

Ausbildungsdokumentation

für den Lehrberuf Koch/Köchin nach dem BGBl. I Nr. 32/2018
(137. Verordnung; Jahrgang 2019)

Lehrbetrieb: _____

Ausbilder/in: _____

Lehrling: _____

Beginn der Ausbildung: _____ Ende der Ausbildung: _____

Hinweise:

Ausbildungstipps, praxistaugliche Methoden und Best-Practice-Beispiele
finden Sie im Tool 2 des Ausbildungsleitfadens unter:

<https://www.qualitaet-lehre.at/>

Ein Video zu den Ausbildungsleitfäden ist unter folgendem Link abrufbar:

<https://www.youtube.com/watch?v=ag1kWHhKjyg>

Durchgeführte Feedback-Gespräche zum Ausbildungsstand:

1. Lehrjahr

Feedback-Gespräch	Datum	Unterschrift Lehrling	Unterschrift Ausbilder/in	✓

Weiteres Feedback-Gespräch	Datum	Unterschrift Lehrling	Unterschrift Ausbilder/in	✓

Anmerkungen	



2. Lehrjahr

Feedback-Gespräch	Datum	Unterschrift Lehrling	Unterschrift Ausbilder/in	✓

Weiteres Feedback-Gespräch	Datum	Unterschrift Lehrling	Unterschrift Ausbilder/in	✓

Anmerkungen	

3. Lehrjahr

Feedback-Gespräch	Datum	Unterschrift Lehrling	Unterschrift Ausbilder/in	✓

Weiteres Feedback-Gespräch	Datum	Unterschrift Lehrling	Unterschrift Ausbilder/in	✓

Anmerkungen	



Infobox:

Auf den folgenden Seiten finden Sie zu jedem **Kompetenzbereich** die **Ausbildungsziele** und die dazugehörigen **Ausbildungsinhalte**.



Hinweis:

Erstreckt sich ein Ausbildungsinhalt über mehrere Lehrjahre, ist die Ausbildung im ersten angeführten Lehrjahr zu beginnen und spätestens im letzten angeführten Lehrjahr abzuschließen. Jeder Lehrbetrieb hat unterschiedliche Prioritäten. Der Ausbildungsleitfaden und die im Rahmen des Berufsbilds angeführten Beispiele sollen als Orientierung bzw. Anregung dienen, die nach Tätigkeit und betrieblichen Anforderungen gestaltet werden können.

Erklärung:

- Für jeden absolvierten **Ausbildungsinhalt** können **Häkchen** in den **weißen Feldern** gesetzt werden.
- Ist ein **Feld grau** gefärbt, bedeutet dies, dass der **Ausbildungsinhalt** in diesem **Lehrjahr** nicht relevant bzw. nicht auszubilden ist.

Beispiele:

Zielgruppengerechte Kommunikation	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann ...	✓	✓	✓
mit verschiedenen Zielgruppen kommunizieren und sich dabei betriebsadäquat verhalten.			

Ausstattung des Arbeitsbereichs	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann ...	✓	✓	✓
die übliche Ausstattung seines Arbeitsbereichs kompetent verwenden.			

