

# MINDEST- ANFORDERUNGEN

für die Berufsausbildung zum/zur  
Koch/Köchin

Die Industrie- und Handelskammern in Nordrhein-Westfalen legen neue gemeinsame Mindestanforderungen vor, die in Zusammenarbeit mit dem Hotel- und Gaststättenverband Nordrhein-Westfalen e.V. und der Gewerkschaft Nahrung Genuss Gaststätten Nordrhein-Westfalen erarbeitet worden sind.

Grundlage für die Mindestanforderungen ist die Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe vom 13.02.1998. Die Mindestanforderungen ersetzen nicht den betrieblichen Ausbildungsplan. Sie dienen vor allem dem Zweck, den Ausbildungsbetrieben sowie den Auszubildenden eine konkrete Hilfe für die tägliche Ausbildungspraxis an die Hand zu geben. Sie sollen zudem für die Ausbilder und die Auszubildenden die Berufsausbildung im Gastgewerbe transparenter machen. Das Beherrschen der Mindestanforderungen ist eine wichtige Voraussetzung dafür, die Berufsausbildung in dem Beruf Koch/Köchin mit Erfolg abzuschließen.

---

Name des Auszubildenden

---

Name des Ausbilders

---

Name des Ausbildungsbetriebes





## **BÜRO**

- Speisekarte schreiben und vervielfältigen
- Bestellungen schreiben
- Schriftstücke zuordnen, ablegen und registrieren; Aktenplan und Aktenordnung
- Pflege und Sicherung von Karteien
- gesetzlichen und betrieblichen Datenschutz beachten, Verschwiegenheitspflicht
- Telefon bedienen
- Gästeinformation
- über baren, halbwaren und bargeldlosen Zahlungsverkehr Auskunft geben
- Büromaschinen bedienen, EDV-Grundkenntnisse
- Nachrichtenübermittlung inner- und außerbetrieblich, schriftlich und mündlich

## **WARENWIRTSCHAFT**

- Mitwirken bei der Warenannahme unter Berücksichtigung der Vorschriften der Lebensmittelhygieneverordnung, z.B. Temperaturkontrolle, äußere Beschaffenheit (z.B. Verpackungsschäden)
- Kontrolle der Begleitpapiere (z.B. Lieferschein)
- Mängelfeststellung
- richtige Einlagerung der Waren: Kühlhaus, Gemüselager, Bier- und Weinkeller, Trockenlager
- Führen der Lagerkartei
- Mindesthaltbarkeitsdaten beachten
- Höchst- und Mindestbestände beachten
- Bestellungen veranlassen
- Mitwirken bei der Inventur

vermittelt am:

vermittelt am:

## BERUFLICHE FACHBILDUNG

---

Die Grundkenntnisse entsprechen der Beruflichen Fachbildung Nr. 1-5 der Verordnung über die Berufsausbildung zum Koch/zur Köchin vom 13.02.1998.

### GRUNDFERTIGKEITEN

- Arbeiten in der Küche:
  - Einsatz, Pflege und Umgang mit Handwerkzeug und Maschinen
  - Schneidetechniken
  - Tounieren
  - Auslösen, Parieren und Portionieren
  - Füllen von Fisch und Fleischteilen
  - Blanchieren, Glasieren und Gratinieren
- Garverfahren mit herkömmlichen und neuzeitlichen Techniken
  - feuchte Garverfahren
  - trockene Garverfahren
  - Sautieren
  - Grillen
  - Frittieren
  - Schmoren
  - Backen

### GEMÜSE, PILZE UND SALATE

- Selbständige Gerichte
- Bearbeitungstechniken
- Garverfahren
- Würzen
- Einsatz von Kräutern

### KARTOFFELN

- gekochte geschälte Kartoffeln
  - Kartoffelplätzchen (pommes Macaire)
  - Herzoginkartoffeln (pommes duchesse)
  - Kartoffelkroketten (croquettes de pommes)
  - Kartoffelpüree (purée de pommes)
  - Kronprinzessinkartoffeln (pommes dauphine)

vermittelt am:

vermittelt am:

vermittelt am:

- rohe geschälte Kartoffeln
  - Salzkartoffeln tourniert
  - Strohkartoffeln (pommes paille)
  - Kartoffelstäbe (pommes frites)
  - Kartoffelkugeln (pommes parisiennes)
  - Waffelkartoffeln (pommes gaufrettes)
  - Schlosskartoffeln (pommes château)
  - Bouillonkartoffeln (pommes au bouillon)
  - Kartoffelpuffer
  - überbackene Kartoffeln (pommes gratin)
- ungeschälte gegarte Kartoffeln
  - Pellkartoffeln
  - Bratkartoffeln (pommes sautées)
  - Lyoner Kartoffeln (pommes lyonnaise)
  - Rösti
  - Folienkartoffeln

## **SUPPEN**

- Fonds herstellen
  - Rind
  - Kalb
  - Geflügel
  - Wild
  - Fisch
  - Gemüse
- Klare Suppen, Brühe, Kraftbrühe
  - Klärvorgang
  - Einlagen
  - Kalte Suppen
- Gebundene Suppen
  - Rahmsuppe
  - Samtsuppe
  - Püreesuppe
  - braune Suppen
- Eintöpfe

vermittelt am:

