



Materialien zum KMK-Rahmenlehrplan für den Beruf Koch/ Köchin und die länderspezifische Ausbildung Fachpraktiker/ Fachpraktikerin Küche

IMPRESSUM

Herausgeber

Landesinstitut für Schule und Medien Berlin-Brandenburg (LISUM)
14974 Ludwigsfelde-Struveshof

Tel.: 03378 209-0
Fax: 03378 209-149

www.lisum.berlin-brandenburg.de

Autorinnen

Doris Altenkirch, Oberstufenzentrum „Alfred Flakowski“, Brandenburg
Elke Dreyer, Oberstufenzentrum Ostprignitz-Ruppin, Neuruppin
Ines Fischer, Oberstufenzentrum Uckermark, Prenzlau
Berit Hafke, Oberstufenzentrum Prignitz, Wittenberge
Sabine Kiesewetter, Oberstufenzentrum Märkisch-Oderland, Strausberg

Redaktion

Christian Baumelt, Elke Dreyer

Veröffentlichung unter CC BY ND

Rechte: Landesinstitut für Schule und Medien Berlin-Brandenburg (LISUM), Ludwigsfelde 2015, soweit nicht abweichend gekennzeichnet zur Nachnutzung freigegeben unter der Creative-Commons-Lizenz CC BY ND 3.0 DE, verbindlicher Lizenztext zu finden unter: <https://creativecommons.org/licenses/by-nd/3.0/de/legalcode>



Inhalt

Vorwort	4
Die Lernfelder	5
Lernfeld 1.1 Arbeiten in der Küche / <i>Lernfeld 1: Arbeiten in der Küche</i>	8
Lernfeld 1.2 Arbeiten im Service / <i>Lernfeld 2: Arbeiten im Service</i>	22
Lernfeld 1.3 Arbeiten im Magazin / <i>Lernfeld 3: Arbeiten im Magazin</i>	34
Lernfeld 1.4 Herstellen von Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen / <i>Lernfeld 4 Herstellen von einfachen Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen</i>	46
Lernfeld 2.2 Zwischenmahlzeiten / <i>Lernfeld 5 Herstellen von einfachen Zwischengerichten</i>	54
Lernfeld 2.3 Warme und kalte Büfettis / <i>Lernfeld 6 Mitwirken an der Planung und Durchführung kalter und warmer Büfettis</i>	60
Lernfeld 2.4 Nachspeisen / <i>Lernfeld 7 Herstellen einfacher Nachspeisen</i>	64
Lernfeld 2.5 À la carte-Geschäft / <i>Lernfeld 8 Mitarbeiten im à la carte-Geschäft</i>	70
Lernfeld 3.1 Bankett / <i>Lernfeld 9 Mitarbeiten im Bankettbereich</i>	76
Lernfeld 3.2 Aktionswoche / <i>Lernfeld 10 Mitwirken bei der Organisation von Aktionen</i>	82
Lernfeld 3.3 Speisenfolgen / <i>Lernfeld 11 Gestalten einfacher Speisenfolgen</i>	88
Lernfeld 3.4 Regionale in- und ausländische Küche / <i>Lernfeld 12 Herstellen einfacher regionaler und internationaler Speisen</i>	92

Vorwort

Die vorliegenden Materialien sind Vorschläge zur Umsetzung für die Ausbildungsberufe Koch/ Köchin sowie für die länderspezifische Ausbildung Fachpraktiker/Fachpraktikerin Küche. Sie sind geprägt von den praktischen Erfahrungen in der bereits stattfindenden inklusiven beruflichen Ausbildung und der damit vollzogenen Verzahnung der KMK-Ausbildung Koch/ Köchin und Fachpraktiker/Fachpraktikerin Küche. Die Vorschläge sollen Leitfaden, Hilfe und Inspiration für alle Kolleginnen/Kollegen in allen Lehrjahren sein und insbesondere neuen Kolleginnen und Kollegen den Einstieg in das Berufsfeld, in die Form der inklusiven Berufsausbildung und in die Gestaltung von Lernsituationen erleichtern.

Sie finden in diesen Materialien keine vollständige Sammlung von vorgefertigten Lernsituationen. Die hier erarbeiteten Hinweise sind als Anregung und Diskussionsgrundlage für Kolleginnen/Kollegen sowie Fachbereiche oder Lernbereichskonferenzen gedacht. Sie zeigen mögliche Handlungssituationen auf und bieten eine Orientierung zur Ausgestaltung von Lernsituationen unter Berücksichtigung der individuellen und institutionellen Bedingungen. Aus diesem Grund wurde bewusst auf Zeitvorgaben verzichtet.

Hinweise auf Besonderheiten

Die Vorschläge erlauben auch einen flexiblen Umgang mit dem Wahlpflichtbereich. So ist es möglich, den Wahlpflichtbereich Technologie im zweiten und dritten Ausbildungsjahr insbesondere für die Fachpraktiker/ Fachpraktikerinnen zur Förderung der mathematischen Kompetenzen zu nutzen, da laut Empfehlung für die Ausbildungsregelung Fachpraktikerin/ Fachpraktiker Küche gemäß § 66 BBiG/§ 42m HwO vom 20. September 2011 diese Auszubildenden im schriftlichen Teil ihrer Prüfung den Prüfungsbereich „Fachrechnen“ absolvieren müssen.

Für den Umgang mit den Materialien Ausbildungsberuf Koch/ Köchin und Fachpraktikerin/ Fachpraktiker Küche sei angemerkt, dass durchgehend zunächst die Zielformulierungen für den Ausbildungsberuf Koch/Köchin (linke Seite) und dann die Zielformulierungen für den Fachpraktiker/ die Fachpraktikerin Küche (rechte Seite) dargestellt sind. Die Unterschiede in den Anforderungen sind mit einem Unterstrich und für den Fachpraktiker/die Fachpraktikerin Küche *kursiv* gekennzeichnet.

Die Lernfelder

Die Darstellung der Hinweise ist so gewählt, dass Sie auf jeder Doppelseite links die Anforderungen für den KMK-Ausbildungsberuf Koch/Köchin und rechts die Anforderungen für den Fachpraktiker/die Fachpraktikerin Küche finden.

Übersicht über die Lernfelder

1. Lehrjahr

- Koch/Köchin /
- Fachpraktiker/Fachpraktikerin Küche

		320h
	LF 1.1 / LF 1 Arbeiten in der Küche	140h
1A	Erfassen küchentechnologischer Prozesse	
1B	Herstellen von Salaten aus pflanzlichen Rohstoffen	
1C	Herstellen von Speisen aus Milch und Milchprodukten	
1D	Herstellen von Eierspeisen	
1E	Herstellen von Speisen aus Brot und Kleingebäck	
1F	Herstellen von einfachen Speisen aus Kartoffeln	
1G	Herstellen von einfachen Speisen aus tierischen Rohstoffen	
	LF 1.2 / LF 2 Arbeiten im Service	120h
2A	Arbeiten am Gast	
2B	Arbeiten im Office	
2C	Arbeiten im Restaurant	
2D	Arbeiten am Getränkebüfett	
2E	Herstellen und Servieren alkoholfreier Getränke	
2F	Arbeiten im Frühstücksservice	
	LF 1.3 / LF 3 Arbeiten im Magazin	60h
3A	Erfassen warenwirtschaftlicher Grundlagen	
3B	Einkaufen von Waren	
3C	Annehmen von Waren	
3D	Lagern und Verwalten von Waren	
3E	Ausgeben von Waren	
3F	Verfassen und Verwalten von Schriftstücken	

2. Lehrjahr

- für Koch/Köchin /
- Fachpraktiker/Fachpraktikerin Küche

		280h
	LF 2.1 Herstellen von Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen/ <u>LF 4 Herstellen von einfachen Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen</u>	60h
4A	Herstellen von Speisen aus Kartoffeln	
4B	Herstellen von Speisen aus Getreideerzeugnissen	
4C	Herstellen von Speisen aus Gemüse und Pilzen	
4D	Herstellen von Speisen für alternative Ernährungsformen	
	LF 2.2 Zwischenmahlzeiten / <u>LF 5 Herstellen von einfachen Zwischengerichten</u>	40h
5A	Herstellen von Brühen, Suppen und Eintöpfen	
5B	Herstellen von Vorspeisen, Zwischengerichten und Imbissangeboten	
5C	Fertigstellen von vorgefertigten Speisen	
	LF 2.3 Warme und kalte Büfets / <u>LF 6 Mitwirken an der Planung und Durchführung kalter und warmer Büfets</u>	40h
6A	Planen von kalten und warmen Büfets	
6B	Vorbereiten und Herstellen von kalten und warmen Büfets	
	LF 2.4 Nachspeisen / <u>LF 7 Herstellen einfacher Nachspeisen</u>	60h
7A	Herstellen von Gebäck	
7B	Herstellen von Süßspeisen	
7C	Herstellen von Nachspeisen	
	LF 2.5 À la carte- Geschäft / <u>LF 8 Mitarbeiten im á la carte-Geschäft</u>	80h
8A	Herstellen von Saucen	
8B	Herstellen von Speisen aus Schlachtfleisch	
8C	Zusammenstellen von Speisen	

3. Lehrjahr

- für Koch/Köchin /
- Fachpraktiker/Fachpraktikerin Küche

		280h
	LF 3.1 Bankett / LF 9 Mitarbeiten im Bankettbereich	80h
9A	Herstellen von Speisen aus Geflügel	
9B	Herstellen von Speisen aus Wild und Wildgeflügel	
9C	Organisieren des Bankettgeschäfts	
	LF 3.2 Aktionswoche / LF 10 Mitwirken bei der Organisation von Aktionen	80h
10A	Herstellen von Speisen aus Fisch	
10B	Herstellen von Speisen aus Krebs- und Weichtieren	
10C	Vermarkten von Speisenangeboten	
	LF 3.3 Speisenfolgen / LF 11 Gestalten einfacher Speisenfolgen	60h
11A	Gestalten von Speisenfolgen	
11B	Empfehlen korrespondierender Getränke	
	LF 3.4 Regionale in- und ausländische Küche / LF 12 Herstellen einfacher regionaler und internationaler Speisen	60h
12A	Herstellen regionaler Speisen	
12B	Herstellen internationaler Spezialitäten	

**Lernfeld 1.1 Arbeiten in der Küche /
Lernfeld 1: Arbeiten in der Küche**

Koch/Köchin LF 1.1	Arbeiten in der Küche	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 140 Stunden
Thema der Lernsituation 1A: Erfassen küchentechnologischer Prozesse		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler orientieren sich am Arbeitsplatz Küche und erschließen sich technologische Arbeitsabläufe, insbesondere die Garverfahren.</p> <p>Sie bestimmen Lebensmittelgruppen und nennen Inhaltsstoffe.</p> <p>Sie erläutern die Bedeutung hygienischer Anforderungen in der Küche und geben einen Überblick über Arbeitsmittel und Arbeitsteilung in der Küche.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler formulieren Grundsätze des Arbeitsschutzes und der Ersten Hilfe und setzen diese Vorschriften verantwortungsbewusst um.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Übersicht</p> <p>Lebensmittelgruppen in der Küche</p> <p>Zusammensetzung der Rohstoffe</p> <p>Technologischer Prozess</p> <p>Vorbereitung</p> <p>Zubereitung (Garverfahren)</p> <p>Nachbereitung</p> <p>Grundsätze der Hygiene</p> <p>Überblick über die Arbeitsmittel</p> <p>Arbeitsteilung in der Küche</p> <p>Grundsätze des Arbeitsschutzes und der Ersten Hilfe</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Plakatgestaltung zur Hygiene, zu den Arbeitsmitteln,</p>		

<u>Fachpraktiker/Fachpraktikerin</u> <u>Küche LF 1</u>	Arbeiten in der Küche	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 140 Stunden
Thema der Lernsituation 1A: Erfassen küchentechnologischer Prozesse		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler orientieren sich am Arbeitsplatz Küche und erschließen sich technologische Arbeitsabläufe, insbesondere die Garverfahren.</p> <p>Sie bestimmen Lebensmittelgruppen und nennen Inhaltsstoffe.</p> <p>Sie erläutern die Bedeutung hygienischer Anforderungen in der Küche und geben einen Überblick über Arbeitsmittel und Arbeitsteilung in der Küche.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler formulieren Grundsätze des Arbeitsschutzes und der Ersten Hilfe und setzen diese Vorschriften verantwortungsbewusst um.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Übersicht</p> <p>Lebensmittelgruppen in der Küche</p> <p>Zusammensetzung der Rohstoffe</p> <p>Technologischer Prozess</p> <p>Vorbereitung</p> <p>Zubereitung (Garverfahren)</p> <p>Nachbereitung</p> <p>Grundsätze der Hygiene</p> <p>Überblick über die Arbeitsmittel</p> <p>Arbeitsteilung in der Küche</p> <p>Grundsätze des Arbeitsschutzes und der Ersten Hilfe</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Plakatgestaltung zur Hygiene, zu den Arbeitsmitteln,</p>		

Koch/Köchin LF 1.1	Arbeiten in der Küche	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 140 Stunden
Thema der Lernsituation 1B: Herstellen von Salaten aus pflanzlichen Rohstoffen		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <u>erfassen</u> die ernährungsphysiologische Bedeutung der Gemüse und geben einen Überblick zu Gemüse, Obst, Küchenkräutern und Gewürzen.</p> <p>Sie wenden ihr Wissen über Schnittformen an und stellen einfache Salate her.</p> <p>Sie berechnen exemplarisch Verluste und Mengen.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler halten arbeitsschutzrechtliche und hygienische Bestimmungen ein.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Ernährungsphysiologische Bedeutung von Gemüse</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Inhaltsstoffe (Mineralstoffe, Vitamine, Wasser) <p>Gemüse: Arten und Handelsklassen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Überblick über Küchenkräuter und Gewürze <p>Obst: Arten und Güteklassen</p> <p>Herstellen eines Salates und von Salatsoßen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Schnittformen für Gemüse <p>Berechnungen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Maßeinheiten ▪ Putz- und Schälverluste <p>Produkthygiene</p> <p>Arbeitsschutzvorschriften</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Herstellen eines Salates mit einer Salatsoße</p> <p>Vorbereiten und Beginnen mit einer Rezeptsammlung</p> <p>Präsentation z.B. zum Arbeitsschutz, zu Regeln zur Arbeitssicherheit.</p>		

