



# Sachliche und zeitliche Gliederung der Berufsausbildung

## Anlage zum Berufsausbildungsvertrag

Ausbildungsbetrieb: .....

Verantwortlicher Ausbilder: .....

Auszubildender: .....

Ausbildungsberuf: **Koch / Köchin**

Die sachliche und zeitliche Gliederung der zu vermittelnden Kenntnisse und Fertigkeiten laut Ausbildungsrahmenplan der **Ausbildungsverordnung vom 13. Februar 1998** ist auf den folgenden Seiten niedergelegt.

Der zeitliche Anteil des gesetzlichen bzw. tariflichen Urlaubsanspruches, des Berufschulunterrichtes und der Zwischen- und Abschlussprüfung des Auszubildenden ist in den einzelnen zeitlichen Richtwerten enthalten.

Änderungen des Zeitumfanges und des Zeitablaufes aus betrieblich oder schulisch bedingten Gründen oder aus Gründen in der Person des Auszubildenden bleiben vorbehalten.

Auszubildende/r:

Gesetzliche/r Vertreter

\_\_\_\_\_  
(Unterschrift)

\_\_\_\_\_  
(Unterschrift)

Ort, Datum

Firma/Ausbildende/r

\_\_\_\_\_  
(Unterschrift und Stempel)

## Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zum Koch / zur Köchin

### I. Berufliche Grundbildung

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbständigen Planes, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Position vermittelt
			1	2	3	
1	2	3	4			5
1	Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht (§ 3 Nr. 1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, erklären</li> <li>b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen</li> <li>c) Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennen</li> <li>d) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen</li> <li>e) wesentliche Bestimmungen der für den ausbildenden Betrieb geltenden Tarifverträge nennen</li> </ul>	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln			<input type="checkbox"/>
2	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 3 Nr. 2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes erläutern</li> <li>b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes wie Einkauf, Produktion, Dienstleistung, Verkauf und Verwaltung erklären</li> <li>c) Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen</li> <li>d) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben</li> </ul>				<input type="checkbox"/>
3	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit (§ 3 Nr. 3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen</li> <li>b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden</li> <li>c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten</li> <li>d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen</li> </ul>				<input type="checkbox"/>

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbständigen Planes, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Position vermittelt
			1	2	3	
1	2	3	4			5
4	Umweltschutz (§ 3 Nr. 4)	Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere: a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen				<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
5	Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf (§ 3 Nr. 5)	a) Auswirkungen des persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens auf Gäste darstellen und begründen b) Gastgeberfunktion wahrnehmen c) Erwartungen von Gästen hinsichtlich Beratung, Betreuung und Dienstleistung ermitteln d) Aufgaben, Befugnisse und Verantwortungen im Rahmen der Ablauforganisation berücksichtigen e) Gäste empfangen und betreuen f) berufsbezogene fremdsprachliche Fachbegriffe anwenden g) Gäste über das Angebot an Dienstleistungen und Produkten informieren h) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen und weiterleiten i) berufsbezogene Rechtsvorschriften anwenden	10			<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
6	Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung (§ 3 Nr. 6)	a) Arbeitsschritte planen b) Arbeitsplatz unter Berücksichtigung hygienischer und ergonomischer Anforderungen vorbereiten c) Arbeitsvorbereitungen bereichsbezogen durchführen d) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich einsetzen e) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter reinigen und pflegen	2			<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
7	Hygiene (§ 3 Nr. 7)	a) Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene anwenden b) Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzen	2			<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>



