

Ausbildungsplan Köchin EFZ/Koch EFZ Schwergewichtsthemen	1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester
	Gemüse / Milch- und Milchprodukte / Eier und Eierprodukte	Kartoffeln / Getreide / Teigwaren / Hülsenfrüchte / Sprossen / Obst / Süssmittel und Süsstoffe	Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere / Speisefette und Öle	Schlachtfleisch / Fleischerzeugnisse / Geflügel	Wild / Pilze / Kräuter / Kakao und Schokolade	Weiterbildung, Re- petieren, Vertiefen
1.1 Pflanzliche Lebensmittel	1.1.2 Qualitätsmerkmale <input type="checkbox"/> 1.1.3 Warenannahme u. Lagerung <input type="checkbox"/> 1.1.4 Vorbereiten <input type="checkbox"/>	1.1.2 Qualitätsmerkmale <input type="checkbox"/> 1.1.3 Warenannahme u. Lagerung <input type="checkbox"/> 1.1.4 Vorbereiten <input type="checkbox"/>			1.1.2 Qualitätsmerkmale <input type="checkbox"/> 1.1.3 Warenannahme u. Lagerung <input type="checkbox"/> 1.1.4 Vorbereiten <input type="checkbox"/>	Alle <input type="checkbox"/>
1.2 Tierische Lebensmittel			1.2.2 Qualitätsmerkmale <input type="checkbox"/> 1.2.3 Warenannahme u. Lagerung <input type="checkbox"/> 1.2.4 Vorbereiten <input type="checkbox"/>	1.2.2 Qualitätsmerkmale <input type="checkbox"/> 1.2.3 Warenannahme u. Lagerung <input type="checkbox"/> 1.2.4 Vorbereiten <input type="checkbox"/>	1.2.2 Qualitätsmerkmale <input type="checkbox"/> 1.2.3 Warenannahme u. Lagerung <input type="checkbox"/> 1.2.4 Vorbereiten <input type="checkbox"/>	Alle <input type="checkbox"/>
1.3 Lebensmittel tierischen Ursprungs	1.3.2 Qualitätsmerkmale <input type="checkbox"/> 1.3.3 Warenannahme u. Lagerung <input type="checkbox"/>					Alle <input type="checkbox"/>
1.4 Weitere Lebensmittel		1.4.1 Übersicht / Einsatz <input type="checkbox"/> 1.4.3 Teigwaren / Teig-lockerungsmittel <input type="checkbox"/> 1.4.5 Süsstoffe / Süsstoffe <input type="checkbox"/>	1.4.2 Speisefette und Öle <input type="checkbox"/>		1.4.4 Kräuter und Gewürze / Würzmittel <input type="checkbox"/> 1.4.5 Kakao und Schokolade <input type="checkbox"/>	Alle <input type="checkbox"/>
1.5 Ernährung	1.5.1 Ernährungsgrundsätze <input type="checkbox"/> 1.5.2 Nährstoffe (nicht energieliefernd) <input type="checkbox"/> 1.5.3 Energiebedarf <input type="checkbox"/>	1.5.2 Nährstoffe (Kohlenhydrat) <input type="checkbox"/>	1.5.2 Nährstoffe (Fette / Proteine) <input type="checkbox"/>	1.5.5 Ernährungsformen <input type="checkbox"/>		Alle <input type="checkbox"/>
1.6 Garprozesse	1.6.1 Zusammenhang Lebensmittel / Garprozesse / Temperaturen <input type="checkbox"/> 1.6.2 Zusammenhang Garprozesse / Geräte, Apparate / Materialien <input type="checkbox"/> 1.6.3 Vorbereitungstechniken <input type="checkbox"/> 1.6.4 Feuchthitzetechnik <input type="checkbox"/> 1.6.5 Trockenhitzetechnik <input type="checkbox"/>	1.6.1 Zusammenhang Lebensmittel / Garprozesse / Temperaturen <input type="checkbox"/> 1.6.2 Zusammenhang Garprozesse / Geräte, Apparate / Materialien <input type="checkbox"/> 1.6.3 