



### 1. Informationen über die Beteiligten

#### Kontaktdaten der entsendenden Einrichtung

Name der Einrichtung	[REDACTED]
Adresse	[REDACTED]
Telefon/Fax	[REDACTED]
E-mail	[REDACTED]
Website	[REDACTED]
Kontaktperson	[REDACTED]
Telefon/Fax	s.o.
E-mail	s.o.

#### Kontaktdaten der aufnehmenden Einrichtung

Name der Einrichtung	[REDACTED]
Adresse	[REDACTED]
Telefon/Fax	[REDACTED]
E-mail	[REDACTED]
Website	[REDACTED]
Kontaktperson	[REDACTED]
Tutor/Mentor	[REDACTED]
Telefon/Fax	s.o.

E-mail	s.o.
--------	------

#### Kontaktdaten der/des Lernenden

Name	
Adresse	
Telefon/Fax	
E-mail	
Geburtsdatum	(TT/MM/JJ)
Bitte ankreuzen	<input type="checkbox"/> Männlich <input type="checkbox"/> Weiblich

#### Kontaktdaten der Eltern oder des/der Erziehungsberechtigten des/der Lernenden, falls erforderlich

Name	
Adresse	
Telefon	
E-mail	

#### Sofern eine Mittlereinrichtung beteiligt ist, benennen Sie die Kontaktdaten

Name der Einrichtung	
Adresse	
Telefon/Fax	
E-mail	
Website	
Kontaktperson	
Telefon/Fax	
E-mail	

## 2. Dauer des Lernaufenthalts im Ausland

Beginn des Lernaufenthalts im Ausland	(TT/MM/JJJJ)
Ende des Lernaufenthalts im Ausland	(TT/MM/JJJJ)
Länge der Zeit im Ausland	8 Wochen

### 3. Qualifikation, die der/die Lernende absolviert – einschließlich Informationen zum Lernfortschritt (Kenntnisse, Fertigkeiten und Kompetenz, die bereits erworben wurden)

<p>Bezeichnung der Qualifikation, die der/die Lernende absolviert (bitte nennen Sie die Bezeichnung in der Sprache der Partnerschaft, falls geeignet)</p>	<p>Gastgewerbe: Koch/Köchin</p>
<p>EQF Niveau (falls geeignet)</p>	<p>4</p>
<p>NQF Niveau (falls geeignet)</p>	
<p>Information(en) zum Fortschritt des/der Lernenden bezogen auf den Lernweg (Informationen zur Beschreibung der bereits erworbenen Kenntnisse, Fertigkeiten und Kompetenz kann als Anlage ergänzt werden)</p>	<p>Der/die Auszubildende befindet sich derzeit am Anfang/Ende des 2. Ausbildungsjahrs</p> <p>Er/Sie ist in der Lage, z.B. seine Arbeit effizient zu planen und Lebensmittel effizient zu lagern. Er /Sie beherrscht die Grundfertigkeiten arbeits- und küchentechnischer Verfahren.</p>
<p>Ergänzende Anlagen – bitte ankreuzen, falls zutreffend</p>	<p><input type="checkbox"/> Europass Zeugniserläuterung</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Europass Lebenslauf</p> <p><input type="checkbox"/> Europass Mobilitätsnachweis</p> <p><input type="checkbox"/> Europass Sprachenpass</p> <p><input type="checkbox"/> Europäischer Skills Pass</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> X Lernergebniseinheit(en), die der/die Lernende bereits erworben hat</p> <p><input type="checkbox"/> Andere: bitte spezifizieren</p>

