



Koch/ Küchenassistent

Projektnummer: 2020-1-DE02-KA202-007465



Kofinanziert durch das
Programm Erasmus+
der Europäischen Union

Koch/Küchenassistent

Projekttitle: Innovative und praxisnahe
Ausbildung für geringqualifizierte und
migrantische Berufe

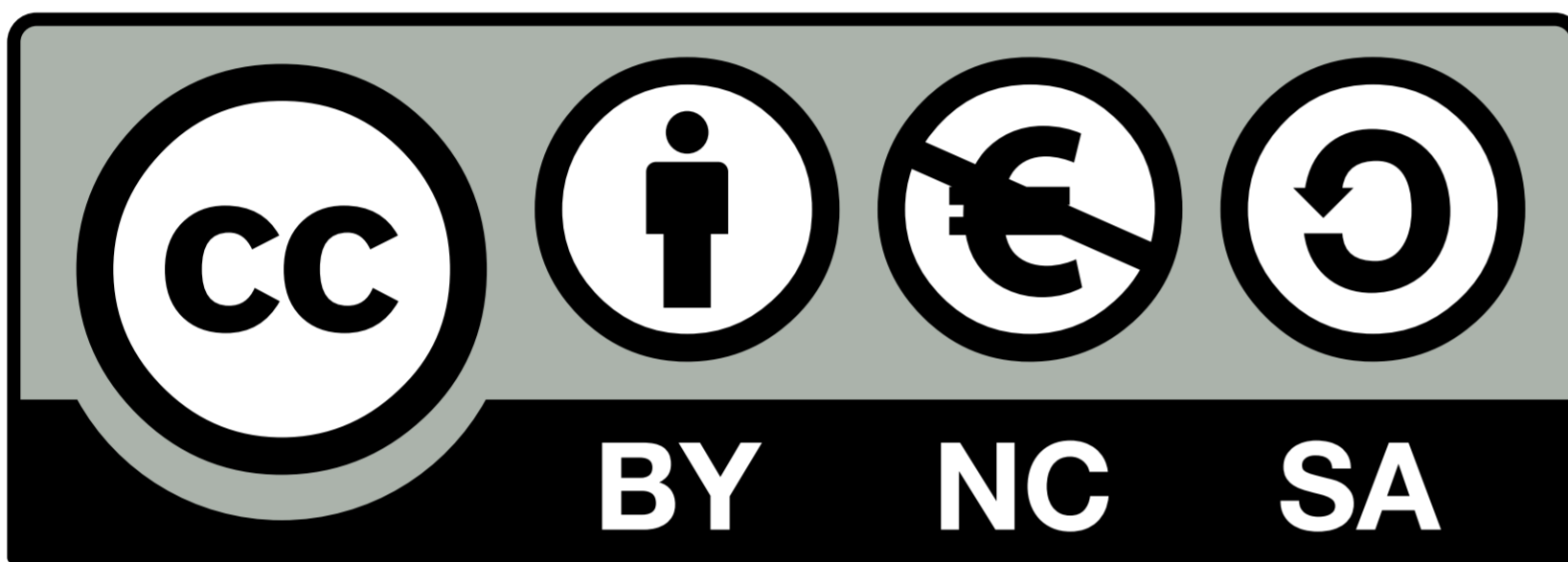
Hauptziel des Projekts:

Unser Ziel ist es, Ihnen, den Trainern
oder Pädagogen, die richtigen
Werkzeuge an die Hand zu geben, um
das richtige Umfeld zu schaffen, in
dem Ihre Schüler nach Abschluss Ihrer
Kurse sowohl im Klassenzimmer als
auch, was noch wichtiger ist, auf dem
Arbeitsmarkt erfolgreich sein können.



Kofinanziert durch das
Programm Erasmus+
der Europäischen Union

Die Unterstützung der Europäischen Kommission für die Erstellung dieser Veröffentlichung stellt keine Billigung des Inhalts dar, welcher nur die Ansichten der Verfasser wiedergibt, und die Kommission kann nicht für eine etwaige Verwendung der darin enthaltenen Informationen haftbar gemacht werden.



Some materials, referred to in copyright law as “works”, are published under a Creative Commons Licence (licence type: Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International (CC BY-NC-SA 4.0)) and may be used by third parties as long as licensing conditions are observed. Any materials published under the terms of a CC Licence are clearly identified as such.

© This article was published by ip4j.eu under a Creative Commons Licence. For more information, please visit www.bibb.de.

link to the direct Internet address (URL) of the material in question:

<https://ip4j.eu/>

link to the Creative Commons Licence referred to:

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>

link to the BIBB page containing licence information:

<https://www.bibb.de/cc-lizenz>

Contents

ISCO 08 Occupation ILO-Klassifikation	5
Beschreibung des Berufs	6
Funktionsbeschreibung	7
Arbeitsbedingungen	8
Job-Anforderungen	9
PILZE ZUM GRILLEN VORBEREITEN	10
FLEISCH SCHNEIDEN	13
SCHNEIDET Leber	16
EINEN SALAT ZUBEREITEN	19
ZWIEBELN SCHNEIDEN	23
SCHNITZEL ZUBEREITEN	26
SPIEGELEIER ZUBEREITEN	29
ZUBEREITUNG EINER TORTILLA	32
EINEN BURGER UND EINEN HOT DOG ZUBEREITEN	36
SAUCE ZUBEREITEN	39
DESERTZUBEREITUNG	42
Essen zum Mitnehmen zubereiten	45
BROTZUBEREITUNG	50
BENUTZUNG DER SPÜLMASCHINE	53
Links:	56

Berufsbezeichnung:

Küchenassistent

ISCO 08 Occupation

Assistenten für die
Essenszubereitung 941

Beschreibung des Berufs

Der Küchenassistent ist ein Beruf im Produktionssektor (Küche), der in einer unabhängigen Lebensmittelabteilung oder einem Teil eines Hotelkomplexes, Catering-Einheiten, aber auch in Geschäften, Flugabteilungen, permanenten oder semi-permanenten Märkten angesiedelt ist.

Funktionsbeschreibung

- Befördern Sie Roh- und Hilfsstoffe von den Lagerhallen bis zum Produktionsbereich (Küche).
- Überprüfen Sie die Haltbarkeit von Lebensmitteln und informieren Sie den Vorgesetzten, wenn die auf dem Produktetikett angegebene Mindesthaltbarkeit erreicht ist.
- Bereiten Sie das Rohmaterial zum Kochen vor: Sortieren, Waschen, Reinigen, Schneiden, Blanchieren, Braten, Auftauen, gemäß den Anweisungen des Kochs.
- Reinigen Sie das in der Küche verwendete Geschirr und Besteck und lagern Sie es ordnungsgemäß.
- Reinigen Sie die technische Ausrüstung und sorgen Sie für die aktuelle Sauberkeit der Küche und der Nebengebäude.
- Führen Sie einfache, servierfertige Heizvorgänge durch.
- Beteiligen Sie sich aktiv an Hygienemaßnahmen und befolgen Sie die HACCP-Verfahren.
- Verpacken Sie kulinarische Zubereitungen, die zur Lieferung an die Theke oder zum Haus des Käufers bestimmt sind.

Arbeitsbedingungen

Ein Küchenassistent spielt in einer Großküche eine wichtige Rolle, indem er eng mit dem Chefkoch oder Koch zusammenarbeitet. Ihre Aufgabe besteht darin, bei der Zubereitung und Zubereitung von Gerichten zu helfen. Dazu gehört das Befolgen der Anweisungen des Küchenchefs, das Hacken und Zerkleinern von Zutaten, das Mischen und Würzen von Speisen sowie die Ausführung anderer notwendiger Aufgaben in der Küche. Sie sind außerdem für die Aufrechterhaltung von Sauberkeit und Ordnung im Arbeitsbereich verantwortlich.

Dieser Job erfordert eine Reihe von Kompetenzen und Fertigkeiten. Wichtig sind Grundkenntnisse im Kochen, etwa im Umgang mit Utensilien und Kochtechniken, sowie ein gutes Gespür für Geschmack und Präsentation von Gerichten. Darüber hinaus ist die Fähigkeit zur Teamarbeit, zur effektiven Kommunikation mit dem anderen Küchenpersonal und zur Aufrechterhaltung eines effizienten Arbeitsablaufs erforderlich.

Organisation und Planung sind für einen Küchenassistenten von entscheidender Bedeutung, da sie sicherstellen müssen, dass Zutaten und Utensilien verfügbar und gebrauchsfertig sind. Darüber hinaus ist es notwendig, die Hygiene- und Lebensmittelsicherheitsstandards strikt einzuhalten, um die Qualität und Sicherheit der zubereiteten Gerichte zu gewährleisten.

Das Arbeitsumfeld einer Küchenhilfe kann anspruchsvoll sein. Sie haben möglicherweise unregelmäßige Zeitpläne, arbeiten in Zeiten hoher Nachfrage unter Druck und gewöhnen sich an eine heiße und hektische Umgebung. Daher ist es wichtig, Stressresistenz zu haben, schnelle Entscheidungen treffen zu können und in herausfordernden Situationen Ruhe zu bewahren.

Job-Anforderungen

- Alter: mindestens 16 Jahre alt
- Grundkenntnisse im Umgang mit Küchenutensilien
- Motivation und Interesse am Job
- aktives Zuhören und Aufmerksamkeit, denn für eine effektive Kommunikation und ein harmonisches Arbeitsumfeld ist es unerlässlich, den Anweisungen und Richtlinien des Küchenchefs oder Kochs Folge zu leisten.

Einheit 1 **PILZE ZUM GRILLEN**

VORBEREITEN

Lernziele

- Utensilien auswählen und vorbereiten
- Pilze auswählen
- Die Pilze putzen
- Die Pilze schneiden
- Bereiten Sie die Pilze für den Grill vor



Benötigte Mittel und Werkzeuge

Messer, Schüssel/Tasse, Teller



Zutaten

Salz, Pfeffer, Öl, Wasser



Arbeitsschritte

1. Wählen Sie die Utensilien aus und bereiten Sie sie vor:
Messer, Teller..., Topf usw.
2. Reinigen Sie jeden Pilz
3. Schneiden Sie jeden Pilz gemäß den Anweisungen
4. Bereiten Sie die Zutaten vor und wählen Sie sie aus:
Salz, Öl, Petersilie.



Einheit 2 **FLEISCH**

SCHNEIDEN

Lernziele

- Wählen Sie die Werkzeuge aus und bereiten Sie sie vor
- Wählen Sie das Fleisch aus
- das Fleisch schneiden



Benötigte Mittel und Werkzeuge

Messer, Schneidebrett



Zutaten

Fleisch



Arbeitsschritte

1. Wählen Sie die Utensilien (Messer) aus und bereiten Sie sie vor.
2. Das Fleisch in 2-3 cm breite Scheiben schneiden.
3. Die Fleischscheiben in Würfel schneiden.



Lernziele

- Wählen Sie die Werkzeuge aus und bereiten Sie sie vor
- Wählen Sie die Leber aus
- Schneiden Sie die Leber



Benötigte Mittel und Werkzeuge

Messer, Schneidebrett, Metallschüssel



Zutaten

Leber



Arbeitsschritte

1. Schärfen Sie die Messer
2. Die gewaschenen Leberstücke in Streifen schneiden.
3. In kleine Stücke schneiden
4. In breite Streifen schneiden
5. Füllen Sie die Metallschüssel



Einheit 4 **EINEN SALAT** **ZUBEREITEN**

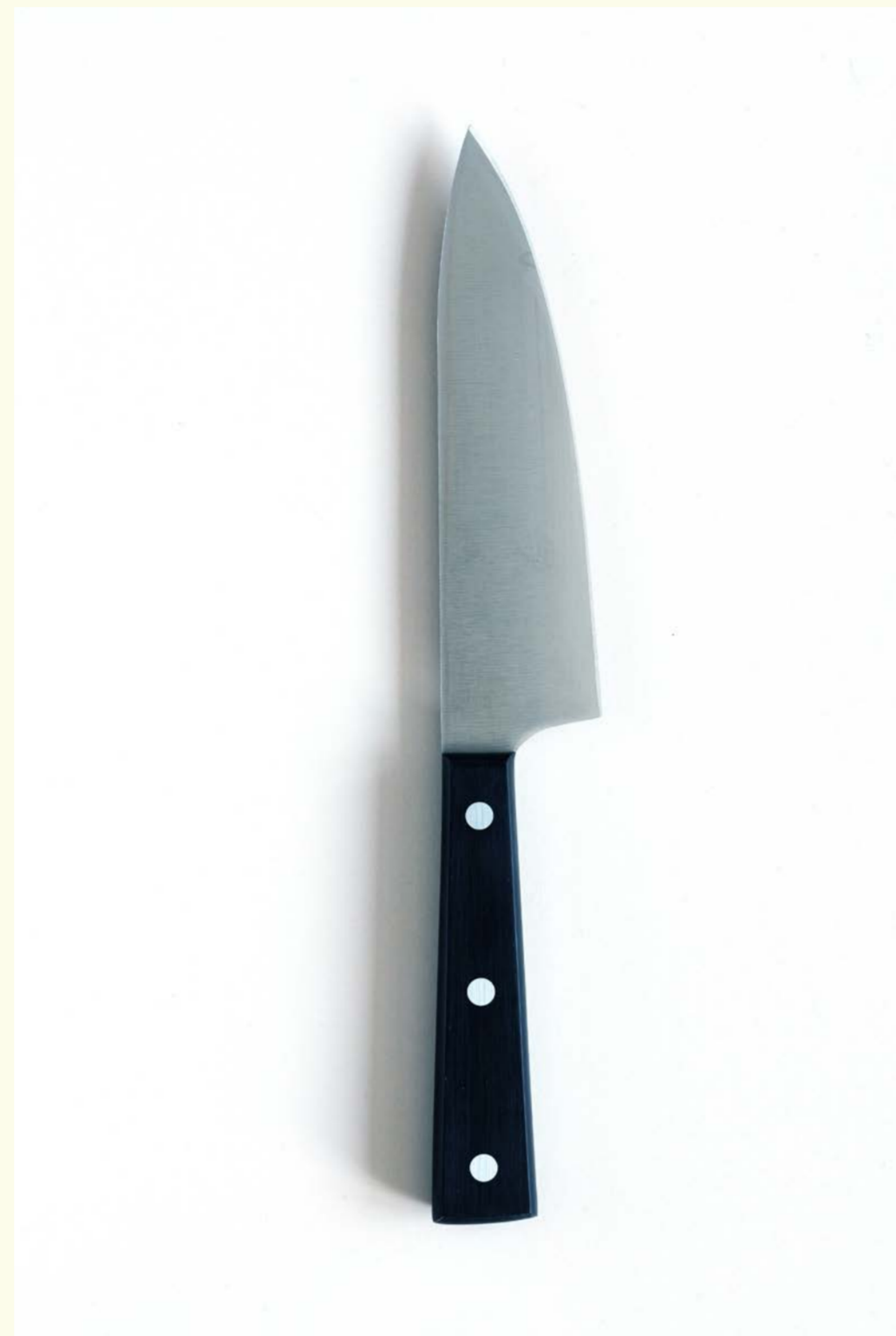
Lernziele

- Utensilien auswählen und vorbereiten
- Zutaten auswählen
- Den Kohl schneiden
- Petersilie hacken
- Mischen Sie die Zutaten



