

Kulturtechniken	Sprechen - anlassgemäßer Gebrauch von Sprache	Mündliche Arbeitsanweisungen verstehen und sich verständlich machen können. Eine ausgefeilte sprachliche Ausdrucksfähigkeit und perfekte Grammatik sind nicht notwendig.
	Logisches Denken bez. Handlungsfolgen	Folgen bestimmter Handlungen abschätzen können, vor allem in Bezug auf Gefahrenlagen in der Küche/Backstube.
	Allgemeinbildung - Nicht berufsbezogene kulturelle Fähigkeiten	Allgemeinbildung im Sinne von Grundnahrungsmittel (Salz, Mehl, etc.) unterscheiden können, allgemeine Sicherheits- und Hygienestandards kennen (nicht auf die heiße Herdplatte greifen, nach dem WC-Gang die Hände waschen etc.).
	Mobilität - Verkehrsmittel nutzen können	Mobilität wird von allen beim Einstieg erwartet. Beim ersten Mal werden alle begleitet. Beim zweiten Mal müssen alle alleine in die Berufsschule oder in die Arbeit finden.
	IKT - Nutzung Internet, Soziale Medien, Email Kommunikation	Beim Einstieg nicht notwendig. Im Betrieb/Unternehmen und im Laufe der Ausbildung kann es dann notwendig werden. In der Regel ist die EDV abhängig von den betrieblichen Anforderungen und unterscheidet sich je nach Betrieb/Unternehmen.
Sozialkompetenzen	Vereinbarungen - Einhalten von Vereinbarungen	Das Einhalten von Vereinbarungen ist in allen Ausbildungsformen sehr wichtig . Die Komplexität der gestellten Aufgaben unterscheidet sich jedoch je nach Ausbildungsform stark voneinander (Beispiele siehe unten!)
	Pünktlichkeit und rechtzeitige Absage	Pünktliches Erscheinen ist bei allen Formen Voraussetzung. Es wird grundsätzlich erwartet, dass Jugendliche telefonisch über eine Verspätung informieren können. Pünktliches Erfüllen von Arbeitsaufträgen wird ebenfalls gefordert. Unterschiede in der praktischen Umsetzung durch die FachanleiterInnen sind vorhanden.
	Selbsteinschätzung der eigenen Fähigkeiten in Bezug auf den Berufswunsch	Eine realistische Selbsteinschätzung der eigenen Fähigkeiten und Berufswahlreife wäre für alle Ausbildungsformen sehr wichtig . Oft kommen die Jugendlichen aber mit einem unrealistischen Bild über den Beruf und einer unzureichenden Einschätzung der eigenen Fähigkeiten und Fertigkeiten. Oft gehen die Bilder bei den Arbeitsbedingungen auseinander: Hitze, Umgebungslärm, langes Stehen, lange Arbeitszeiten. Während der Erprobung werden dann die Bilder an die Realität angeglichen.
	Teamfähigkeit - Fähigkeit zur Integration in eine Gruppe/ hierarchisches Arbeitsteam, von anderen lernen, Hilfe anbieten	Die Teamfähigkeit ist eng mit der "Kommunikationsfähigkeit" verbunden . Als Konditor/Konditorin ist es notwendig mit den anderen Küchenmitgliedern so zusammen zu arbeiten, dass ein reibungsloser Ablauf garantiert ist. Dazu braucht es Kommunikationsfähigkeit und das Einhalten von Teamregeln. Die Regeln sind unabhängig von der Ausbildungsform von allen zu befolgen z.B: Wir schimpfen nicht. Wir begrüßen einander, wir sind pünktlich, etc.
	Kritikfähigkeit - Kritikfähigkeit und Konfliktfähigkeit	Verständnis/Bereitschaft mitbringen, Anweisungen anzunehmen. z.B. Anweisung eines Lehrlings aus dem 2. LJ muss angenommen werden, auch wenn dieser jünger sein sollte.
Arbeitsqualität	Konzentration - Konzentrationsfähigkeit	Konzentrationsfähigkeit bei einzelnen Arbeitsschritten muss gegeben sein vor allem in Hinblick auf Unfallvermeidung , Selbst- und Fremdgefährdung. Potentielle Gefahren müssen als solche erkannt werden, wie z.B. heißer Ofen, hantieren mit scharfen Messern, etc. Dies sind Mindestanforderungen an die Konzentrationsfähigkeit. Es gibt allerdings Unterschiede bei den Erwartungen an die Jugendlichen.
	Sorgfalt - Sorgfalt v.a. hinsichtlich Unfallvermeidung	Sorgfalt auch bzgl. Unfallvermeidung (s. Konzentrationsfähigkeit: "Unfallverhütung: sorgfältiges Handeln/Herangehensweise wichtig.")
	Frustrationstoleranz - Frustrationstoleranz i.S.v. angemessenem Umgang mit Frustration	Frustration darf nicht gewaltsam ausgelebt werden. Gewalt wird nicht toleriert. Jugendlichen werden ca. zwei bis drei Monate "Anpassungszeit" zugestanden, in denen auf Fehlverhalten hingewiesen , aber nicht gleich ganz hart sanktioniert wird.
	Geschicklichkeit - Geschicklichkeit, Fingerfertigkeit	Geschicklichkeit wird grundsätzlich als erlernbar und der Erfolg als Teil der kontinuierlichen Übung angesehen. Es sind nur wenige Einschränkungen vorstellbar, die einer Lehre als Konditor/Konditorin entgegenstehen. Eine grundsätzliche Hand-Auge Koordination muss vorhanden sein. Die Teilnehmenden müssen Gezeigtes nachmachen können. Aufgaben und Arbeitstempo werden an die Ausbildungsform angepasst. Bei der Genauigkeit ist der Spielraum geringer. Die Mechanik der Fingerfertigkeit sollte ausgeprägter sein.
Fachspezifische Kompetenzen	körperliche Verfassung - körperliche Verfassung i.S.v. Grundvoraussetzungen für den Beruf	Körperliche Grundvoraussetzungen müssen gegeben sein z.B. langes Stehen über einen Arbeitstag hinweg, Hitze, Stress i.S. eines hohen Zeitdrucks bei der Erstellung von Speisen. Eine körperliche Einschränkung kann fallweise durch Hilfsmittel oder ähnliches kompensiert werden. Dies muss im Einzelfall geprüft werden. Eine Behinderung oder Beeinträchtigung allein muss nicht zwangsläufig auf eine Verlängerte Lehre oder Teilqualifizierung hinweisen.
	Hygiene - Hygienebewusstsein	Die Hygienestandards sind beim Beruf Konditor/Konditorin grundsätzlich sehr hoch und zentraler Bestandteil im ersten Lehrjahr. Bei der Arbeit in der Küche sind gesetzliche Hygienevorschriften genau einzuhalten.
	Geschmack - Geruchs- und Geschmackssinn	Die Bereitschaft neue Geschmäcker zu erforschen muss gegeben sein; Freude am Schmecken und Riechen. Bsp.: Jugendlicher der von zu Hause nur Fertiggerichte gewöhnt ist, sollte sich an eine breitere Geschmackspalette heranführen lassen . Grundgeschmäcker (süß, sauer, salzig, bitter) müssen beim Einstieg erkannt werden können. Differenzierter Geschmack darf sich entwickeln.

