

Berufsprofil

Koch / Köchin

Bezeichnung in Landessprache:

Pavārs

Land:



Lettland

Gültigkeit:

seit 15.04.2009

Bereich der beruflichen Bildung:

Berufliche Erstausbildung

Lernziele und Berufsbild:

Der Koch bewertet die Lebensmittelqualität, führt die Erstbearbeitung der Lebensmittel durch, bereitet und dekoriert Gerichte; trägt Verantwortung für die Qualität seiner Arbeit in der Durchführung und Kontrolle; arbeitet mit Geräten des Food-Service-Unternehmers, beachtet Hygiene- und Arbeitsschutzvorschriften und übernimmt die Verantwortung für die Qualität seiner Arbeit. Der Koch arbeitet beim Food-Service-Unternehmer, der sich mit Food-Service-Dienstleistungen beschäftigt.

Benötigte berufliche Handlungskompetenzen für die Ausübung der beruflichen Tätigkeit:

1. Fähigkeit, die Anforderungen für persönliche Hygiene und bei der Lebensmittelzubereitung zu verstehen und einzuhalten.
2. Fähigkeit, technologische Geräte funktionsgemäß und sicher zu bedienen.
3. Fähigkeit, entsprechende Reinigungs-, Wasch- und Desinfektionsmittel zu benutzen und dabei die Sicherheitsmaßnahmen bei der Benutzung chemischer Mittel einzuhalten.

4. Fähigkeit, Rohstoffe und Hilfsmaterialien entsprechend den Qualitätsanforderungen entgegenzunehmen und auszuwerten.
5. Fähigkeit, mögliche Risiken für die Herstellung von unschädlichen Lebensmitteln auszuwerten und vorausszusehen.
6. Fähigkeit, die Qualität der zubereiteten Gerichte nach organoleptischen Kriterien auszuwerten.
7. Fähigkeit, die technologische Dokumentation, die Berechnungs- und Abrechnungsdokumente zu benutzen.
8. Fähigkeit, Arbeitssicherheits-, Elektro- und Brandsicherheits-Vorschriften in der praktischen Tätigkeit einzuhalten.
9. Fähigkeit, umweltgerechte Arbeitsverfahren zu wählen und Umweltschutzvorschriften einzuhalten.
10. Fähigkeit, die Arbeit gemäß der gestellten Aufgabe zu erfüllen, sich am Treffen der Entscheidungen zu beteiligen und die Verantwortung zu übernehmen.
11. Fähigkeit, im Team zu arbeiten, die Prinzipien der Arbeitsethik einzuhalten.
12. Fähigkeit, Neuerungen in der Branche in allen zugänglichen Informationsressourcen zu rezipieren.
13. Fähigkeit, die eigene Erfahrung und auch die der Kollegen auszuwerten und sich beruflich zu vervollständigen.
14. Fähigkeit, in der Staatssprache (Lettisch) und in einer Fremdsprache zu kommunizieren.
15. Fähigkeit, die Fachtermini in der französischen und in der englischen Sprache zu verstehen.

Zentrale Inhalte:

Die für die Ausübung der beruflichen Tätigkeit benötigten Kenntnisse und Inhalte:

1. Die für die Bewältigung der beruflichen Hauptaufgaben benötigten Kenntnisse auf dem allgemein üblichen Niveau:

- 1.1. Arbeitsrechtliche Verhältnisse;
- 1.2. Grundlagen der Psychologie;
- 1.3. Arbeitsschutz;
- 1.4. Umweltschutz;
- 1.5. Mikrobiologie der Lebensmittel.

2. Die für die Bewältigung der beruflichen Hauptaufgaben benötigten Kenntnisse auf dem Niveau passiver Anwendung:

- 2.1. Hauptprinzipien der Kontrollpunkte der Risikoanalyse;
- 2.2. Allgemeine in den Rechtsakten festgehaltene Hygienevorschriften;
- 2.3. Anforderungen an Materialien, die in Berührung mit den Nahrungsmitteln kommen;
- 2.4. Grundlagen der Reinigung, des Waschens und der Desinfektion;
- 2.5. Vorschriften für die Aufbewahrung der chemischen Mittel;
- 2.6. Erste Hilfe leisten;
- 2.7. Vorschriften der Elektrosicherheit;
- 2.8. Vorschriften der Brandsicherheit;
- 2.9. Chemische Zusammensetzung der Rohstoffe und der Produkte und Anforderungen für deren Aufbewahrung;
- 2.10. Bildung von Rohstoffverlusten und deren Entstehungsgründe;
- 2.11. Hauptprinzipien der Zusammenstellung von Speisekarten;
- 2.12. Grundlagen der Gästebewirtung und der Kommunikation;
- 2.13. Hauptprinzipien der gesunden Ernährung;
- 2.14. Hauptprinzipien der Berechnung im Food-Service-Unternehmen;
- 2.15. Fachtermini in der französischen und in der englischen Sprache.