Kompetenzbereich

Arbeiten im betrieblichen und beruflichen Umfeld

Ihr Lehrling kann ...	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
...wesentliche Merkmale der Tourismusbranche darstellen.	✓	✓	✓
Überblick über die Tourismusbranche geben und Position des Lehrbetriebs in der Branche darstellen			
Trends in der Branche darstellen			
... das Leistungsspektrum und die Eckdaten des Lehrbetriebs darstellen.	✓	✓	✓
betriebliches Leistungsangebot beschreiben			
Leitbild bzw. Ziele des Lehrbetriebs beschreiben			
Struktur des Lehrbetriebs erklären			
Faktoren erklären, welche die betriebliche Leistung beeinflussen			
... innerhalb der betrieblichen Aufbau- und Ablauforganisation agieren.	✓	✓	✓
sich in den Räumlichkeiten des Lehrbetriebs zurechtfinden und die wesentlichen Aufgaben der unterschiedlichen Betriebsbereiche erklären			
Zusammenhänge der einzelnen Betriebsbereiche des Lehrbetriebs darstellen			
wichtige Verantwortliche nennen und seine Ansprechpartner/innen im Lehrbetrieb erreichen			
... unter Verwendung von Fachausdrücken zielgruppengerichtete Gespräche mit dem/der AusbilderIn, Vorgesetzten, KollegInnen, Lieferanten etc. führen. Er kann seine Anliegen verständlich vorbringen und tritt dabei selbstbewusst auf.	✓	✓	✓
im Beruf angebrachte verbale und nonverbale Kommunikationsformen einsetzen			
persönlich, telefonisch und schriftlich mit der jeweiligen Zielgruppe kommunizieren			
... mit Gästen kommunizieren, alltägliche und berufsbezogene Gespräche in Deutsch und Englisch führen.	✓	✓	✓
Auskunft über das betriebliche Produktangebot geben und bei der Planung von Veranstaltungen beraten			
... mit Reklamationen fachgerecht umgehen und diese zur Qualitätsentwicklung nutzen.	✓	✓	✓
Reklamationen entgegennehmen			
Lösungsmöglichkeiten anbieten			
Reklamationen weiterleiten			



Ihr Lehrling kann ...	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
... das Ziel und die Inhalte seiner Ausbildung sowie Weiterbildungsmöglichkeiten erklären.	✓	✓	✓
Ablauf der Ausbildung im Betrieb erklären			
Grundlagen der Lehrlingsausbildung erklären			
Weiterbildungsangebote ausfindig machen			
... auf der Grundlage seiner Rechte und Pflichten als Lehrling agieren.	✓	✓	✓
Aufgaben auf Basis der gesetzlichen Rechte und Pflichten als Lehrling erfüllen			
Arbeitsgrundsätze einhalten			
nach den innerbetrieblichen Regelungen verhalten			
Arbeitszeiten aufzeichnen			
Dienstplan lesen			
... seine Aufgaben selbstständig, selbstorganisiert, lösungsorientiert und situationsgerecht bearbeiten.	✓	✓	✓
Zeitaufwand abschätzen und Aufgaben zeitgerecht durchführen			
auf wechselnde Situationen einstellen und auf geänderte Herausforderungen reagieren			
Lösungen für Problemstellungen entwickeln und Entscheidungen treffen			
... die Grundsätze des betrieblichen Qualitätsmanagements anwenden und zur Weiterentwicklung der betrieblichen Standards beitragen.	✓	✓	✓
betriebliche Qualitätsvorgaben umsetzen			
an innerbetrieblichen Feedbackprozessen mitwirken			
eigene Tätigkeit hinsichtlich der Einhaltung der Qualitätsstandards überprüfen			
Ergebnisse der Qualitätsüberprüfung reflektieren und sie in die Aufgabenbewältigung einbringen			
... Speisen den Küchenposten zuordnen.	✓	✓	✓
... Dienstpläne unter Einhaltung rechtlicher Grundlagen vorbereiten.	✓	✓	✓
Personalaufwand einschätzen			
arbeitsrechtliche und kollektivvertragliche Grundlagen berücksichtigen			
betriebliche Anforderungen berücksichtigen			

