

Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Koch/Köchin

zur Vorbereitung auf die externe Gesellenprüfung
an der Liebfrauenschule Sigmaringen



LIZE-Köch

Adaptiert für das 5. Ausbildungsjahr der
LIZE-Köche an der Liebfrauenschule Sigmaringen

Inhaltsverzeichnis

1. ARBEITSBEREICHE	4
1.1. ARBEITEN IM KÜCHENBEREICH	4
1.1.1. Vor-, Zubereitung und Präsentieren von einfachen Gerichten und Speisen.....	5
1.1.2. Technologische und ernährungsphysiologische Kenntnisse zu ausgewählten Rohstoffen.....	5
1.1.3. Lebensmittelrechtliche Grundlagen	5
1.1.4. Personal, Betriebs- und Produkthygiene.....	6
1.1.5. Umweltschutz.....	7
1.1.6. Arbeitssicherheit.....	8
1.1.7. Teamarbeit – Bedeutung der Betriebsorganisation	8
1.1.8. Berechnungen.....	8
1.1.9. Fach- und Fremdsprache	9
1.2. ARBEITEN IM SERVICE	10
1.2.1. Servierarten und Methoden.....	11
1.2.2. Raum-, Werkstoff- und Textilpflege.....	11
1.2.3. Tischdekoration	12
1.2.4. Getränkeausschank	12
1.2.5. Herstellen von einfachen Aufgussgetränken	12
1.2.6. Umgang mit Gästen.....	13
1.2.7. Zahlungsmöglichkeiten im Restaurant (Bargeld, Scheck, Kreditkarten).....	14
1.2.8. Berechnungen (Schankverlust, Währungsrechnen, Gästerechnung).....	15
1.2.9. EDV	15
1.3. ARBEITEN IM MAGAZIN	16
1.3.1. Wareneingang, -lagerung und -abgabe.....	17
1.3.2. Warenbestandskontrolle	17
1.3.3. Kaufvertrag	17
1.3.4. Berechnungen (Lagerkennzahlen, Schwund)	17
1.3.5. Verwaltung von Schriftstücken	17
1.3.6. Postbearbeitung.....	17
1.3.7. Dateneingabe, -verarbeitung und -abgabe	18
1.3.8. Datensicherung und Datenschutz.....	18
1.3.9. Kommunikationsmedien	18
2. VERSCHIEDENE GÄNGE	19
2.1. SPEISEN AUS PFLANZLICHEN ROHSTOFFEN	19
2.1.1. Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte, Kartoffeln, Getreideprodukte und Pilze.....	20
2.2. ZWISCHENMAHLZEITEN	23
2.2.1. Vor- und Zubereitung, betriebswirtschaftliche Bedeutung	24
2.2.2. Präsentationsformen, Anrichteweise Beispiele	24

2.2.3.	<i>Fremdsprachen</i>	24
2.3.	KALTE UND WARME BÜFETTS.....	25
	<u>Zielformulierung:</u>	25
2.3.1.	<i>Büfettangebote warm/kalt von Rohstoffen</i>	26
2.3.2.	<i>Herstellen und präsentieren</i>	26
2.3.3.	<i>Vor- und Zubereitung</i>	26
2.3.4.	<i>Verkaufsgespräch</i>	26
2.4.	NACHSPEISEN.....	27
2.4.1.	<i>Teige, Massen, Süßspeisen</i>	28
2.4.2.	<i>Obst</i>	29
2.4.3.	<i>Käse</i>	29
2.5.	A-LA-CARTE-GESCHÄFT.....	30
2.5.1.	<i>Fleisch, Fisch, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte</i>	31
2.5.2.	<i>Anrichteweisen von Speisen</i>	31
2.5.3.	<i>Herstellen von Suppen und Soßen</i>	31
2.5.4.	<i>Buttermischungen</i>	33
3.	VERSCHIEDENE VERANSTALTUNGEN	34
3.1.	BANKETT.....	34
3.1.1.	<i>Planung, Organisation und Durchführung von Arbeitsvorgängen</i>	35
3.1.2.	<i>Beratung bei der Speisenauswahl</i>	35
3.1.3.	<i>Berechnung, Mengen, Kosten, Erträge</i>	36
3.1.4.	<i>Convenienceprodukte</i>	36
3.1.5.	<i>Präsentationsformen</i>	36
3.1.6.	<i>Arbeitssicherheit – Unfallverhütung und Hygienemaßnahmen</i>	36
3.2.	AKTIONSWOCHE.....	38
3.2.1.	<i>Planung, Organisation und Durchführung</i>	39
3.2.2.	<i>Erfolgskontrolle durch Manöverkritik</i>	40
3.2.3.	<i>Arbeitssicherheit, Unfallverhütung und Hygienemaßnahmen</i>	40
3.3.	SPEISEFOLGEN.....	42
3.3.1.	<i>Menüregeln</i>	43
3.4.	REGIONALE IN- UND AUSLÄNDISCHE KÜCHE.....	45
3.4.1.	<i>Esskultur, regionaltypische Lebensmittel</i>	46
3.4.2.	<i>Rezeptrecherchen</i>	46
3.4.3.	<i>Rechtsvorschriften</i>	46
3.4.4.	<i>Teamarbeit</i>	46
3.4.5.	<i>Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge)</i>	46
3.4.6.	<i>Fachsprache, Fremdsprache</i>	47
3.4.7.	<i>EDV</i>	47

1. Arbeitsbereiche

1.1. Arbeiten im Küchenbereich

Zeitrichtwert: 140 Stunden

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler können einfache Speisen unter Berücksichtigung von Rezepturen vor- und zubereiten sowie anrichten. Die Arbeitsschritte werden nach ökonomischen Gesichtspunkten geplant, die Arbeitsergebnisse selbständig kontrolliert und bewertet.

Sie verstehen lebensmittelrechtliche Forderungen und handeln danach. Insbesondere werden Hygieneregeln von den Schülerinnen und Schülern begründet und im Umgang mit Lebensmitteln angewandt.

Die Rohstoffauswahl für die Speisenerstellung erfolgt nach sensorischen und ernährungsphysiologischen Kriterien, nach Verwendungszweck, Beschaffenheit und Wirtschaftlichkeit.

Die Schülerinnen und Schüler wenden geeignete Verfahren der Vor- und Zubereitung an, um die Werterhaltung von Lebensmitteln zu sichern sowie ein ausgewogenes Verhältnis von Nahrungsinhaltsstoffen und Energiewert zu erreichen. Sie führen Verlust-, Nähr- und Energiewertberechnungen durch.

Sie verstehen die Bedeutung des Umweltschutzes und sind in der Lage umweltbewusst zu handeln.

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über Kenntnisse der Unfallverhütung und halten die Sicherheitsvorschriften ein.

Sie arbeiten im Team und erkennen die Vorteile dieser Arbeitsorganisation.