## II. Berufliche Fachbildung

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbständigen Planes, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Position vermittelt
			1	2	3	
1	2	3	4			5
1	Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf (§ 3 Nr. 5)	a) Gespräche gäste- und unternehmerorientiert führen b) sprachliche und nichtsprachliche Ausdrucksmöglichkeiten anwenden c) Reklamationen entgegennehmen, bearbeiten und Lösungen aufzeigen d) Gäste unter Berücksichtigung ihrer Wünsche beraten			4	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
2	Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung (§ 3 Nr. 6)	a) Wartung von Geräten und Maschinen sowie Instandsetzung von Gebrauchsgütern veranlassen b) Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten		4		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
3	Warenwirtschaft (§ 3 Nr. 11)	a) Produkte auf Güte prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen b) arbeitsplatzbezogenen Warenbedarf ermitteln c) Bestellung einleiten d) Inventuren durchführen und Ergebnisse weiterleiten		3		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		e) kostenbewusstes Einsetzen von Materialien und Gebrauchsgütern begründen f) Kosten und Erträge erbrachter Dienstleistungen am Beispiel errechnen g) Verkaufspreise nach betrieblichem Kalkulationsschema ermitteln			4	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
4	Werbung und Verkaufsförderung (§ 3 Nr. 12)	a) bei verkaufsfördernden Maßnahmen mitwirken b) anlassbezogene Dekorationen ausführen c) werbewirksame Angebote erstellen			4	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
5	Anwenden arbeits- und küchentechnischer Verfahren (§ 3 Nr. 13)	a) Arbeitstechniken anwenden b) Garverfahren anwenden c) Speisen anrichten d) Marinaden herstellen e) Panierungen herstellen f) Füllungen herstellen		8		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
6	Zubereiten von pflanzlichen Nahrungsmitteln (§ 3 Nr. 14)	a) Salate zubereiten b) Gemüse und Kartoffeln zubereiten c) Hülsenfrüchte zubereiten d) Getreide und Mahlprodukte zubereiten e) Teigwaren und Mehlspeisen zubereiten		8		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
7	Herstellen von Suppen und Soßen (§ 3 Nr. 15)	a) Fonds herstellen b) klare Suppen herstellen c) gebundene Suppen herstellen d) Buttermischungen herstellen		6		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbständigen Planes, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Position vermittelt
			1	2	3	
1	2	3	4			5
		e) kalte und warme Soßen, Grundsoßen und ihre Ableitungen herstellen			4	<input type="checkbox"/>
8	Zubereiten von Fisch, Schalen- und Krustentieren (§ 3 Nr. 16)	a) Meeres- und Süßwasserfische zubereiten b) Schalen- und Krustentiere verarbeiten			10	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
9	Verarbeiten von Fleisch und Innereien (§ 3 Nr. 17)	a) Fleisch zu Gerichten verarbeiten b) Innereien zu Gerichten verarbeiten			12	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
10	Verarbeiten von Wild und Geflügel (§ 3 Nr. 18)	a) Haus- und Wildgeflügel zu Gerichten verarbeiten b) Fleisch von Wild zu Gerichten verarbeiten			8	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
11	Herstellen von Vorspeisen und Anrichten von kalten Platten (§ 3 Nr. 19)	a) Vorspeisen herstellen und präsentieren		3		<input type="checkbox"/>
		b) Platten mit verschiedenen Produkten zusammenstellen, anrichten, garnieren und präsentieren			4	<input type="checkbox"/>
12	Zubereiten von Molkeprodukten und Eiern (§ 3 Nr. 20)	a) Käsegerichte zubereiten b) Speisen aus Quark und Joghurt zubereiten c) Eierspeisen zubereiten		4		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
13	Herstellen und Verarbeiten von Teigen und Massen (§ 3 Nr. 21)	a) Grundteige herstellen und verarbeiten b) Massen herstellen und verarbeiten c) vorgefertigte Teige verarbeiten		8		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
14	Herstellen von Süßspeisen (§ 3 Nr. 22)	a) Pudding zubereiten b) Kremspeisen herstellen c) süße Eierspeisen herstellen d) Obstspeisen zubereiten		8		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		e) Halbgefrorenes zubereiten und Eisspeisen anrichten			2	<input type="checkbox"/>

Am Ende eines jeden Ausbildungsabschnittes soll der Ausbilder zusammen mit dem Auszubildenden alle Positionen der Liste durchgehen. Positionen, die dem Auszubildenden gründlich **erklärt** worden sind und die er – wo es sich um Tätigkeiten handelt – aufgrund dieser Unterweisung **geübt** hat, erhalten in den dafür vorgesehenen kleinen Kästchen der entsprechenden Spalte **ein Kreuz**.

Danach bestätigen **Ausbilder** und **Auszubildender** durch ihr Handzeichen, dass die angekreuzten Positionen tatsächlich vermittelt worden sein.

**Angekreuzte Positionen vermittelt:**      Ausbilder: .....

Auszubildender: .....



