

Zum Bildungsplan 2004

RAHMENLEHRPLAN KÜCHENANGESTELLTE / KÜCHENANGESTELLTER SOFT-REVISION 2012

Autoren Käch Hansueli, Loretan Albert, Menzi Roland, Wallimann Stéphane, Wildhaber Christoph
Datum 20.12.2011
Überprüfung Controller-Gruppe

EINLEITUNG	2
EMPFOHLENE LEHRMITTEL	2
HANDLUNGSKOMPETENZEN	3
METHODENKOMPETENZEN	3
SOZIAL- UND SELBSTKOMPETENZEN	3
1. SEMESTER: SPEISEFETTE UND ÖLE, GEMÜSE, MILCH UND MILCHPRODUKTE, EIER UND EIERGERICHTE	4
2. SEMESTER: FISCH, KARTOFFELN, GETREIDE UND GETREIDEPRODUKTE	5
3. SEMESTER: SCHLACHTFLEISCH, GEFLÜGEL, SALZ, KRÄUTER UND GEWÜRZE, PILZE	6
4. SEMESTER: OBST, SÜSSSPEISEN, REPETIEREN, VERTIEFEN	7
CHECKLISTE VON BEGLEITENDEN, WIEDERKEHRENDEN THEMEN	8
FACHRECHNEN (KALKULATION)	9
1.1 LEITGEDANKEN	9
1.2 KONKRETE AUFGABEN	9
1.2.1 Prozessschritt Einkauf, Vorbereitung	9
1.2.2 Prozessschritt Warenannahme, Lagerung	9
1.2.3 Prozessschritt Vorbereitung	9
1.2.4 Prozessschritt Zubereitung	9
1.2.5 Prozessschritt Verkauf	9

EINLEITUNG

Der folgende Rahmenlehrplan basiert auf der Grundlage der Verordnung vom 7.12.2004 über die Grundbildung Küchenangestellte EBA / Küchenangestellter EBA und dem entsprechenden Bildungsplan. Der Rahmenlehrplan wurde neu auf dem Grundgedanken des prozessorientierten Unterrichts aufgebaut. Die Leitziele (1.), Richtziele (1.1) und Leistungsziele (1.1.1) wurden aus dem Bildungsplan übernommen und auf die 4 Semester verteilt. Durch die Zusammenarbeit der verschiedenen Kommissionen konnten die Inhalte der Dokumente des Rahmenlehrplanes mit dem Modelllehrgang und den überbetrieblichen Kursen zeitlich abgestimmt werden.

Der Rahmenlehrplan dient als Grundlage zur Erarbeitung eines schulinternen Lehrplanes, welcher den aktuellen berufsspezifischen, personellen sowie organisatorischen Rahmenbedingungen der Berufsfachschulen Rechnung trägt.

Er ist so gegliedert, dass er aus genau zuordnungsbaaren Kernthemen, begleitenden Themen sowie Handlungskompetenzen besteht. Kernthemen und begleitende Themen werden vernetzt und unter Einbezug der Handlungskompetenzen unterrichtet. Dadurch besteht eine angemessene Freiheit in der Umsetzung. Die Leistungsziele des Bildungsplanes sind jedoch unter Berücksichtigung der K-Stufen verbindlich und werden im Qualifikationsverfahren (QV) gewertet. Ebenso ist die im Bildungsplan festgelegte Lektionentafel obligatorisch.

Aus der **Lektionentafel** lassen sich folgende Lektionenzahlen pro Semester ableiten.

Kern- und Leistungsbereiche I – IV					
<i>werden über die vier Semester zu den entsprechenden Kernthemen zugeteilt und den fünf Prozessschritten zugewiesen</i>					
Semester	Kernthemen Lektionen	Kernthemen Lektionen	Kernthemen Lektionen	Kernthemen Lektionen	Begleitende Themen Lektionen
1. Semester 75 Lektionen <i>*(+ 15 Lektionen)</i>	Speisefette und Öle 5	Gemüse 20	Milch / Milchprodukte 15	Eier / Eierprodukte 5	Begleitende Themen 30
2. Semester 75 Lektionen <i>*(+ 15 Lektionen)</i>	Fische 25	Kartoffeln 13	Getreide / Getreideprodukte 12		Begleitende Themen 25
3. Semester 75 Lektionen <i>*(+ 15 Lektionen)</i>	Schlachtfleisch 25	Geflügel 8	Salz, Kräuter und Gewürze 12	Pilze 5	Begleitende Themen 25
4. Semester 75 Lektionen <i>*(+ 15 Lektionen)</i>	Obst 8	Süssspeisen 17		Repetieren und Vertiefen 30	Begleitende Themen 20

*Je Semester stehen 15 Lektionen für individuelle Arbeiten, Repetitionen, Lernkontrollen usw. zur Verfügung.

EMPFOHLENE LEHRMITTEL

- Pauli, **Lehrbuch der Küche**, 13. Auflage (2005), Pauli Fachbuchverlag
- C. Egli, E. Gall, R. Fricker, E. Büchi, N. Faller **Die Ernährungslehre, Denken beim Essen**. Neuauflage (2011). Weggis: Hotel & Gastro formation

HANDLUNGSKOMPETENZEN

Nachfolgend eine Aufstellung der Handlungskompetenzen pro Semester mit konkreten Anhaltspunkten als Unterstützung bei der Umsetzung. Der Aufbau unterliegt in erster Linie den Situationen, mit welchen die/der Lernende zu Beginn der Grundbildung zuerst konfrontiert wird und der Logik vom „Einfachen“ zum „Komplexen“.

METHODENKOMPETENZEN

Die **Methodenkompetenzen** ermöglichen den Küchenangestellten dank guter persönlicher Arbeitsorganisation eine geordnete und geplante Arbeitsweise, einen sinnvollen Einsatz der Hilfsmittel und das zielgerichtete und durchdachte Lösen von Problemen.

SOZIAL- UND SELBSTKOMPETENZEN

Die **Sozial- und Selbstkompetenzen** ermöglichen den Küchenangestellten, Beziehungen gemeinsam zu gestalten und Herausforderungen in Kommunikations- und Teamsituationen sicher und selbstbewusst zu bewältigen. Dabei stärken sie ihre Persönlichkeit und sind bereit, an ihrer eigenen Entwicklung zu arbeiten.

1. Lehrjahr / Kompetenzen	<p>Methodenkompetenzen</p> <p>2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schulische Hilfsmittel ordnen und benutzen • Anwenden der Arbeitssicherheit • Eigene Arbeitsschritte bewerten und systematisch anpassen <p>2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mit Hilfe des Unterrichtsaufbaus erste Prozessschritte und Zusammenhänge erkennen <p>2.3 Lernstrategien</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lernstrategien auf eigene Bedürfnisse anpassen • Eigene Denkmuster kreieren 	<p>Sozial- und Selbstkompetenzen</p> <p>3.2 Lebenslanges Lernen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sich an die rasch wechselnden Bedürfnisse und Bedingungen anpassen • Laufend neue Kenntnisse und Fertigkeiten erwerben • Sich auf lebenslanges Lernen einstellen • Arbeitsmarktfähigkeit und Persönlichkeit stärken <p>3.3 Kommunikationsfähigkeit</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eigene verbale und nonverbale Kommunikation überprüfen und allenfalls versuchen anzupassen • Kritiken aufnehmen und mit gestärktem Selbstbewusstsein antworten <p>3.4 Teamfähigkeit</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sich bewusst sein wie wichtig ein Team ist • Lernen im Team zu arbeiten <p>3.5 Umgangsformen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pünktlich, ordentlich und zuverlässiges Arbeiten • Sein Verhalten den Erwartungen der Schule und den Mitschülern anpassen
2. Lehrjahr / Kompetenzen	<p>Methodenkompetenzen</p> <p>2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erkennen der Schnittstellen innerhalb des Schulstoffes sowie des Lehrbetriebes • Wichtigkeit der Schnittstellen für den Erfolg des Betriebes erkennen und fördern <p>2.3 Lernstrategien</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eigene Lernstrategien weiter anpassen und entwickeln <p>2.4 Informations- und Kommunikationsstrategien</p> <ul style="list-style-type: none"> • Für den Kochberuf relevante Kommunikationsmittel wie E-Mail, Internet und diverse Software kennen und einsetzen • Eigenverantwortliches beschaffen von Information diverser Themen für Schule und Betrieb (Gäste) <p>2.5 Präsentationstechniken</p> <ul style="list-style-type: none"> • Offenheit für Neues • Mit kreativem Denken und mit Präsentationstechniken zu neuen und innovativen Lösungen beitragen 	<p>Sozial- und Selbstkompetenzen</p> <p>3.1 Eigenverantwortliches Handeln</p> <ul style="list-style-type: none"> • Betriebliche Abläufe mitzugestalten und zu optimieren <p>3.3 Kommunikationsfähigkeit</p> <ul style="list-style-type: none"> • Offene und spontane Kommunikation fördern. <p>3.4 Teamfähigkeit</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zielorientiertes und effizientes Arbeiten im Team <p>3.5 Umgangsformen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Das Verhalten den Erwartungen der Gäste anpassen. <p>3.6 Belastbarkeit</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mit Belastungen umgehen, indem die zugewiesenen Aufgaben ruhig und überlegt erledigt werden • In kritischen Situationen geeignete Unterstützung suchen

1. SEMESTER: SPEISEFETTE UND ÖLE, GEMÜSE, MILCH UND MILCHPRODUKTE, EIER UND EIERGERICHTE

Prozess- schritte	Prozessschritt 1	Prozessschritt 2	Prozessschritt 3	Prozessschritt 4	Prozessschritt 5
	Einkauf	Warenannahme Lagerung	Vorbereitung	Zubereitung	Verkauf
Kernthemen	<p>2.1.2 Gemüse / K2 Aufbau erläutern</p> <p>2.2.1 Milchprodukte / K2 Charakterisierung</p> <p>3.3.1 Eier / K3 Herkunft, Beschaffenheit und Qualität beurteilen</p>	<p>1.4.1 Konservierungsmethoden / K2 aufzeigen</p> <p>1.4.2 Qualitätsmerkmale / K3 Gemüse, Salate und Speisefette & Öle beschreiben</p> <p>1.4.3 Lagerung / K2 verschiedene Lagerarten, Temperaturen, Vor- und Nachteile erläutern</p> <p>2.2.2 Milch und Milchprodukten / K2 Konservierungsarten, Lagerung erläutern</p>	<p>1.2.4 Schnittarten / K2 kalte Speisen aufzeigen</p> <p>2.1.1 Suppen / K2 Merkmale und Aufbau schildern</p> <p>2.1.2 Gemüse / K2 fachgerechte Verarbeitung zeigen</p> <p>2.1.5 Convenience / K2 Einsatzmöglichkeiten, Vor- und Nachteile erklären</p>	<p>1.1.1 Grundsaucen / K2 Aufbau und Herstellung erklären</p> <p>1.1.2 Ableitungen kalter Grundsaucen / K2 beschreiben</p> <p>1.2.1 Herstellung / K2 einfacher kalter Gerichte und Vorspeisen, von Salaten und Garnituren schrittweise darstellen</p> <p>1.2.2 Einsatzmöglichkeiten kalte Gerichte / K2 aufzählen</p> <p>2.1.2 Herstellung / K2 fachgerechte Verarbeitung von Gemüse / Suppen erläutern</p> <p>2.1.4 Herstellung / K2 von Eier- und Käsegerichten beschreiben</p> <p>2.2.1 Einsatz zur Herstellung / K2 einfacher warmer Gerichte aus Milch und Milchprodukten zeigen</p> <p>4.2.2 Grundbrühen / K2 Aufbau und Herstellung warmer Saucen, Ableitungen und Fonds beschreiben</p>	<p>1.2.3 Garnieren und Dekorieren / K2 von kalten Gerichten, kalten Vorspeisen und Salaten erläutern</p> <p>2.1.1 Gästeorientiertes Anrichten / K2 von Suppen erklären</p> <p>2.1.2 Anrichten und Präsentieren / K2 fachgerechtes Anrichten von Gemüse aufzeigen</p> <p>2.1.4 Anrichten und Präsentieren / K2 gästegerechtes Anrichten von Eier- und Käsegerichten</p>
	Begleitende Themen	<p>1.4.4 Grundlagen der Ernährung / K2 Ernährungsgrundsätze</p> <p>3.4.1 Fette / K2 Vorkommen, Bedeutung</p> <p>3.4.2 Fette / K2 Einflüsse, Wirkungen</p> <p>5.1.1 Aufbau, Stellen und Arbeitsprozesse / K2 beschreiben, erklären</p> <p>5.2.1 Ökonomische Grundsätze für Arbeitsprozesse / K2 beschreiben, bestimmen, anwenden</p> <p>5.2.2 Ökologische Grundsätze für Arbeitsprozesse / K2 beschreiben, bestimmen, anwenden</p> <p>5.3.1 Maschinen, Geräte, Einrichtungen und Materialien, Werterhaltung / K2 Massnahmen zur Werterhaltung, Schritte der Reinigung</p> <p>5.3.2 Einrichtungen, Geräte und Reinigungsmaterialien / K2 effizienter und sorgsamer Einsatz von Reinigungsmaterialien</p> <p>5.3.3 Sorgfältiger Umgang mit Maschinen, Geräten und Einrichtungen / K2 beschreiben, umsetzen</p> <p>5.3.4 Abläufe und Arbeitsschritte der Reinigung / K2 beschreiben</p> <p>5.4.1 Persönliche Hygiene / K2 Bedeutung erkennen</p> <p>5.4.2 Kommunikation gegenüber Vorgesetzten und Mitarbeitenden / K3 Bedeutung erläutern</p>		<p>6.1.1 Rezepturen / K2 verstehen, anpassen</p> <p>6.2.1 Nährstoff Fett / K2 beschreiben, Bedeutung und Wert aufzeigen</p> <p>7.1.1 LGV Vorschriften / K2 im Arbeitsumfeld beschreiben</p> <p>7.1.2 Hygienemassnahmen / K3 betriebliche Grundsätze und Massnahmen der persönlichen Hygiene beschreiben und umsetzen</p> <p>7.1.3 Mangelnde Hygiene / K2 Krankheiten, Imageschäden, Haftungsansprüche, Kostenfolgen etc.</p> <p>7.1.4 Mikrobiologie / K2 Zusammenhänge aufzeigen</p> <p>7.2.1 Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz / K2 Regeln der Arbeitssicherheit, Erste Hilfe, Vorbeugung von Unfällen bei der Arbeit</p> <p>7.2.2 Unfallsituationen / K2 Situationen aufzeigen</p> <p>7.2.3 Unfallrisiken / K3 verschiedene Massnahmen aufzeigen</p> <p>7.2.4 Gesundheitsvorsorge und Wohlbefinden / K2 Ziele beschreiben</p>	

2. SEMESTER: FISCH, KARTOFFELN, GETREIDE UND GETREIDEPRODUKTE

Prozess- schritte	Prozessschritt 1	Prozessschritt 2	Prozessschritt 3	Prozessschritt 4	Prozessschritt 5
	Einkauf	Warenannahme Lagerung	Vorbereitung	Zubereitung	Verkauf
Kernthemen	<p>3.2.1 Fische / K2 Qualität, Einteilung und Herkunft erläutern</p> <p>3.3.1 Kartoffeln, Getreidearten / K3 Herkunft, Beschaffenheit, Qualität erklären</p> <p>4.1.1 Fische / K2 besondere Merkmale beschreiben</p>	<p>1.4.1 Konservierungsmethoden / K2 aufzeigen</p> <p>1.4.3 Lagerung / K2 verschiedene Lagerarten, Temperaturen, Vor- und Nachteile erläutern</p> <p>4.3.2 Konservierung Fische / K2 aufzeigen</p>	<p>1.2.2 Einsatzmöglichkeiten / K2 kalter Gerichte erklären</p> <p>1.2.3 Garnituren / K2 für Fische, Kartoffeln, Getreideprodukte darstellen</p> <p>1.2.4 Schnittarten / K2 für Fische, Kartoffeln aufzeigen</p> <p>2.1.1 Suppen / K2 Merkmale und Aufbau erklären</p> <p>2.1.3 Stärkebeilagen / K2 Aufbau erläutern</p> <p>2.1.5 Convenience / K2 Einsatzmöglichkeiten, Vor- und Nachteile aufzeigen</p>	<p>1.2.1 Herstellung / K2 einfacher kalter Gerichte und Vorspeisen, von Salaten und Garnituren erläutern</p> <p>2.1.1 Herstellung / K2 von Suppen schrittweise erklären</p> <p>2.1.3 Herstellung / K2 von Stärkebeilagen beschreiben</p> <p>3.1.1 Garmethoden / K2 aufzählen und werten</p> <p>3.1.2 Fischsaucen / K2 warme Fischsaucen erklären und Ableitungen aufzeigen</p> <p>3.2.1 Zubereitungen / K2 von einfachen Fischgerichten beschreiben</p> <p>3.2.2 Fonds / K2 erklären, herstellen</p>	<p>1.2.3 Garnieren und Dekorieren / K2 von kalten Gerichten, kalten Vorspeisen und Salaten erläutern</p> <p>2.1.1 Gästeorientiertes Anrichten / K2 von Suppen aufzeigen</p> <p>2.1.3 Anrichten und Präsentieren / K2 fachgerechtes Anrichten von Stärkebeilagen erläutern</p> <p>3.2.1 Anrichten und Präsentieren / K2 gästgerechtes Anrichten von Fischgerichten darstellen</p>
Begleitende Themen	<p>3.4.1 Kohlenhydrate / K2 Vorkommen, Bedeutung</p> <p>3.4.2 Kohlenhydrate / K2 Einflüsse, Wirkungen</p> <p>5.2.1 Ökonomische Grundsätze für Arbeitsprozesse / K2 beschreiben, bestimmen, anwenden</p> <p>5.2.2 Ökologische Grundsätze für Arbeitsprozesse / K2 beschreiben, bestimmen, anwenden</p> <p>5.3.1 Maschinen, Geräte, Einrichtungen und Materialien, Werterhaltung / K2 Massnahmen zur Werterhaltung, Schritte der Reinigung</p> <p>5.3.2 Einrichtungen, Geräte und Reinigungsmaterialien / K2 effizienter und sorgsamer Einsatz von Reinigungsmaterialien</p> <p>6.1.1 Rezepturen / K2 verstehen, anpassen</p> <p>6.2.1 Nährstoff Kohlenhydrate / K2 beschreiben, Bedeutung und Wert aufzeigen</p>		<p>7.1.1 LGV Vorschriften / K2 im Arbeitsumfeld beschreiben</p> <p>7.1.2 Hygienemassnahmen / K3 betriebliche Grundsätze und Massnahmen der persönlichen Hygiene beschreiben und umsetzen</p> <p>7.1.3 Mangelnde Hygiene / K2 Krankheiten, Imageschäden, Haftungsansprüche, Kostenfolgen etc.</p> <p>7.1.4 Mikrobiologie / K2 Zusammenhänge aufzeigen</p>		

3. SEMESTER: SCHLACHTFLEISCH, GEFLÜGEL, SALZ, KRÄUTER UND GEWÜRZE, PILZE

Prozess- schritte	Prozessschritt 1	Prozessschritt 2	Prozessschritt 3	Prozessschritt 4	Prozessschritt 5	
	Einkauf	Warenannahme Lagerung	Vorbereitung	Zubereitung	Verkauf	
Kernthemen	<p>3.3.1 Pilze / K3 <i>Herkunft, Beschaffenheit und Qualität beurteilen</i></p> <p>3.3.2 Kräuter, Gewürze und Salz / K2 <i>Herkunft, Beschaffenheit und Qualität beurteilen</i></p> <p>4.1.2 Geflügel / K2 <i>Merkmale, Unterscheidung und Einteilung</i></p> <p>4.1.3 Schlachtfleisch / K2 <i>Merkmale, Unterscheidung und Einteilung beschreiben</i></p>	<p>1.4.1 Konservierungsmethoden / K2 <i>aufzeigen</i></p> <p>1.4.3 Lagerung / K2 <i>verschiedene Lagerarten, Temperaturen, Vor- und Nachteile erläutern</i></p> <p>4.3.1 Qualität von Geflügel und Schlachtfleisch / K2 <i>beurteilen</i></p> <p>4.3.2 Konservierung tierische Nahrungsmittel / K2 <i>aufzeigen</i></p>	<p>1.2.2 Einsatzmöglichkeiten / K2 <i>kalte Gerichte darstellen</i></p> <p>1.2.3 Garnituren / K2 <i>für Schlachtfleisch, Geflügel, Pilze erläutern</i></p> <p>1.2.4 Schnittarten / K2 <i>für Schlachtfleisch, Geflügel erklären</i></p> <p>2.1.1 Suppen / K2 <i>Merkmale und Aufbau darstellen</i></p> <p>2.1.5 Convenience / K2 <i>Einsatzmöglichkeiten, Vor- und Nachteile beschreiben</i></p>	<p>1.2.1 Herstellung / K2 <i>von Salaten erläutern</i></p> <p>2.1.1 Herstellung / K2 <i>von Suppen schrittweise erläutern</i></p> <p>4.1.2 Zubereitung Geflügel / K2 <i>beschreiben der Zubereitungen</i></p> <p>4.1.3 Zubereitung Schlachtfleisch / K2 <i>beschreiben der Zubereitungen</i></p> <p>4.2.1 Garmethoden / K2 <i>Vor- und Nachteile für Geflügel und Schlachtfleisch erklären</i></p> <p>4.2.2 Fonds und Saucen / K2 <i>beschreiben, Ableitungen und Herstellung erklären</i></p>	<p>1.2.3 Garnituren und Dekorieren / K2 <i>beschreiben der Einsatzmöglichkeiten</i></p> <p>2.1.1 Gästeorientiertes Anrichten / K2 <i>von Suppen beschreiben</i></p> <p>4.1.2 Anrichten und Präsentieren / K2 <i>gästegerechtes Anrichten von Geflügel beschreiben</i></p> <p>4.1.3 Anrichten und Präsentieren/ K2 <i>gästegerechtes Anrichten von Schlachtfleisch erläutern</i></p>	
	Begleitende Themen	<p>2.4.1 Proteine / K2 <i>Vorkommen, Bedeutung</i></p> <p>2.4.2 Proteine / K2 <i>Einflüsse, Wirkungen</i></p>		<p>6.1.2 Rezepturen / K2 <i>erklären, erstellen, anpassen und berechnen</i></p> <p>6.2.1 Nährstoff Protein / K2 <i>beschreiben, Bedeutung und Wert aufzeigen</i></p>		
		<p>5.1.2 Qualitätssicherungssysteme / K2 <i>erläutern und aufzeigen</i></p> <p>5.2.1 Ökonomische Grundsätze für Arbeitsprozesse / K2 <i>beschreiben, bestimmen, anwenden</i></p> <p>5.2.2 Ökologische Grundsätze für Arbeitsprozesse / K2 <i>beschreiben, bestimmen, anwenden</i></p>		<p>7.1.1 LGV Vorschriften / K2 <i>im Arbeitsumfeld beschreiben</i></p> <p>7.1.2 Hygienemassnahmen / K3 <i>betriebliche Grundsätze und Massnahmen der persönlichen Hygiene beschreiben und umsetzen</i></p>		
		<p>5.3.1 Maschinen, Geräte, Einrichtungen und Materialien, Werterhaltung / K2 <i>Massnahmen zur Werterhaltung, Schritte der Reinigung</i></p> <p>5.3.2 Einrichtungen, Geräte und Reinigungsmaterialien / K2 <i>effizienter und sorgsamer Einsatz von Reinigungsmaterialien</i></p>		<p>7.1.3 Mangelnde Hygiene / K2 <i>Krankheiten, Imageschäden, Haftungsansprüche, Kostenfolgen etc.</i></p> <p>7.1.4 Mikrobiologie / K2 <i>Zusammenhänge aufzeigen</i></p>		

4. SEMESTER: OBST, SÜSSSPEISEN, REPETIEREN, VERTIEFEN

Prozess- schritte	Prozessschritt 1	Prozessschritt 2	Prozessschritt 3	Prozessschritt 4	Prozessschritt 5
Kernthemen	<p>2.3.1 Obst / K2 <i>Merkmale, Besonderheiten und Einsatzmöglichkeiten erläutern</i></p> <p>2.3.2 Obst / K3 <i>Qualität, Gruppierung erklären</i></p>	<p>1.4.1 Konservierungsmethoden / K2 <i>aufzeigen</i></p> <p>1.4.3 Lagerung / K2 <i>verschiedene Lagerarten, Temperaturen, Vor- und Nachteile erläutern</i></p>	<p>1.2.2 Einsatzmöglichkeiten / K2 <i>von kalten Gerichten erläutern</i></p> <p>1.2.4 Schnittarten / K2 <i>Schnittarten von Lebensmitteln erklären</i></p> <p>1.3.1 Süssspeisen / K2 <i>kalte / gefrorene: Aufbau, und Einsatz erläutern</i></p> <p>1.3.2 Teige und Massen / K2 <i>Aufbau, Herstellung, Einsatz beschreiben</i></p> <p>2.1.5 Convenience / K2 <i>Einsatzmöglichkeiten, Vor- und Nachteile aufzeigen</i></p>	<p>1.2.1 Herstellung / K2 <i>einfacher kalter Gerichte und Vorspeisen, von Salaten und Garnituren beschreiben</i></p> <p>1.3.1 Süssspeisen / K2 <i>Herstellung von kalten und gefrorene beschreiben</i></p> <p>4.2.2 Saucen / K2 <i>beschreiben, Ableitungen erklären</i></p>	<p>1.2.3 Garnituren und Dekorieren / K2 <i>Einsatzmöglichkeiten beschreiben</i></p> <p>1.3.1 Anrichten und Präsentieren / K2 <i>gästgerechtes Anrichten von Obstgerichten und Süssspeisen erläutern</i></p>
Begleitende Themen	<p>2.4.1 Wasser / K2 <i>Vorkommen, Bedeutung</i></p> <p>2.4.2 Wasser / K2 <i>Einflüsse, Wirkungen</i></p> <p>4.4.1 Vitamine/Mineralstoffe / K2 <i>Vorkommen, Bedeutung</i></p> <p>4.4.2 Vitamine/Mineralstoffe / K2 <i>Einflüsse, Wirkungen</i></p> <p>5.1.3 Administrative Arbeiten / K2 <i>erklären</i></p> <p>5.2.1 Ökonomische Grundsätze für Arbeitsprozesse / K2 <i>beschreiben, bestimmen, anwenden</i></p> <p>5.2.2 Ökologische Grundsätze für Arbeitsprozesse / K2 <i>beschreiben, bestimmen, anwenden</i></p> <p>5.3.1 Maschinen, Geräte, Einrichtungen und Materialien, Werterhaltung / K2 <i>Massnahmen zur Werterhaltung, Schritte der Reinigung</i></p> <p>5.3.2 Einrichtungen, Geräte und Reinigungsmaterialien / K2 <i>effizienter und sorgsamer Einsatz von Reinigungsmaterialien</i></p> <p>5.4.2 Kommunikation gegenüber Gästen / K3 <i>Bedeutung erläutern</i></p> <p>5.4.3 Selbstsicheres Auftreten / K3 <i>Bedeutung erklären und selbst-kritisch analysieren</i></p>		<p>6.1.2 Rezepturen / K2 <i>erklären, erstellen, anpassen und berechnen</i></p> <p>6.2.2 Menügestaltung / K2 <i>Einflussfaktoren und Grundsätze erläutern</i></p> <p>6.2.3 Menü / K2 <i>gestalten</i></p> <p>7.1.1 LGV Vorschriften / K2 <i>im Arbeitsumfeld beschreiben</i></p> <p>7.1.2 Hygienemassnahmen / K3 <i>betriebliche Grundsätze und Massnahmen der persönlichen Hygiene beschreiben und umsetzen</i></p> <p>7.1.3 Mangelnde Hygiene / K2 <i>Krankheiten, Imageschäden, Haftungsansprüche, Kostenfolgen etc.</i></p> <p>7.1.4 Mikrobiologie / K2 <i>Zusammenhänge aufzeigen</i></p>		