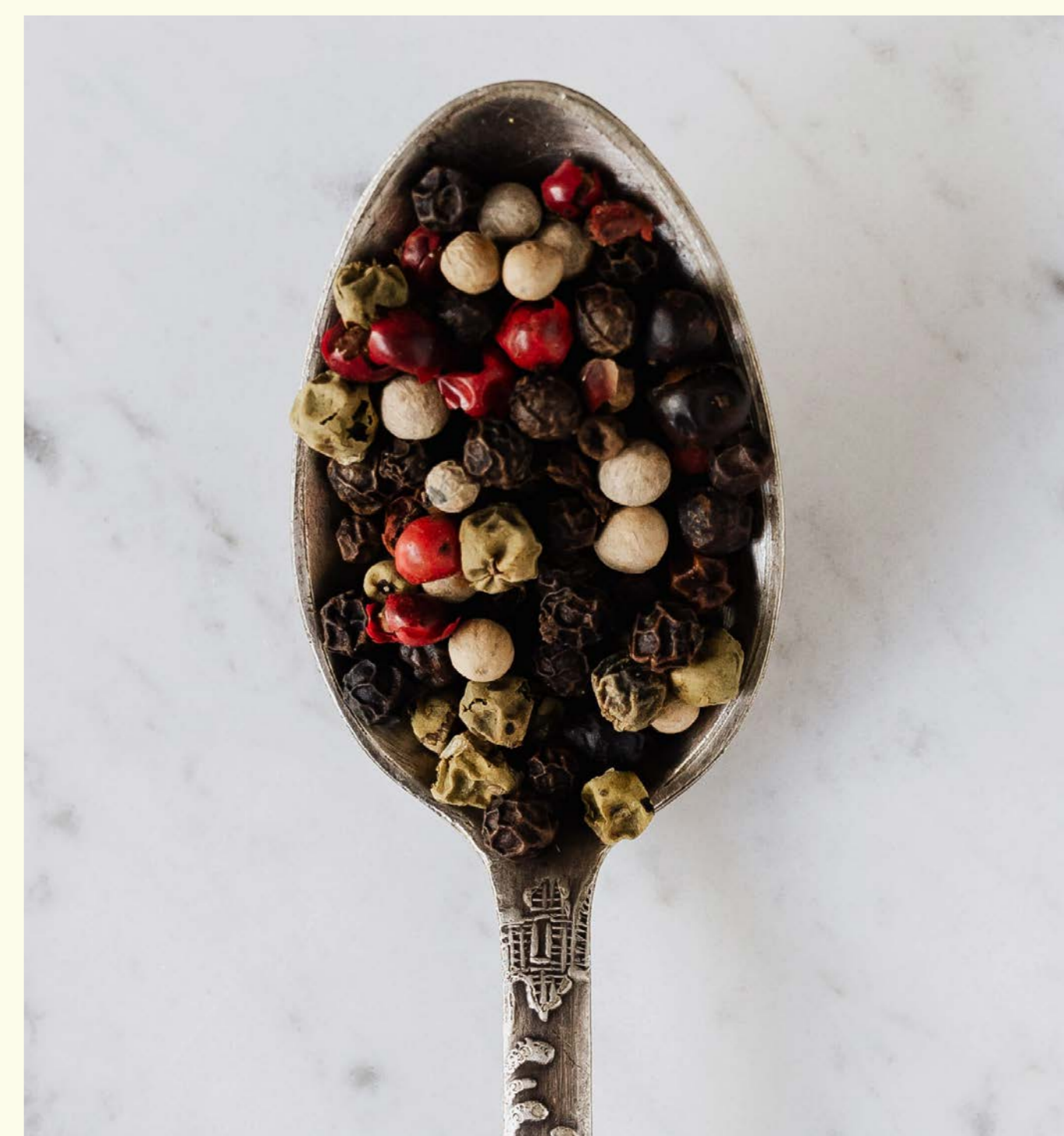
Benötigte Mittel und Werkzeuge

Handschuhe, Messer, Schneidebrett, Gemüseregal.



Zutaten

Kohl, Karottensaft, Karotte, Pflanzenöl, Petersilie, Pfeffer.



Arbeitsschritte

1. Handschuhe anziehen
2. Teilen Sie den Weißkohl
3. In handliche Stücke schneiden
4. Auf eine Gemüsereibe legen
5. In feine Streifen reiben
6. Karottensaft hinzufügen und vermischen
7. Pflanzenöl hinzufügen
8. Pfeffer hinzufügen
9. Gut mischen
10. Geriebene Karotten in kleinen Portionen hinzufügen
11. Mit dem Weißkohl vermischen
12. Die Petersilienstiele kleinschneiden
13. Schneiden Sie die Blätter in kleine Stücke
14. Die Stiele entfernen
15. Hacken Sie sie
16. Den Salat mit Petersilie garnieren