<u>Fachpraktiker/Fachpraktikerin</u> <u>Küche LF 1</u>	Arbeiten in der Küche	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 140 Stunden
Thema der Lernsituation 1B: Herstellen von Salaten aus pflanzlichen Rohstoffen		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <i>erklären an einem Beispiel</i> die ernährungsphysiologische Bedeutung der Gemüse und geben einen Überblick zu Gemüse, Obst, Küchenkräutern und Gewürzen.</p> <p>Sie wenden ihr Wissen über Schnittformen an und stellen einfache Salate <i>unter Anleitung</i> her.</p> <p>Sie berechnen <i>mit Hilfestellung</i> exemplarisch Verluste und Mengen.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler halten arbeitsschutzrechtliche und hygienische Bestimmungen ein.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Ernährungsphysiologische Bedeutung von Gemüse</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Inhaltsstoffe (Mineralstoffe, Vitamine, Wasser) <p>Gemüse: Arten und Handelsklassen</p> <p>Überblick über Küchenkräuter und Gewürze</p> <p>Obst: Arten und Güteklassen</p> <p>Herstellen eines Salates und von Salatsoßen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Schnittformen für Gemüse <p>Berechnungen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Maßeinheiten ▪ Putz- und Schälverluste <p>Produktthygiene</p> <p>Arbeitsschutzvorschriften</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt: <u>unter Anleitung bzw. mit Hilfestellung</u></p> <p>Herstellen eines Salates mit einer Salatsoße</p> <p>Vorbereiten und Beginnen mit einer Rezeptsammlung</p> <p>Präsentation z.B. zum Arbeitsschutz, zu Regeln zur Arbeitssicherheit.</p>		

Koch/Köchin LF 1.1	Arbeiten in der Küche	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 140 Stunden
Thema der Lernsituation 1C: Herstellen von Speisen aus Milch und Milchprodukten		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <u>erklären</u> die ernährungsphysiologische Bedeutung der Milch.</p> <p>Sie geben einen Überblick über die Produktionsabläufe in einer Molkerei und berechnen den Fettgehalt unterschiedlicher Milchprodukte.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler bezeichnen verschiedene Milchprodukte und ordnen diesen Produkten Frühstücksspeisen zu.</p> <p>Sie beachten das Mülltrennungskonzept und den Umweltschutz.</p> <p>Dabei halten sie arbeitsschutzrechtliche und hygienische Bestimmungen ein.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Ernährungsphysiologische Bedeutung von Milch und Milchprodukten</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Inhaltsstoffe (Fett) ▪ Lebensmittelunverträglichkeiten (Laktose) <p>Einteilung der Milch und Milchprodukte (Fettgehaltsstufen)</p> <p>Herstellen von Milchprodukten (Quark, Joghurt, Käse, Butter)</p> <p>Zusammenstellen von Käseplatten</p> <p>Berechnungen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Berechnungen zum Fettgehalt <p>Umweltschutz in der Küche</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Herstellen von Quarkspeisen, Legen einer Käseplatte</p> <p>Zubereiten von Milchgetränken, Erweitern der Rezeptsammlung</p> <p>Entwerfen eines Mülltrennungskonzepts.</p>		

<u>Fachpraktiker/Fachpraktikerin</u> <u>Küche LF 1</u>	Arbeiten in der Küche	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 140 Stunden
Thema der Lernsituation 1C: Herstellen von Speisen aus Milch und Milchprodukten		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <u>nennen die Inhaltsstoffe</u> der Milch.</p> <p>Sie geben einen Überblick über die Produktionsabläufe in einer Molkerei und berechnen den Fettgehalt unterschiedlicher Milchprodukte <u>mit Hilfestellung</u>.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler bezeichnen verschiedene Milchprodukte und ordnen diesen Produkten <u>ausgewählte einfache</u> Frühstücksspeisen zu.</p> <p>Sie beachten das Mülltrennungskonzept und den Umweltschutz.</p> <p>Dabei halten sie arbeitsschutzrechtliche und hygienische Bestimmungen ein.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Ernährungsphysiologische Bedeutung von Milch und Milchprodukten</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Inhaltsstoffe (Fett) ▪ Lebensmittelunverträglichkeiten (Laktose) <p>Einteilung der Milch und Milchprodukte (Fettgehaltsstufen)</p> <p>Herstellen von Milchprodukten (Quark, Joghurt, Käse, Butter)</p> <p>Zusammenstellen von Käseplatten</p> <p>Berechnungen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Berechnungen zum Fettgehalt <p>Umweltschutz in der Küche</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt: <u>unter Anleitung bzw. mit Hilfestellung</u></p> <p>Herstellen von Quarkspeisen, Legen einer Käseplatte</p> <p>Zubereiten von Milchgetränken, Erweitern der Rezeptsammlung</p> <p>Entwerfen eines Mülltrennungskonzepts.</p>		

Koch/Köchin LF 1.1	Arbeiten in der Küche	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 140 Stunden
Thema der Lernsituation 1D: Herstellen von Eierspeisen		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <u>beurteilen</u> die technologische Bedeutung von Eiern in der Küche.</p> <p>Sie <u>bestimmen</u> die ernährungsphysiologische Bedeutung von Eiern und führen für ausgewählte Eierspeisen relevante Berechnungen durch. Die Schülerinnen und Schüler ermitteln den Tagesbedarf an ausgewählten Lebensmittelbestandteilen.</p> <p>Sie wenden <u>geeignete</u> Garverfahren zum Zubereiten von Eierspeisen an und erproben verschiedene Anrichteweisen.</p> <p>Dabei halten sie arbeitsschutzrechtliche und insbesondere die hygienische Bestimmungen ein.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Ernährungsphysiologische Bedeutung von Eiern</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Eiweiß ▪ Denaturierung <p>Berechnungen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Energiewerte von ausgewählten Eierspeisen ▪ Energiebedarf ▪ Tagesbedarf <p>Herstellen und Anrichten von Eierspeisen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Frühstücksei, Eiersalat, Spiegelei, Rührei, pochierte Eier, Omelette <p>Hygiene</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ rechtliche Vorschriften beim Umgang mit Hühnereiern und anderen Lebensmitteln (Hühnereier Verordnung) ▪ Wirkung von Mikroorganismen, speziell Salmonellen 		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Herstellen von Eierspeisen, insbesondere für Frühstücksangebote</p> <p>Erweitern der Rezeptsammlung</p> <p>Erstellen einer Angebotskarte für Eierspeisen.</p>		

<u>Fachpraktiker/Fachpraktikerin</u> <u>Küche LF 1</u>	Arbeiten in der Küche	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 140 Stunden
Thema der Lernsituation 1D: Herstellen von Eierspeisen		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <u>erklären</u> die technologische Bedeutung von Eiern in der Küche.</p> <p>Sie <u>nennen die Inhaltsstoffe von Eiern</u> und führen für ausgewählte Eierspeisen <u>einfache</u> relevante Berechnungen durch. Die Schülerinnen und Schüler ermitteln <u>unter Anleitung</u> den Tagesbedarf an ausgewählten Lebensmittelbestandteilen.</p> <p>Sie wenden <u>ausgewählte</u> Garverfahren zum Zubereiten von Eierspeisen an und erproben verschiedene Anrichteweisen.</p> <p>Dabei halten sie arbeitsschutzrechtliche und insbesondere die hygienische Bestimmungen ein.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Ernährungsphysiologische Bedeutung von Eiern</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Eiweiß ▪ Denaturierung <p>Berechnungen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Energiewerte von ausgewählten Eierspeisen ▪ Energiebedarf ▪ Tagesbedarf <p>Herstellen und Anrichten von Eierspeisen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Frühstücksei, Eiersalat, Spiegelei, Rührei, pochierte Eier, Omelette <p>Hygiene</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ rechtliche Vorschriften beim Umgang mit Hühnereiern und anderen Lebensmitteln (Hühnereier Verordnung) <p>Wirkung von Mikroorganismen, speziell Salmonellen</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt: <u>unter Anleitung bzw. mit Hilfestellung</u></p> <p>Herstellen von Eierspeisen, insbesondere für Frühstücksangebote</p> <p>Erweitern der Rezeptsammlung</p> <p>Erstellen einer Angebotskarte für Eierspeisen.</p>		

Koch/Köchin LF 1.1	Arbeiten in der Küche	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 140 Stunden
Thema der Lernsituation 1E: Herstellen von Speisen aus Brot und Kleingebäck		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler geben einen Überblick der Getreidearten und Getreideerzeugnisse, <u>erklären</u> den Aufbau eines Getreidekorns und <u>beurteilen</u> die ernährungsphysiologische Bedeutung von Getreideprodukten.</p> <p>Sie kennzeichnen Brot- und Kleingebäckarten und stellen eigenständig belegte Brote, Toaste und Canapés her. Sie <u>reflektieren</u> ihre Arbeit unter Anleitung.</p> <p>Dazu berechnen sie Materialkosten und Verluste.</p> <p>Sie halten arbeitsschutzrechtliche und hygienische Bestimmungen ein.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Ernährungsphysiologische Bedeutung</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Inhaltsstoffe (Kohlenhydrate, Ballaststoffe) <p>Arten von Getreide und Getreideerzeugnissen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aufbau Getreidekorn ▪ Vermahlung des Getreides ▪ Lagerung <p>Überblick von Brot und Kleingebäck</p> <p>Herstellen belegter Brote, Toasts und Canapés</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Angebotsformen ▪ kalte Buttermischungen und Beläge ▪ Garnierungen <p>Berechnungen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Materialkosten und Verluste 		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Herstellen von belegten Broten, Toasten, Canapés unter ökonomischen Aspekten</p> <p>Erstellen einer Fotosammlung als Ergänzung zur Rezeptsammlung.</p>		

<u>Fachpraktiker/Fachpraktikerin</u> <u>Küche LF 1</u>	Arbeiten in der Küche	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 140 Stunden
Thema der Lernsituation 1E: Herstellen von Speisen aus Brot und Kleingebäck		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler geben einen Überblick der Getreidearten und Getreideerzeugnisse, <u>bestimmen</u> den Aufbau eines Getreidekorns und <u>erklären exemplarisch</u> die ernährungsphysiologische Bedeutung von Getreideprodukten.</p> <p>Sie kennzeichnen Brot- und Kleingebäckarten und stellen <u>unter Anleitung</u> belegte Brote, Toaste und Canapés her. Sie <u>bewerten Teile ihrer</u> Arbeit unter Anleitung.</p> <p>Dazu berechnen sie <u>mit Hilfestellung</u> Materialkosten und Verluste.</p> <p>Sie halten arbeitsschutzrechtliche und hygienische Bestimmungen ein.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Ernährungsphysiologische Bedeutung</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Inhaltsstoffe (Kohlenhydrate, Ballaststoffe) <p>Arten von Getreide und Getreideerzeugnissen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aufbau Getreidekorn ▪ Vermahlung des Getreides ▪ Lagerung <p>Überblick von Brot und Kleingebäck</p> <p>Herstellen belegter Brote, Toasts und Canapés</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Angebotsformen ▪ kalte Buttermischungen und Beläge ▪ Garnierungen <p>Berechnungen</p> <p>Materialkosten und Verluste</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt: <u>unter Anleitung bzw. mit Hilfestellung</u></p> <p>Herstellen von belegten Broten, Toasten, Canapés unter ökonomischen Aspekten</p> <p>Erstellen einer Fotosammlung als Ergänzung zur Rezeptsammlung.</p>		

Koch/Köchin LF 1.1	Arbeiten in der Küche	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 140 Stunden
Thema der Lernsituation 1F: Herstellen von einfachen Speisen aus Kartoffeln		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler unterscheiden Kartoffelarten und ordnen diese typischen Verwendungszwecken zu.</p> <p>Sie bewerten die ernährungsphysiologische Bedeutung, berechnen Verluste und Nährwerte.</p> <p>Sie rechnen Rezepturen auf unterschiedliche Portionen um.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erklären die Zubereitung einfacher Kartoffelspeisen und bereiten ausgewählte Speisen aus Kartoffeln zu.</p> <p>Sie halten arbeitsschutzrechtliche und hygienische Bestimmungen ein.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Ernährungsphysiologische Bedeutung</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Inhaltsstoffe (z.B. Stärke) <p>Arten der Kartoffeln</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kocheigenschaften ▪ Verwendung ▪ Lagerung <p>Herstellen einfacher Speisen aus Kartoffeln</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kartoffelsalat ▪ Kartoffelpüree ▪ Brat- und Backkartoffeln ▪ Bauernfrühstück <p>Berechnungen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Rezepturumrechnungen auf unterschiedliche Personenzahlen ▪ Verlustberechnungen 		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Herstellen einer einfachen Kartoffelspeise (z.B. Püree, Salat ...)</p> <p>Bewerten des Produkts (Bewertungsbogen)</p> <p>Erweitern der Rezeptsammlung.</p>		

<u>Fachpraktiker/Fachpraktikerin</u> <u>Küche LF 1</u>	Arbeiten in der Küche	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 140 Stunden
Thema der Lernsituation 1F: Herstellen von einfachen Speisen aus Kartoffeln		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler unterscheiden Kartoffelarten und ordnen diese typischen Verwendungszwecken zu.</p> <p>Sie bewerten die ernährungsphysiologische Bedeutung, berechnen Verluste und Nährwerte <u>mit Hilfestellung</u>.</p> <p>Sie rechnen <u>ausgewählte einfache</u> Rezepturen auf unterschiedliche Portionen um.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erklären die Zubereitung einfacher Kartoffelspeisen und bereiten ausgewählte Speisen aus Kartoffeln zu.</p> <p>Sie halten arbeitsschutzrechtliche und hygienische Bestimmungen ein.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Ernährungsphysiologische Bedeutung</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Inhaltsstoffe (z.B. Stärke) <p>Arten der Kartoffeln</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kocheigenschaften ▪ Verwendung ▪ Lagerung <p>Herstellen einfacher Speisen aus Kartoffeln</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kartoffelsalat ▪ Kartoffelpüree ▪ Brat- und Backkartoffeln ▪ Bauernfrühstück <p>Berechnungen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Rezepturumrechnungen auf unterschiedliche Personenzahlen <p>Verlustberechnungen</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt: <u>unter Anleitung bzw. mit Hilfestellung</u></p> <p>Herstellen einer einfachen Kartoffelspeise (z.B. Püree, Salat...)</p> <p>Bewerten des Produkts (Bewertungsbogen)</p> <p>Erweitern der Rezeptsammlung.</p>		