Sie wenden die Fachsprache und einfache Formulierungen in der

Inhalte:

Vor-, Zubereitung und Präsentation einfacher Speisen, technologische und ernährungsphysiologische Kenntnisse zu ausgewählten Rohstoffen, lebensmittelrechtliche Grundlagen, Personal-, Betriebs- und Produkthygiene, Umweltschutz, Arbeitssicherheit, Teamarbeit, Berechnungen (Maße, Gewichte, Verluste, Rohstoffmengen, Nähr- und Energiewerte), Fachsprache, Fremdsprache.

1.1.1. Vor-, Zubereitung und Präsentieren von einfachen Gerichten und Speisen

Siehe Modul 1 – 8

1.1.2. Technologische und ernährungsphysiologische Kenntnisse zu ausgewählten Rohstoffen

Grundlagen der Ernährungslehre

- Stoffwechsel
- Bestandteile der Nahrung
- die Verdauung
- Nährstofftransport durch das Blut
- Aufgaben der Ernährung
- Die Bedeutung der Lebensmittel für die Versorgung

1.1.3. Lebensmittelrechtliche Grundlagen

Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)

Basisverordnung für das lebensmittelrecht Nr. 178/2002

1. Schutz der Gesundheit

- akute Gefahr
- Gefährdung durch stete Aufnahme kleiner Stoffmengen
- Gentechnische Veränderungen
- Bestrahlung von Lebensmitteln mit ionisierenden Strahlen
- Zusatz von Zusatzstoffen

2. Schutz vor Täuschung

- Bezeichnung, Angaben, Aufmachung, Darstellung.
- Beschaffenheit, Zusammensetzung, Menge Haltbarkeit, Ursprung, Herkunft oder Art der Gewinnung.
- Wirkungen welche wissenschaftlich nicht gesichert sind.
- Ohne ausreichende Kenntlichmachung in den Verkehr bringen

1.1.4. Personal, Betriebs- und Produkthygiene

1. Rechtsgrundlage

- Schutz des Verbrauchers
- Infektionsschutzgesetz – IfSG
- Bedarfgegenstände und Futtermittelgesetzbuch
- Hygieneverordnung EU
- Eigenkontrolle nach HACCP- Grundsätzen
- Lebensmittelbuch
- Zusatzstoff – Zulassungs- Verordnung
- Produkthaftung

2. Grundlagen der Lebensmittelhygiene

- Hygienebewusstsein
- Arten der Mikroorganismen

3. Hygienemaßnahmen in der Praxis

- Personalhygiene
- Räume in der Ausstattung
- Einrichtungsgegenstände, Maschinen und Geräte
- Reinigung und Desinfektion
- Lagerung von Lebensmitteln in Betriebsräumen
- Berufskleidung
- HACCP - Konzept
- ABC der Hygiene – Fachausdrücke
- Reinigung, Desinfizieren, Sterilisieren
- Schädlingsbekämpfung, Schädlingsarten

1.1.5. Umweltschutz

Ursachen und Wirkungen der Umweltbelastungen

- Gegenständliche Abfälle
- Schadstoffe im Oberflächenwasser
- Belastung der Atmosphäre
- Fluorchlorwasserstoff (FCKW), Ozon, Kohlendioxid

Umweltverhalten

- Wasser Abwasser
- Müllvermeidung
- Mülltrennung
- Energie

Umweltschutz in der Praxis

- recyclebare Reststoffe
- Hausmüll
- Biologische Abfälle
- Mehrwegverpackungen
- Sperrmüll
- Abwasser
- Fettarten
- Altöl
- Sondermüll

Gesetzliche Bestimmungen zum Umweltschutz

- Bundesimmissionsschutzgesetz
- Energieeinsparungsverordnung
- Kreislaufwirtschafts- und Abfallgesetz
- Verpackungsordnung
- Wasserhaushaltsgesetz
- Haftung

Umweltschonende Verwendung von Energie – Energiesparen

- Brennwerttechnik
- Blockheizkraftwerke
- Fernwärme
- Abgasgrenzwerte
- Wärmerückgewinnung

Abfallvermeidung und Wertstofffassung – Innerbetriebliches Abfallkonzept

- Abfall-Quellen
- Vermeidung, Entsorgung, Verwertung

1.1.6. Arbeitssicherheit

Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz und Maßnahmen zur Vermeidung.

- Rechtsgrundlagen des Arbeitsschutzes
- Gefährdungsursachen (Tech.- Organisatorischer Bereich, Persönlicher Bereich)
- Gefährliche Arbeitsstoffe
- Gefahrstoffverordnung
- Gefahren des elektrischen Stroms
- Bildschirmarbeitsplätze
- Berufsgenossenschaft – Versicherungsschutz, Beiträge, Leistungen
- Verhalten bei Unfällen – Erste Hilfe
- Brandschutzbestimmungen

1.1.7. Teamarbeit – Bedeutung der Betriebsorganisation

- Anforderung an die Organisation
- Einfachheit und Klarheit
- Anpassungsfähigkeit
- Leitungsfähigkeit
- Wirtschaftlichkeit
- Aufbauorganisation
- Klassische Stellen und Arbeitsbeschreibungen
- Organisationsformen, Organigramm
- Ablauforganisation

1.1.8. Berechnungen

Maße, Gewicht, Verlust, Rohstoffmengen, Nähr- und Energiewerte –

- Berechnungen zur Speisenproduktion (Rezeptmenge, Grundmenge)
- Warenanforderung
- Kostenberechnung bei Rezepten
- Mengenberechnung bei Verlusten
- Kostenrechnung bei Verlusten
- Berechnungen von Energiewerten von Lebensmitteln

1.1.9. Fach- und Fremdsprache

- Englisch
- Französisch

1.2. Arbeiten im Service

Zeitrichtwert: 120 Stunden

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, Speisen und Getränke nach verschiedenen Arten und Methoden zu servieren. Sie führen geplant Arbeiten im Office, im Restaurant und am Büfett durch.

Den Schülerinnen und Schülern ist ihre Funktion als Gastgeber bewusst. Sie beschreiben die Auswirkungen ihres persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens auf die Gäste und sind in der Lage, diese Kenntnisse gastorientiert umzusetzen. Sie führen Verkaufsgespräche unter Einhaltung von Kommunikationsregeln und beraten über einfache Speisen- und Getränkeangebote. Sie erstellen einfache Angebotskarten.

Die Schülerinnen und Schüler können Gäste in der Fremdsprache auf einfachem Niveau beraten.

Sie erstellen Gästerechnungen und kennen Zahlungsarten. Rechtsvorschriften, die das Restaurant betreffen, werden eingehalten.

Die Schülerinnen und Schüler arbeiten im Team und erkennen die Vorteile dieser Arbeitsorganisation.