#### 4. Beschreibung der Lernergebnisse, die während des Lernaufenthalts erworben werden sollen

<p>Titel der Lernergebniseinheit(en)/Gruppe von Lernergebnissen/Teile von Einheiten, die erworben werden sollen</p>	<p>Koch:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Durchführen von Aufgaben in der Küche</li> <li>- Anwenden von Grundfertigkeiten, arbeits- und küchentechnischer Verfahren</li> <li>- Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln</li> <li>- Zubereitung von Molkereiprodukten und Eiern, Herstellen von Nachspeisen</li> <li>- Teilnahme an einem 1,5 stündigen Seminar in der Kaffeerösterei Trixl/Zell am See</li> </ul>
<p>Anzahl der ECVET-Punkte, die während des Lernaufenthalts erworben werden</p>	<p>Bitte spezifizieren (falls erforderlich)</p>
<p>Angestrebte Lernergebnisse</p>	<p>Er/Sie kennt verschiedene Herkunfts - und Anbaugebiete von Kaffee  Er/Sie kennt die wichtigsten Anbaubedingen für Kaffee  Er/Sie ist in der Lage, verschiedene Qualitäten von Kaffeebohnen optisch und geschmacklich zu unterscheiden  Er/Sie ist in der Lage, die unterschiedlichen Qualitäten des Kaffees durch verschiedene Röstverfahren zu erkennen</p> <p>Alternativ: Siehe Anlage Lernergebniseinheiten</p>
<p>Beschreibung der Lernaktivitäten (z.B. Informationen zu Lernort(en), durchzuführenden Aufgaben und/oder zu absolvierenden Kursen</p>	<p>Der/ die Auszubildende wird 8 Wochen in der Küche eines Hotels in Österreich seinen Lernaufenthalt im Ausland durchführen. Dabei wird der/die Auszubildende eigenständig in der Speisezubereitung und der Produktpräsentation mitwirken. Der/die Auszubildende wird zudem an einem 1,5 stündigen Seminar in der Kaffeerösterei Trixl/Zell am See teilnehmen.</p>
<p>Ergänzende Anlagen – bitte ankreuzen, falls zutreffend</p>	<p>X Beschreibung der Lernergebniseinheit(en)/Gruppe von Lernergebnissen, die im Zentrum des Lernaufenthalts stehen</p> <p>Siehe Anlage Lernergebniseinheiten</p> <p><input type="checkbox"/> Beschreibung der Lernaktivitäten</p> <p><input type="checkbox"/> Individueller Lernplan während des Lernaufenthalts</p> <p>Andere:</p>

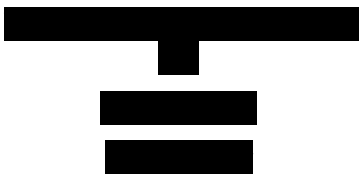



## 5. Bewertung und Dokumentation

Person(en), die für die Bewertung der Lernleistung verantwortlich	Name: Ausbilder im österreichischen Betrieb <hr/> Einrichtung, Funktion: Hotel/Restaurant .... Küchenchef .....
Bewertung der Lernergebnisse	Datum der Bewertung: TT/MM/JJJJ <hr/> Methode: - Kompetenzbeurteilungsbogen (vom Ausbilder in Österreich nach dem Praktikum auszufüllen) - Monatsbericht (vom Auszubildenden zu erstellen (2x))
Wie und wann wird die Bewertung erfasst?	- Kompetenzbeurteilungsbogen (vom Ausbilder in Österreich nach dem Praktikum auszufüllen) - Monatsbericht (vom Auszubildenden während und nach dem Aufenthalt anzufertigen)
Bitte ergänzen	<input type="checkbox"/> Detaillierte Informationen zum Bewertungsverfahren (z.B. Methode, Kriterien, Bewertungsbogen) <input checked="" type="checkbox"/> Formular zur Dokumentation der erworbenen Lernergebnisse (wie den persönlichen Leistungsnachweis oder Europass Mobilitätsnachweis) <input type="checkbox"/> Individueller Lernplan während des Lernaufenthalts <input type="checkbox"/> Andere: bitte spezifizieren

