



## THEME Kompetenzmatrix – Gastgewerbe/Koch/Köchin



KOMPETENZBEREICH	KOMPETENZENTWICKLUNGSSTUFEN			
<b>1. Einkauf, Kalkulation und Lagerung</b>	<p>Er/Sie kann grundlegende Produkte unterscheiden/erkennen.</p> <p>Er/Sie kann eingehende Ware auf ihre Qualität hin überprüfen und sie richtig lagern.</p> <p>Er/Sie kann die hygienischen Standards in Bezug auf Einkauf und Lagerung aller Arten von Lebensmitteln anwenden.</p>	<p>Er/Sie kann ökonomische und ökologische Aspekte bei der Küchenkalkulation und beim Einkauf berücksichtigen.</p>	<p>Er/Sie kann die jeweiligen saisonalen Lebensmittel selbstständig beschaffen, Angebote vergleichen und das beste entsprechend Preis und Qualität auswählen.</p>	<p>Er/Sie kann die regionalen Anbieter von Lebensmitteln kontaktieren und selbständig Verhandlungen im Hinblick auf Produktqualität und Preis führen.</p> <p>Er/Sie kann mithilfe spezieller Computerprogramme den kurz- und längerfristigen Bedarf an Lebensmitteln planen und Budgetvorgaben einhalten.</p> <p>Er/Sie kann den Einkauf organisieren und die Kostenkalkulation durchführen.</p>
<b>2. Zusammenstellen und Planen von Speisenfolgen</b>	<p>Er/Sie kann verschiedene Gänge eines Menüs zusammenstellen und diese dem Mentor und/oder den Mitarbeitern/innen in der Küche vorstellen.</p>	<p>Er/Sie kann, unter Berücksichtigung der wichtigsten Rezepte der lokalen Küche, ein einfaches Menü zusammenstellen und dieses dem Mentor und/oder den Mitarbeitern/innen in der Küche vorstellen.</p>	<p>Er/Sie kann komplexe europäische oder internationale Menüs zusammenstellen und die passenden Getränke bestimmen.</p> <p>Er/Sie kann mit Servicekräften und Gästen kommunizieren und Angebote für spezielle Gelegenheiten (Büffets, Veranstaltungen, Catering...) präsentieren.</p>	<p>Er/Sie kann Menüs für unterschiedliche Situationen am Markt bzw. unterschiedlichen Gästewünschen zusammenstellen und anbieten.</p>



## THEME Kompetenzmatrix – Gastgewerbe/Koch/Köchin



<p><b>3. Herstellung von Speisen</b></p>	<p>Er/Sie kann einfache Vorbereitungsarbeiten selbstständig durchführen.</p> <p>Er/Sie kann mit Kollegen/innen und Vorgesetzten kommunizieren und dabei die gastronomischen Fachausdrücke richtig verwenden.</p> <p>Er/Sie kann die branchenspezifischen Arbeitsgeräte und Maschinen richtig einsetzen und dabei die Betriebssicherheitsbestimmungen sowie die Bestimmungen der Lebensmittel-, Personal- und Betriebshygiene einhalten.</p>	<p>Er/Sie kann einfache Gerichte oder Beilagen, Soßen, Suppen und Vorspeisen nach Anweisung zubereiten und anrichten.</p> <p>Er/Sie kann bei der Arbeit Umweltschutzmaßnahmen und Regeln der Abfallentsorgung einhalten.</p>	<p>Er/Sie kann alle notwendigen Arbeitsschritte zum Vorbereiten, Garen und Nachbereiten von Speisen und Menüs planen (Zeit, Materialmenge, Zusammenarbeit mit den Kollegen/innen).</p> <p>Er/Sie kann mit dem Stress bei der Zubereitung einer großen Zahl von Speisen in kurzer Zeit umgehen.</p> <p>Er/Sie ist in der Lage mit Gästen zu kommunizieren und auf ihre Wünsche einzugehen.</p>	<p>Er/Sie kann einen Küchenbereich leiten und die Aufgaben des Küchenteams koordinieren.</p>
--	---	--	---	--



Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert.

Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung (Mitteilung) trägt allein der Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben.