



Kompetenzmodell Koch/Köchin

Kompetenzbereich

A Spül- und Reinigungsarbeiten durchführen

Erklärung und Abgrenzung des Kompetenzbereichs

Die berufsfachlich kompetente Person (im Folgenden Person genannt) kennt sich grundlegend mit anfallenden Arbeiten und dem Betriebsaufbau von Hotel- und Gaststättenbetrieben aus, hat Erfahrungen mit Hygieneanforderungen und Arbeitssicherheit im Einsatz in der Spülküche. Zu ihren Aufgaben gehören die Bedienung der Spülmaschine und das Reinigen von Betriebsmaterial per Hand. Die Person hat grundlegende Kenntnisse der Materialkunde in Bezug auf die Küchenausstattung und Reinigungsmittel.

Abgrenzung:

Die Person arbeitet ausschließlich nach Anweisung und ist nicht mit der Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln betraut. Sie hat keinen Gastkontakt und ist weisungsgebunden.

Einsatzgebiet

Die Person ist eingebunden in die Arbeitsstrukturen im Küchenbetrieb, sie verräumt Materialien, organisiert die Arbeitsabläufe in der Spülküche eigenständig und bedient die Spülmaschine. Sie ist zuständig für die Abschlussreinigung des Bodens der Küche und der Arbeitsflächen.

Arbeitsprozess	Beschreibung (Kompetenzen im betrieblichen Arbeitsalltag)	ARP	RLP
A.1 Geschirr spülen	A.1.1 Die Person ist für die fachgerechte Entsorgung von Speiseresten sowie die korrekte Mülltrennung und -entsorgung zuständig.	I 3 a–b 4 b–d 6 a–e 7 a–b	LF 1.1
	A.1.2 Die Person ist in der Lage, den vollständigen fachgerechten Reinigungsprozess der Betriebsmittel umzusetzen. Hierzu nutzt sie bedarfsgerecht unterschiedliche Reinigungsmittel.		
A.2 Küche reinigen	A.2.1 Die Person reinigt eigenständig und fachgerecht die Spülmaschine, zum Spülbereich gehörige Arbeitsflächen und Becken. Zur Reinigung nutzt die Person bedarfsgerecht unterschiedliche Reinigungsmittel.	I 3 a–b 4 b–d 6,a–e 7 a–b	LF 1.1
	A.2.2 Die Person beachtet die Vorgaben zur persönlichen Hygiene und zur Arbeitssicherheit und setzt diese um.		
	A.2.3 Die Person reinigt nach Abschluss der Reinigungsarbeiten fachgerecht den gesamten Küchenboden. Sie nutzt dabei die	I 3 a–b 4 b–d	LF 1.1



	notwendigen und vorgeschriebenen Reinigungs- und Betriebsmittel.	6,a–e 7 a–b	
--	--	----------------	--

Kompetenzbereich	B Salate und Vorspeisen vorbereiten und herstellen
-------------------------	---

Erklärung und Abgrenzung des Kompetenzbereichs	<p>Die berufsfachlich kompetente Person (im Folgenden Person genannt) führt einfache Tätigkeiten in der Küche aus. Sie ist betraut mit der Vorbereitung und Verarbeitung von Lebensmitteln für Salatgerichte und Vorspeisen. Es werden einfache Rezepte angewendet.</p> <p>Lebensmittelhygiene, der Umgang mit Schneidwerkzeugen und Materialkenntnisse der in der Küche benötigten Bedarfsartikel gehören ebenfalls zu ihrem Tätigkeitsbereich. Produkt- und Lebensmittelkenntnisse sind ebenfalls relevant für den Einsatz von Qualifizierten.</p> <p>Abgrenzung: Die Person verarbeitet Lebensmittel nach einfachen Rezepten. Sie arbeitet dabei eigenständig, ist aber weisungsgebunden.</p>
---	--

Einsatzgebiet	Die Person wird eingesetzt bei der Vorbereitung zur Herstellung von kalten Speisen, der Vorbereitung des Frühstücksbuffets sowie der Vorbereitung und Herstellung von Grundsauces/Dressings nach Rezept.
----------------------	--