## Industrie- und Handelskammer Würzburg-Schweinfurt

Mainastr. 33, 97082 Würzburg

---

# Ausbildungsbegleitschein für den Ausbildungsberuf „Koch/Köchin“

Name des Auszubildenden: \_\_\_\_\_

Beginn der Ausbildung: \_\_\_\_\_

Ende der Ausbildung: \_\_\_\_\_

Ausbildungsbetrieb: \_\_\_\_\_

Die Aufstellung der Gerichte orientiert sich an der Ausbildungsordnung. Die Gerichte sind als Mindestanforderungen zu verstehen und im Laufe der Ausbildungszeit zu vermitteln.

- **Der Ausbildungsbegleitschein ist vor Beginn der Ausbildung vom Auszubildenden zu unterschreiben.**
- **Während der Ausbildung kreuzt der Auszubildende jeweils die Gerichte an, die er selbständig herstellen kann.** Bis zur Zwischenprüfung soll er die mit (\*) gekennzeichneten Speisen zubereiten können.
- **Die Aufstellung ist darüber hinaus vor der Abschlussprüfung vom Ausbildungsbetrieb durch Unterschrift zu bestätigen.**
- **Der Auszubildende hat anlässlich der Fertigungsprüfung (praktische Prüfung) dem Prüfungsausschuss den Ausbildungsbegleitschein vorzulegen.**

## **1. Kalte Vorspeisen – Kalte Gerichte**

- Mindestanforderungen:
- 1. Canapés, Sandwiches (\*)
  - 2. Schinken-, Roastbeefröllchen
  - 3. Medaillons vom Kalb, Schwein oder Wild
  - 4. Gefüllte Eier, Gefüllte Tomaten (\*)
  - 5. Cocktails von Geflügel, Krustentieren sowie von Früchten und Gemüsen (\*)
  - 6. Gemüsesalat (\*)
  - 7. Waldorfsalat (\*)
  - 8. Heringssalat
  - 9. Matjesfilet nach Hausfrauenart
  - 10. Bayerischer Wurstsalat
  - 11. Gemüsesalat (\*)
  - 12. Rohkostteller (\*)
  - 13. Frische Salate kombiniert mit z.B. Geflügel, Filets, Pilzen, Garnelen, geräuchertem und gebeiztem Fisch (\*)
- Ergänzungen:
- 14. Mediterrane Vorspeisen
  - 15. Internationale Schinkenspezialitäten
  - 16. \_\_\_\_\_
  - 17. \_\_\_\_\_

## **2. Kalte Saucen und Salatdressings**

- Mindestanforderungen:
- 1. Mayonnaise (convenience)
  - 2. Remouladensauce (\*)
  - 3. Tartarensauce (\*)
  - 4. Cumberlandsauce
  - 5. Cocktailsauce (\*)
  - 6. Sahnemeerrettich (\*)
  - 7. Essigkräutersauce (vinaigrette) (\*)
  - 8. Kräuterdressing (\*)
  - 9. Rahmdressing (\*)
  - 10. Quarkdressing
  - 11. Jogurtdressing (\*)
- Ergänzungen:
- 12. \_\_\_\_\_
  - 13. \_\_\_\_\_
  - 14. \_\_\_\_\_

## **3. Warme Vorspeisen**

- Mindestanforderungen:
- 1. Garnelen im Reiserand, verschiedene Saucen
  - 2. Frische Pilze gedünstet, gebraten, gebacken oder in Rahm (\*)
  - 3. Geflügelleber in Madeirasauce
  - 4. Ragoût von Fisch, Schalen- und Krustentieren
- Ergänzungen:
- 5. Mediterrane Vorspeisen
  - 6. \_\_\_\_\_
  - 7. \_\_\_\_\_



## 4. Suppen

- Mindestanforderungen:
- 1. **Klare Suppen:** Bouillon, Hühner-, Wild-, Fisch-, und Kraftbrühe mit Klärvorgang (Consommé)
  - 2. **Gebundene helle Suppen:** Kalbfleisch, Geflügel, Pilze, Gemüse (Sellerie, Blumenkohl, Spargel, Lauch), Fisch
  - 3. **Püreesuppen:** Suppe von Gemüsen (Tomaten, Kartoffeln), Suppe von Hülsenfrüchten (Linsen, Erbsen, Bohnen)
  - 4. **Suppeneinlagen:** Gries-, Fleisch- und Leberklößchen (Nockerln, Spätzle), Leberknödeln, Eierstich, Pfannkuchenstreifen, Gemüse, Backerbsen, Biskuit
  - 5. **Kaltschalen auf Milch und Fruchtbasis:** Kalte Suppen
  - 6. **Nationalsuppen:** Zwiebelsuppe, Minestrone, Bouillabaise, Gazpacho
  - 7. **Regionalsuppen**
- Ergänzungen:
- 8. \_\_\_\_\_
  - 9. \_\_\_\_\_