Inhalte:

Servierarten und -methoden, Raum-, Werkstoff- und Textilpflege, Tischdekorationen, Getränkeauschank, Herstellen von Aufgussgetränken und einfachen Mischgetränken, Umgang mit Gästen, Verkaufsgespräch und -techniken, Angebotskarten, Zahlungsmöglichkeiten im Restaurant (Bargeld, Scheck, Kreditkarte), Rechtsvorschriften, Teamarbeit, Berechnungen (Schankverlust, Währungsrechnen, Gästerechnung), Fachsprache, Fremdsprache, EDV

1.2.1. Servierarten und Methoden

- Servieren von der Platte – Präsentieren
- Vorlegeservice
- Darbietungsservice
- Mischformen des Service
- Servieren vom Beistelltisch
- Tellerservice
- Abräumen – Grundsätzliches
- Abräumtechniken I/II (Arbeitsschritte)
- Servieren von Getränken

1.2.2. Raum-, Werkstoff- und Textilpflege

- Ordnung und Sauberkeit am Arbeitsplatz
- Auswahl der Reinigungsmittel

Reinigen und Pflege von Arbeitsgegenstände und Gebrauchsgegenstände

- Gläser
- Spüle, Theke
- Geschirr
- Besteck
- Menagen
- Pflege von Küchenmessern

Wäschepflege

- Waschmittel
- Sortieren
- Hinweise zur Pflege
- Waschen außer Haus
- Leihwäsche
- Chemische Reinigung
- Reinigen oder Waschen
- Fleckenentfernung
- Legen von Wäsche

1.2.3. Tischdekoration

Vorbereiten der Tische

- Moltons
- Tischtücher
- Auflegen der Tischtücher
- Ausheben von Tischtüchern
- Decktücher
- Servietten
- Serviettenformen
- Tafeln und Tafelformen

Eindecken der Tische

- Besteckauswahl
- Grundgedeck
- Restaurantgedeck
- Arbeitsgänge beim eindecken einer Tafel
- Sonderbestecke

1.2.4. Getränkeausschank

- Bereitstellen von Getränken
- Getränkeservice in Schankgefäßen
- Ausschänken von Bier (Zapfen)
- Servieren von Getränken aus Karaffen und Krügen
- Servieren von Getränken aus Portionsflaschen
- Servieren von Aufgussgetränken

1.2.5. Herstellen von einfachen Aufgussgetränken

- Kaffee
- Mokka
- Espresso
- Capuccino
- Cafe au Lait
- Latte Macchiato
- Tee
- Eistee
- Schokolade

1.2.6. Umgang mit Gästen

Das Persönliche Erscheinungsbild

- Körperpflege
- Die Kleidung
- Gesundheit

Verhalten gegenüber des Gastes

Schlüsselqualifikationen

- Kompetenzbereiche

Persönliches Verhalten als Gastgeber

- Umgangsformen
- Verhalten am Telefon
- Einladen mit Stil
- Tischordnung
- Stresssituation bewältigen

Verkaufsgespräche und Techniken

- Gästetypen
- Was erwartet der Gast
- Wie wählt der Gast aus
- Wie verhält sich der Gast
- Begrüßung
- Gastwünsche ermitteln

Angebotskarten

- Lebensmittel- Kennzeichnungsverordnung
- Preisverordnung

- Standardkarten
- Tageskarte
- Spezialkarte
- Menükarte
- Frühstückskarte
- Getränkekarte
- Angebotskarten als Werbemittel

1.2.7. Zahlungsmöglichkeiten im Restaurant (Bargeld, Scheck, Kreditkarten)

Rechtsvorschriften

Rechtsbeziehungen zwischen Gastwirt und Gast

- Bewirtschaftungsvertrag
- Beherbergungsvertrag
- Angebot, Annahme
- Leitungsstörungen
- Nacherfüllung, Rücktritt, Minderung, Schadensersatz

Grundlagen des Vertragsrechts:

- Rechtsgeschäfte
- Rechtsfähigkeit
- Geschäftsfähigkeit
- natürliche Personen
- juristische Personen
- Willenserklärung
- Vertragsfreiheit
- nichtige Rechtsgeschäfte
- anfechtbare Rechtsgeschäfte

Zustandekommen und Erfüllung des Kaufvertrags:

- Angebot
- Annahme
- Verpflichtungsgeschäft
- Erfüllungsgeschäft
- Mängelrüge Vgl. Deutsch, Jgst. 10, LZ 4.2

Gaststättengesetz

Jugendschutzgesetz

Teamarbeit

Durch Teamarbeit sollen die Schülerinnen und Schüler erfahren, dass sie durch ihre Arbeit wesentlich zum Erreichen eines Handlungsziels beitragen.

1.2.8. Berechnungen (Schankverlust, Währungsrechnen, Gästerechnung)

Kurstabellen:

- Devisen
 - Sorten
 - Ankauf
 - Verkauf
-
- Manuelle Bonierung und Abrechnung
 - Bonierung und Abrechnung mit der Registrierkasse
 - elektronisches Kassensystem
 - Anforderung – Finanzamt an Bewirtungsrechnung

Fremd- und Fachsprache

- Englisch
- Französisch

1.2.9. EDV

Prinzip der Datenverarbeitung

- Datenverarbeitungsanlagen
- Hardware
- Datenspeicher
- Ausgabegeräte
- Software
- Anwendungsbereiche
- Anwendungsbeispiele
- Gesetzlicher Datenschutz

1.3. Arbeiten im Magazin

Zeitrichtwert: 60 Stunden

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler beschreiben Aufgaben eines Magazins für gastronomische Betriebe und erklären Arbeitsabläufe. Sie prüfen Waren auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden und kontrollieren Bestellungen und Lieferscheine. Sie sind in der Lage, Waren einzulagern und verstehen die Notwendigkeit Warenbestände zu kontrollieren. Sie bearbeiten Warenanforderungen.

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage arbeitsplatzbezogene schriftliche Arbeiten auszuführen. Sie begründen, weshalb der Umgang mit Schriftstücken organisiert sein muss und sind fähig, Unterlagen zu registrieren und abzulegen. Sie führen Karteien und Dateien. Sie unterscheiden Formen des Kaufvertrages, erkennen Störungen bei dessen Erfüllung und reagieren angemessen.

Die Schülerinnen und Schüler begründen, weshalb Daten gesichert werden und wenden Möglichkeiten der Datensicherung an. Sie erläutern die Notwendigkeit des Datenschutzes. Sie sind fähig, Kommunikationsmedien zu nutzen.

