



BERUFSBILD

# Koch/Köchin

Checkliste für die Berufsausbildung

*Wir sind für Dich da* 

---

## **Impressum**

Im Impressum steht, wer für diese Broschüre verantwortlich ist

Medieninhaber und Verleger:  
Kammer für Arbeiter und Angestellte für Tirol  
Maximilianstraße 7, 6020 Innsbruck

Gestaltung - Titel:  
Kammer für Arbeiter und Angestellte für Tirol  
Foto: iStock

Text und Gestaltung - Innenteil:  
innovia - Service und Beratung zur Chancengleichheit  
gemeinnützige GmbH  
Rennweg 7a, 6020 Innsbruck

Stand: Februar 2012

# Einleitung

Die Arbeiterkammer Tirol will die **Ausbildung** und die Berufsbilder **übersichtlicher und einfacher machen**.

Deshalb gibt es jetzt diese **Checkliste**.

Die Checkliste soll die **Lehrlinge, die Ausbilderinnen und die Ausbilder** bei einer ordentlichen Berufsausbildung **unterstützen**.

Die **Lehrlinge** können überprüfen, was sie schon gelernt haben und was sie noch lernen müssen.

Dabei müssen sie nicht alle Fachwörter im Text sofort verstehen.

Diese Fachwörter bekommen sie dann in der Ausbildung erklärt.

Erst am Ende der Ausbildung sollen die Lehrlinge dann alles verstehen und wissen.

Für die **Ausbilderinnen und Ausbilder** soll diese **Checkliste** als Vorlage dienen, damit sie die Ausbildung planen und kontrollieren können.

## Berufsbild für Köchin und Koch

Mit dieser **Checkliste** wird das Berufsbild Köchin und Koch vorgestellt.

Diese Ausbildung dauert **3 Lehrjahre**.

In dieser Checkliste steht geschrieben, **was ein Lehrling in den 3 Lehrjahren lernt**.

Wir wünschen den Lehrlingen, Ausbilderinnen und Ausbildern viel Erfolg!



# Verwendung der Checkliste

Diese Checkliste ist wie eine Tabelle aufgebaut:

Hier steht alles, was die Ausbilderinnen und Ausbilder ihren Lehrlingen beibringen sollen.

Die **weißen Felder** bedeuten, dass diese Punkte in diesem Lehrjahr zur Ausbildung gehören.  
Die Ausbilderinnen und Ausbilder erklären, was damit gemeint ist.  
Wenn die Lehrlinge alles verstanden haben, wird der Punkt mit einem **Häkchen ✓** abgeschlossen.

Was ich in meinem Betrieb lerne		Lehrjahr		
		1	2	3
<b>1.</b>	<b>Arbeitsgeräte und Maschinen</b>			
	Ich kann die Arbeitsgeräte und Maschinen verwenden, die ich bei meiner Ausbildung brauche und die dem neusten Stand der Technik entsprechen. Arbeitsgeräte sind zum Beispiel Messer und Töpfe. Maschinen sind zum Beispiel Wurstmaschine und Fleischwolf.			
	Ich kann diese Arbeitsgeräte und Maschinen pflegen.	✓		
	Ich kann diese Arbeitsgeräte und Maschinen sauber halten	✓		
<b>2.</b>	<b>Lebensmittel</b>			
	Ich kenne die Lebensmittel, die in der Küche verwendet werden.			
	Ich weiß, welche Eigenschaften diese Lebensmittel haben. Ich weiß, welche verschiedenen Arten von Lebensmitteln es gibt. Ich weiß, wie diese Lebensmittel heißen.			

Die **schwarzen Felder** bedeuten, dass der Punkt in diesem Lehrjahr **nicht** zur Ausbildung gehört.