## 5. Eierspeisen (aus pasteurisierten Eiern)

- Mindestanforderungen:
- 1. Omelette mit verschiedenen Zugaben (Geflügelleber, Tomaten, Champignons, Käse)
  - 2. Rühreier mit verschiedenen Zugaben (\*) (Schinken, Speck, Tomaten)
  - 3. Pfannkuchen mit Zugaben und Füllungen
- Ergänzungen:
- 4. \_\_\_\_\_
  - 5. \_\_\_\_\_
  - 6. \_\_\_\_\_

## 6. Fische

- Mindestanforderungen:
- 1. Fisch, gebacken, paniert, in Backteig und Bierteig
  - 2. Fisch, gebraten und Müllerinnenart
  - 3. Fisch, gegrillt
  - 4. Fisch, gedünstet
  - 5. Fisch im Sud
  - 6. Fisch, blau
  - 7. Schalen- und Krustentiere verarbeiten und anrichten
  - 8. Fischklößchen
- Ergänzungen:
- 9. \_\_\_\_\_
  - 10. \_\_\_\_\_
  - 11. \_\_\_\_\_

## **7. Geflügel**

- Mindestanforderungen:
- 1. Gebratenes Hähnchen
  - 2. Gebratene Ente
  - 3. Poularde
  - 4. Gänsebraten
  - 5. Truthahn
  - 6. Verschiedene Geflügelteile, gebraten, geschmort, gedünstet (Frikassee, Ragoût, Blanquette)
  - 7. Wildente

- Ergänzungen:
- 8. Perlhuhn
  - 9. \_\_\_\_\_
  - 10. \_\_\_\_\_

## **8. Wildgerichte**

- Mindestanforderungen:
- 1. Ragoût
  - 2. Gulasch
  - 3. Kurzbratgerichte (Geschnetzelt, Medaillons, Steak)
  - 4. Braten vom Wild
  - 5. Hasenkeule
  - 6. Hasenrücken
  - 7. Rehkeule
  - 8. Rehrücken

- Ergänzungen:
- 9. \_\_\_\_\_
  - 10. \_\_\_\_\_
  - 11. \_\_\_\_\_

## **9. Kalb**

- Mindestanforderungen:
- 1. Kalbsbraten
  - 2. Gefüllte Kalbsbrust
  - 3. Kalbsfrikassee
  - 4. Geschnetzelt
  - 5. Kalbsgulasch
  - 6. Blankett vom Kalb
  - 7. Cordon bleu
  - 8. Kalbssteak
  - 9. Kalbsfilet
  - 10. Kalbshaxe gebraten
  - 11. Kalbszunge
  - 12. Kalbsleber
  - 13. Kalbsschnitzel
  - 14. Kalbsmedaillon

- Ergänzungen:
- 15. \_\_\_\_\_
  - 16. \_\_\_\_\_
  - 17. \_\_\_\_\_

## 10. Rind

- Mindestanforderungen:
- 1. Rinderbraten
  - 2. Gekochte Rinderbrust/Tafelspitz
  - 3. Sauerbraten
  - 4. Gefüllte Rinderoulade
  - 5. Roastbeef, englisch
  - 6. Rumpsteak
  - 7. Filetsteak
  - 8. Tournedos
  - 9. Filetspitzen
  - 10. Rindergulasch
  - 11. Rinderzunge

- Ergänzungen:
- 12. Entrecote double
  - 13. Châteaubriand
  - 14. \_\_\_\_\_
  - 15. \_\_\_\_\_