Von der Ausbildungsform abhängige Kompetenzen

Kulturtechniken	ÜBA 2	ÜBA 1	VL	TQ
Deutsch Lesen (Textverstehen) und Schreiben Beispiele	eine Gesundheitsverordnung verstehen . eine Kaffeehauskarte richtig schreiben .	ein einfaches Rezept lesen und verstehen können. eine Kaffeehauskarte nahezu richtig schreiben können.	mit Wiederholungen muss ein Rezept verstehen möglich sein. ein Menü auf eine Angebotstafel schreiben , einfache Formulare ausfüllen können.	mit Wiederholungen und üben sollte ein Rezept verstehen möglich sein. eine kurze Einkaufsliste verständlich schreiben können.
Zuhören (Gliederung in Erzählung) und Sprechen (anlassgemäßer Gebrauch von Sprache, von Wortschatz und Grundgrammatik)	Aktiv zuhören, Grundbegriffe kennen und Fachbegriffe lernen können. Gezielt nachfragen können.			Zuhören und Verstehen , Grundbegriffe (Schneebeesen, etc.) der Küche nach Erklärung verstehen Wohlbefinden/Unwohlsein (z.B. Durst, Schwindel) artikulieren können.
Mathematik Grundrechnungsarten (Addieren, Subtrahieren, Multiplizieren, Dividieren); Prozentrechnung, Bruchrechnung, Maßeinheiten	Grundrechnungsarten, Prozentrechnung und Maßeinheiten umrechnen sollten gekonnt werden, oder sehr rasch wieder erlernt werden können.	Grundrechnungsarten kennen und im höheren Zahlenraum wieder anwenden lernen.		Das kleine 1x1 sollte nach Möglichkeit vorhanden sein
		Prozentrechnung und Maßeinheiten umrechnen zumindest kennen und sehr rasch wieder lernen können.	Prozentrechnung/Maßeinheiten mit längerem Üben (wieder) können.	
		Mengen- und Gewichtseinheiten umrechnen können.		Maßeinheiten, vor allem Mengen- und Gewichtseinheiten, kennen und nach Anleitung umrechnen können.
Kopfrechnen (Überschlagsrechnungen)	Überschlagsrechnungen können .	Überschlagsrechnungen kennen und nach kurzer Wiederholung relativ sicher umsetzen.		Kein Einstiegskriterium
Informationen aus Tabellen und Grafiken herauslesen	Rezepte verstehen können.	Einfache Rezepte verstehen können.	Nach Einarbeitung/Erläuterung Rezepte verstehen können.	Einzelne Arbeitsschritte zur Umsetzung eines Rezeptes lernen können .
Räumliches Vorstellungsvermögen	Rudimentäres räumliches Vorstellungsvermögen: Geht das noch in den Kühlschrank? Passen die Speisen auf den Teller?			Kein Einstiegskriterium
Englisch sprechen, lesen, verstehen	Für den Besuch der Berufsschule notwendig. Für die betriebliche Praxis wird das Nötigste im Verlauf der Ausbildung gelernt. Die notwendigen Englischkenntnisse sind sehr stark abhängig vom jeweiligen Betrieb.			Kein Einstiegskriterium

