

# **Industrie- und Handelskammer zu Leipzig**

## **Ausbildungsregelung über die Berufsausbildung zum Fachpraktiker/zur Fachpraktikerin Küche**

vom 26.05.2014

Die Industrie- und Handelskammer zu Leipzig erlässt aufgrund des Beschlusses des Berufsbildungsausschusses vom 26.05.2014 als zuständige Stelle nach § 9 und § 66 Abs. 1 in Verbindung mit § 79 Abs. 4 Berufsbildungsgesetz (BBiG) vom 23. März 2005 (BGBl. I, Seite 1112), zuletzt geändert durch Art. 232 der Neunten Zuständigkeitsanpassungsverordnung vom 31.10.2006 (BGBl. I, Seite 2407), folgende Ausbildungsregelung für die Berufsausbildung behinderter Menschen.

### **§ 1 Ausbildungsberuf**

Die Berufsausbildung zum Fachpraktiker Küche/zur Fachpraktikerin Küche erfolgt nach dieser Ausbildungsregelung.

### **§ 2 Personenkreis**

Diese Ausbildungsregelung regelt die Berufsausbildung gemäß § 66 BBiG für Personen im Sinne des § 2 SGB IX.

### **§ 3 Dauer der Berufsausbildung**

Die Ausbildung dauert drei Jahre.

### **§ 4 Ausbildungsstätten**

Die Ausbildung findet in ausbildungsrechtlich anerkannten Ausbildungsbetrieben und außerbetrieblichen Ausbildungseinrichtungen statt.

### **§ 5 Eignung der Ausbildungsstätte**

- (1) Behinderte Menschen dürfen nach dieser Ausbildungsregelung nur in dafür geeigneten anerkannten Betrieben und Ausbildungseinrichtungen ausgebildet werden.
- (2) Neben den in § 27 BBiG festgelegten Anforderungen muss die Ausbildungsstätte hinsichtlich der Räume, Ausstattung und Einrichtung den besonderen Erfordernissen der Ausbildung von behinderten Menschen gerecht werden.

- (3) Es müssen ausreichend Ausbilderinnen/Ausbilder zur Verfügung stehen. Die Anzahl der Ausbilderinnen/Ausbilder muss in einem angemessenen Verhältnis zur Anzahl der Auszubildenden stehen. Dabei ist ein Ausbilderschlüssel von in der Regel höchstens eins zu acht anzuwenden.

## **§ 6**

### **Eignung der Ausbilder/Ausbilderinnen**

- (1) Ausbilderinnen/Ausbilder, die im Rahmen einer Ausbildung nach § 66 BBiG tätig werden, müssen neben der persönlichen, berufsspezifisch fachlichen sowie der berufs- und arbeitspädagogischen Eignung (AEVO u. a.) eine mehrjährige Erfahrung in der Ausbildung sowie zusätzlich eine behindertenspezifische Qualifikation (rehabilitationspädagogische Zusatzqualifikation) nachweisen.

- (2) Anforderungsprofil

Ausbilderinnen/Ausbilder in Betrieben und Einrichtungen der beruflichen Rehabilitation müssen eine rehabilitationspädagogische Zusatzqualifikation nachweisen und dabei folgende Kompetenzfelder abdecken:

- Reflexion der betrieblichen Ausbildungspraxis
- Psychologie
- Pädagogik, Didaktik
- Rehabilitationskunde
- Interdisziplinäre Projektarbeit
- Arbeitskunde/Arbeitspädagogik
- Recht
- Medizin

Um die besonderen Anforderungen des § 66 BBiG zu erfüllen, soll ein Qualifizierungsumfang von 320 Stunden sichergestellt werden.

Der Nachweis einer rehabilitationsspezifischen Zusatzqualifikation betrieblicher Ausbilder nach § 6 Abs. 3., Rahmenregelung für Ausbildungsregelungen für behinderte Menschen gemäß § 66 BBiG/§ 42m HwO des BIBB-Hauptausschusses ist erfüllt, wenn der Ausbildungsbetrieb durch Beteiligung geeigneter Externer sicherstellt, dass den behinderungsbedingten Anforderungen der Auszubildenden Rechnung getragen wird. Dies gilt als erfüllt, wenn

- a) die betriebliche Ausbildung durch eine geeignete Bildungseinrichtung, die rehabilitationsspezifische Maßnahmen durchführt, begleitet wird oder
- b) die Auszubildenden durch Maßnahmen zur begleiteten betrieblichen Ausbildung für Menschen mit besonderem Förderbedarf nach § 117 Abs. 1 Nr. 1b SGB III (bbA) unterstützt werden, oder
- c) ein Berufseinstiegsbegleiter nach § 49 SGB III einen Absolventen einer Förderschule weiterhin im Betrieb betreut, oder
- d) ein Integrationsfachdienst nach § 109 SGB IX die betriebliche Ausbildung schwerbehinderter, insbesondere seelisch und lernbehinderter Jugendlicher begleitet.

