

Berufsprofil

Koch / Köchin (Gültigkeitsbereich siehe Info)

Bezeichnung in Landessprache:

Kuhar / Kuharica

Land:



Bosnien und Herzegowina

Gültigkeit:

seit 01.09.2000

Anmerkungen zum Gültigkeitsdatum:

*** Für diesen Ausbildungsberuf können mehrere Ausbildungspläne gleichzeitig gültig sein. Entscheidend für die Zuordnung des angewandten Ausbildungsplanes ist die Übereinstimmung der beruflichen Fächer der Jahreszeugnisse mit denen im jeweiligen Berufsprofil.**

Bereich der beruflichen Bildung:

Berufliche Erstausbildung

Lernziele und Berufsbild:

Die Schüler/innen sollen nach ihrer Ausbildung folgende Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten erworben haben:

- Allgemeine, praktische, theoretische Kenntnisse über Rohstoffe, Rohmaterial, die in der Kochkunst (Küche) verwendet werden;
- Theoretische und praktische Kenntnisse über die Aufbewahrung und Lagerung von Rohstoffen/Materialien, die in der Küche verarbeitet werden;
- Zubereitung von warmen und kalten Speisen: Suppen, Eintöpfe, Fische, Krebse, Muscheln, Fleischgerichte, a la Carte Speisen, Grillgerichte, Süßspeisen;

- Theoretische und praktische Kenntnisse über Ausarbeitung von Rezepturen/Rezepten;
- Nutzung von Küchenmaschinen, Küchengeräte und sonstiges Küchenwerkzeug;
- Anwendung von hygienischen und sonstigen Schutzmaßnahmen am Arbeitsplatz sowie Umweltschutz;
- Vorschriftsmäßige Anwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln;
- Rationelles Nutzen von Arbeitsmitteln, Arbeitszeit, Energie und Materialien;
- Selbständiges Arbeiten und Teamfähigkeit

Zentrale Inhalte:

Der Lehrplan für den Koch / die Köchin ist aufgeteilt in die allgemeinbildenden Fächer Muttersprache, Fremdsprache, Sport, Mathematik und Informatik und hat einen Anteil von 1010 Unterrichtsstunden.

Der Fachtheoretische Unterricht machen besteht aus den Fächern Ökologie, Chemie, Ökonomik des Unternehmens, Wirtschaftsmathematik, Produktkunde, Servieren, Konditorei, Kochkunde, Touristische Geografie und Praxisunterricht mit insgesamt 2041 Unterrichtsstunden, davon sind 1179 Unterrichtsstunden praktischer Unterricht und 862 Unterrichtsstunden Fachtheorie.

Während im ersten Ausbildungsjahr der Anteil der allgemeinbildenen Fächer 46,67% ausmacht, der fachtheoretische Unterricht 33,33% und der Anteil des praktischen Unterrichts nur 20% beträgt, sieht dies im letzten Ausbildungsjahr folgendermaßen aus: allgemeinbildende Fächer 26,67%, fachtheoretischer Unterricht 13,33% und praktischer Unterricht 60%.

Der Unterrichtsumfang beträgt durchschnittlich 35 Wochen/Jahr mit regelmäßig 35 Wochenstunden, im dritten Schuljahr 30 Wochenstunden. Im Rahmen der Ausbildung werden folgende berufliche Fächer/Inhalte gelehrt:

1. Klasse

- Ökologie (2 U-Std./Woche)
- Ökonomie des Unternehmens (2 U-Std./Woche)
- Chemie (2 U-Std./Woche)

- Kochkunde (2 U-Std./Woche)
- Touristische Geographie (2 U-Std./Woche)
- Servieren (2 U-Std./Woche)
- Praktischer Unterricht (6 U-Std./Woche)

2. Klasse

- Ökonomie des Unternehmens (2 U-Std./Woche)
- Kochkunde (2 U-Std./Woche)
- Servieren (2 U-Std./Woche)
- Wirtschaftsmathematik (2 U-Std./Woche)
- Konditorei (2 U-Std./Woche)
- Warenkunde (2 U-Std./Woche)
- Praktischer Unterricht (12 U-Std./Woche)

3. Klasse

- Kochkunde (2 U-Std./Woche)
- Nahrungskunde (2 U-Std./Woche)
- Praktischer Unterricht (18 U-Std./Woche)

Praxisanteil und Ort:

Der praktische Unterricht für den Beruf des Kochs / der Köchin beinhaltet für die Schüler im **ersten Ausbildungsjahr** sechs Unterrichtsstunden pro Woche, bzw. 210 Unterrichtsstunden im ersten Ausbildungsjahr. Das Ziel des ersten Ausbildungsjahrs ist es Grundlagenkenntnisse über den Beruf selber zu vermitteln, als auch die Anwendung von Basisgrundkenntnissen dieses Berufsprofils. Im ersten Ausbildungsjahr bereiten die Schüler/innen einfache Mahlzeiten wie Frühstück, Suppen oder Saucen zu.

Alle drei Ausbildungsjahre sind vollschulisch konzipiert, bzw. der praktische Unterricht findet ausschließlich in eigens dafür ausgestatteten Schulküchen statt. Der Besuch von unterschiedlichen Restaurants ist ebenfalls vorgesehen.

Im **zweiten Ausbildungsjahr** beträgt der Praxisanteil 12 Unterrichtsstunden pro Woche. Dabei lernen die Schüler Hauptgerichte (Fleisch, Fisch und Geflügel) unter Aufsicht des Lehrers und im Team selbst herzustellen.

Im **dritten Ausbildungsjahr** beträgt der Praxisanteil 18 Unterrichtsstunden pro Woche. Hierbei lernen die Schüler kompliziertere Gerichte herzustellen. Die Schüler lernen in diesem Ausbildungsjahr auch Grundlagen der Diätküche, wie auch die Besonderheiten der nationalen Küche und der vegetarischen Küche. Die Abschlussprüfung findet ebenfalls an der Schule statt.

Ausbildungsdauer:

3 Jahr(e) 0 Monat(e)

Anmerkung zur Ausbildungsdauer:

Es ist keine Möglichkeit der Verkürzung gegeben. (Eine Ausnahme stellen Umschulungen dar).

Ausbildungsregelung im Original:

[bosnien-herzegowina_lehrplan_koch_2000_rs](#) 1.95 MB

Art der Ausbildungsregelung im Original:

*** Für diesen Ausbildungsberuf können mehrere Ausbildungspläne gleichzeitig gültig sein. Entscheidend für die Zuordnung des angewandten Ausbildungsplanes ist die Übereinstimmung der beruflichen Fächer der Jahreszeugnisse mit denen im jeweiligen Berufsprofil.**

Übersetzte Ausbildungsregelung:

[bosnien-herzegowina_lehrplan_koch_2000_de](#) 205.84 KB

Angaben zur Übersetzung:

Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB) durch bosnische Berufsbildungsexpertin.

Der Beruf ist reglementiert:

Nein

Es bestehen besondere Zugangsvoraussetzungen beim Erlernen:

Nein