## 6. Validierung und Anerkennung

Person(en), die für die Validierung der im Ausland erworbenen Lernergebnisse verantwortlich	Name: [REDACTED] Einrichtung, Funktion: Verbund Ausbildung [REDACTED], Projektleitung
Wie wird der Validierungsprozess durchgeführt?	Besuche der Betriebe , Absprachen mit den Betrieben in Österreich, gegen Ende des Aufenthaltes leitfadengestützte Befragung der einzelnen Betriebe durch die Projektleitung entweder direkt vor Ort oder per Telefon (Protokoll)
Erfassung der validierten Leistung	Datum: TT/MM/JJJJ Methode: s.o.
Person(en), die für die Anerkennung der im Ausland erworbenen Lernergebnisse verantwortlich	Name: [REDACTED] Einrichtung, Funktion: IHK [REDACTED]
Wie wird die Anerkennung durchgeführt?	Bestätigung des Lernaufenthaltes zwischen [REDACTED]

## 7. Unterschriften

Entsendende Einrichtung/Land	Aufnehmende Einrichtung/Land	Lernende(r)
		
Name, Funktion	Name Funktion	Name
		
Ort, Datum	Ort, Datum	Ort, Datum
Leer, den	Zell am See, den	

Falls zutreffend: Mittlereinrichtung	Falls zutreffend: Eltern oder Erziehungsberechtigte(r)
Name, Funktion	Name, Funktion
Ort, Datum	Ort, Datum






## 8. Ergänzende Informationen


## 9. Anlagen


---


- Lernernebniseinheiten Koch/Köchin
- Kompetenzbeurteilungsbogen

Titel der Lernergebniseinheit 1:	<b>Durchführen von Aufgaben in der Küche</b>			
Zuordnung zu einer Qualifikation:	<b>Koch/Köchin</b>	EQF-Niveau: 4	DQR-Niveau: 4	
Handlungsbereich:				
Beschreibung der Lerneinheit: Er / Sie ist in der Lage, einfache Speisen anzurichten und bei der Produktpräsentation mitzuwirken				
Lernergebnisse:				
<p>Er / Sie ist in der Lage:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Streifen, Scheiben, Würfel von Gemüse herzustellen</li> <li>• Salat zu putzen und zu waschen</li> <li>• Fleischarten zu unterscheiden und ihre jeweilige Verwendung zu beschreiben</li> <li>• Rahm- und Püreesuppen nach Rezeptur herzustellen</li> <li>• einfache Eierspeisen nach Rezeptur vor-und zuzubereiten</li> <li>• einfache Gerichte der kalten Küche und der Frühstücksküche zuzubereiten</li> <li>• bei der Vorbereitung und dem Aufbau des Büfetts mitzuwirken</li> <li>• nach Rezepturen, unter Berücksichtigung von Vorbereitungs- und Garverlusten, Warenanforderungen zu erstellen</li> <li>• aufgrund ihrer Kenntnisse über Zutaten und Herstellungsverfahren, Rezepte zu variieren</li> <li>• Arbeitsschritte unter ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten zu planen</li> <li>• ihre Arbeitsergebnisse selbständig zu kontrollieren und zu bewerten</li> <li>• die Fachsprache und einfache Formulierungen in der Fremdsprache anzuwenden</li> </ul>				
Ergänzende Informationen: Die Erfassung der erworbenen Kompetenzen erfolgt durch einen standardisierten Kompetenzbeurteilungsbogen, der vom ausbildenden Betrieb im Gastland ausgefüllt wird. Ferner wird von den Auszubildenden während des 9-wöchigen Austauschs 2 x ein Monatsbericht zu Aufgaben und Erfahrungen erstellt. Diese Lernergebniseinheit wird etwa 3 von insgesamt 9 Wochen Praktikum in Anspruch nehmen.				
Erstellt von: Verbund Ausbildung Ostfriesland e.V.				

