

Kompetenzbild des Qualifizierungsbausteins Küchenführerschein für die Gastronomie und Hauswirtschaft erwerben

- 1. Zugrunde liegender Ausbildungsberuf** Köch*innen und Hauswirtschafter*innen
- 2. Handlungskompetenz** Frau «vname» «nname» wendet die Grundlagen der Hygiene- und UVV sowie die grundlegenden Arbeitstechniken in der Gastronomie- und Hauswirtschaftsküche an
- 3. Zeitlicher Umfang** 94 Zeitstunden
- 4. Zu entwickelnde Kompetenzen**

	Kompetenzen Die Schülerinnen und Schüler ...
Personale Kompetenzen	<ul style="list-style-type: none"> • erscheinen pünktlich zum Unterricht • bleiben bis zum Unterrichtsende • zeigen Lernbereitschaft • setzen einfache Arbeitsanweisungen um • setzen Anregungen um • beenden den Arbeitsprozess • nehmen Kritik an
Fachkompetenzen (Zuordnung zu den Fertigkeiten und Kenntnissen des Ausbildungsrahmenplans) (§ 5 Absatz 2 Nummer 1; 2; 3; 4)	<ul style="list-style-type: none"> • erscheinen in hygienisch angemessener Arbeitskleidung (Lfd. Nr. 1a) • halten die UVV ein (Lfd. Nr. 2f) • richten ihren Arbeitsplatz fachgerecht ein(Lfd. Nr. 3e) • wenden Arbeits- und Schnitttechniken an(Lfd. Nr. 4a) • reinigen und pflegen den Arbeitsplatz, Geräte und Arbeitsmittel (Lfd. Nr. 3g) • bedienen nach Einweisung, die Spülmaschine, Kombidämpfer und Thermomix®, sicher (Lfd. Nr. 3d) • erfassen Arbeitsaufgaben (Lfd. Nr. 3a) • lagern eingekaufte Waren ordnungsgemäß und werterhaltend ein (Lfd. Nr. 2e)

5. Leistungsfeststellung

Die Bewertung des Qualifizierungsbausteins erfolgt durch die Kombination der fachpraktischen und fachtheoretischen Beurteilung (Anfertigung von Arbeitsablaufplänen, Herstellung von Produkten, Tests, Klassenarbeiten und einer Abschlussprüfung).

Die in diesem Qualifizierungsbaustein erbrachte Leistung ist dem Zeugnis zu entnehmen.

Northeim, den 29. August 2023

(Fachpraxislehrkraft)

(Stempel)