3. Die für die Bewältigung der beruflichen Hauptaufgaben benötigten Kenntnisse auf dem Niveau aktiver Anwendung:

- 3.1. Arbeitsorganisation in den Food-Service-Unternehmen;
- 3.2. Technologische Ausstattung in den Food-Service-Unternehmen, Hauptprinzipien der Geschäftsführung des Unternehmens;
- 3.3. Prinzipien der Risikoanalyse in den kritischen Kontrollpunkten;
- 3.4. Kenntnis der Technologie der Speisenzubereitung;
- 3.5. Erstellung und Anwendung der technologischen Dokumentation;
- 3.6. Erstellung der Dokumentation der Waren-Annahme und Abgabe;
- 3.7. Chemische Zusammensetzung der Lebensmittel und deren Veränderungen im Laufe des technologischen Prozesses (Warenkunde der Lebensmittel);
- 3.8. Staatssprache (Lettisch);
- 3.9. Mindestens eine Fremdsprache auf dem Benutzerniveau.

Pflichten und Aufgaben

Pflichten

1. Organisieren des Arbeitsplatzes.

2. Organisieren des technologischen Prozesses, Erstbearbeitung der Rohstoffe.

Aufgaben

1.1. den Arbeitsplatz, Geräte und Inventar vorbereiten;

1.2. Hygienevorschriften für die Räume und Gerätschaften im Prozess der Speisenzubereitung einhalten;

1.3. Vorschriften für Lebensmittelhygiene und die eigene Hygiene im Arbeitsprozess einhalten;

1.4. den Arbeitsplatz im Laufe des Arbeitstages in Ordnung halten und nach der Arbeit in Ordnung bringen;

1.5. den technologischen Ablauf im Food-Service-Unternehmen beachten.

2.1. Produkte annehmen und deren Qualität organoleptisch bewerten;

2.2. Aufbewahrungsvorschriften der Produkte einhalten;

2.3. passende Methoden der Erstbearbeitung wählen;

2.4. die Erstbearbeitung der Produkte durchführen;

2.5. Halbfabrikate für die weitere Bearbeitung vorbereiten;

2.6. Aufbewahrungsvorschriften für Halbfabrikate einhalten.

3. Organisation des technologischen Prozesses – Zubereitung der Gerichte.

- 3.1. Rezepte ausarbeiten und technologische Karten erstellen;
- 3.2. in der Rezeptur vorgeschriebene Produkte passender Qualität oder Halbfabrikate wählen;
- 3.3. die Art der thermischen Bearbeitung wählen;
- 3.4. Gerichte dem technologischen Prozess entsprechend zubereiten;
- 3.5. den Geschmack des fertigen Gerichts bewerten und nach Bedarf verbessern;
- 3.6. das zu servierende Gericht entsprechend dekorieren;
- 3.7. die Serviertemperatur der fertigen Gerichte beachten;
- 3.8. Temperatur und Fristen der Aufbewahrung der fertigen Gerichte beachten;
- 3.9. Fachtermini benutzen.

4. Qualitätskontrolle.

- 4.1. organoleptisch die Qualität der Rohstoffe prüfen;
- 4.2. mögliche Risiken der kritischen Kontrollpunkte beachten;
- 4.3. Qualitätsprotokolle in den kritischen Kontrollpunkten erstellen;
- 4.4. Etappen der Geschmackskontrolle der Speisen beachten.

5. Einhaltung der Vorschriften für Arbeitssicherheit.

- 5.1. Bedienungsvorschriften der technologischen Geräte einhalten;
- 5.2. Vorschriften der Elektrosicherheit einhalten;
- 5.3. über beschädigte Geräte informieren;
- 5.4. die Ausstattung ordnungsgemäß pflegen.

