



# SELBSTCHECK

## Koch / Köchin

Modul	zu erwerbende Kenntnisse und Fähigkeiten	keine Vorerfahrungen	geringe Vorerfahrungen	umfangreiche Vorerfahrungen	Bemerkungen
<b>Modul 3</b>  Beilagen	3.1 Kartoffeln	Kartoffeln	Kartoffeln	Kartoffeln	
	3.1.1. Einkauf und artgerechte Lagerung der Kartoffeln	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	3.1.2. Anwendung der Kartoffelschnittformen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	3.1.3. Herstellen von Kartoffelerzeugnissen unter Berücksichtigung der Kenntnisse über die Kartoffelarten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	3.2. Reis	Reis	Reis	Reis	
	3.2.1. Kochen von Reis und Weiterverarbeitung zu Beilagen, Einlagen für Suppen und sonstige Gerichte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	3.2.1. Kochen von Reis und Weiterverarbeitung zu Beilagen, Einlagen für Suppen und sonstige Gerichte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	3.3. Teigwaren	Teigwaren	Teigwaren	Teigwaren	
	3.3.1. Teigwaren für Beilagen und Hauptgerichte kochen und weiterverarbeiten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	3.3.1. Teigwaren für Beilagen und Hauptgerichte kochen und weiterverarbeiten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	3.3.2. Herstellung von Teigwaren	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	3.4. Gemüse	Gemüse	Gemüse	Gemüse	
	3.4.1. Gemüse entsprechend der unterschiedlichen Arten und der Hygienebedingungen einlagern	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	3.4.1. Gemüse entsprechend der unterschiedlichen Arten und der Hygienebedingungen einlagern	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	3.4.2. Vorbereiten von Gemüse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	3.4.3. Zubereitungsverfahren und Anwendung der Garverfahren	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	3.4.4. Haltbarmachen und Konservieren	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3.5. Salate	Salate	Salate	Salate		
3.5.1. Einfache Salate zubereiten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
3.5.2. Zusammengesetzte Salate herstellen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<b>Modul 4</b>  Hauptgerichte	4.1. Schlachtfleisch	Schlachtfleisch	Schlachtfleisch	Schlachtfleisch	
	4.1.1. Lagerung von Schlachtfleisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	4.1.2. Vorbereitung von Schlachtfleisch (besonders auslösen, parieren, schneiden, spicken und beizen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	4.1.2. Vorbereitung von Schlachtfleisch (besonders auslösen, parieren, schneiden, spicken und beizen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	4.1.2. Vorbereitung von Schlachtfleisch (besonders auslösen, parieren, schneiden, spicken und beizen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	



# SELBSTCHECK

## Koch / Köchin

Modul	zu erwerbende Kenntnisse und Fähigkeiten	keine Vorerfahrungen	geringe Vorerfahrungen	umfangreiche Vorerfahrungen	Bemerkungen
<i>Fortsetzung</i>	4.1.3. Innereien für die Weiterverarbeitung vorbereiten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Modul 4</b>	4.1.4. Schlachtfleisch portionieren	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	4.1.5. Fleischteile zu Braten, Pfannengerichten, Ragouts und Hackmassen vor- und zubereiten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Hauptgerichte	4.1.6. Kenntnisse über die Rechtsvorschriften	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	4.2. Geflügel/ Wildgeflügel	Geflügel ...	Geflügel ...	Geflügel ...	
	4.2.1. Bratfertige Vorbereitung von Geflügel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	4.2.2. Zubereitung von Geflügelgerichten (unter Beachtung der entsprechenden Garverfahren)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	4.3. Fisch, Schalen-, Krusten- und Weichtiere	Fisch, ...	Fisch, ...	Fisch, ...	
	4.3.1. Vorratshaltung der verschiedenen Fischarten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	4.3.2. Vorbereiten von Fisch und Fischfarcen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	4.3.3. Zubereiten von Fischen, Krebs- und Weichtieren nach verschiedenen Garverfahren	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	4.3.4. Anrichten von Fisch, Schalen-, Krusten- und Weichtieren	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	4.4. Eierspeisen	Eierspeisen	Eierspeisen	Eierspeisen	
	4.4.1 Fachgerechte Lagerung von Eiern	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	4.4.1. Zubereitung von Eiern und Eierspeisen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	4.4.2. Kenntnisse über die Rechtsvorschriften	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	4.5. Saucen	Saucen	Saucen	Saucen	
	4.5.1. Herstellung von Fonds als Grundlage für Saucen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	4.5.2. Zubereitung von hellen und braunen Saucen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	4.5.3. Warm und kalt aufgeschlagene Saucen herstellen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	4.5.4. Selbstständige Saucen, Buttermischungen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