Ausbilderinnen/Ausbilder die im Rahmen einer Ausbildung nach § 66 BBiG bereits tätig sind, haben innerhalb eines Zeitraumes von höchstens fünf Jahren die notwendigen Qualifikationen gemäß Pkt. 2 nachzuweisen.

## **§ 7**

### **Struktur der Berufsausbildung**

- (1) Findet die Ausbildung in einer Einrichtung statt, sollen mindestens 12 Wochen pro Ausbildungsjahr außerhalb dieser Einrichtung in einem anerkannten Ausbildungsbetrieb/mehreren anerkannten Ausbildungsbetrieben durchgeführt werden.
- (2) Von der Dauer der betrieblichen Ausbildung nach Absatz 1 kann nur in besonders begründeten Einzelfällen abgewichen werden, wenn die jeweilige Behinderung oder betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern. Eine Verkürzung der Dauer durch die Teilnahme an einer überbetrieblichen Ausbildungsmaßnahme erfolgt nicht.

## **§ 8**

### **Ausbildungsrahmenplan, Ausbildungsberufsbild**

- (1) Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die im Ausbildungsrahmenplan (Anlage) aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit).

Eine von dem Ausbildungsrahmenplan abweichende Organisation der Ausbildung ist insbesondere zulässig, soweit die jeweilige Behinderung der Auszubildenden oder betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.

- (2) Gegenstand der Ausbildung zum Fachpraktiker Küche/zur Fachpraktikerin Küche sind mindestens die folgenden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (Ausbildungsberufsbild):

#### Abschnitt A

Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

1. Berufsbildung, Arbeitsrecht, Tarifrecht
2. Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
3. Sicherheits- und Gesundheitsschutz
4. Umweltschutz

#### Abschnitt B

Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

1. Umgang mit Gästen
2. Arbeitsplanung Einsatz von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern,
3. Hygiene,
4. Warenwirtschaft, Lagerhaltung
5. Anwenden einfacher arbeits- und küchentechnischer Verfahren,
6. Verarbeiten von pflanzlichen Nahrungsmitteln,
7. Vor- und Zubereitungsarbeiten in der kalten Küche,
8. Herstellen von Grundsuppen und Grundsoßen,
9. Verarbeiten von Fleisch, Geflügel und Fisch,
10. Zubereiten einfacher Speisen aus Molkereiprodukten und Eiern,
11. Herstellen und Anrichten von einfachen Frucht- und Süßspeisen,
12. Verarbeiten und Anrichten von Halbfertig- und Fertigprodukten.

## **§ 9 Zielsetzung und Durchführung der Berufsausbildung**

- (1) Die in dieser Ausbildungsregelung genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit) sollen so vermittelt werden, dass die Auszubildenden zur Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit im Sinne von § 1 Abs. 3 des Berufsbildungsgesetzes befähigt werden, die selbständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren (berufliche Handlungskompetenz) einschließt.

Diese Befähigung ist auch in den Prüfungen nach den §§ 10 und 11 nachzuweisen.

- (2) Die Ausbildenden haben unter Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplanes, für die Auszubildenden einen individuellen Ausbildungsplan zu erstellen.
- (3) Die Auszubildenden haben einen schriftlichen Ausbildungsnachweis zu führen. Ihnen ist Gelegenheit zu geben, den schriftlichen Ausbildungsnachweis während der Ausbildungszeit zu führen. Die Ausbildenden haben den schriftlichen Ausbildungsnachweis regelmäßig durchzusehen und abzuzeichnen.

Die Auszubildende/der Auszubildende kann nach Maßgabe von Art oder Schwere ihrer/seiner Behinderung von der Pflicht zur Führung eines schriftlichen Ausbildungsnachweises entbunden werden.