Von der Ausbildungsform abhängige Kompetenzen

Sozialkompetenzen	ÜBA 2	ÜBA 1	VL	TQ
Vereinbarungen Einhalten von Vereinbarungen - Beispiele für unterschiedlich komplexe Aufgabenstellungen	Teig herstellen		Mehrere Zutaten abwiegen	Mehl abwiegen
Verhalten Umgangsformen/situationsangepasstes Verhalten (respektvoll, angemessene Sprache, Einhalten der Kleiderordnung)	"Job Ready": Kleidung und Verhalten (Umgangsformen) situationsangepasst gegenüber KollegInnen, Vorgesetzten, KundInnen etc. Verantwortungsbewusstsein gegeben. Arbeitsmaterial ist ordentlich und immer dabei.	Unsicherheiten bei den Umgangsformen und beim angemessenen Auftreten am 1. Arbeitsmarkt (Sozialverhalten, Umgang mit KollegInnen) können beim Einstieg vorhanden sein. Im Laufe der Ausbildung wird daran gearbeitet.		Starke Anleitung darf sein z.B. welche Kleidung für den Anlass passend wäre, wie man sich in betrieblichen Situation verhält.
Selbstsicherheit Selbstsicherheit/ Selbstpräsentation	Vorstellungsgespräch alleine schaffen können. Selbstvertrauen und Selbstsi- cherheit im Auftreten wäre gewünscht. Bei Problemen nachfragen können. Sachlicher Umgang mit Fehlern (Korrektur etc.). Selbstpräsentation kann noch gelernt werden.	Beim Einstieg in den Lehrberuf Konditor/Konditorin muss die Selbstsicherheit noch nicht stark ausgeprägt sein, da zu Be- ginn kaum Kontakt mit KundInnen gefordert ist. Unterschiede bzgl. der an die Jugendlichen gestellten Anforderungen für die Ausbildungsform ergeben sich allerdings in Bezug auf die Bewerbungssituation bei einem Praktikumsbetrieb.		
Kritikfähigkeit Kritikfähigkeit (annehmen und üben von Kritik) und Konfliktfähigkeiten (akzeptieren anderer Standpunkte)	ÜBA, VL reschere Kritik zumutbar, d.h. das Annehmen von Kritik wird von den Jugendlichen erwartet. Je höher der Aufwand und Ressourceneinsatz, desto größer auch der potentielle Verlust, wenn Speisen nicht mehr verkauft werden können. Der Druck nimmt analog dazu zu.		Ausgeprägte Kritik- und Konfliktfä- higkeit ist nicht gefordert. Der Res- sourceneinsatz ist oft auch geringer. Mitwirkung an einer einvernehmli- chen Lösung wird vorausgesetzt. Konfliktgespräche werden auf Ein- zelsachverhalte runtergebrochen.	
Gruppenfähigkeit (Peer-)Gruppenfähigkeit - es mit Gleichaltrigen in einer Gruppe aushalten	Die Jugendlichen absolvieren die Fach- praxis überwiegend beim Partnerunter- nehmen. (Peer-) Gruppenfähigkeit spielt eine geringere Rolle, Teamfähigkeit hin- gegen eine sehr große.	(Peer-)Gruppenfähigkeit ist sehr wichtig. Das Gruppen/Betreuende Verhältnis liegt bei ÜBA 1 bei 1:15, bei VL und TQ bei 1:10. Wie in jeder Gruppe Jugendlicher mit ähnlichem Alter müssen sich die Jugendlichen als Gruppe finden und "zusammenraufen" können. Der Prozess ist ca. nach einem halben Jahr abgeschlossen.		
Unterstützung durch das Elternhaus	Fehlende Unterstützung durch das Eltern- haus ist vom Träger nicht kompensierbar.		Fehlende Unterstützung vom Elternhaus ist in Teilen kompensierbar. Etwa durch Lernhilfe und -unterstützung für die Berufsschule und sozialarbeiterische Begleitung.	