Inhalte:

Wareneingang, -lagerung und -ausgabe, Warenbestandskontrolle, Kaufvertrag, Berechnungen (Lagerkennzahlen, Schwund), Verwaltung von Schriftstücken, Postbearbeitung, Dateneingabe, -verarbeitung und -ausgabe

1.3.1. Wareneingang, -lagerung und -ausgabe

- Terminsicherung ,Terminkontrolle
- Wareneingangsprüfung
- Gefahrenpunkte (CCP)
- Mängelrüge
- Lieferschein
- Lagermenge – Höchstbestand- und Reservebestand
- Warenentnahmebelege
- Allgemeine Anforderungen an Lagerräume
- Hinweise zur Lagerung und Aufbewahrung einzelner Waren

1.3.2. Warenbestandskontrolle

- Erfassung der Lagerbewegungen
- Lagerfachkartei , Lagerausgangskarten, Inventur

1.3.3. Kaufvertrag

- Bestellung, Bestellungsannahme
- Reklamation, Garantie, Gewährleistung
- Mängelrüge

1.3.4. Berechnungen (Lagerkennzahlen, Schwund)

- Durchschnittlicher monatlicher Lagerbestand
- Anteil einzelner Warenarten am Gesamtbestand in %
- Lagerumschlag pro Jahr
- Durchschnittliche Lagerdauer in Tagen
- Bestellzeitpunkt
- Bezugsquellenermittlung
- Angebotsvergleich
- Arten von Schwund (Bruch, Verderb, Lagerschwund)

1.3.5. Verwaltung von Schriftstücken

- Ablagesysteme (Sichthüllen Aktendeckel, Schnellhefter, Hängemappen, Ordner)
- Ordnungssysteme (Alphabetisch, Chronologisch)

1.3.6. Postbearbeitung

- Lieferschein
- Rechnungsprüfung

1.3.7. Dateneingabe, -verarbeitung und –ausgabe

- Rechengvorgänge wie Fortschreibung des Bestandes
- Aufzeichnung von Lagerbewegungen
- Lagerbuchhaltung, Einkauf, Kalkulation, Controlling

1.3.8. Datensicherung und Datenschutz

1.3.9. Kommunikationsmedien

- elektronische Post (E-Mail)
- Telebanking
- Internet

2. Verschiedene Gänge

2.1. Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen

Zeitrhythmus: 60 Stunden

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, pflanzliche Rohstoffe zu Beilagen oder eigenständigen Gerichten zu verarbeiten und diese anzurichten.

Sie sind fähig, nach Rezepturen - unter Berücksichtigung von Putz- und Garverlusten - Warenanforderungen zu erstellen. Die Rohstoffe werden nach Qualitätsmerkmalen beurteilt. Bei der Lagerung sowie der Vor- und Zubereitung werden produktangemessene Verfahren angewandt. Dabei wird besonders auf die Werterhaltung der Lebensmittel geachtet. Die Schülerinnen und Schüler setzen Soßen und Würzmittel - insbesondere Kräuter - ein, um Gerichte zu variieren und den Genusswert zu erhöhen.

Die Arbeitsschritte erfolgen planmäßig nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten; lebensmittelrechtliche Vorschriften werden eingehalten. Die Arbeitsergebnisse werden selbständig kontrolliert und bewertet.

Die Schülerinnen und Schüler kennen verschiedene vegetarische Kostformen und bereiten entsprechende Gerichte zu. Sie sind in der Lage, diese nach Kriterien der Vollwertigkeit zu beurteilen. Sie bewerten den Einsatz von Convenienceprodukten. Sie führen Berechnungen durch. Sie wirken bei der Gästeberatung über das Angebot von Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen mit. Dies erfolgt auch in der Fremdsprache.

Inhalte:

Obst, Gemüse, Pilze, Kartoffeln, Hülsenfrüchte und Getreideerzeugnisse (Marktangebot, ernährungsphysiologische Bedeutung,

Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale und Lagerung), Vor- und Zubereitungen, Präsentationsformen und Anrichteweisen, Soßen und Würzmittel, Convenienceprodukte, Rechtsvorschriften, Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge), Fachsprache, Fremdsprache und EDV

- Obst, Gemüse, Pilze, Kartoffeln, Hülsenfrüchte und Getreideerzeugnisse (Marktangebot, ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale und Lagerung)

- Vor- und Zubereitungen
- Präsentationsformen
- Anrichteweisen
- Soßen und Würzmittel
- Convenienceprodukte
- Rechtsvorschriften
- Berechnungen (Rezepte, Mengen, Kosten, Erträge)
- Fachsprache
- Fremdsprache
- EDV

2.1.1. Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte, Kartoffeln, Getreideprodukte und Pilze

Einkauf - Rechtsvorschriften

- Güteklassen
- Qualitätsmerkmale
- innere Qualitätsmerkmale
- Preisgruppen –EK - Preise
- Hauptangebot
- Kocheigenschaften
- Arten
- Erntezeit/Angebotszeit
- Qualität
- Lagerung
- Portionsgewichte
- Vorgefertigte Produkte – Convenience
- Trockenprodukte
- Tiefkühlwaren

Gemüse in der Ernährung

- Vitamine
- Eiweiß
- Mineralstoffe u. Extraktstoffe, sekundäre Pflanzenstoffe

Vor- und Zubereitungen

- Waschen, Abbrausen
- Auslaugverluste
- Schnittformen
- Verfärbungen
- Nährstoffverluste
- Farberhaltung
- Veränderung von Konsistenz und Volumen
- Beseitigung von Geruchs- und Geschmacksstoffen
- Herabsetzung der Keimzahl
- Grundzubereitungen (Blanchieren, Sieden, Dämpfen, Dünsten, Glasieren....)
- Arbeitsgänge der Zubereitungsarten
- Putzverluste

Präsentationsformen

- Zubereitungsbeispiele
- Garnituren
- Vollendung, Aufwertung und Einsatz von Kräutern
- Einzelrezepturen

Saucen und Würzmittel

- Salatsaucen
- Marinaden
- Weiße Grundsaucen
- aufgeschlagene Saucen warm/kalt
- Geschmacksbildende Zutaten (Gewürze, Kräuter, Weine, Weinbrand, Liköre)

Getreideerzeugnisse

- Schrot
 - Graupen
 - Flocken
 - Grütze
 - Grieß
 - Weizen und Maisstärke
 - Kartoffelstärke
 - Sago
-
- Zubereitungsbeispiele – Arbeitsgänge
 - Verwendung
 - Rezepte
 - Lagerung

Fremdsprachen

- Englisch
- Französisch
- Küchenfachsprache

2.2. Zwischenmahlzeiten

Zeitrictwert: 40 Stunden

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler können kleine warme und kalte Speisen als Zwischenmahlzeiten herstellen und präsentieren. Sie sind fähig, nach Rezepturen - unter Berücksichtigung von Vorbereitungs- und Garverlusten - Warenanforderungen zu erstellen. Die Rohstoffe werden nach Qualitätsmerkmalen beurteilt.

Es wird besonders auf die Werterhaltung der Produkte geachtet. Die Arbeitsschritte erfolgen planmäßig nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten. Lebensmittelrechtliche Vorschriften werden eingehalten. Die Arbeitsergebnisse werden selbständig kontrolliert und bewertet.

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, auf sich verändernde Verzehrgeohnheiten zu reagieren. Sie kennen die betriebswirtschaftliche Bedeutung marktorientierter Angebote.

Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Bedeutung und den Einsatz von Convenienceprodukten. Sie führen Berechnungen durch. Sie wirken bei der Gästeberatung über das Angebot an kleinen Gerichten mit. Dies erfolgt auch in der Fremdsprache.

