



THEME Kompetenzmatrix – Gastgewerbe/Koch/Köchin mit Teilkompetenzen/ Lernergebnisse



KOMPETENZBEREICH	KOMPETENZENTWICKLUNGSSTUFEN			
1. Einkauf, Kalkulation und Lagerung	Er/Sie kann grundlegende Produkte unterscheiden/erkennen.	Er/Sie kann ökonomische und ökologische Aspekte bei der Küchenkalkulation und beim Einkauf berücksichtigen.	Er/Sie kann die jeweiligen saisonalen Lebensmittel selbstständig beschaffen, Angebote vergleichen und das beste entsprechend Preis und Qualität auswählen.	Er/Sie kann die regionalen Anbieter von Lebensmitteln kontaktieren und selbständig Verhandlungen im Hinblick auf Produktqualität und Preis führen.
	Er/Sie kann eingehende Ware auf ihre Qualität hin überprüfen und sie richtig lagern.			
	Er/Sie kann die hygienischen Standards in Bezug auf Einkauf und Lagerung aller Arten von Lebensmitteln anwenden.			Er/Sie kann mithilfe spezieller Computerprogramme den kurz- und längerfristigen Bedarf an Lebensmitteln planen und Budgetvorgaben einhalten.
				Er/Sie kann den Einkauf organisieren und die Kostenkalkulation durchführen.
	Teilkompetenzen/ Lernergebnisse:			
	Er/Sie kann die Lebensmittel für das Trockenlager zuordnen.			
	Er/Sie kann die Lebensmittel für das Kühllager zuordnen (getrennt nach Fleisch, Obst und Gemüse).			
	Er/Sie kann tiefgefrorene Lebensmittel richtig lagern.			
Er/Sie kann bei der Überprüfung der Dokumente und Produkte im Hinblick auf Art, Menge, Qualität und Herkunft gemäß den Regeln bei der Warenannahme mitwirken.				
Er/Sie kann Hygienebestimmungen einhalten, beispielsweise für die richtige Lagerung, „first in first out“ etc. (HACCP).				
Er/Sie kann die Sicherheitsbestimmungen einhalten.				



THEME Kompetenzmatrix – Gastgewerbe/Koch/Köchin mit Teilkompetenzen/ Lernergebnisse



1. Einkauf, Kalkulation und Lagerung	<p>Er/Sie kann grundlegende Produkte unterscheiden/erkennen.</p> <p>Er/Sie kann eingehende Ware auf ihre Qualität hin überprüfen und sie richtig lagern.</p> <p>Er/Sie kann die hygienischen Standards in Bezug auf Einkauf und Lagerung aller Arten von Lebensmitteln anwenden.</p>	<p>Er/Sie kann ökonomische und ökologische Aspekte bei der Küchenkalkulation und beim Einkauf berücksichtigen.</p>	<p>Er/Sie kann die jeweiligen saisonalen Lebensmittel selbstständig beschaffen, Angebote vergleichen und das beste entsprechend Preis und Qualität auswählen.</p>	<p>Er/Sie kann die regionalen Anbieter von Lebensmitteln kontaktieren und selbstständig Verhandlungen im Hinblick auf Produktqualität und Preis führen.</p> <p>Er/Sie kann mithilfe spezieller Computerprogramme den kurz- und längerfristigen Bedarf an Lebensmitteln planen und Budgetvorgaben einhalten.</p> <p>Er/Sie kann den Einkauf organisieren und die Kostenkalkulation durchführen.</p>
	Teilkompetenzen/ Lernergebnisse:			
	<p>Er/Sie kann einfache Bestellungen verfassen und den Einkauf abwickeln.</p>			
	<p>Er/Sie kann die Kosten für einfache Speisen berechnen.</p>			
	<p>Er/Sie leistet Unterstützung bei der Kontrolle des Mindestbestandes.</p>			
	<p>Er/Sie kann Produkte (frische und konservierte Nahrungsmittel) richtig lagern und beim Erkennen von Hygiene- und Sicherheitsrisiken unterstützen.</p>			



THEME Kompetenzmatrix – Gastgewerbe/Koch/Köchin mit Teilkompetenzen/ Lernergebnisse