Einheit 5 **ZWIEBELN**

SCHNEIDEN

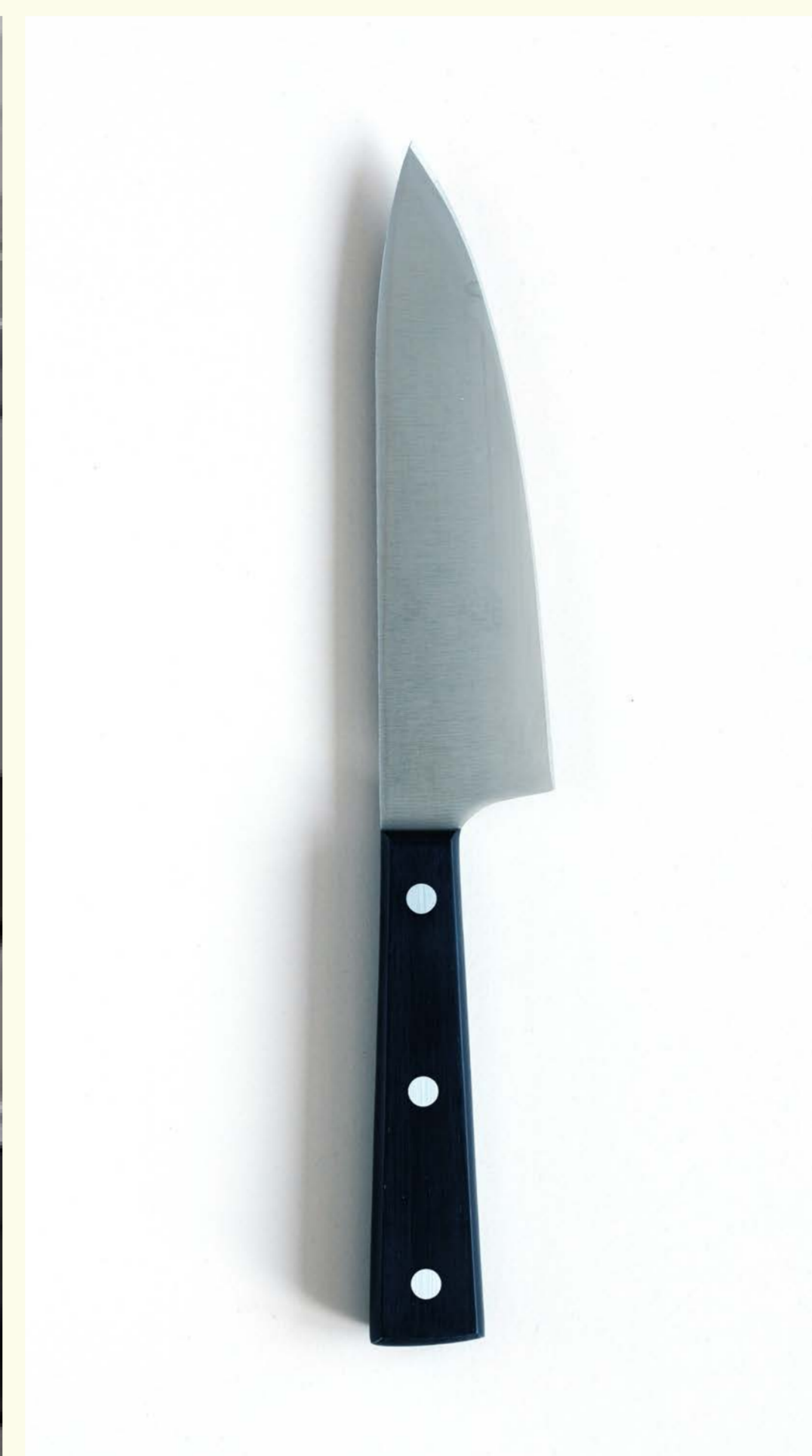
Lernziele

- Utensilien auswählen und vorbereiten
- Wählen Sie die Zwiebel aus
- Schneiden Sie die Zwiebel richtig



Tools needed

Handschuhe, Messer, Schneidebrett, Schüssel, Behälter usw.



Zutaten

Zwiebeln



Arbeitsschritte

1. Handschuhe anziehen
2. Zwiebeln halbieren
3. In Scheiben schneiden
4. Die Scheiben in kleine Würfel schneiden
5. In einer Schüssel sammeln

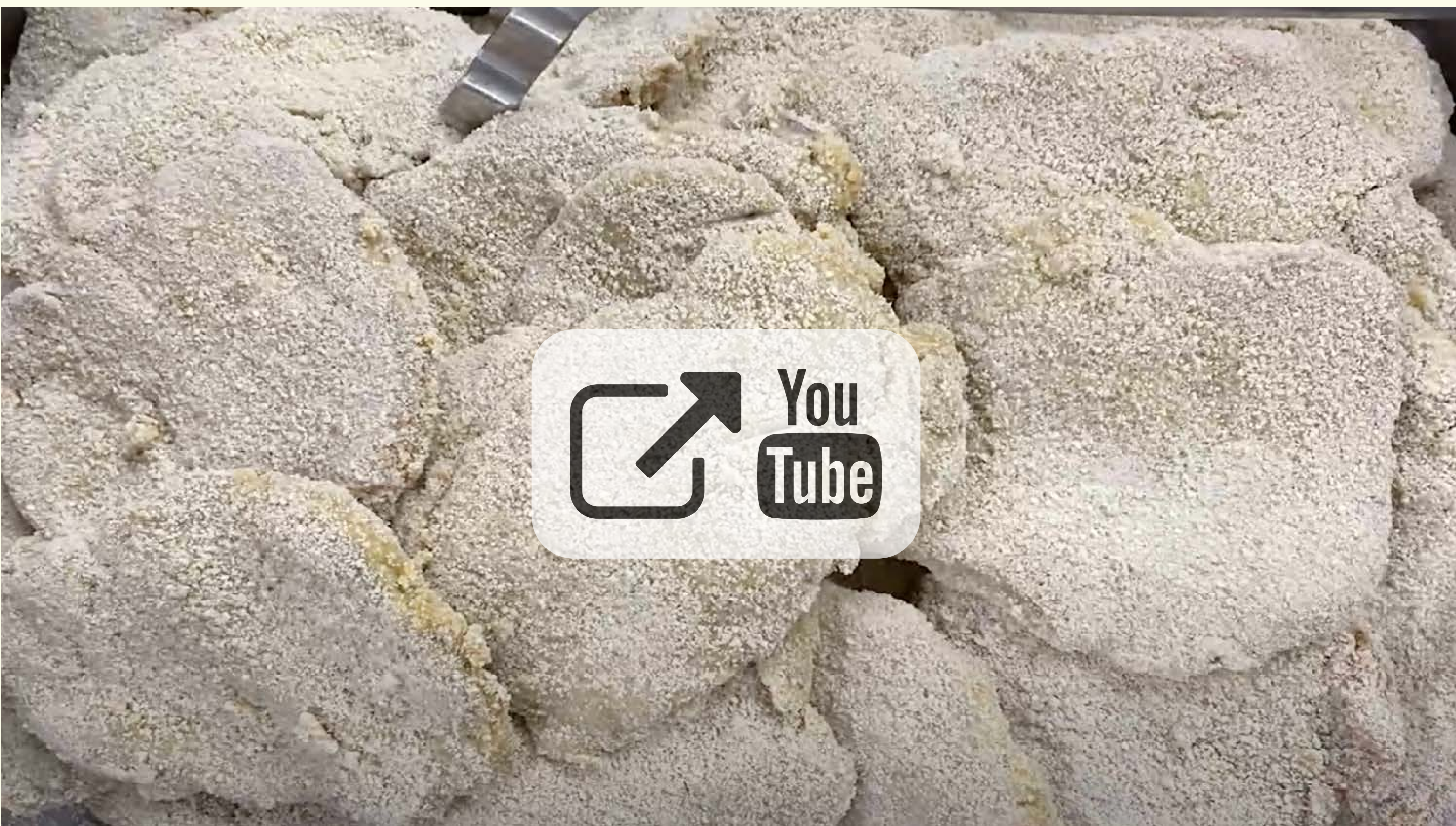


Einheit 6 **SCHNITZEL**

ZUBEREITEN

Lernziele

- Wählen Sie die Werkzeuge aus und bereiten Sie sie vor
- Wählen Sie das Fleisch aus
- Das Fleisch panieren
- das Fleisch anbraten