[www.ecvet-info.de](http://www.ecvet-info.de)

Titel der Lernergebiniseinheit 2:	<b>Grundfertigkeiten: Anwenden von arbeits- und küchentechnischen Verfahren</b>			
Zuordnung zu einer Qualifikation:	<b>Koch/Köchin</b>	EQF-Niveau: 4	DQR-Niveau: 4	
Handlungsbereich:				
Beschreibung der Lerneinheit: Er / Sie ist in der Lage, Maschinen und Geräte in der Küche einzusetzen und zu warten, Arbeitsschritte zu planen und verschiedene Garverfahren anzuwenden				
Lernergebnisse:				
<p>Er / Sie ist in der Lage:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Geräte und Maschinen den unterschiedlichen Zubereitungs- und Garverfahren zuordnen und anwenden</li> <li>• Schneidetechniken anzuwenden, wie z.B. das Auslösen, Parieren und Tournieren</li> <li>• Fisch- und Fleischstücke zu füllen</li> <li>• Gemüse zu blanchieren, gratinieren und glasieren</li> <li>• verschiedene Garverfahren anzuwenden mit nezeitlichen als auch mit herkömmlichen Techniken</li> <li>• Speisen auf dem Teller ansprechend anzurichten</li> <li>• Marinaden herzustellen</li> <li>• Panierungen herzustellen</li> <li>• Füllungen herzustellen</li> <li>• Geräte und Maschinen zu reinigen und zu pflegen sowie Instandsetzung von Gebrauchsgütern zu veranlassen</li> <li>• Arbeitsergebnisse zu kontrollieren und zu bewerten</li> </ul>				
Ergänzende Informationen: Die Erfassung der erworbenen Kompetenzen erfolgt durch einen standardisierten Kompetenzbeurteilungsbogen, der vom ausbildenden Betrieb im Gastland ausgefüllt wird. Ferner wird von den Auszubildenden während des 9-wöchigen Austauschs 2 x ein Monatsbericht zu Aufgaben und Erfahrungen erstellt. Diese Lernergebiniseinheit wird etwa 2 von insgesamt 9 Wochen Praktikum in Anspruch nehmen.				
Erstellt von: Verbund Ausbildung Ostfriesland e.V.				

Titel der Lernergebniseinheit 3:	<b>Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln</b>			
Zuordnung zu einer Qualifikation:	<b>Koch/Köchin</b>	EQF-Niveau: 4	DQR-Niveau: 4	
Handlungsbereich:				
Beschreibung der Lerneinheit: Er / Sie ist in der Lage, pflanzliche Rohstoffe zu den entsprechenden Warenanforderungen zu verarbeiten und anzurichten				
Lernergebnisse:				
<p>Er / Sie ist in der Lage:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pflanzliche Rohstoffe zu Beilagen oder eigenständigen Gerichten unter Zuhilfenahme unterschiedlicher Bearbeitungstechniken zu verarbeiten und diese anzurichten</li> <li>• Warenanforderungen nach Rezepturen, unter Berücksichtigung von Putz- und Garverlusten, zu erstellen</li> <li>• Rohstoffe nach Qualitätsmerkmalen zu beurteilen</li> <li>• verschiedene Würzmittel und Kräuter bei der Zubereitung der Speisen einzusetzen</li> <li>• Gemüse und Kartoffeln und dabei speziell: gekochte Kartoffeln, roh geschälte Kartoffeln und ungeschält gegarte Kartoffeln zu verarbeiten</li> <li>• verschiedene Teigwaren und Mehlspeisen zuzubereiten</li> <li>• verschiedene Reissorten zu unterscheiden und zu verarbeiten</li> <li>• Hülsenfrüchte zu verarbeiten</li> <li>• Salate zuzubereiten</li> <li>• Prioritäten zu setzen und Aufgaben zielorientiert durchzuführen</li> <li>• Die Arbeitsergebnisse selbständig zu kontrollieren und zu bewerten</li> </ul>				
Ergänzende Informationen: Die Erfassung der erworbenen Kompetenzen erfolgt durch einen standardisierten Kompetenzbeurteilungsbogen, der vom ausbildenden Betrieb im Gastland ausgefüllt wird. Ferner wird von den Auszubildenden während des 9-wöchigen Austauschs 2 x ein Monatsbericht zu Aufgaben und Erfahrungen erstellt. Diese Lernergebniseinheit wird etwa 2 von insgesamt 9 Wochen Praktikum in Anspruch nehmen.				
Erstellt von: Verbund Ausbildung Ostfrieslad e.V.				