Koch/Köchin LF 1.1	Arbeiten in der Küche	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 140 Stunden
Thema der Lernsituation 1G: Herstellen von einfachen Speisen aus tierischen Rohstoffen		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <u>unterscheiden</u> die tierischen Rohstoffe und kennzeichnen deren Merkmale.</p> <p>Sie beschreiben die Herstellung einfacher Speisen.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler stellen einfache Speisen her, richten diese fachgerecht an und bewerten ihre Arbeit.</p> <p>Sie berechnen Wareneinsatzmengen und die auftretenden Verluste.</p> <p>Dabei halten sie arbeitsschutzrechtliche und hygienische Bestimmungen ein.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Überblick tierischer Rohstoffe (Schlachtfleisch, Geflügel, Fisch)</p> <p>Auswahl einfacher Speisen aus tierischen Rohstoffen und deren Zubereitung</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Salate und Cocktails ▪ Boulettes ▪ Schnitzel <p>Grundsätze des Anrichtens von Speisen</p> <p>Berechnungen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Verlustberechnungen ▪ Berechnung von Wareneinsatzmengen <p>Hygienerichtlinien</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt</p> <p>Herstellen einfacher Speisen aus tierischen Rohstoffen, die für ein erweitertes Frühstück geeignet sind</p> <p>Bewerten des Produkts durch Verkostung (Erstellen eines Bewertungsbogens nach sensorischen Aspekten)</p> <p>Vervollständigen der Rezeptsammlung.</p>		

<u>Fachpraktiker/Fachpraktikerin</u> <u>Küche LF 1</u>	Arbeiten in der Küche	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 140 Stunden
Thema der Lernsituation 1G: Herstellen von einfachen Speisen aus tierischen Rohstoffen		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler unterscheiden die tierischen Rohstoffe und kennzeichnen <u>ausgewählte</u> Merkmale.</p> <p>Sie beschreiben die Herstellung einfacher Speisen.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler stellen einfache Speisen <u>unter Anleitung</u> her, richten diese fachgerecht an und bewerten <u>mit Hilfestellung</u> ihre Arbeit.</p> <p>Sie berechnen Wareneinsatzmengen und die auftretenden Verluste <u>an einem ausgewählten Beispiel</u>.</p> <p>Dabei halten sie arbeitsschutzrechtliche und hygienische Bestimmungen ein.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Überblick tierischer Rohstoffe (Schlachtfleisch, Geflügel, Fisch)</p> <p>Auswahl einfacher Speisen aus tierischen Rohstoffen und deren Zubereitung</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Salate und Cocktails ▪ Boulettes ▪ Schnitzel <p>Grundsätze des Anrichtens von Speisen</p> <p>Berechnungen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Verlustberechnungen ▪ Berechnung von Wareneinsatzmengen <p>Hygienerichtlinien</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt: <u>unter Anleitung bzw. mit Hilfestellung</u></p> <p>Herstellen einfacher Speisen aus tierischen Rohstoffen, die für ein erweitertes Frühstück geeignet sind</p> <p>Bewerten des Produkts durch Verkostung (Erstellen eines Bewertungsbogens nach sensorischen Aspekten)</p> <p>Vervollständigen der Rezeptsammlung.</p>		

**Lernfeld 1.2 Arbeiten im Service /
Lernfeld 2: Arbeiten im Service**

Koch/Köchin LF 1.2	Arbeiten im Service	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 120 Stunden
Thema der Lernsituation 2A: Arbeiten am Gast		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <u>erklären</u> ihre Rolle als Dienstleister und Gastgeber. Sie <u>beschreiben</u> wichtige Kommunikationselemente zur Begrüßung und zum Verkaufsgespräch mit dem Gast. Sie wenden grundlegende Arbeitsweisen im Service an und arbeiten im Team. Dabei halten sie arbeitsschutzrechtliche und hygienische Bestimmungen ein.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Berufsbild</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Anforderungen an die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ▪ Rolle als Dienstleister und Gastgeber ▪ Arbeitsbereiche des Servicepersonals <p>Kommunikation mit dem Gast</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kommunikationsregeln ▪ Mimik und Gestik <p>Arbeiten im Service</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Servierrichtlinien ▪ Tragetechniken <p>Arbeitsschutz und Personalhygiene im Service</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Erstellen einer Präsentation: mein Ausbildungsbetrieb</p> <p>Trainieren von Tragetechniken</p> <p>Üben von einfachen Gastgesprächen.</p>		

<u>Fachpraktiker/Fachpraktikerin</u> <u>Küche LF 2</u>	Arbeiten im Service	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 120 Stunden
Thema der Lernsituation 2A: Arbeiten am Gast		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <u>formulieren Aspekte</u> der Rolle als Dienstleister und Gastgeber.</p> <p>Sie <u>nennen</u> wichtige Kommunikationselemente zur Begrüßung und zum Verkaufsgespräch mit dem Gast.</p> <p>Sie wenden grundlegende Arbeitsweisen <u>unter Anleitung</u> im Service an und arbeiten im Team.</p> <p>Dabei halten sie arbeitsschutzrechtliche und hygienische Bestimmungen ein.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Berufsbild</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Anforderungen an die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ▪ Rolle als Dienstleister und Gastgeber ▪ Arbeitsbereiche des Servicepersonals <p>Kommunikation mit dem Gast</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kommunikationsregeln ▪ Mimik und Gestik <p>Arbeiten im Service</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Servierrichtlinien ▪ Tragetechniken <p>Arbeitsschutz und Personalhygiene im Service</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt: <u>unter Anleitung bzw. mit Hilfestellung</u></p> <p>Erstellen einer Präsentation: mein Ausbildungsbetrieb</p> <p>Trainieren von Tragetechniken</p> <p>Üben von einfachen Gastgesprächen.</p>		

Koch/Köchin LF 1.2	Arbeiten im Service	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 120 Stunden
Thema der Lernsituation 2B: Arbeiten im Office		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler benennen und beschreiben die Arbeitsmittel und Werkstoffe im Service.</p> <p>Sie erfassen und erklären die Arbeitsabläufe im Office.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler stellen einfache Serviettenformen her und bewerten ihre Arbeit unter Anleitung.</p> <p>Sie führen einfache Mischungsrechnungen durch.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Arten der Werkstoffe</p> <p>Servierausstattung und Bedarfsgegenstände</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tischwäsche ▪ Besteck ▪ Geschirr ▪ Gläser <p>(jeweils: Maße, Materialien, Verwendung)</p> <p>Reinigen und Pflegen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Reinigungs- und Pflegemittel ▪ Reinigungs- und Pflegeverfahren <p>Arbeitssicherheit</p> <p>Berechnungen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mischungsrechnung (Konzentrationen, Lösungen) 		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Herstellen einfacher Tischdekorationen (z.B. Serviettenformen).</p>		

<u>Fachpraktiker/Fachpraktikerin</u> <u>Küche LF 2</u>	Arbeiten im Service	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 120 Stunden
Thema der Lernsituation 2B: Arbeiten im Office		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler benennen und beschreiben <u>ausgewählte</u> Arbeitsmittel und Werkstoffe im Service.</p> <p>Sie erfassen und erklären <u>einfache</u> Arbeitsabläufe im Office.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler stellen einfache Serviettenformen her und bewerten ihre Arbeit unter Anleitung.</p> <p>Sie führen einfache Mischungsrechnungen <u>mit Hilfestellung</u> durch.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Arten der Werkstoffe</p> <p>Servierausstattung und Bedarfsgegenstände</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tischwäsche ▪ Besteck ▪ Geschirr ▪ Gläser <p>(jeweils: Maße, Materialien, Verwendung)</p> <p>Reinigen und Pflegen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Reinigungs- und Pflegemittel ▪ Reinigungs- und Pflegeverfahren <p>Arbeitssicherheit</p> <p>Berechnungen</p> <p>Mischungsrechnung (Konzentrationen, Lösungen)</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt: <u>unter Anleitung bzw. mit Hilfestellung</u></p> <p>Herstellen einfacher Tischdekorationen (z.B. Serviettenformen).</p>		

Koch/Köchin LF 1.2	Arbeiten im Service	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 120 Stunden
Thema der Lernsituation 2C: Arbeiten im Restaurant		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler bezeichnen Ausstattungsgegenstände im Restaurant und <u>erklären</u> deren Funktionen.</p> <p>Sie beachten Pflegehinweise für Ausstattungsgegenstände und führen Pflegearbeiten durch.</p> <p>Sie unterscheiden verschiedene Tafelformen und begründen ihre Auswahl.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler decken einen Tisch unter Anwendung der fachlichen Regeln ein und <u>erklären</u> ihre Arbeitsschritte. Sie unterscheiden die Arten und Methoden des Servierens von Speisen.</p> <p>Sie halten arbeitsschutzrechtliche und hygienische Bestimmungen ein.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Eindecken des Restaurants im á la carte-Geschäft</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ausstattungsgegenstände (Werkstoffe) ▪ Pflege des Mobiliars ▪ Servicestationen und Servicetisch <p>Tafelformen</p> <p>Ablauf des Eindeckens</p> <p>Couvert-Arten entsprechend dem Angebot</p> <p>Servieren von Speisen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Arten ▪ Methoden 		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Erstellen von Arbeitsablaufplanungen</p> <p>Übungen zum Eindecken</p> <p>Erstellen von Checklisten.</p>		

<u>Fachpraktiker/Fachpraktikerin</u> <u>Küche LF 2</u>	Arbeiten im Service	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 120 Stunden
Thema der Lernsituation 2C: Arbeiten im Restaurant		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler bezeichnen <u>ausgewählte</u> Ausstattungsgegenstände im Restaurant und <u>nennen</u> deren Funktionen.</p> <p>Sie beachten Pflegehinweise für <u>ausgewählte</u> Ausstattungsgegenstände und führen Pflegearbeiten durch.</p> <p>Sie unterscheiden verschiedene Tafelformen und begründen ihre Auswahl <u>an einem Beispiel</u>.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler decken einen Tisch unter Anwendung der fachlichen Regeln <u>mit Hilfestellung</u> ein und <u>formulieren</u> ihre Arbeitsschritte. Sie unterscheiden die Arten und Methoden des Servierens von Speisen.</p> <p>Sie halten arbeitsschutzrechtliche und hygienische Bestimmungen ein.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Eindecken des Restaurants im á la carte-Geschäft</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ausstattungsgegenstände (Werkstoffe) ▪ Pflege des Mobiliars ▪ Servicestationen und Servicetisch <p>Tafelformen</p> <p>Ablauf des Eindeckens</p> <p>Couvert-Arten entsprechend dem Angebot</p> <p>Servieren von Speisen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Arten ▪ Methoden 		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt: <u>unter Anleitung bzw. mit Hilfestellung</u></p> <p>Erstellen von Arbeitsablaufplanungen</p> <p>Übungen zum Eindecken</p> <p>Erstellen von Checklisten.</p>		

Koch/Köchin LF 1.2	Arbeiten im Service	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 120 Stunden
Thema der Lernsituation 2D: Arbeiten am Getränkebüfett		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erklären die Funktionsweise einer Schankanlage und <u>begründen</u> die Bedeutung der Hygiene am Getränkebüfett.</p> <p>Sie geben einen Überblick zu den Getränkearten und informieren sich über den fachgerechten Ausschank.</p> <p>Sie führen Vorbereitungsarbeiten am Büfett durch und gestalten die Arbeitsabläufe ökonomisch.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler rechnen Maßeinheiten um und berechnen Verluste. Dabei halten sie arbeitsschutzrechtliche und hygienische Bestimmungen ein.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Schankanlage</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aufbau ▪ Reinigen und Pflegen ▪ Führen des Betriebsbuches <p>Getränkearten am Büfett</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Lagerung und Pflege <p>Gläserformen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Verwendung und Ausschankmengen <p>Warenumlauf am Büfett</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bestellung ▪ Ausgabe ▪ Bonieren <p>Berechnungen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Umrechnungen von Maßeinheiten ▪ Schankverluste 		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Erstellen einer Präsentation zu Gläserarten</p> <p>Zuordnungsübungen: Gläser – Getränke – Ausschanktemperaturen.</p>		

<u>Fachpraktiker/Fachpraktikerin</u> <u>Küche LF 2</u>	Arbeiten im Service	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 120 Stunden
Thema der Lernsituation 2D: Arbeiten am Getränkebüfett		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erklären <i>mit Unterstützung</i> die Funktionsweise einer Schankanlage und <i>erläutern</i> die Bedeutung der Hygiene am Getränkebüfett.</p> <p>Sie geben einen Überblick zu den Getränkearten und informieren sich über den fachgerechten Ausschank.</p> <p>Sie führen <i>unter Anleitung</i> Vorbereitungsarbeiten am Büfett durch und gestalten die Arbeitsabläufe ökonomisch <i>mit</i>.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler rechnen <i>einfache</i> Maßeinheiten um und berechnen Verluste <i>mit Hilfestellung</i>.</p> <p>Dabei halten sie arbeitsschutzrechtliche und hygienische Bestimmungen ein.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Schankanlage</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aufbau ▪ Reinigen und Pflegen ▪ Führen des Betriebsbuches <p>Getränkearten am Büfett</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Lagerung und Pflege <p>Gläserformen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Verwendung und Ausschankmengen <p>Warenumlauf am Büfett</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bestellung ▪ Ausgabe ▪ Bonieren <p>Berechnungen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Umrechnungen von Maßeinheiten ▪ Schankverluste 		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt: <u>unter Anleitung bzw. mit Hilfestellung</u></p> <p>Erstellen einer Präsentation zu Gläserarten</p> <p>Zuordnungsübungen: Gläser – Getränke – Ausschanktemperaturen.</p>		

Koch/Köchin LF 1.2	Arbeiten im Service	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 120 Stunden
Thema der Lernsituation 2E: Herstellen und Servieren alkoholfreier Getränke		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler teilen alkoholfreie Getränke nach unterschiedlichen Kriterien ein.</p> <p>Sie beschreiben die Zubereitung unterschiedlicher Aufgussgetränke sowie Milchmischgetränke, bereiten diese zu und servieren sie.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler führen Materialeinsatzberechnungen durch.</p> <p>Sie halten arbeitsschutzrechtliche und hygienische Bestimmungen ein.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Überblick über alkoholfreie Getränke und warenkundliche Grundlagen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aufgussgetränke ▪ alkoholfreie Erfrischungsgetränke ▪ Milch und Milchmischgetränke <p>Herstellen von Aufgussgetränken</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vor- und Zubereitung ▪ Geschirr- und Gläserauswahl ▪ Servieren von Aufgussgetränken <p>Berechnungen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Berechnungen von Wareneinsatzmengen ▪ Mischungsrechnen 		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Erstellen von einfachen Arbeitsablaufplanungen</p> <p>Gestalten eines Workshops zu Kaffee- und Teespezialitäten</p> <p>Durchführen eines Experteninterviews.</p>		

