



► **Entsprechungsliste**

zu Kapitel 3

zu:

AUSBILDUNG GESTALTEN:

Koch/Köchin.

Umsetzungshilfen und Praxistipps.

Hrsg.: BIBB. Bonn, 2022

Liste der Entsprechungen zwischen Ausbildungsrahmenplan und Rahmenlehrplan

der Berufsausbildung

zum Koch und
zur Köchin

Stand 25. November 2021

Abschnitt A: berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Ausbildungsrahmenplan		Rahmenlehrplan		
		Schuljahr		
Berufsbildpositionen	Ausbildungsab- schnitt im Monat	1	2	3
	1-18	19-36		
1. Umgang mit Gästen sowie Teammitgliedern (§ 5 Absatz 2 Nummer 1)				
a) das persönliche Erscheinungsbild und Verhalten betriebsangemessen gestalten und dessen Auswirkungen begründen	4		LF 1	
b) bei der Kommunikation des Betriebsgeschehens, insbesondere über digitale Medien, die betrieblichen und rechtlichen Vorgaben beachten			LF 1, LF 2	
c) Aufgaben, Befugnisse und Verantwortlichkeiten im Rahmen der Aufbau- und Ablauforganisation, insbesondere an Schnittstellen zu anderen Abteilungen, berücksichtigen			LF 1, LF 2, LF 5	
d) das Auftreten gegenüber den Kollegen und Kolleginnen und den Vorgesetzten reflektieren und sich teamorientiert verhalten; Feedback annehmen und reflektieren, konstruktives Feedback geben			LF 1, LF 5	
e) Ursachen von Konflikten und Kommunikationsstörungen erkennen und zu deren Lösung beitragen sowie Konfliktpotenzial erkennen und Konflikte vermeiden			LF 1	
f) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen, einordnen und angemessen darauf reagieren			LF 1, LF 2, LF 5	
g) übermittelte Gästewünsche und Gästeerwartungen entgegennehmen und darauf reagieren			LF 1, LF 4	
h) übermittelte Gästereaktionen, insbesondere Reklamationen, entgegennehmen, einordnen und situationsbezogen nach betrieblichen Vorgaben darauf reagieren			LF 1, LF 3, LF 5	
2. Annahme und Einlagerung von Waren (§ 5 Absatz 2 Nummer 2)				
a) Lagerbestände nach Quantität und Qualität kontrollieren, Differenzen zwischen Soll- und Istbeständen dokumentieren und betriebsübliche Korrekturmaßnahmen einleiten, bei Inventuren und Bestellungen mitwirken			LF 2	
b) Ware annehmen, dabei Lieferscheine zu Bestellungen zuordnen und Ware anhand des Bestell- und des Lieferscheins auf Gewicht,			LF 2, LF 3	

