| Zielanalyse | Stand: Juni 2024 |
| --- | --- |
| Beruf-Kurz | Ausbildungsberuf | Zeitrichtwert  |
| HKO | Koch/Köchin | 100 |
| Lernfeld Nr. | Lernfeldbezeichnung | Jahr |
| 14 | Eine Aktionswoche organisieren und betriebswirtschaftlich beurteilen | 3 |
| Kernkompetenz |
| Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, eine Aktionswoche mit landestypischen Gerichten unter Berücksichtigung von Küchenorganisation, Kalkulation und Personaleinsatz zu planen und durchzuführen. |
| Schule, Ort | Lehrkräfteteam |
|  |  |
| **Bildungsplan[[1]](#footnote-2)** | **Lernsituationen** |

| kompetenzbasierte Ziele[[2]](#footnote-3) | Titel der Lernsituation | Situation | Handlungs-ergebnisse | Datenkranz[[3]](#footnote-4) | Aufträge[[4]](#footnote-5) | überfachlicheKompetenzen | Hinweise | Zeit |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Betriebsprofil: CAN Kantinen GmbH mit mehreren StandortenRolle der SuS: Köchin bzw. Koch bei der CAN Kantinen GmbH in Stuttgart (MA) | KB = KompetenzbereichLF = LernfeldLS = LernsituationMA = Mitarbeiterin bzw. MitarbeiterSuS = Schülerinnen und Schüler WiKo = Wirtschaftskompetenz |
| Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** die Aufgabe, landestypische (*regional, international*) Gerichte für eine Aktionswoche herzustellen. Sie machen sich mit den betriebsspezifischen Abläufen in der Küche (*Warenflüsse, Kalkulation, Personal*) vertraut. | **LS01 Tätigkeiten bei der Vorbereitung und Durchführung einer Aktionswoche erfassen** | es gibt eine Vielzahl an Aktionen im Betrieb; MA beginnt neu in der F&B-Abteilung; Unterlagen im F&B sind vielfältig und unstrukturiert🡪 MA muss Struktur in die Informationen bringen und ein Portfolio mit verschiedenen Unterlagen anlegen | Organigramm (Portfolio)Fließschema (Portfolio)Dokumentation (Portfolio)Mindmap (Portfolio) | BetriebsprofilBeispiele für Organigramme aus anderen BetriebenInformationstext zu den Abläufen einer landestypischen Aktionswoche in der Küchebetriebliche Dokumente im Kontext der Kalkulation | 1. Stellen Sie die einzelnen Abteilungen des Betriebes und ihre Zuständigkeiten in einem Organigramm dar.
2. Erstellen Sie ein Fließschema für die allgemeinen Abläufe einer Aktionswoche in der Küche.
3. Dokumentieren Sie den Prozess der Kalkulation.
4. Stellen Sie in einer Mindmap die Abläufe dar, die bei der Planung und Durchführung einer Aktionswoche im gesamten Betrieb durchgeführt werden müssen.
 | Informationen beschaffenGelerntes auf neue Probleme übertragenInformationen nach Kriterien aufbereiten und darstellenmethodengeleitet vorgehensystematisch vorgehen | Einführung Betriebsprofilvgl. LF01-LS02 (Organisationsstruktur)vgl. HKO-LF13-LS07 (Endpreis Buffet – Kalkulation)  | 04 |
| Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Esskulturen und die Vielfalt landestypischer Gerichte. Sie verschaffen sich einen Überblick über die Ablauforganisation in der Küche und die Personaleinsatzplanung unter Berücksichtigung rechtlicher Regelungen. Sie ermitteln Beispiele für die inhaltliche Gestaltung von Speise- und Menükarten unter Beachtung rechtlicher Grundlagen und verkaufsfördernder Aspekte. | **LS02 Esskulturen und Vielfalt landestypischer Gerichte darstellen** | Geschäftsleitung möchte nach vielen produktspezifischen Aktionswochen nun auch landestypische Aktionswochen durchführen🡪 MA muss Möglichkeiten für Esskulturen und landestypische Gerichte im Portfolio darstellen | Steckbriefe (Portfolio) | Informationstext zu regionalen und internationalen Esskulturen und zu landestypischen Gerichten | Erstellen Sie Steckbriefe zu verschiedenen Esskulturen und landestypischen Gerichten. | Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellenselbstständig planen und durchführenFachsprache anwendenkonzentriert lernen |  | 04 |
| **LS03 Ablauforganisation in der Küche und Personaleinsatzplanung darstellen** | bei einer Aktionswoche müssen die Abläufe gut organisiert werden; Personaleinsatzplanung spielt eine wichtige Rolle🡪 MA muss sich dazu informieren und Dokumentationen für das Portfolio erstellen | vervollständigtes Fließschema (Portfolio)Merkblatt (Portfolio) | Fließschema (Portfolio) (LS01)Informationstext zur PersonaleinsatzplanungJugendarbeitsschutzgesetzArbeitszeitgesetzMutterschutzgesetz | 1. Vervollständigen Sie das Fließschema aus Lernsituation 01 mit den detaillierten Abläufen in der Küche.