Titel der Lernergebniseinheit 4:	<b>Zubereitung von Molkereiprodukten und Eiern, Herstellen von Nachspeisen</b>			
Zuordnung zu einer Qualifikation:	<b>Koch/Köchin</b>	EQF-Niveau: 4	DQR-Niveau: 4	
Handlungsbereich:				
Beschreibung der Lerneinheit: Er / Sie ist in der Lage, Eier und Milchprodukte zu den entsprechenden Warenanforderungen zu verarbeiten und anzurichten, sowie Rezepturen von Süßspeisen zu variieren und entsprechend zu präsentieren.				
Lernergebnisse:				
<p>Er / Sie ist in der Lage:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Käsegerichte, angemachten Frischkäse und gebackenen Käse herzustellen</li> <li>• Käseplatten anzurichten</li> <li>• Speisen aus Quark und Joghurt herzustellen</li> <li>• Speisen aus Milch, Sahne und Sauerrahm herzustellen</li> <li>• Omelette mit verschiedenen Zugaben herzustellen</li> <li>• unterschiedliche Verarbeitungsverfahren von Eiern durchzuführen: z.B. Legierung</li> <li>• aufgrund der Kenntnisse über Zutaten und Herstellungsverfahren Rezepte zu variieren</li> <li>• unter Berücksichtigung von geschmacklichen, optischen, saisonalen und regionalen Aspekten Nachspeisen zu kombinieren und neue zu kreieren</li> <li>• Nachspeisen verkaufsfördernd zu präsentieren</li> <li>• Prioritäten zu setzen und Aufgaben zielorientiert durchzuführen</li> <li>• die Arbeitsergebnisse selbständig zu kontrollieren und zu bewerten</li> </ul>				
Ergänzende Informationen: Die Erfassung der erworbenen Kompetenzen erfolgt durch einen standardisierten Kompetenzbeurteilungsbogen, der vom ausbildenden Betrieb im Gastland ausgefüllt wird. Ferner wird von den Auszubildenden während des 9-wöchigen Austauschs 2 x ein Monatsbericht zu Aufgaben und Erfahrungen erstellt. Diese Lernergebniseinheit wird etwa 2 von insgesamt 9 Wochen Praktikum in Anspruch nehmen.				
Erstellt von: Verbund Ausbildung Ostfriesland e.V.				

## Kompetenzbeurteilung – Berufsausbildung

<b>Auszubildende(r)</b>		
Name	Vorname(n)	
Geburtsdatum	Nationalität	
Offizieller Titel der Qualifikation	Dauer der Mobilitätsmaßnahme	
Koch / Köchin Cook (f/m)		
<b>Aufnahmeeinrichtung / Praktikumsbetrieb</b>		
Name und Adresse	Stempel und Unterschrift	
Referenzperson / Mentor		
Name, Vorname	Titel, Position	
E-Mail	Telefon / Telefax	
<b>Beschreibung der vereinbarten Lernergebniseinheiten</b>		
Beschreibung		Dauer
1. LE	Durchführen von Aufgaben in der Küche	4 Wochen
2. LE	Grundfertigkeiten: Anwenden von arbeits- und küchentechnischen Verfahren	2 Wochen
3. LE	Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln	1 Wochen
4. LE	Molkereiprodukte und die Herstellung von Desserts	1 Wochen
Beschreibung gemeinsamer Arbeitsaufgaben oder –prozesse / Aktivitäten		