Ausbildungsrahmenplan		Rahmenlehrplan				
		Ausbildungsabschnitt im Monat		Schuljahr		
Berufsbildpositionen		1-18	19-36	1	2	3
Quantität, Qualität und sichtbare Mängel prüfen sowie bei Abweichungen die betriebsüblichen Maßnahmen einleiten		4				
c) Ware unter Einhaltung der hygienischen und rechtlichen Regelungen sowie der betrieblichen Vorgaben prüfen, insbesondere auf die Einhaltung der Kühlkette und auf Haltbarkeit, auch unter Nutzung technischer Hilfsmittel; und bei Abweichungen betriebsübliche Maßnahmen einleiten				LF 2		
d) die Warenannahme, Leergut- und Transportgutannahme sowie die Leergut- und Transportgutrückgabe dokumentieren				LF 2		
e) Ware ihren Anforderungen gemäß und unter Anwendung der betrieblichen Vorgaben wert-erhaltend einlagern				LF 2		
f) die Arbeitsschutz-, Sicherheits- und Hygienevorschriften im Lager beachten, das Lager entsprechend den betrieblichen Vorgaben prüfen und reinigen				LF 2		
3. Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisenzubereitung sowie Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln (§ 5 Absatz 2 Nummer 3)						
a) Arbeitsaufgaben erfassen		6		LF 3	LF 6 – LF 10	LF 13
b) Arbeitsabläufe planen				LF 3	LF 6 – LF 10	LF 13
c) Waren- oder Materialbedarf ermitteln				LF 3	LF 6 – LF 10	LF 13
d) Geräte, Maschinen und Arbeitsmittel unter Berücksichtigung ihrer Einsatzmöglichkeiten auswählen				LF 3		
e) den Arbeitsplatz unter Einhaltung der hygienischen, arbeitssicherheitstechnischen und ergonomischen Anforderungen vorbereiten und einrichten				LF 3	LF 6 – LF 10	LF 13
f) Möglichkeiten für wirtschaftliches und sicheres Arbeiten, auch durch Einsatz von Maschinen, Geräten und Arbeitsmitteln, erkennen und umsetzen				LF 3		
g) den Arbeitsplatz, Maschinen, Geräte und Arbeitsmittel nach den betrieblichen Vorgaben nachbereiten, reinigen und pflegen				LF 3		
h) die Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten				LF 3	LF 6 – LF 10	LF 13
4. Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche (§ 5 Absatz 2 Nummer 4)						
a) Arbeits- und Schnitttechniken anwenden		10		LF 3		
b) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen				LF 3		
c) Garverfahren unterscheiden und anwenden, insbesondere Blanchieren, Kochen, Braten, Frittieren und Dünsten				LF 3		
d) Rezepturen anwenden und umrechnen				LF 3	LF 6 – LF 10	LF 13
e) Speisen und Gerichte in verschiedenen Formen nach betrieblichen Vorgaben anrichten				LF 3		

Ausbildungsrahmenplan		Rahmenlehrplan				
		Ausbildungsabschnitt im Monat		Schuljahr		
		1-18	19-36	1	2	3
f)	berufsbezogene fremdsprachige Fachbegriffe anwenden			LF 3		
5. Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in Service und Wirtschaftsdienst (§ 5 Absatz 2 Nummer 5)						
a)	beim Service entsprechend der betrieblichen Serviceform mitwirken	4		LF 5		
b)	Verkaufsfähigkeit von Produkten prüfen			LF 5		
c)	Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen unter Beachtung von Nachhaltigkeitsaspekten in Gast- oder Wirtschaftsräumen durchführen, prüfen und dokumentieren			LF 4		
d)	Geschirr- und Besteckbedarf entsprechend den betrieblichen Vorgaben ermitteln und Geschirr und Besteck anlassbezogen verwenden			LF 4		
6. Zubereitung von einfachen Speisen und Gerichten (§ 5 Absatz 2 Nummer 6)						
a)	vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungsstufen auswählen und verarbeiten	12		LF 3		
b)	Eierspeisen zubereiten und anrichten, insbesondere gekochte Eier, Rührei, Spiegeleier, Omeletts und Eierpannkuchen			LF 3		
c)	kalte und warme kleine Speisen und Gerichte, insbesondere Fingerfood und Snacks, mit verschiedenen Produkten nach betrieblichen Vorgaben zubereiten, anrichten und garnieren			LF 3		
7. Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln und von Pilzen (§ 5 Absatz 2 Nummer 7)						
a)	Gemüse, Obst und Kräuter unterscheiden, vorbereiten und verarbeiten	10		LF 3	LF 9	
b)	Salate aus pflanzlichen Lebensmitteln, insbesondere aus Blattsalaten, Gemüse und Obst, sowie aus Dressings und Salatmarinaden zubereiten			LF 3		
c)	Gemüse und Pilze als Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteile und eigenständige Gerichte zubereiten			LF 3	LF 9	
d)	Kartoffeln zu Vorspeisen, Beilagen und Hauptbestandteilen von Gerichten sowie zu eigenständigen Gerichten zubereiten			LF 3	LF 9	
e)	Hülsenfrüchte, Getreide- und Mahlprodukte ihren Verwendungsmöglichkeiten zuordnen und zubereiten			LF 3	LF 9	
f)	Reis als Beilage und zu eigenständigen Gerichten zubereiten			LF 3	LF 9	
g)	Beilagen sowie eigenständige Gerichte aus vorgefertigten Teigwaren zubereiten			LF 3	LF 9	
h)	Gerichte aus pflanzlichen Nahrungsmitteln und Pilzen anrichten				LF 9	
i)	vegetarische und vegane Speisen und Gerichte zubereiten		5		LF 9	

