

Kulturtechniken	ÜBN2	ÜBV1	TQU2
Deutsch Lesen (Textverstehen) und Schreiben Beispiele	Eine Gesundheitsverordnung verstehen . Eine Speisekarte richtig schreiben .	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)	Grundbegriffe kennen und Fachbegriffe lernen können.		Grundbegriffe (Schneebeesen, etc.) der Küche nach Erklärung verstehen.
Mathematik Maßeinheiten	Mengen- und Gewichtseinheiten umrechnen können.	Maßeinheiten, vor allem Mengen- und Gewichtseinheiten, kennen und nach Anleitung umrechnen können.	Maßeinheiten in der Praxis verstehen (z.B. 1 Liter Milch; 1/8 l Wein).
Kopfrechnen (Überschlagsrechnungen)	Überschlagsrechnungen können .	Überschlagsrechnungen kennen und nach kurzer Wiederholung relativ sicher umsetzen.	Kein Einstiegskriterium
Informationen aus Tabellen und Grafiken herauslesen	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

Sozialkompetenzen	ÜBN2	ÜBV1	TQU2
Vereinbarungen- Beispiele für unterschiedlich komplexe Aufgabenstellungen	Tafel selbstständig decken.	Alle nötigen Dinge für das Tischdecken vorbereiten.	Besteck polieren.
Umgang mit Problemen Benennen des Problems, Lösungswege finden, bei Bedarf Unterstützung suchen, dabei bleiben trotz vorübergehender Schwierigkeiten	Frustration selbst erkennen und verarbeiten und ggf. verbalisieren können . Bsp.: Vorgesetzte bittet um das Schälen von 25kg Erdäpfeln und Jugendliche können das akzeptieren und erkennen, dass das nicht immer so sein wird.	Frustration selbst erkennen und verarbeiten und ggf. verbalisieren lernen können . Bsp.: Vorgesetzte bittet um das Schälen von 25kg Erdäpfeln 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.
Arbeitsqualität	ÜBN2	ÜBV1	TQU2
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.: Salat waschen, Einhalten von Grundregeln.
	Salat zubereiten, marinieren und garnieren bis 11:00 Uhr.	Salat waschen und Kartoffeln schälen bis 11:00 Uhr.	
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/-einrichtung wird erwartet.	
Geschicklichkeit Geschicklichkeit, Fingerfertigkeit	Wissen was schneiden oder schälen bedeutet, Wissen dass Karotten vor dem Schälen gewaschen werden. Unterschiedliche Schneidarten vorstellen können. Jugendliche sollten das Gezeigte bereits sehr genau nachmachen können.	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.

Fachspezifische Kompetenzen	ÜBN2	ÜBV1	TQU2
Geschmack Geruchs- und Geschmackssinn	Die Fähigkeit, Speisen abschmecken zu können , sollte bereits vorhanden sein.	Die Bereitschaft , Speisen abschmecken zu lernen , muss vorhanden sein.	
Organisation Organisation- und Planungsfähigkeit	Es wird von den Jugendlichen Organisation und Planung schon zu Beginn erwartet, wie etwa Koordinieren der Serviertätigkeit.	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 und Farbe muss vorhanden sein z.B. Teller anrichten , aus vorgegebenen Lebensmitteln eine Idee für ein Gericht entwickeln .	Einen Teller stimmig anrichten 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 selbstständig ordentlich angezogen und gewaschen erscheinen und sich nach der Toilette die Hände waschen.	Es wird erwartet, dass die Jugendlichen spätestens bis zum Praktikum lernen, sich ordentlich anzuziehen, sich zu waschen oder dabei Unterstützung von den Eltern bekommen . Händewaschen nach der Toilette wird sehr rasch erwartet.	
Gedächtnis Merkfähigkeit	Es wird erwartet, dass sich Jugendliche Produkte und Angebotspaletten merken können, häufig benötigte Lebensmittel nach ein- bis zweimaligem Zeigen selbstständig gefunden werden sowie Bestellungen aufgenommen und weitergegeben werden können.		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").