

Geprüfte Küchenmeister

Seite 1/2

Mitarbeiter führen und fördern

Verordnung	Qualifikationsinhalt	Punkte ca.
§ 5 Absatz 1 Nr. 1	Quantitativen und qualitativen Personalbedarf bestimmen	20
§ 5 Absatz 1 Nr. 2	Anforderungsprofile, Stellenplanungen und -beschreibungen erstellen	20
§ 5 Absatz 1 Nr. 3	Mitarbeiter unter Berücksichtigung ihrer Eignung sowie der betrieblichen Anforderungen auswählen, einsetzen und motivieren	25
§ 5 Absatz 1 Nr. 4	Mitarbeiter in deren Aufgabenbereich einführen, Arbeitsaufträge und Anweisungen erteilen und deren sachgerechte Ausführung überwachen	20
§ 5 Absatz 1 Nr. 5	Maßnahmen der Personalentwicklung zur Qualifizierung und zielgerechte Motivation unter Berücksichtigung des betrieblichen Bedarfs und der Mitarbeiterinteressen planen und veranlassen	15
§ 5 Absatz 1 Nr. 6	Mitarbeiter bezüglich Leistung und Verhalten beurteilen und qualifizierte Zeugnisse ausstellen	100

Abläufe planen, durchführen und kontrollieren

Verordnung	Qualifikationsinhalt	Punkte ca.
§ 5 Absatz 2 Nr. 1	Konzepte für Speisenangebote und gastronomische Dienstleistungen entwickeln	30
§ 5 Absatz 2 Nr. 2	Betriebs- und Arbeitsplatzorganisation auch unter Berücksichtigung der Möglichkeiten der Fremdvergabe entwickeln	10
§ 5 Absatz 2 Nr. 3	Arbeits- und Zeitplanung erstellen	30
§ 5 Absatz 2 Nr. 4	Kosten kalkulieren und Preise bilden	15
§ 5 Absatz 2 Nr. 5	Arbeitssicherheit sowie Hygiene- und Umweltschutzmaßnahmen gewährleisten	100

* Bei den Angaben in der Übersicht handelt es sich um Richtwerte, von denen in einzelnen Fällen in geringem Umfang abgewichen werden kann.

Geprüfte Küchenmeister

Seite 2/2

Produkte beschaffen und pflegen

Verordnung	Qualifikationsinhalt	Punkte ca.
§ 5 Absatz 3 Nr. 1	Bezugsquellen erschließen und nutzen	10
§ 5 Absatz 3 Nr. 2	Angebote vergleichen und beurteilen	10
§ 5 Absatz 3 Nr. 3	Lebensmittel sachgerecht lagern	25
§ 5 Absatz 3 Nr. 4	Gebrauchsgüter sachgerecht für den Arbeitseinsatz vorbereiten und pflegen	15
§ 5 Absatz 3 Nr. 5	Hygiene- und Umweltschutzmaßnahmen anwenden und Energie wirtschaftlich einsetzen	20
§ 5 Absatz 3 Nr. 6	Erforderliche Investitionen	20
		100

Speisentechnologie und ernährungswissenschaftliche Kenntnisse anwenden

Verordnung	Qualifikationsinhalt	Punkte ca.
§ 5 Absatz 4 Nr. 1	Rohstoff-, jahreszeit-, gast-, preis- und anlassbezogene Speisen planen und erläutern	60
§ 5 Absatz 4 Nr. 2	Speisen nach Wareneinsatz und Arbeitsaufwand bewerten	20
§ 5 Absatz 4 Nr. 3	Quantitativen und qualitativen Nährstoffgehalt von Lebensmitteln beurteilen	20
§ 5 Absatz 4 Nr. 4	Methoden zur Nährwerterhaltung anwenden	20
§ 5 Absatz 4 Nr. 5	Speisenangebote für eine nachhaltige gesundheitsbewusste Ernährung sowie die häufigsten ernährungsbedingten Krankheiten kennen	20
		100

Gäste beraten und Produkte vermarkten

Verordnung	Qualifikationsinhalt	Punkte ca.
§ 5 Absatz 5 Nr. 1	Verkaufsfördernde Maßnahmen entwickeln	50
§ 5 Absatz 5 Nr. 2	Individuelle Angebote für besondere Anlässe erstellen	20
§ 5 Absatz 5 Nr. 3	Präsentationstechniken beherrschen	20
§ 5 Absatz 5 Nr. 4	Beratungs- und Verkaufsgespräche vorbereiten	10
		100

* Bei den Angaben in der Übersicht handelt es sich um Richtwerte, von denen in einzelnen Fällen in geringem Umfang abgewichen werden kann.