

Möglicher Ausbildungsplan Küchenangestellte/r EBA Kernthemen	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
1.1 Kalte Saucen	1.1.1 Grundsaucen / Aufbau, Herstellung <input type="checkbox"/> 1.1.2 Ableitungen <input type="checkbox"/>			
1.2 Einfache kalte Gerichte/kalte Vorspeisen/Salate/Garnituren	1.2.1 Herstellung / Salate <input type="checkbox"/> 1.2.2 Herstellung / kalte Vorspeisen <input type="checkbox"/> 1.2.3 Garnituren / Einsatzmöglichkeiten <input type="checkbox"/> 1.2.4 Schnittarten <input type="checkbox"/>	1.2.1 Herstellung / Salate <input type="checkbox"/> 1.2.2 Herstellung / kalte Vorspeisen <input type="checkbox"/> 1.2.3 Garnituren / Einsatzmöglichkeiten <input type="checkbox"/> 1.2.4 Schnittarten <input type="checkbox"/>	1.2.1 Herstellung / Salate <input type="checkbox"/> 1.2.2 Herstellung / kalte Vorspeisen <input type="checkbox"/> 1.2.3 Garnituren / Einsatzmöglichkeiten <input type="checkbox"/> 1.2.4 Schnittarten <input type="checkbox"/>	1.2.1 Herstellung / Salate <input type="checkbox"/> 1.2.2 Herstellung / kalte Vorspeisen <input type="checkbox"/> 1.2.3 Garnituren / Einsatzmöglichkeiten <input type="checkbox"/> 1.2.4 Schnittarten <input type="checkbox"/>
1.3 Kalte/gefrorene Süssspeisen/ Teige und Massen				1.3.1 Süssspeisen / Aufbau, Herstellung, Präsentieren <input type="checkbox"/> 1.3.2 Teige, Massen und Cremen / Aufbau, Herstellung, Einsatz <input type="checkbox"/>
1.4 Ernährung/Lagerung und Lagerarten und -methoden	1.4.1 Konservierungsmethoden <input type="checkbox"/> 1.4.2 Qualitätsmerkmale <input type="checkbox"/> 1.4.3 Lagerarten und -methoden <input type="checkbox"/> 1.4.4 Grundsätze der Ernährung <input type="checkbox"/>	1.4.1 Konservierungsmethoden <input type="checkbox"/> 1.4.2 Qualitätsmerkmale <input type="checkbox"/> 1.4.3 Lagerarten und -methoden <input type="checkbox"/>	1.4.1 Konservierungsmethoden <input type="checkbox"/> 1.4.2 Qualitätsmerkmale <input type="checkbox"/> 1.4.3 Lagerarten und -methoden <input type="checkbox"/>	1.4.1 Konservierungsmethoden <input type="checkbox"/> 1.4.2 Qualitätsmerkmale <input type="checkbox"/> 1.4.3 Lagerarten und -methoden <input type="checkbox"/>
2.1 Einfache warme Speisen/ Convenience-Produkte	2.1.1 Suppen / Aufbau, Herstellung, Anrichten <input type="checkbox"/> 2.1.2 Gemüse / Aufbau, Verarbeitung (Garmethoden), Anrichten <input type="checkbox"/> 2.1.4 Eier- und Käsegerichte / Aufbau, Herstellung, Anrichten <input type="checkbox"/> 2.1.5 Convenience / Einsatzmöglichkeiten <input type="checkbox"/>	2.1.1 Suppen / Aufbau, Herstellung, Anrichten <input type="checkbox"/> 2.1.3 Stärkebeilagen / Aufbau, Herstellung, Anrichten <input type="checkbox"/> 2.1.5 Convenience / Einsatzmöglichkeiten <input type="checkbox"/>	2.1.1 Suppen / Aufbau, Herstellung, Anrichten <input type="checkbox"/> 2.1.5 Convenience / Einsatzmöglichkeiten <input type="checkbox"/>	2.1.5 Convenience / Einsatzmöglichkeiten <input type="checkbox"/>
2.2 Lagerung/Milch/ Milchprodukte und Früchte	2.2.1 Milchprodukte / Charakterisieren, Lagerung, Einsatz, Herstellung von einfachen warmen Speisen <input type="checkbox"/> 2.2.2 Milch / Konservierungsarten, Lagerung <input type="checkbox"/>			
2.3 Früchte				2.3.1 Früchte / Besonderheiten, Einsatzmöglichkeiten <input type="checkbox"/> 2.3.2 Früchte / Qualität, Gruppierung <input type="checkbox"/>
3.1 Garmethoden/ warme Grundsaucen		3.1.1 Fische / Garmethoden <input type="checkbox"/> 3.1.2 Fischaucen / Aufbau, Herstellung, Ableitungen <input type="checkbox"/>		
3.2 Fischgerichte/Fonds		3.2.1 Fische / Zubereitungen einfachen Fischgerichten <input type="checkbox"/> 3.2.2 Fonds / Aufbau, Herstellung <input type="checkbox"/>		
3.3 Lebensmittel der warmen Küche	3.3.1 Eier / Einsatz, Verarbeitung, Qualität <input type="checkbox"/>	3.3.1 Kartoffeln / Einsatz, Verarbeitung, Qualität <input type="checkbox"/> Getreidearten Einsatz, Verarbeitung, Qualität <input type="checkbox"/>	3.3.1 Pilze / Einsatz, Verarbeitung, Qualität <input type="checkbox"/> 3.3.2 Salz, Kräuter, Gewürze / Einsatz, Verarbeitung, Qualität <input type="checkbox"/>	
4.1 Warme Speisen			4.1.2 Geflügel / Zubereitung, Anrichten <input type="checkbox"/> 4.1.3 Schlachtfleisch / Zubereitung, Anrichten <input type="checkbox"/>	
4.2 Garmethoden anwenden	4.2.2 Fonds, Saucen und Ableitungen / Herstellung <input type="checkbox"/>		4.2.1 Geflügel / Garmethoden <input type="checkbox"/> Schlachtfleisch / Garmethoden <input type="checkbox"/> 4.2.2 Fonds und Saucen / Aufbau, Herstellung, Ableitungen <input type="checkbox"/>	4.2.2 Saucen / Aufbau, Herstellung, Ableitungen <input type="checkbox"/>
4.3 Tierische Lebensmittel beurteilen/charakterisieren/ konservieren		4.3.2 Konservierungsarten <input type="checkbox"/>	4.3.1 Geflügel und Schlachtfleisch / Qualitätsmerkmale <input type="checkbox"/> 4.3.2 Konservierungsarten <input type="checkbox"/>	

5.1 Betriebliche Organisation/ Funktionsstelle	5.1.1 Aufbau, Stellen, Arbeitsprozesse <input type="checkbox"/>		5.1.2 Qualitätsanforderungen <input type="checkbox"/>	5.1.3 Administrative Arbeiten <input type="checkbox"/>
5.2 Ökonomie und Ökologie/ Arbeitsprozesse erkennen	5.2.1 Ökonomische Grundsätze für Arbeitsprozesse <input type="checkbox"/> 5.2.2 Ökologische Grundsätze für Arbeitsprozesse <input type="checkbox"/>	5.2.1 Ökonomische Grundsätze für Arbeitsprozesse <input type="checkbox"/> 5.2.2 Ökologische Grundsätze für Arbeitsprozesse <input type="checkbox"/>	5.2.1 Ökonomische Grundsätze für Arbeitsprozesse <input type="checkbox"/> 5.2.2 Ökologische Grundsätze für Arbeitsprozesse <input type="checkbox"/>	5.2.1 Ökonomische Grundsätze für Arbeitsprozesse <input type="checkbox"/> 5.2.2 Ökologische Grundsätze für Arbeitsprozesse <input type="checkbox"/>
5.3 Werterhaltung Maschinen, Geräte, Einrichtungen und Materialien	5.3.1 Merkmale, Einsatzmöglichkeiten <input type="checkbox"/> 5.3.2 Ökologischer Einsatz <input type="checkbox"/> 5.3.3 Sorgfältiger Umgang, geeignete Massnahmen und deren Werterhaltung <input type="checkbox"/> 5.3.4 Abläufe und Arbeitsschritte der Reinigung <input type="checkbox"/>	5.3.1 Merkmale, Einsatzmöglichkeiten <input type="checkbox"/> 5.3.2 Ökologischer Einsatz <input type="checkbox"/>	5.3.1 Merkmale, Einsatzmöglichkeiten <input type="checkbox"/> 5.3.2 Ökologischer Einsatz <input type="checkbox"/>	5.3.1 Merkmale, Einsatzmöglichkeiten <input type="checkbox"/> 5.3.2 Ökologischer Einsatz <input type="checkbox"/>
5.4 Verhaltens- und Kommunikationsregeln	5.4.1 Bedeutung der persönlichen Hygiene <input type="checkbox"/> 5.4.2 Kommunikation gegenüber Vorgesetzten und Mitarbeitenden <input type="checkbox"/>			5.4.2 Kommunikation gegenüber Gästen <input type="checkbox"/> 5.4.3 Selbstsicheres Auftreten <input type="checkbox"/>
6.1 Rezepturen dokumentieren/ anpassen/berechnen	6.1.1 Rezepturen / Anpassen <input type="checkbox"/>	6.1.1 Rezepturen / Verstehen, Anpassen <input type="checkbox"/>	6.1.2 Rezepturen / Anpassen, Berechnen <input type="checkbox"/>	6.1.2 Rezepturen / Anpassen, Berechnen <input type="checkbox"/>
6.2 Nährstoffe/Menügestaltung/ Berechnungen	6.2.1 Nährstoff Fette / Wert aufzeigen <input type="checkbox"/>	6.2.1 Nährstoff Kohlenhydrate / Wert aufzeigen <input type="checkbox"/>	6.2.1 Nährstoff Proteine / Wert aufzeigen <input type="checkbox"/>	6.2.2 Menügestaltung / Einflussfaktoren / Grundsätze <input type="checkbox"/> 6.2.3 Menü / Gestalten <input type="checkbox"/>
7.1 Grundsätze der Hygiene	7.1.1 LGV Vorschriften / im Arbeitsumfeld <input type="checkbox"/> 7.1.2 Persönliche-, Betriebs-, Lebensmittel-Hygiene / Umsetzen <input type="checkbox"/>	7.1.1 LGV Vorschriften / im Arbeitsumfeld <input type="checkbox"/> 7.1.2 Persönliche-, Betriebs-, Lebensmittel-Hygiene / Umsetzen <input type="checkbox"/>	7.1.1 LGV Vorschriften / im Arbeitsumfeld <input type="checkbox"/> 7.1.2 Persönliche-, Betriebs-, Lebensmittel-Hygiene / Umsetzen <input type="checkbox"/>	7.1.1 LGV Vorschriften / im Arbeitsumfeld <input type="checkbox"/> 7.1.2 Persönliche-, Betriebs-, Lebensmittel-Hygiene / Umsetzen <input type="checkbox"/>
7.2 Arbeitssicherheit/ Gesundheitsschutz	7.2.1 Arbeits- und Gesundheitsschutz / Bedeutung erkennen <input type="checkbox"/> 7.2.2 Unfallsituationen / erkennen <input type="checkbox"/> 7.2.3 Unfallrisiken / beschreiben <input type="checkbox"/> 7.2.4 Gesundheitsvorsorge / umsetzen <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"/>
Kompetenznachweis für Küchenangestellte/r EBA	Besprochen und geführt <input type="checkbox"/>	Besprochen und geführt <input type="checkbox"/>	Besprochen und geführt <input type="checkbox"/>	Besprochen und geführt <input type="checkbox"/>