CHECKLISTE VON BEGLEITENDEN, WIEDERKEHRENDEN THEMEN

Diese Liste ist ein Hilfsmittel zur Übersicht, in welchem Semester die „begleitenden Themen“ das erste Mal vermittelt werden. Es wird erwartet, dass die Lehrpersonen diese „wiederkehrenden Themen“ in den nachfolgenden Semestern in die Prozesse einbinden.

Semester 1 (30 Lektionen)	Semester 2 (25 Lektionen)	Semester 3 (25 Lektionen)	Semester 4 (20 Lektionen)
1.4.4 Grundlagen der Ernährung / K2		2.4.1 Proteine / K2 2.4.2 Proteine / K2	2.4.1 Wasser / K2 2.4.2 Wasser / K2
3.4.1 Fette / K2 3.4.2 Fette / K2	3.4.1 Kohlenhydrate / K2 3.4.2 Kohlenhydrate / K2		4.4.1 Vitamine/Mineralstoffe / K2 4.4.2 Vitamine/Mineralstoffe / K2
5.1.1 Aufbau, Stellen und Arbeitsprozesse / K2		5.1.2 Qualitätssicherungssysteme / K2	
5.2.1 Ökonomische Grundsätze für Arbeitsprozesse / K2 5.2.2 Ökologische Grundsätze für Arbeitsprozesse / K2	5.2.1 Ökonomische Grundsätze für Arbeitsprozesse / K2 5.2.2 Ökologische Grundsätze für Arbeitsprozesse / K2	5.2.1 Ökonomische Grundsätze für Arbeitsprozesse / K2 5.2.2 Ökologische Grundsätze für Arbeitsprozesse / K2	5.1.3 Administrative Arbeiten / K2 5.2.1 Ökonomische Grundsätze für Arbeitsprozesse / K2 5.2.2 Ökologische Grundsätze für Arbeitsprozesse / K2
5.3.1 Maschinen, Geräte, Einrichtungen und Materialien, Werterhaltung / K2 5.3.2 Einrichtungen, Geräte und Reinigungsmaterialien / K2 5.3.3 Sorgfältiger Umgang mit Maschinen, Geräten und Einrichtungen / K2 5.3.4 Abläufe und Arbeitsschritte der Reinigung / K2	5.3.1 Maschinen, Geräte, Einrichtungen und Materialien, Werterhaltung / K2 5.3.2 Einrichtungen, Geräte und Reinigungsmaterialien / K2	5.3.1 Maschinen, Geräte, Einrichtungen und Materialien, Werterhaltung / K2 5.3.2 Einrichtungen, Geräte und Reinigungsmaterialien / K2	5.3.1 Maschinen, Geräte, Einrichtungen und Materialien, Werterhaltung / K2 5.3.2 Einrichtungen, Geräte und Reinigungsmaterialien / K2
5.4.1 Persönliche Hygiene / K 2 5.4.2 Kommunikation gegenüber Vorgesetzten und Mitarbeitenden / K3			5.4.2 Kommunikation gegenüber Gästen / K3 5.4.3 Selbstsicheres Auftreten / K3
6.1.1 Rezepturen / K2	6.1.1 Rezepturen / K2	6.1.2 Rezepturen / K2	6.1.2 Rezepturen / K2
6.2.1 Nährstoff Fett / K2	6.2.1 Nährstoff Kohlenhydrate / K2	6.2.1 Nährstoff Protein / K2	6.2.2 Menügestaltung / K2 6.2.3 Menü / K2