Was ich in meinem Betrieb lerne		Lehrjahr		
		1	2	3
<b>1.</b>	<b>Arbeitsgeräte und Maschinen</b>			
	Ich kann die Arbeitsgeräte und Maschinen verwenden, die ich bei meiner Ausbildung brauche und die dem neusten Stand der Technik entsprechen. Arbeitsgeräte sind zum Beispiel Messer und Töpfe. Maschinen sind zum Beispiel Wurstmaschine und Fleischwolf.			
	Ich kann diese Arbeitsgeräte und Maschinen pflegen.			
	Ich kann diese Arbeitsgeräte und Maschinen sauber halten			
<b>2.</b>	<b>Lebensmittel</b>			
	Ich kenne die Lebensmittel, die in der Küche verwendet werden.			
	Ich weiß, welche Eigenschaften diese Lebensmittel haben. Ich weiß, welche verschiedenen Arten von Lebensmitteln es gibt. Ich weiß, wie diese Lebensmittel heißen.			
	Ich weiß, welche Qualität die Lebensmittel haben. Ich erkenne, ob es sich um gute oder schlechte Ware handelt. Ich erkenne, ob die Lebensmittel frisch sind.			
	Ich weiß, wie ich die Lebensmittel kontrollieren muss.			
	Ich weiß, wie ich die Lebensmittel verwenden kann.			
<b>3.</b>	<b>Ernährungslehre</b>			
	Ich weiß, was Ernährungslehre ist.			
	Ich kenne die verschiedenen Kostformen. Kostformen sind verschiedene Formen der Ernährung, wie zum Beispiel Rohkost, Schonkost oder Vollwert-Kost.			
<b>4.</b>	<b>Diätkost</b>			
	Ich weiß etwas über Diätkost			

Was ich in meinem Betrieb lerne		Lehrjahr		
		1	2	3
<b>5.</b>	<b>Kochen</b>			
	Ich kann Vorbereitungsarbeiten machen.			
	Ich weiß, was man bei den verschiedenen Schneidetechniken beachten muss.			
	Ich kann die verschiedenen Schneidetechniken selbstständig anwenden.			
	Ich kann die Rohware zum Braten und Kochen fertig machen.			
	Ich kann selbstständig die Speisen kochen, die in meinem Lehrbetrieb angeboten werden.			
<b>6.</b>	<b>Fleisch teilen und zubereiten</b>			
	Ich weiß, was man beim Zurichten und Teilen von Schlachtfleisch, Wild, Geflügel und Fisch beachten muss. Zurichten bedeutet zum Beispiel Putzen und Auslösen von Fleisch.			
	Ich kann selbstständig Schlachtfleisch, Wild, Geflügel und Fisch zurichten und teilen.			
	Ich kann selbstständig Schlachtfleisch, Wild, Geflügel und Fisch zubereiten und in Portionen aufteilen.			
<b>7.</b>	<b>Speisen</b>			
	Ich kann mithelfen, die Speisen in meinem Lehrbetrieb fertig zu machen.			
	Ich kann selbstständig diese Speisen fertig machen.			
	Ich kann mithelfen, die Hauptspeise anzurichten.			
	Ich kann selbstständig die Speisen zubereiten.			
	Ich kann selbstständig die Speisen auf Tellern und Platten anrichten.			
<b>8.</b>	<b>Anwendungstechniken</b>			
	Ich weiß, was man bei den Anwendungstechniken beachten muss. Anwendungstechniken sind zum Beispiel: Backen, Braten, Dünsten, Grillen, Rösten, Sautieren, Schmoren, Kochen und Sieden.			
	Ich kann selbstständig die Anwendungstechniken durchführen.			