Von der Ausbildungsform abhängige Kompetenzen

Arbeitsqualität	ÜBA 2	ÜBA 1	VL	TQ
Konzentration arbeitet konzentriert, lässt sich (nicht) ablenken—Beispiele für Arbeitsaufgaben	Ausreichend Konzentration für die Erfüllung von mehreren Aufgaben			Es wird erwartet, dass die Konzentration für die Erfüllung von wenigen Aufgaben ausreicht Bsp.: Mehl abwiegen, Einhalten von Grundregeln.
	Teig herstellen, Torte backen und verzieren	Teig herstellen, Torte backen	mehrere Zutaten abwiegen und in die Rührmaschine geben	
Sorgfalt arbeitet sorgfältig, Kontrolle der Ergebnisse, Umgang mit Arbeitsmaterialien	Sorgfalt im Umgang mit Lebensmitteln. Es wird erwartet, dass der Wert von Arbeitsmaterial und Werkzeug erkannt wird. Der Arbeitsplatz soll sauber hinterlassen werden.		Pfleglicher Umgang mit Arbeitsmaterial und -einrichtung wird erwartet.	
Selbstorganisation Selbstständigkeit (erfüllt Aufgaben ohne Unterstützung, Beschaffung erforderlicher Informationen und Hilfsmittel)	Hohe Erwartung an Selbstorganisation und Selbstständigkeit. Es wird erwartet, dass Jugendliche nach kurzer Einarbeitung Arbeitsschritte selbstständig organisieren und ausführen können (s. Beispiel Salat).	Es wird nach Anleitung und Einarbeitung Selbstorganisation erwartet. Die Aufgabenstellung ist aber weniger aufwändig als bei der ÜBA 2.	Vermehrte Arbeitsanleitungen und Unterstützung bei Durchführung.	
Arbeitstempo Bearbeitungsgeschwindigkeit (mithalten)	Es wird ein hohes Arbeitstempo erwartet. Es sollte so hoch sein, dass in einem Betrieb mit den Aufgaben mithalten werden kann.	Es wird ein höheres Arbeitstempo erwartet als in der VL, aber es muss beim Einstieg noch nicht so hoch wie in einem Wirtschaftsbetrieb sein.	Vermehrte Wiederholungen von Arbeitsanleitungen; Tempo kann mit Training gesteigert werden.	
Durchhaltevermögen beendet Aufgabe wenn sie vollständig erfüllt ist, gibt nicht auf, Umgang mit Stress	Zielstrebigkeit und Stabilität (jeden Tag aufstehen).	Psych./Soz. Durchhaltevermögen (Stress; Umgangston in der Küche) kann im Lernprozess gesteigert werden.		Arbeitsalltag und Belastungsfaktoren mit Unterstützung durchstehen lernen.
Umgang mit Problemen Benennen des Problems, Lösungswege finden, bei Bedarf Unterstützung suchen, dabeibleiben trotz vorübergehender Schwierigkeiten	Frustration selbst erkennen und verarbeiten und ggf. verbalisieren können. Bsp.: Vorgesetzte bittet um das Fertigen von 100 Marzipanblüten und Jugendliche kann das akzeptieren und erkennt, dass das nicht immer so sein wird.	Frustration selbst erkennen und verarbeiten und ggf. verbalisieren lernen können. Bsp.: Vorgesetzte bittet um das Fertigen von 100 Marzipanblüten und Jugendliche murren und diskutieren, machen es aber nach einer kurzen Diskussion.	Beim Einstieg wird noch nicht erwartet, dass Probleme konstruktiv verbalisiert werden können. Vermehrte Durchhalte-Motivation muss gegeben sein. Freude bei Gelingen überwiegt über Frust bei Misslingen.	
Geschicklichkeit Geschicklichkeit, Fingerfertigkeit	Wissen was schneiden oder schälen bedeutet, Wissen dass Karotten vor dem Schälen gewaschen werden. (Bsp. Zubereiten von Karottentorte) Unterschiedliche Schneidarten vorstellen können. Jugendliche sollten das Gezeigte bereits sehr genau nachmachen können.	Es wird erwartet, dass Jugendliche die Handhabung des Messers lernen und gezeigte Arbeitsschritte rasch wiederholen können. Die Ausführung kann länger dauern und sollte sehr genau sein.	Es wird erwartet, dass Jugendliche die Handhabung des Messers lernen können und mehrmals gezeigte Arbeitsschritte wiederholen können. Die Ausführung kann deutlich länger dauern und sollte genau sein.	Kognitives Verstehen: Das Messer ist scharf, das Fett ist heiß. Messer ruhig in der Hand halten können. Umgang mit Arbeitsgerät ohne Selbst-/Fremdgefährdung muss gegeben sein. Mehrmaliges Zeigen, langsames Arbeiten und Ungenauigkeiten werden beim Einstieg toleriert, sollten aber gesteigert werden können.

