

Berufsbildende Schule *Name der Schule*

Kompetenzbild des Qualifizierungsbausteins **XXX**

Grundlagen in der Küche

1. Zugrunde liegende Berufe nach §66BBiG/§42HwO	Fachpraktiker/Küche Fachpraktiker/Hauswirtschaft
2. Zielformulierung	Die Schülerinnen und Schüler verfügen über grundlegende Handlungskompetenzen für das Arbeiten in der Küche.
3. Zeitlicher Umfang	XXX Stunden

4. Zu entwickelnde Kompetenzen	Zuordnung zu den Fähigkeiten und Fertigkeiten der Ausbildungsrahmenpläne
Hygiene und Arbeitsschutz beachten	<ul style="list-style-type: none">• Personal, Produkt-, Betriebs- und Prozesshygiene einhalten und anwenden
Unfallverhütung und Umweltschutzmaßnahmen beachten	<ul style="list-style-type: none">• Regeln der UVV einhalten und anwenden
Einrichten von Arbeitsplätzen	<ul style="list-style-type: none">• Grundsätze der Arbeitsplatzgestaltung anwenden
Schneidtechniken/ Schnittformen erlernen	<ul style="list-style-type: none">• Arbeitsorganisation, Unfallverhütungsvorschriften beachten
Umgang mit Küchengeräten/ Küchenmaschinen erlernen	<ul style="list-style-type: none">• Selbständiges Einsetzen und Bedienen
Vorbereitungs- und einfache Gartechniken erlernen	<ul style="list-style-type: none">• Arbeitsorganisation, Hygienemaßnahmen beachten
Arbeit mit Maßen und Gewichten; Lesen von Rezepten	<ul style="list-style-type: none">• Rechnen mit Maßen, Gewichten und Mengen• Rezepte mit Hilfe von Piktogrammen verstehen
Vor- und Zubereiten von einfachen Speisen, Getränken, Gebäck	<ul style="list-style-type: none">• Speisenzubereitung, Anrichten, Servieren

5. Leistungsfeststellung	<ul style="list-style-type: none">• Praxis Kontinuierliche Leistungsbewertung von Übungen und Handlungsprodukten Dabei werden die individuellen Beeinträchtigungen berücksichtigt.
---------------------------------	---

_____ Datum

_____ Unterschrift

_____ Stempel