Was ich in meinem Betrieb lerne		Lehrjahr		
		1	2	3
<b>9.</b>	<b>Veränderung der Nahrungsmittel</b>			
	Ich weiß, wie sich Nahrungsmittel bei der Zubereitung verändern. Ich weiß zum Beispiel, was Koch- und Garverluste sind.			
<b>10.</b>	<b>Gemüse</b>			
	Ich kann selbstständig Gemüse, Erdäpfel und Salate vorbereiten und zubereiten.			
<b>11.</b>	<b>Kleine Speisen</b>			
	Ich kann kleine Speisen machen.			
<b>12.</b>	<b>Beilagen</b>			
	Ich kann selbstständig einfache Beilagen machen und anrichten.			
<b>13.</b>	<b>Suppen und Saucen</b>			
	Ich kann Suppen machen. Ich kann auch die Einlagen für die Suppen machen.			
	Ich kann Aufgußmittel für Grundsaucen machen. Aufgussmittel sind zum Beispiel Fleischsuppen oder Fischsuppen.			
	Ich kann selbstständig klare, gebundene und internationale Suppen machen.			
	Ich kann Ableitungen von Grundsaucen machen.			
	Ich kann kalte und warme Saucen machen.			
<b>14.</b>	<b>Vorspeisen und Abschnitte</b>			
	Ich weiß, was man beim Zubereiten und Anrichten von kalten und warmen Vorspeisen beachten muss.			
	Ich kann Abschnitte verwerten. Abschnitte sind Lebensmittelreste, die beim Schneiden übrig bleiben.			
	Ich kann selbstständig kalte und warme Vorspeisen machen.			
	Ich weiß, was man bei den verschiedenen Buffets beachten muss.			

Was ich in meinem Betrieb lerne		Lehrjahr		
		1	2	3
<b>15.</b>	<b>Süßspeisen und Mehlspeisen</b>			
	Ich weiß, was man beim Zubereiten und Anrichten von Süßspeisen und Mehlspeisen beachten muss.			
	Ich kann selbstständig Süßspeisen und Mehlspeisen machen.			
<b>16.</b>	<b>Menüs</b>			
	Ich weiß, was man bei der Zusammenstellung von Speisen beachten muss.			
	Ich weiß, wie man Menüs zusammenstellt.			
	Ich weiß, in welcher Reihenfolge Speisen gegessen werden.			
	Ich weiß, welche Getränke zu welchen Speisen passen.			
<b>17.</b>	<b>Rezeptkartei</b>			
	Ich weiß, was eine Rezeptkartei ist.			
<b>18.</b>	<b>Einkauf, Lagerung und Küchenkalkulationen</b>			
	Ich weiß, was man beim Einkauf von Waren beachten muss.			
	Ich weiß, was man bei der Überprüfung von Waren beachten muss.			
	Ich weiß, was man bei der Lagerung von Waren beachten muss.			
	Ich kann kaufmännische Küchenkalkulationen machen. Ich kann mit den Angaben im Rezept zum Beispiel ausrechnen, was die Speisen für Menüs, Veranstaltungen und für die Speisekarte kosten. Speisen auf der Speisekarte bezeichnet man auch mit dem französischen Fachwort: „a-lá-carte“.			
<b>19.</b>	<b>Einkauf</b>			
	Ich kann die Mengen ausrechnen.			
	Ich kann einfache schriftliche Bestellungen machen.			
	Ich kann den Einkauf machen.			
<b>20.</b>	<b>Gewichtstabellen</b>			
	Ich kann Lebensmittel nach Gewichtstabellen zurichten und in Portionen aufteilen.			