Von der Ausbildungsform abhängige Kompetenzen

Fachspezifische Kompetenzen	ÜBA 2	ÜBA 1	VL	TQ
Geschmack Geruchs- und Geschmackssinn	Die Fähigkeit, Produkte abschmecken zu können , sollte bereits vorhanden sein.	Die Bereitschaft Produkte abschmecken zu lernen , muss vorhanden sein.		
Kommunikation Kommunikationsfähigkeit, Arbeit im Team	Die Teamfähigkeit ist eng mit der "Kommunikationsfähigkeit" verbunden. Als Konditor/Konditorin ist es notwendig mit den anderen Küchenmitgliedern so zusammen zu arbeiten, dass ein reibungsloser Ablauf garantiert ist. Dazu braucht es (berufsspezifische) Kommunikationsfähigkeit .			Arbeitsbereich beschränkt sich auf abgegrenzten Bereich, wodurch der Personenkreis, mit dem man sich koordinieren muss, kleiner wird .
Organisation Organisations- und Planungsfähigkeit	Es wird von den Jugendlichen Organisation und Planung schon zu Beginn erwartet, wie etwa Einkäufe für Gerichte erledigen können.	Es wird erwartet, dass die Jugendlichen unter Anleitung organisieren und planen lernen können.		Kein Einstiegskriterium
Kreativität Kreativität, Phantasie	Das Interesse zu gestalten und ein Auge für Kombinationen von Form, Farbe und Geschmäcker muss vorhanden sein z.B. Torten verzieren , aus vorgegebenen Lebensmitteln eine Idee für ein Gebäck/eine	Eine Backware ansprechend dekorieren lernen können.		Kein Einstiegskriterium
Hygiene Hygienebewusstsein Körperhygiene	Es wird ein Verständnis dafür vorausgesetzt , weshalb eine bestimmte Hygienevorschrift notwendig ist.	Es wird erwartet, dass die Jugendlichen sehr rasch ein Verständnis für Hygienevorschriften entwickeln .		Es wird erwartet, dass Arbeitsabläufe wie gezeigt umgesetzt werden . Idealerweise verstehen die Jugendlichen warum bestimmte Hygienevorschriften eingehalten werden müssen.
	Es wird erwartet, dass die Jugendlichen selbständig ordentlich angezogen und gewaschen erscheinen und sich nach der Toilette die Hände waschen	Es wird erwartet, dass die Jugendlichen sehr rasch lernen, sich ordentlich anzuziehen, sich zu waschen und sich nach der Toilette die Hände zu waschen.	Es wird erwartet, dass die Jugendlichen spätestens bis zum Praktikum lernen, sich ordentlich anzuziehen, sich zu waschen oder Unterstützung von den Eltern dafür zu bekommen . Händewaschen nach der Toilette wird sehr rasch erwartet.	
Gedächtnis Merkfähigkeit	Es wird erwartet, dass sich Jugendliche Produkte merken können und häufig benötigte Lebensmittel nach ein- bis zweimaligem Zeigen selbständig gefunden werden .			Einkaufslisten mit Unterstützung verfassen können. Es wird erwartet, dass sich Jugendliche bei Bedarf erinnern wo sich z.B. Lebensmittel befinden ("Bitte bring mir die Milch, sie befindet sich im Schrank links oben").