2. Erstellen Sie ein Merkblatt zur Personaleinsatzplanung einschließlich der relevanten rechtlichen Regelungen.
 | Informationen beschaffenmethodengeleitet vorgehenzuverlässig handelnZusammenhänge herstellenSchlussfolgerungen ziehen | Gesetzestextevgl. WiKo KB I (rechtliche Regelungen) | 04 |
| **LS04 Speise- und Menükarten beschreiben** | bei einer Aktionswoche werden Speise- und Menükarten benötigt; Geschäftsleitung bittet um Ideen hierzu🡪 MA muss diese erbringen | Sammlung an Best-Practice-Beispielen E-Mail (Erläuterung der Auswahl) | Checkliste (vgl. LF12-LS05)Internet (Recherche)Informationstexte zur inhaltlichen Gestaltung und zu verkaufsfördernden Aspekten bei Speise- und Menükarten | 1. Stellen Sie eine Sammlung an Best-Practice-Beispielen für Speise- und Menükarten zusammen.
2. Verfassen Sie eine E-Mail an die Geschäftsleitung mit Erläuterungen zu Ihrer Auswahl.
 | Gelerntes auf neue Probleme übertragenInformationen beschaffenAlternativen finden und bewertensprachlich angemessen kommunizierenFachsprache anwenden | vgl. HKO-LF12-LS05 (rechtskonforme Kennzeichnung) | 03 |
| Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Herstellung landestypischer Gerichte als Aktionswoche gemeinsam im Küchenteam. Dabei berücksichtigen sie die Wirtschaftlichkeit und den Personaleinsatz. Sie wählen Geräte, Maschinen und Arbeitsmittel aus, führen Einweisungen durch, veranlassen Wartungen, erkennen Störungen und leiten Gegenmaßnahmen ein. | **LS05 Herstellung von Gerichten für die regionale Aktionswoche planen** | Geschäftsleitung möchte zuerst eine regionale Aktionswoche durchführen; Gerichte müssen dafür ausgewählt werden🡪 MA soll mit anderen MA die Auswahl vorbereiten und Gerichte zusammenstellen, die angeboten werden können | Tabelle (denkbare Gerichte) | Steckbriefe (Portfolio) (LS02)Internet (Recherche) | Erstellen Sie eine Tabelle mit denkbaren Gerichten für die regionale Aktionswoche. Berücksichtigen Sie dabei:* Kurzbeschreibung zu den Gerichten
* pauschale Einschätzung zur Höhe des Wareneinsatzes (hoch, mittel, niedrig)
* pauschale Einschätzung zum Umfang des Personalbedarfs (hoch, mittel, niedrig)
* benötigte Gerätschaften
* Besonderheiten
 | Informationen beschaffensich in Teamarbeit einbindensprachlich angemessen kommunizierenLernprozess in Gruppen gestaltenInformationen nach Kriterien aufbereiten und darstellenAlternativen finden und bewerten | Teamarbeit | 02 |
| **LS06 Einweisungen in Maschinen durchführen** | für regionale Aktionswoche werden Maschinen eingesetzt, die längere Zeit nicht benötigt wurden; Mitarbeiter/innen kennen sich nicht mehr aus🡪 MA muss Mitarbeiter/innen einweisen | Einweisungen | Betriebsanweisungen zu mehreren MaschinenAuszug aus dem internen QM-Handbuch zu Reaktionen bei Störungen | Führen Sie die Einweisung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an einer Maschine durch. Berücksichtigen Sie dabei:* Bedienung der Maschine
* Wartungsintervall
* Verantwortlichkeit
* Gegenmaßnahmen bei Störungen
 | sich flexibel auf Situationen einstellenInformationen beschaffensprachlich angemessen kommunizierenFachsprache anwendenInformationen austauschen | Rollenspielvgl. LF03-LS01 (Küchenausstattung, Großgeräte)thementeilige Bearbeitung | 02 |
