

Koch/Köchin

Auszüge aus der Ausbildungsverordnung

3 Jahre Lehrzeit

BERUFSBILD

Pos	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
1	Handhaben, 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 Kenntnis der Schneidetechniken	Selbständiges Durchführen von Vorbereitungsarbeiten und Schneidetechniken, Brat- und Kochfertigmachen der Rohware	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 Veränderung der Nahrungsmittel bei der Zubereitung; Koch- und Garverluste und ähnliches

10	Selbständiges Vor- und Zubereiten von Gemüse, Erdäpfeln und Salaten	-	-
11	Herstellen von kleinen Speisen	-	-
12	Selbständiges Herstellen und Anrichten von einfachen Beilagen	-	-
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 Speisenfolgen und der dazupassenden Getränke	
17	-	Kenntnis der Rezeptkartei	
18	Kenntnis über Einkauf von Waren, Warenkontrolle, Warenlagerung	Kaufmännische Küchenkalkulation, Berechnung der Speisen nach Rezepturvorgaben für Menüs, à-la-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		

27	-	-	Kenntnis der Speisekartenerstellung unter Berücksichtigung des saisonalen Angebotes
28	-	-	Erstellen einfacher schriftlicher Menü-Angebote
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	Kenntnisse 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 Schutz des Lebens und der Gesundheit insbesondere auch des Lebensmittelrechtes, Kenntnis über Erste Hilfe bei kleinen Brand- und Schnittverletzungen		
34	Kenntnis der aushangpflichtigen arbeitsrechtlichen Vorschriften		

Die angeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sind dem Lehrling spätestens in dem jeweils angegebenen Lehrjahr beginnend derart zu vermitteln, dass sie nach einer Einführung erweitert und vertieft und schließlich in der betrieblichen Praxis zur Anwendung gebracht werden.

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

VERHÄLTNISSZAHLEN

Die Verhältniszahlen regeln:

1. Wieviele fachlich einschlägig ausgebildete Personen für eine bestimmte Anzahl von Lehrlingen notwendig sind

Als **fachlich einschlägig ausgebildet** gelten neben dem Lehrberechtigten (Betriebsinhaber; bei Gesellschaften der Geschäftsführer) jene, die die Lehrabschlussprüfung oder eine entsprechend lange Schulausbildung absolviert haben bzw. auch Personen, die eine längere einschlägige berufliche Praxis nachweisen können.

Aus der folgenden Tabelle ist ersichtlich, wieviel fachlich einschlägig ausgebildete Personen **mindestens** pro Lehrling im Betrieb beschäftigt sein müssen:

1	fachlich einschlägig ausgebildete Person	2	Lehrlinge
2 - 9	fachlich einschlägig ausgebildete Personen für jede Person	1	weiterer Lehrling
10	fachlich einschlägig ausgebildete Personen	10	Lehrlinge
11 - 20	fachlich einschlägig ausgebildete Personen für jede Person	1	weiterer Lehrling
ab 21	fachlich einschlägig ausgebildeten Personen für je 2 Personen	1	weiterer Lehrling

Auf die Verhältniszahlen sind **nicht** anzurechnen:

- Lehrlinge in den letzten 4 Monaten ihrer Lehrzeit
- Lehrlinge, denen aufgrund einer vorhergehenden Schulausbildung mindestens 2 Lehrjahre ersetzt wurden

- fachlich einschlägig ausgebildete Personen, die nur vorübergehend oder aushilfsweise im Betrieb beschäftigt sind

2. Wieviele **Ausbilder** für eine bestimmte Anzahl von Lehrlingen im Betrieb zu beschäftigen sind

Ausbilder ist jede fachlich einschlägig ausgebildete Person mit **Ausbilderprüfung**.

Ausbilder, die **nicht ausschließlich** mit Ausbildungsaufgaben betraut sind:

⇒ auf je 5 Lehrlinge zumindest 1 Ausbilder

Ausbilder, die **ausschließlich** mit Ausbildungsaufgaben betraut sind:

⇒ auf je 15 Lehrlinge zumindest 1 Ausbilder

Es ist also bei der **Aufnahme** eines Lehrlings **sowohl** auf die vorgeschriebene Anzahl von **fachlich einschlägig ausgebildeten Personen**, als auch auf die entsprechende Anzahl von **Ausbildern** zu achten.

ANRECHNUNG VON SCHULBESUCHEN

Der Besuch einer Schule, die eine dem Lehrberuf entsprechende fachliche Ausbildung bietet, kann zu einer Anrechnung auf die Lehrzeit führen. Auskünfte über das jeweilige Ausmaß des Lehrzeiteratzes erteilt die Lehrlingsstelle.

LEHRABSCHLUSSPRÜFUNG (§24 BAG)

Der Antrag auf Zulassung zur Lehrabschlussprüfung (Formulare bei der Lehrlingsstelle erhältlich) kann frühestens in den letzten sechs Monaten der Lehrzeit gestellt werden. Die Lehrabschlussprüfung besteht aus einem theoretischen und einem praktischen Teil. Der theoretische Teil der Prüfung ist nur dann abzulegen, wenn das Lehrziel der fachlich einschlägigen Berufsschule nicht erreicht wurde.

Prüfungsgegenstände

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • theoretischer Teil Fachkunde Fachrechnen Buchführung | <ul style="list-style-type: none"> • praktischer Teil Prüfarbeit Fachgespräch |
|--|---|

Die Lehrabschlussprüfung kann wiederholt werden, wenn sie nicht bestanden wurde.

Zusatzprüfung

Nach erfolgreich abgeschlossener Lehrabschlussprüfung kann in allen verwandten Lehrberufen eine Zusatzprüfung abgelegt werden.

BGBl.Nr. 1093/1994