Ausbildungsrahmenplan		Rahmenlehrplan				
		Ausbildungsabschnitt im Monat		Schuljahr		
Berufsbildpositionen		1-18	19-36	1	2	3
8. Zubereitung von Suppen, Soßen und Eintöpfen (§ 5 Absatz 2 Nummer 8)						
a) Brühen und Fonds aus pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln zubereiten, insbesondere aus Gemüse, Fisch, Fleisch und Knochen	12				LF 6	
b) gebundene Suppen, Rahmsuppen, Püreesuppen und kalte Suppen zubereiten					LF 6	
c) klare Suppen mit und ohne Klärvorgang zubereiten					LF 6	
d) Suppeneinlagen herstellen					LF 6	
e) gekochte helle und dunkle Grundsoßen und ihre Ableitungen zubereiten					LF 6	
f) aufgeschlagene warme Soßen zubereiten					LF 6	
g) kalte Soßen, Dips und Buttermischungen zubereiten					LF 6	
h) Gemüsesoßen zubereiten					LF 6	
i) Eintöpfe zubereiten und dabei insbesondere die jeweilige Garzeit der Zutaten berücksichtigen					LF 6	
9. Verarbeitung und Zubereitung von Fleisch (§ 5 Absatz 2 Nummer 9)						
a) Fleischarten und Fleischteile auswählen, ihre Eigenschaften unterscheiden und ihren Verwendungsmöglichkeiten zuordnen	6				LF 7	
b) ausgelöste Fleischteile aus Schlachtfleisch parieren, zuschneiden, portionieren und bearbeiten					LF 7	
c) Fleischteile unter Anwendung verschiedener Garverfahren zubereiten					LF 7	
d) Hausgeflügel parieren, zuschneiden und portionieren					LF 7	
e) ausgelöstes Hausgeflügel zubereiten					LF 7	
f) Fleischgerichte anrichten					LF 7	
g) Produkthygiene anwenden					LF 7	
h) Rücken, Schulter und Keule auslösen	11				LF 7	LF 12
i) Schlachtfleisch, Wild und Hausgeflügel zu Vorspeisen und Hauptgerichten verarbeiten und dabei unterschiedliche Garverfahren, insbesondere Schmoren, Grillen und Niedrigtemperaturgaren, anwenden und die verschiedenen Garstufen berücksichtigen					LF 7	LF 12
j) Innereien und ihre Zubereitungsarten unterscheiden					LF 7	
10. Verarbeitung und Zubereitung von Fisch (§ 5 Absatz 2 Nummer 10)						
a) Fischarten und Frischemerkmale unterscheiden					LF 8	

