

# Berufsbildende Schule *Name der Schule*

Kompetenzbild des Qualifizierungsbausteins **XXX**

## Betriebsspezifische Tätigkeiten in der Großküche verrichten

<b>1. Zugrunde liegende Berufe nach §66BBiG/§42HwO</b>	Fachpraktiker/Küche; Fachpraktiker/Hauswirtschaft
<b>2. Zielformulierung</b>	Die Schülerin/der Schüler verfügt über Handlungskompetenzen in der Zubereitung bestimmter Speisen und Getränke in der Großküche
<b>3. Zeitlicher Umfang</b>	<b>XXX</b> Stunden

<b>4. Zu entwickelnde Kompetenzen</b>	<b>Zuordnung zu den Fähigkeiten und Fertigkeiten der Ausbildungsrahmenpläne</b>
Kennenlernen aller Arbeits- und Betriebsbereiche	<ul style="list-style-type: none"><li>• sich im gesamten Küchenbereich orientieren können,</li><li>• im Team arbeiten</li></ul>
Warenannahme und Lagerhaltung	<ul style="list-style-type: none"><li>• Angelieferte Ware ordnungsgemäß in die verschiedenen Lager sortieren</li></ul>
Bedienen von Großküchengeräten- und Maschinen	<ul style="list-style-type: none"><li>• Einhaltung der Unfallverhütungsvorschriften beachten</li></ul>
Zubereiten von Beilagen, Suppen, Salaten, Fisch- und Fleischgerichten	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vorschriften der Lebensmittelhygiene beachten</li><li>• Sorgfalt und Verantwortungsbewusstsein entwickeln</li><li>• Geruchs- und Geschmacksinn einsetzen</li></ul>
Portionieren, anrichten, eindecken, servieren	<ul style="list-style-type: none"><li>• Arbeitstechniken beachten</li></ul>

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

\_\_\_\_\_  
Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift

\_\_\_\_\_  
Stempel