Arbeitsprozess	Beschreibung (Kompetenzen im betrieblichen Arbeitsalltag)	ARP	RLP
B.1 Kalte Speisen zubereiten	B.1.1 Die Person stellt kalte Vorspeisen und Salate fachgerecht nach einfachen Rezepten her.	I 3 a–b	LF 1.1 LF 2.1
	B.1.2 Hierfür schneidet, schält und portioniert sie Lebensmittel fachgerecht nach Vorgabe.	6 a–e 7 a	LF 2.2 LF 2.3
	B.1.3 Sie nutzt für die Zubereitung die korrekten Arbeitsmittel unter Beachtung der Vorschriften zur Arbeitssicherheit.	8 a–d II 13 a–c 14 a–e 15 d–e	LF 3.4
B.2 Kalte Speisen anrichten	B.2.1 Die Person richtet kalte Vorspeisen, Platten und Salate fachgerecht an.	I 7 a	LF 1.1 LF 2.1
	B.2.2 Die Person beachtet die HACCP-Vorgaben in Bezug auf die persönliche Hygiene und auf die Kühl- und Ausgabetemperatur und setzt diese um.	8 e–f II 19 a–b	LF 2.2 LF 2.3 LF 3.4



Kompetenzbereich	C Beilagen und Suppen vorbereiten und herstellen
-------------------------	---

Erklärung und Abgrenzung des Kompetenzbereichs	<p>Die berufsfachlich kompetente Person (im Folgenden Person genannt) ist betraut mit der Vorbereitung und Verarbeitung von Lebensmitteln zur Herstellung von Beilagen (v. a. Gemüse und Sättigungsbeilagen) und Suppen. Es werden einfache und komplexere Rezepte angewendet. Dabei sind umfassende Kenntnisse über die Lebensmittelhygiene, Produkt- und Lebensmittelkenntnisse relevant für den Einsatz.</p> <p>Abgrenzung: Die Person verarbeitet Lebensmittel nach einfachen und komplexeren Rezepten. Sie arbeitet dabei eigenständig, ist aber weisungsgebunden.</p>
---	---

Einsatzgebiet	Die Person ist betraut mit der Vorbereitung und Herstellung von Brühen, Vorbereitung der Beilagen für das À-la-Carte-Geschäft und der Zubereitung von Speisen für Büffet und Bankett.
----------------------	---

Arbeitsprozess	Beschreibung (Kompetenzen im betrieblichen Arbeitsalltag)	ARP	RLP
C.1 Fonds, Brühen und Suppen herstellen	C.1.1 Die Person stellt fachgerecht Fonds und Brühen gemäß den Mengenverhältnissen und Gartemperaturen her.	I 6 a–e 7 a	LF 1.1 LF 2.1
	C.1.2 Die Person ist in der Lage, die hergestellten Fonds und Brühen für die jeweilige Weiterverarbeitung fachgerecht vorzubereiten (klären, degrassieren)	II 15 a–c	
	C.1.3 Die Person stellt auf Basis der vorbereiteten Fonds und Brühen ungebundene und gebundene Suppen fachgerecht her.		
C.2 Warme Speisen vorbereiten, herstellen und anrichten	C.2.1 Die Person prüft Lebensmittel auf ihre Qualität und lagert diese fachgerecht ein und aus.	I 6 a–e 7 a	LF 1.1 LF 1.3 LF 2.1 LF 2.2 LF 2.5 LF 3.1 LF 3.2 LF 3.3 LF 3.4
	C.2.2 Die Person schneidet, schält und portioniert Lebensmittel korrekt nach Vorgaben.	8 a–e 11 b	
	C.2.3 Die Person gart die vorbereiteten Lebensmittel nach Vorgabe und stellt diese korrekt zu einfachen Gerichten zusammen. Hierfür nutzt sie passende Arbeitsmittel.	II 11 a–b 13 a–c,e 14 b–d	
	C.2.4 Die Person ist in der Lage, Panierungen fachgerecht herzustellen.	20 a	
	C.2.5 Die Person kann warme Speisen nach Vorgabe korrekt anrichten.		



	C.2.6 Die Person beachtet die HACCP-Vorgaben gemäß der Ausgabetemperatur und den Warmhaltezeiten und setzt diese korrekt um.		
--	--	--	--

Kompetenzbereich	D Süßspeisen herstellen
-------------------------	--------------------------------

Erklärung und Abgrenzung des Kompetenzbereichs	<p>Die berufsfachlich kompetente Person (im Folgenden Person genannt) ist zuständig für die Herstellung von Süßspeisen. Hierbei arbeitet sie nach einfachen bis komplexen Rezepten. Sie verfügt über umfassende Produktkenntnisse.</p> <p>Abgrenzung: Die Person verarbeitet Lebensmittel nach einfachen und komplexeren Rezepten. Sie arbeitet dabei eigenständig, ist aber weisungsgebunden.</p>
---	--

Einsatzgebiet	Die Person erstellt Süßspeisen und Backwaren, sie ist betraut mit der Vorbereitung und Herstellung dieser Speisen.
----------------------	--

Arbeitsprozess	Beschreibung (Kompetenzen im betrieblichen Arbeitsalltag)	ARP	RLP
D.1 Cremespeisen (Puddings) nach Rezept herstellen	D.1.1 Die Person bereitet Puddings und Kremspeisen eigenständig nach Rezept zu.	I 8 a–f	LF 1.1 LF 2.3
	D.1.2 Sie ist in der Lage, Menüteller eigenständig und fachgerecht anzurichten.	II 13 c 22 a–b	LF 2.4 LF 2.5 LF 3.1
D.2 Süße Eierspeisen nach Rezept herstellen	D.2.1 Die Person kann süße Eierspeisen eigenständig nach Rezept herstellen.	I 6 a–b	LF 1.1 LF 2.3
	D.2.2 Die Person beachtet die vorgeschriebenen Kühl- und Ausgabemperaturen.	7 a 8 a–f	LF 2.4 LF 2.5
	D.2.3 Die Person beachtet die HACCP-Vorgaben beim Umgang mit rohen Eiern und setzt diese um.	II 20 c 22 b–c	LF 3.1
D.3 Mehlspeisen und Teige nach Rezept herstellen	D.3.1 Die Person stellt Mehlspeisen und Teige eigenständig nach Rezept her.	I 8 a–f	LF 1.1 LF 2.3
	D.3.2 Die Person verarbeitet die hergestellten Teige eigenverantwortlich weiter.	II 14 e 21 a–c	LF 2.4 LF 2.5 LF 3.1
	D.4.1 Die Person bereitet Eis, Halbgefrorenes und Fruchtdesserts nach Rezept eigenständig vor.	I 6 d–e	LF 1.1 LF 2.3



Kompetenzmodell

D.4 Eis, Halbgefrorenes und Fruchtdesserts nach Rezept herstellen	D.4.2 Die Person bedient die benötigten Geräte und Maschinen fachgerecht und reinigt diese gemäß der HACCP-Vorgaben fachgerecht.	7 a 8 a–f II	LF 2.4 LF 2.5 LF 3.1
	D.4.3 Die Person beachtet die HACCP-Vorgaben bei der Portionierung und Ausgabe und setzt diese um.	22 d–e	



Kompetenzbereich	E Fleisch- und Fischgerichte herstellen
-------------------------	--

Erklärung und Abgrenzung des Kompetenzbereichs	<p>Die berufsfachlich kompetente Person (im Folgenden Person genannt) ist verantwortlich für die Menüerstellung (inkl. Buffets) und deren Umsetzung inkl. der Zubereitung von Fleisch, Geflügel, Fisch und Wild und den dazugehörigen Saucen. Sie ist betraut mit der eigenständigen Vorbereitung und Verarbeitung von Lebensmitteln.</p> <p>Abgrenzung: Die Person ist nicht verantwortlich für die Auswahl von Lieferanten und Produkten und hat keine wirtschaftliche Personalverantwortung.</p>
---	---

Einsatzgebiet	Die Person ist verantwortlich für die Fleisch-, Fisch-, Geflügel- und Wildzubereitung im Menü-/À-la-carte-Geschäft. Darüber hinaus ist sie für die Herstellung der Saucen zuständig.
----------------------	--