1. Einkauf, Kalkulation und Lagerung	Er/Sie kann grundlegende Produkte unterscheiden/erkennen.	Er/Sie kann ökonomische und ökologische Aspekte bei der Küchenkalkulation und beim Einkauf berücksichtigen.		Er/Sie kann die regionalen Anbieter von Lebensmitteln kontaktieren und selbständig Verhandlungen im Hinblick auf Produktqualität und Preis führen.
	Er/Sie kann eingehende Ware auf ihre Qualität hin überprüfen und sie richtig lagern.			Er/Sie kann mithilfe spezieller Computerprogramme den kurz- und längerfristigen Bedarf an Lebensmitteln planen und Budgetvorgaben einhalten.
	Er/Sie kann die hygienischen Standards in Bezug auf Einkauf und Lagerung aller Arten von Lebensmitteln anwenden.			Er/Sie kann den Einkauf organisieren und die Kostenkalkulation durchführen.
	Teilkompetenzen/ Lernergebnisse:			
	Er/Sie kann Bestellungen aufgeben und die Abwicklung der Einkäufe erledigen.			
	Er/Sie kann Produkte mit dem besten Preis-Leistungs-Verhältnis bezogen auf Saison, Qualitätsstandards und Erzeugungsbedingungen ermitteln.			
	Er/Sie kann den Bedarf an Lebensmitteln für einzelne Menüs entsprechend der Rezepturen einschätzen.			
Er/Sie kann Produkte (frische und konservierte Nahrungsmittel) richtig lagern und Hygiene- und Sicherheitsrisiken erkennen.				
Er/Sie kann die Kosten für Gerichte und Menüs kalkulieren.				



THEME Kompetenzmatrix – Gastgewerbe/Koch/Köchin mit Teilkompetenzen/ Lernergebnisse



1. Einkauf, Kalkulation und Lagerung	Er/Sie kann grundlegende Produkte unterscheiden/erkennen.	Er/Sie kann ökonomische und ökologische Aspekte bei der Küchenkalkulation und beim Einkauf berücksichtigen.	Er/Sie kann die jeweiligen saisonalen Lebensmittel selbstständig beschaffen, Angebote vergleichen und das beste entsprechend Preis und Qualität auswählen.	Er/Sie kann die regionalen Anbieter von Lebensmitteln kontaktieren und selbständig Verhandlungen im Hinblick auf Produktqualität und Preis führen.
	Er/Sie kann eingehende Ware auf ihre Qualität hin überprüfen und sie richtig lagern.			Er/Sie kann mithilfe spezieller Computerprogramme den kurz- und längerfristigen Bedarf an Lebensmitteln planen und Budgetvorgaben einhalten.
	Er/Sie kann die hygienischen Standards in Bezug auf Einkauf und Lagerung aller Arten von Lebensmitteln anwenden.			Er/Sie kann den Einkauf organisieren und die Kostenkalkulation durchführen.
	Teilkompetenzen/ Lernergebnisse:			
	Er/Sie spürt Trends für regionale, nationale und internationale Speisen auf.			
	Er/Sie kann die Lagerung von Produkten kontrollieren, um Hygiene- und Sicherheitsrisiken zu vermeiden.			
Er/Sie kann Kosten, Einnahmen und Budgets berechnen und zeigt Eigeninitiative bei der Verbesserung des Umsatzes.				
Er/Sie kann die Computerprogramme Excel und Word anwenden.				



THEME Kompetenzmatrix – Gastgewerbe/Koch/Köchin mit Teilkompetenzen/ Lernergebnisse