Kompetenzbereich

Sicheres, hygienisches und nachhaltiges Arbeiten

Ihr Lehrling kann ...	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
... für seine persönliche Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz sorgen und unfallverhütende Maßnahmen ergreifen.	✓	✓	✓
betriebliche Sicherheitsvorschriften einhalten			
Aufgaben von im Lehrbetrieb mit Sicherheitsfragen betrauten Personen beschreiben			
Grundlagen des ergonomischen Arbeitens anwenden			
berufsbezogene Gefahren erkennen und vermeiden			
im Notfall richtig verhalten			
Betriebs- und Hilfsmittel sicher und sachgerecht einsetzen			
... die betrieblichen und gesetzlichen Hygienestandards und -konzepte anwenden.	✓	✓	✓
betriebliche Gesundheits- und Hygienevorgaben einhalten			
HACCP-Richtlinien einhalten und entsprechende Checklisten und Protokolle führen			
Reinigungspläne anwenden			
darauf achten, dass der Arbeitsplatz, die Arbeitsgeräte und -maschinen sowie die übrigen Servicebereiche sauber bzw. aufgeräumt sind			
auf sein persönliches berufsadäquates Erscheinungsbild achten			
... nachhaltig und ressourcenschonend handeln und die Mülltrennung nach gesetzlichen und betrieblichen Standards umsetzen.	✓	✓	✓
nachhaltig im Sinne der Schonung von Ressourcen und der Umwelt arbeiten			
anfallenden Müll entsprechend der Abfallrichtlinien des Lehrbetriebs trennen			
Bedeutung des Umweltschutzes für den Lehrbetrieb darstellen			



Kompetenzbereich

Mise en place

Ihr Lehrling kann ...	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
... Lebensmittel aus verschiedenen Lagerorten fassen und auf die entsprechenden Küchenposten aufteilen.	✓	✓	✓
... täglich benötigte Lebensmittel, Arbeitsmaterialien und Equipment im Bereich der Mise en Place vorbereiten.	✓	✓	✓
... Buffets je nach Anforderung befüllen.	✓	✓	✓
... Fassungslisten nach den betrieblichen Tagesanforderungen erstellen.	✓	✓	✓
Tagesanforderungen erkennen			
Bedarf an Lebensmitteln an den einzelnen Küchenposten feststellen			
betriebliche Formulare nutzen			
... nach den betrieblichen Qualitätskriterien Vorbereitungsarbeiten kontrollieren.	✓	✓	✓
Einhaltung von Qualitätskriterien überprüfen			
bei Bedarf Nachbesserungen vornehmen			

Kompetenzbereich

Lebensmittelverarbeitung

Ihr Lehrling kann ...	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
... Arbeitsutensilien und Zutaten rezeptbezogen vorbereiten.	✓	✓	✓
verwendete Lebensmittel erklären			
Rezepte lesen			
mit Maß- und Gewichtseinheiten umgehen			
benötigte Zutaten auswiegen			
... Salat, Obst und Gemüse küchenfertig vorbereiten.	✓	✓	✓
Frische sowie Kuchentauglichkeit prüfen			
produktgerecht rüsten			
... unterschiedliche Schneidetechniken anwenden.	✓	✓	✓
... verschiedene Kochverfahren bei der Zubereitung von Beilagen anwenden.	✓	✓	✓
... Salate, Dressings und Marinaden nach Rezept herstellen.	✓	✓	✓
... klare Suppen, Püree- und Cremesuppen herstellen.	✓	✓	✓
... klassische österreichische Suppeneinlagen herstellen.	✓	✓	✓
... Fonds herstellen.	✓	✓	✓
... Abschnitte wirtschaftlich und unter Berücksichtigung der hygienischen Anforderungen weiterverarbeiten und Abfall fachgerecht entsorgen.	✓	✓	✓
... Rezepte abändern und an entsprechende Produktionsmengen anpassen.	✓	✓	✓
Gewichtsangaben umrechnen bzw. hochrechnen			
Mengen anpassen			