Fachpraktiker/Fachpraktikerin Küche LF 2	Arbeiten im Service	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 120 Stunden
Thema der Lernsituation 2E: Herstellen und Servieren alkoholfreier Getränke		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler teilen alkoholfreie Getränke nach unterschiedlichen Kriterien ein.</p> <p>Sie beschreiben die Zubereitung <u>ausgewählter</u> Aufgussgetränke sowie Milchmischgetränke, bereiten diese <u>unter Anleitung</u> zu und servieren sie.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler führen Materialeinsatzberechnungen <u>mit Hilfestellung</u> durch.</p> <p>Sie halten arbeitsschutzrechtliche und hygienische Bestimmungen ein.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Überblick über alkoholfreie Getränke und warenkundliche Grundlagen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aufgussgetränke ▪ alkoholfreie Erfrischungsgetränke ▪ Milch und Milchmischgetränke <p>Herstellen von Aufgussgetränken</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vor- und Zubereitung ▪ Geschirr- und Gläserauswahl ▪ Servieren von Aufgussgetränken <p>Berechnungen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Berechnungen von Wareneinsatzmengen <p>Mischungsrechnen</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt: <u>unter Anleitung bzw. mit Hilfestellung</u></p> <p>Erstellen von einfachen Arbeitsablaufplanungen</p> <p>Gestalten eines Workshops zu Kaffee- und Teespezialitäten</p> <p>Durchführen eines Experteninterviews.</p>		

Koch/Köchin LF 1.2	Arbeiten im Service	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 120 Stunden
Thema der Lernsituation 2F: Arbeiten im Frühstücksservice		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <u>beschreiben</u> die Merkmale der Frühstücksarten. Dabei gestalten sie unter Anwendung des Fachwissens Serviceabläufe.</p> <p>Sie wenden die Grundregeln auf unterschiedliche Frühstückssituationen an.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler führen beratende Verkaufsgespräche durch, arbeiten im Team und reflektieren ihre Leistungen.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Eindecken von Gästetischen zum Frühstück</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Frühstücksarten (einfaches und erweitertes Frühstück, nationale Besonderheiten, Etagenfrühstück, Büfett) ▪ Eindecken der Gästetische entsprechend der Frühstücksart <p>Grundregeln</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Servieren von Frühstücksspeisen (z.B. Mengen, Geschirrauswahl) ▪ Anrichten von Speisen und Getränken ▪ Führen von Verkaufsgesprächen (Kommunikationsregeln) 		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Erstellen von Skizzen zum Aufbau von Frühstücksbüfetten</p> <p>Gestalten eines Plakates zu den Frühstücksarten</p> <p>Durchführen eines Rollenspiels: Gast zum Frühstück.</p>		

<u>Fachpraktiker/Fachpraktikerin</u> <u>Küche LF 2</u>	Arbeiten im Service	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 120 Stunden
Thema der Lernsituation 2F: Arbeiten im Frühstücksservice		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <u>nennen</u> die Merkmale der Frühstücksarten. Dabei gestalten sie unter Anwendung des Fachwissens <u>einfache</u> Serviceabläufe. Sie wenden die Grundregeln auf <u>ausgewählte</u> Frühstückssituationen an. Die Schülerinnen und Schüler führen beratende <u>einfache</u> Verkaufsgespräche durch, arbeiten im Team und reflektieren <u>Teile ihrer</u> Leistungen <u>unter Anleitung</u>.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Eindecken von Gästetischen zum Frühstück</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Frühstücksarten (einfaches und erweitertes Frühstück, nationale Besonderheiten, Etagenfrühstück, Büfett) ▪ Eindecken der Gästetische entsprechend der Frühstücksart <p>Grundregeln</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Servieren von Frühstücksspeisen (z.B. Mengen, Geschirrauswahl) ▪ Anrichten von Speisen und Getränken <p>Führen von Verkaufsgesprächen (Kommunikationsregeln)</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt: <u>unter Anleitung bzw. mit Hilfestellung</u></p> <p>Erstellen von Skizzen zum Aufbau von Frühstücksbüfetten</p> <p>Gestalten eines Plakates zu den Frühstücksarten</p> <p>Durchführen eines Rollenspiels: Gast zum Frühstück.</p>		

**Lernfeld 1.3 Arbeiten im Magazin /
Lernfeld 3: Arbeiten im Magazin**

Koch/Köchin LF 1.3	Arbeiten im Magazin	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden
Thema der Lernsituation 3A: Erfassen warenwirtschaftlicher Grundlagen		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler geben einen Überblick über die grundlegenden Aufgaben eines Dienstleistungs- und Produktionsbetriebes.</p> <p>Sie unterscheiden Güterarten und stellen den Produktionsprozess in einem gastgewerblichen Betrieb dar.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <u>erklären</u> die Aufgaben der Lagerwirtschaft.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Betriebsarten</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Produktion ▪ Dienstleistung <p>Bedürfnisse und Dienstleistungen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Güter ▪ Konsumgüter ▪ Sachgüter ▪ Gebrauchsgüter ▪ Verbrauchsgüter <p>Produktionsprozess in einem gastgewerblichen Betrieb</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Überblick ▪ Abteilung in einem gastronomischen Betrieb ▪ Einordnung der Lagerwirtschaft in den Produktionsprozess 		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Entwickeln eines Informationsblattes zu Begriffen der Lagerwirtschaft.</p>		

<u>Fachpraktiker/Fachpraktikerin</u> <u>Küche LF 3</u>	Arbeiten im Magazin	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden
Thema der Lernsituation 3A: Erfassen warenwirtschaftlicher Grundlagen		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler geben einen Überblick über die grundlegenden Aufgaben eines Dienstleistungs- und Produktionsbetriebes <u>mit Hilfestellung</u>.</p> <p>Sie unterscheiden <u>ausgewählte</u> Güterarten und stellen den Produktionsprozess in einem gastgewerblichen Betrieb <u>unter Anleitung</u> dar.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <u>beschreiben</u> die Aufgaben der Lagerwirtschaft.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Betriebsarten</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Produktion ▪ Dienstleistung <p>Bedürfnisse und Dienstleistungen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Güter ▪ Konsumgüter ▪ Sachgüter ▪ Gebrauchsgüter ▪ Verbrauchsgüter <p>Produktionsprozess in einem gastgewerblichen Betrieb</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Überblick ▪ Abteilung in einem gastronomischen Betrieb <p>Einordnung der Lagerwirtschaft in den Produktionsprozess</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt: <u>unter Anleitung bzw. mit Hilfestellung</u></p> <p>Entwickeln eines Informationsblattes zu Begriffen der Lagerwirtschaft.</p>		

Koch/Köchin LF 1.3	Arbeiten im Magazin	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden
Thema der Lernsituation 3B: Einkaufen von Waren		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <u>ermitteln</u> Bedarfe, wählen unterschiedliche Bezugsquellen aus und vergleichen selbstständig Angebote.</p> <p>Sie verfassen Bestellungen und verwenden entsprechende Formulare.</p> <p>Dabei beachten sie die rechtlichen Grundlagen beim Abschluss von Kaufverträgen.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <u>identifizieren</u> Störungen und reagieren fachgerecht.</p> <p>Sie berechnen Preisnachlässe.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Bedarfsermittlung</p> <p>Bezugsquellen</p> <p>Angebotsvergleiche</p> <p>Bestellung</p> <p>Kaufvertrag</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Arten ▪ Störungen (Überblick) <p>Berechnungen zum Angebotsvergleich</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Rabattarten und Skonto 		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Durchführen einer Internet-Recherche zu potenziellen Anbietern</p> <p>Anfertigen einer Lieferantenliste</p> <p>Anfertigen einer Sammlung von Formularen zum Wareneinkauf.</p>		

<u>Fachpraktiker/Fachpraktikerin</u> <u>Küche LF 3</u>	Arbeiten im Magazin	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden
Thema der Lernsituation 3B: Einkaufen von Waren		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <u>nennen</u> Bedarfe, wählen unterschiedliche Bezugsquellen aus und vergleichen selbstständig <u>unter Anleitung</u> Angebote.</p> <p>Sie verfassen <u>mit Hilfestellung ausgewählte einfache</u> Bestellungen und verwenden entsprechende Formulare.</p> <p>Dabei beachten sie die rechtlichen Grundlagen beim Abschluss von Kaufverträgen.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <u>nennen</u> Störungen und reagieren fachgerecht <u>mit Hilfestellung</u>.</p> <p>Sie berechnen <u>einfache</u> Preisnachlässe.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Bedarfsermittlung</p> <p>Bezugsquellen</p> <p>Angebotsvergleiche</p> <p>Bestellung</p> <p>Kaufvertrag</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Arten ▪ Störungen (Überblick) <p>Berechnungen zum Angebotsvergleich</p> <p>Rabattarten und Skonto</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt: <u>unter Anleitung bzw. mit Hilfestellung</u></p> <p>Durchführen einer Internet-Recherche zu potenziellen Anbietern</p> <p>Anfertigen einer Lieferantenliste</p> <p>Anfertigen einer Sammlung von Formularen zum Wareneinkauf.</p>		

Koch/Köchin LF 1.3	Arbeiten im Magazin	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden
Thema der Lernsituation 3C: Annehmen von Waren		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler beschreiben den Prozess der Wareneingangskontrolle und <u>begründen</u> die Arbeitsschritte.</p> <p>Sie handhaben sachgerecht das Belegwesen. Sie <u>erklären</u> an Beispielen den Ablauf bei Reklamation.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erläutern die umweltgerechte Entsorgung von Abfällen. Sie halten arbeitsschutzrechtliche und hygienische Bestimmungen ein.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Kriterien der Wareneingangskontrolle</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ betriebliche Hygienemaßnahmen ▪ Bedeutung der Lebensmittelüberwachung ▪ Qualität, Quantität und Art der Ware <p>Belegwesen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bestellschein ▪ Lieferschein ▪ Rechnung <p>Lagerbestandskartei</p> <p>Reklamation bei mangelhafter Lieferung</p> <p>Umgang mit Leergut und umweltgerechte Abfallentsorgung</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Durchführen eines Rollenspiels zur einer mangelhafte Lieferung.</p>		

<u>Fachpraktiker/Fachpraktikerin</u> <u>Küche LF 3</u>	Arbeiten im Magazin	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden
Thema der Lernsituation 3C: Annehmen von Waren		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler beschreiben <u>mit Hilfestellung</u> den Prozess der Wareneingangskontrolle und <u>erklären</u> die Arbeitsschritte.</p> <p>Sie handhaben sachgerecht das Belegwesen <u>an ausgewählten einfachen Beispielen</u>. Sie <u>nennen</u> an Beispielen den Ablauf bei Reklamation.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erläutern <u>an einfachen Beispielen</u> die umweltgerechte Entsorgung von Abfällen.</p> <p>Sie halten arbeitsschutzrechtliche und hygienische Bestimmungen ein.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Kriterien der Wareneingangskontrolle</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ betriebliche Hygienemaßnahmen ▪ Bedeutung der Lebensmittelüberwachung ▪ Qualität, Quantität und Art der Ware <p>Belegwesen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bestellschein ▪ Lieferschein ▪ Rechnung <p>Lagerbestandskartei</p> <p>Reklamation bei mangelhafter Lieferung</p> <p>Umgang mit Leergut und umweltgerechte Abfallentsorgung</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt: <u>unter Anleitung bzw. mit Hilfestellung</u></p> <p>Durchführen eines Rollenspiels zur einer mangelhafte Lieferung.</p>		

Koch/Köchin LF 1.3	Arbeiten im Magazin	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden
Thema der Lernsituation 3D: Lagern und Verwalten von Waren		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <u>unterscheiden</u> die Lagerverfahren. Sie beschreiben die Warenpflege unter Beachtung der rechtlichen Bestimmungen. Sie <u>erklären</u> die Bedeutung und den Umgang mit Warenwirtschaftsprogrammen. Die Schülerinnen und Schüler <u>erläutern</u> den Vorgang der Inventur. Sie berücksichtigen arbeitsschutzrechtliche und hygienische Bestimmungen. Sie berechnen Lagerkennzahlen und Lagerverluste.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Lagerverfahren Warenpflege <ul style="list-style-type: none"> ▪ Lagerbedingungen ▪ HACCP ▪ Schädlinge Lagerkennzahlen Warenwirtschaftsprogramme Funktionen der Inventur <ul style="list-style-type: none"> ▪ Datenerfassung Berechnungen von Lagerverlusten</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Üben des Umgangs mit Warenwirtschaftsprogrammen.</p>		

<u>Fachpraktiker/Fachpraktikerin</u> <u>Küche LF 3</u>	Arbeiten im Magazin	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden
Thema der Lernsituation 3D: Lagern und Verwalten von Waren		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <u>nennen</u> die Lagerverfahren.</p> <p>Sie beschreiben die Warenpflege <u>an einfachen Beispielen</u> unter Beachtung der rechtlichen Bestimmungen.</p> <p>Sie erklären die Bedeutung und den Umgang mit Warenwirtschaftsprogrammen <u>im Überblick</u>.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <u>beschreiben</u> den Vorgang der Inventur.</p> <p>Sie berücksichtigen arbeitsschutzrechtliche und hygienische Bestimmungen.</p> <p>Sie berechnen Lagerkennzahlen und Lagerverluste <u>mit Hilfestellung</u>.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Lagerverfahren</p> <p>Warenpflege</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Lagerbedingungen ▪ HACCP ▪ Schädlinge <p>Lagerkennzahlen</p> <p>Warenwirtschaftsprogramme</p> <p>Funktionen der Inventur</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Datenerfassung <p>Berechnungen von Lagerverlusten</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt: <u>unter Anleitung bzw. mit Hilfestellung</u></p> <p>Üben des Umgangs mit Warenwirtschaftsprogrammen.</p>		

Koch/Köchin LF 1.3	Arbeiten im Magazin	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden
Thema der Lernsituation 3E: Ausgeben von Waren		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <u>erklären</u> die Prozesse bei der Ausgabe von Waren. Sie unterscheiden die Belege der Warenanforderungen.</p> <p>Sie <u>beschreiben</u> den Weg der Waren im Betrieb und führen die entsprechenden Belege auch am Computer fachgerecht.</p> <p>Dabei halten sie rechtliche Bestimmungen ein.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Prozesse</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Warenanforderung ▪ Umlagerung/Zwischenlagerung ▪ Warenausgabe <p>Verwaltung der Belege</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Darstellen des Belegflusses im Betrieb z.B. als Schaubild.</p>		