2. Zusammenstellen und Planen von Speisenfolgen	Er/Sie kann verschiedene Gänge eines Menüs zusammenstellen und diese dem Mentor und/oder den Mitarbeitern/innen in der Küche vorstellen.	Er/Sie kann, unter Berücksichtigung der wichtigsten Rezepte der lokalen Küche, ein einfaches Menü zusammenstellen und dieses dem Mentor und/oder den Mitarbeitern/innen in der Küche vorstellen.	Er/Sie kann komplexe europäische oder internationale Menüs zusammenstellen und die passenden Getränke bestimmen. Er/Sie kann mit Servicekräften und Gästen kommunizieren und Angebote für spezielle Gelegenheiten (Buffets, Veranstaltungen, Catering...) präsentieren.	Er/Sie kann Menüs für unterschiedliche Situationen am Markt bzw. unterschiedlichen Gästewünschen zusammenstellen und anbieten.
	Teilkompetenzen/ Lernergebnisse:			
	Er/Sie kann die Rezepte für einfache Gerichte auswählen und dabei saisonale und regionale Produkte berücksichtigen.			
	Er/Sie kann die angemessene Menge an benötigten Zutaten für einfache Gerichte auswählen.			
	Er/Sie kann die Arbeitsschritte (mise-en-place) für einfache Gerichte planen und organisieren.			
	Er/Sie kann die Zutaten und die Speisearrangements (arrangement of the course) dem Mentor und/oder den Mitarbeitern/innen unter Verwendung der relevanten gastronomischen Fachausdrücke in der Küche erläutern.			



THEME Kompetenzmatrix – Gastgewerbe/Koch/Köchin mit Teilkompetenzen/ Lernergebnisse



2. Zusammenstellen und Planen von Speisenfolgen	Er/Sie kann verschiedene Gänge eines Menüs zusammenstellen und diese dem Mentor und/oder den Mitarbeitern/innen in der Küche vorstellen.	Er/Sie kann, unter Berücksichtigung der wichtigsten Rezepte der lokalen Küche, ein einfaches Menü zusammenstellen und dieses dem Mentor und/oder den Mitarbeitern/innen in der Küche vorstellen.	Er/Sie kann komplexe europäische oder internationale Menüs zusammenstellen und die passenden Getränke bestimmen. Er/Sie kann mit Servicekräften und Gästen kommunizieren und Angebote für spezielle Gelegenheiten (Büffets, Veranstaltungen, Catering...) präsentieren.	Er/Sie kann Menüs für unterschiedliche Situationen am Markt bzw. unterschiedlichen Gästewünschen zusammenstellen und anbieten.
	Teilkompetenzen/ Lernergebnisse:			
	Er/Sie kann verschiedene Gerichte kombinieren und dabei die Menüregeln berücksichtigen.			
	Er/Sie kann die angemessene Menge an benötigten Zutaten für einfache Gerichte bestimmen.			
	Er/Sie kann die Arbeitsschritte für die Herstellung eines einfachen Gerichts planen und organisieren.			
	Er/Sie kann die Zutaten und das Speisenarrangement für ein einfaches Menü dem Mentor und/oder den Mitarbeitern/innen in der Küche erläutern.			



THEME Kompetenzmatrix – Gastgewerbe/Koch/Köchin mit Teilkompetenzen/ Lernergebnisse



2. Zusammenstellen und Planen von Speisenfolgen	<p>Er/Sie kann verschiedene Gänge eines Menüs zusammenstellen und diese dem Mentor und/oder den Mitarbeitern/innen in der Küche vorstellen.</p>	<p>Er/Sie kann, unter Berücksichtigung der wichtigsten Rezepte der lokalen Küche, ein einfaches Menü zusammenstellen und dieses dem Mentor und/oder den Mitarbeitern/innen in der Küche vorstellen.</p>	<p>Er/Sie kann komplexe europäische oder internationale Menüs zusammenstellen und die passenden Getränke bestimmen.</p> <p>Er/Sie kann mit Servicekräften und Gästen kommunizieren und Angebote für spezielle Gelegenheiten (Büffets, Veranstaltungen, Catering...) präsentieren.</p>	<p>Er/Sie kann Menüs für unterschiedliche Situationen am Markt bzw. unterschiedlichen Gästewünschen zusammenstellen und anbieten.</p>
	Teilkompetenzen/ Lernergebnisse:			
	<p>Er/Sie kann geeignete Rezepte für europäische und internationale Menüs (arrangements) auswählen.</p>			
	<p>Er/Sie kann passende Getränke zu den Gängen/dem Menü in Abstimmung mit den Servicekräften auswählen.</p>			
	<p>Er/Sie kann auf Gästewünsche eingehen und entsprechende Menüs empfehlen oder spezielle Speisenempfehlungen aussprechen.</p>			
	<p>Er/Sie kann Menüs für bestimmte Anlässe anbieten und mit den Gästen erörtern.</p>			
	<p>Er/Sie kann die Arbeitsschritte in der Küche für Menüs und kleine Veranstaltungen planen und organisieren.</p>			



