 Industrie- und Handelskammer Südthüringen	<b>Ausbildungsregelung für die Berufsausbildung zum Beikoch / zur Beiköchin (Fachpraktiker / Fachpraktikerin in der Küche) nach § 66 BBiG</b>	28.01.2011
Aus- und Weiterbildung		Seite 1 / 6

Die Industrie- und Handelskammer Südthüringen erlässt aufgrund des Beschlusses des Berufsbildungsausschusses vom 27.01.2011 als zuständige Stelle nach § 9 Berufsbildungsgesetz (BBiG) sowie nach § 66 Abs. 1 BBiG in Verbindung mit § 79 Abs. 4 BBiG vom 23. März 2005 (BGBl. I S. 931) folgende Ausbildungsregelung für die Ausbildung von behinderten Menschen zum Beikoch / zur Beiköchin (Fachpraktiker / Fachpraktikerin in der Küche).

## § 1 Ausbildungsberuf

Die Berufsausbildung zum Beikoch / zur Beiköchin (Fachpraktiker/Fachpraktikerin in der Küche) erfolgt nach dieser Ausbildungsregelung.

## § 2 Personenkreis

Diese Ausbildungsregelung regelt die Berufsausbildung gemäß § 66 BBiG / § 42m HwO für Personen im Sinne des § 2 SGB IX.

## § 3 Dauer der Berufsausbildung


Die Ausbildung zum Beikoch / zur Beiköchin (Fachpraktiker / Fachpraktikerin in der Küche) dauert drei Jahre.

## § 4 Ausbildungsstätten

Die Ausbildung findet in ausbildungsrechtlich anerkannten Ausbildungsbetrieben und Ausbildungseinrichtungen statt.

## § 5 Eignung der Ausbildungsstätte

- (1) Behinderte Menschen dürfen nach dieser Ausbildungsregelung nur in dafür geeigneten anerkannten Betrieben und Ausbildungseinrichtungen ausgebildet werden.
- (2) Neben den in § 27 BBiG festgelegten Anforderungen muss die Ausbildungsstätte hinsichtlich der Räume, der Ausstattung und der Einrichtung den besonderen Erfordernissen der Ausbildung von behinderten Menschen gerecht werden.
- (3) Es müssen ausreichend Ausbilderinnen/Ausbilder zur Verfügung stehen. Die Anzahl der Ausbilderinnen/Ausbilder muss in einem angemessenen Verhältnis zur Anzahl der Auszubildenden stehen. Dabei ist ein Ausbilderschlüssel von in der Regel höchstens eins zu acht anzuwenden.

 Industrie- und Handelskammer Südthüringen	<b>Ausbildungsregelung für die Berufsausbildung zum Beikoch / zur Beiköchin (Fachpraktiker / Fachpraktikerin in der Küche) nach § 66 BBiG</b>	28.01.2011
Aus- und Weiterbildung		Seite 2 / 6

## § 6


### Eignung der Ausbilder/Ausbilderinnen

- (1) Ausbilderinnen/Ausbilder, die im Rahmen einer Ausbildung nach § 66 BBiG erstmals tätig werden, müssen neben der persönlichen, berufsspezifisch fachlichen und berufspädagogischen Eignung (AEVO u. a.) eine mehrjährige Erfahrung in der Ausbildung sowie zusätzliche behindertenspezifische Qualifikationen nachweisen.
- (2) Anforderungsprofil  
Ausbilderinnen/Ausbilder müssen eine rehabilitationspädagogische Zusatzqualifikation nachweisen und dabei folgende Kompetenzfelder abdecken:
- Reflexion der betrieblichen Ausbildungspraxis
  - Psychologie
  - Pädagogik, Didaktik
  - Rehabilitationskunde
  - Interdisziplinäre Projektarbeit
  - Arbeitskunde/Arbeitspädagogik
  - Recht
  - Medizin
- Um die besonderen Anforderungen des § 66 BBiG zu erfüllen, soll ein Qualifizierungsumfang von 320 Stunden sichergestellt werden.
- (3) Von dem Erfordernis des Nachweises einer rehabilitationspädagogischen Zusatzqualifikation soll bei Betrieben abgesehen werden, wenn die Qualität der Ausbildung auf andere Weise sichergestellt ist. Die Qualität ist in der Regel sichergestellt, wenn eine Unterstützung durch eine geeignete Ausbildungseinrichtung erfolgt.
- (4) Ausbilderinnen/Ausbilder, die im Rahmen einer Ausbildung nach § 66 BBiG oder § 42m HwO bereits tätig sind, haben innerhalb eines Zeitraumes von höchstens fünf Jahren die notwendigen Qualifikationen gemäß Absatz 2 nachzuweisen.  
Die Anforderungen an Ausbilderinnen/Ausbilder gemäß Absatz 2 gelten als erfüllt, wenn die behindertenspezifischen Zusatzqualifikationen auf andere Weise glaubhaft gemacht werden können.