Ausbildungsrahmenplan		Rahmenlehrplan				
		Ausbildungsabschnitt im Monat		Schuljahr		
Berufsbildpositionen		1-18	19-36	1	2	3
b)	Fisch durch Schuppen und Säubern vorbereiten	4			LF 8	
c)	filetierten, vorportionierten und ganzen Fisch zu einfachen Fischgerichten verarbeiten				LF 8	LF 13
d)	Fischgerichte anrichten				LF 8	LF 13
e)	Produkthygiene anwenden				LF 8	LF 13
f)	Fisch filetieren und portionieren	4			LF 8	LF 13
g)	Fisch zu Vorspeisen und Hauptgerichten verarbeiten und dabei unterschiedliche Garverfahren anwenden				LF 8	LF 13
h)	Schalen- und Krustentiere und ihre Zubereitung erläutern					LF 13
11. Herstellung und Verarbeitung von Teigen und Massen (§ 5 Absatz 2 Nummer 11)						
a)	Mürbeteig, Hefeteig und Backteig herstellen und verarbeiten		6			LF 11
b)	Nudelteig herstellen und zu Teigwaren verarbeiten				LF 9	
c)	Strudelteig und Blätterteig verarbeiten					LF 11
d)	Herstellung und Verarbeitung von Massen erläutern					LF 11
12. Herstellung von Süßspeisen und Desserts (§ 5 Absatz 2 Nummer 12)						
a)	Süßspeisen, Desserts und Eis nach den betrieblichen Vorgaben anrichten und garnieren	2			LF 10	
b)	Cremespeisen unter Verwendung von verschiedenen Bindemitteln zubereiten		8		LF 10	
c)	süße Eierspeisen zubereiten				LF 10	
d)	Obst und Früchte zu Desserts verarbeiten				LF 10	
e)	Gefrorenes oder Halbgefrorenes zubereiten				LF 10	LF 11
f)	Produkthygiene anwenden				LF 10	LF 11
13. Planung und Umsetzung des nachhaltigen Einsatzes von Geräten Maschinen, Arbeitsmitteln, Lebensmitteln und Ressourcen (§ 5 Absatz 2 Nummer 13)						
a)	Energieverbrauch von Maschinen und Geräten sowie Wasserverbrauch bei Arbeitsvorgängen ermitteln		6			LF 13, LF 14
b)	Verbrauchskosten einzelner Arbeitsvorgänge berechnen und analysieren sowie Einsparpotenziale durch Organisation der Arbeit und des Arbeitsumfeldes ermitteln und realisieren und die dadurch erzielten Ergebnisse bewerten					LF 13, LF 14
c)	Geräte, Maschinen, Arbeitsmittel und Verbrauchsgüter auftragsbezogen und unter ökonomischen, ökologischen und ergonomischen Gesichtspunkten auswählen und ihren Einsatz planen					LF 13, LF 14

Ausbildungsrahmenplan		Rahmenlehrplan				
		Ausbildungsabschnitt im Monat		Schuljahr		
Berufsbildpositionen		1-18	19-36	1	2	3
d)	Störungen an Geräten und Maschinen erkennen und Maßnahmen zur Beseitigung der Störungen ergreifen					LF 14
e)	Wartung von Geräten und Maschinen sowie Instandsetzung von Arbeitsmitteln veranlassen					LF 14
f)	Einsatz und Anschaffung von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln beurteilen					LF 14
g)	auf Nachhaltigkeit im Umgang mit Lebensmitteln in Bezug auf Herkunft, Saison, ganzheitliche Verarbeitung und Transportwege achten			LF 1, LF 3, LF 6	LF 9	LF 12 - LF 14
h)	Abfälle vermeiden sowie entstandene Abfälle, insbesondere Speisereste, Fett, Öl, Kartonaugen, Kunststoffe, Verbundverpackungen, Glas und Restmüll, unter Beachtung der rechtlichen Vorschriften zur Weiterverarbeitung trennen und einer Weiterverwendung zuführen					LF 12 - LF 14
14. Anwendung der speziellen Hygienevorschriften in der Küche (§ 5 Absatz 2 Nummer 14)						
a)	die speziellen Hygienevorschriften, insbesondere zu Geflügel, Hackfleisch, Fleisch, Fisch, Eier, Sahne und Cremes, anwenden und deren Einhaltung überwachen				LF 6 – LF 8, LF 10	LF 12, LF 13
b)	die gerätespezifischen Hygienevorschriften, insbesondere zu Fleischwolf und Aufschnittmaschine, anwenden und deren Einhaltung überwachen					LF 12, LF 13
c)	die Hygieneanforderungen bei Speisenausgabe und Warmhalten einhalten und deren Einhaltung überwachen		6			LF 12, LF 13
d)	bei der Vorbereitung und Durchführung von Hygieneschulungen mitwirken					LF 12, LF 13
e)	bei der Erstellung und Weiterentwicklung des betrieblichen Hygienekonzeptes, insbesondere des HACCP-Konzeptes, mitwirken					LF 12, LF 13
15. Zusammenstellung und Kennzeichnung von Speisen und Gerichten (§ 5 Absatz 2 Nummer 15)						
a)	Menüs erstellen und dabei die Menükunde sowie nachhaltige Gesichtspunkte berücksichtigen, insbesondere saisonale und regionale Gesichtspunkte					LF 12 - LF 14
b)	Speisekarten, auch im Team, erstellen					LF 12 - LF 14
c)	die Allergene und Zusatzstoffe in Speisen und Gerichten identifizieren und rechtskonform in Speisekarten und anderen betriebsüblichen Informationen kennzeichnen					LF 12 - LF 14
d)	Ernährungsformen, insbesondere vegetarische und vegane Ernährung, Allergien und Unverträglichkeiten, sowie Reduzierungsmöglichkeiten von Zucker, Fett und Salz bei der Zusammenstellung der Speisen berücksichtigen und darüber informieren			4		LF 12 - LF 14