Ihr Lehrling kann ...	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
... verschiedene Fleischarten und -teile für den Garungsprozess vorbereiten.	✓	✓	✓
Fleischarten und -teile erkennen			
Verarbeitungsmöglichkeiten erklären			
Teile der verschiedenen Fleischarten vorbereiten			
Fleisch produktgerecht schneiden			
... die Zubereitungsarten im Kochverfahren durchführen.	✓	✓	✓
Zubereitungsarten gerichtsbezogen anwenden			
Zubereitungsarten rezepturgerecht kombinieren			
... Pasteten oder Terrinen sowie Sulzen und Mousse herstellen.	✓	✓	✓
Farcen herstellen			
Geliermittel fachgerecht anwenden			
mit Küchenmaschinen arbeiten			
... Massen, Teige und Cremen für süße und pikante Speisen herstellen.	✓	✓	✓
Teige herstellen			
Biskuits und Sandmassen herstellen			
pikante Brotaufstriche herstellen			
Cremen, Mousse und Saucen herstellen			
mit Rühr- und Knetmaschinen arbeiten			
... Knödel für süße und pikante Speisen oder eigenständige Speisen herstellen.	✓	✓	✓
Knödelmassen erzeugen			
pikante und süße Füllungen ableiten und herstellen			
... kalte, warme und eigenständige Grundsaucen sowie deren gängigsten Ableitungen herstellen.	✓	✓	✓
Grundsaucen herstellen			
Ableitungen von Grundsaucen erzeugen			
Sauce Cumberland, Schnittlauchsauce, Apfelkren herstellen			
... nationale und internationale Suppen und Spezialsuppen herstellen.	✓	✓	✓
Rindsuppe zu Kraftsuppe verarbeiten			
internationale Suppen zubereiten			
Spezialsuppen herstellen			

Ihr Lehrling kann ...	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
... Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere verarbeiten.	✓	✓	✓
Herkunft, Verarbeitungs- und Zubereitungsmöglichkeiten erklären			
gängige Fischarten, Krusten-, Schalen- und Weichtiere voneinander unterscheiden			
Fische küchengerecht vorbereiten und bei Bedarf filetieren			
Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere portionieren und zubereiten			
... Lebensmittel durch den Einsatz verschiedener Konservierungsverfahren veredeln und/oder haltbar machen.	✓	✓	✓
gängigste Verfahren zur Haltbarmachung anwenden			
Konservierungsarten produktbezogen anwenden			
mit Vakuumiergerät arbeiten			
... klassische österreichische Speisen aus Innereien zubereiten.	✓	✓	✓
Innereien küchenfertig vorbereiten und zubereiten			
... einzelne Lebensmittel in vorgegebenen Portionsgrößen bereitstellen.	✓	✓	✓
... Speisen verkosten, verfeinern, vollenden und anrichten.	✓	✓	✓
Speisen entsprechend der betrieblichen Vorgaben vollenden			
nach betrieblicher Vorgabe Speisen ansprechend anrichten und/oder garnieren			



Kompetenzbereich

Speisenzusammenstellung und -planung

Ihr Lehrling kann ...	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
... die internationale Speisenfolge im Rahmen des Angebots anwenden.	✓	✓	✓
... Vorschläge für Tages- und/oder Wochenkarten auf Basis von österreichischen, regionalen und saisonalen Speisen erstellen.	✓	✓	✓
saisonabhängige Produkte der Jahreszeit zuordnen und geeignete regionale und saisonale Produkte für Tages- und/oder Wochenkarten auswählen			
gängige Regeln der Speisenfolgenzusammenstellung anwenden			
... Unterlagen für eine gastronomische Veranstaltung vorbereiten, an Gesprächen mit Kunden teilnehmen und Gesprächsnotizen verfassen.	✓	✓	✓
je nach Wunsch des Kunden entsprechende Unterlagen vorbereiten			
Sonderwünsche bzw. vom Vorschlag abweichende Angaben, die der Kunde im Gespräch macht, festhalten			
Gespräche nachbereiten			
... Gäste auf Basis des Speiseangebots beraten.	✓	✓	✓
... für Gäste eine Käseplatte fachgerecht zusammenstellen.	✓	✓	✓
nationale und internationale Käsearten unterscheiden und unterschiedliche Käsearten empfehlen			
... Speisenkalkulationen unter Berücksichtigung der zu erwartenden Gästeanzahl für gebuchte Veranstaltungen und/oder á la carte Geschäft durchführen.	✓	✓	✓
benötigte Mengen kalkulieren			
Koch-, Schneid- und Garverluste berechnen			
Kalkulation unter Berücksichtigung betrieblicher Regelungen sowie abgaberechtlicher Vorschriften durchführen			
... auf Wünsche und Ernährungsbedürfnisse der Gäste eingehen.	✓	✓	✓
Rezepte entsprechend der individuellen Ernährungsbedürfnisse abwandeln			