Vorbereitungstechniken <input type="checkbox"/> 1.6.4 Feuchthitzetechnik <input type="checkbox"/> 1.6.5 Trockenhitzetechnik <input type="checkbox"/>	1.6.1 Zusammenhang Lebensmittel / Garprozesse / Temperaturen <input type="checkbox"/> 1.6.2 Zusammenhang Garprozesse / Geräte, Apparate / Materialien <input type="checkbox"/> 1.6.3 Vorbereitungstechniken <input type="checkbox"/> 1.6.4 Feuchthitzetechnik <input type="checkbox"/> 1.6.5 Trockenhitzetechnik <input type="checkbox"/>	1.6.1 Zusammenhang Lebensmittel / Garprozesse / Temperaturen <input type="checkbox"/> 1.6.2 Zusammenhang Garprozesse / Geräte, Apparate / Materialien <input type="checkbox"/> 1.6.3 Vorbereitungstechniken <input type="checkbox"/> 1.6.4 Feuchthitzetechnik <input type="checkbox"/> 1.6.5 Trockenhitzetechnik <input type="checkbox"/>	1.6.2 Zusammenhang Garprozesse / Geräte, Apparate / Materialien <input type="checkbox"/> 1.6.4 Feuchthitzetechnik <input type="checkbox"/> 1.6.5 Trockenhitzetechnik <input type="checkbox"/>	Alle <input type="checkbox"/>
1.7 Anrichten / Gerichte gestalten / Präsentation	1.7.1 Bedeutung und Wirkung <input type="checkbox"/> 1.7.2 Verkaufshilfen <input type="checkbox"/> 1.7.3 Gestaltungselemente <input type="checkbox"/> 1.7.4 Sensorik <input type="checkbox"/>	1.7.1 Bedeutung und Wirkung <input type="checkbox"/> 1.7.2 Verkaufshilfen <input type="checkbox"/> 1.7.3 Gestaltungselemente <input type="checkbox"/> 1.7.4 Sensorik <input type="checkbox"/>	1.7.1 Bedeutung und Wirkung <input type="checkbox"/> 1.7.2 Verkaufshilfen <input type="checkbox"/> 1.7.3 Gestaltungselemente <input type="checkbox"/> 1.7.4 Sensorik <input type="checkbox"/>	1.7.1 Bedeutung und Wirkung <input type="checkbox"/> 1.7.2 Verkaufshilfen <input type="checkbox"/> 1.7.3 Gestaltungselemente <input type="checkbox"/> 1.7.4 Sensorik <input type="checkbox"/>	1.7.1 Bedeutung und Wirkung <input type="checkbox"/> 1.7.2 Verkaufshilfen <input type="checkbox"/> 1.7.3 Gestaltungselemente <input type="checkbox"/> 1.7.4 Sensorik <input type="checkbox"/>	Alle <input type="checkbox"/>
1.8 Fachbegriffe / Fremdsprache			1.8.1 Produkte und Fachbegriffe <input type="checkbox"/> 1.8.2 Formulierungen <input type="checkbox"/>	1.8.1 Produkte und Fachbegriffe <input type="checkbox"/> 1.8.2 Formulierungen <input type="checkbox"/>	1.8.1 Produkte und Fachbegriffe <input type="checkbox"/> 1.8.2 Formulierungen <input type="checkbox"/>	Alle <input type="checkbox"/>
2.1 Organisation	2.1.1 Aufbauorganisation <input type="checkbox"/> 2.1.2 Ablauforganisation <input type="checkbox"/>			2.1.3 Nahtstellen <input type="checkbox"/> 2.1.4 Informationsfluss <input type="checkbox"/>		Alle <input type="checkbox"/>
2.2 Persönliche Arbeitsprozesse	2.2.1 Zeitmanagement <input type="checkbox"/> 2.2.2 Mise en place <input type="checkbox"/> 2.2.3 Lerndokumentation <input type="checkbox"/>					Alle <input type="checkbox"/>