1. Küche	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Umgang mit Schneidewerkzeugen</li> <li>• Garverfahren: Kochen, Pochieren, Dünsten,</li> <li>• Salat putzen und waschen</li> <li>• Einfache Eierspeisen nach Rezeptur vor- und zubereiten</li> <li>• Arbeitsergebnisse selbstständig kontrollieren und bewerten.</li> <li>• Mitwirkung bei der Vorbereitung und den Aufbau von Buffets</li> </ul>
2. Grundfertigkeiten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schneidetechniken anwenden</li> <li>• Fisch- und Fleischstücke füllen</li> <li>• Gemüse blanchieren, gratinieren und glasieren</li> <li>• Marianden herstellen</li> <li>• Panierungen herstellen</li> </ul>
3. Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gemüse und Kartoffeln verarbeiten</li> <li>• Hülsenfrüchte zu verarbeiten</li> <li>• Salate zuzubereiten</li> <li>• Teigwaren und Mehlspeisen zubereiten</li> </ul>
4. Molkereiprodukte und die Herstellung von Desserts	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Käsegerichte, angemachten Frischkäse und gebackenen Käse</li> <li>• Käseplatten anrichten</li> <li>• Speisen aus Quark und Joghurt herstellen</li> <li>• Speisen aus Milch, Sahne und Sauerrahm herstellen</li> <li>• Omelette, unterschiedliche Verarbeitungsverfahren von Eiern</li> </ul>

Zusätzliches

- 

### Erworbene berufliche Fähigkeiten und Kompetenzen

Einheit	Kompetenzen / Lernergebnisse	Leistungseinschätzung					
		Nicht zutreffend	Sehr gut	gut	befriedigend	ausreichend	ungenügend
1	Gäste freundlich und effizient bedienen						
	Gerichte ansprechend präsentieren						
2	Kunden u.a. in einer Fremdsprache und Beachtung aller Serviceleistungen umfassend beraten						
	Beratungs- und Verkaufsgespräche u.a. auch in						

	einer Fremdsprache						
3	Reinigungs- und Pflegemittel entsprechend den ökologischen und ökonomischen Standards auswählen und einsetzen						
	Wäsche unter Anleitung pflegen und in Stand halten						
4	Einfache Gerichte (Salate, Snacks) herstellen und ansprechend präsentieren						
<b>Erworbene Sprachkenntnisse</b>							
<b>Kompetenzen / Lernergebnisse</b>		<b>Leistungseinschätzung</b>					
		Nicht zutreffend	Sehr gut	gut	befriedigend	ausreichend	ungenügend
Umgang / Kommunikation mit den Gästen							
Umgang / Kommunikation mit Kollegen / Vorgesetzten							
Arbeitsanweisungen verstehen							
Freundlichkeit							
<b>Erworbene organisatorische Fähigkeiten und Kompetenzen</b>							
<b>Kompetenzen / Lernergebnisse</b>		<b>Leistungseinschätzung</b>					
		Nicht zutreffend	Sehr gut	gut	befriedigend	ausreichend	ungenügend
Zeitmanagement, mit Zeitplänen und Deadlines umgehen							
Zu erledigende Aufgaben organisieren („Selbstmanagement“)							
Prioritäten festlegen, zielorientierte Arbeitsweise							
Entscheidungsfähigkeit							
<b>Erworbene soziale Fähigkeiten und Kompetenzen</b>							
<b>Kompetenzen / Lernergebnisse</b>		<b>Leistungseinschätzung</b>					
		Nicht zutreffend	Sehr gut	gut	befriedigend	ausreichend	ungenügend
Anpassung an das Arbeitsfeld							
Teamfähigkeit							
Motivation							
<b>Erworbene sonstige Fähigkeiten und Kompetenzen</b>							

Kompetenzen / Lernergebnisse	Leistungseinschätzung				
	Sehr gut	gut	befriedigend	ausreichend	ungenügend
Selbstständigkeit bei der Ausführung von Arbeitsaufträgen					
Sonstiges:					