Benötigte Mittel und Werkzeuge

Bratpfanne, Spatel, Metallschüssel



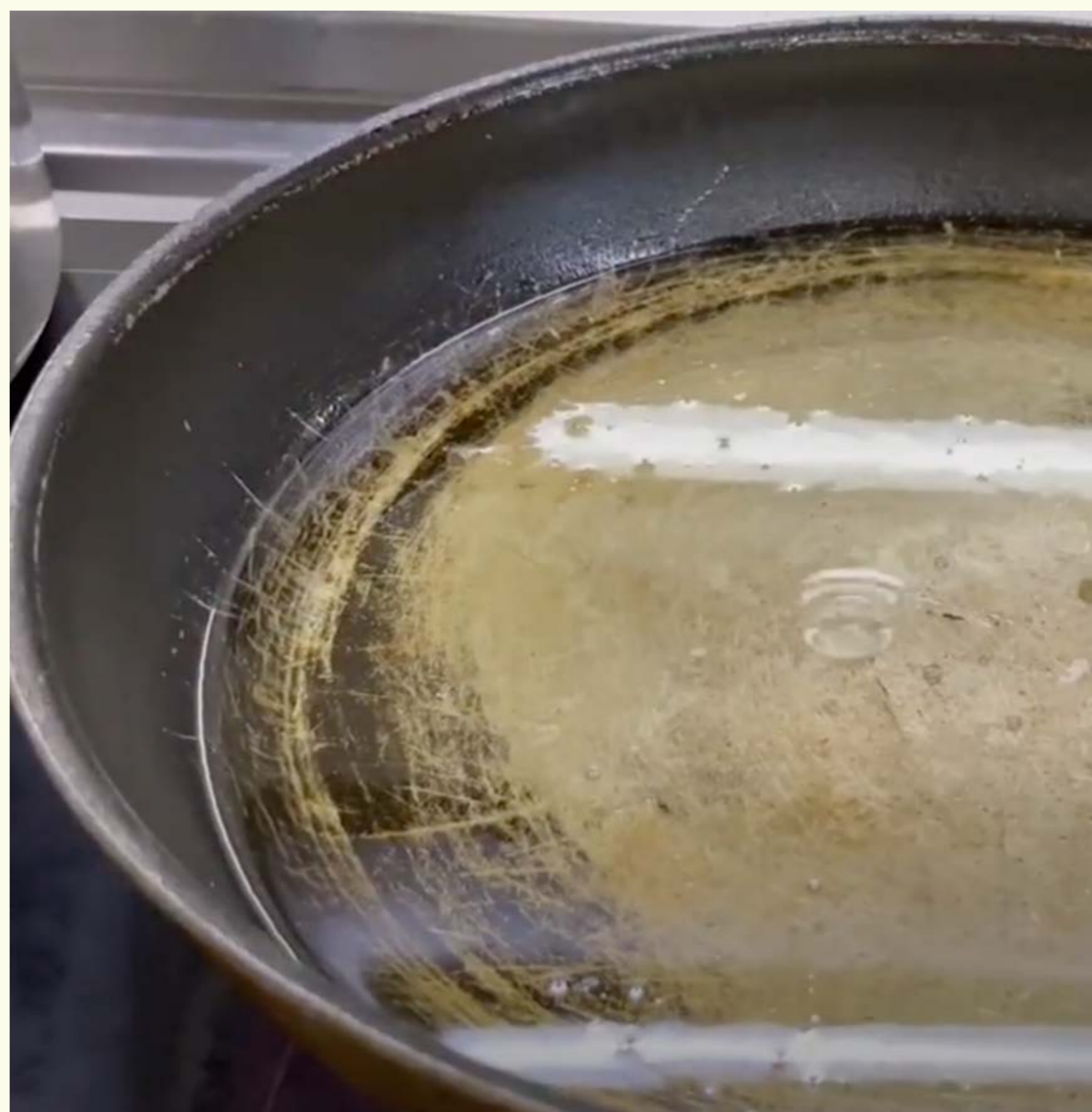
Zutaten

Fleisch, Semmelbrösel, Ei, Öl



Arbeitsschritte

1. Das Fleisch mit Semmelbröseln und Ei panieren.
2. Öl in einer Bratpfanne erhitzen
3. Die panierten Schnitzel in Öl anbraten.
4. Schnitzel wenden



Einheit 7 **SPIEGELEIER**

ZUBEREITEN

Lernziele

- Utensilien auswählen und vorbereiten
- Wähle die Eier aus
- die Eier anbraten



Benötigte Mittel und Werkzeuge

Bratpfanne, Spatel



Zutaten

Eier, Öl



1. Schlagen Sie die Eier auf
2. 4 Stücke in einer Bratpfanne verteilen.
3. Bei mittlerer Hitze braten
4. Trennen und in das Speiseöl gießen.
5. Braten, bis das Eiweiß fest ist



Einheit 8 ZUBEREITUNG EINER TORTILLA

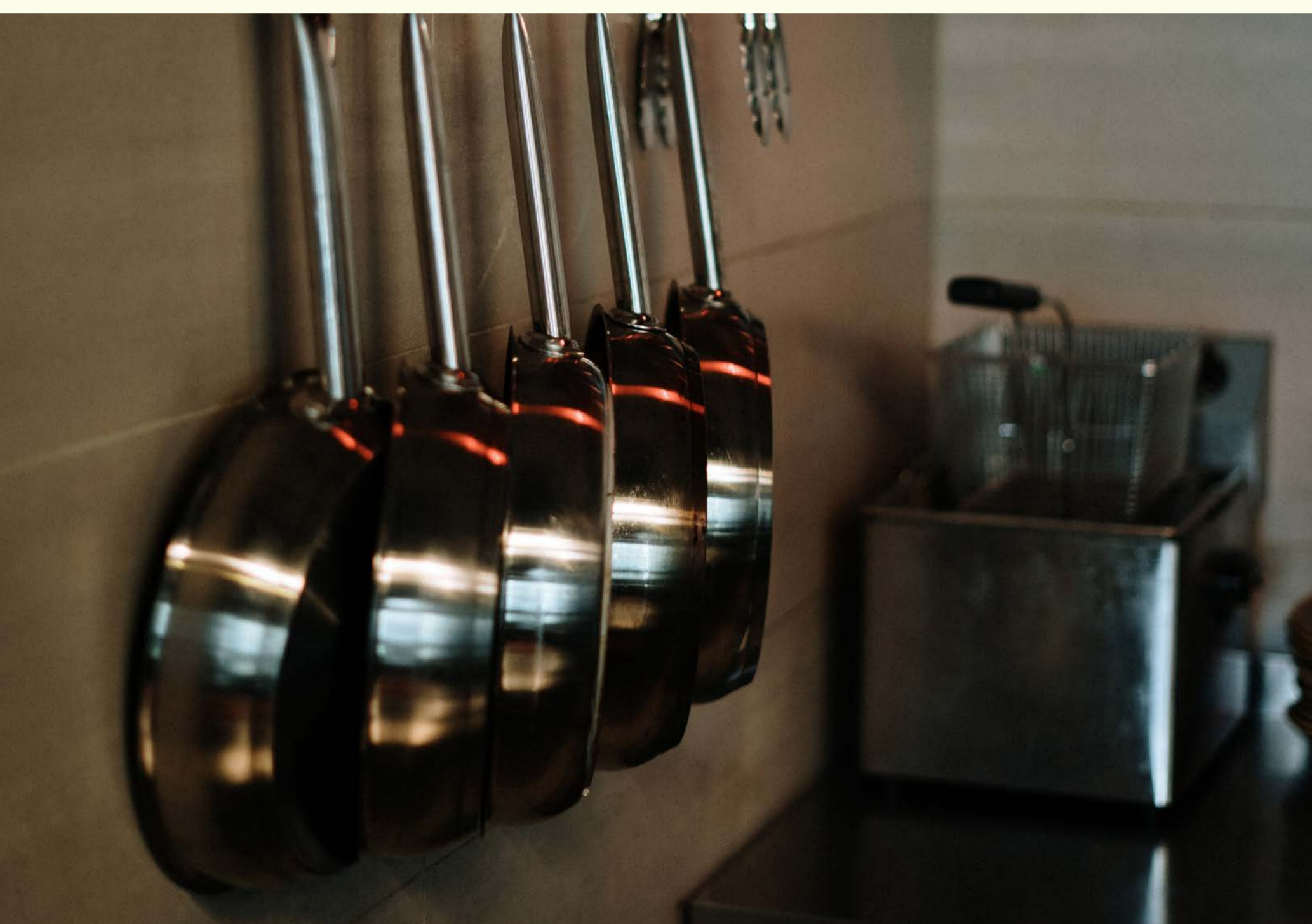
Lernziele

- Utensilien auswählen und vorbereiten
- Zutaten auswählen
- Alle Zutaten anbraten
- Das Omelett wenden und kochen