Ausbildungsrahmenplan		Rahmenlehrplan		
		Schuljahr		
Berufsbildpositionen	Ausbildungsab- schnitt im Monat	1	2	3
	1-18	19-36		
16. Sicherstellung von Warenflüssen sowie Kalkulation von Kosten und Preisen (§ 5 Absatz 2 Nummer 16)				
a) Warenbeschaffung unter Berücksichtigung des Lagerbestandes, der Vorratshaltung und der Aufträge vorbereiten, Angebote einholen und unter Berücksichtigung von Preisen, Qualitäten und Konditionen vergleichen sowie Bestellungen vorbereiten			LF 2	LF 14
b) Qualitätsunterschiede bei Lebensmitteln beurteilen			LF 2	LF 14
c) unterschiedliche Alternativen für die Verwendung von Lebensmitteln entwickeln und die Lebensmittel einer nachhaltigen Verarbeitung zuführen				LF 12, LF 14
d) Saisonzeiten und regionale Besonderheiten bei der Warenwirtschaft berücksichtigen			LF 9, LF 10	LF 13, LF 14
e) Lager organisieren und geeignete Lagerbedingungen zu Werterhalt und Wertsteigerung der Waren erläutern		8	LF 2	LF 14
f) Verkaufspreise für Speisen, Gerichte und Getränke nach dem betrieblichen Kalkulationsschema ermitteln				LF 14
g) die Kosten und Erträge erbrachter Dienstleistungen, insbesondere der Veranstaltungen im Haus und außer Haus, errechnen				LF 14
h) den Zusammenhang zwischen Qualität, Gästezufriedenheit und Betriebserfolg bei Entscheidungen und Handlungen berücksichtigen, Arbeiten wirtschaftlich und gästeorientiert durchführen und durch eigenes Verhalten zum erfolgreichen unternehmerischen Handeln beitragen				LF 14
17. Küchentechnische Verwaltungsprozesse (§ 5 Absatz 2 Nummer 17)				
a) Warenflüsse dokumentieren, insbesondere Rechnungen und Lieferscheine analog oder digital ablegen, sowie Bestellungen auslösen und Verbrauchslisten führen			LF 2	LF 13, LF 14
b) rechtlich erforderliche und betriebsspezifische Dokumentation durchführen, insbesondere zu den Hygieneanforderungen, zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz		4		LF 13, LF 14
c) Ablaufplanungen analog oder digital dokumentieren				LF 13, LF 14
18. Beratung von Gästen sowie Verkauf von Produkten und Dienstleistungen (§ 5 Absatz 2 Nummer 18)				
a) Auftreten und Rolle gegenüber den Gästen reflektieren und gastorientiert gestalten			LF 1, LF 5	LF 12, LF 13
b) beim Service mitwirken			LF 5	LF 12
c) Gäste über das betriebliche Angebot von Dienstleistungen und Produkten, insbesondere in Bezug auf Speisen und Gerichte, informieren			LF 5	LF 12