| Die Schülerinnen und Schüler **wählen** geeignete Speisen aus. Sie lösen Bestellungen **aus** und leiten Lieferscheine und Rechnungen adressatengerecht weiter. Sie berechnen den Wareneinsatz und kalkulieren die Verkaufspreise. | **LS07 Speisen für die regionale Aktionswoche auswählen und Bestellungen abwickeln** | Speisen für regionale Aktionswoche müssen ausgewählt und eine Rezepturensammlung muss erstellt werden; damit einzelne Speisen probehalber gekocht werden können, müssen Produkte hierfür ausgewählt und bestellt werden🡪 MA muss dies übernehmen | E-Mail (5 Menüs)RezepturensammlungTabelle (rechnerischer Angebotsvergleich)Entscheidungsmatrix (qualitativer Angebotsvergleich)vervollständigter BestellscheinArbeitsanweisung | Tabelle (denkbare Gerichte) (LS05)Internet (Recherche)KochbücherAngebote von Lieferanten für HauptbestandteileInformationstext zum quantitativen und qualitativen AngebotsvergleichVorlage interner Bestellschein | 1. Bestimmen Sie in einer E-Mail an die Geschäftsleitung 5 Menüs für die Aktionswoche.
2. Erstellen Sie eine Rezepturensammlung für die ausgewählten Menüs.
3. Vergleichen Sie die Angebote zu einem benötigten Produkt rechnerisch in einer Tabelle.
4. Bestimmen Sie in einer Entscheidungsmatrix das beste Angebot zu diesem Produkt.
5. Vervollständigen Sie den internen Bestellschein mit den Angaben zu Ihrem ausgewählten Produkt.
6. Erstellen Sie eine Arbeitsanweisung für eine neue Mitarbeiterin im Magazin zur Weiterleitung von Lieferscheinen und Rechnungen.
 | Gelerntes auf neue Probleme anwendenAlternativen finden und bewertensprachlich angemessen kommunizierenInformationen nach Kriterien aufbereiten und darstellenZusammenhänge herstellenmethodengeleitet vorgehenEntscheidungen treffenzuverlässig handelnSchlussfolgerungen ziehenFachsprache anwenden | vgl. LF12-LS04 (Speisenfolge) | 10 |
| **LS08 Verkaufspreise für eine Aktionswoche kalkulieren** | Verkaufspreise für ausgewählte Menüs müssen für regionale Aktionswoche kalkuliert werden🡪 MA muss dies übernehmen | Tabelle (Verkaufspreise) | Betriebsprofil (erwartete Gästezahl)E-Mail (5 Menüs) (LS07)Rezepturensammlung (LS07)Entscheidungsmatrix (LS07)E-Mail von der Geschäftsleitung mit Vorgaben, z. B. KostendeckungAuszug aus dem System der F&B-Abteilung (Materialkosten, Kalkulationsschema, Personalkosten/Monat, sonstige Kosten/Monat) | Kalkulieren\* Sie in einer Tabelle die Verkaufspreise für die regionale Aktionswoche. | Gelerntes auf neue Probleme übertragenInformationen beschaffenselbstständig planen und durchführenmethodengeleitet vorgehenzuverlässig handelnInformationen nach Kriterien aufbereiten und darstellenZusammenhänge herstellen | vgl. HKO-LF12-LS09 (Angebot – Kalkulation)vgl. HKO-LF13-LS07 (Endpreis Buffet – Kalkulation) | 07 |
| Die Schülerinnen und Schüler erstellen Speise- oder Menükarten in analoger oder digitaler Form und setzen sie als Instrument der Verkaufsförderung ein. Sie **stellen** landestypische Gerichte **her** und präsentieren diese. Sie übertragen Aufgaben auf Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen entsprechend deren Qualifikationen und Kompetenzen. Hierbei koordinieren sie die Arbeitsprozesse im Team, wenden Regeln wertschätzender Kommunikation an, erkennen Konflikte und wirken auf eine situationsgerechte Lösung hin. Sie führen eine betriebswirtschaftliche Berechnung der Aktionswoche durch. […][…] Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** ihr Handeln in Bezug auf […] Betriebserfolg. Sie **leiten** Verbesserungsmöglichkeiten **ab**. […] | **LS09 Speise- oder Menükarten für eine Aktionswoche erstellen** | für die regionale Aktionswoche müssen Speise- oder Menükarten erstellt werden und deren verkaufsfördernder Einsatz festgelegt werden🡪 MA soll dies übernehmen | Speise- oder Menükarte (analog oder digital)E-Mail mit Vorschlägen | E-Mail (5 Menüs) (LS07)Tabelle (Verkaufspreise) (LS08)Informationstext zur Verkaufsförderung bei Speise- und Menükarte | 1. Gestalten Sie eine Speise- oder Menükarte für die regionale Aktionswoche.