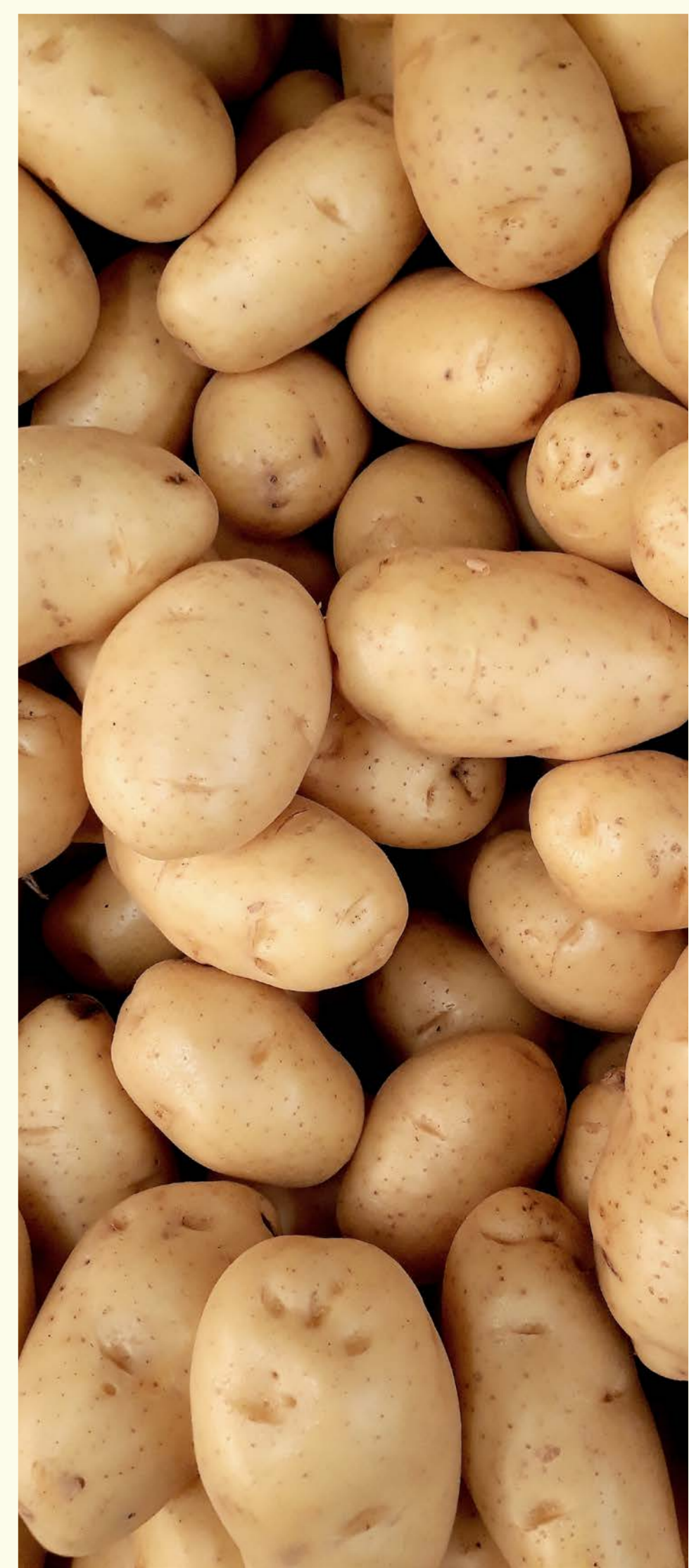
Benötigte Mittel und Werkzeuge

Bratpfanne, Spatel



Zutaten

Zwiebeln, Speck, Eier, Öl, Kartoffeln



Arbeitsschritte

1. Bereiten Sie die Zutaten vor
2. Zwiebeln schneiden
3. Speck hacken
4. Die Kartoffeln anbraten
5. Schlagen Sie die Eier
6. Die gehackten Zwiebeln und den gewürfelten Speck in eine Pfanne mit heißem Öl geben
7. Mit gelegentlichen Bratbewegungen braten
8. Frittieren, bis es leicht durchscheinend ist
9. Die Bratkartoffeln dazugeben
10. Drehen Sie sie vorsichtig um
11. Goldbraun braten
12. Die geschlagenen Eier hinzufügen
13. Füge Salz hinzu
14. Das Ei anbraten
15. Das Ei gut verstreichen, bis es noch flüssig ist
16. Überprüfen Sie die Stärke
17. Umdrehen



Einheit 9 **EINEN BURGER UND EINEN HOT DOG ZUBEREITEN**

Lernziele

- Utensilien auswählen und vorbereiten
- Wählen Sie den Hamburger und die Würstchen aus
- Wählen Sie das Brot aus
- Braten/Grillen Sie den Hamburger und die Würstchen
- Servieren Sie den Hamburger und den Hot Dog