6. Produktionsberechnung.

- 6.1. Dokumente für die Anfrage der Rohstoffe erstellen;
- 6.2. Speisenkalkulation machen;
- 6.3. die Berechnung der fertigen Produktion erstellen;
- 6.4. Rechenschaftslegung über die benutzten Produkte erstellen;
- 6.5. die Inventarisierung im Unternehmen durchführen.

7. Einhaltung der Hauptprinzipien erfolgreicher Kommunikation.

- 7.1. im Team arbeiten;
- 7.2. für das Arbeitsergebnis verantwortlich sein;
- 7.3. eine rationelle Benutzung der Arbeitszeit beachten;
- 7.4. Entscheidungen im Rahmen der eigenen Kompetenz treffen und Verantwortung übernehmen.
- 7.5. Konfliktlösungsmethoden beachten;
- 7.6. mit den Kunden kooperieren (Verbesserungsvorschläge anhören);
- 7.7. mit den Kellnern zusammenarbeiten.

8. Vervollkommnung der beruflichen Kompetenz.

- 8.1. Neue Rezepte kennenlernen und erlernen.
- 8.2. die Benutzung der Fachtermini vervollkommen;
- 8.3. berufliche praktische Kenntnisse vervollkommen;
- 8.4. sich mit der Erfahrung der Kollegen bekanntmachen;
- 8.5. an Fachseminaren teilnehmen.

Praxisanteil und Ort:

Das Verhältnis zwischen Theorie und Praxis beträgt 35% zu 65%. Im Rahmen der mittleren beruflichen Bildung werden zu 60% allgemeinbildende Fächer und zu 40% berufsspezifische Fächer unterrichtet. Etwa 35% der praktischen Inhalte werden an den Schulen vermittelt und 65% durch das Lernen im Arbeitsprozess. Betriebspraktika und das Lernen im Arbeitsprozess werden teilweise auf vertraglicher Grundlage mit den Betrieben organisiert. Teilweise finden die Praxisphasen auch an Schulen statt,

wenn kein Betrieb zur Zusammenarbeit gewonnen werden kann.

Ausbildungsdauer:

3 Jahr(e) 0 Monat(e)

Anmerkung zur Ausbildungsdauer:

Es gibt keine landesweit einheitlich festgelegte Ausbildungsdauer. Die Ausbildungsdauer hängt vom bereits erworbenen Ausbildungsniveau (Abschluss von Sekundarstufe I bzw. II) ab und kann auch bei gleichem Ausbildungsniveau zwischen verschiedenen Schulen variieren. In den meisten Fällen variiert die Ausbildungsdauer zwischen zwei und drei Jahren.

Die Absolventinnen und Absolventen haben die Möglichkeit direkt auf den Arbeitsmarkt überzugehen oder ein Programm der beruflichen Sekundarbildung zu absolvieren. Für den Übergang in den postsekundären und tertiären Bereich der höheren Berufsbildung bedarf es eines einjährigen, allgemeinbildenden Programms.

Ausbildungsregelung im Original:

[lettland-berufsstandard-koch-seit2009-lv 53.73 KB](#)

Art der Ausbildungsregelung im Original:

Berufsstandard

Auf Grundlage von Artikel 24 Berufsbildungsgesetz ist der Berufsstandard ein Teil der Klassifizierung der Berufe und legt die dem Beruf entsprechenden Grundaufgaben der beruflichen Tätigkeit und – Pflichten, die Grundanforderungen der Qualifikation und die für deren Ausführung erforderlichen allgemeinen Kenntnisse, Fertigkeiten, Verhaltensweisen und Kompetenzen fest.

Der Berufsstandard wird landesweit vom Bildungsministerium entwickelt, wohingegen die Curricula nach Artikel 25 Berufsbildungsgesetz, von den einzelnen Bildungseinrichtungen entwickelt und erarbeitet werden und somit je nach Bildungseinrichtung unterschiedlich ausgestaltet sein können.

Übersetzte Ausbildungsregelung:

[lettland-berufsstandard-koch-seit2009-de 289.77 KB](#)

Angaben zur Übersetzung:

Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB) durch vereidigte Übersetzerin.

Der Beruf ist reglementiert:

Nein

Landeseigene Berufskennung:

Berufscore: 5122 01