Ihr Lehrling kann ...	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
... Kunden/Kundinnen über das österreichische, saisonale, regionale und internationale Speisenangebot im Betrieb beraten und Angebote für gastronomische Veranstaltungen erstellen.	✓	✓	✓
auf Kundenwünsche individuell eingehen			
Warenbedarf ermitteln			
betriebswirtschaftlich und rechtlich korrekte Angebote erstellen			
... Trends aufgreifen und neue Speisen kreieren.	✓	✓	✓
Produkte und Lebensmittel auf unterschiedliche Art und Weise kombinieren			
Trends erkennen und umsetzen			



Kompetenzbereich

Speisenausgabe bzw. -bereitstellung

Ihr Lehrling kann ...	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
... Suppen, Salate und Beilagen nach betrieblichen Vorgaben anrichten und in der richtigen Reihenfolge an das Servicepersonal ausgeben.	✓	✓	✓
... Buffets anforderungsbezogen auf- und abbauen und Buffetreste fachgerecht entsorgen.	✓	✓	✓
Vor- und Nachbereitungsarbeiten nach Anweisung durchführen			
Speisen in entsprechende Behältnisse füllen			
HACCP-Bestimmungen und betriebliche Vorgaben bei der Entsorgung von Buffetresten anwenden			
... Speisen auf Tellern und Platten für Buffets, Veranstaltungen und á la carte anrichten.	✓	✓	✓
Teller und Besteck nachfüllen			
Vollständigkeit der Speisen und Übereinstimmung mit der Bestellung überprüfen			
... die Vollständigkeit des Buffets kontrollieren und Speisen zeitgerecht und in der erforderlichen Menge nachbestellen sowie die Sauberkeit kontrollieren und wiederherstellen.	✓	✓	✓

Kompetenzbereich

Warenwirtschaft

Ihr Lehrling kann ...	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
... den Bestand an Lebensmitteln, Getränken und anderen Waren überprüfen.	✓	✓	✓
feststellen, ob die für die Küche und Service benötigten Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände ausreichend zur Verfügung stehen			
Bestandsaufnahmen durchführen			
... bestellte Ware kontrollieren und entgegennehmen.	✓	✓	✓
Ware übernehmen, Bestell- und Lieferscheine kontrollieren und Abweichungen feststellen			
Qualität, Mindesthaltbarkeit und Frische der Waren feststellen			
Temperatur gekühlter und gefrorener Waren überprüfen			
Wareneingang vermerken			
Kontroll- oder Checklisten einsetzen			
... Waren unter Beachtung von Ordnung, Wirtschaftlichkeit und Sicherheit produktgerecht lagern und die Lagerung laufend überwachen.	✓	✓	✓
die Ware an produktgerechten Orten lagern und Lagerprinzipien anwenden			
Verfallsdaten beachten und kontrollieren			
verdorbene Ware aussortieren und entsorgen			
... Bestellungen nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten vorbereiten.	✓	✓	✓
nötige Vorarbeiten für Bestellungen leisten			
Warenverbrauch feststellen und darauf basierend Warenbedarf ermitteln			
... Frischfleisch, -geflügel, -wild und -fisch sowie Krusten-, Schalen- und Weichtiere bei der Anlieferung unter Beachtung der Qualitätskriterien kontrollieren und fachgerecht lagern.	✓	✓	✓
Qualität feststellen, Qualitätsverfall beurteilen und entsprechende Maßnahmen ergreifen			
... bei Unregelmäßigkeiten von Lieferungen betriebsübliche Maßnahmen einleiten.	✓	✓	✓