2.3 Allgemeine betriebliche Prozesse	2.3.1 Warenbewirtschaftung <input type="checkbox"/> 2.3.2 Beschaffung <input type="checkbox"/> 2.3.3 Temperatur <input type="checkbox"/> 2.3.5 Abfallentsorgung <input type="checkbox"/>	2.3.3 Temperatur <input type="checkbox"/>	2.3.3 Temperatur <input type="checkbox"/>	2.3.3 Temperatur <input type="checkbox"/> 2.3.8 Serviceabläufe <input type="checkbox"/> 2.3.9 Speiseverteilung <input type="checkbox"/>	2.3.3 Temperatur <input type="checkbox"/> 2.3.4 Lebensmittelgesetzgebung <input type="checkbox"/> 2.3.6 Angebotsgestaltung <input type="checkbox"/> 2.3.7 Produktions- und Ablaufplanung <input type="checkbox"/>	Alle <input type="checkbox"/>
2.4 Technologie		2.4.2 Energie <input type="checkbox"/>		2.4.3 Temperaturnutzung <input type="checkbox"/>	2.4.4 Einsatzplanung <input type="checkbox"/>	Alle <input type="checkbox"/>
3.1 Branche und Gäste						
3.2 Berechnungen				3.2.2 Gerichte Kalkulation <input type="checkbox"/>	3.1.1 Leitidee / Bedeutung Arbeit <input type="checkbox"/> 3.2.3 Branchenbezogene Anwendersoftware <input type="checkbox"/>	Alle <input type="checkbox"/>
3.3 Nachhaltiges Denken und Handeln	3.3.1 Berufsethik <input type="checkbox"/>					Alle <input type="checkbox"/>
4.1 Arbeitssicherheit/ Gesundheitsschutz	4.1.3 Vorbeugung <input type="checkbox"/> 4.1.4 Erste Hilfe <input type="checkbox"/>	4.1.1 Vorschriften <input type="checkbox"/> 4.1.2 Massnahmen <input type="checkbox"/>			4.1.1 Vorschriften <input type="checkbox"/>	Alle <input type="checkbox"/>
4.2 Umweltschutz im Betrieb			4.2.1 Umweltschutz <input type="checkbox"/> 4.2.2 Umweltprobleme <input type="checkbox"/>			Alle <input type="checkbox"/>
4.3 Ökologischer Umgang				4.3.1 Ressourceneinsatz <input type="checkbox"/> 4.3.2 Sparsamer Umgang <input type="checkbox"/>		Alle <input type="checkbox"/>
4.4 Brandschutz	4.4.1 Regelungen <input type="checkbox"/>	4.4.2 Schutzmassnahmen <input type="checkbox"/>				Alle <input type="checkbox"/>
5.1 Persönliche und betriebl. Hygiene	5.1.2 Massnahmen <input type="checkbox"/>			5.1.3 Hygienesituation <input type="checkbox"/>	5.1.1 LGV <input type="checkbox"/>	Alle <input type="checkbox"/>
5.2 Hygienekonzept	5.2.2 Kontrollblätter <input type="checkbox"/> 5.2.3 Kontrolltätigkeit <input type="checkbox"/> 5.2.4 Mangelnde Hygiene <input type="checkbox"/>				5.2.1 HACCP-Konzept <input type="checkbox"/>	Alle <input type="checkbox"/>
5.3 Werterhaltung	5.3.1 Massnahmen <input type="checkbox"/> 5.3.2 Gebrauchsanweisungen <input type="checkbox"/>	5.3.4 Reinigung <input type="checkbox"/> 5.3.5 Pannenbehebung <input type="checkbox"/>		5.3.3 Wartungsarbeiten <input type="checkbox"/>		Alle <input type="checkbox"/>
Probekochen mit schriftlicher Arbeitsplanung	Stufengerecht für das 1. Semester <input type="checkbox"/>	Stufengerecht für das 2. Semester <input type="checkbox"/>	Stufengerecht für das 3. Semester <input type="checkbox"/>	Stufengerecht für das 4. Semester <input type="checkbox"/>	Stufengerecht für das 5. Semester <input type="checkbox"/>	Stufengerecht für das 6. Semester <input type="checkbox"/>