## 11. Schwein

- Mindestanforderungen:
- 1. Schweinebraten
  - 2. Schweineschulter
  - 3. Gekochter Schweinebauch (Wellfleisch, Wammerl)
  - 4. Eisbein (gepökelte Schweinshaxe, gekocht)
  - 5. Schweinerücken
  - 6. Schweinekotelett und Schweineschnitzel gebraten, gebacken oder vom Rost
  - 7. Schweinefilet
  - 8. Schweinemedallions
  - 9. Schweinshaxe gebraten
  - 10. Schweinesteak
  - 11. Schweineleber
  - 12. Schweinegulasch
  - 13. Spanferkelteile

- Ergänzungen:
- 14. \_\_\_\_\_
  - 15. \_\_\_\_\_
  - 16. \_\_\_\_\_

## 12. Lamm

- Mindestanforderungen:
- 1. Keule
  - 2. Rücken
  - 3. Kotelett
  - 4. Ragoût
  - 5. Filet
  - 6. Lammcurry

- Ergänzungen:
- 7. \_\_\_\_\_
  - 8. \_\_\_\_\_

### **13. Hackfleischgerichte**

- Mindestanforderungen:
- 1. Hackbraten
  - 2. Hacksteak
  - 3. Fleischklopse
  - 4. Gefüllte Gemüse (Paprika, Kraut, Zucchini, Tomaten)

- Ergänzungen:
- 5. \_\_\_\_\_
  - 6. \_\_\_\_\_
  - 7. \_\_\_\_\_

### **14. Eintopfgerichte**

- Mindestanforderungen:
- 1. Pichelsteiner
  - 2. Linsen-, Erbsen- und Bohneneintopf
  - 3. Grüne-Bohnen-Eintopf

- Ergänzungen:
- 4. \_\_\_\_\_
  - 5. \_\_\_\_\_
  - 6. \_\_\_\_\_

### **15. Buttermischungen**

***kalt***

- Mindestanforderungen:
- 1. Pfefferbutter
  - 2. Kräuterbutter
  - 3. Sardellenbutter
  - 4. Knoblauchbutter

- Ergänzungen:
- 5. \_\_\_\_\_
  - 6. \_\_\_\_\_
  - 7. \_\_\_\_\_

***warm***

- Mindestanforderungen:
- 1. Geklärte Butter
  - 2. Nußbutter
  - 3. Senfbutter
  - 4. Weißweinbutter
  - 5. Zitronenbutter

- Ergänzungen:
- 6. \_\_\_\_\_
  - 7. \_\_\_\_\_
  - 8. \_\_\_\_\_

## **16. Warme Saucen**

Mindestanforderungen:

- Brauner Fond von Fleisch, Wild und Geflügel
- 1. Jus-klare Bratensauce
  - 2. Demi-glace
  - 3. Sc. Robert
  - 4. Sc. Madère
  - 5. Rahmsauce
  - 6. Rotweinsauce
  - 7. Weiße Grundsaucen (Sc. Velouté) vom Kalb, Geflügel, Gemüse, Fisch mit Ableitungen: deutsche Sauce, Geflügelrahmsauce, Weißweinsauce
  - 8. Weiße Milchgrundsaucen (Sc. Béchamel) mit Ableitungen: Mornaysauce, Meerrettichsauce
  - 9. Holländische Sauce zum Gratiniere
  - 10. Tomatensauce
  - 11. Currysauce
  - 12. Paprikasauce
  - 13. Wildgrundsauce mit Ableitungen: Pfeffersauce, Wacholdersauce, Rahmsauce

Ergänzungen:

- 14. \_\_\_\_\_
- 15. \_\_\_\_\_

## **17. Gemüse**

Mindestanforderungen:

- 1. Karotten, glasiert, gedünstet und in Rahm (\*)
- 2. Erbsen, französische Art und in Butter (\*)
- 3. Schwarzwurzeln, gebacken und in Rahm (\*)
- 4. Blumenkohl, gebacken, überbacken und auf polnische Art (\*)
- 5. Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln
- 6. Tomaten, grilliert und tomates concassées (\*)
- 7. Blaukraut (\*)
- 8. Wirsing, gedünstet und gebunden (\*)
- 9. Bayerisch Kraut (\*)
- 10. Blattspinat und Rahmspinat (\*)
- 11. Sauerkraut (auch mit Ananas und Weißwein) (\*)
- 12. Kohlrabi, gedünstet und in Rahm(\*)
- 13. Frische grüne Bohnen (\*)
- 14. Lauch, gedünstet (\*)
- 15. Stangenspargel
- 16. Champignons, gebacken, gedünstet und in Rahm (\*)
- 17. Fenchel
- 18. Chicorée
- 19. Maronen, glasiert und püriert
- 20. Brokkoli
- 21. Gurken, gedünstet (\*)
- 22. Auberginen, Zucchini, Paprikaschoten (\*)
- 23. Erbsen- und Linsenpüree
- 24. Pilze, geschmort und gedünstet (\*)
- 25. Artischocken
- 26. Staudensellerie, Kaiserschoten (\*)