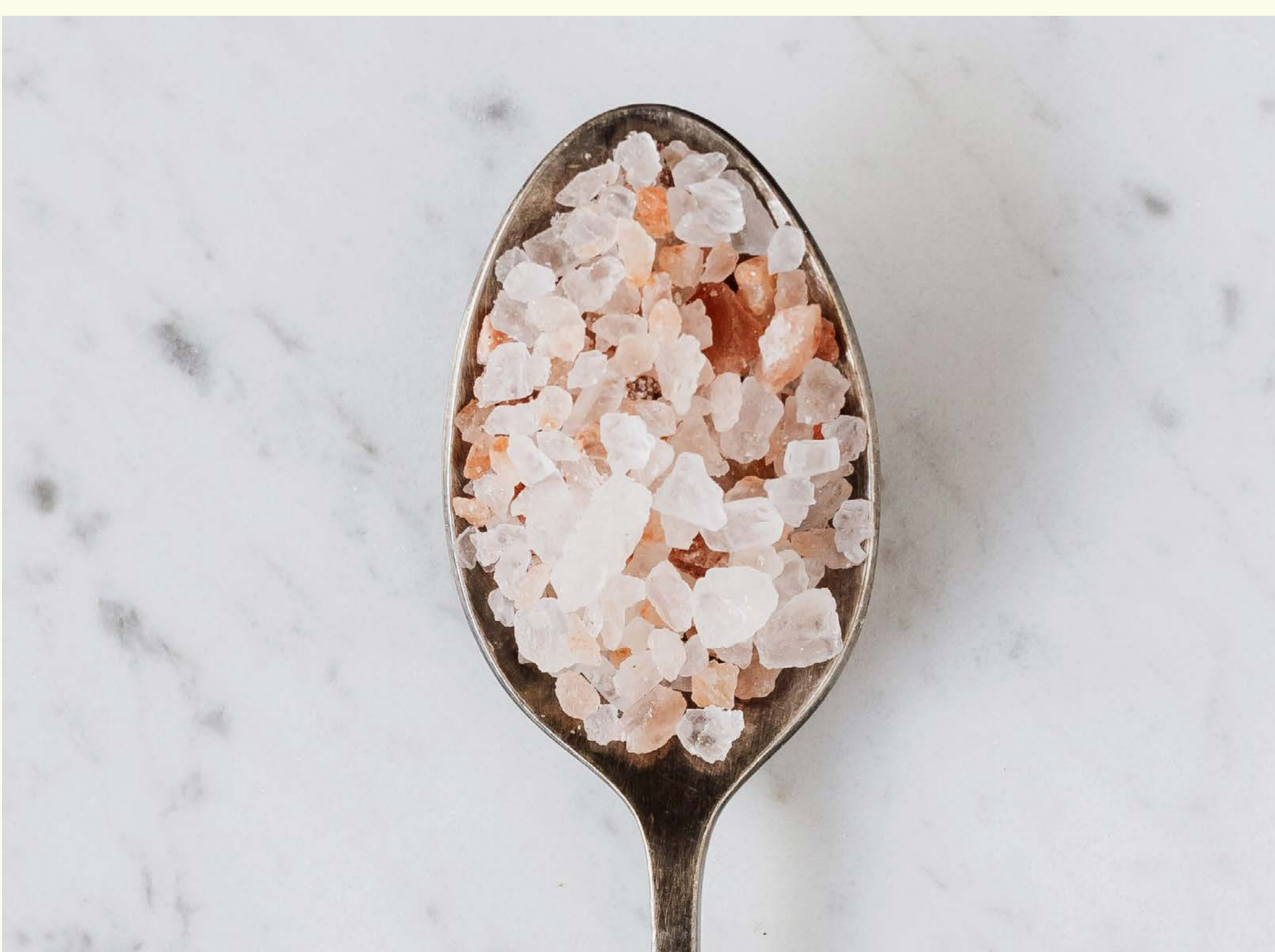
Benötigte Mittel und Werkzeuge

Messer, Teller, Spatel



Zutaten

Salz, Öl



Arbeitsschritte

1. Zuerst reinigen und trocknen wir unsere Hände.
2. Bereiten Sie die Zutaten vor, die Sie für die Zubereitung eines Hamburgers und eines Hotdogs benötigen.
3. Bereiten Sie die Bratutensilien vor.
4. Legen Sie den Hamburger und die Würstchen auf eine zuvor eingeschaltete Grillplatte, damit sie die richtige Temperatur haben.
5. Kochen, bis es eine geröstete Farbe annimmt.
6. Bereiten Sie das Brot mit dem Hamburger vor.
7. Bereiten Sie das Brot mit den Würstchen vor.
8. Zum Schluss alle Utensilien reinigen



Einheit 10 SAUCE

ZUBEREITEN

Lernziele

- Utensilien auswählen und vorbereiten
- Bereiten Sie eine Soße zu



Benötigte Mittel und Werkzeuge

Bratpfanne, Glas



Zutaten

gebratenes Fleisch, Wasser



1. Die gebratenen Fleischstücke herausnehmen.
2. Tropfen mit kaltem Wasser aus der Pfanne entfernen.
3. Umrühren und in einem Glas auffangen

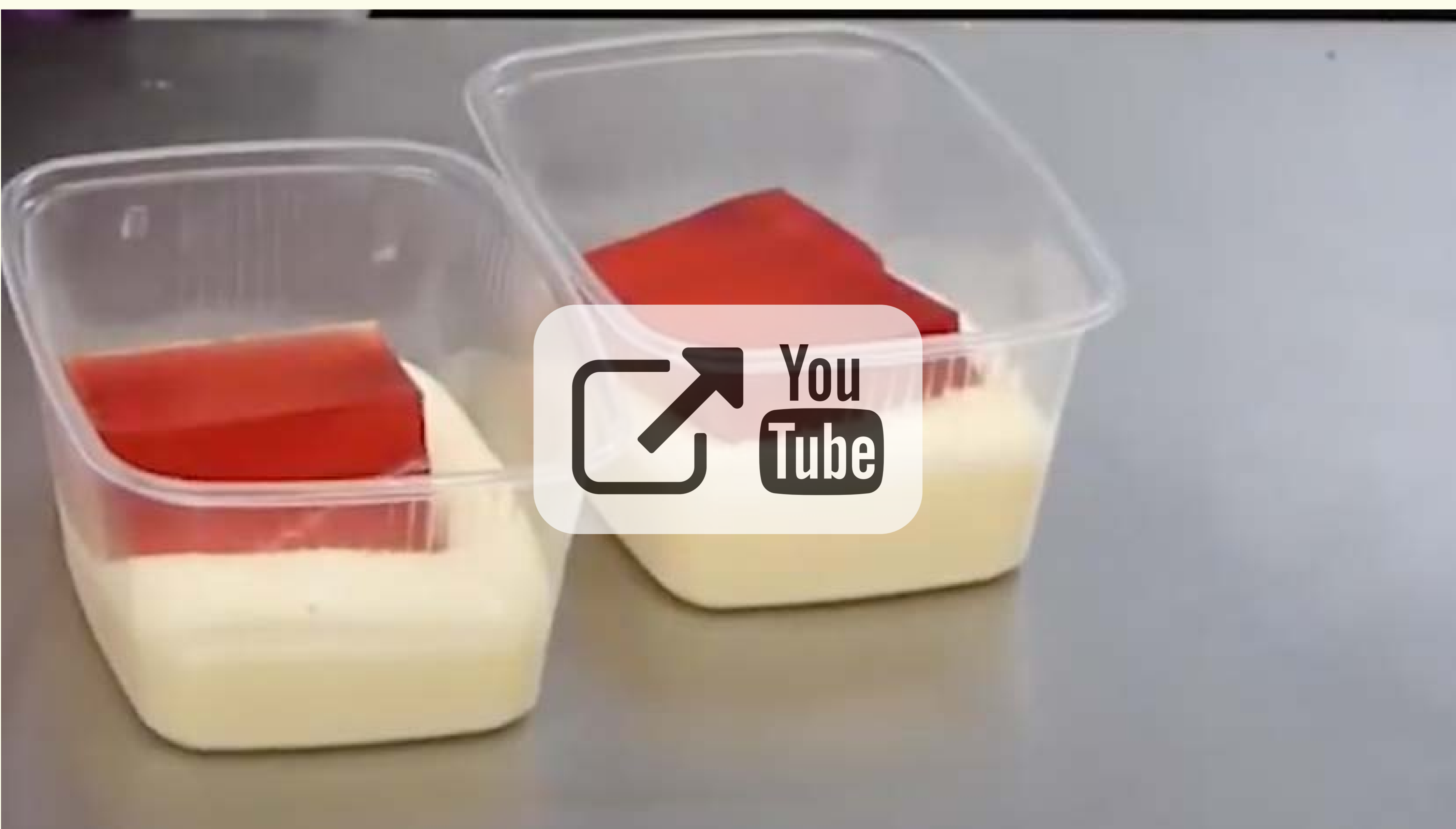


Einheit 11

DESERTZUBEREITUNG

Lernziele

- Utensilien auswählen und vorbereiten
- Bereiten Sie den Nachtisch vor



Benötigte Mittel und Werkzeuge

Schüsseln, Schöpfkelle



Zutaten

Vanillesauce, Gelatine



Arbeitsschritte

1. Mit Vanillesauce füllen
2. Die Gelatine in Stücke schneiden
3. In Schüsseln füllen
4. Mit einem Deckel fest verschließen



Einheit 12 Essen zum Mitnehmen zubereiten

Lernziele

- Utensilien auswählen und vorbereiten
- Füllen Sie jeden Behälter mit verschiedenen Zutaten



Benötigte Mittel und Werkzeuge

Kunststoff-/Kartonbehälter



Zutaten

Pommes Frites, Kartoffelpüree, Kartoffelpüree, Erbsen, Schnitzel, Spiegeleier, Beilagensalat, gefüllte Paprika,



Arbeitsschritte - 1 portion

1. Mit Pommes Frites füllen
2. Sachen mit Mayonnaise
3. Mit Erbsen füllen
4. Soße hinzufügen
5. Schnitzel mit Spiegelei hinzufügen
6. Ein zweites Spiegelei hinzufügen
7. Und nah dran



Arbeitsschritte - 2 portionen

8. Mit Pommes Frites füllen
9. Mit Mayonnaise füllen
10. Zwei Schnitzel hinzufügen
11. Soße hinzufügen
12. Erbsen hinzufügen
13. Schließen Sie es sorgfältig



Arbeitsschritte - 3 portionen

1. Mit Kartoffelpüree füllen
2. Mit Salat garnieren
3. Gefüllte Paprika und Soße hinzufügen
4. Schließe es



Lernziele

- Utensilien auswählen und vorbereiten
- Mit den verschiedenen Zutaten belegen
- Die Brötchen servieren



