

Curriculare Vorgaben im Berufsfeld Ernährung in Niedersachsen

Bundesweit gelten die Rahmenlehrpläne, herausgegeben von der Kultusministerkonferenz			
Koch/Köchin	übereinstimmende Grundbildung zusätzlich gelten die niedersächsischen Rahmenrichtlinien für die einjährige Berufsfachschule – Gastronomie – (2001)	RLP Koch/Köchin (1997),	
Restaurantfachmann/ Restaurantfachfrau		übereinstimmende Fachbildung	RLP Restaurantfachmann/ Restaurantfachfrau (1997)
Hotelfachmann/ Hotelfachfrau			RLP Hotelfachmann/ Hotelfachfrau (1997)
Fachkraft im Gastgewerbe			Kein 3. Ausbildungsjahr
Hotelkaufmann/ Hotelkauffrau			RLP Hotelkaufmann/ Hotelkauffrau (1997)
Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie			RLP Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie (1997)
	1. Ausbildungsjahr		2. Ausbildungsjahr

Bundesweit gelten die Rahmenlehrpläne, herausgegeben von der Kultusministerkonferenz				
Fachverkäufer im Lebensmittel- handwerk Fachverkäuferin im Lebensmittel- handwerk (2006)	übereinstimmende Grundbildung bei den Bäcker/Bäckerin sowie Konditor/Konditorin und den Fachverkäufern und Fachverkäuferinnen im Lebensmittelhandwerk abgestimmt auf die jeweiligen Ausbildungsberufen der Produktion	zusätzlich gelten die niedersächsischen Rahmenrichtlinien für die einjährige Berufsfachschule – Lebensmittelhandwerk – Schwerpunkte Bäckerei/Konditorei/Verkauf (2006)	Schüler und Schülerinnen können darüber hinaus gemeinsam in den Lernfeldern unterrichtet werden, in denen nicht eindeutig ein Bezugshandwerk (B/K = Konditorei, F=Fleischerei) zugeordnet worden ist.	
Bäcker/ Bäckerin			RLP Bäcker/ Bäckerin (2004)	RLP Bäcker/ Bäckerin (2004)
Konditor/ Konditorin			RLP Konditor/ Konditorin (2003)	RLP Konditor/ Konditorin (2003)
Fleischer/ Fleischerin			RLP Fleischer/ Fleischerin (2005)	RLP Fleischer/ Fleischerin (2005)
	1. Ausbildungsjahr	2. Ausbildungsjahr	3. Ausbildungsjahr	