## SOßEN UND ABLEITUNGEN

- braune Kraftsoße
  - Rind
  - Kalb
  - Wild
- weiße Grundsoße
  - Kalb
  - Geflügel
  - Fisch
  - Gemüse
- Béchamelsoße
  - Käsesoße
  - Meerrettichsoße
  - Kapernsoße
- aufgeschlagene warme Soßen
  - Holländische Soße (Reduktion)
  - Malteser Soße
  - Bearnese Soße (Reduktion)
  - Choronssoße
- gerührte kalte Soßen
  - Majonäse
  - Remoulade
  - Cocktail
- Eigenständige Soßen
  - Tomatensoße

## BUTTERMISCHUNGEN KALT UND WARM

- Kräuterbutter
- Zitronenbutter
- Nussbutter
- Bröselbutter

## FISCH, SCHALEN- UND KRUSTENTIERE

- Frischeigenschaften
- Vorbereitung
  - Schuppen
  - Säubern
  - Salzen

vermittelt am:

vermittelt am:

vermittelt am:

- Portionieren
- Filetieren
- Garen
- Herstellen von Farcen

## VERARBEITEN VON FLEISCH UND INNEREIEN

- Fleischarten
  - Rind
  - Kalb
  - Schwein
  - Lamm
  - Kaninchen
- Vorbereitung
  - Parieren
  - Zuschneiden
  - Bearbeiten
  - Portionieren
- Zubereitung
  - Pfannengerichte
  - gekochte Fleischstücke
  - Schmorgerichte
  - Hackfleischgerichte
  - Soßenbildung

## WILD UND GEFLÜGEL

- Hirsch
- Reh
- Hase
- Wildschwein
- Fasan
- Huhn
- Poularde
- Ente
- Gans
- Pute
  - Bratengerichte
  - Kurzgebratenes

vermittelt am:

vermittelt am:

- Ragout
- binden: bridieren
- mit Speck umwickeln: bardieren
- einlegen oder marinieren

## **HERSTELLEN VON VORSPEISEN UND ANRICHTEN VON KALTEN PLATTEN**

- Auswahl der Nahrungsmittelrohstoffe
  - Fleisch
  - Geflügel
  - Fisch
  - Krustentiere
  - Gemüse
- Kombinierte Vorspeisen, diverse Cocktails, Canapés
- Finger Food
- Herstellung von Salaten, Salatdressings
- Anrichten von Kalten Platten

## **WARME ZWISCHENGERICHTE**

- Verwendung von
  - Fisch
  - Fleisch
  - Geflügel
  - Gemüse
  - Pilze

## **EIERSPEISEN**

- Omelette mit verschiedenen Zugaben
- Rühreier mit verschiedenen Zugaben
- Verlorenes Ei mit verschiedenen Zugaben
- Spiegel Eier
- Royalmasse
- andere Einsatzmöglichkeiten, z.B. Legierung

vermittelt am:

vermittelt am:

vermittelt am:

## MOLKEREIPRODUKTE

- Käsegerichte
  - angemachter Frischkäse
  - gebackener Käse
  - Käseplatten
- Quark und Joghurt
  - angemachter Quark (Kräuter, Früchte)
  - Quarkkrem
  - Joghurtkrem
  - Joghurtsößen

## TEIGWAREN UND REIS

- Spätzleteig
- gefüllte Teigtaschen
- Verarbeiten von industriell hergestellter Ware
- Naturreis
- Quellreis
- Pilaw
- Risotto

## TEIGE UND MASSEN

- Grundteil
  - Hefeteig
- Massen
  - Brandmasse

## SÜßSPEISEN

- Pudding
- Kremspeisen
  - Gelantinebindung
  - Bindung durch Eier
  - Bindung durch Stärke
- süße Eierspeisen
  - Crêpes
  - Pfannkuchen

vermittelt am:

vermittelt am:

vermittelt am:

vermittelt am:

- Obstspeisen
  - Salat von frischen Früchten
  - Kompott von Früchten
  - gebackene Obstteile
  - Fruchtmark, Fruchtsoßen
- Halbgefrorenes und Eisspeisen
  - Parfaits/Sahneeis
  - Eisbecher
  - Garnierungen

## DIE KÜCHENBRIGADE

Directeur  
 Chef de cuisine  
 Sous-Chef  
 Tournant  
 Patissier   Saucier   Entremetier   Garde manger  
 Rotisseur   Potager   Hors d'oeuvrier  
 Grillardin   Boucher  
 Poissonnier

vermittelt am:

## FACHAUSDRÜCKE

**Diesen Auszug von Fachausdrücken sollte jeder junge Koch beherrschen**

Au four	Dressieren	Montieren
Bouquet garni	Etamine	Nappieren
Braisière	Fumet	Paysanne
Brunoise	Haut-goût	Roux
Bardieren	Julienne	Sautoir
Beurre manié	Karkasse	Terrine
Chemisieren	Légumier	Timbale
Chinois	Liaison	Torchon
Cocotte	Marmite	Tranche
Concassée	Mazerieren	Tranche
Degraissieren	Mie de pain	Ziselieren
	Mirepoix	

vermittelt am: