

Anlage zum Zeugnis

Fachkraft Küche

	Lernfelder	Ausbildungsjahr	
		1.Jahr	2. Jahr
1	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren	x	
2	Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen	x	
3	In der Küche arbeiten	x	
4	Das Restaurant vorbereiten und pflegen	x	
5	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen	x	
6	Suppen und Saucen herstellen und präsentieren		x
7	Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren		x
8	Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren		x
9	Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten		x
10	Süßspeisen herstellen und präsentieren		x

Zuordnung der Lernfelder zu den Fächern		
	1. Jahr	2. Jahr
Bündelungsfächer		
Betriebsprozesse und Organisation	LF 1 LF 2 LF 4	LF 6
Herstellung von Speisen und Produkten	LF 3	LF 7 LF 8 LF 9 LF 10
Gastorientiertes Handeln	LF 5	