## § 7

### Struktur der Berufsausbildung

- (1) Findet die Ausbildung in einer Einrichtung statt, sollen mindestens zwölf Wochen außerhalb dieser Einrichtung in einem anerkannten Ausbildungsbetrieb / mehreren anerkannten Ausbildungsbetrieben durchgeführt werden.
- (2) Inhalte der Ausbildung nach § 66 BBiG, die in der entsprechenden Ausbildung nach § 4 BBiG in Form überbetrieblicher Ausbildung vermittelt werden, sind auch bei einer Ausbildung nach § 66 BBiG überbetrieblich zu vermitteln.
- (3) Eine Abweichung der Dauer der Erfüllung der betrieblichen Ausbildung ist nicht durch die Teilnahme an überbetrieblichen Ausbildungsmaßnahmen zu ersetzen und nur in besonderen Einzelfällen zulässig, wenn die jeweilige Behinderung oder betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.

 Industrie- und Handelskammer Südthüringen	<b>Ausbildungsregelung für die Berufsausbildung zum Beikoch / zur Beiköchin (Fachpraktiker / Fachpraktikerin in der Küche) nach § 66 BBiG</b>	28.01.2011
Aus- und Weiterbildung		Seite 3 / 6

## § 8


### Ausbildungsrahmenplan, Ausbildungsberufsbild

- (1) Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die im Ausbildungsrahmenplan (Anlage) aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit). Eine von dem Ausbildungsrahmenplan abweichende Organisation der Ausbildung ist insbesondere zulässig, soweit die jeweilige Behinderung der Auszubildenden oder betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.
- (2) Die Berufsausbildung zum Beikoch/ zur Beiköchin (Fachpraktiker/Fachpraktikerin in der Küche) gliedert sich in folgende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (Ausbildungsberufsbild):
1. Berufsausbildung, Arbeitsrecht und Tarifrecht
  2. Arbeitsschutz und Unfallverhütung
  3. Umweltbeeinflussung und Umweltschutz
  4. Hygiene
  5. Bedienen und Instandhalten der Arbeitsgeräte und Gebrauchsgegenstände
  6. Fremdsprachliche Fachausdrücke
  7. Kenntnisse des Ausbildungsbetriebes
  8. Reinigen und Pflegen der Räume und ihrer Einrichtungen, Pflegen der Wäsche
  9. Lagern und Kontrollieren von Waren
  10. Vor- und Zubereiten von Speisen und Getränken
  11. Kenntnisse über Servicetätigkeiten
  12. Arbeiten in der Küchenorganisation

## § 9

### Zielsetzung und Durchführung der Berufsausbildung

- (1) Die in dieser Ausbildungsregelung genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit) sollen so vermittelt werden, dass die Auszubildenden zur Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit im Sinne von § 1 Abs. 3 des Berufsbildungsgesetzes befähigt werden, die selbstständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren (berufliche Handlungskompetenz) einschließt. Diese Befähigung ist auch in den Prüfungen nach den §§ 10 und 11 nachzuweisen.
- (2) Die Ausbildenden haben unter Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplanes für die Auszubildenden einen individuellen Ausbildungsplan zu erstellen.
- (3) Die Auszubildenden haben einen schriftlichen Ausbildungsnachweis zu führen. Ihnen ist Gelegenheit zu geben, den schriftlichen Ausbildungsnachweis während der Ausbildungszeit zu führen. Die Ausbildenden haben den schriftlichen Ausbildungsnachweis regelmäßig durchzusehen und abzuzeichnen.  
Die Auszubildende/der Auszubildende kann nach Maßgabe von Art oder Schwere / Art und Schwere ihrer/seiner Behinderung von der Pflicht zur Führung eines schriftlichen Ausbildungsnachweises entbunden werden.