# SELBSTCHECK

## Koch / Köchin

Modul	zu erwerbende Kenntnisse und Fähigkeiten	keine Vorerfahrungen	geringe Vorerfahrungen	umfangreiche Vorerfahrungen	Bemerkungen
<b>Modul 5</b>  Dessert	5.1. Cremespeisen	Cremespeisen	Cremespeisen	Cremespeisen	
	5.1.1. Zubereitung von Cremes mit Gelatinebindung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	5.1.2. Herstellung von pochierten Cremes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	5.1.3. Gekochte Cremes zubereiten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	5.2. Pudding	Pudding	Pudding	Pudding	
	5.2.1. Puddingspeisen und deren Ableitungen herstellen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	5.3. Obstspeisen	Obstspeisen	Obstspeisen	Obstspeisen	
	5.3.1. Verarbeitung verschiedener Obstarten zu Fruchtsalat unter Beachtung ernährungsphysiologischer Gesichtspunkte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	5.4. Eisspeisen	Eisspeisen	Eisspeisen	Eisspeisen	
	5.4.1. Anwendung der Kenntnisse über die Herstellung von Speiseeis nach den gesetzlichen Vorschriften	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	5.4.2. Eisspeisen und Halbgefrorenes zubereiten und anrichten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	5.5. Teige und Massen	Teige u. Massen	Teige u. Massen	Teige u. Massen	
	5.5.1. Herstellen und Verarbeiten von Hefeteig, Mürbeteig und Blätterteig	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
	5.5.2. Herstellen und Verarbeiten von Biskuit- und Schaummasse, Ausbackteig	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
	<b>Modul 6</b>  Service	6.1. Getränke zubereiten und Servieren	Getränke ...	Getränke ...	Getränke ...
6.1.1. Trink –und Mineralwässer		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6.1.2. Säfte und alkoholfreie Erfrischungsgetränke		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6.1.3. Kaffee, Tee, Kakao und Mischgetränke		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6.1.4. Bier, Wein und Spirituosen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6.2. Grundlagen im Service		Service	Service	Service	
6.2.1. Servieren und Ausheben von Speisen und Getränken nach unterschiedlichen Arten und Methode		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	

# SELBSTCHECK

## Koch / Köchin

Modul	zu erwerbende Kenntnisse und Fähigkeiten	keine Vorerfahrungen	geringe Vorerfahrungen	umfangreiche Vorerfahrungen	Bemerkungen
<i>Fortsetzung</i>	6.2.2. Vorbereitungsarbeiten im Office und Restaurant ausführen (Mise en place)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Modul 6</b>	6.2.3. Tafelformen, Eindecken	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Service	6.3 Kommunikation und Büroorganisation, Gästenumgang	Kommunikation	Kommunikation	Kommunikation	
	6.3.1 Führung von Verkaufsgesprächen unter Einhaltung von Kommunikationsregeln	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	6.3.2 Beratung von einfachen Speisen- und Getränkeangeboten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	6.3.3 Erstellung von Gastrechnungen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Modul 7</b>	7.1. Warenwirtschaft	Warenwirtschaft	Warenwirtschaft	Warenwirtschaft	
Arbeit im Magazin	7.1.1. Einkauf und Bestellung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	7.1.2. Warenannahme und Lagerung,	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	7.1.3. Warenausgabe und Bestandskontrolle / Inventur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	7.2. Informationsaustausch	Info-Austausch	Info-Austausch	Info-Austausch	
	7.2.1. Verwaltung von Schriftstücken	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	7.2.2. Ablage, Archivierung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	7.3. EDV im Magazin	EDV ...	EDV ...	EDV ...	
	7.3.1. Warenbewegung / Warenkartei	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	7.3.2. Datenschutz und -sicherung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Modul 8</b>	8.1. Speise- und Menükarten	Menükarte	Menükarte	Menükarte	
Angebote Speisen	8.1.1. Erarbeitung von Menüvorschlägen nach fachlichen Regeln und praktische Umsetzung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	8.1.2. Erstellen von Kalkulationen u. Berechnung des Verkaufspreises (Beachtung von Wareneinsatz, Kosten u. Gewinn)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	



# SELBSTCHECK

## Koch / Köchin

Modul	zu erwerbende Kenntnisse und Fähigkeiten	keine Vorerfahrungen	geringe Vorerfahrungen	umfangreiche Vorerfahrungen	Bemerkungen
Fortsetzung	8.2. Organisation und Durchführung von kalten und warmen Buffets, Banketts und Aktionen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Modul 8</b>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Angebote Speisen	8.2.1. Planen, Vorbereiten, Durchführen (Ablauf/Auswertung verschiedener Arten)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	8.2.2. Thematische Aktion planen und durchführen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	8.3. Regionale und ausländische Küche	Küche	Küche	Küche	
	8.3.1. kulinarische Regionen und Essgewohnheiten Deutschland	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	8.3.2. Europäische Spezialitäten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	8.3.3. Asiatische Küche	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

**\* Allgemeines \_ § 4 Grundbildung Nr. 1 , 2, 3, 4**

Grundlagen werden während der gesamten Qualifizierung vermittelt.

Ort, Datum

Unterschrift ausfüllende Person(en)