



Kompetenzmatrix Koch/Köchin

KOMPETENZ- BEREICH	STUFEN DER KOMPETENZENTWICKLUNG				
Einkauf, Kalkulation und Lagerung	Er/sie kennt die zur Verarbeitung gelangenden Lebensmittel, deren Eigenschaften, Qualität und Verwendungsmöglichkeiten. Er/sie kennt die Regeln des Einkaufs, kann eingehende Ware auf Qualität hin überprüfen, und weiß, wie sie zu lagern ist. Er/sie kann die hygienischen Standards in Bezug auf Einkauf, Lagerung (von frischen und konservierten) und Verarbeitung von Lebensmitteln anwenden.	Er/sie kann einfache kaufmännische Küchenkalkulationen durchführen, kann einzelne Speisen nach Rezepturvorgaben berechnen und den adäquaten Bedarf der benötigten Mengen an Lebensmitteln kalkulieren. Er/sie kann einfache schriftliche Bestellungen aufgeben und den Einkauf durchführen.	Er/sie hat einen Überblick über das jeweilige saisonale Angebot an Lebensmitteln, kennt regionale und internationale Lebensmittel. Er/sie kennt die unterschiedlichen Produktionsbedingungen von pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln und kann nach ökonomischen und Qualitätskriterien die benötigten Lebensmittel auswählen.	Er/sie kennt die regionalen Anbieter von Lebensmitteln und kann selbständig Verhandlungen im Hinblick auf Produktqualität und Preise führen. Er/sie kann mithilfe von Computer und speziellen Programmen den kurz- und längerfristigen Bedarf an Lebensmitteln für einen bestimmten Zeitraum für einen	Er/sie kontrolliert das Verhältnis von Qualität und Kosten der Produkte, kennt die verschiedenen Arbeitsbereiche des Betriebes und führt den Küchenbereich in Absprache mit und nach den Erfordernissen der anderen Abteilungen des Betriebes nach betriebswirtschaftlichen und zielgruppenspezifischen Kriterien.



				Betrieb bestellen und Budgetvorgaben einhalten.	
Zusammenstellen und Planen von Speisenfolgen	Er/sie kennt Regeln der Speisenzusammenstellung und die wichtigsten Rezepte der heimischen Küche und kann einfache Speisen zusammenstellen.	Er/sie kennt die wesentlichen europäischen und internationalen Gerichte, kann Menüs zusammenstellen und passende Getränke auswählen. Er/sie berücksichtigt dabei Erkenntnisse der Ernährungslehre (Nährwerte von Lebensmitteln, Energiebedarf) und verschiedene Kostformen wie Roh-, Schon-, Vollwert- und Diätkost.		Er/sie kann je nach saisonalem Angebot und Marktlage Menüs und Speisekarten für den Betrieb erstellen, die auf die jeweiligen Zielgruppen abgestimmt sind. Er/sie ist in der Lage, neue Rezepte und Angebote zu kreieren, um damit auch neue Zielgruppen zu erschließen. Er/sie kann Menüs und Präsentationsformen passend für spezielle Gelegenheiten entwerfen und effiziente Abläufe planen (Buffets, Veranstaltungen, Catering, ...).	
Herstellung von Speisen	Er/sie kann selbständig - unter Wahl der richtigen Schneidetechniken - Vorbereitungsarbeiten durchführen, Rohware brat- und kochfertig machen und kleine Speisen sowie einfache Beilagen herstellen und anrichten, sowie beim Vollenden von Produkten mithelfen und sich dabei unter Verwendung der relevanten gastronomischen Fachausdrücke mit KollegInnen	Er/sie kann nach Vorgaben einfache Gerichte sowie Beilagen, Saucen, Suppen, Vorspeisen zubereiten. Er/sie kann unter Anleitung die entsprechenden Produkte, Mengen, Utensilien, Arbeitsgeräte auswählen und die jeweils adäquaten Kochverfahren anwenden (insbesondere backen, braten, dünsten, grillen, rösten, sautieren, schmoren, kochen, sieden). Er/sie kann Teile von	Er/sie kann nach Rezeptvorgaben selbständig Hauptspeisen, anspruchsvolle Vorspeisen und Desserts zubereiten und ansprechend anrichten. Er/sie kann mit dem Stress der Zubereitung einer großen Menge an Gerichten innerhalb eines kurzen Zeitraums umgehen, hat alle Arbeitsschritte der Vor- Zu- und Nachbereitung der Speisen geplant und vorbereitet (Zeit, Menge an Lebensmitteln,	Er/sie leitet den Küchenbereich, kontrolliert den Warenbestand, die Ausstattung, plant die Speisenfolgen, teilt die Dienstpläne ein und koordiniert die Aufgaben des Küchenteams. Er/sie kann auch mit unvorhergesehenen Situationen umgehen und sein/ihr Team motivieren und die Einhaltung von Qualitätsstandards sicherstellen. Er/sie ist verantwortlich für die	



	<p>und Vorgesetzten verständigen.</p> <p>Er/sie kann die zum Einsatz gelangenden branchenspezifischen Arbeitsgeräte und -maschinen handhaben, pflegen sowie Arbeitsplatz und Geräte sauber halten sowie Standards der persönlichen Hygiene einhalten.</p>	<p>Schlachtfleisch, Fisch, Geflügel, Wild fachgerecht zureichten und teilen. Er/sie kann die Speisenvorbereitungs- und -herstellungsarbeiten in Abstimmung mit den anderen beteiligten KollegInnen effizient durchführen. Er/sie arbeitet unter Berücksichtigung von Umweltschutzmaßnahmen und Regeln der Abfallentsorgung.</p>	<p>Kooperation mit KollegInnen). Er/sie kann auf KundInnen eingehen, sie beraten und spezielle Speiseempfehlungen aussprechen und kann auch auf Reklamationen eingehen.</p>	<p>Budgetplanung und den effizienten Einsatz von Personal und Ressourcen. Er/sie kalkuliert in Abstimmung mit der Betriebsleitung die jeweiligen Gewinnspannen der einzelnen Angebote.</p>
--	---	---	---	--

Kompetenzmatrix:

ECVET-tour Projektteam, Redaktion: Genoveva Brandstetter

Quellen:

Ausbildungsverordnung Koch (AT), Certificate supplement, Berufsschul-Curricula (AT), qualitative und quantitative Erhebungen im Rahmen des Projektes ECVET-tour, Ausbildungspläne (ES, DE, PL, IT)