

Das Lehrberufs-ABC

Berufsbild für den Lehrberuf

Koch/Köchin

Lehrzeit 3 Jahre BGBl. II Nr. 1093/1994 1. Januar 1995

Berufsbild

Für den Lehrberuf Koch/Köchin wird folgendes Berufsbild festgelegt. Hierbei sind die angeführten Fertigkeiten und Kenntnisse spätestens in dem jeweils angeführten Lehrjahr beginnend derart zu vermitteln, dass der Lehrling zur Ausübung qualifizierter beruflicher Tätigkeiten im Sinne des Berufsprofils befähigt wird, die insbesondere das Planen, Durchführen, Kontrollieren und Optimieren einschließt.

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
1	Handhalten, Pflegen und Sauberhalten der in der Ausbildung zum Einsatz gelangenden branchenspezifischen Arbeitsgeräte und -maschinen unter Einbeziehung der zeitgemäßen Technik		-
2	Kenntnis der zur Verarbeitung gelangenden Lebensmittel, deren Eigenschaften, Qualität (Qualitätsunterschiede, -kontrolle) und Verwendungsmöglichkeiten		-
3	-	Kenntnis über die Ernährungslehre und verschiedene Kostformen, wie Roh-, Schon- oder Vollwertkost	
4	-	-	Grundkenntnisse über Diätkost
5	Selbständiges Durchführen von Vorbereitungsarbeiten und Kenntnisse der Schneidetechniken	Selbständiges Durchführen von Vorbereitungsarbeiten und Schneidetechniken, Brat- und Kochfertig machen der Rohwaren	Selbständiges Kochen des betrieblichen Speiseangebotes
6	-	Kenntnis über das fachgerechte Zurichten bzw. Teilen von Schlachtfleisch, Wild, Geflügel und Fisch	Selbständiges fachgerechtes Zurichten bzw. selbständiges Teilen von Schlachtfleisch, Wild, Geflügel und Fisch sowie Portionieren und Verarbeiten
7	Mithilfe beim Vollenden der im Betrieb angebotenen Produkte	Vollenden der Produkte, Mithilfe beim Anrichten der Hauptspeise	Zubereiten und Anrichten von Gerichten auf Tellern und Platten
8	Kenntnis aller Anwendungstechniken im Kochverfahren, insbesondere Backen, Braten, Dünsten, Grillen Rösten, Sautieren, Schmoren, Kochen, Sieden	Selbständiges Durchführen aller Anwendungstechniken im Kochverfahren, insbesondere Backen, Braten, Dünsten, Grillen, Rösten, Sautieren, Schmoren, Kochen, Sieden	
9	-	-	Kenntnis über Veränderungen der Nahrungsmittel bei der Zubereitung; Koch- und Garverluste und Ähnliches
10	Selbständiges Vor- und Zubereiten von Gemüse, Erdäpfel und Salaten	-	-
11	Herstellen von kleinen Speisen	-	-
12	Selbständiges Herstellen und Anrichten von einfachen Beilagen	-	-

Das Lehrberufs-ABC

Berufsbild für den Lehrberuf

Koch/Köchin

Lehrzeit 3 Jahre BGBl. II Nr. 1093/1994 1. Januar 1995

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
13	Herstellen von Suppen und den dazugehörigen Einlagen, Herstellen von Grundaufgussmitteln zur Vorbereitung der Grundsaucen	Selbständiges Ansetzen und Vollenden von klaren, gebundenen und internationalen Suppen sowie Ableitungen von Grundsaucen	Herstellen von kalten und warmen Saucen
14	Kenntnis über das Zubereiten und Anrichten von kalten und warmen Vorspeisen	Verwerten der Abschnitte	Herstellen von kalten und warmen Vorspeisen, Kenntnis über die verschiedenen Buffetarten
15	Kenntnis über das Zubereiten und Anrichten von Süß- und Mehlspeisen	Herstellen von Süß- und Mehlspeisen	
16	Kenntnis der Zusammenstellung von Speisen	Kenntnis der Menüzusammenstellung, der Speisenfolge und der dazupassenden Getränke	
17	-	Kenntnis der Rezeptkartei	
18	Kenntnis über Einkauf von Waren. Warenkontorolle, Warenlagerung	Kaufmännische Küchenkalkulation, Berechnung der Speisen nach Rezepturvorgaben für Menüs, a-là-carte-Gerichte und Veranstaltungen	
19	-	-	Mengenkalkulation, Erstellen einfacher schriftlicher Bestellungen, Einkauf
20	-	-	Zurichten und Portionieren nach Gewichtstabellen
21	Grundkenntnisse der Lebensmittelhygiene einschließlich der persönlichen Hygiene, Sauberkeit der Geräte und des Arbeitsplatzes und der Lagerhaltung von frischen und konservierten Lebensmitteln	Kenntnis der Lebensmittelhygiene einschließlich der persönlichen Hygiene, Sauberkeit der Geräte und des Arbeitsplatzes und der Lagerhaltung von frischen und konservierten Lebensmitteln	
22	Kenntnis der wichtigsten gastronomischen Fachausdrücke		
23	Grundkenntnisse über die heimische Küche	Kenntnis der heimischen Küche sowie der wesentlichen europäischen und internationalen Gerichte	Herstellen von heimischen Gerichten sowie wesentlichen europäischen und internationalen Gerichten
24	Kenntnis aller Küchenbereiche	Kenntnis der wichtigsten Tätigkeiten in allen Küchenbereichen	-
25	-	Einführung in die innerbetriebliche Struktur und Organisation	Kenntnis der innerbetrieblichen Struktur und Organisation
26	Kenntnis und Anwendung der im Betrieb vorhandenen bürotechnischen und rechnergestützten Arbeitsmittel		

