

Anlage zum Zeugnis

**Köchin / Koch**

	Lernfelder	Ausbildungsjahr		
		1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
1	Arbeiten in der Küche	X		
2	Arbeiten im Service	X		
3	Arbeiten im Magazin	X		
4	Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen		X	
5	Zwischenmahlzeiten		X	
6	Kalte und warme Büfets			X
7	Nachspeisen		X	X
8	A la carte-Geschäft		X	
9	Bankett		X	X
10	Aktionswoche			X
11	Speisenfolge			X
12	Regionale in- und ausländische Küche			X

Zuordnung der Lernfelder zu den Fächern			
	1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
<b>Bündelungsfächer</b>			
Produktentwicklung und -pflege	LF 1	LF 4 LF 5 LF 7	LF 7 LF 10 LF 12
Gastorientierung	LF 2	LF 8	LF 11
Betriebsführung	LF 3		
Veranstaltungsorganisation		LF 9	LF 6 LF 9