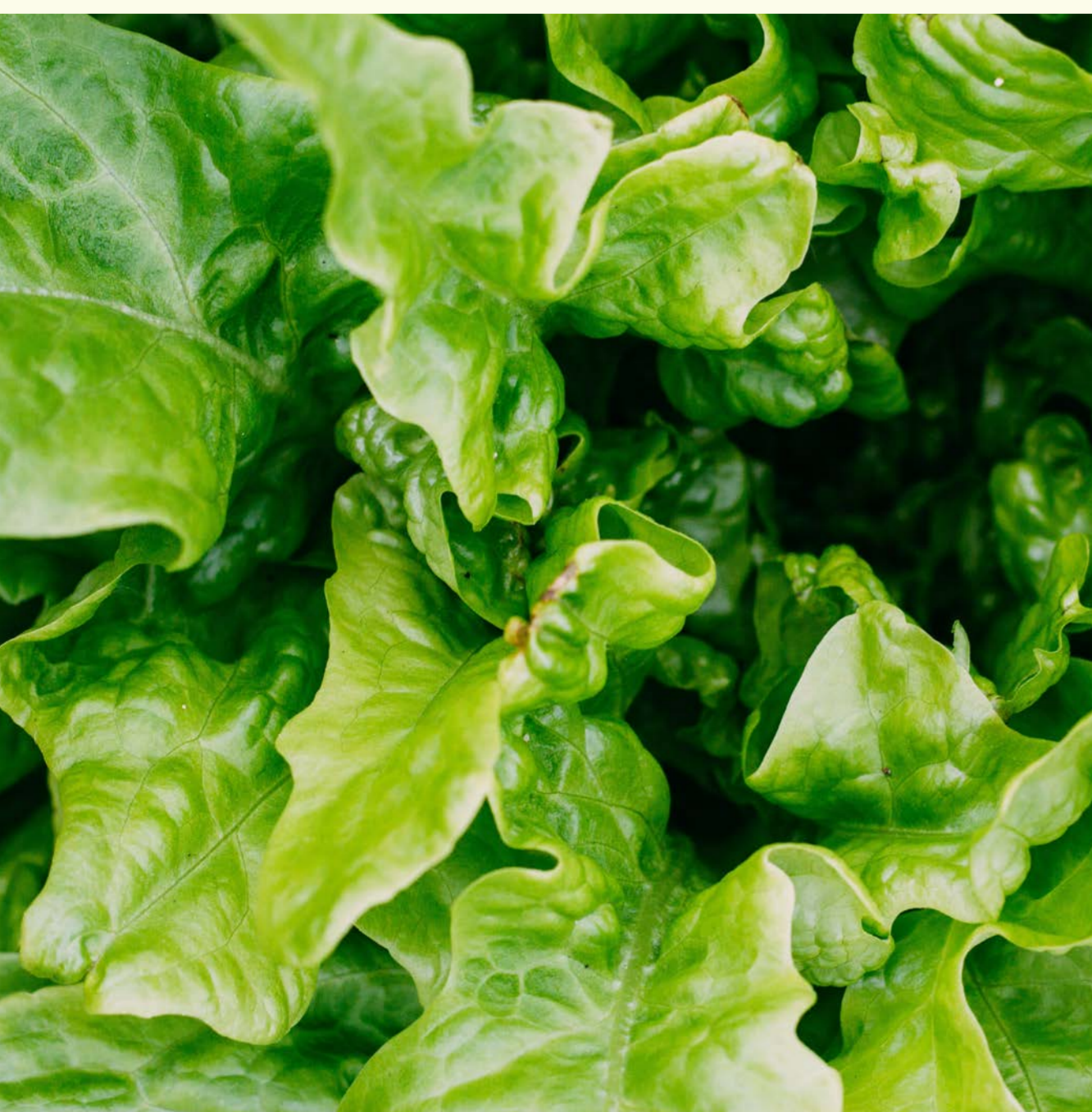
Benötigte Mittel und Werkzeuge

Messer



Zutaten

Tomaten, Käsescheiben, Salat, Salamischeiben, Petersilie.



Arbeitsschritte

1. Tomate in Scheiben schneiden
2. Mit Salat und Käsescheiben belegen
3. Mit Salamischeiben belegen
4. Mit weiteren Käsescheiben belegen
5. Mit Tomaten belegen
6. Mit Petersilie garnieren



Einheit 14 **BENUTZUNG DER SPÜLMASCHINE**

Lernziele

- Bereiten Sie das Geschirr vor
- Schalten Sie die Spülmaschine ein
- Geschirr abtrocknen



Benötigte Mittel und Werkzeuge

Geschirrspüler, Spülkorb, Handtücher



Arbeitsschritte

1. Verschmutzte Behälter vorreinigen
2. Mit Wasser vorspülen
3. Drücken Sie die Starttaste
4. Blaue Anzeige: Geschirrspüler läuft
5. Grüne Anzeige: Geschirrspüler ist zum Austausch bereit
6. Entfernen Sie den Spülkorb
7. Füllen Sie die Spülmaschine neu
8. Trocknen Sie die sauberen Behälter
9. Trocknen Sie das Besteck mit dem Spültuch ab



Links:**Kommen Sie mit mir zur Arbeit | Leben als Küchenassistent**

<https://www.youtube.com/watch?v=nXN3KvF0imY>

Wie ist es, Küchenassistent zu sein?

https://www.youtube.com/watch?v=_TuusKbRZEQ

Ausbildungsprogramm für Küchenassistenten

<https://www.youtube.com/watch?v=oNrcAZwdwGQ>

5 Fragen im Vorstellungsgespräch für Küchenhelfer mit Antwortbeispielen

<https://www.youtube.com/watch?v=bbgf-hWpRvs>

**Fragen und Antworten zum Vorstellungsgespräch als Küchenhelfer/
Küchenassistent**

https://www.youtube.com/watch?v=u__3l_itdPg

22 Best Practices beim Geschirrspülen (Englisch)

<https://www.youtube.com/watch?v=SZqAzTYgAds>

Job der Woche – Folge Nr. 103 – Küchenassistent

<https://www.youtube.com/watch?v=CWSHaYXAIWw>

**Stellenbeschreibung Küchenhelfer + Küchenassistent | Top Aufgaben,
Anforderungen und Verantwortlichkeiten**

<https://www.youtube.com/watch?v=24cj6TC1aXQ>

Kochhelfer | Video schneiden | Rumänien

<https://www.youtube.com/watch?v=Wt5Z7Bq7Ruo>

Aufgaben und Verantwortlichkeiten des Küchenassistenten

<https://www.youtube.com/watch?v=LmLr6gDf5ok>

Die 5 wichtigsten Fragen und Antworten: Kochassistent, Koch, Küchenhelfer

<https://www.youtube.com/watch?v=Z9KyoVx75zM>

Küchenhelfer Shyam Shrestha Europe

<https://www.youtube.com/watch?v=BP1rGEaDtJY>

Englischer Wortschatz – 100 Küchenartikel

<https://www.youtube.com/watch?v=4kcvmGJ0LFE>

Liste der 70 wichtigsten Küchenutensilien auf Englisch | Englisches Vokabular

<https://www.youtube.com/watch?v=H0CJOZoBwag>

Küchenhandkurs: Wie man Kartoffeln kocht

<https://www.youtube.com/watch?v=L0s3Snf0diw>

Küchenhandkurs: So hacken Sie Gemüse (Karotten)

<https://www.youtube.com/watch?v=M0jKmFfnlhE>

Projekttitle: Innovative und praxisnahe Ausbildung für geringqualifizierte und migrantische Berufe

Projektnummer: 2020-1-DE02-KA202-007465

Veröffentlicht: April 2023

Mehr Info: <https://ip4j.eu>