Ergänzungen:

- 27. \_\_\_\_\_
- 28. \_\_\_\_\_

## **18. Kartoffeln**

- Mindestanforderungen:
- 1. Pommes croquettes (Kartoffelkroketten)
  - 2. Pommes dauphine (Kartoffeln mit Brandteig)
  - 3. Pommes paille (Strohkartoffeln)
  - 4. Pommes frites (Kartoffelstäbchen)
  - 5. Pommes parisienne (ausgestochene Kartoffelkugeln)
  - 6. Pommes Macaire (Kartoffelplätzchen)
  - 7. Pommes carrées (Würfelpommes)
  - 8. Pommes duchesse (Herzoginkartoffeln)
  - 9. Purée de pommes (Kartoffelbrei)
  - 10. Pommes à la boulangère (Bäckerinkartoffeln)
  - 11. Pommes au bouillon (Bouillonkartoffeln)
  - 12. Pommes sautées et lyonnaise (Röstkartoffeln und Lyoner Kartoffeln)
  - 13. Pommes nature (Salzkartoffeln geformt) (\*)
  - 14. Pommes Williams (Birnenkartoffeln)
  - 15. Quenelles de pommes de terre ((Kartoffelknödel, roh und gekocht)
  - 16. Pommes château (Schlosskartoffeln)
  - 17. Pommes au four (Folienkartoffeln)
  - 18. Kartoffelpuffer
  - 19. Rösti
- Ergänzungen:
- 20. \_\_\_\_\_
  - 21. \_\_\_\_\_

## **19. Teigwaren, Reis, Knödel**

- Mindestanforderungen:
- 1. Spätzle
  - 2. Hausgemachte Nudeln (\*)
  - 3. Kochen von Teigwaren (Spagetti, Makkaroni, usw.) (\*)
  - 4. Reis – Pilaw – Risotto (\*)
  - 5. Semmelknödel
- Ergänzungen:
- 6. \_\_\_\_\_
  - 7. \_\_\_\_\_

## **20. Salate**

- Mindestanforderungen:
- 1. Blattsalat (\*) (Kopf-, Endivien-, Feld-, Chicorée-, Eisberg-, Frisée, Eichblattsalat, Radicchio u. a.)
  - 2. Blumenkohlsalat (\*)
  - 3. Bohnensalat (\*)
  - 4. Gurkensalat (\*)
  - 5. Karottensalat (\*)
  - 6. Kartoffelsalat (\*)
  - 7. Krautsalat (\*)
  - 8. Paprikasalat (\*)
  - 9. Rettich- und Radieschensalat
  - 10. Rote Rüben (\*)
  - 11. Rotkrautsalat (\*)
  - 12. Selleriesalat (\*)
  - 13. Spargelsalat (\*)
  - 14. Tomatensalat (\*)
- Ergänzungen:
- 15. \_\_\_\_\_
  - 16. \_\_\_\_\_

## 21. Süßspeisen

- Mindestanforderungen:
- 1. Bayerische Krem mit Ableitung (Vanille, Mokka, Erdbeeren, Schokolade, Haselnuß)
  - 2. Beignets: Apfel, Ananas, Bananen
  - 3. Pfannkuchen (mit Kompott oder gefüllt, Apfelpfannkuchen)
  - 4. Palatschinken (verschieden gefüllt)
  - 5. Topfenpalatschinken
  - 6. Crêpes
  - 7. Kaiserschmarrn
  - 8. Salat von frischen Früchten (\*)
  - 9. Kompotte (Äpfel, Birnen, Pflaumen, Rhabarber)
  - 10. Quark-, Joghurtspeisen (\*)
  - 11. Fruchtsaucen (Himbeer, Erdbeer, Brombeer, Pfirsich)
  - 12. Strudel
  - 13. Biskuitrolle
  - 14. Windbeutel
  - 15. Eisdesserts anrichten und ausgarnieren (\*)
  - 16. Halbgefrorenes (Parfait)
  - 17. Rote Grütze
  - 18. Griesflammerie
- Ergänzungen:
- 19. \_\_\_\_\_
  - 20. \_\_\_\_\_
  - 21. \_\_\_\_\_