 <b>IHK</b> Industrie- und Handelskammer Südthüringen	<b>Ausbildungsregelung für die Berufsausbildung zum Beikoch / zur Beiköchin (Fachpraktiker / Fachpraktikerin in der Küche) nach § 66 BBiG</b>	28.01.2011
		Seite 4 / 6
Aus- und Weiterbildung		

## § 10 Zwischenprüfung

- (1) Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll vor dem Ende des zweiten Ausbildungsjahres stattfinden.
- (2) Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage zu § 8 für die ersten 18 Monate aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sowie auf den im Berufsschulunterricht entsprechend den Rahmenlehrplänen zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsbildung wesentlich ist.
- (3) Für die Zwischenprüfung bestehen folgende Vorgaben:


Der Prüfungsteilnehmer/die Prüfungsteilnehmerin soll in höchstens 3 Stunden eine praktische Aufgabe bearbeiten. Dabei soll er/sie zeigen, dass er/sie Arbeit planen, durchführen und präsentieren, die Ergebnisse kontrollieren und Gesichtspunkte der Hygiene, des Umweltschutzes, der Wirtschaftlichkeit und der Gästeorientierung berücksichtigen kann. Hierfür kommen insbesondere folgende Gebiete in Betracht:

1. Planen von Arbeitsschritten
2. Anwenden von Arbeitstechniken
3. Präsentieren von Produkten

## § 11 Abschlussprüfung

- (1) Durch die Abschlussprüfung ist festzustellen, ob der Prüfling die berufliche Handlungsfähigkeit erworben hat. In der Abschlussprüfung soll der Prüfling nachweisen, dass er die dafür erforderlichen beruflichen Fertigkeiten beherrscht, die notwendigen beruflichen Kenntnisse und Fähigkeiten besitzt und mit dem im Berufsschulunterricht zu vermittelnden, für die Berufsausbildung wesentlichen Lehrstoff vertraut ist. Die Ausbildungsregelung ist zugrunde zu legen.
- (2) Zum Nachweis der Fertigkeiten soll der Prüfling in insgesamt höchstens sieben Stunden zwei Arbeitsproben durchführen. Hierfür kommen insbesondere in Betracht:
  1. Vor- und Zubereiten einfacher Speisen und Getränke
  2. Vor- und Zubereiten von Suppen
  3. Vor- und Zubereiten von Salaten, Gemüse und kalten Speisen
  4. Vor- und Zubereiten von kalten Süßspeisen
- (3) Zum Nachweis der Kenntnisse soll der Prüfling in den Prüfungsbereichen Technologie, Technische Mathematik sowie Wirtschafts- und Sozialkunde schriftlich geprüft werden. Die Aufgabenstellung in den ersten zwei genannten Bereichen soll aus den Anforderungen der Arbeitsprobe der Fertigungsprüfung abgeleitet werden. Die Aufgabenstellung im Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde soll anschaulich und praxisbezogen formuliert werden.

Es kommen Fragen und Aufgaben insbesondere aus folgenden Gebieten in Betracht:

 <b>IHK</b> Industrie- und Handelskammer Südthüringen	<b>Ausbildungsregelung für die Berufsausbildung zum Beikoch / zur Beiköchin (Fachpraktiker / Fachpraktikerin in der Küche) nach § 66 BBiG</b>	28.01.2011
		Seite 5 / 6
Aus- und Weiterbildung		

### 1. Technologie

- a) Vor- und Zubereitung von Lebensmitteln
- b) Eigenschaften sowie Verwendungsmöglichkeiten der Lebensmittel
- c) Arbeitsschutz und Unfallverhütung, Hygiene
- d) Umweltbeeinflussung und Umweltschutz
- e) Die in der Küche zu beachtenden gesetzlichen Vorschriften
- f) Fachausdrücke

### 2. Technische Mathematik

- a) Grundrechenarten
- b) Dreisatzrechnen
- c) Einfaches Prozentrechnen

### 3. Wirtschafts- und Sozialkunde

- a) Steuern, Versicherung, Beiträge
- b) Arbeitsvertrag
- c) Kündigung
- d) Urlaub
- e) Krankheit
- f) Betriebsrat, Jugendvertretung
- g) Rechte und Pflichten im Betrieb

**(4)** Für die schriftliche Kenntnisprüfung ist von folgenden zeitlichen Richtwerten auszugehen:

Prüfungsbereich Technologie	60 Minuten
Prüfungsbereich Technische Mathematik	60 Minuten
Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde	30 Minuten


**(5)** Soweit die schriftliche Prüfung in programmierter Form durchgeführt wird, kann von der in Absatz 4 genannten Prüfungsdauer abgewichen werden.