THEME Kompetenzmatrix – Gastgewerbe/Koch/Köchin mit Teilkompetenzen/ Lernergebnisse



2. Zusammenstellen und Planen von Speisenfolgen	<p>Er/Sie kann verschiedene Gänge eines Menüs zusammenstellen und diese dem Mentor und/oder den Mitarbeitern/innen in der Küche vorstellen.</p>	<p>Er/Sie kann, unter Berücksichtigung der wichtigsten Rezepte der lokalen Küche, ein einfaches Menü zusammenstellen und dieses dem Mentor und/oder den Mitarbeitern/innen in der Küche vorstellen.</p>	<p>Er/Sie kann komplexe europäische oder internationale Menüs zusammenstellen und die passenden Getränke bestimmen.</p> <p>Er/Sie kann mit Servicekräften und Gästen kommunizieren und Angebote für spezielle Gelegenheiten (Büffets, Veranstaltungen, Catering...) präsentieren.</p>	<p>Er/Sie kann Menüs für unterschiedliche Situationen am Markt bzw. unterschiedlichen Gästewünschen zusammenstellen und anbieten.</p>
	Teilkompetenzen/ Lernergebnisse:			
	<p>Er/Sie ist in der Lage Erkenntnisse der Ernährungslehre (Nährwerte von Lebensmitteln, Energiebedarf) und verschiedene Kostformen wie Roh-, Schon-, Vollwert und Diätkost zu berücksichtigen.</p>			
	<p>Er/Sie kann neue Rezepte kreieren.</p>			
	<p>Er/Sie ist in der Lage, neue Angebote zu kreieren, um damit auch neue Zielgruppen zu erschließen.</p>			
	<p>Er/Sie kann für das Restaurant werben und Gäste für das Restaurant gewinnen.</p>			
	<p>Er/Sie ist in der Lage, die Arbeitsschritte in enger Zusammenarbeit mit dem Restaurantbetriebsleiter für spezielle Veranstaltungen zu planen und zu organisieren.</p>			



THEME Kompetenzmatrix – Gastgewerbe/Koch/Köchin mit Teilkompetenzen/ Lernergebnisse



3. Herstellung von Speisen	<p>Er/Sie kann einfache Vorbereitungsarbeiten selbstständig durchführen.</p> <p>Er/Sie kann mit Kollegen/innen und Vorgesetzten kommunizieren und dabei die gastronomischen Fachausdrücke richtig verwenden.</p> <p>Er/Sie kann die branchenspezifischen Arbeitsgeräte und Maschinen richtig einsetzen und dabei die Betriebssicherheitsbestimmungen sowie die Bestimmungen der Lebensmittel-, Personal- und Betriebshygiene einhalten.</p>	<p>Er/Sie kann einfache Gerichte oder Beilagen, Soßen, Suppen und Vorspeisen nach Anweisung zubereiten und anrichten.</p> <p>Er/Sie kann bei der Arbeit Umweltschutzmaßnahmen und Regeln der Abfallentsorgung einhalten.</p>	<p>Er/Sie kann alle notwendigen Arbeitsschritte zum Vorbereiten, Garen und Nachbereiten von Speisen und Menüs planen (Zeit, Materialmenge, Zusammenarbeit mit den Kollegen/innen) und sie zubereiten und anrichten..</p> <p>Er/Sie kann mit dem Stress bei der Zubereitung einer großen Zahl von Speisen in kurzer Zeit umgehen.</p> <p>Er/Sie ist in der Lage mit Gästen zu kommunizieren und auf ihre Wünsche einzugehen.</p>	<p>Er/Sie kann einen Küchenbereich leiten und die Aufgaben des Küchenteams koordinieren.</p>
	Teilkompetenzen/ Lernergebnisse:			
	<p>Er/Sie kann Küchenutensilien (Maschinen und Arbeitsgeräte) richtig benutzen und die richtigen Schneidetechniken anwenden.</p>			
	<p>Er/Sie kann Rohgemüse garfertig machen.</p>			
	<p>Er/Sie kann einfache Speisen/ Beilagen zubereiten und anrichten.</p>			
	<p>Er/Sie kann beim Vollenden von Speisen, Gängen und Menüs mithelfen.</p>			
	<p>Er/Sie kann den Arbeitsplatz und die zum Einsatz gelangenden Arbeitsgeräte und Maschinen sauber halten und dabei die Sicherheits- und Hygienebestimmungen einhalten.</p>			



THEME Kompetenzmatrix – Gastgewerbe/Koch/Köchin mit Teilkompetenzen/ Lernergebnisse



3. Herstellung von Speisen	<p>Er/Sie kann einfache Vorbereitungsarbeiten selbstständig durchführen.</p> <p>Er/Sie kann mit Kollegen/innen und Vorgesetzten kommunizieren und dabei die gastronomischen Fachausdrücke richtig verwenden.</p> <p>Er/Sie kann die branchenspezifischen Arbeitsgeräte und Maschinen richtig einsetzen und dabei die Betriebssicherheitsbestimmungen sowie die Bestimmungen der Lebensmittel-, Personal- und Betriebshygiene einhalten.</p>	<p>Er/Sie kann einfache Gerichte oder Beilagen, Soßen, Suppen und Vorspeisen nach Anweisung zubereiten und anrichten.</p> <p>Er/Sie kann bei der Arbeit Umweltschutzmaßnahmen und Regeln der Abfallentsorgung einhalten.</p>	<p>Er/Sie kann alle notwendigen Arbeitsschritte zum Vorbereiten, Garen und Nachbereiten von Speisen und Menüs planen (Zeit, Materialmenge, Zusammenarbeit mit den Kollegen/innen) und sie zubereiten und anrichten.</p> <p>Er/Sie kann mit dem Stress bei der Zubereitung einer großen Zahl von Speisen in kurzer Zeit umgehen.</p> <p>Er/Sie ist in der Lage mit Gästen zu kommunizieren und auf ihre Wünsche einzugehen.</p>	<p>Er/Sie kann einen Küchenbereich leiten und die Aufgaben des Küchenteams koordinieren.</p>
	Teilkompetenzen/ Lernergebnisse:			
	<p>Er/Sie kann – unter Aufsicht - die richtigen Produkte, Mengen, Arbeitsgeräte und Ausrüstung auswählen.</p>			
	<p>Er/Sie kann alle Arten von Vorbereitungsarbeiten unabhängig durchführen und dabei die richtigen Schneidtechniken verwenden.</p>			
	<p>Er/Sie kann alle Arten von Rohware brat- oder kochfertig machen.</p>			
	<p>Er/Sie kann alle Arbeitsschritte der Vor-, Zu- und Nachbereitung der Speisen effizient und in Abstimmung mit den andern Kollegen/innen durchführen.</p>			
	<p>Er/Sie kann die spezifischen technischen Maschinen und Arbeitsgeräte richtig nutzen.</p>			
	<p>Er/Sie kann die jeweils adäquaten Kochverfahren anwenden (insbesondere backen, braten, dünsten, grillen, rösten, sautieren, schmoren, kochen, sieden).</p>			



THEME Kompetenzmatrix – Gastgewerbe/Koch/Köchin mit Teilkompetenzen/ Lernergebnisse