Ausbildungsrahmenplan		Rahmenlehrplan			
Berufsbildpositionen	Ausbildungsabschnitt im Monat		Schuljahr		
	1-18	19-36	1	2	3
d) bei der Gästeinformation mit den angrenzenden Zuständigkeitsbereichen kooperieren		8	LF 5		LF 12
e) einfache Auskünfte in einer Fremdsprache erteilen			LF 5		LF 12
f) Gäste unter Berücksichtigung ihrer Wünsche und besonderen Bedürfnisse, insbesondere bei Allergien und Unverträglichkeiten sowie bei besonderen Ernährungsformen, beraten			LF 5		LF 12
19. Anleitung und Führung von Mitarbeitenden (§ 5 Absatz 2 Nummer 19)					
a) sich auf unterschiedliche Persönlichkeiten im Team einstellen und konstruktives Feedback geben		8	LF 1		LF 14
b) Mitarbeitende aufgabenbezogen und teamorientiert anleiten und motivieren					LF 14
c) Mitarbeitenden Anerkennung und Wertschätzung vermitteln					LF 14
d) Dienstpläne erstellen					LF 14
e) bei der Planung, Durchführung und Nachbereitung von Mitarbeitergesprächen mitwirken					LF 14
f) an Maßnahmen der Personalentwicklung mitwirken					LF 14
g) Einweisungen und Unterweisungen im Umgang mit Maschinen, Geräten und Betriebsmitteln durchführen					LF 14
h) den Bedarf an vorgeschriebenen Schulungen und Belehrungen zu Infektionsschutz und Arbeitssicherheit erkennen und Maßnahmen einleiten					LF 14

Abschnitt B: integrativ zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Ausbildungsrahmenplan		Rahmenlehrplan		
		Schuljahr		
Berufsbildpositionen	Ausbildungsab- schnitt im Monat	1	2	3
	1-18	19-36		
1. Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht (§ 5 Absatz 3 Nummer 1)				
a) den Aufbau und die grundlegenden Arbeits- und Geschäftsprozesse des Ausbildungsbetriebes erläutern	während der gesamten Ausbildung	LF 1 + WiSo	WiSo	WiSo
b) Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag sowie Dauer und Beendigung des Ausbildungsverhältnisses erläutern und Aufgaben der im System der dualen Berufsausbildung Beteiligten beschreiben		LF 1 + WiSo	WiSo	WiSo
c) die Bedeutung, die Funktion und die Inhalte der Ausbildungsordnung und des betrieblichen Ausbildungsplans erläutern sowie zu deren Umsetzung beitragen		LF 1 + WiSo	WiSo	WiSo
d) die für den Ausbildungsbetrieb geltenden arbeits-, sozial-, tarif- und mitbestimmungsrechtlichen Vorschriften erläutern		LF 1 + WiSo	WiSo	WiSo
e) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des Ausbildungsbetriebes erläutern		LF 1 + WiSo	WiSo	WiSo
f) Beziehungen des Ausbildungsbetriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen und Gewerkschaften erläutern		LF 1 + WiSo	WiSo	WiSo
g) Positionen der eigenen Entgeltabrechnung erläutern		LF 1 + WiSo	WiSo	WiSo
h) wesentliche Inhalte von Arbeitsverträgen erläutern		LF 1 + WiSo	WiSo	WiSo
i) Möglichkeiten des beruflichen Aufstiegs und der beruflichen Weiterentwicklung erläutern		LF 1 + WiSo	WiSo	WiSo
2. Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit (§ 5 Absatz 3 Nummer 2)				
a) Rechte und Pflichten aus den berufsbezogenen Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften kennen und diese Vorschriften anwenden	während der gesamten Ausbildung	LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10	LF 11, 12, 13, 14
b) Gefährdungen von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz und auf dem Arbeitsweg prüfen und beurteilen		LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10	LF 11, 12, 13, 14
c) sicheres und gesundheitsgerechtes Arbeiten erläutern		LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10	LF 11, 12, 13, 14
d) technische und organisatorische Maßnahmen zur Vermeidung von Gefährdungen sowie von psychischen und physischen Belastungen für sich und andere, auch präventiv, ergreifen		LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10	LF 11, 12, 13, 14
e) ergonomische Arbeitsweisen beachten und anwenden		LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10	LF 11, 12, 13, 14
f) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben und erste Maßnahmen bei Unfällen einleiten		betrieblich zu vermitteln		
g) betriebsbezogene Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden, Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und		betrieblich zu vermitteln		

Ausbildungsrahmenplan		Rahmenlehrplan			
		Schuljahr			
Berufsbildpositionen	Ausbildungsabschnitt im Monat				
	1-18	19-36	1	2	3
erste Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen					
3. Umweltschutz und Nachhaltigkeit (§ 5 Absatz 3 Nummer 3)					
a) Möglichkeiten zur Vermeidung betriebsbedingter Belastungen für Umwelt und Gesellschaft im eigenen Aufgabenbereich erkennen und zu deren Weiterentwicklung beitragen	während der gesamten Ausbildung		LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10	LF 11, 12, 13, 14
b) bei Arbeitsprozessen und im Hinblick auf Produkte, Waren oder Dienstleistungen Materialien und Energie unter wirtschaftlichen, umweltverträglichen und sozialen Gesichtspunkten der Nachhaltigkeit nutzen			LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10	LF 11, 12, 13, 14
c) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes einhalten			LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10	LF 11, 12, 13, 14
d) Abfälle vermeiden sowie Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Wiederverwertung oder Entsorgung zuführen			LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10	LF 11, 12, 13, 14
e) Vorschläge für nachhaltiges Handeln für den eigenen Arbeitsbereich entwickeln			LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10	LF 11, 12, 13, 14
f) unter Einhaltung betrieblicher Regelungen im Sinne einer ökonomischen, ökologischen und sozial nachhaltigen Entwicklung zusammenarbeiten und adressatengerecht kommunizieren			LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10	LF 11, 12, 13, 14
4. Digitalisierte Arbeitswelt (§ 5 Absatz 3 Nummer 4)					
a) mit eigenen und betriebsbezogenen Daten sowie mit Daten Dritter umgehen und dabei die Vorschriften zum Datenschutz und zur Datensicherheit einhalten	während der gesamten Ausbildung		LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10	LF 11, 12, 13, 14
b) Risiken bei der Nutzung von digitalen Medien und informationstechnischen Systemen einschätzen und bei deren Nutzung betriebliche Regelungen einhalten			LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10	LF 11, 12, 13, 14
c) ressourcenschonend, adressatengerecht und effizient kommunizieren sowie Kommunikationsergebnisse dokumentieren			LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10	LF 11, 12, 13, 14
d) Störungen in Kommunikationsprozessen erkennen und zu ihrer Lösung beitragen			LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10	LF 11, 12, 13, 14
e) Informationen in digitalen Netzen recherchieren und aus digitalen Netzen beschaffen sowie Informationen, auch fremde, prüfen, bewerten und auswählen			LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10	LF 11, 12, 13, 14
f) Lern- und Arbeitstechniken sowie Methoden des selbstgesteuerten Lernens anwenden, digitale Lernmedien nutzen und Erfordernisse des lebensbegleitenden Lernens erkennen und ableiten			LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10	LF 11, 12, 13, 14
g) Aufgaben zusammen mit Beteiligten, einschließlich der Beteiligten anderer Arbeits- und Geschäftsbereiche, auch unter Nutzung digitaler Medien, planen, bearbeiten und gestalten			LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10	LF 11, 12, 13, 14
h) Wertschätzung anderer unter Berücksichtigung gesellschaftlicher Vielfalt praktizieren			LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10	LF 11, 12, 13, 14

Ausbildungsrahmenplan		Rahmenlehrplan			
Berufsbildpositionen	Ausbildungsabschnitt im Monat		Schuljahr		
	1-18	19-36	1	2	3
5. Durchführung von Hygienemaßnahmen (§ 5 Absatz 3 Nummer 5)					
a) die Grundsätze und die Vorschriften zur Personal-, Betriebs- und Produkthygiene sowie zum Arbeits- und Gesundheitsschutz anwenden	4		LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10	LF 11, 12, 13, 14
b) die rechtlichen Hygienevorschriften und das betriebliche Hygienekonzept, insbesondere das HACCP-Konzept, umsetzen			LF 1, 2, 3, 4, 5	LF 6, 7, 8, 9, 10	LF 11, 12, 13, 14
c) Schädlingsbefall erkennen und Maßnahmen einleiten			LF 2		
d) Desinfektions- und Reinigungsmittel lagern, unter Berücksichtigung der ökologischen Auswirkungen auswählen und ökonomisch einsetzen			LF 4		
e) die Meldepflichten nach dem Infektionsschutzgesetz beachten und die Beschäftigungsverbote einhalten			LF 1		LF 14