

## Anlage zum Zeugnis

### Köchin / Koch

	Lernfelder	Ausbildungsjahr		
		1.Jahr	2. Jahr	3. 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	
11	Speiseeis und Backwaren herstellen und Desserts anrichten			x
12	Speisenangebote für Veranstaltungen gastorientiert planen			x
13	Büffets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und präsentieren			x
14	Eine Aktionswoche organisieren und betriebswirtschaftlich beurteilen			x

Zuordnung der Lernfelder zu den Fächern			
	1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
<b>Bündelungsfächer</b>			
Betriebsprozesse und Organisation	LF 1 LF 2 LF 4	LF 6	LF 14
Herstellung von Speisen und Produkten	LF 3	LF 7 LF 8 LF 9 LF 10	LF 11
Gastorientiertes Handeln	LF 5		LF 12 LF 13