<u>Fachpraktiker/Fachpraktikerin</u> <u>Küche LF 3</u>	Arbeiten im Magazin	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden
Thema der Lernsituation 3E: Ausgeben von Waren		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <u>kennzeichnen</u> die Prozesse bei der Ausgabe von Waren. Sie unterscheiden <u>ausgewählte</u> Belege der Warenanforderungen.</p> <p>Sie <u>skizzieren</u> den Weg der Waren im Betrieb und führen die entsprechenden Belege auch am Computer <u>beispielhaft unter Anleitung</u>.</p> <p>Dabei halten sie rechtliche Bestimmungen ein.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Prozesse</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Warenanforderung ▪ Umlagerung/Zwischenlagerung ▪ Warenausgabe <p>Verwaltung der Belege</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt: <u>unter Anleitung bzw. mit Hilfestellung</u></p> <p>Darstellen des Belegflusses im Betrieb z.B. als Schaubild.</p>		

Koch/Köchin LF 1.3	Arbeiten im Magazin	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden
Thema der Lernsituation 3F: Verfassen und Verwalten von Schriftstücken		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <u>beschreiben</u> die grundsätzlichen Geschäftsvorgänge im Magazin.</p> <p>Sie erstellen Schriftstücke zu <u>unterschiedlichen</u> Vorgängen normgerecht.</p> <p><u>Diese Schriftstücke verwalten sie nach verschiedenen Aspekten.</u></p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Schriftverkehr nach DIN 5008</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Anfrage ▪ Angebot ▪ Bestellung ▪ Reklamation ▪ Rechnung (Zahlungsbedingungen) <p>Postbearbeitung</p> <p>Ablage</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Anfertigen von Schriftstücken zu einem Geschäftsvorgang.</p>		

<u>Fachpraktiker/Fachpraktikerin</u> <u>Küche LF 3</u>	Arbeiten im Magazin	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden
Thema der Lernsituation 3F: Verfassen und Verwalten von Schriftstücken		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <u>beschreiben einen ausgewählten Geschäftsvorgang</u> im Magazin.</p> <p>Sie erstellen <u>ausgewählte einfache</u> Schriftstücke zu <u>einem Vorgang</u> normgerecht.</p> <p>Diese Schriftstücke <u>kennzeichnen</u> sie <u>mit Hilfestellung</u> nach verschiedenen Aspekten.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Schriftverkehr nach DIN 5008</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Anfrage ▪ Angebot ▪ Bestellung ▪ Reklamation ▪ Rechnung (Zahlungsbedingungen) <p>Postbearbeitung</p> <p>Ablage</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt: <u>unter Anleitung bzw. mit Hilfestellung</u></p> <p>Anfertigen von Schriftstücken zu einem Geschäftsvorgang.</p>		

**Lernfeld 1.4 Herstellen von Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen /
Lernfeld 4 Herstellen von einfachen Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen**

Koch/Köchin LF 2.1	Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen	2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden
Thema der Lernsituation 4A: Herstellen von Speisen aus Kartoffeln		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erläutern die Herstellung von Kartoffelbeilagen. Dabei nennen sie Auswahlkriterien und unterscheiden die unterschiedlichen Schnittformen. Sie <u>erklären</u> die angewendeten Garverfahren und ordnen französische Fachbezeichnungen zu.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <u>bestimmen</u> den ernährungsphysiologischen Wert und beschreiben die küchentechnologische Bedeutung von Kartoffeln.</p> <p>Sie ordnen ausgewählte Kartoffelbeilagen anderen Speisenbestandteilen zu und berechnen Schäl- und Garverluste.</p> <p>Sie vergleichen den Einsatz von Convenience-Produkten mit frischen Produkten.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler stellen ausgewählte Kartoffelbeilagen unter Einhaltung der hygienischen und unfallverhütenden Maßnahmen her.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Herstellen von Kartoffelbeilagen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Warekunde ▪ Auswahlkriterien ▪ Vorbereitung, Zubereitung und Fertigstellung <p>Zuordnung von Kartoffelbeilagen zu Speisenkomponenten Ernährungsphysiologische und küchentechnologische Bedeutung</p> <p>Berechnungen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Verlustberechnung <p>Preisvergleich von Angeboten</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Convenience-Produkte/frische Produkte ▪ Arbeit mit Preislisten, Katalogen, Computer <p>Arbeitsschutzvorschriften</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Herstellen ausgewählter Kartoffelbeilagen mit unterschiedlichen Garverfahren und Vollendungen</p> <p>Erweitern der Rezeptsammlung.</p>		

<u>Fachpraktiker/Fachpraktikerin</u> <u>Küche LF 4</u>	<u>Herstellen von</u> <u>einfachen Speisen</u> <u>aus pflanzlichen</u> <u>Rohstoffen</u>	2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden
Thema der Lernsituation 4A: Herstellen von Speisen aus Kartoffeln		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erläutern die Herstellung <u>ausgewählter</u> Kartoffelbeilagen. Dabei nennen sie Auswahlkriterien und unterscheiden die unterschiedlichen Schnittformen.</p> <p>Sie <u>nennen</u> die angewendeten Garverfahren und ordnen <u>ausgewählte</u> französische Fachbezeichnungen zu.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <u>erklären mit Hilfestellung</u> den ernährungsphysiologischen Wert und beschreiben die küchentechnologische Bedeutung von Kartoffeln.</p> <p>Sie ordnen ausgewählte Kartoffelbeilagen anderen Speisenbestandteilen zu und berechnen Schäl- und Garverluste <u>unter Anleitung</u>.</p> <p>Sie vergleichen <u>mit Hilfestellung</u> den Einsatz von Convenience-Produkten mit frischen Produkten.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler stellen ausgewählte Kartoffelbeilagen unter Einhaltung der hygienischen und unfallverhütenden Maßnahmen her.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Herstellen von Kartoffelbeilagen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Warenkunde ▪ Auswahlkriterien ▪ Vorbereitung, Zubereitung und Fertigstellung <p>Zuordnung von Kartoffelbeilagen zu Speisekomponenten Ernährungsphysiologische und küchentechnologische Bedeutung</p> <p>Berechnungen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Verlustberechnung <p>Preisvergleich von Angeboten</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Convenience-Produkte/frische Produkte ▪ Arbeit mit Preislisten, Katalogen, Computer <p>Arbeitsschutzvorschriften</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt: <u>unter Anleitung bzw. mit Hilfestellung</u></p> <p>Herstellen ausgewählter Kartoffelbeilagen mit unterschiedlichen Garverfahren und Vollendungen</p> <p>Erweitern der Rezeptsammlung.</p>		

Koch/Köchin LF 2.1	Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen	2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden
Thema der Lernsituation 4B: Herstellen von Speisen aus Getreideerzeugnissen		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler geben einen Überblick zu Teigwaren, Klößen, Nocken und Reis und beschreiben deren Herstellung. Dabei unterscheiden sie die Getreideerzeugnisse nach warenkundlichen Gesichtspunkten.</p> <p>Sie erläutern mit Hilfestellung die ernährungsphysiologische Bedeutung von Getreideprodukten und erklären Möglichkeiten zum Einsatz in der vegetarischen/ veganen Küche.</p> <p>Sie stellen Sättigungsbeilagen aus Getreide her und führen Nährwertberechnungen durch.</p> <p>Dabei halten sie arbeitsschutzrechtliche und hygienische Bestimmungen ein.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Überblick</p> <p>Teigwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Warenkunde, Herstellung, Zubereitung, Vollendung <p>Klöße und Nocken</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Überblick, Herstellung, Vollendung <p>Reis und anderes Getreide</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Warenkunde, Zubereitung , Vollendung <p>Ernährungsphysiologische Berechnungen</p> <p>Küchentechnologische Bewertung</p> <p>Arbeitsschutzvorschriften</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Erstellen eines Plakates zu Teigwaren,...</p> <p>Zubereiten von typischen Beilagen und besonderen Speisen aus Getreide (z.B. Polenta, Couscous, Bulgur, Grütze) für die vegetarische/ vegane Küche.</p>		

<u>Fachpraktiker/Fachpraktikerin</u> <u>Küche LF 4</u>	<u>Herstellen von</u> <u>einfachen Speisen</u> <u>aus pflanzlichen</u> <u>Rohstoffen</u>	2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden
Thema der Lernsituation 4B: Herstellen von Speisen aus Getreideerzeugnissen		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler geben einen Überblick zu Teigwaren, Klößen, Nocken und Reis und beschreiben deren Herstellung <u>an ausgewählten Beispielen</u>. Dabei unterscheiden sie die Getreideerzeugnisse nach warenkundlichen Gesichtspunkten.</p> <p>Sie erläutern <u>mit Hilfestellung</u> die ernährungsphysiologische Bedeutung von Getreideprodukten und erklären <u>grundsätzliche</u> Möglichkeiten zum Einsatz in der vegetarischen/ veganen Küche.</p> <p>Sie stellen Sättigungsbeilagen aus Getreide her und führen <u>einfache</u> Nährwertberechnungen durch.</p> <p>Dabei halten sie arbeitsschutzrechtliche und hygienische Bestimmungen ein.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Überblick</p> <p>Teigwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Warenkunde, Herstellung, Zubereitung, Vollendung <p>Klöße und Nocken</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Überblick, Herstellung, Vollendung <p>Reis und anderes Getreide</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Warenkunde, Zubereitung , Vollendung <p>Ernährungsphysiologische Berechnungen</p> <p>Küchentechnologische Bewertung</p> <p>Arbeitsschutzvorschriften</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt: <u>unter Anleitung bzw. mit Hilfestellung</u></p> <p>Erstellen eines Plakates zu Teigwaren,...</p> <p>Zubereiten von typischen Beilagen und besonderen Speisen aus Getreide (z.B. Polenta, Couscous, Bulgur, Grütze) für die vegetarische/vegane Küche.</p>		

Koch/Köchin LF 2.1	Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen	2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden
Thema der Lernsituation 4C: Herstellen von Speisen aus Gemüse und Pilzen		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <u>unterscheiden</u> Gemüse und Pilze nach unterschiedlichen Kriterien.</p> <p>Sie beschreiben verschiedenes Gemüse und Pilze und erklären Vorbereitungsverfahren, wählen Gar- und Vollendungsverfahren aus und begründen ihre Entscheidung.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <u>erläutern</u> die Bedeutung der Produkte für die Ernährung.</p> <p>Sie bereiten <u>verschiedene</u> Gemüsebeilagen zu und <u>kalkulieren einfache Gerichte</u>.</p> <p>Sie wenden arbeitsschutzrechtliche und hygienische Bestimmungen an.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Herstellen von Gemüsekomponenten und Speisen aus Gemüse und Pilzen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ warenkundliche Vertiefung ▪ Vorbereitung und Schnittformen ▪ Garverfahren und Vollendungsmöglichkeiten <p>Einsatz der Speisen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Speisekomponente ▪ eigenständige Angebote ▪ saisonale Aspekte <p>Ernährungsphysiologische Berechnungen und Bewertung</p> <p>Berechnungen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Einsatzmengen, Verluste ▪ Kalkulieren einer Komponente <p>Arbeitsschutzvorschriften</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Zubereiten ausgewählter Speisen</p> <p>Erstellen eines Saisonkalenders</p> <p>Durchführen eines Marktbesuches</p> <p>Gestalten einer Übersicht zu klassischen Gemüse garnituren.</p>		

<u>Fachpraktiker/Fachpraktikerin</u> <u>Küche LF 4</u>	<u>Herstellen von</u> <u>einfachen Speisen</u> <u>aus pflanzlichen</u> <u>Rohstoffen</u>	2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden
Thema der Lernsituation 4C: Herstellen von Speisen aus Gemüse und Pilzen		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <u>unterscheiden ausgewähltes</u> Gemüse und Pilze nach unterschiedlichen Kriterien.</p> <p>Sie beschreiben verschiedenes Gemüse und Pilze und erklären <u>ausgewählte</u> Vorbereitungsverfahren, wählen Gar- und Vollendungsverfahren aus und begründen ihre Entscheidung <u>mit Hilfestellung</u>.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <u>erläutern mit Hilfestellung</u> die Bedeutung der Produkte für die Ernährung.</p> <p>Sie bereiten <u>ausgewählte</u> Gemüsebeilagen zu.</p> <p>Sie wenden arbeitsschutzrechtliche und hygienische Bestimmungen an.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Herstellen von Gemüsekomponenten und Speisen aus Gemüse und Pilzen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ warenkundliche Vertiefung ▪ Vorbereitung und Schnittformen ▪ Garverfahren und Vollendungsmöglichkeiten <p>Einsatz der Speisen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Speisekomponente ▪ eigenständige Angebote ▪ saisonale Aspekte <p>Ernährungsphysiologische Berechnungen und Bewertung</p> <p>Berechnungen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Einsatzmengen, Verluste ▪ Kalkulieren einer Komponente <p>Arbeitsschutzvorschriften</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt: <u>unter Anleitung bzw. mit Hilfestellung</u></p> <p>Zubereiten ausgewählter Speisen</p> <p>Erstellen eines Saisonkalenders</p> <p>Durchführen eines Marktbesuches</p> <p>Gestalten einer Übersicht zu klassischen Gemüse garnituren.</p>		

Koch/Köchin LF 2.1	Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen	2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden
Thema der Lernsituation 4D: Herstellen von Speisen für alternative Ernährungsformen		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <u>erläutern</u> die Bedeutung der Lebensmittelinhaltsstoffe im Zusammenhang.</p> <p>Sie beschreiben die Verdauung der Nahrung <u>und erklären den Stoffwechsel im Überblick</u>. Die Schülerinnen und Schüler <u>berechnen den Tagesbedarf verschiedener Gästegruppen und den Energiewert einzelner Speisen. Dabei berücksichtigen sie die Bedürfnisse der Gäste und geben entsprechende Empfehlungen.</u></p> <p>Sie geben einen Überblick zu alternativen Ernährungsformen.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler bereiten vegetarische und vegane Speisen unter Beachtung hygienischer und rechtlicher Vorschriften zu.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Zusammenfassung und Gesamtüberblick der Lebensmittelbestandteile</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Eigenschaften ▪ Nährwert ▪ küchentechnologische Eigenschaften <p>Verdauung und Stoffwechsel</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Organe ▪ Vorgang der Verdauung ▪ Überblick Stoffwechsel ▪ Lebensmittelunverträglichkeiten und Intoleranzen <p>Berechnungen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Energiewert und Tagesbedarf <p>Ernährungsformen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vollwertkost, alternative Kostformen, krankheitsbedingte Kost <p>Rechtsvorschriften</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Lebensmittelkennzeichnungs- und Zusatzstoffzulassungsverordnung ▪ Produkthaftungsgesetz 		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Herstellen von ausgewählten vegetarischen und veganen Speisen</p> <p>Gestalten eines Merkblattes zur Kennzeichnung von Lebensmitteln.</p>		