2. Formulieren Sie eine E-Mail an die Marketing-Abteilung mit Vorschlägen zum verkaufsfördernden Einsatz der Speise- oder Menükarte.
 | Gelerntes auf neue Probleme übertragenInformationen nach Kriterien aufbereiten und darstellenselbstständig planen und durchführenRealisierbarkeit erkennbarer Lösungen abschätzensprachlich angemessen kommunizieren | digitale Medienvgl. HKO-LF13-LS05 (Fische – Angebotskarte)vgl. HKO-LF12-LS05 (rechtskonforme Kennzeichnung) | 02 |
| **LS10 Landestypische Gerichte für regionale Aktionswoche herstellen und präsentieren** | Probeessen soll durchgeführt werden🡪 MA soll sich am Kochen beteiligen | hergestellte Bestandteile des MenüsPräsentation | E-Mail (Vorschläge) (LS07)Rezepturensammlung (LS08)Warenkorb | 1. Stellen\* Sie Bestandteile des Menüs her.
2. Präsentieren\* Sie Ihre hergestellten Bestandteile des Menüs.
 | sich flexibel auf Situationen einstellenselbstständig planen und durchführenzuverlässig handeln |  | 06 |
| **LS11 Aufgaben im Rahmen einer Aktionswoche an Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter übertragen und Arbeitsprozesse im Team koordinieren** | Probeessen kam gut an; regionale Aktionswoche kann geplant werden🡪 MA soll Aufgabenverteilung planen | ProzessbeschreibungProzessbeschreibung mit Zuordnung der Mitarbeiter/innenTipps und Tricks zum KommunikationsverhaltenTeambesprechung | vervollständigtes Fließschema (Portfolio) (LS03)Auszug aus den Personalakten (MA mit Qualifikationen/Kompetenzen)Informationstext zu Konflikten und deren Lösung | 1. Erstellen Sie eine Prozessbeschreibung für den 1. Tag der regionalen Aktionswoche.
2. Ordnen Sie die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter den Prozessschritten zu.
3. Formulieren Sie „Tipps und Tricks“ zum Kommunikationsverhalten und zur Konfliktlösung in Gruppen.
4. Führen Sie eine Teambesprechung zur Aufgabenverteilung und Konfliktlösung durch.
 | Informationen beschaffenZusammenhänge herstellenEntscheidungen treffenSchlussfolgerungen ziehensoziale Beziehungen und Handlungen verstehensprachlich angemessen kommunizierenBedürfnisse und Interessen verstehenemphatisch handelnfachlich argumentieren | Teamarbeitvgl. LF01-LS04 (Kommunizieren)Rollenspielvgl. Bildungsplan Deutsch KB I (Sprechen und Zuhören) | 04 |
| **LS12 Betriebswirtschaftliche Bewertung einer Aktionswoche durchführen** | nach Ablauf der regionalen Aktionswoche muss diese betriebswirtschaftlich bewertet werden🡪 MA soll dies übernehmen | einzelne DeckungsbeiträgeErgebnis der Aktionswocheeinzelne Break-Even-PointsSchaubild zur Renner-Penner-AnalyseNotiz für die Küchenleitung | Tabelle (Verkaufspreise) (LS08)Auszug aus dem System der F&B-Abteilung (Verkaufszahlen pro Gericht; sonstige Kosten/Monat aus LS08)Informationstext zur DeckungsbeitragsrechnungInformationstext zur Analyse Renner-Penner-Verlierer-Gewinner | 1. Berechnen Sie den erzielten Deckungsbeitrag für jedes Gericht der regionalen Aktionswoche.