Das Lehrberufs-ABC

Berufsbild für den Lehrberuf

Koch/Köchin

Lehrzeit 3 Jahre BGBl. II Nr. 1093/1994 1. Januar 1995

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
27	-	-	Kenntnis der Speisekartenerstellung unter Berücksichtigung des saisonalen Angebotes
28	-	-	Erstellen einfacher schriftlicher Menüangebote
29	-	-	Kenntnis der Erstellung eines Dienstplanes nach den gesetzlichen Vorschriften
30	Kenntnis der betrieblichen Umweltschutzmaßnahmen, insbesondere hinsichtlich einer zweckmäßigen Verwertung von alten Ölen und Fetten; Abfalltrennung		
31	Grundkenntnisse der einschlägigen Berufsvorschriften		
32	Kenntnis der sich aus dem Lehrvertrag ergebenden Verpflichtungen(§§ 9 und 10 Berufsausbildungsgesetz)		
33	Kenntnis über die einschlägigen Sicherheitsvorschriften sowie der sonstigen in Betracht kommenden Vorschriften zum Schutze des Lebens und der Gesundheit insbesondere auch des Lebensmittelrechtes, Kenntnis über Erste Hilfe bei kleinen Brand- und Schnittverletzungen		
34	Kenntnis der aushangpflichtigen arbeitsrechtlichen Vorschriften		

In Fällen der gleichzeitigen Ausbildung eines Lehrlings in zwei Lehrberufen sind dem Lehrling die Fertigkeiten und Kenntnisse beider Lehrberufe in der in den beiden Berufsbildern festgelegten zeitlichen Reihenfolge unter Bedachtnahme auf die sich gemäß § 6 Abs. 2 des Berufsausbildungsgesetzes ergebende Lehrzeitdauer zu vermitteln.

Ein Ausbilder ist bei der Ermittlung der Verhältniszahl als eine fachlich einschlägig ausgebildete Person zu zählen. Wenn er jedoch mit Ausbildungsaufgaben in mehr als einem Lehrberuf betraut ist, ist er als eine fachlich einschlägig ausgebildete Person bei den Verhältniszahlen aller Lehrberufe zu zählen, in denen er Lehrlinge ausbildet.

Zur Sicherung einer sachgemäßen Ausbildung sind folgende Verhältniszahlen betreffend das Verhältnis der Anzahl der Lehrlinge zur Anzahl der im Betrieb beschäftigten Ausbilder einzuhalten:

1. auf je fünf Lehrlinge zumindest ein Ausbilder, der nicht ausschließlich mit Ausbildungsaufgaben betraut ist,
2. auf je 15 Lehrlinge zumindest ein Ausbilder, der ausschließlich mit Ausbildungsaufgaben betraut ist.

Die Verhältniszahl betreffend Anzahl der Lehrlinge und Anzahl der im Betrieb beschäftigten, fachlich einschlägig ausgebildeten Personen darf jedoch nicht überschritten werden.

Ein Ausbilder, der mit Ausbildungsaufgaben in mehr als einem Lehrberuf betraut ist, darf – unter Beachtung der im vorhergehenden Absatz angeführten Verhältniszahlen – insgesamt höchstens so viele Lehrlinge ausbilden, wie es den Verhältniszahlen der in Betracht kommenden Lehrberufe entspricht.