<u>Fachpraktiker/Fachpraktikerin</u> <u>Küche LF 4</u>	<u>Herstellen von</u> <u>einfachen Speisen</u> <u>aus pflanzlichen</u> <u>Rohstoffen</u>	2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden
Thema der Lernsituation 4D: Herstellen von Speisen für alternative Ernährungsformen		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <u>erläutern</u> die Bedeutung der Lebensmittelinhaltsstoffe mit <u>Hilfestellung</u> im Zusammenhang.</p> <p>Sie <u>beschreiben</u> die Verdauung der Nahrung <u>unter Anleitung</u>. <u>Sie formulieren unterschiedliche Tagesbedarfe von Gästegruppen und berechnen mithilfe den Energiewert einer Speise.</u></p> <p>Sie geben einen Überblick zu alternativen Ernährungsformen.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler bereiten <u>unter Anleitung</u> vegetarische und vegane Speisen unter Beachtung hygienischer und rechtlicher Vorschriften zu.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Zusammenfassung und Gesamtüberblick der Lebensmittelbestandteile</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Eigenschaften ▪ Nährwert ▪ küchentechnologische Eigenschaften <p>Verdauung und Stoffwechsel</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Organe ▪ Vorgang der Verdauung ▪ Überblick Stoffwechsel ▪ Lebensmittelunverträglichkeiten und Intoleranzen <p>Berechnungen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Energiewert und Tagesbedarf <p>Ernährungsformen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vollwertkost, alternative Kostformen, krankheitsbedingte Kost <p>Rechtsvorschriften</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Lebensmittelkennzeichnungs- und Zusatzstoffzulassungsverordnung <p>Produkthaftungsgesetz</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt: <u>unter Anleitung bzw. mit Hilfestellung</u></p> <p>Herstellen von ausgewählten vegetarischen und veganen Speisen</p> <p>Gestalten eines Merkblattes zur Kennzeichnung von Lebensmitteln.</p>		

**Lernfeld 2.2 Zwischenmahlzeiten /
Lernfeld 5 Herstellen von einfachen Zwischengerichten**

Koch/Köchin LF 2.2	Zwischenmahlzeiten	2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 40 Stunden
Thema der Lernsituation 5A: Herstellen von Brühen, Suppen und Eintöpfen		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler teilen die Brühen, Suppen und Eintöpfe nach Herstellungsprinzipien und Zutaten ein.</p> <p>Sie wählen passende Einlagen aus und stellen diese her.</p> <p>Dabei halten sie arbeitsschutzrechtliche und hygienische Bestimmungen ein.</p> <p>Sie <u>erklären</u> Unterschiede zum Einsatz von Suppen als Zwischenmahlzeit und Menübestandteil.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler berechnen Portionsmengen und vergleichen deren Nährwerte.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Herstellung</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Brühen ▪ Suppen ▪ Eintöpfe <p>Anrichteweisen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Einlagen ▪ Portionsgrößen ▪ Vollendungen <p>Berechnungen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Umrechnungen Portionsmengen ▪ Nährwertvergleiche <p>Arbeitsschutz</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Herstellen von ausgewählten Speisen, Erweitern der Rezeptursammlung.</p>		

<u>Fachpraktiker/Fachpraktikerin</u> <u>Küche LF 5</u>	<u>Herstellen von einfachen Zwischen-gerichten</u>	2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 40 Stunden
Thema der Lernsituation 5A: Herstellen von Brühen, Suppen und Eintöpfen		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler teilen die Brühen, Suppen und Eintöpfe nach Herstellungsprinzipien und Zutaten ein.</p> <p>Sie wählen passende Einlagen aus und stellen <u>unter Anleitung</u> diese her.</p> <p>Dabei halten sie arbeitsschutzrechtliche und hygienische Bestimmungen ein.</p> <p>Sie <u>nennen</u> Unterschiede zum Einsatz von Suppen als Zwischenmahlzeit und Menübestandteil.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler berechnen <u>mit Hilfestellung</u> Portionsmengen und vergleichen <u>ausgewählte</u> Nährwerte.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Herstellung</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Brühen ▪ Suppen ▪ Eintöpfe <p>Anrichteweisen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Einlagen ▪ Portionsgrößen ▪ Vollendungen <p>Berechnungen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Umrechnungen Portionsmengen ▪ Nährwertvergleiche <p>Arbeitsschutz</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt: : <u>unter Anleitung bzw. mit Hilfestellung</u></p> <p>Herstellen von ausgewählten Speisen, Erweitern der Rezeptursammlung.</p>		

Koch/Köchin LF 2.2	Zwischenmahlzeiten	2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 40 Stunden
Thema der Lernsituation 5B: Herstellen von Vorspeisen, Zwischengerichten und Imbiss-Angeboten		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler geben einen Überblick zu Vorspeisen, Zwischengerichten und Imbiss-Speisen.</p> <p>Sie ordnen ausgewählte Speisenkomponenten zu und stellen diese unter Beachtung der entsprechenden Anrichteweise her.</p> <p>Sie berechnen den Energie- und Nährstoffgehalt.</p> <p>Sie halten arbeitsschutzrechtliche und hygienische Bestimmungen ein.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Überblick</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vorspeisen ▪ Zwischengerichte/Imbiss-Speisen <p>Herstellen ausgewählter Speisen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vorspeisen ▪ Zwischengerichte/kleine Speisen <p>Besonderheiten bei Imbiss-Angeboten</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Portionsgrößen ▪ Anrichteweisen 		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Erstellen einer Imbiss-Karte</p> <p>Herstellen von ausgewählten Speisen.</p>		

<u>Fachpraktiker/Fachpraktikerin</u> <u>Küche LF 5</u>	<u>Herstellen von</u> <u>einfachen Zwischen-</u> <u>gerichten</u>	2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 40 Stunden
Thema der Lernsituation 5B: Herstellen von Vorspeisen, Zwischengerichten und Imbiss-Angeboten		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler geben einen Überblick zu Vorspeisen, Zwischengerichten und Imbiss-Speisen.</p> <p>Sie ordnen ausgewählte Speisekomponenten zu und stellen diese unter Beachtung der entsprechenden Anrichteweise <u>mit Hilfsstellung</u> her.</p> <p>Sie berechnen den Energie- und Nährstoffgehalt <u>einer einfachen Speise</u>.</p> <p>Sie halten arbeitsschutzrechtliche und hygienische Bestimmungen ein.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Überblick</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vorspeisen ▪ Zwischengerichte/ Imbiss-Speisen <p>Herstellen ausgewählter Speisen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vorspeisen ▪ Zwischengerichte/ kleine Speisen <p>Besonderheiten bei Imbiss-Angeboten</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Portionsgrößen <p>Anrichteweisen</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt: <u>unter Anleitung bzw. mit Hilfestellung</u></p> <p>Erstellen einer Imbiss-Karte</p> <p>Herstellen von ausgewählten Speisen.</p>		

Koch/Köchin LF 2.2	Zwischenmahlzeiten	2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 40 Stunden
Thema der Lernsituation 5C: Fertigstellen von vorgefertigten Speisen		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <u>unterscheiden</u> vorgefertigte Produkte und definieren den Begriff „Convenienceprodukt“.</p> <p>Sie beurteilen den Einsatz dieser Produkte.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler stellen unter Anwendung vorgefertigter Produkte Speisen her und werten diese auf. Sie richten diese fachgerecht an und bewerten ihre Arbeit.</p> <p>Sie berechnen Wareneinsatzmengen sowie auftretende Verluste.</p> <p>Sie halten arbeitsschutzrechtliche und hygienische Bestimmungen ein.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Begriffsklärung</p> <p>Einteilung</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ nach Vorfertigungsgraden ▪ nach Erzeugnissen ▪ eigene, fremde Herstellung <p>Fertigstellung</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Einsatzkriterien ▪ moderne Küchenverfahren ▪ Aufwertungsmöglichkeiten <p>Berechnungen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Einsatzmengen ▪ Rezeptur- und Portionsberechnungen ▪ Kostenvergleiche <p>Hygienerichtlinien</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Herstellen einfacher Speisen mit hohem Vorfertigungsgrad</p> <p>Vergleichen von Produkten nach unterschiedlichen Kriterien (Plakat, Diskussion...).</p>		

<u>Fachpraktiker/Fachpraktikerin</u> <u>Küche LF 5</u>	<u>Herstellen von</u> <u>einfachen Zwischen-</u> <u>gerichten</u>	2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 40 Stunden
Thema der Lernsituation 5C: Fertigstellen von vorgefertigten Speisen		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <u>nennen</u> vorgefertigte Produkte und definieren den Begriff „Convenienceprodukt“.</p> <p>Sie beurteilen den Einsatz dieser Produkte <u>mit Hilfestellung</u>.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler stellen unter Anwendung vorgefertigter Produkte Speisen her und werten diese auf. Sie richten diese fachgerecht an und bewerten ihre Arbeit.</p> <p>Sie berechnen <u>unter Anleitung</u> Wareneinsatzmengen sowie auftretende Verluste.</p> <p>Sie halten arbeitsschutzrechtliche und hygienische Bestimmungen ein.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Begriffsklärung</p> <p>Einteilung</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ nach Vorfertigungsgraden ▪ nach Erzeugnissen ▪ eigene, fremde Herstellung <p>Fertigstellung</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Einsatzkriterien ▪ moderne Küchenverfahren ▪ Aufwertungsmöglichkeiten <p>Berechnungen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Einsatzmengen ▪ Rezeptur- und Portionsberechnungen ▪ Kostenvergleiche <p>Hygienerichtlinien</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt: <u>unter Anleitung bzw. mit Hilfestellung</u></p> <p>Herstellen einfacher Speisen mit hohem Vorfertigungsgrad</p> <p>Vergleichen von Produkten nach unterschiedlichen Kriterien (Plakat, Diskussion...).</p>		

**Lernfeld 2.3 Warme und kalte Büfets /
Lernfeld 6 Mitwirken an der Planung und Durchführung kalter und warmer Büfets**

Koch/Köchin LF 2.3	Warme und kalte Büfets	2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 40 Stunden
Thema der Lernsituation 6A Planen von kalten und warmen Büfets		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <u>unterscheiden</u> die verschiedenen Büfettarten und verdeutlichen die Vor- und Nachteile für Küche und Service.</p> <p>Sie <u>beschreiben</u> die Aufgaben von Küche und Service bei der Planung eines Büfets.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler berechnen Wareneinsatzmengen <u>und führen eine einfache Kalkulation durch</u>.</p> <p>Sie wirken bei Verkaufsgesprächen mit und wenden dabei Kommunikationsregeln an.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Büfettarten</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bankettbüfets ▪ Restaurantbüfets ▪ internationale Büfets <p>Kalkulation eines Büfets</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Berechnungen von Einsatzmengen der Rohstoffe ▪ Berechnungen der Einkaufspreise ▪ Kalkulation <p>Durchführen von Verkaufsgesprächen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Checkliste zur Planung des Büfets ▪ Verkaufsgespräche ▪ Rechtsvorschriften 		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Erstellen eines Planungsablaufes für ein Büfett</p> <p>Erarbeiten von Checklisten</p> <p>Kalkulieren eines/ mehrerer Büfettbestandteils/-e</p> <p>Üben von Verkaufsgesprächen.</p>		

<u>Fachpraktiker/Fachpraktikerin</u> <u>Küche LF 6</u>	<u>Mitwirken an der</u> <u>Planung und Durch-</u> <u>führung kalter und</u> <u>warmer Büfetts</u>	2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 40 Stunden
Thema der Lernsituation 6A: Planen von kalten und warmen Büfetts		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <u>unterscheiden</u> die verschiedenen Büfettarten <u>an einem ausgewählten Beispiel</u> und verdeutlichen die Vor- und Nachteile für Küche und Service.</p> <p>Sie <u>nennen</u> die Aufgaben von Küche und Service bei der Planung eines Büfetts.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler berechnen <u>mit Hilfestellung</u>.</p> <p>Sie wirken bei <u>einfachen</u> Verkaufsgesprächen mit und wenden dabei Kommunikationsregeln an.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Büfettarten</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bankettbüfetts ▪ Restaurantbüfetts ▪ internationale Büfetts <p>Kalkulation eines Büfetts</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Berechnungen von Einsatzmengen der Rohstoffe ▪ Berechnungen der Einkaufspreise ▪ Kalkulation <p>Durchführen von Verkaufsgesprächen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Checkliste zur Planung des Büfetts ▪ Verkaufsgespräche ▪ Rechtsvorschriften 		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt: <u>unter Anleitung bzw. mit Hilfestellung</u></p> <p>Erstellen eines Planungsablaufes für ein Büfett</p> <p>Erarbeiten von Checklisten</p> <p>Kalkulieren eines/ mehrerer Büfettbestandteils/-e</p> <p>Üben von Verkaufsgesprächen.</p>		

Koch/Köchin LF 2.3	Warme und kalte Büfetts	2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 40 Stunden
Thema der Lernsituation 6B: Vorbereiten und Herstellen von warmen und kalten Büfetts		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erläutern die Herstellung von <u>ausgewählten, geeigneten</u> Speisen, beschreiben den Aufbau und die Gestaltung von Büfettplatten. <u>Sie geben einen Überblick zu weiteren Angeboten.</u></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler vervollständigen das Büfett mit dem Bereitstellen von Geschirr, Besteck und Dekoration.</p> <p><u>Sie wenden ihre Kenntnisse zum Speisen- und Getränkeservice an und beraten die Gäste am Büfett.</u></p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Herstellen von geeigneten Speisen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pasteten, Terrinen, Galantinen ▪ Sülzen und Mousse ▪ Miniaturen und Fingerfood <p>Anfertigung kalter Platten</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Regeln, Anordnung und Gestaltung der Platten ▪ Rohstoffauswahl <p>Einsatz von Convenienceprodukten</p> <p>Aufbau eines Büfetts</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vorbereitungsarbeiten ▪ Platzieren der Bestandteile (Speisen, Geräte, Geschirr, Bestecke) ▪ Dekorieren des Büfetts ▪ Bereitstellen von Geschirr und Besteck ▪ Laufrichtung der Gäste <p>Betreuung von Büfetts</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Präsentation und Betreuungsaufgaben ▪ Kommunikation 		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Anfertigen von Planungsskizzen eines Büfetts</p> <p>Herstellen einer Schauplatte</p> <p>Gestalten von Aufstellern</p> <p>Erweitern der Rezeptursammlung.</p>		