Arbeitsprozess	Beschreibung (Kompetenzen im betrieblichen Arbeitsalltag)	ARP	RLP
E.1 Rezepte/Menüs erstellen	E.1.1 Die Person erstellt eigenständig Rezepte.	I	LF 1.1
	E.1.2 Sie führt eigenverantwortlich die korrekten Mengenberechnungen für die verwendeten Rezepte durch.	10 a–c II 6 b 11 a–b, e	LF 2.3 LF 2.5 LF 3.1 LF 3.2 LF 3.3
E.2 Fisch, Fleisch und Geflügel vorbereiten und portionieren	E.2.1 Die Person pariert und portioniert Fleisch korrekt nach Vorgabe.	II 6 b	LF 1.1 LF 2.3
	E.2.2 Die Person ist in der Lage, Geflügel fachgerecht vorzubereiten, zu tranchieren und zu portionieren.	13 d 16 a–b 17 a–b	LF 2.5 LF 3.1 LF 3.2
	E.2.3 Die Person ist in der Lage, das Geflügelfleisch fachgerecht zu marinieren.	18 a–b	LF 3.3
	E.2.4 Die Person ist in der Lage, Fisch fachgerecht vorzubereiten, zu filetieren und gemäß Vorgabe zu portionieren.		
E.3 Fisch, Fleisch und Geflügel garen	E.3.1 Die Person kann Fleisch gemäß Kundenwunsch bzw. Vorgabe fachgerecht garen.	I 7 a	LF 1.1 LF 2.3
	E.3.2 Die Person kann Geflügel gemäß den HACCP-Vorgaben fachgerecht garen.	II 6 b	LF 2.5 LF 3.1
	E.3.3 Die Person kann Fisch gemäß den Rezeptvorgaben bzw. nach Kundenwunsch fachgerecht garen.	16 a–b 17 a–b 18 a–b	LF 3.2 LF 3.3
E.4 Saucen herstellen	E.4.1 Die Person kann Grundsaucen nach Vorgabe herstellen.	I 7 a	LF 1.1 LF 2.3



	E.4.2 Die Person kann Grundsaucen je nach Verwendungszweck abwandeln und variieren.	II 15 e	LF 2.5
	E.4.3 Die Person beachtet die HACCP-Vorgaben bezüglich der Ausgabetemperatur und der Warmhaltezeiten und setzt diese um.		LF 3.1 LF 3.2 LF 3.3

Kompetenzbereich	F Küchenbetrieb leiten
-------------------------	-------------------------------

Erklärung und Abgrenzung des Kompetenzbereichs	<p>Die berufsfachlich kompetente Person (im Folgenden Person genannt) ist verantwortlich für die aktive Personalführung. Sie führt Bestellungen durch, erstellt Personaleinsatzpläne, erstellt HACCP-Listen und leitet das Personal an.</p> <p>Die Person nimmt alle Küchenleitungsaufgaben wahr und ist für den administrativen Arbeitsbereich zuständig. Sie verfügt über umfassende Betriebs- und Fachkenntnisse.</p> <p>Abgrenzung: Die Person hat Personal- und wirtschaftliche Verantwortung, hat Gästekontakt bei Veranstaltungsabsprachen und hält Hygieneschulungen für die Mitarbeiter ab.</p>
---	--

Einsatzgebiet	Die Person ist zuständig für die wirtschaftliche Leitung des Küchenbetriebs und für Personalführungsaufgaben
----------------------	--

Arbeitsprozess	Beschreibung (Kompetenzen im betrieblichen Arbeitsalltag)	ARP	RLP
F.1 Personalführung	F.1.1 Die Person erstellt vollständige und korrekte Personaleinsatzpläne unter Berücksichtigung der Wirtschaftlichkeit und der geltenden gesetzlichen Bestimmungen.	I 5 i 10 a–d Zudem Bestandteil der Meisterqualifikation	LF 1.1 LF 1.2 LF 1.3
	F.1.2 Sie kontrolliert den Personaleinsatz und kontrolliert die Stundenlisten.		
F.2 Warenwirtschaft	F.2.1 Die Person ist zuständig für die vollständige Menüerstellung und die korrekte Preiskalkulation.	I 5 b–h 10 a–c 11 a–c II 5 a–d 11 a–g 12 a, c	LF 1.1 LF 1.2 LF 1.3
	F.2.2 Sie führt den Einkauf und die Warenbestellung durch und trifft Preisabsprachen mit Lieferanten.		
	F.2.3 Die Person ist zuständig und verantwortlich für die Qualitätskontrolle der gelieferten Waren, sie führt eigenverantwortlich Retouren durch bzw.		



