

Berufsbildende Schule *Name der Schule*

Kompetenzbild des Qualifizierungsbausteins **XXX**

Versorgungsleistungen in der Küche erbringen

1. Zugrunde liegende Berufe nach §66BBiG/§42HwO	Fachpraktiker/Küche; Fachpraktiker/Hauswirtschaft
2. Zielformulierung	Die Schülerin/der Schüler verfügt über Handlungskompetenzen im Herstellen einfacher Speisen und Getränke sowie in der Präsentation und im Verkauf
3. Zeitlicher Umfang	XXX Stunden

4. Zu entwickelnde Kompetenzen	Zuordnung zu den Fähigkeiten und Fertigkeiten der Ausbildungsrahmenpläne
Vor- und Zubereiten von einfachen Speisen und Getränken	<ul style="list-style-type: none">• Speisen- und Getränkezubereitung,• Grundsätze einer vollwertigen Ernährung beachten
Kunden serviceorientiert versorgen und betreuen	<ul style="list-style-type: none">• Speisen und Getränken portionieren, anrichten und verteilen
Lagerhaltung und Vorratshaltung von Lebensmitteln	<ul style="list-style-type: none">• Anforderungen der Lagerräume, Lagerbedingungen beachten
Zubereiten von Convenience-Produkten	<ul style="list-style-type: none">• Arbeitstechniken und Garverfahren beachten
Umweltgerechte Abfallentsorgung	<ul style="list-style-type: none">• Arbeitsorganisation, Umweltschutz beachten
Dokumentation von Hygienestandards im Küchenbereich	<ul style="list-style-type: none">• täglich Hygienestandards kontrollieren, Rückstellproben herstellen und dokumentieren
Methodische Kompetenzen in der Projektarbeit	Teamarbeit, spezifische Arbeitsabläufe umsetzen,

5. Leistungsfeststellung	<ul style="list-style-type: none">• Praxis Kontinuierliche Leistungsbewertung von Übungen und Handlungsprodukten Dabei werden die individuellen Beeinträchtigungen berücksichtigt.
---------------------------------	---

Datum

Unterschrift

Stempel