## **§ 10 Zwischenprüfung**

- (1) Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll frühestens nach 18 Monaten und spätestens vor dem Ende des 2. Ausbildungsjahres stattfinden.
- (2) Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage zu § 8 für das erste Ausbildungsjahr aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie auf den im Berufsschulunterricht zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.
- (3) In höchstens 180 Minuten soll der Prüfling eine Arbeitsprobe durchführen. Dabei soll er zeigen, dass er unter den Gesichtspunkten der Hygiene, des Umweltschutzes und der Wirtschaftlichkeit arbeiten, planen und durchführen kann. Hierfür kommen insbesondere in Betracht:
1. Planen von Arbeitsschritten,
  2. Anwenden von Arbeitstechniken und
  3. Präsentieren von Produkten

## § 11 Abschlussprüfung

- (1) Durch die Abschlussprüfung ist festzustellen, ob der Prüfling die berufliche Handlungsfähigkeit erworben hat. In der Abschlussprüfung soll der Prüfling nachweisen, dass er die dafür erforderlichen beruflichen Fertigkeiten beherrscht, die notwendigen beruflichen Kenntnisse und Fähigkeiten besitzt und mit dem im Berufsschulunterricht zu vermittelnden, für die Berufsausbildung wesentlichen Lehrstoff vertraut ist. Die Ausbildungsregelung ist zugrunde zu legen.
- (2) Die Prüfung ist praktisch und schriftlich durchzuführen.
- (3) In der praktischen Prüfung soll der Prüfling in insgesamt höchstens sechs Stunden zwei Arbeitsproben durchführen, in denen jeweils ein Gericht für fünf Personen zuzubereiten und zu präsentieren ist, und hierüber ein auftragsbezogenes Fachgespräch von höchstens zehn Minuten führen. Dabei kann aus den nachfolgenden Bereichen ausgewählt werden:

1. Suppen,
2. einfache Gerichte aus Fleisch, Geflügel oder Fisch,
3. einfache Eiergerichte,
4. einfache Frucht- oder Süßspeisen,
5. fleischlose Gerichte,
6. Gemüse und Sättigungsbeilagen,
7. kalte Platten.

Die Bereiche werden vom Prüfungsausschuss benannt. Bei der Durchführung der Arbeitsproben soll der Prüfling zeigen, dass er Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich und umweltbewusst einsetzen sowie Sicherheit, Gesundheitsschutz und Hygiene bei der Arbeit berücksichtigen kann.

In den vom Prüfling durchzuführenden Arbeitsproben muss die Herstellung eines Hauptgerichtes enthalten sein.

Dem Prüfling kann für die Arbeitsproben ein Warenkorb vorgegeben werden. Der Warenkorb besteht aus Pflicht- und Wahlkomponenten; diese werden vom Prüfungsausschuss benannt. Der Prüfling hat aus den Wahlkomponenten eine Auswahl zu treffen.

Wird ein Warenkorb zur Verfügung gestellt, so ist dieser dem Prüfling vier Wochen vor der praktischen Prüfung bekannt zu geben. Der Prüfling hat dem Prüfungsausschuss das Gericht für jede Arbeitsprobe spätestens eine Woche vor der Prüfung schriftlich zu benennen.

- (4) Die schriftliche Prüfung soll in den Prüfungsbereichen Technologie, Fachrechnen und Wirtschafts- und Sozialkunde durchgeführt werden. Es kommen Fragen und Aufgaben, die sich auf praxisbezogene Fälle beziehen sollen, insbesondere aus folgenden Gebieten in Betracht:
  1. Prüfungsbereich Technologie:
    - 1.2 Arbeitsplanung und Arbeitstechniken,
    - 1.3 Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten von Lebensmitteln und Hilfsstoffen,
    - 1.4 Lagermöglichkeiten und Lagerungsarten,
    - 1.5 Vor- und Zubereitung von Lebensmitteln,
    - 1.6 Einsatz von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern,

- 1.7 Hygiene und Umweltschutz;
  2. Prüfungsbereich Fachrechnen:  
Grundrechenarten im Zusammenhang mit Bedarfsermittlung,  
Materialanforderung und Lagerhaltung;
  3. Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde:  
allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs-  
und Arbeitswelt
- (5) Für die schriftliche Prüfung ist von folgenden zeitlichen Höchstwerten auszugehen:
1. Prüfungsbereich Technologie: 60 Minuten
  2. Prüfungsbereich Fachrechnen: 90 Minuten
  3. Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde: 45 Minuten

## **§ 12 Gewichtungsregelung**

Innerhalb des schriftlichen Teils der Prüfung haben die Prüfungsbereiche folgendes Gewicht:

Prüfungsbereich Technologie	60 Prozent
Prüfungsbereich Fachrechnen	20 Prozent
Prüfungsbereich Wirtschafts-und Sozialkunde	20 Prozent