<u>Fachpraktiker/Fachpraktikerin</u> <u>Küche LF 6</u>	<u>Mitwirken an der</u> <u>Planung und Durch-</u> <u>führung kalter und</u> <u>warmer Büfets</u>	2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 40 Stunden
Thema der Lernsituation 6B: Vorbereiten und Herstellen von warmen und kalten Büfets		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erläutern die Herstellung von ausgewählten <u>einfachen</u> Speisen und beschreiben <u>mit Hilfestellung</u> den Aufbau und die Gestaltung von Büfettplatten.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler vervollständigen <u>unter Anleitung</u> das Büfett mit dem Bereitstellen von Geschirr, Besteck und Dekoration.</p> <p>Sie wirken bei der Beratung von Gästen unter Anleitung mit.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Herstellen von geeigneten Speisen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pasteten, Terrinen, Galantinen ▪ Sülzen und Mousse ▪ Miniaturen und Fingerfood <p>Anfertigung kalter Platten</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Regeln, Anordnung und Gestaltung der Platten ▪ Rohstoffauswahl <p>Einsatz von Convenienceprodukten</p> <p>Aufbau eines Büfets</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vorbereitungsarbeiten ▪ Platzieren der Bestandteile (Speisen, Geräte, Geschirr, Bestecke) ▪ Dekorieren des Büfets ▪ Bereitstellen von Geschirr und Besteck ▪ Laufrichtung der Gäste <p>Betreuung von Büfets</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Präsentation und Betreuungsaufgaben ▪ Kommunikation 		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt: <u>unter Anleitung bzw. mit Hilfestellung</u></p> <p>Anfertigen von Planungsskizzen eines Büfets</p> <p>Herstellen einer Schauplatte</p> <p>Gestalten von Aufstellern</p> <p>Erweitern der Rezeptursammlung.</p>		

**Lernfeld 2.4 Nachspeisen /
Lernfeld 7 Herstellen einfacher Nachspeisen**

Koch/Köchin LF 2.4	Nachspeisen	2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden
Thema der Lernsituation 7A: Herstellen von Gebäck		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <u>unterscheiden</u> die Nachspeisen. Sie vergleichen die Merkmale von Teigen und Massen.</p> <p>Sie erläutern die Arbeitsabläufe für die Herstellung <u>ausgewählter</u> Teige und Massen.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler bewerten den Einsatz von Convenienceprodukten.</p> <p>Sie berechnen Nährwerte und vergleichen diese.</p> <p>Sie halten arbeitsschutzrechtliche und hygienische Bestimmungen ein</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Überblick der Nachspeisen</p> <p>Einteilung</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Teige (Mürbe-, Hefe-, Blätter-, Strudel-, Plunderteig) ▪ Massen (Biskuit-, Hippen-, Baiser- und Brandmassen, Ausbackteig) <p>Herstellen ausgewählter Gebäcke aus Teigen und Massen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Grundrezeptur ▪ Vorbereitung (Teiglockerung) ▪ Zubereitungsprinzip <p>Vollenden der Gebäckstücke (z.B. Glasieren, Füllen, Belegen)</p> <p>Berechnungen (Umrechnen von Rezepten, Nährwertberechnungen)</p> <p>Arbeitsschutz</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Herstellen ausgewählter Gebäcke</p> <p>Durchführen von Experimenten zur Teiglockerung.</p>		

<u>Fachpraktiker/Fachpraktikerin</u> <u>Küche LF 7</u>	<u>Herstellen einfacher</u> <u>Nachspeisen</u>	2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden
Thema der Lernsituation 7A: Herstellen von Gebäck		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <u>nennen</u> die Nachspeisen. Sie vergleichen die Merkmale von Teigen und Massen.</p> <p>Sie erläutern die Arbeitsabläufe für die Herstellung <u>einfacher</u> Teige und Massen.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler bewerten <u>mit Hilfestellung</u> den Einsatz von Convenienceprodukten.</p> <p>Sie berechnen <u>einfache</u> Nährwerte und vergleichen diese <u>mit Hilfestellung</u>.</p> <p>Sie halten arbeitsschutzrechtliche und hygienische Bestimmungen ein</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Überblick der Nachspeisen</p> <p>Einteilung</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Teige (Mürbe-, Hefe-, Blätter-, Strudel-, Plunderteig) ▪ Massen (Biskuit-, Hippen-, Baiser- und Brandmassen, Ausbackteig) <p>Herstellen ausgewählter Gebäcke aus Teigen und Massen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Grundrezeptur ▪ Vorbereitung (Teiglockerung) ▪ Zubereitungsprinzip <p>Vollenden der Gebäckstücke (z.B. Glasieren, Füllen, Belegen)</p> <p>Berechnungen (Umrechnen von Rezepten, Nährwertberechnungen)</p> <p>Arbeitsschutz</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt: <u>unter Anleitung bzw. mit Hilfestellung</u></p> <p>Herstellen ausgewählter Gebäcke</p> <p>Durchführen von Experimenten zur Teiglockerung.</p>		

Koch/Köchin LF 2.4	Nachspeisen	2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden
Thema der Lernsituation 7B: Herstellen von Süßspeisen		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <u>unterscheiden</u> die Süßspeisen.</p> <p>Sie beschreiben die Herstellung und stellen ausgewählte Nachspeisen her. Dabei berücksichtigen sie geschmackliche, optische sowie saisonale Aspekte.</p> <p>Sie erläutern die Herstellung <u>ausgewählter</u> süßer Soßen und ordnen sie Nachspeisen zu.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <u>kalkulieren Preise</u> und berechnen den Nährwert.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Einteilung der Süßspeisen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ warm (Omelette, Pfannkuchen, Aufläufe, Krapfen, Pudding) ▪ kalt (Cremespeisen, Gelees, Fruchtspeisen, Flammerie) <p>Herstellen ausgewählter Süßspeisen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Grundrezeptur ▪ Vorbereitung ▪ Zubereitungsprinzip <p>Vollendungsmöglichkeiten</p> <p>Herstellen ausgewählter süßer Soßen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ warme Soßen ▪ kalte Soßen <p>Berechnungen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Rezepturen umrechnen ▪ Kalkulation einer Süßspeise ▪ Nährwerte berechnen <p>Produkthygiene</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Herstellen ausgewählter Süßspeisen, Fruchtspeisen und Soßen, Ergänzen der Rezeptursammlung.</p>		

<u>Fachpraktiker/Fachpraktikerin</u> <u>Küche LF 7</u>	<u>Herstellen einfacher</u> <u>Nachspeisen</u>	2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden
Thema der Lernsituation 7B: Herstellen von Süßspeisen		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <u>nennen</u> die Süßspeisen.</p> <p>Sie beschreiben die Herstellung und stellen ausgewählte Nachspeisen her. Dabei berücksichtigen sie <u>unter Anleitung</u> geschmackliche, optische sowie saisonale Aspekte.</p> <p>Sie erläutern die Herstellung <u>einfacher</u> süßer Soßen und ordnen sie Nachspeisen zu.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler berechnen den Nährwert.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Einteilung der Süßspeisen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ warm (Omelette, Pfannkuchen, Aufläufe, Krapfen, Pudding) ▪ kalt (Cremespeisen, Gelees, Fruchtspeisen, Flammerie) <p>Herstellen ausgewählter Süßspeisen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Grundrezeptur ▪ Vorbereitung ▪ Zubereitungsprinzip <p>Vollendungsmöglichkeiten</p> <p>Herstellen ausgewählter süßer Soßen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ warme Soßen ▪ kalte Soßen <p>Berechnungen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Rezepturen umrechnen ▪ Kalkulation einer Süßspeise ▪ Nährwerte berechnen <p>Produkthygiene</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt: <u>unter Anleitung bzw. mit Hilfestellung</u></p> <p>Herstellen ausgewählter Süßspeisen, Fruchtspeisen und Soßen, Ergänzen der Rezeptursammlung.</p>		

Koch/Köchin LF 2.4	Nachspeisen	2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden
Thema der Lernsituation 7C: Herstellen von Eisspeisen		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler halten die Hygieneregeln bei der Eisherstellung ein.</p> <p>Sie <u>unterscheiden</u> die Speiseeis-Sorten und stellen ausgewählte Eis-Desserts selbstständig her.</p> <p>Sie erklären unterschiedliche Anrichteweisen und präsentieren auch klassische Garnituren.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Einteilung von Eisspeisen</p> <p>Herstellen ausgewählter Eisspeisen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Grundrezeptur ▪ Vorbereitung ▪ Zubereitungsprinzip <p>Vollendungsmöglichkeiten</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ klassische Garnituren ▪ weitere Eisspeisen (Eisbecher, Eisgetränke, Eistorten, Eisbomben) <p>Produkthygiene</p> <p>Gesetzliche Vorschriften</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Gestalten einer Eis-Angebotskarte</p> <p>Herstellen ausgewählter Eisspeisen.</p>		

<u>Fachpraktiker/Fachpraktikerin</u> <u>Küche LF 7</u>	<u>Herstellen einfacher</u> <u>Nachspeisen</u>	2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden
Thema der Lernsituation 7C: Herstellen von Eisspeisen		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler halten die Hygieneregeln bei der Eisherstellung ein.</p> <p>Sie <u>nennen</u> die Speiseeis-Sorten und stellen ausgewählte Eis-Desserts selbstständig <u>unter Anleitung</u> her.</p> <p>Sie erklären unterschiedliche Anrichteweisen und präsentieren auch klassische Garnituren <u>mit Hilfestellung</u>.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Einteilung von Eisspeisen</p> <p>Herstellen ausgewählter Eisspeisen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Grundrezeptur ▪ Vorbereitung ▪ Zubereitungsprinzip <p>Vollendungsmöglichkeiten</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ klassische Garnituren ▪ weitere Eisspeisen (Eisbecher, Eisgetränke, Eistorten, Eisbomben) <p>Produkthygiene</p> <p>Gesetzliche Vorschriften</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt: <u>unter Anleitung bzw. mit Hilfestellung</u></p> <p>Gestalten einer Eis-Angebotskarte</p> <p>Herstellen ausgewählter Eisspeisen.</p>		

**Lernfeld 2.5 À la carte-Geschäft /
Lernfeld 8 Mitarbeiten im á la carte-Geschäft**

Koch/Köchin LF 2.5	À la carte-Geschäft	2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 80 Stunden
---------------------------	----------------------------	---

Thema der Lernsituation 8A: Herstellen von Saucen

Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:

Die Schülerinnen und Schüler unterscheiden die Saucen nach unterschiedlichen Aspekten.

Sie erläutern das Herstellungsprinzip verschiedener Saucen und erklären deren klassische Ableitungen. Dabei wenden sie die Fachsprache korrekt an.

Sie stellen ausgewählte Saucen her und beurteilen ihre Arbeitsschritte sowie das Endprodukt.

Die Schülerinnen und Schüler vergleichen traditionell hergestellte Saucen und Convenienceprodukte nach unterschiedlichen Gesichtspunkten.

Sie halten arbeitsschutzrechtliche und hygienische Bestimmungen ein.

Inhalte:

Übersicht Saucen

- braune
- weiße
- aufgeschlagene
- kalte
- eigenständige
- Buttermischungen

Herstellen ausgewählter Saucen

- Zubereitung
- Ableitungen
- Vollendung

Bewerten und Anrichten

Einsatz von Convenienceprodukten

- Mengenermittlung und Preisvergleich

Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:

Herstellen ausgewählter Saucen

Erstellen von Plakaten zur Herstellung ausgewählter Saucen

Durchführen einer Verkostung und eines Vergleichs von selbst hergestellten und vorgefertigten Saucen

Erweitern der Rezeptursammlung.

<u>Fachpraktiker/Fachpraktikerin</u> <u>Küche LF 8</u>	<u>Mitarbeiten im</u> <u>á la carte-Geschäft</u>	2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 80 Stunden
Thema der Lernsituation 8A: Herstellen von Saucen		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler unterscheiden <u>ausgewählte</u> Saucen.</p> <p>Sie erläutern das Herstellungsprinzip <u>einfacher</u> Saucen.</p> <p>Sie stellen <u>einfache</u> Saucen her und beurteilen ihre Arbeitsschritte sowie das Endprodukt <u>mit Hilfestellung</u>.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler vergleichen traditionell hergestellte Saucen und Convenienceprodukte nach unterschiedlichen Gesichtspunkten.</p> <p>Sie halten arbeitsschutzrechtliche und hygienische Bestimmungen ein.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Übersicht Saucen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ braune ▪ weiße ▪ aufgeschlagene ▪ kalte ▪ eigenständige ▪ Buttermischungen <p>Herstellen ausgewählter Saucen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Zubereitung ▪ Ableitungen ▪ Vollendung <p>Bewerten und Anrichten</p> <p>Einsatz von Convenienceprodukten</p> <p>Mengenberechnung und Preisvergleich</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt: <u>unter Anleitung bzw. mit Hilfestellung</u></p> <p>Herstellen ausgewählter Saucen</p> <p>Erstellen von Plakaten zur Herstellung ausgewählter Saucen</p> <p>Durchführen einer Verkostung und eines Vergleichs von selbst hergestellten und vorgefertigten Saucen</p> <p>Erweitern der Rezeptursammlung.</p>		

Koch/Köchin LF 2.5	À la carte-Geschäft	2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 80 Stunden
Thema der Lernsituation 8B: Herstellen von Speisen aus Schlachtfleisch		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <u>erläutern</u> die ernährungsphysiologische Bedeutung des Fleisches.</p> <p>Sie bestimmen die Fleischteile und beurteilen die Fleischqualität.</p> <p>Sie stellen <u>ausgewählte</u> Schlachtfleischspeisen für das à la carte-Geschäft her und vervollständigen diese zu Gerichten. <u>Sie unterscheiden klassische Garnituren.</u></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler führen Verlustberechnungen durch.</p> <p>Sie stellen die rechtlichen Bestimmungen zum Umgang mit Fleisch vor.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Ernährungsphysiologische Bedeutung</p> <p>Fleischteile und deren Verwendung</p> <p>Qualitätsbeurteilung</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fleischreifung ▪ sensorische Prüfung <p>Herstellen von ausgewählten Fleischspeisen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vorbereitung ▪ Zubereitung ▪ Garnituren ▪ Zuordnung von passenden Speisenkomponenten <p>Verlustberechnung</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vorbereitungsverluste ▪ Garverluste <p>Produktthygiene</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fleischuntersuchungen ▪ Kennzeichnung 		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Herstellen ausgewählter Speisen und Gerichte</p> <p>Erweitern der Rezeptursammlung</p> <p>Durchführen einer Exkursion in eine Fleischerei (Fleischzerlegung).</p>		