3. Herstellung von Speisen	<p>Er/Sie kann einfache Vorbereitungsarbeiten selbstständig durchführen.</p> <p>Er/Sie kann mit Kollegen/innen und Vorgesetzten kommunizieren und dabei die gastronomischen Fachausdrücke richtig verwenden.</p> <p>Er/Sie kann die branchenspezifischen Arbeitsgeräte und Maschinen richtig einsetzen und dabei die Betriebssicherheitsbestimmungen sowie die Bestimmungen der Lebensmittel-, Personal- und Betriebshygiene einhalten.</p>	<p>Er/Sie kann einfache Gerichte oder Beilagen, Soßen, Suppen und Vorspeisen nach Anweisung zubereiten und anrichten.</p> <p>Er/Sie kann bei der Arbeit Umweltschutzmaßnahmen und Regeln der Abfallentsorgung einhalten.</p>	<p>Er/Sie kann alle notwendigen Arbeitsschritte zum Vorbereiten, Garen und Nachbereiten von Speisen und Menüs planen (Zeit, Materialmenge, Zusammenarbeit mit den Kollegen/innen) und sie zubereiten und anrichten.</p> <p>Er/Sie kann mit dem Stress bei der Zubereitung einer großen Zahl von Speisen in kurzer Zeit umgehen.</p> <p>Er/Sie ist in der Lage mit Gästen zu kommunizieren und auf ihre Wünsche einzugehen.</p>	<p>Er/Sie kann einen Küchenbereich leiten und die Aufgaben des Küchenteams koordinieren.</p>
	Teilkompetenzen/ Lernergebnisse:			
	<p>Er/Sie kann einfache Menüs mit Hilfe von Rezepten planen.</p>			
	<p>Er/Sie kann Hauptgerichte sowie anspruchsvolle Vor- und Nachspeisen selbstständig zubereiten und ansprechend anrichten.</p>			
	<p>Er/Sie kann Schlachtfleisch, Fisch, Geflügel und Wild fachgerecht zubereiten und teilen sowie ansprechend anrichten.</p>			
	<p>Er/Sie kann spezielle Speiseempfehlungen für Gäste aussprechen.</p>			
	<p>Er/Sie ist in der Lage fachgerecht mit Reklamationen umzugehen.</p>			



THEME Kompetenzmatrix – Gastgewerbe/Koch/Köchin mit Teilkompetenzen/ Lernergebnisse



3. Herstellung von Speisen	<p>Er/Sie kann einfache Vorbereitungsarbeiten selbstständig durchführen.</p> <p>Er/Sie kann mit Kollegen/innen und Vorgesetzten kommunizieren und dabei die gastronomischen Fachausdrücke richtig verwenden.</p> <p>Er/Sie kann die branchenspezifischen Arbeitsgeräte und Maschinen richtig einsetzen und dabei die Betriebssicherheitsbestimmungen sowie die Bestimmungen der Lebensmittel-, Personal- und Betriebshygiene einhalten.</p>	<p>Er/Sie kann einfache Gerichte oder Beilagen, Soßen, Suppen und Vorspeisen nach Anweisung zubereiten und anrichten.</p> <p>Er/Sie kann bei der Arbeit Umweltschutzmaßnahmen und Regeln der Abfallentsorgung einhalten.</p>	<p>Er/Sie kann alle notwendigen Arbeitsschritte zum Vorbereiten, Garen und Nachbereiten von Speisen und Menüs planen (Zeit, Materialmenge, Zusammenarbeit mit den Kollegen/innen) und sie zubereiten und anrichten.</p> <p>Er/Sie kann mit dem Stress bei der Zubereitung einer großen Zahl von Speisen in kurzer Zeit umgehen.</p> <p>Er/Sie ist in der Lage mit Gästen zu kommunizieren und auf ihre Wünsche einzugehen.</p>	<p>Er/Sie kann einen Küchenbereich leiten und die Aufgaben des Küchenteams koordinieren.</p>
	Teilkompetenzen/ Lernergebnisse:			
	<p>Er/Sie kann den Lagerbestand und die Betriebsausstattung überwachen.</p>			
	<p>Er/Sie kann die Reihenfolge komplexer Menüs planen.</p>			
	<p>Er/Sie kann den Dienstplan organisieren.</p>			
	<p>Er/Sie kann mit unvorhergesehenen Situationen umgehen, sein/ihr Team motivieren und die Einhaltung von Qualitätsstandards sicherstellen.</p>			
	<p>Er/Sie kann Verantwortung für die Budgetplanung und den effizienten Einsatz von Personal und Ressourcen übernehmen.</p>			
	<p>Er/Sie kalkuliert in Abstimmung mit der Betriebsleitung die jeweiligen Gewinnspannen der einzelnen Angebote.</p>			



THEME Kompetenzmatrix – Gastgewerbe/Koch/Köchin mit Teilkompetenzen/ Lernergebnisse



Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert.

Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung (Mitteilung) trägt allein der Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben.