



Rahmenlehrplan (Berufskundlicher Unterricht)

Köchin/Koch
mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ)

Inhaltsverzeichnis

EINLEITUNG	2
EMPFOHLENE LEHRMITTEL	3
HANDLUNGSKOMPETENZEN	4
1. LEHRJAHR	4
2. LEHRJAHR	4
3. LEHRJAHR	5
1. SEMESTER (MEINE FUNKTION): PFLANZLICHE LEBENSMITTEL (GEMÜSE) / LEBENSMITTEL TIERISCHEN URSPRUNGS (MILCH UND MILCHPRODUKTE, EIER UND EIERPRODUKTE)	6
2. SEMESTER (MEINE KÜCHE): PFLANZLICHE LEBENSMITTEL (KARTOFFELN, GETREIDE, HÜLSENFRÜCHTE, SPROSSEN, OBST) / WEITERE LEBENSMITTEL (TEIGWAREN, TEIGLOCKERUNGSMITTEL, SÜSSMITTEL / SÜSSSTOFFE)	7
3. SEMESTER (MEIN UMFELD): TIERISCHE LEBENSMITTEL (FISCHE, KRUSTEN-, SCHALEN- UND WEICHTIERE) / WEITERE LEBENSMITTEL (SPEISEFETTE UND ÖLE)	8
4. SEMESTER (MEIN BETRIEB): TIERISCHE LEBENSMITTEL (SCHLACHTFLEISCH, FLEISCHERZEUGNISSE, GEFLÜGEL)	9
5. SEMESTER (MEINE EVENTS): TIERISCHE LEBENSMITTEL (WILD) / PFLANZLICHE LEBENSMITTEL (PILZE) / WEITERE LEBENSMITTEL (KRÄUTER, KAKAO, SCHOKOLADE, KONDITOREIHALBFABRIKATE)	10
6. SEMESTER (MEINE ZUKUNFT): WEITERBILDUNG / REPETIEREN / VERTIEFEN	11
CHECKLISTE VON BEGLEITENDEN, WIEDERKEHRENDEN THEMEN	12
KALKULATION	13
1.1 LEITGEDANKEN	13
1.2 AUFBAU	13
1.3 KONKRETE AUFGABEN	14

Autoren: Werner Schuhmacher, Andrea Hanselmann, Alexander Wilhelm, Michael Ramseier, Oscar Eberli, Stephane Vaucher

Datum: 01.09.2009

EINLEITUNG

Der folgende Rahmenlehrplan basiert auf der Grundlage der Verordnung über die Grundbildung Köchin/Koch und dem Bildungsplan von 5. Mai 2009. Der Rahmenlehrplan wurde 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 6 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 (QVF) gewertet. Ebenso ist die im Bildungsplan festgelegte Lektionentafel obligatorisch.

Aus der Lektionentafel lassen sich folgende Lektionenzahlen pro Semester ableiten. Dabei gilt es zu beachten, dass die Fremdsprache zum Leitziel 1 gehört und die Aufteilung der „Kernthemen“ und der „begleitenden Themen“ nicht genau der Leitzieldaufteilung entspricht.

Semester	Lektionen für Leitziel 1	Lektionen für Leitziele 2 bis 5
1. Semester	70	30
2. Semester	70	30
3. Semester	65	35
4. Semester	65	35
5. Semester	65	35
6. Semester	65	35

Besonderheiten:

Da die Süssspeisen aus verschiedenen Lebensmitteln zusammengesetzt sind und nicht als einzelne Leistungsziele aufgeführt sind, wurden sie gemäss den Hauptzutaten und der Komplexität den Semestern 1, 2 und 5 zugeordnet. Zu den Süssspeisen besteht eine separate Liste.

Mit der Fremdsprache wird im dritten Semester begonnen, damit für die Durchlässigkeit von der Grundbildung mit EBA¹ zu EFZ² keine zusätzlichen Hürden entstehen. Bei der Sprache geht es in erster Linie darum, auf handlungsorientierte Situationen in einer Fremdsprache zu reagieren und nicht eine anerkannte europäische Sprachkompetenz zu erlangen.

Aus den gleichen Gründen wird mit der Kalkulation erst im 3. Semester begonnen. Genauere Erläuterungen dazu sind im Kapitel „**KALKULATION**“ zu finden.

¹ Eidgenössisches Berufsattest

² Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis

EMPFOHLENE LEHRMITTEL

- Pauli, **Lehrbuch der Küche**, 13. Auflage (2005), Pauli Fachbuchverlag
- C. Egli, E. Gall, A. Häring, M. Lüthi. **Die Ernährungslehre, Denken beim Essen**. 4. Auflage (2007). Weggis: Hotel & Gastro *formation*,
- Clarisse Pifko. **Lehrmittel für Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation der gastgewerblichen Grundbildungen**. Überarbeitete Auflage 2006. Zürich: Compendio Bildungsmedien AG
- Fremdsprachenlehrmittel: ist in Bearbeitung

HANDLUKSKOMPETENZEN

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 der Lernende zu Beginn der Lehre zuerst konfrontiert wird und der Logik vom „Einfachen“ zum „Komplexen“.

1. Lehrjahr

Kompetenzen	Methodenkompetenzen	Sozial- und Selbstkompetenzen
	2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen - Schulische Hilfsmittel ordnen und benutzen - Anwenden der Arbeitssicherheit, des Gesundheits- und Umweltschutzes - Eigene Arbeitsschritte bewerten und systematisch anpassen 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln - Mit Hilfe des Unterrichtsaufbaus erste Prozessschritte und Zusammenhänge erkennen 2.4 Lernstrategien - Lernstrategien auf eigene Bedürfnisse anpassen 2.5 Kreativitätstechniken - Eigene Kritiken formulieren sowie fremde akzeptieren - Eigene Denkmuster kreieren	3.3 Kommunikationsfähigkeit - Eigene verbale und nonverbale Kommunikation überprüfen und allenfalls versuchen anzupassen. - Kritiken aufnehmen und mit gestärktem Selbstbewusstsein antworten 3.4 Konfliktfähigkeit - Konflikten überlegt begegnen und lösungsorientierte Massnahmen treffen 3.5 Teamfähigkeit - Sich bewusst sein wie wichtig ein Team ist - Lernen im Team zu arbeiten 3.6 Umgangsformen - Pünktlich, ordentlich und zuverlässiges Arbeiten - Sein Verhalten den Erwartungen der Schule und den Mitschülern anpassen

2. Lehrjahr

Kompetenzen	Methodenkompetenzen	Sozial- und Selbstkompetenzen
	2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln - Erkennen der Schnittstellen innerhalb des Schulstoffes sowie des Lehrbetriebes - Wichtigkeit der Schnittstellen für den Erfolg des Betriebes erkennen und fördern 2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien - 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) 2.4 Lernstrategien - Eigene Lernstrategien weiter anpassen 2.5 Kreativitätstechniken - Offenheit für Neues. Mit kreativem Denken und mit Kreativitätstechniken zu neuen und innovativen Lösungen beitragen	3.3 Kommunikationsfähigkeit - Offene und spontane Kommunikation fördern. 3.4 Konfliktfähigkeit - Konflikte innerhalb der Gastronomie überlegt begegnen und lösungsorientierte Massnahmen treffen 3.5 Teamfähigkeit - Zielorientiertes und effizientes Arbeiten im Team 3.6 Umgangsformen - Das Verhalten den Erwartungen der Gäste anpassen. 3.7 Belastbarkeit - Mit Belastungen umgehen, indem die zugewiesenen Aufgaben ruhig und überlegt erledigt werden - In kritischen Situationen geeignete Unterstützung suchen 3.8 Gesundheitsorientiertes Arbeiten - Konsequente Umsetzung der Ernährungsgrundsätze, schonende Zubereitung der Speisen und abwechslungsreiche Zusammenstellung der Gerichte

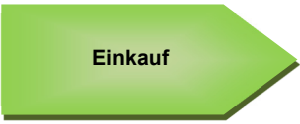
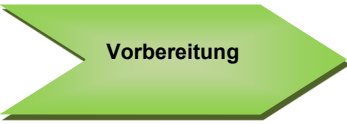
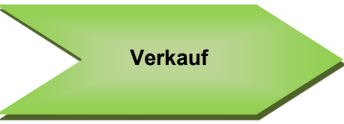
3. Lehrjahr

Kompetenzen	<u>Methodenkompetenzen</u> 2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen • Arbeitsschritte planen, zielorientiert und effizient arbeiten und systematisch bewerten 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln • Berücksichtigen der vor- und nachgelagerten Schnittstellen für den Erfolg des Betriebes 2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien • Informationsfluss im Arbeitsprozess optimieren und den Einsatz neuer Systeme unterstützen. 2.4 Lernstrategien • Aufgaben und Problemstellungen situativ erkennen, dadurch Freude, Erfolg und Zufriedenheit für das lebenslange und selbstständige Lernen stärken. 2.5 Kreativitätstechniken • Offenheit für Neues. Mit kreativem Denken und mit Kreativitätstechniken zu neuen und innovativen Lösungen beizutragen.	<u>Sozial- und Selbstkompetenzen</u> 3.2 Lebenslanges Lernen • Sich an die rasch wechselnden Bedürfnisse und Bedingungen anpassen • Laufend neue Kenntnisse und Fertigkeiten erwerben • Sich auf lebenslanges Lernen einstellen • Arbeitsmarktfähigkeit und Persönlichkeit stärken 3.3 Kommunikationsfähigkeit • Adressatengerechte und situativ angemessene Kommunikation selbstbewusst anwenden 3.4 Konfliktfähigkeit • Andere Standpunkte akzeptieren • Sich den Auseinandersetzungen stellen und sachbezogen nach konstruktiven Lösungen suchen 3.5 Teamfähigkeit • Regeln der Teamarbeit beherrschen • Erfahrung in erfolgreicher Teamarbeit sammeln 3.6 Umgangsformen • Die Sprache und das Verhalten der jeweiligen Situation und den Bedürfnissen der Gäste, Lieferanten und Mitarbeiter anpassen 3.7 Belastbarkeit • Mit Belastungen umgehen, indem die zugewiesenen Aufgaben ruhig und überlegt erledigt werden • In kritischen Situationen ruhig bleiben 3.8 Gesundheitsorientiertes Arbeiten • Gäste bei Fragen des gesunden Essens beraten • Auswahl von Lebensmitteln und der Zusammenstellung der Gerichte und Menüs im Sinne einer gesunden und abwechslungsreichen Ernährung fördern • Schonend und gesundheitsorientiert Arbeitsprozesse bewältigen
-------------	---	---

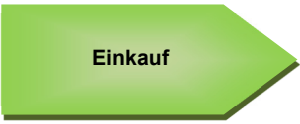
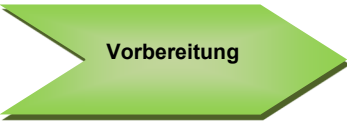
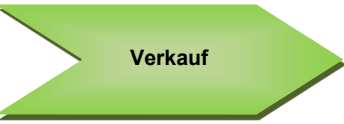
1.SEMESTER (MEINE FUNKTION): PFLANZLICHE LEBENSMITTEL (GEMÜSE) / LEBENSMITTEL TIERISCHEN URSPRUNGS (MILCH UND MILCHPRODUKTE, EIER UND EIERPRODUKTE)

Prozessschritte	Prozessschritt 1	Prozessschritt 2	Prozessschritt 3	Prozessschritt 4	Prozessschritt 5
	Einkauf	Warenannahme Lagerung	Vorbereitung	Zubereitung	Verkauf
Kernthemen	1.1.1 Gruppierung/Herkunft / K2 Pflanzliche Lebensmittel 1.3.1 Gruppierung /Herkunft / K2 Milch, Milchprodukte, Eier, Eierprodukte 1.3.2 Qualitätsmerkmale / K2 Milch, Milchprodukte, Eier, Eierprodukte 2.3.2 Beschaffung / K2 Beschaffungsprozess	1.1.2 Qualitätsmerkmale / K6 Pflanzliche Lebensmittel 1.1.3 Warenannahme/Lagerung / K2 Pflanzliche Lebensmittel 1.3.3 Warenannahme/Lagerung / K2 Milch, Milchprodukte, Eier, Eierprodukte 1.7.4 Sensorik / K5 Qualitätsprüfung 2.3.1 Warenbewirtschaftung / K2 2.3.3 Temperatur / K4 Lagergrundsätze 5.2.2 Kontrollblätter / K3 Checklisten, Temperaturkontrolle 5.2.3 Kontrolltätigkeit / K2	1.1.4 Vorbereiten / K2 Rüstarbeiten, Schnittarten Weiterverwendung von Abschnitten und korrekte Entsorgung 1.6.1 Zusammenhang Lebensmittel / Garprozesse / Temperaturen / K5 1.6.3 Vorbereitungstechniken / K2 Pflanzliche Lebensmittel Blanchieren 2.2.2 Mise en place/ K2	1.6.2 Zusammenhang Garprozesse / Geräte, Apparate / Materialien / K5 1.6.4 Feuchthitzetechnik / K2 Pflanzliche Lebensmittel Eiergerichte 1.6.5 Trockenhitzetechnik / K2 Pflanzliche Lebensmittel Eier-, und Käsegerichte 1.6.6 Kombinationen / K5 2.2.1 Zeitmanagement / K2 Ziele und Vorteile eines organisierten Arbeitsplatzes	1.7.1 Bedeutung und Wirkung / K2 attraktives Anrichten und ästhetisches Präsentieren 1.7.2 Verkaufshilfen / K2 geeignete optische Verkaufshilfen 1.7.3 Gestaltungselemente / K5 Farbe, Formen, Schnittarten, Garnituren, Kombinationen, Mengen
Begleitende Themen	1.5.1 Ernährungsgrundsätze / K2 1.5.2 Nicht Energieliefernde Stoffe / K2 Vitamine, Mineralstoffe, Wasser, sekundäre Pflanzenstoffe 1.5.3 Energiebedarf / K2 2.1.1 Aufbauorganisation / K2 Aufbau typischer Betriebe, Funktionen und Aufgaben von Stelleninhabern 2.1.2 Ablauforganisation / K2 Prozesseinführung, typische Abläufe, Anforderungen an Abläufe 2.2.3 Lerndokumentation / K2 2.3.5 Abfallentsorgung / K2 3.3.1 Berufsethik / K2 4.1.3 Vorbeugung / K2 Vorbeugung von Unfällen bei der Arbeit 4.1.4 Erste Hilfe / K2		4.4.2 Schutzmassnahmen / K2 Brandschutz 5.1.2 Hygienemassnahmen / K2 Betriebliche Grundsätze und Massnahmen der persönlichen Hygiene 5.2.4 Mangelnde Hygiene / K2 Krankheiten, Imageschäden, Haftungsansprüche, Kostenfolgen etc. Zudem: • Cremes • Saucen in der Patisserie • Geriebener Teig • Pfannkuchenteig • Standortbestimmung über die Vorkenntnisse in der Kalkulation		

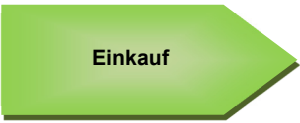
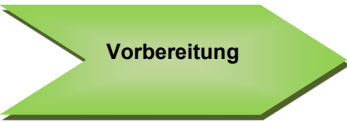
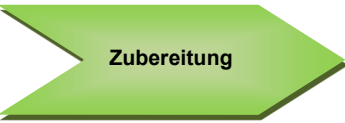
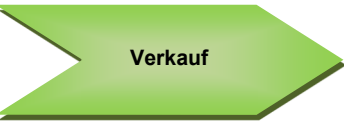
2. SEMESTER (MEINE KÜCHE): PFLANZLICHE LEBENSMITTEL (KARTOFFELN, GETREIDE, HÜLSENFRÜCHTE, SPROSSEN, OBST) / WEITERE LEBENSMITTEL (TEIGWAREN, TEIGLOCKERUNGSMITTEL, SÜSSMITTEL / SÜSSSTOFFE)

Prozessschritte	Prozessschritt 1	Prozessschritt 2	Prozessschritt 3	Prozessschritt 4	Prozessschritt 5
					
Kernthemen	1.1.1 Gruppierung/Herkunft / K2 Kartoffeln, Getreide, Hülsenfrüchte, Obst 1.4.1 Weitere Lebensmittel 1.4.3 Teigwaren / Teiglockerungsmittel / K2 inklusive Brot 1.4.5 Süssmittel und Süsstoffe / K2	1.1.2 Qualitätsmerkmale / K6 1.1.3 Warenannahme/Lagerung / K2 Kartoffeln, Getreide, Hülsenfrüchte, Obst 1.7.4 Sensorik / K5 Qualitätsprüfung 2.3.3 Temperatur / K4 Lagergrundsätze	1.1.4 Vorbereiten / K2 Rüstarbeiten, Schnittarten Weiterverwendung von Abschnitten und korrekte Entsorgung 1.6.1 Zusammenhang Lebensmittel / Garprozesse / Temperaturen / K5 1.6.3 Vorbereitungstechniken/ K2	1.6.2 Zusammenhang Garprozesse / Geräte, Apparate / Materialien / K5 1.6.4 Feuchthitzetechnik / K2 1.6.5 Trockenhitzetechnik / K2 1.6.6 Kombinationen / K5 1.7.4 Sensorik / K5 Abschmecken	1.7.1 Bedeutung und Wirkung / K2 attraktives Anrichten und ästhetisches Präsentieren 1.7.2 Verkaufshilfen / K2 geeignete optische Verkaufshilfen 1.7.3 Gestaltungselemente / K5 Farbe, Formen, Schnittarten, Garnituren, Kombinationen, Mengen
Begleitende Themen	1.5.2 Nährstoffe / K2 Kohlenhydrate: Herkunft, Einteilung, Bedeutung, Aufgaben 2.4.1 Grundlagen / K2 Geräte, Apparate und Maschinen 2.4.2 Energie / K2 Energieformen, sparsamer Einsatz 5.3.4 Reinigung / K3 Einsatz und Wirkung		Zudem: • Blätterteig • Hefeteig • Brotteig • Brandteig Backteig • Fruchtsaucen • Pochierte Cremes • Früchtesüssspeisen • Pacojet- und Fruchteis Wer ein bisschen weiter will.... • Strudelteig • Gestürzte Getreidepuddinge		

3. SEMESTER (MEIN UMFELD): TIERISCHE LEBENSMITTEL (FISCHE, KRUSTEN-, SCHALEN- UND WEICHTIERE) / WEITERE LEBENSMITTEL (SPEISEFETTE UND ÖLE)

Prozessschritte	Prozessschritt 1	Prozessschritt 2	Prozessschritt 3	Prozessschritt 4	Prozessschritt 5
					
Kernthemen	1.2.1 Gruppierung/Herkunft / K2 Fische, Krusten-, Schalen und Weichtiere 1.4.2 Speisefette und Öle / K2	1.2.2 Qualitätsmerkmale / K2 1.2.3 Warenannahme/Lagerung / K2 1.7.4 Sensorik / K5 Qualitätsprüfung 2.3.3 Temperatur / K4 Lagergrundsätze	1.2.4 Vorbereiten / K2 Vorbereitungstätigkeiten, Fachbezeichnungen, Weiterverwendung von Abschnitten und korrekte Entsorgung 1.6.1 Zusammenhang Lebensmittel / Garprozesse / Temperaturen / K5 1.6.3 Vorbereitungstechniken / K2	1.6.2 Zusammenhang Garprozesse / Geräte, Apparate / Materialien / K5 1.6.4 Feuchthitzetechnik / K2 1.6.5 Trockenhitzetechnik / K2 1.6.6 Kombinationen / K5 1.7.4 Sensorik / K5 Abschmecken	1.7.1 Bedeutung und Wirkung / K2 attraktives Anrichten und ästhetisches Präsentieren 1.7.2 Verkaufshilfen / K2 geeignete optische Verkaufshilfen 1.7.3 Gestaltungselemente / K5 Farbe, Formen, Schnittarten, Garnituren, Kombinationen, Mengen
Begleitende Themen	1.5.2 Nährstoffe / K2 Fette: Herkunft, Einteilung, Bedeutung, Aufgaben Proteine: Herkunft, Einteilung, Bedeutung, Aufgaben 1.5.4 Menschliche Verdauung /Stoffwechsel / K5 Wichtigste Organe und ihre Funktionen, Enzyme, Hormone 1.8.1 Fremdsprache (Produkte und Fachbegriffe / K3) Einrichtungen 1.8.2 Fremdsprache (Formulierungen / K3) Aufbauorganisation 3.2.1 Kostenbegriffe / K3 Wirtschaftlichkeit, Produktivität, Kosten, Umsatz und Gewinn 4.2.1 Umweltschutz / K2 Zum Beispiel in Bezug auf Reinigung 4.2.2 Umweltprobleme / K5 Zum Beispiel Fangmethoden, Labels, Zucht versus. Wildfang, Schadstoffe in Zusammenhang mit Fisch und Meeresfrüchten, Monokulturen bei Fetten und Ölen				

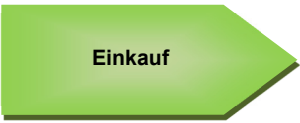
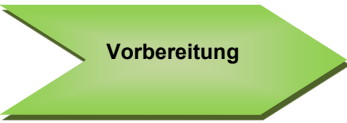
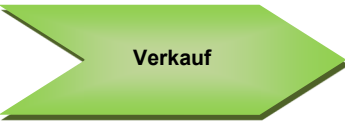
4. SEMESTER (MEIN BETRIEB): TIERISCHE LEBENSMITTEL (SCHLACHTFLEISCH, FLEISCHERZEUGNISSE, GEFLÜGEL)

Prozessschritte	Prozessschritt 1	Prozessschritt 2	Prozessschritt 3	Prozessschritt 4	Prozessschritt 5
					
Kernthemen	1.2.1 Gruppierung/Herkunft / K2 Schlachtfleisch, Fleischerzeugnisse, Geflügel	1.2.2 Qualitätsmerkmale / K2 1.2.3 Warenannahme/Lagerung / K2 1.7.4 Sensorik / K5 Qualitätsprüfung 2.3.3 Temperatur / K4 Lagergrundsätze	1.2.4 Vorbereiten / K2 Vorbereitungstätigkeiten, Fachbezeichnungen, Weiterverwendung von Abschnitten und korrekte Entsorgung 1.6.1 Zusammenhang Lebensmittel / Garprozesse / Temperaturen / K5 1.6.3 Vorbereitungstechniken / K2	1.6.2 Zusammenhang Garprozesse / Geräte, Apparate / Materialien / K5 1.6.4 Feuchthitzetechnik / K2 1.6.5 Trockenhitzetechnik / K2 1.6.6 Kombinationen / K5 1.7.4 Sensorik / K5 Abschmecken 2.4.3 Temperaturnutzung / K2 4.3.1 Ressourceneinsatz / K2	1.7.1 Bedeutung und Wirkung / K2 attraktives Anrichten und ästhetisches Präsentieren 1.7.2 Verkaufshilfen / K2 geeignete optische Verkaufshilfen 1.7.3 Gestaltungselemente / K5 Farbe, Formen, Schnittarten, Garnituren, Kombinationen, Mengen
Begleitende Themen	1.5.5 Ernährungsformen / K5 1.8.1 Fremdsprache (Produkte und Fachbegriffe / K3) Rezepte, Lebensmittel 1.8.2 Fremdsprache (Formulierungen / K3) Mitarbeiterinstruktion, Bestellung und Annahme von tierischen Lebensmitteln 2.3.10 Mitarbeiterinstruktion / K2 Konkrete Instruktionen, Anleitungen zur Lösung von Aufgaben 3.2.2 Gerichtsspezifische Kalkulation / K4 Warenkosten, Kostenfaktoren, Eigenproduktion gegenüber Fremdproduktion				

5. SEMESTER (MEINE EVENTS): TIERISCHE LEBENSMITTEL (WILD) / PFLANZLICHE LEBENSMITTEL (PILZE) / WEITERE LEBENSMITTEL (KRÄUTER, KAKAO, SCHOKOLADE, KONDITIONIERHALBFABRIKATE)

Prozessschritte	Prozessschritt 1	Prozessschritt 2	Prozessschritt 3	Prozessschritt 4	Prozessschritt 5
	Einkauf	Warenannahme Lagerung	Vorbereitung	Zubereitung	Verkauf
Kernthemen	1.1.1 Gruppierung/Herkunft / K2 Pilze 1.1.2 Qualitätsmerkmale / K6 Pilze 1.2.1 Gruppierung/Herkunft / K2 Wild 1.2.2 Qualitätsmerkmale / K6 Wild 1.4.4 Kräuter und Gewürze/Würzmittel / K2 1.4.5 Gewinnung/Qualität / K2 Konditoreihalbfabrikate, Kakao, Schokolade	1.1.3 Warenannahme/Lagerung / K2 Pilze 1.2.3 Warenannahme/Lagerung / K2 Wild 1.4.5 Gewinnung / K2 Konditoreihilfsmittel, Kakao, Schokolade 1.7.4 Sensorik / K5 Qualitätsprüfung	1.1.4 Vorbereiten / K2 Pilze, Kräuter, Schokolade 1.2.4 Vorbereiten / K2 Wild 1.5.6 Weitere Stoffe / K3 Auswirkungen von Allergenen, Inhalts-, Zusatz-, Schadstoffen z.B. Schwermetalle – Schadstoffe in Pilzen und anderen Lebensmitteln. Bioaktive Substanzen in Kräutern und anderen Lebensmitteln	1.6.2 Zusammenhang Garprozesse / Geräte, Apparate / Materialien / K5 1.6.4 Feuchthitzetechnik / K2 1.6.5 Trockenhitzetechnik / K2 1.6.6 Kombinationen / K5 1.7.4 Sensorik / K5 Abschmecken	1.7.1 Bedeutung und Wirkung / K2 attraktives Anrichten und ästhetisches Präsentieren 1.7.2 Verkaufshilfen / K2 geeignete optische Verkaufshilfen 1.7.3 Gestaltungselemente / K5 Farbe, Formen, Schnittarten, Garnituren, Kombinationen, Mengen
Begleitende Themen	1.8.1 Fremdsprache (Produkte und Fachbegriffe / K3) Gerichte und Lebensmittel erkennen und erklären 1.8.2 Fremdsprache (Formulierungen / K3) Beanstandung von Lieferung 2.3.4 Lebensmittelgesetzgebung / K2 Bedeutung, Funktion der Grundsätze der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) bezüglich Warenbewirtschaftung 2.3.6 Angebotsplanung / K5 Zum Beispiel Wildkarte 2.3.7 Produktions- und Ablaufplanung / K6 Zum Beispiel Arbeitsprozesse während der Wildwochen 2.4.4 Einsatzplanung / K2 Anwendung und optimaler Einsatz von Geräten, Maschinen, Apparaten 3.1.1 Leitbild / K2 Ziele, Aufbau, Elemente 3.1.2 Betriebstypen/Konzepte / K2 Unterschiede/Besonderheiten 3.2.3 Branchenbezogene Anwendersoftware / K3 Gerichtekalkulation, Angebotskalkulation 5.1.1 Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) / K3 Gestaltung der Arbeitsprozesse 5.2.1 HACCP-Konzept / K2 Funktion, Grundsätze des HACCP, der GHP		Zudem: - Biskuit-, Butter-, Schnee-, Hüppen-, Gratinmassen - Schokoladesaucen - Mousses - Warme Puddinge - Cremerglacen - Rahm-, Schaumgefrorenes - Torten - Konfekt - Pralinen Wer ein bisschen weiter will.... - Hilfsmittel, Garnieren, Schokoladeverarbeitung - Massen (Makaronenmassen, abgeröstete Massen) - Saucen (Rotweinsauce) - Warme Süßspeisen (Apfelcharlotte, Nocken) - Glacespezialitäten - Kuchen und Torten (Saison- und Festtagsspezialitäten, Rahm-, Cremesüßspeisen) - Konfekt (Butterspritzgebäck, Vanillebrezeln, saisonales Gebäck, gefülltes Konfekt)		

6. SEMESTER (MEINE ZUKUNFT): WEITERBILDUNG / REPETIEREN / VERTIEFEN

Prozessschritte	Prozessschritt 1	Prozessschritt 2	Prozessschritt 3	Prozessschritt 4	Prozessschritt 5
					
Kernthemen	Wiederholen sämtlicher Themen aus früheren Semestern mittels verschiedener umfassender Fallstudien aus verschiedenen Betriebstypen. Z.B. Bankette, Speiseplanung bis -verteilung. Auch in Heimen und Spitälern. Gästespezialwünsche, Abweichungen von Normabläufen etc.				
Begleitende Themen	1.8.1 Fremdsprache (Produkte und Fachbegriffe / K3) Kundengespräch, Höflichkeitsformen, auf Gästewünsche reagieren, Geschirr, Besteck, Gläser 1.8.2 Fremdsprache (Formulierungen / K3) Ungezwungenes Gästegespräch, Fachliches Gästegespräch hinter dem Büffet, Beanstandungen entgegennehmen 2.1.3 Nahtstellen / K2 Kritische Nahtstellen in betrieblichen Prozessen 2.1.4 Informationsfluss / K3 Funktionen und Einsatzmöglichkeiten der grundlegenden Informations- und Kommunikationsmittel in der Gastronomie 2.3.8 Serviceabläufe / K2 Nahtstellen zu Administration, Hauswirtschaft/Hotellerie, Service/Restauration 2.3.9 Speiseverteilung / K2 Speiseverteilungssysteme; Einsatz, Besonderheiten, Vor- und Nachteile 2.3.10 Einsatzplan / K2 Einsatzplan und mögliche Konflikte 3.3.2 Weiterbildungsmöglichkeiten / K2 4.1.1 Vorschriften / K2 EKAS-Richtlinien, spezifische Branchenlösungen 4.1.2 Massnahmen / K2 EKAS-Richtlinien, spezifische Branchenlösungen 4.4.1 Regelungen / K2 Brandschutz 5.1.3 Hygienesituationen / K6 und K5 Analysieren und beurteilen von typischen Situationen (K6), Massnahmen ableiten (K5)				

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	Semester 2	Semester 3	Semester 4	Semester 5	Semester 6
1.5.1 Ernährungsgrundsätze / K2 1.5.2 Nicht Energieliefernde Nährstoffe / K2 1.5.3 Energiebedarf / K2 2.1.1 Aufbauorganisation / K2 2.1.2 Ablauforganisation / K2 2.2.1 Zeitmanagement / K2 2.2.2 Mise en place / K2 2.2.3 Lerndokumentation / K2 2.3.1 Warenbewirtschaftung / K2 2.3.2 Beschaffung / K2 2.3.5 Abfallentsorgung / K2 3.3.1 Berufsethik / K2 4.1.3 Vorbeugung (Arbeitssicherheit) / K2 4.1.4 Erste Hilfe / K2 4.4.2 Schutzmassnahmen (Brandschutz) / K2 5.1.2 Massnahmen (Hygiene) / K2 5.2.2 Kontrollblätter / K3 5.2.3 Kontrolltätigkeit / K2 5.2.4 Mangelnde Hygiene / K2	1.5.2 Energieliefernde Nährstoffe Kohlenhydrate / K2 2.4.1 Grundlagen (Technologie) / K2 2.4.2 Energie / K2 5.3.4 Reinigung / K3	1.5.2 Energieliefernde Nährstoffe Fette und Proteine / K2 1.5.4 Menschliche Verdauung / Stoffwechsel / K5 1.8.1 Produkte und Fachbegriffe / K3 1.8.2 Formulierungen in Fremdsprache / K3 3.2.1 Kostenbegriffe / K3 4.2.1 Umweltschutz / K2 4.2.2 Umweltprobleme / K5	1.5.5 Ernährungsformen / K5 2.4.3 Temperaturnutzung / K2 2.3.10 Mitarbeiterinstruktion / K2 3.2.2 Gerichtsspezifische Kalkulation / K4 4.3.1 Ressourceneinsatz / K2	1.5.6 Weitere Stoffe (Allergien etc.) / K3 2.3.4 Lebensmittelgesetzgebung / K2 2.3.6 Angebotsgestaltung / K5 2.3.7 Produktions- und Ablaufplanung / K6 2.4.4 Einsatzplanung / K2 3.1.1 Leitbild / K2 3.1.2 Betriebstypen und Konzepte / K2 3.2.3 Branchenbezogene Anwendersoftware / K3 5.1.1 LGV / K3 5.2.1 HACCP-Konzept / K2	2.1.3 Nahtstellen / K2 2.1.4 Informationsfluss / K3 2.3.8 Serviceabläufe / K2 2.3.9 Speiseverteilung / K2 2.3.10 Einsatzplan / K2 3.3.2 Weiterbildungsmöglichkeiten / K2 4.1.1 Vorschriften (Arbeitssicherheit) / K2 4.1.2 Massnahmen (Arbeitssicherheit) / K2 4.4.1 Regelungen (Brandschutz) / K2 5.1.3 Hygienesituation / K5

KALKULATION

1.1 Leitgedanken

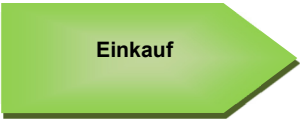
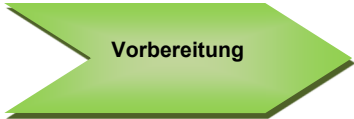
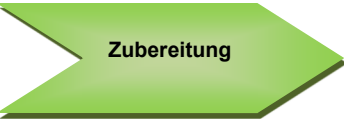
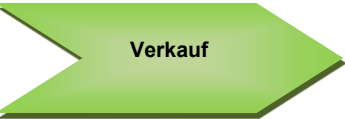
Die Kalkulation geht weg von Rechnungsübungen hin zum Verständnis des wirtschaftlichen Denkens in der Küche. Der eigentliche Dreisatz wurde in der Sekundarstufe 1 behandelt. Die Aufgabe der Berufsfachschule ist es, diesen gezielt anzuwenden und nicht zu vermitteln.

Durch ein späteres Beginnen mit der Fachkalkulation haben die Lernenden ein grösseres Verständnis zu den Produkten und der Verarbeitung (Aufgabenstellung). Die Durchlässigkeit der Lernenden mit EBA ist besser gewährleistet.

Daraus ergibt sich folgender Ablauf:

- Im 1. Semester findet eine Standortbestimmung statt
- Bis zum 3. Semester sollte das Niveau angeglichen werden.
- Kalkulation gemäss Bildungsplan beginnt im 3. Semester.
- Die Branchensoftware wird innerhalb der Berufsfachschule vermittelt und geprüft, und als Erfahrungsnote ins Qualifikationsverfahren (QVF) eingebunden.

1.2 Aufbau

Semester 1 und 2	Semester 3	Semester 4	Semester 5	Semester 6
				
Grundeinheiten Grundpreise Brutto – Netto – Abgang	Wirtschaftlichkeit Produktivität Kosten Umsatz Gewinn	Warenkosten Kostenfaktoren Eigenproduktion vrs. Fremdproduktion	Gerichtekalkulation Angebotskalkulation	Gerichtekalkulation Angebotskalkulation Nachkalkulation

1.3 Konkrete Aufgaben

1.3.1 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 in einem Schritt berechnen (Lösungsweg ist entscheidend)

1.3.2 Prozessschritt Warenannahme, Lagerung

Wirtschaftlichkeit, Produktivität, Kosten, Umsatz und Gewinn

- Abgänge (Einkauf, Lagerung, teilweise schon Vorbereitung) ermitteln
- Bedeutung von Produktivität bestimmen (Input versus Output)
- Kostenarten trennen in Warenkosten, Mitarbeiterkosten, Betriebskosten, Finanzkosten und Gewinn

1.3.3 Prozessschritt Vorbereitung

Warenkosten, Kostenfaktoren, Eigenproduktion vrs. Fremdproduktion

- Berechnen der Warenkosten von Nettozeptionen mit Nettopreisen
- Vergleichen der Kostenarten mit Einbindung von fremd beschaffter Ware

1.3.4 Prozessschritt Zubereitung

Gerichtekalkulation, Angebotskalkulation

- Berechnen der Verkaufspreise (BVP und EVP) mit dem Hilfsmittel Faktor
- Einsetzen von Branchensoftware
- Detaillierte Offerten für „Events“ erstellen

1.3.5 Prozessschritt Verkauf

Gerichtekalkulation, Angebotskalkulation, Nachkalkulation

- Berechnen der Verkaufspreise (BVP und EVP) mit dem Hilfsmittel Faktor
- Einsetzen von Branchensoftware
- Detaillierte Offerten für „Events“ erstellen
- Mit Nachkalkulationen kontrollieren und analysieren

Quellen:

- [1] Verordnung über die berufliche Grundbildung Köchin/Koch mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ), BBT, 5. Mai 2009
- [2] Bildungsplan für die Grundbildung, Köchin/Koch, Hotel & Gastro *formation*, 5. Mai 2009