Was ich in meinem Betrieb lerne		Lehrjahr		
		1	2	3
<b>21.</b>	<b>Lebensmittelhygiene</b>			
	Ich weiß etwas über Lebensmittelhygiene. Zur Lebensmittelhygiene gehört auch die persönliche Hygiene und dass ich die Geräte und meinen Arbeitsplatz sauber halte. Es gehört auch dazu, dass ich weiß, wie ich frische und konservierte Lebensmittel richtig lagere.			
	Ich kenne alle Punkte der Lebensmittelhygiene genau.			
<b>22.</b>	<b>Fachausdrücke</b>			
	Ich kenne die wichtigsten Fachausdrücke der Gastronomie.			
<b>23.</b>	<b>Gerichte aus Österreich und anderen Ländern</b>			
	Ich weiß etwas über die österreichische Küche.			
	Ich kenne die österreichische Küche genau.			
	Ich kenne wichtige Gerichte aus europäischen Ländern.			
	Ich kenne wichtige Gerichte aus der ganzen Welt.			
	Ich kann österreichische Gerichte kochen.			
	Ich kann wichtige Gerichte aus europäischen Ländern kochen.			
	Ich kann wichtige Gerichte aus der ganzen Welt kochen.			
<b>24.</b>	<b>Küchenbereiche</b>			
	Ich kenne alle Küchenbereiche.			
	Ich weiß, was man in welchem Küchenbereich macht.			
<b>25.</b>	<b>Aufbau des Lehrbetriebs</b>			
	Ich weiß etwas darüber, wie mein Lehrbetrieb aufgebaut ist.			
	Ich weiß etwas darüber, wer in meinem Lehrbetrieb wofür zuständig ist.			
	Ich weiß genau, wie mein Lehrbetrieb aufgebaut ist.			
	Ich weiß genau, wer in meinem Lehrbetrieb wofür zuständig ist.			
	Ich weiß, wie die verschiedenen Bereiche meines Lehrbetriebs zusammenhängen.			

Was ich in meinem Betrieb lerne		Lehrjahr		
		1	2	3
<b>26.</b>	<b>Bürotechnische Arbeitsmittel</b>			
	Ich kenne alle bürotechnischen Arbeitsmittel in meinem Lehrbetrieb. Das sind zum Beispiel Computer, Kassa, Fax oder die Telefonanlage. Ich kann diese Geräte bedienen.			
<b>27.</b>	<b>Speisekarte</b>			
	Ich weiß, was man bei der Erstellung von Speisekarten beachten muss.			
	Ich weiß, wie sich das saisonale Angebot auf die Erstellung der Speisekarte auswirkt. Zum Beispiel Spargelzeit und Kürbiszeit.			
<b>28.</b>	<b>Menüangebote</b>			
	Ich kann einfache schriftliche Menüangebote machen. Das heißt, ich kann Menüs zusammenstellen und ausrechnen, wie viel die Menüs kosten.			
<b>29.</b>	<b>Dienstplan</b>			
	Ich weiß, was man bei der Erstellung eines Dienstplans nach den gesetzlichen Vorschriften beachten muss.			
<b>30.</b>	<b>Umweltschutz</b>			
	Ich kenne die Maßnahmen in meinem Lehrbetrieb für den Umweltschutz.			
	Ich weiß, wie ich Fette und Öle entsorgen muss.			
	Ich weiß, wie ich den Müll in meinem Lehrbetrieb trennen muss.			
<b>31.</b>	<b>Berufsvorschriften</b>			
	Ich weiß etwas über die Berufsvorschriften, die für Köchinnen und Köche gelten.			

Was ich in meinem Betrieb lerne		Lehrjahr		
		1	2	3
<b>32.</b>	<b>Lehrvertrag</b>			
	Ich weiß, welche Pflichten der Lehrbetrieb hat. Diese Pflichten stehen im Paragraph 9 des Berufsausbildungsgesetzes.			
	Ich weiß, welche Pflichten ich als Lehrling habe. Diese Pflichten stehen im Paragraph 10 des Berufsausbildungsgesetzes.			
<b>33.</b>	<b>Sicherheitsvorschriften</b>			
	Ich kenne die Sicherheitsvorschriften.			
	Ich kenne die anderen Vorschriften zum Schutz des Lebens und der Gesundheit.			
	Ich weiß, was ich bei kleinen Brandverletzungen machen muss.			
	Ich weiß, was ich bei kleinen Schnittverletzungen machen muss.			
	Ich kenne das österreichische Lebensmittelrecht.			
<b>34.</b>	<b>Arbeitsrechtliche Vorschriften</b>			
	Ich kenne die arbeitsrechtlichen Vorschriften, die im Betrieb ausgehängt werden müssen.			