7.1.1 LGV Vorschriften / K2 7.1.2 Hygienemassnahmen / K3 7.1.3 Mangelnde Hygiene / K2 7.1.4 Mikrobiologie / K2 7.2.1 Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz / K2 7.2.2 Unfallsituationen / K2 7.2.3 Unfallrisiken / K3 7.2.4 Gesundheitsvorsorge und Wohlbefinden / K2	7.1.1 LGV Vorschriften / K2 7.1.2 Hygienemassnahmen / K3 7.1.3 Mangelnde Hygiene / K2 7.1.4 Mikrobiologie / K2	7.1.1 LGV Vorschriften / K2 7.1.2 Hygienemassnahmen / K3 7.1.3 Mangelnde Hygiene / K2 7.1.4 Mikrobiologie / K2	7.1.1 LGV Vorschriften / K2 7.1.2 Hygienemassnahmen / K3 7.1.3 Mangelnde Hygiene / K2 7.1.4 Mikrobiologie / K2

FACHRECHNEN (KALKULATION)

1.1 Leitgedanken

Das Fachrechnen (Die Kalkulation) geht weg von Rechnungsübungen und hin zum Verständnis des wirtschaftlichen Denkens in der Küche. Der eigentliche Dreisatz wurde in der Sekundarstufe 1 behandelt. Die Aufgabe der Berufsfachschule ist es, diesen gezielt anzuwenden aber nicht neu zu vermitteln. Die Situationen (Zeit im Griff haben, Rezepte umrechnen, Verlustrechnung, Warenkosten) sollen dabei Unterstützung geben.

1.2 Konkrete Aufgaben

1.2.1 Prozessschritt Einkauf, Vorbereitung

Grundeinheiten / Grundpreise / Brutto, Netto, Abgang (Dient als Standortbestimmung)

- Einheiten wie Kilogramm, Gramm, Liter, Deziliter, Zentiliter, Milliliter, Stück, x, Franken, Rappen, Kalorien und Kilokalorien
- Grundpreise auf die gelieferte Menge umrechnen und umgekehrt
- Brutto – Netto – Abgang berechnen

1.2.2 Prozessschritt Warenannahme, Lagerung

Abgänge, Kosten

- Abgänge (Einkauf, Lagerung, teilweise schon Vorbereitung) ermitteln
- Kostenarten trennen in Warenkosten, Mitarbeiterkosten, Betriebskosten (nicht mathematisch, nur erklären und verstehen)

1.2.3 Prozessschritt Vorbereitung

Rezepte, Warenkosten

- Berechnen der Warenkosten von Netto Rezepten mit Nettopreisen
- Rezeptumrechnungen

1.2.4 Prozessschritt Zubereitung

Garmethoden, Gerichtekalkulation

- Berechnen der Abgänge (Zubereitung) ermitteln
- Einsetzen von Branchensoftware

1.2.5 Prozessschritt Verkauf

Gerichtekalkulation

- Die Zusammensetzung eines Verkaufspreises erklären können (nicht mathematisch, nur erklären und verstehen)

Quellen:

Verordnung über die berufliche Grundbildung Küchenangestellte / Küchenangestellter (EBA), BBT, 7. Dez. 2004

Bildungsplan für die Grundbildung Küchenangestellte / Küchenangestellter (EBA), Hotel & Gastro *formation*, 7. Dez. 2004