Kompetenzmodell

	entscheidet über das weitere Vorgehen bei mangelhaft gelieferten Waren.	Zudem Bestandteil der Meisterqualifikation	
	F.2.4 Die Person führt die regelmäßige anfallende Inventur der Warenbestände korrekt durch.		
	F.2.5 Die Person führt die Beschaffung, Wartung und Instandhaltung von Gebrauchsgütern sowie die Wartung und Instandhaltung von Geräten und Maschinen durch.		
F.3 HACCP	F.3.1 Die Person erstellt HACCP-Konzepte bzw. passt bestehende Konzepte korrekt an. Sie führt die regelmäßige Revision der HACCP-Listen durch und wertet diese aus.	I 3 a–d II 6 b	LF 1.1 LF 1.2 LF 1.3

Kompetenzbereich	G Im Service arbeiten
-------------------------	------------------------------

Erklärung und Abgrenzung des Kompetenzbereichs	<p>Die berufsfachlich kompetente Person (im Folgenden Person genannt) arbeitet im Speisen- und Getränkeservice ohne Personalverantwortung. Sie nimmt Gäste in Empfang, nimmt Bestellungen auf, bereitet Getränke zu, setzt Speisen ein, deckt Tische. Sie ist betraut mit der Organisation der Vor- und Nachbereitung der verschiedenen Arbeiten im Restaurant. Sie verfügt über gute Produktkenntnisse über die Getränke- und Speisenauswahl. Sie arbeitet in Bereichen mit aktivem Gastkontakt und ist für ihre Arbeitsorganisation selbst verantwortlich.</p> <p>Abgrenzung: Die Person ist nicht verantwortlich für die Abrechnung mit dem Gast. Zwar arbeitet sie selbständig in ihrem zugewiesenen Bereich, ist aber dennoch weisungsabhängig.</p>
---	--

Einsatzgebiet	Die Person nimmt Gäste in Empfang und Bestellungen auf und bearbeitet diese; sie wird eingesetzt bei der Getränke- und Speisenversorgung bei Veranstaltungen.
----------------------	---

Arbeitsprozess	Beschreibung (Kompetenzen im betrieblichen Arbeitsalltag)	ARP	RLP
G.1 Tisch eindecken	G.1.1 Die Person deckt nach Anweisung und fachgerecht Tische für das Tagesgeschäft und Veranstaltungen ein.	I 9 c–d II	LF 1.2
	G.1.2 Die Person deckt für unterschiedliche Gänge spezifisch ein.	12 b–c	



	G.1.3 Sie kann nach Anweisung fachgerecht Dekorationen (z. B. Kerzen, Servietten falten, Blumendeko herstellen/platzieren) erstellen.		
G.2 Speisen- und Getränkeservice	G.2.1 Die Person kann Teller korrekt einsetzen. Zu ihrem Aufgabengebiet zählt ebenso das fachgerechte Ausheben der Teller.	I 9 a–c II	LF 1.2
	G.2.2 Die Person kann eigenständig Heiß- und Kaltgetränke servierfertig machen.	12 a	
	G.2.3 Die Person führt einen einfachen Weinservice am Tisch durch. Hierzu gehört das fachgerechte Öffnen der Flasche genauso wie das Nachschenken im weiteren Verlauf.		
G.3 Gästekontakt	G.3.1 Die Person nimmt Gäste in Empfang und führt sie zu ihrem Tisch.	I 5 b–h	LF 1.2
	G.3.2 Sie überreicht den Gästen anschließend die Menü-/Getränkekarte lesbar ausgerichtet und aufgeschlagen und weist ggf. auf Sonderkarten hin.	9 e II 5 a–d 12 a	
	G.3.3 Sie nimmt Bestellungen fachgerecht auf.		
G.4 Arbeitsschutz und -kleidung	G.4.1 Die Person ist in der Lage, sich gemäß der Situation und der Betriebsvorgaben zu kleiden sowie die geltenden Arbeitsschutzmaßnahmen zu beachten.	3 a–d 5 a 7 a	LF 1.2

Liste der nicht behandelten Ausbildungsinhalte aus dem Ausbildungsrahmenplan

§ 3 Nr. 1a-e

§ 3 Nr. 2a–d

§ 3 Nr. 4a

→ Grund: Es handelt sich um theoretisches Wissen, welches mit diesem Test nicht abgefragt werden kann.