2. Ermitteln Sie das Ergebnis für die gesamte regionale Aktionswoche.
3. Berechnen Sie den Break-Even-Point für jedes Gericht der regionalen Aktionswoche.
4. Ordnen Sie in einem Schaubild die Gerichte in einer Renner-Penner-Analyse zu.

Für die Wiederholung der regionalen Aktionswoche soll ein Ranking der angebotenen Gerichte unter betriebswirtschaftlicher Betrachtung vorgenommen werden.1. Schlagen Sie der Küchenleitung in einer Notiz ein solches Ranking der angebotenen Gerichte vor.
 | Probleme erkennen und zur Lösung beitrageneigenes Handeln reflektierenInformationen beschaffensystematisch vorgehenmethodengeleitet vorgehenselbstständig planen und durchführenzuverlässig handelnZusammenhänge erkennenInformationen nach Kriterien aufbereiten und darstellenSchlussfolgerungen ziehensprachlich angemessen kommunizieren |  | 10 |
| […] Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Herstellung landestypischer Gerichte als Aktionswoche gemeinsam im Küchenteam. Dabei berücksichtigen sie die Wirtschaftlichkeit und den Personaleinsatz. Sie wählen Geräte, Maschinen und Arbeitsmittel aus, […] | **LS13 Herstellung von Gerichten für eine internationale Aktionswoche planen** | Geschäftsleitung möchte nun eine internationale Aktionswoche unter dem Motto „Fest der Kulturen“ durchführen; Gerichte müssen dafür ausgewählt🡪 MA soll mit anderen Mitarbeitern/Mitarbeiterinnen die Auswahl vorbereiten und Gerichte zusammenstellen, die angeboten werden können | Tabelle (denkbare Gerichte) | Steckbriefe (Portfolio) (LS02)Internet (Recherche) | Erstellen Sie eine Tabelle mit denkbaren Gerichten für die Aktionswoche „Fest der Kulturen“. Berücksichtigen Sie dabei:* Kurzbeschreibung zu den Gerichten
* pauschale Einschätzung zur Höhe des Wareneinsatzes (hoch, mittel, niedrig)
* pauschale Einschätzung zum Umfang des Personalbedarfs (hoch, mittel, niedrig)
* benötigte Gerätschaften
* Besonderheiten
 | sich flexibel auf neue Situationen einstellenInformationen beschaffensich in Teamarbeit einbindensprachlich angemessen kommunizierenLernprozess in Gruppen gestaltenInformationen nach Kriterien aufbereiten und darstellenAlternativen finden und bewerten | Teamarbeitvgl. LS05 | 02 |
| […] Die Schülerinnen und Schüler **wählen** geeignete Speisen aus […] Sie berechnen den Wareneinsatz und kalkulieren die Verkaufspreise.Die Schülerinnen und Schüler erstellen Speise- oder Menükarten in analoger oder digitaler Form und setzen sie als Instrument der Verkaufsförderung ein. | **LS14 Speisen für eine internationale Aktionswoche auswählen und Verkaufspreise für die Aktionswoche kalkulieren** | Geschäftsleitung erwartet Vorschläge für Gerichte für Aktionswoche „Fest der Kulturen“ mit Verkaufspreisen und Speise- und Menükarten🡪 MA muss Vorschläge erarbeiten und präsentieren | Unterlagen für die PräsentationPräsentation | Tabelle (denkbare Gerichte) (LS13)Internet (Recherche)KochbücherAngebote von Lieferanten für HauptbestandteileAuszug aus dem System der F&B-Abteilung (Materialkosten, Kalkulationsschema, Personalkosten/Monat, sonstige Kosten/Monat) | 1. Gestalten Sie Unterlagen für eine Präsentation vor der Geschäftsleitung mit folgenden Inhalten:
* Auswahl der Gerichte für die Aktionswoche „Fest der Kulturen“
* Rezepturensammlung
* Verkaufspreise der ausgewählten Gerichte
* Speise- und Menükarten für die Aktionswoche „Fest der Kulturen“
1. Führen Sie die Präsentation durch.
 | Informationen beschaffenAlternativen finden und bewertenGelerntes auf neue Probleme anwendenInformationen nach Kriterien aufbereiten und darstellenZusammenhänge herstellenEntscheidungen treffenzuverlässig handelnsprachlich angemessen kommunizierenfachlich argumentieren | vgl. LS07, LS08 und LS09 | 10 |
| Sie **stellen** landestypische Gerichte **her** und präsentieren diese. Sie übertragen Aufgaben auf Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen entsprechend deren Qualifikationen und Kompetenzen. Hierbei koordinieren sie die Arbeitsprozesse im Team, wenden Regeln wertschätzender Kommunikation an, erkennen Konflikte und wirken auf eine situationsgerechte Lösung hin. […] | **LS15 Landestypische Gerichte für internationale Aktionswoche herstellen und präsentieren** | Geschäftsleitung ist mit der Auswahl der Gerichte für die Aktionswoche „Fest der Kulturen“ einverstanden; Probeessen soll durchgeführt werden🡪 MA soll sich am Kochen beteiligen | Teambesprechunghergestellte Bestandteile des MenüsPräsentation | Tipps und Tricks zum Kommunikationsverhalten (LS11)Unterlagen für die Präsentation (LS14)Warenkorb | 1. Führen Sie eine Teambesprechung zur Aufgabenverteilung im Team und zur Koordinierung der Arbeitsprozesse durch.
2. Stellen Sie Bestandteile des Menüs her\*.
3. Präsentieren\* Sie Ihre hergestellten Bestandteile des Menüs.
 | sich flexibel auf Situationen einstellensich in Teamarbeit einbindenBedürfnisse und Interessen verstehensoziale Beziehungen und Handlungen versteheneigene Meinungen artikulierensprachlich angemessen kommunizierenselbstständig planen und durchführen | TeamarbeitRollenspiel | 06 |
| […] Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** ihr Handeln in Bezug auf Qualität, Gästezufriedenheit […]. Sie **leiten** Verbesserungsmöglichkeiten **ab**. | **LS16 Eigenes Handeln reflektieren und verbessern** | beim Probeessen zur Aktionswoche „Fest der Kulturen“ wurden die Probanden als Gäste mit Bewertungsbögen befragt🡪 MA soll diese auswerten und im Portfolio Verbesserungsvorschläge machen | Diagramme (Analyse)BrainstormingIdeen zur Verbesserung (Portfolio) | ausgefüllte Bewertungsbögen mit Gästefeedback (Bewertung der Qualität, der Auswahl der Gerichte, Innovation, Kreativität etc.) | 1. Analysieren Sie das Gästefeedback in Diagrammen.
2. Führen Sie auf Basis der Analyse ein Brainstorming zu Verbesserungsmöglichkeiten durch.
3. Dokumentieren Sie die Ideen, die im Brainstorming entwickelt wurden.
 | eigenes Handeln reflektierenInformationen beschaffenInformationen austauschensprachlich angemessen kommunizierenfachlich argumentierenSchlussfolgerungen ziehenInformationen strukturieren |  | 04 |
| **gesamt[[5]](#footnote-6)** | **80** |

\* Die Verben „kalkulieren“, „herstellen“ und „präsentieren“ werden verwendet, da sie zu praktischen bzw. berufstypischen Handlungen auffordern. Sie finden sich nicht in der Operatorenliste der Koordinierungsstelle, da die Koordinierungsstelle diese Operatoren nicht für die schriftliche Prüfung vorsieht.

1. Ministerium für Kultus, Jugend und Sport Baden-Württemberg (Herausgeber): Bildungsplan für die Berufsschule, Fachkraft Küche, Koch und Köchin (2021) [↑](#footnote-ref-2)
2. Die in den kompetenzbasierten Zielen des Bildungsplans grau hervorgehobenen Passagen werden mehrfach aufgeführt. [↑](#footnote-ref-3)
3. Zur Bearbeitung der Aufträge notwendige Informationen [↑](#footnote-ref-4)
4. Aufträge beginnen mit einem Operator (siehe Operatorenliste der Koordinierungsstelle für Abschlussprüfungen von Berufsschule und Wirtschaft), enthalten jeweils nur einen Operator und führen zu dem in der vorigen Spalte aufgeführten betrieblichen Handlungsergebnis. [↑](#footnote-ref-5)
5. Die restlichen 20 % des Zeitrichtwerts sind für Vertiefung und Lernerfolgskontrolle vorgesehen. [↑](#footnote-ref-6)