## **§ 13 Bestehensregelung**

- (1) Die Prüfung ist bestanden, wenn jeweils im praktischen und schriftlichen Teil der Prüfung mindestens ausreichende Leistungen erbracht sind. Werden die Prüfungsleistungen in einem Prüfungsbereich des schriftlichen Teils der Prüfung mit „ungenügend“ bewertet, so ist die Prüfung nicht bestanden.
- (2) Auf Antrag des Prüflings ist die Prüfung in einem der mit schlechter als „ausreichend“ bewerteten Prüfungsbereiche des schriftlichen Teils der Prüfung durch eine mündliche Prüfung von etwa 15 Minuten zu ergänzen, wenn dies für das Bestehen der Prüfung den Ausschlag geben kann. Bei der Ermittlung des Ergebnisses für diesen Prüfungsbereich, sind das bisherige Ergebnis und das Ergebnis der mündlichen Ergänzungsprüfung im Verhältnis von 2 : 1 zu gewichten.

## **§ 14 Übergang**

Ein Übergang von einer Berufsausbildung nach dieser Ausbildungsregelung in eine entsprechende Ausbildung nach § 4 BBiG, ist von der/dem Auszubildenden und der/dem Auszubildenden kontinuierlich zu prüfen.

## **§ 15 Bestehende Berufsausbildungsverhältnisse**

Berufsausbildungsverhältnisse, die bei Inkrafttreten dieser Ausbildungsregelung bestehen, können unter Anrechnung der bisher zurückgelegten Ausbildungszeit nach den

Vorschriften dieser Verordnung fortgesetzt werden, wenn die Vertragsparteien dies vereinbaren. Andernfalls können bestehende Verträge nach der alten Vorschrift beendet werden.

## **§ 16 Fortsetzung der Berufsausbildung**

Die erfolgreich abgeschlossene Berufsausbildung zum Fachpraktiker Küche/zur Fachpraktikerin Küche kann im Ausbildungsberuf Koch/Köchin nach den Vorschriften des 2. und 3. Ausbildungsjahres fortgesetzt werden.

## **§ 17 Prüfungsverfahren**

Für die Zulassung zur Abschlussprüfung und das Prüfungsverfahren gilt die Prüfungsordnung für die Durchführung von Abschluss- und Umschulungsprüfungen der Industrie- und Handelskammer zu Leipzig entsprechend.

## **§ 18 Abkürzung und Verlängerung der Ausbildungszeit**

Soweit die Dauer der Ausbildung abweichend von dieser Ausbildungsregelung verkürzt oder verlängert werden soll, ist § 8 Abs.1 und 2 BBiG entsprechend anzuwenden.

## **§ 19 Inkrafttreten**

Diese besondere Rechtsvorschrift tritt nach ihrer Verkündung in der Wirtschaft – Das Magazin für die Mitglieder der IHK zu Leipzig- als Veröffentlichungsorgan der Industrie- und Handelskammer zu Leipzig, in Kraft.  
Die besondere Rechtsvorschrift „Beikoch/Beiköchin“ vom 26. Februar 2007 der der Industrie- und Handelskammer zu Leipzig wird damit außer Kraft gesetzt.

Leipzig, den 26.05.2014

## Anlage zu § 8 Ausbildungsrahmenplan für Fachpraktiker/-in Küche

### Abschnitt A

#### Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

			1	2	3
			Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr		
1	2	3	4		
1	Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht (§ 8 Absatz 2 Nummer 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) eigene Chancen auf dem Arbeitsmarkt einschätzen und Möglichkeiten der beruflichen Weiterentwicklung 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		
2	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 8 Absatz 2 Nummer 2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes erläutern</li> <li>Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes wie Einkauf, Produktion, Dienstleistung, Verkauf und Verwaltung erklären</li> <li>Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen</li> <li>Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- und personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben</li> </ul>			
3	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit (§ 8 Absatz 2 Nummer 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>			