## 22. Käse

- Mindestanforderungen:
- 1. Angemachter Frischkäse (\*)
  - 2. Angemachter Camembert (\*)
  - 3. Kräuterquark (\*)
  - 4. Käseplatte (\*)
  - 5. Käsetoast (\*)
  - 6. Gebackener Käse (Camembert) (\*)
- Ergänzungen:
- 7. Quiche (Lauch, Käse)
  - 8. \_\_\_\_\_
  - 9. \_\_\_\_\_
  - 10. \_\_\_\_\_

## 23. Herstellen und Verarbeiten von Teigen und Massen

- Mindestanforderungen:
- 1. Mürbteig
  - 2. Brandteig
  - 3. Hefeteig
  - 4. Biskuitmasse
  - 5. Blätterteig
  - 6. Bierteig, Weinteig
  - 7. Kartoffelteig
  - 8. Strudelteig
  - 9. Nudelteig

## 24. Diät und Schonkost (mögliche Ergänzungen; Gericht bitte eintragen)

- a) Leichte Vollkost  1. \_\_\_\_\_  
 2. \_\_\_\_\_
- b) Diabetikerkost  1. \_\_\_\_\_  
 2. \_\_\_\_\_
- c) Reduktionskost  1. \_\_\_\_\_  
 2. \_\_\_\_\_
- d) Vollwertkost  1. \_\_\_\_\_  
 2. \_\_\_\_\_

## 25. Garnituren und Zubereitungsarten

Bezeichnung	Anwendung	Wichtige Zutaten
Nach Bäckerinart à la boulangère	Lamm, Hammel, Schwein	Rohe Kartoffelscheiben mit Zwiebeln und Jus geschmort
Baden-Baden	Wild	Wildrahmsoupe, halbierte und mit Preiselbeeren (Johannisbeergelee) gefüllte Birnen
Nach Berliner Art à la berlinoise	Kalbsleber	Apfelringe, Röstzwiebeln
Nach Bordeauxer Art à la bordelaise	Rind, Kurzbratfleisch	Bordelaiser Soße, Markeinlage
Doria	Fisch	Oval geformte, in Butter gedünstete frische Gurke, Zitrone, Petersilie
Nach flämischer Art à la flamande	Rind	Krautköpfchen, Speck, Karotten, weiße Rübchen (Sellerie), Lauch, Brühwurst
Nach Florentiner Art à la florentine	Fisch, Geflügel, Eier, Fleisch	Blattspinat, Mornaysouße
Nach Gärtnerinart à la jardinière	Fleisch	Bukettweise mit verschiedenen frischen Gemüsen umlegt
Nach Jägerart à la chasseur	Geflügel, Fleisch	Waldpilze, Croutons
Nach Mailänder Art à la milanaise	Fleisch/Kalb	Julienne von Pökelschinken, Schinken, Champignons, Trüffel, Käse, Tomatensoße
Nach Müllerinart à la meunière	Fisch	Butter, Petersilie, Zitronenscheiben
Orly	Fisch, Gemüse	Bierteig, Tomatensoße
Rossini	Rind/Tournedos	Gänseleberscheiben, Trüffelscheiben, Croûtons, Madeirasouße
Nach Tiroler Art à la tyrolienne	Kurzbratfleisch	Gebäckene Zwiebelringe in Bierteig, in Butter sautierte Tomatenwürfelchen
Wellington	Rind, Kalb	Blätterteighülle, Duxelles, Trüffelsoße

Ergänzungen: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_



## 1. Vor Beginn der Ausbildung

Der Ausbildungsbegleitschein wurde zu Beginn der Ausbildung besprochen und in Kopie ausgehändigt

Datum und Unterschrift  
des Auszubildenden

.....

---

## 2. Zur Vorlage bei der Abschlussprüfung

Es wird bestätigt, dass die Zubereitung der angekreuzten Speisen des Ausbildungsbegleitscheins vermittelt worden ist.

Datum und Unterschrift  
des Ausbildungsbetriebes

.....