

	1. Semester		2. Semester		3. Semester		4. Semester		
	Speisefette und Öle / Gemüse/ Milch und Milchprodukte / Eier und Eiergerichte		Fische / Kartoffeln / Getreide / Getreideprodukte		Schlachtfleisch / Geflügel Salz / Kräuter und Gewürze / Pilze		Obst / Süßspeisen Repetieren / Vertiefen / Weiterbildung		
	Prozessschritt 1	Prozessschritt 2	Prozessschritt 3	Prozessschritt 4	Prozessschritt 5				
	Einkauf	Warenannahme Lagerung	Vorbereitung	Zubereitung	Verkauf				
<p>Hinweis für die Gesprächsführung</p> <p>Der Qualifikationsbereich "Berufskennnisse mündlich" umfasst eine Dauer von 40 Minuten und gliedert sich in die folgenden Teile:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Lebensmittelkundlicher Teil</i> • <i>Kochkundlicher Teil</i> <p>In diesem Teil (Berufskennnisse mündlich) wird die Lern- und Leistungsdokumentation miteinbezogen.</p> <p>Die Ausgangslage ist ein Menü aus dem überbetrieblichen Kurs</p> <p>Das Gespräch wird praxis- und prozessorientiert durchgeführt; vom Einkauf, Warenannahme/ Lagerung, Vorbereitung, Zubereitung und bis zum Verkauf.</p> <p>Das Gespräch beinhaltet keine Aufgaben/Fragen im Zusammenhang der Positionen 1 und 2 (Bildungsplan Küan EBA). Die nebenstehende Matrix hilft Ihnen bei der Gesprächsführung mit dem Kandidaten/in.</p> <p>Taxonomie: Die Stufen der Vertiefung.</p> <p>Im Anhang finden Sie die Erläuterungen der Taxonomie-stufen (K1 bis K6), als Hilfe für das mündliche Gespräch.</p>	1.2.1 Gemüse, Salate / K2 Herkunft charakterisieren		1.1.1 Grundsauces / K2 Aufbau und Herstellung erklären 1.1.2 Ableitungen kalter Grundsauces / K2 beschreiben						
				1.2.1 Herstellung / K2 einfacher kalter Gerichte und Vorspeisen, von Salaten und Garnituren erläutern 1.2.2 Einsatzmöglichkeiten / K2 kalter Gerichte erklären					
				1.2.4 Schnittarten / K2 aufzeigen			1.2.3 Garnieren und Dekorieren / K2 erläutern		
				1.3.1 Süßspeisen / K2 kalte/gefrorene: Aufbau, und Einsatz erläutern 1.3.2 Teige und Massen / K2 Aufbau, Herstellung, Einsatz beschreiben					
			1.4.1 Konservierungsmethoden / K2 aufzeigen						
		1.4.2 Qualitätsmerkmale / K3 Gemüse, Salate und Speisefette & Öle beschreiben		2.1.1 Suppen / K2 Merkmale und Aufbau schildern 2.1.2 Gemüse / K2 fachgerechte Verarbeitung zeigen 2.1.3 Stärkebeilagen / K2 Aufbau erläutern 2.1.4 Eier- und Käsegerichte / K2 Herstellung beschreiben					
			1.4.3 Lagerung / K2 verschiedene Lagerarten, erläutern			2.1.5 Convenience / K2 Einsatzmöglichkeiten erklären			
		2.2.1 Milchprodukte / K2 Charakterisierung 2.2.2 Milch und Milchprodukten / K2 Konservierungsarten, Lagerung erläutern							
		2.3.1 Obst / K2 Merkmale, Besonderheiten und Einsatzmöglichkeiten erläutern 2.3.2 Obst / K3 Qualität, Gruppierung erklären							
				3.1.1 Garmethoden / K2 aufzählen und werten 3.1.2 Fischsauces / K2 warme Fischsauces erklären und Ableitungen aufzeigen					
				3.2.1 Fisch, Qualität, Einteilung und Herkunft / K2 erläutern // Zubereitungen / K2 von einfachen Fischgerichten beschreiben 3.2.2 Fonds / K2 erklären, herstellen					
			3.3.1 Eier / K3 Herkunft, Beschaffenheit und Qualität beurteilen 3.3.1 Kartoffeln, Getreidearten / K3 Herkunft, Beschaffenheit, Qualität erklären 3.3.1 Pilze / K3 Herkunft, Beschaffenheit und Qualität beurteilen 3.3.2 Kräuter, Gewürze und Salz / K2 Herkunft, Beschaffenheit und Qualität beurteilen						
				4.1.2 Geflügel / K2 Merkmale, Unterscheidung und Einteilung 4.1.3 Schlachtfleisch / K2 Merkmale, Unterscheidung und Einteilung beschreiben					
			4.3.1 Qualität von Geflügel und Schlachtfleisch / K2 beurteilen		4.2.1 Garmethoden / K2 Vor- und Nachteile für Geflügel und Schlachtfleisch erklären 4.2.2 Fonds und Sauces / K2 beschreiben, Ableitungen und Herstellung erklären				
				4.3.2 Konservierung tierische Nahrungsmittel / K2 aufzeigen					

<p>üK 1 / 1. Tag</p> <p>Gemischte Blattsalate mit französischer Salatsauce ****</p> <p>Rühreier mit Tomaten ****</p> <p>Apfelkuchen</p>	<p>üK 2 / 1. Tag</p> <p>Gerstensuppe ***</p> <p>Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art Maxime-Kartoffeln ***</p> <p>Windbeutel gefüllt mit Schaumcreme</p>	<p>üK 3 / 1. Tag</p> <p>Safrancremesuppe ***</p> <p>Grilliertes Pouletbrüstchen Teufelsart Pilaw – Reis Gedünstete Kefen ***</p> <p>Dunkles Schokoladenmousse Haselnuss-Cantucci</p>	<p>üK 4 / 1. Tag</p> <p>Suppe Pflanzlerart ***</p> <p>Kalbsblankett mit buntem Gemüse Gratinierter Kartoffelpüree Gedünsteter Blattspinat ***</p> <p>Quarkstrudel mit Orangensauce Preussen</p>
<p>üK 1 / 2. Tag</p> <p>Suppe Hausfrauenart ****</p> <p>Käse-Speck-Kuchen Roher Gemüsesalat ****</p> <p>Gestürzte Karamellcreme</p>	<p>üK 2 / 2. Tag</p> <p>Linsensuppe ***</p> <p>Grilliertes Lachsschnitzel mit Rotweibutter Schneekartoffeln Spinat mit Rahmsauce ***</p> <p>Flammeri mit Erdbeeren</p>	<p>üK 3 / 2. Tag</p> <p>Nizza-Salat ***</p> <p>Wiener Kalbsrahmgulasch Lyoner Kartoffeln Gedämpfter Broccoli mit Parmesan ***</p> <p>Rahmgefrorenes mit Zimt Brownies</p>	<p>üK 4 / 2. Tag</p> <p>Eier im Töpfchen mit Pilzen und Kräutern ***</p> <p>Frittierte Felchenfilets im Bierteig Remouladensauce Sauerkrautküchlein ***</p> <p>Vanilleglace mit Zwetschgenkompott</p>
<p>üK 1 / 3. Tag</p> <p>Blumenkohlcremesuppe mit Einlage ****</p> <p>Frittierte Brandteigkrapfen mit Käse Peperonata ****</p> <p>Panna cotta mit Erdbeeren</p>	<p>üK 2 / 3. Tag</p> <p>Grünkernsuppe mit Passionsfrucht ***</p> <p>Lasagne mit Fleischfüllung Salatbuffet (Blattsalate, ein roher und ein gekochter Gemüsesalat) Baumnussdressing mit Orangensaft ***</p> <p>Erdbeer-Joghurtcreme</p>	<p>üK 3 / 3. Tag</p> <p>Knusprige Pilzrolle mit kalter Sauce ***</p> <p>Glasierte Kalbsbrustschnitten Griessnocken Geschmorter Fenchel ***</p> <p>Tiramisù Ochsenaugen</p>	<p>üK 4 / 3. Tag</p> <p>Kraftbrühe mit Eierstich ***</p> <p>Pollo al Chilindrón (Pouletschenkel) Risotto mit Safran Gedämpfte Kohlrabi mit Butter ***</p> <p>Süssspeise; freie Wahl nach Vorgaben</p>
<p>üK 1 / 4. Tag</p> <p>Kartoffelcremesuppe mit Speckknusper ****</p> <p>Grilliertes Schweinssteak Kräuterbutter Berner Röstli ****</p> <p>Orangensalat</p>	<p>üK 2 / 4. Tag</p> <p>Blätterteigkissen mit Spargeln ***</p> <p>Sautiertes Zanderfilet mit Kräuter-Sesam-Kruste Waffelkartoffeln Glasierte Karotten ***</p> <p>Bayerische Creme mit Fruchtsauce</p>	<p>üK 3 / 4. Tag</p> <p>Krevetten-Cocktail mit Avocado ***</p> <p>Geschmortes Masthuhn in Rotwein Polenta Grillierte Auberginenscheiben ***</p> <p>Gleichschwerecake</p>	<p>üK 4 / 4. Tag</p> <p>Roher Fenchelsalat ***</p> <p>Piccata alla milanese Tomatenspätzli Geschmorte Bohnen ***</p> <p>Süssspeise; freie Wahl nach Vorgaben</p>

Taxonomie

Die Stufen der Vertiefung

Es ist ein Unterschied, Überblickswissen zu haben oder vertiefte systematische Kenntnisse zu besitzen. Je nach dem, was erreicht werden soll, benötigt man einen unterschiedlich grossen Lernaufwand und möglicherweise auch andere Methoden.

Die Stufen der Vertiefung bauen aufeinander auf.

Diese Gliederung (nach Karl Frey, 1992) wird auch als Taxonomie bezeichnet.

Fähigkeit, gespeichertes Wissen wiederzugeben und in gleichartigen Situationen abzurufen. (Begriffe, Definitionen, Faktenwissen)

= **Auswendig können**

Typische Denk- und Handlungsqualitäten: **aufzählen, nennen, wiedergeben**, etc.

K 1

Fähigkeit, Sachverhalte nicht nur wiederzugeben, sondern deren Inhalt und Bedeutung zu erfassen.

= **Verstehen**

Typische Denk- und Handlungsqualitäten: **erläutern, erklären, zusammenfassen**, etc.

K 2

Fähigkeit, Gelerntes auf eine neue Situation zu übertragen. Ein Teil des Gelernten muss modifiziert werden, um ein Ergebnis zu finden.

= **Transfer herstellen**

Typische Denk- und Handlungsqualitäten: **vergleichen, ableiten, unterscheiden, übertragen**, etc.

K 3

Fähigkeit, den Sachverhalt in Teile zu gliedern, zu zerlegen oder anhand von Kriterien zu vergleichen. Bestehende Prinzipien und Strukturen herausfinden.

= **Komplexe Verhältnisse analysieren**

Typische Denk- und Handlungsqualitäten: **analysieren, gliedern, zerlegen, kombinieren**, etc.

K 4

Fähigkeit, Wissen zu verknüpfen und auf neuartige Situationen zu übertragen, Probleme zu lösen.

= **Weiterdenken**

Typische Denk- und Handlungsqualitäten: **bemessen, interpretieren, schlussfolgern**, etc.

K 5

Fähigkeit, ein komplexes grösseres Ganzes zu beurteilen. Das Urteil verlangt selbständiges Denken von verschiedenen Gesichtspunkten aus.

= **Ein Urteil fällen**

Typische Denk- und Handlungsqualitäten: **beurteilen, bewerten, argumentieren, kreieren**, etc.

K 6