Inhalte:

Vor- und Zubereitungen, Präsentationsformen, Anrichteweisen, betriebswirtschaftliche Bedeutung (Markt, Kosten, Deckungsbeitrag) Convenienceprodukte, Rechtsvorschriften, Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge), Fachsprache, Fremdsprache, EDV

2.2.1. Vor- und Zubereitung, betriebswirtschaftliche Bedeutung

- Angebot vorlegen, festlegen, Besprechen
- Warenbedarfberechnung (Menge)
- Kostenermittlung
- Einsatz von Fertigprodukten
- Deckungsbeitrag = Netto VKP – variable Kosten
- Warenanforderung
- Preisuntergrenze – Zusatzgeschäft

Der Markt und das Angebot sollen die effizientesten Mittel und Materialien zur Verfügung stellen, um ein wirtschaftliches Produkt zu erreichen.

Herstellung und die Zubereitung werden Umweltschonend und für das Produkt nachhaltig gewählt.

2.2.2. Präsentationsformen, Anrichteweise Beispiele

- Snack, Imbiss Gabelfrühstück
- Vesper, Kaffeepause, Tea time
- kleine feine Häppchen
- leicht und erfrischend
- leicht verzehrbar

2.2.3. Fremdsprachen

- Englisch
- Französisch

2.3. Kalte und warme Büfets

Zeitrichtwert: 40 Stunden

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, Speisen für kalte und warme Büfets herzustellen. Sie planen Büfets und bauen sie verkaufsfördernd auf. Sie wirken bei Verkaufsgesprächen mit und wenden dabei Kommunikationsregeln, verkaufpsychologische und produktbezogene Kenntnisse an. Sie sind fähig, nach Rezepturen - unter Berücksichtigung von Vorbereitungs- und Garverlusten - Warenanforderungen zu erstellen.

Die Rohstoffe werden nach Qualitätsmerkmalen beurteilt. Bei der Lagerung sowie der Vor- und Zubereitung werden produktangemessene Verfahren angewandt. Dabei wird besonders auf die Werterhaltung der Lebensmittel geachtet. Die Arbeitsschritte erfolgen planmäßig nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten. Lebensmittelrechtliche Vorschriften werden eingehalten. Die Arbeitsergebnisse werden selbständig kontrolliert und bewertet.

Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Bedeutung und den Einsatz von Convenienceprodukten. Sie führen Berechnungen durch. Sie arbeiten im Team und erkennen die Vorteile dieser Arbeitsorganisation. Sie beraten Gäste am Büfett. Dies erfolgt auch in der Fremdsprache.

Inhalte:

Warme und kalte Speisen als Büfettangebote und als Vorspeisen, Vor- und Zubereitungen, Aufbau und dekoratives Gestalten von Büfets, Verkaufsgespräch und -techniken, Convenienceprodukte, Rechtsvorschriften, Teamarbeit, Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge)
Fachsprache, Fremdsprache, EDV

2.3.1. Büfettangebote warm/kalt von Rohstoffen

- Geflügel
- Wild
- Schlachtfleisch
- Innereien
- Fisch
- Krebstieren
- Weichtiere
- Teigwaren
- Eier
- Gemüse und Pilzen

2.3.2. Herstellen und präsentieren

- Cocktails
- Finger Food
- Pasteten und ähnliche Vorspeisen
- Französische Vorspeisenvariation
- Dänische Vorspeisen
- Schwedische Vorspeisen
- Russische Vorspeisen

2.3.3. Vor- und Zubereitung

- Rezepturen und Warenanforderung
- Materialeinsatz und Mat. – Kostenberechnung
- Saisonprodukte
- Einsatz von Convenienceprodukte abwägen
- Personaleinsatz, Auftragsverteilung, Arbeitsablauf
- Detailplanung

2.3.4. Verkaufsgespräch

- Begrüßung
- Einleitende Worte
- Gastwünsche ermitteln
- Sonderwünsche
- Zusatzangebote
- Besonderheiten der Zubereitung und Zusammensetzung
- Garnituren und Besonderheiten hervorheben
- Fachsprache Französisch und bestimmte Bezeichnungen Englisch

2.4. Nachspeisen

Zeitrichtwert: 60 Stunden

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler sind fähig, Nachspeisen herzustellen. Sie sind in der Lage, nach Rezepturen Warenanforderungen zu erstellen. Die Rohstoffe werden nach Qualitätsmerkmalen beurteilt. Bei der Lagerung sowie der Vor- und Zubereitung werden produktangemessene Verfahren angewandt. Dabei wird besonders auf die Werterhaltung der Lebensmittel geachtet. Aufgrund der Kenntnisse über Zutaten und Herstellungsverfahren sind sie in der Lage, Rezepte zu variieren. Sie können unter Berücksichtigung von geschmacklichen, optischen, saisonalen und regionalen Aspekten Nachspeisen kombinieren und neue kreieren.

Die Arbeitsschritte erfolgen planmäßig nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten. Lebensmittelrechtliche Vorschriften werden eingehalten, insbesondere im Umgang mit Eiern und Speiseeis. Die Arbeitsergebnisse werden selbständig kontrolliert und bewertet.

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, Nachspeisen verkaufsfördernd zu präsentieren. Sie beurteilen die Bedeutung und den Einsatz von Convenienceprodukten. Sie führen Berechnungen durch. Sie arbeiten im Team und erkennen die Vorteile dieser Arbeitsorganisation.

Die Schülerinnen und Schüler wirken bei der Gästeberatung über das Nachspeisenangebot mit. Dies erfolgt auch in der Fremdsprache.

Inhalte:

Teige, Massen, Süßspeisen, Käse und Obst (Marktangebot, ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale und Lagerung), Vor- und Zubereitungen, Anrichteweisen, Präsentationsformen, Convenienceprodukte, Rechtsvorschriften, Teamarbeit, Be-

rechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge), Fachsprache, Fremdsprache, EDV

2.4.1. Teige, Massen, Süßspeisen

- Grundteige herstellen und verarbeiten
- Allgemeine Hinweise
- Treib- und Lockerungsverfahren
- Arbeitsgänge
- Warenkorb
- Einstandskosten

Zubereitung von Grundteigen

- Mürbteig
- Brandteig
- Hefeteig
- Bierteig/Backteig/Ausbackteig
- Blätterteig

Zubereitungsbeispiele:

- Blätterteigpasteten
- Passtetchen nach Toulouser Art
- Biskuitrolle
- Mokka-Blitzkuchen-Käsekuchen
- Brandteigkuchen
- Krapfen
- Wiener Apfelstrudel
- Gedeckte Apfelschnitte
- Spritzgebäck
- Apfelkrapfen
- Löffelbiscuits
- Savarin mit Früchten
- Sacherschnitte
- Berliner Pfannkuchen
- Teegebäck

Massen herstellen und verarbeiten:

- Biskuitmasse
- Hippenmasse
- Pralinenmasse
- Italienische Meringemasse
- Brandmasse

2.4.2. Obst

Bedeutung für die Ernährung

Verwendung – Tafelobst – Verarbeitungsobst

Einteilung:

- Kernobst
- Steinobst
- Beerenobst
- Südfrüchte
- Schalenobst
- Trockenobst

2.4.3. Käse

Bedeutung für die Ernährung

- Wechselwirkung Fett < > Eiweiß
- Fett- und Eiweißgehalt

Herstellung

- Dicklegung
- Reifevorgänge
- Gerinnungsart
- Reifung
- Wasser- Fettgehalt

Käsearten

- Hartkäse
- Schnittkäse
- Halbfester Schnittkäse
- Weichkäse
- Sauermilchkäse
- Frischkäse
- Schmelzkäse

Fettstufen – Verwendung – Aufbewahrung

2.5. A-la-carte-Geschäft

Zeitrictwert: 80 Stunden

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, für den Küchenbereich das A-la-carte-Geschäft zu planen und durchzuführen. Hierfür werden insbesondere Gerichte aus Fleisch oder Wild und Geflügel oder Fisch und Meeresfrüchten zubereitet (*).

Die Schülerinnen und Schüler sind fähig, nach Rezepturen - unter Berücksichtigung von Vorbereitungs- und Garverlusten - Warenanforderungen zu erstellen. Sie beurteilen das Marktangebot und wählen Rohstoffe unter besonderer Berücksichtigung regionaler und saisonaler, Produkte für die Speisenzubereitung aus. Bei der Lagerung sowie der Vor- und Zubereitung von Speisen werden produktangemessene Verfahren angewandt.

Die Arbeitsschritte erfolgen planmäßig nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten unter besonderer Berücksichtigung der Anforderungen des A-la-carte-Geschäftes. Dabei werden Bestimmungen zur Unfallverhütung und Hygiene eingehalten. Die Arbeitsergebnisse werden selbständig kontrolliert und bewertet.

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, Fonds und Suppen herzustellen. Sie bereiten Soßen und Buttermischungen zur Steigerung des Genusswertes zu. Die Speisen werden verkaufsfördernd präsentiert.

Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Bedeutung und den Einsatz von Convenienceprodukten. Sie führen Berechnungen durch. Sie arbeiten im Team und erkennen die Vorteile dieser Arbeitsorganisation.

Die Schülerinnen und Schüler wirken bei der Gästeberatung über das A-la-carte- Angebot mit. Dies erfolgt auch in der Fremdsprache.

Inhalte:

Planung, Organisation und Durchführung des A-la-carte-Geschäftes im Küchenbereich, Zusammenstellung von Gerichten, Teamarbeit, Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge), Fleisch oder Wild und Geflügel oder Fisch und Meeresfrüchte (Marktangebot, ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale, Lagerung), Vor- und Zubereitungen, Anrichteweisen, Präsentationsformen, Convenienceprodukte, Fonds und Suppen, Grundsoßen und ihre Ableitungen, Buttermischungen, Unfallverhütungs- und Hygienemaßnahmen, Rechtsvorschriften, Fachsprache, Fremdsprache, EDV

2.5.1. Fleisch, Fisch, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte

- Lagerung
- Vorbereitungsarbeiten
- Vorbereitung
- Portionierungen
- Garverfahren
- Auswahl der Garnituren
- Garstufen
- Bestimmung des Garzustandes
- Zubereitungsbeispiele

2.5.2. Anrichteweisen von Speisen

- Tellerservice
- Plattenservice
- Praktische Anforderungen
- Optischer Eindruck
- Grundsätzliche Regeln und Hinweise

2.5.3. Herstellen von Suppen und Soßen

- a) Fond herstelle
- b) klare Suppen herstellen
- c) gebundene Suppen herstellen
- d) Buttermischungen herstellen
- e) kalte und warme Soßen, Grundsaucen und ihre Ableitungen herstellen

1) Braune Soßen:

- Braune Grundsoße
- Robert-Soße
- Pikante Soße
- Soße, Bordelaiser Art
- Burgundersoße
- Zigeunersoße
- Braune Grundsoße von Wild
- Algerische Soße
- Wildrahmsoße
- Pfefferrahmsoße
- Tomarten – Grundsoße
- Diana-Soße

2) Weißer Soßen

- Kalbsgrundsoße
- Alexandra-Soße
- Weiße Trüffelsoße
- Deutsche Soße
- Weiße Fischgrundsoße
- Diplomatensoße
- Sardellensoße
- Kardinalsoße
- Mornay-Soße
- Meerrettichsoße

3) Aufgeschlagene Soßen

- Holländische Soße
- Bérner Soße
- Mousseline-Soße
- Foyoter Soße
- Choron – Soße

4) Kalte Soßen

- Mayonnaise
- Chantilly – Soße
- Remouladensoße
- Tatarensoße

2.5.4. Buttermischungen

- Allgemeine Hinweise
- Herstellungsverfahren
- Zubereitungsbeispiele
- Arbeitsgänge

- Hummerbutter
- Kaviarbutte
- Meerrettichbutter
- Sardellenbutter
- Schneckenbutter
- Colbertbutter
- Kräuterbutter
- Mehlbutter

3. Verschiedene Veranstaltungen

3.1. Bankett

Zeitrhythmuswert: 80 Stunden

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, im Bankettgeschäft mitzuwirken. Sie kennen verschiedene Arten von Festessen und sind fähig, unter Anwendung von Kommunikationsregeln und verkaufpsychologischen Kenntnissen, Menüs vorzuschlagen. Die Gästeberatung erfolgt auch in der Fremdsprache. Auf der Grundlage von Bankettabsprachen können sie Speisen und Gerichte aus Wild und Geflügel oder Fleisch oder Fisch und Meeresfrüchten herzustellen und verkaufsfördernd zu präsentieren (*). Sie können nach Rezepturen - unter Berücksichtigung von Vorbereitungs- und Garverlusten - Warenanforderungen erstellen.

Die Rohstoffe werden nach Qualitätsmerkmalen beurteilt. Bei der Lagerung sowie der Vor- und Zubereitung von Speisen werden produktangemessene Verfahren angewandt. Die Arbeitsschritte erfolgen planmäßig nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten unter besonderer Berücksichtigung der Anforderungen des Bankettgeschäftes. Dabei werden Bestimmungen zur Unfallverhütung und Hygiene eingehalten.

Die Arbeitsergebnisse werden selbständig kontrolliert und bewertet.

Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Bedeutung und den Einsatz von Convenienceprodukten. Sie führen Berechnungen durch. Sie arbeiten im Team und erkennen die Vorteile dieser Arbeitsorganisation.

Inhalte:

Planung, Organisation und Durchführung von Arbeitsvorgängen im Bankettgeschäft für den Küchenbereich, Verkaufsgespräch und -techniken, Teamarbeit, Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge), Wild und Geflügel oder Fleisch oder Fisch und Meeresfrüchte (Marktangebot, ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale, Lagerung), Vor- und Zubereitungen, Anrichteweisen, Präsentationsformen, Convenienceprodukte, Unfallverhütungs- und Hygienemaßnahmen, Rechtsvorschriften, Fachsprache, Fremdsprache, EDV

3.1.1. Planung, Organisation und Durchführung von Arbeitsvorgängen

- Checklisten/Prüflisten
- Ablaufplan/Zeitlisten
- Arbeitseinteilung/Zuweisung der Arbeitseinsätze
- Bedarfsermittlung
- Warenbedarfsberechnung
- Warenanforderung/Materialanforderung
- Beschaffung/Einkauf
 - a) Marktübersicht
 - b) Planung des Einkaufs
 - c) Beschaffungswege
 - d) Planungstechnik und Hilfsmittel des Einkaufs

- Bezugsquellen ermitteln – Anfrage
- Angebote vergleichen
- Auftragsverhandlungen
- Rahmenverträge, Abrufverträge
- Die Bestellung

3.1.2. Beratung bei der Speisenauswahl

- Menüzusammenstellung
- Hauptgang > nach Anlass, Saison, Teilnehmerkreis
- Hauptbestandteile der Beilagen
- Beratung der Getränkeauswahl (Weine, Biere und andere Getränke)

3.1.3. Berechnung, Mengen, Kosten, Erträge

- Ermittlung des Waren Einsatzes
- Berechnen von Einkaufsmengen
- Rohaufschlag und Kalkulationsfaktor
- Deckungsbetragsrechnung
- Verkaufspreise nach betrieblichem Kalkulationsschema ermitteln

3.1.4. Convenienceprodukte

- Einsatzmöglichkeiten
- Suppen, Soßen – Ergänzung
- Eigenfertigung – Fremdfertigung
- Wirtschaftliche Überlegungen

3.1.5. Präsentationsformen

- Tellerservice
- Plattenservice
- Büfettform

3.1.6. Arbeitssicherheit – Unfallverhütung und Hygienemaßnahmen

Unfallschwerpunkte

- Schneiden
- Fußboden
- Maschinen, Geräte
- Heben, Tragen
- Elektrische Anlagen
- Feuerschutz
- Verbrennungen, Verbrühungen

Verordnung über Lebensmittelhygiene

- Betriebshygiene
- Produkthygiene
- Personalhygiene
- HACCP – Konzept

Fachsprache

- Französisch
- Englisch

EDV

- Excel
- Datenverwaltung
- Rezepturverwaltung mit Kostenplan

3.2. Aktionswoche

Zeitrichtwert: 80 Stunden

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler wirken bei der Vorbereitung einer Aktionswoche mit und sind in der Lage, hierfür Speisen aus Fisch und Meeresfrüchten oder Wild und Geflügel oder Fleisch herzustellen und verkaufsfördernd anzubieten (*).

Sie kennen die ökonomische Bedeutung von Aktionswochen. Es werden Angebotskarten und Werbeträger kreativ gestaltet sowie Tische und Räume dekoriert. Bei der Umsetzung von Werbemaßnahmen werden Rechtsvorschriften eingehalten.

Die Schülerinnen und Schüler sind fähig, nach Rezepturen - unter Berücksichtigung von Vorbereitungs- und Garverlusten - Warenanforderungen zu erstellen. Die Rohstoffe werden nach Qualitätsmerkmalen beurteilt. Bei der Lagerung sowie der Vor- und Zubereitung von Speisen werden produktangemessene Verfahren angewandt. Dabei wird besonders auf die Werterhaltung der Lebensmittel geachtet.

Die Arbeitsschritte erfolgen planmäßig nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten. Dabei werden Bestimmungen zur Unfallverhütung und Hygiene eingehalten. Die Arbeitsergebnisse werden selbständig kontrolliert und bewertet.

Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Bedeutung und den Einsatz von Convenienceprodukten. Sie arbeiten im Team und erkennen die Vorteile dieser Arbeitsorganisation. Sie führen Berechnungen durch. Sie wirken bei der Gästeberatung über das Speisenangebot der Aktionswoche mit. Dies erfolgt auch in der Fremdsprache.

Inhalte:

Planung, Organisation und Durchführung einer Aktionswoche, Werbung und Verkaufsförderung, Teamarbeit, Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge), Fisch und Meeresfrüchte oder Wild und Geflügel oder Fleisch (Marktangebot, ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale, Lagerung), Vor- und Zubereitungen, Anrichteweisen, Präsentationsformen, Convenienceprodukte, Unfallverhütungs- und Hygienemaßnahmen, Rechtsvorschriften, Fachsprache, Fremdsprache, EDV

(*) Für jedes der Lernfelder 2.5., 3.1 und 3.2 soll unter den Themen "Fleisch", "Wild und Geflügel" sowie "Fisch und Meeresfrüchte" jeweils eines als Schwerpunktthema ausgewählt werden. Keines der drei genannten Themen darf hierbei unberücksichtigt bleiben.

3.2.1. Planung, Organisation und Durchführung

Aktionsbeispiele:

- Produktbezogenes Angebot
- Saisonbedingte Aktion
- Internationale Spezialitäten
- Themenbezogene Aktionen
- Jahrestage
- Regionale Spezialitäten

Jahresplanung – Detailplanung

- Service/Bankett
- Empfangsabteilung
- Hausdamenbereich
- Küchenbereich

Werbung und Verkaufsförderung

- Marketing und Werbung
- Marketinginstrumente
- inner- und äußere Werbung
- Werbemittel, Werbeträger
- Public Relation, Öffentlichkeitsarbeit
- Kosten der Werbung
- Zeitplan/Ablauf

Rezepturen, Warenanforderung und Kalkulation

- Rezepturen
- Warenanforderung/Verbrauchsmengen
- Stufenschema/Zuschlagskalkulation, Inklusivpreis
- Rückkalkulation

Vor- und Zubereitungen, Anrichteweise und Präsentationsformen

- Checkliste für die Küche
- Einkauf
- Einbindung/Verwendung und Ergänzung durch Convenienceprodukte (Überlegung/Kosten- Zeitersparnis)
- Festlegung der Liefertermine
- Warenlagerung
- Arbeitsverteilung auf die Küchenposten
- Warenverteilung
- Zeiteinteilung der Arbeitsprozesse
- Herstellung der Produkte
- Festlegung Garmethoden
- Anrichteweise
- Tellerform und Größe
- Teilweise Plattenservice
- Präsentieren und servieren mit einer Parade (Dessert)

3.2.2. Erfolgskontrolle durch Manöverkritik

3.2.3. Arbeitssicherheit, Unfallverhütung und Hygienemaßnahmen

Unfallschwerpunkte

- Schneiden
- Fußboden
- Maschinen, Geräte
- Heben, Tragen
- Elektrische Anlagen
- Feuerschutz
- Verbrennungen, Verbrühungen

Verordnung über Lebensmittelhygiene

- Betriebshygiene
- Produkthygiene
- Personalhygiene
- HACCP – Konzept

Fachsprache

- Französisch
- Englisch

EDV

- Excel
- Datenverwaltung
- Rezepturverwaltung mit Kostenplan

3.3. Speisefolgen

Zeitrichtwert: 60 Stunden

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler können aus einem Warenkorb eine Speisefolge erstellen. Sie wenden Menüregeln an und beachten ökonomische Gesichtspunkte. Sie planen den Arbeitsablauf zur Zubereitung der Speisefolgen.

Sie erstellen Menüs für unterschiedliche Anlässe und können korrespondierende Getränke vorschlagen. Sie gestalten Menükarten. Die Schülerinnen und Schüler wirken bei der Gästeberatung mit. Dies erfolgt auch in der Fremdsprache. Sie führen Berechnungen durch.

Inhalte:

Menüregeln, Planung, Gestaltung und Kontrolle von Arbeitsabläufen, korrespondierende Getränke, Rechtsvorschriften, Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge), Fachsprache, Fremdsprache, EDV

3.3.1. Menüregeln

Aufbau eines Menüs

- Umfang der Speisefolge
- Regeln kulinarischer Abstimmung
- Grundsätze richtiger Ernährung
- organisatorische Möglichkeiten

Umfang des Menüs

- **Grundmenü**
mit drei Gängen als geschlossenes Ganzes (einfache Form)
- **Erweitertes Menü**
mit vier bis fünf Gängen für den besonderen Anlass
- **Festmenü**
mit sechs und mehr Gängen zu Feierlichkeiten, bei denen das gemeinsame speisen einen festlichen Höhepunkt bildet.

Regeln kulinarischer Abstimmung

- **Jahreszeit** (Fisch, Lamm, Wild, Geflügel, Gemüse)
Produkte in der Saison wohlschmeckend und preiswert
- **Abwechslung** in der Nahrungsmittelauswahl, verschiedene Ausgangsprodukte Zubereitungsarten
- **Beachtung des Farbspiels** Auge isst mit

Planung, Gestaltung und Kontrolle von Arbeitsabläufen

- Personaleinsatz
- Auftragsverteilung
- Arbeitsablauf
- Ermittlung des Waren Einsatzes
- Detailplanung

Korrespondierende Getränke

- Beratung bei der Getränkeauswahl
- Weine - Grundsätzlichen Regeln
- Biere und andere Getränke – welche Sorte zum Essen

Rechtsvorschriften

- Preisauszeichnung
- Zusatzstoffe
- Geschützte Bezeichnungen
 - a. Geschützte geografische Angaben (Kölsch, Thüringer Rotwurst)
 - b. Geschützte Ursprungsbezeichnung (Allgäuer Emmentaler; Lüneburger. Heidschnucken)

c. Garantier traditionelle Spezialitäten (Mozzarella, Jamón Serrano)

Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge)

- Rezepturen und Warenanforderung
- Materialeinsatz und Mat. – Kostenberechnung
- Saisonprodukte
- Einsatz von Convenienceprodukte abwägen
- Berechnen von Einkaufsmengen
- Einteilung der Kosten nach Produktionsfaktoren, Ort der Entstehung, nach Zurechenbarkeit zu Produkt und Leistung
- Rohaufschlag und Kalkulationsfaktor
- Deckungsbetragsrechnung
- Verkaufspreise nach betrieblichem Kalkulationsschema ermitteln

Fachsprache, Fremdsprache

- Englisch
- Französisch

EDV

- Excel

3.4. Regionale in- und ausländische Küche

Zeitrichtwert: 60 Stunden

Zielformulierung:

Den Schülerinnen und Schülern ist die kulturelle Bedeutung von Essen und Trinken bewusst. Sie kennen für ihre Region typische Lebensmittel und sind in der Lage, diese nach regionalen Rezepturen einzusetzen. Sie sind fähig, ursprüngliche Rezepturen zu recherchieren und sie zeitgemäß zu variieren, ohne den eigenständigen Charakter zu verändern. Die Speisen und korrespondierenden Getränke werden verkaufsfördernd angeboten und nach traditionellen Gepflogenheiten präsentiert. Die Schülerinnen und Schüler kennen Essgewohnheiten anderer Regionen und akzeptieren diese. Sie sind in der Lage, Speisen und Getränke verschiedener Regionen auch in abgewandelter Form herzustellen. Sie können nach Rezepturen - unter Berücksichtigung von Vorbereitungs- und Garverlusten - Warenanforderungen erstellen.

Die Rohstoffe werden nach Qualitätsmerkmalen beurteilt. Bei der Lagerung sowie Vor- und Zubereitung von Speisen werden regionstypische Verfahren angewandt. Die Arbeitsschritte erfolgen planmäßig nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten. Lebensmittelrechtliche Vorschriften werden eingehalten. Die Arbeitsergebnisse werden selbständig kontrolliert und bewertet.

Die Schülerinnen und Schüler führen Berechnungen durch. Sie arbeiten im Team und erkennen die Vorteile dieser Arbeitsorganisation. Sie wirken bei der Gästeberatung mit. Dies erfolgt auch in der Fremdsprache.

Inhalte:

Esskultur, regionstypische Lebensmittel (Marktangebot, ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale, Lagerung), Rezeptrecherchen, Vor- und Zubereitungen, Anrichteweisen, Präsentationsformen, Rechtsvorschriften, Teamarbeit, Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge), Fachsprache, Fremdsprache, EDV.

3.4.1. Esskultur, regionaltypische Lebensmittel

- Konsumverhalten
- Anbau
- regionale Erzeugnisse
- Tradition
- Tischsitten
- Essgewohnheiten
- Rezepte
- Zubereitungsarten
- Zuordnung
- Regionalspezifische Lebensmittel

3.4.2. Rezeptrecherchen

- Herkunft
- Anbau
- Inhaltsstoffe
- Geschmacksträger
- Gewürze
- Herstellungen
- Zubereitungsarten
- Zusammenhang mit der Herkunft

3.4.3. Rechtsvorschriften

- Preisauszeichnung
- Zusatzstoffe
- Geschützte Bezeichnungen
 - a. Geschützte geografische Angaben
 - b. Geschützte Ursprungsbezeichnung
 - c. Garantiert traditionelle Spezialitäten

3.4.4. Teamarbeit

- Zielsetzung
- Planung
- Gruppenarbeit
- Projektteam
- Umsetzung

3.4.5. Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge)

- Rezepturen und Warenanforderung
- Materialeinsatz und Mat – Kostenberechnung
- Saisonprodukte
- Einsatz von Convenienceprodukte abwägen
- Berechnen von Einkaufsmengen

- Einteilung der Kosten nach Produktionsfaktoren, Ort der Entstehung, nach Zurechenbarkeit zu Produkt und Leistung
- Rohaufschlag und Kalkulationsfaktor
- Deckungsbetragsrechnung
- Verkaufspreise nach betrieblichem Kalkulationsschema ermitteln

3.4.6. Fachsprache, Fremdsprache

Englisch, Französisch

3.4.7. EDV

Excel



Doppelqualifikation an der Liebfrauenschule:

Abitur plus Gesellenbrief

Koch / Köchin



Ausbildungsleiter: Alois Schmidt

Projektleitung: Astrid Felbick