**(6)** Die schriftliche Prüfung ist auf Antrag des Prüflings oder nach Ermessen des Prüfungsausschusses in einzelnen Bereichen durch eine mündliche Prüfung zu ergänzen, wenn diese für das Bestehen der Prüfung von wesentlicher Bedeutung ist. Die schriftliche Prüfung hat gegenüber der mündlichen Ergänzungsprüfung das doppelte Gewicht. Die mündliche Ergänzungsprüfung soll nicht länger als 15 Minuten je Prüfungsteilnehmer/in dauern.

## § 12 Gewichtungsregelung

Die Prüfungsbereiche sind wie folgt zu gewichten:

1. Technologie	60 v.H.
2. Technische Mathematik	30 v.H.
3. Wirtschafts- und Sozialkunde	10 v.H.

 <b>IHK</b> Industrie- und Handelskammer Südthüringen	<b>Ausbildungsregelung für die Berufsausbildung zum Beikoch / zur Beiköchin (Fachpraktiker / Fachpraktikerin in der Küche) nach § 66 BBiG</b>	28.01.2011
		Seite 6 / 6
Aus- und Weiterbildung		

### § 13

#### Bestehensregelung

- (1) Die Prüfung ist bestanden, wenn jeweils in der Fertigungs- und Kenntnisprüfung mindestens ausreichende Leistungen erbracht sind. Werden die Prüfungsleistungen in einem Prüfungsbereich mit „ungenügend“ bewertet, so ist die Prüfung nicht bestanden.
- (2) Die Abschlussprüfung kann im Falle des Durchfallens zweimal wiederholt werden.
- (3) Auf Antrag des Prüflings oder nach Ermessen des Prüfungsausschusses ist die Prüfung in einem der mit schlechter als „ausreichend“ bewerteten Prüfungsbereiche, in denen Prüfungsleistungen mit eigener Anforderung und Gewichtung schriftlich zu erbringen sind, durch eine mündliche Prüfung von etwa 15 Minuten zu ergänzen, wenn dies für das Bestehen der Prüfung den Ausschlag geben kann. Bei der Ermittlung des Ergebnisses für diesen Prüfungsbereich sind das bisherige Ergebnis und das Ergebnis der mündlichen Ergänzungsprüfung im Verhältnis von 2:1 zu gewichten.

### § 14

#### Übergang

Ein Übergang von einer Berufsausbildung nach dieser Ausbildungsregelung in eine entsprechende Ausbildung nach § 4 BBiG ist von der/dem Auszubildenden und der/dem Ausbildenden kontinuierlich zu prüfen.

### § 15

#### Bestehende Berufsausbildungsverhältnisse

Berufsausbildungsverhältnisse, die bei Inkrafttreten dieser Ausbildungsregelung bestehen, können unter Anrechnung der bisher zurückgelegten Ausbildungszeit nach den Vorschriften dieser Verordnung fortgesetzt werden, wenn die Vertragsparteien dies vereinbaren.

### § 16

#### Inkrafttreten

Diese Ausbildungsregelung tritt nach der Veröffentlichung im Mitteilungsblatt der IHK Südthüringen am 01.06.2011 in Kraft. Sie tritt außer Kraft, sobald vom Hauptausschuss des Bundesinstitutes für Berufsbildung eine Musterregelung für den Bezugsberuf Koch bzw. den Beikoch / Beiköchin (Fachpraktiker/Fachpraktikerin in der Küche) erlassen wird.

Ausgefertigt: Suhl, 18.04.2011

Industrie- und Handelskammer Südthüringen

.....  
Dr. Peter Traut  
Präsident

.....  
Dr. Ralf Pieterwas  
Hauptgeschäftsführer