

Ausbildungsdokumentation

für den Lehrberuf Koch/Köchin

Lehrbetrieb: _____

Ausbilder/in: _____

Lehrling: _____

Beginn der Ausbildung: _____ Ende der Ausbildung: _____

Durchgeführte Feedback-Gespräche zum Ausbildungsstand:

	Datum	Unterschrift Lehrling	Unterschrift Ausbilder
1. Lehrjahr			
2. Lehrjahr			
3- Lehrjahr			

Ausbildungsbereich

Lernen und Arbeiten im Lehrbetrieb

Ihr Lehrling kann ...	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
... sich im Lehrbetrieb zurechtfinden.	✓	✓	✓
In den Räumlichkeiten des Betriebs zurechtfinden			
Wichtige Ansprechpartner kennen			
Aufbau des Lehrbetriebs kennen			
Aushangpflichtige Gesetze kennen			
... Ziel und Inhalt seiner Ausbildung erklären.	✓	✓	✓
Rechte und Pflichten als Lehrling kennen			
Ablauf der Lehrlingsausbildung kennen			
Weiterbildungsmöglichkeiten kennen			
... im beruflichen Umfeld agieren.	✓	✓	✓
Innerbetriebliche Regelungen einhalten			
Eckdaten des Lehrbetriebs nennen			
Wissen, was der Lehrbetrieb macht			
Sämtliche Küchenbereiche kennen			
Wichtigsten Tätigkeitsbereiche in den Küchenbereichen kennen			
Arbeiten am PC durchführen			
... sicher und gesundheitsschonend arbeiten.	✓	✓	✓
Gefahren erkennen und vermeiden/Sicherheits- und Schutzvorschriften einhalten			
Betrieblichen Gesundheits- und Hygienevorgaben einhalten/über die Lebensmittelhygiene Bescheid wissen			
Betriebsspezifische Regelungen einhalten			
Ergonomisch arbeiten			
... in seinem Arbeitsbereich zum Umweltschutz beitragen.	✓	✓	✓
Müll entsprechend der Abfallrichtlinien trennen			
Nachhaltig und ressourcenschonend arbeiten			
Bedeutung des Umweltschutzes für den Lehrbetrieb kennen			

Ausbildungsbereich

Basiskompetenzen

Ihr Lehrling kann ...	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
... Lebensmittel nach Eigenschaft, Qualität und Verwendungsmöglichkeit unterscheiden.	✓	✓	✓
Eigenschaften, Qualität und Verwendung von Lebensmitteln kennen			
Qualität von Lebensmitteln kontrollieren und Qualitätsunterschiede feststellen			
Veränderungen von Lebensmitteln bei der Zubereitung kennen			
Über die Ernährungslehre und Ernährungsformen Bescheid wissen			
... sein Basiswissen zur Küche anwenden.	✓	✓	✓
Unterschiedliche Schneidetechniken anwenden			
Vorbereitungsarbeiten selbstständig durchführen			
Wissen, wie er mit der Rezeptkartei arbeitet			
Rohware brat- und kochfertig machen			
Verschiedene Kochverfahren selbstständig anwenden			
Nach Gewichtstabellen zurichten und portionieren			
Küchenkalkulationen durchführen			
Die wichtigsten gastronomischen Fachausdrücke anwenden			
... Speisen und Menüs sowie dazu passende Getränke zusammenstellen.	✓	✓	✓
Wissen, wie Speisen zusammengestellt werden			
Speisefolgen kennen und Menüs zusammenstellen			
Verschiedene Buffetarten kennen			
Bei der Erstellung von Speisekarten mitarbeiten			

Ausbildungsbereich Speisenzubereitung

Ihr Lehrling kann ...	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
... Vorspeisen herstellen.	✓	✓	✓
Kleine Speisen herstellen			
Kalte und warme Vorspeisen herstellen			
Einfache Suppen und Einlagen zubereiten			
Selbstständig klare, gebundene und internationale Suppen ansetzen und vollenden			
... Hauptspeisen herstellen.	✓	✓	✓
Selbstständig Beilagen herstellen			
Grundaufgussmittel und -saucen herstellen			
Grundsaucen ableiten, kalte und warme Saucen herstellen			
Selbstständig Fleischarten und Fisch zur weiteren Verarbeitung herrichten			
Heimische und wesentliche internationale Gerichte herstellen			
Beim Vollenden der im Betrieb angebotenen Speisen und beim Anrichten mithelfen			
Selbstständig die im Betrieb angebotenen Speisen vollenden und anrichten			
Wirtschaftlich kochen			
... Nachspeisen herstellen.	✓	✓	✓
Süß- und Mehlspeisen herstellen und anrichten			

Ausbildungsbereich Warenwirtschaft

Ihr Lehrling kann ...	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
... Waren annehmen und lagern.	✓	✓	✓
Warenlieferungen annehmen und kontrollieren			
Lebensmittel richtig lagern			
Bei der Lagerverwaltung mitarbeiten			
... Waren einkaufen.	✓	✓	✓
Bei Bestellungen mitarbeiten			

Teilnahme an Lehrlingswettbewerben:

	Wettbewerb	Rang	Datum
1. Lehrjahr			

2. Lehrjahr			

3- Lehrjahr			

Zusätzliche Maßnahmen zur Ausbildung:

Kurse/Seminare/Workshops	
Nachhilfe/Prüfungsvorbereitung	
Sonstiges	