2007).