			1	2	3
			Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr		
1	2	3	4		
4	Umweltschutz (§ 8 Absatz 2 Nummer 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	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln		
<b>Abschnitt B Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten</b>					
1	Umgang mit Gästen (§ 8 Absatz 2 Nummer 1)	a) Auswirkungen des persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens auf Gäste darstellen und begründen b) einfache fremdsprachliche Fachbegriffe verwenden c) Mitteilungen, insbesondere Bestellungen und Reklamationen, entgegennehmen und weiterleiten d) Gäste über das Angebot an Produkten informieren	4		
				1	
					1
2	Arbeitsplanung; Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern (§ 8 Absatz 2 Nummer 2)	a) grundlegende Arbeitsschritte planen b) Arbeitsplatz bereichsbezogen unter Berücksichtigung hygienischer Anforderungen einrichten c) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter vorbereiten und einsetzen d) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter reinigen und pflegen	6		
3	Hygiene (§ 8 Absatz 2 Nummer 3)	a) Vorschriften und Grundsätze zur Personalhygiene anwenden b) Vorschriften und Grundsätze zur Betriebshygiene anwenden c) Vorschriften und Grundsätze zur Lebensmittelhygiene anwenden d) Grundsätze der HACCP-Verordnung anwenden e) Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzen	6		

			1	2	3
			Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr		
1	2	3	4		
4	Warenwirtschaft (§ 8 Absatz 2 Nummer 4)	a) Waren annehmen, auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden prüfen und betriebsübliche Maßnahmen einleiten	4		
		b) Waren ihren Ansprüchen gemäß einlagern			
		c) bei der Kontrolle von Lagerbeständen auf Menge und Qualität mitwirken			
		d) Produkte auf Qualität prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen			
		e) betriebsübliche Maßnahmen bei zu geringen Lagerbeständen einleiten		1	
		f) Warenbedarf für einfache Speisen und Gerichte auf Grundlage von Rezepturen ermitteln			2
5	Anwenden einfacher arbeits- und küchentechnischer Verfahren (§ 8 Absatz 2 Nummer 5)	a) Arbeitstechniken anwenden	16		
		b) Lebensmittel messen und wiegen			
		c) Garverfahren anwenden			
		d) Dressings herstellen			
		e) Marinaden herstellen		5	
		f) Panierungen herstellen			
		g) Speisen unter Berücksichtigung von Rezepturen und Ernährungsgrundsätzen zubereiten und anrichten			15
6	Verarbeiten von pflanzlichen Nahrungsmitteln (§ 8 Absatz 2 Nummer 6)	a) Rohkostsalate vor- und zubereiten	6		
		b) Gemüse und Kartoffeln vor- und zubereiten			
		c) Hülsenfrüchte vor- und zubereiten			
		d) Reis, Getreide und Mahlprodukte vor- und zubereiten		5	4
		e) Teigwaren und Mehlspeisen vor- und zubereiten			
7	Vor- und Zubereitungsarbeiten in der kalten Küche (§ 8 Absatz 2 Nummer 7)	a) Salate vor-, zubereiten und anrichten	8		
		b) Wurst-, Fleischwaren und Käse schneiden und anrichten			
		c) einfache Vorspeisen zubereiten und anrichten		6	
		d) Platten mit verschiedenen Produkten zusammenstellen und anrichten			4

			1	2	3
			Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr		
1	2	3	4		
8	Herstellen von Grundsuppen und Grundsoßen (§ 8 Absatz 2 Nummer 8)	a) Fonds herstellen b) klare Suppen herstellen c) gebundene Suppen herstellen d) einfache Suppeneinlagen herstellen e) Grundsoßen herstellen		12	
9	Verarbeiten von Fleisch, Geflügel und Fisch (§ 8 Absatz 2 Nummer 9)	a) Schlachtfleisch unterscheiden und zu einfachen Gerichten verarbeiten b) Hackmassen herstellen und zubereiten c) Hausgeflügel unterscheiden und zu einfachen Gerichten verarbeiten d) Meeres- und Süßwasserfische unterscheiden und zu einfachen Gerichten verarbeiten			16
10	Zubereiten einfacher Speisen aus Molkereiprodukten und Eiern (§ 8 Absatz 2 Nummer 10)	a) Eierspeisen zubereiten und anrichten	2		
		b) Käsegerichte zubereiten und anrichten c) Speisen aus Quark und Joghurt zubereiten und anrichten		4	
11	Herstellen und Anrichten von einfachen Frucht- und Süßspeisen (§ 8 Absatz 2 Nummer 11)	a) Kremspeisen herstellen b) süße Eierspeisen herstellen c) Früchte und Obstsalate vor-, zubereiten und anrichten		10	
		d) Eisspeisen anrichten			2
12	Verarbeiten und Anrichten von Halbfertig- und Fertigprodukten (§ 8 Absatz 2 Nummer 12)	a) Halbfertigprodukte weiterverarbeiten und anrichten b) Fertigprodukte unter Berücksichtigung der Zubereitungshinweise verarbeiten und anrichten		8	8