<u>Fachpraktiker/Fachpraktikerin</u> <u>Küche LF 8</u>	<u>Mitarbeiten im</u> <u>à la carte-Geschäft</u>	2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 80 Stunden
Thema der Lernsituation 8B: Herstellen von Speisen aus Schlachtfleisch		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erläutern <u>ansatzweise</u> die ernährungsphysiologische Bedeutung des Fleisches.</p> <p>Sie bestimmen die Fleischteile und beurteilen die Fleischqualität <u>mit Hilfestellung</u>.</p> <p>Sie stellen <u>einfache</u> Schlachtfleischspeisen für das à la carte-Geschäft her und vervollständigen diese zu Gerichten.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler führen <u>unter Anleitung</u> Verlustberechnungen durch.</p> <p>Sie stellen <u>ausgewählte</u> rechtliche Bestimmungen zum Umgang mit Fleisch vor.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Ernährungsphysiologische Bedeutung</p> <p>Fleischteile und deren Verwendung</p> <p>Qualitätsbeurteilung</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fleischreifung ▪ sensorische Prüfung <p>Herstellen von ausgewählte Fleischspeisen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vorbereitung ▪ Zubereitung ▪ Garnituren ▪ Zuordnung von passenden Speisenkomponenten <p>Verlustberechnung</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vorbereitungsverluste ▪ Garverluste <p>Produkthygiene</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fleischuntersuchungen <p>Kennzeichnung</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt: <u>unter Anleitung bzw. mit Hilfestellung</u></p> <p>Herstellen ausgewählter Speisen und Gerichte</p> <p>Erweitern der Rezeptursammlung</p> <p>Durchführen einer Exkursion in eine Fleischerei (Fleischzerlegung).</p>		

Koch/Köchin LF 2.5	À la carte-Geschäft	2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 80 Stunden
Thema der Lernsituation 8C: Zusammenstellen von Speisen		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erklären die Notwendigkeit der Arbeitsteilung und Teamarbeit im gastronomischen Betrieb. Sie unterscheiden Anrichteweisen und erläutern dabei die verschiedenen Aspekte der Angebotsgestaltung.</p> <p>Sie berechnen Portionsmengen.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erstellen verkaufsfördernde Speisenangebote und Gerichte für das à la carte-Geschäft.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Arbeitsorganisation im à la cartè-Geschäft</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Grundsätze ▪ Ablaufplanung <p>Anrichten der Speisen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Portionsmengen von Speisenkomponenten ▪ Verzehrtemperaturen ▪ Anrichteregeln (klassisch und modern) <p>Formulierung von Speisenangeboten</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Speisenbeschreibungen ▪ Kennzeichnung von Allergenen 		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Durchführen von Schätz- und Wiegeversuchen zu Speisenkomponenten</p> <p>Erstellen von Skizzen zu Anrichteweisen.</p>		

<u>Fachpraktiker/Fachpraktikerin</u> <u>Küche LF 8</u>	<u>Mitarbeiten im</u> <u>á la carte-Geschäft</u>	2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 80 Stunden
Thema der Lernsituation 8C: Zusammenstellen von Speisen		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erklären die Notwendigkeit der Arbeitsteilung und Teamarbeit im gastronomischen Betrieb. Sie unterscheiden Anrichteweisen und erläutern dabei <u>ansatzweise</u> die verschiedenen Aspekte der Angebotsgestaltung.</p> <p>Sie berechnen Portionsmengen <u>mit Hilfestellung</u>.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erstellen <u>unter Anleitung</u> verkaufsfördernde Speisenangebote und Gerichte für das á la carte-Geschäft.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Arbeitsorganisation im á la cartè-Geschäft</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Grundsätze ▪ Ablaufplanung <p>Anrichten der Speisen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Portionsmengen von Speisenkomponenten ▪ Verzehrtemperaturen ▪ Anrichteregeln (klassisch und modern) <p>Formulierung von Speisenangeboten</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Speisenbeschreibungen <p>Kennzeichnung von Allergenen</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt: <u>unter Anleitung bzw. mit Hilfestellung</u></p> <p>Durchführen von Schätz- und Wiegeversuchen zu Speisenkomponenten</p> <p>Erstellen von Skizzen zu Anrichteweisen.</p>		

**Lernfeld 3.1 Bankett /
Lernfeld 9 Mitarbeiten im Bankettbereich**

Koch/Köchin LF 3.1	Bankett	3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 80 Stunden
---------------------------	----------------	---

Thema der Lernsituation 9A: Herstellen von Speisen aus Geflügel

Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:

Die Schülerinnen und Schüler bestimmen Arten und Qualitätsmerkmale von Haus- und Wildgeflügel.

Sie begründen den Einsatz von Geflügelspeisen unter ernährungsphysiologischen Aspekten.

Sie stellen ausgewählte Geflügelspeisen her und vervollständigen diese zu Gerichten. Dabei unterscheiden sie klassische Garnituren.

Die Schülerinnen und Schüler vergleichen den Einsatz von frischen und vorgefertigten Produkten aus Geflügel aus ökonomischer und ernährungsphysiologischer Sicht.

Sie beschreiben die rechtlichen Bestimmungen zum Umgang mit Geflügel.

Inhalte:

Ernährungsphysiologische Bedeutung

Geflügelteile und deren Verwendung

Herstellen von ausgewählten Geflügelspeisen

- Vorbereitung
- Zubereitung
- Garnituren
- Zuordnung von passenden Speisenkomponenten
- Tranchieren

Berechnung und Vergleich

- Nährwerte
- Einsatzmengen
- Verluste
- Preise

Produkthygiene

Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:

Durchführen von Tranchierübung

Erweitern der Rezeptursammlung

Gestalten einer Pro- und Contra-Diskussion: Einsatz frischer und vorgefertigter Produkte.

<u>Fachpraktiker/Fachpraktikerin</u> <u>Küche LF 9</u>	<u>Mitarbeiten im</u> <u>Bankettbereich</u>	3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 80 Stunden
Thema der Lernsituation 9A: Herstellen von Speisen aus Geflügel		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <u>beschreiben</u> Arten und Qualitätsmerkmale von Haus- und Wildgeflügel <u>an einem ausgewählten Beispiel</u>.</p> <p>Sie begründen <u>mit Hilfestellung</u> den Einsatz von Geflügelspeisen unter ernährungsphysiologischen Aspekten.</p> <p>Sie stellen <u>einfache</u> Geflügelspeisen her und vervollständigen diese zu Gerichten.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler vergleichen <u>mit Hilfestellung</u> den Einsatz von frischen und vorgefertigten Produkten aus Geflügel aus ökonomischer und ernährungsphysiologischer Sicht.</p> <p>Sie <u>nennen</u> die rechtlichen Bestimmungen zum Umgang mit Geflügel.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Ernährungsphysiologische Bedeutung</p> <p>Geflügelteile und deren Verwendung</p> <p>Herstellen von ausgewählten Geflügelspeisen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vorbereitung ▪ Zubereitung ▪ Garnituren ▪ Zuordnung von passenden Speisenkomponenten ▪ Tranchieren <p>Berechnung und Vergleich</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nährwerte ▪ Einsatzmengen ▪ Verluste ▪ Preise <p>Produkthygiene</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt: <u>unter Anleitung bzw. mit Hilfestellung</u></p> <p>Durchführen von Tranchierübung,</p> <p>Erweitern der Rezeptursammlung</p> <p>Gestalten einer Pro- und Contra-Diskussion: Einsatz frischer und vorgefertigter Produkte.</p>		

Koch/Köchin LF 3.1	Bankett	3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 80 Stunden
Thema der Lernsituation 9B: Herstellen von Speisen aus Wild und Wildgeflügel		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <u>unterscheiden</u> heimische Wildarten, deren Verkehrsbezeichnungen und Handelsklassen.</p> <p>Sie stellen <u>verschiedene</u> Wildgerichte unter Anwendung unterschiedlicher Garverfahren her <u>und erklären Garnituren für Wildspeisen</u>.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <u>bestimmen</u> den ernährungsphysiologischen Wert von Wildspeisen.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler berechnen die Einsatzmengen <u>unter Berücksichtigung der Verluste und kalkulieren eine einfache Wildspeise</u>.</p> <p>Sie begründen die Bedeutung der Hygienevorschriften beim Umgang mit Wildspeisen.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Qualitätsbeurteilung</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fleischreifung ▪ sensorische Prüfung <p>Herstellen ausgewählter Wildspeisen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vorbereitung ▪ Zubereitung ▪ Garnituren ▪ Zuordnung von passenden Speisenkomponenten <p>Berechnung</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Einsatzmengen ▪ Kalkulation <p>Produkthygiene</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fleischuntersuchungen <p>Kennzeichnung</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Herstellen ausgewählter Wildspeisen</p> <p>Kalkulieren einer Wildspeise</p> <p>Erweitern der Rezeptursammlung.</p>		

<u>Fachpraktiker/Fachpraktikerin</u> <u>Küche LF 9</u>	<u>Mitarbeiten im</u> <u>Bankettbereich</u>	3. Ausbildungsjahr Zeitrictwert: 80 Stunden
Thema der Lernsituation 9B: Herstellen von Speisen aus Wild und Wildgeflügel		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <u>nennen</u> heimische Wildarten, deren Verkehrsbezeichnungen und Handelsklassen.</p> <p>Sie stellen <u>einfache ausgewählte</u> Wildgerichte unter Anwendung unterschiedlicher Garverfahren her und.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <u>erklären</u> den ernährungsphysiologischen Wert von Wildspeisen <u>an einem ausgewählten Beispiel</u>.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler berechnen die Einsatzmengen.</p> <p>Sie begründen die Bedeutung der Hygienevorschriften beim Umgang mit Wildspeisen.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Qualitätsbeurteilung</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fleischreifung ▪ sensorische Prüfung <p>Herstellen ausgewählter Wildspeisen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vorbereitung ▪ Zubereitung ▪ Garnituren ▪ Zuordnung von passenden Speisenkomponenten <p>Berechnung</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Einsatzmengen ▪ Kalkulation <p>Produkthygiene</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fleischuntersuchungen ▪ Kennzeichnung 		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt: <u>unter Anleitung bzw. mit Hilfestellung</u></p> <p>Herstellen ausgewählter Wildspeisen</p> <p>Kalkulieren einer Wildspeise</p> <p>Erweitern der Rezeptursammlung.</p>		

Koch/Köchin LF 3.1	Bankett	3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 80 Stunden
Thema der Lernsituation 9C: Organisieren des Bankettgeschäfts		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler beschreiben die Bedeutung und Organisation des Bankett-Bereiches. Sie unterscheiden Bankettarten. <u>Sie bereiten in Zusammenarbeit mit anderen Abteilungen Veranstaltungen vor.</u> <u>Dazu setzen sie die entsprechenden Organisationsmittel ein.</u></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler begründen die Bedeutung der Kommunikation im Gastgewerbe und gestalten Verkaufsgespräche <u>unter Anwendung von Kommunikationsregeln sowie verkaufpsychologischen Aspekten.</u> Sie gestalten Speisenangebote und berechnen Preise.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Organisation des Bankettbereiches</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bedeutung ▪ Bankettarten und Bankettmappen ▪ weitere Hilfsmittel <p>Organisation einer Bankettveranstaltung</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vorbereitung ▪ Durchführung ▪ Veranstaltungsauswertung <p>Kommunikation</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ verbale und nonverbale Kommunikation ▪ Kommunikationsregeln und Störungen <p>Kommunikation zwischen den Abteilungen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kommunikationswege und Kommunikationskultur <p>Verkaufsgespräch</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Gästetypen ▪ Ablauf ▪ Regeln ▪ Vertrag <p>Speisenauswahl</p> <p>Berechnungen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kalkulation ausgewählter Speisen ▪ Einsatz von Convenienceprodukten 		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Erstellen einer Bankettmappe Üben von Verkaufsgesprächen.</p>		

<u>Fachpraktiker/Fachpraktikerin</u> <u>Küche LF 9</u>	<u>Mitarbeiten im</u> <u>Bankettbereich</u>	3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 80 Stunden
Thema der Lernsituation 9C: Organisieren des Bankettgeschäfts		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler beschreiben <u>mit Hilfestellung</u> die Bedeutung und Organisation des Bankett-Bereiches. Sie unterscheiden Bankettarten.</p> <p><u>Sie wirken bei der Organisation von Banketten mit.</u></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler begründen die Bedeutung der Kommunikation im Gastgewerbe und gestalten <u>unter Anleitung</u> Verkaufsgespräche.</p> <p>Sie gestalten <u>einfache</u> Speisenangebote und berechnen Preise.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Organisation des Bankettbereiches</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bedeutung ▪ Bankettarten und Bankettmappen ▪ weitere Hilfsmittel <p>Organisation einer Bankettveranstaltung</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vorbereitung ▪ Durchführung ▪ Veranstaltungsauswertung <p>Kommunikation</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ verbale und nonverbale Kommunikation ▪ Kommunikationsregeln und Störungen <p>Kommunikation zwischen den Abteilungen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kommunikationswege und Kommunikationskultur <p>Verkaufsgespräch</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Gästetypen ▪ Ablauf ▪ Regeln ▪ Vertrag <p>Speisenauswahl</p> <p>Berechnungen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kalkulation ausgewählter Speisen ▪ Einsatz von Convenienceprodukten 		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt: unter Anleitung bzw. mit Hilfestellung</p> <p>Erstellen einer Bankettmappe</p> <p>Üben von Verkaufsgesprächen.</p>		

Lernfeld 3.2 Aktionswoche /
Lernfeld 10 Mitwirken bei der Organisation von Aktionen

Koch/Köchin LF 3.2	Aktionswoche	3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 80 Stunden
Thema der Lernsituation 10A: Herstellen von Speisen aus Fisch		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erläutern die ernährungsphysiologische Bedeutung von Fisch und Angebotsmöglichkeiten in der Gastronomie.</p> <p>Sie unterscheiden die Fische nach unterschiedlichen Aspekten sowie deren Angebotsformen im Handel und beschreiben Frischemerkmale.</p> <p>Sie erklären die Vor-, Zubereitung und Vollendung von Speisen aus Fisch.</p> <p>Dabei beachten sie die Hygieneanforderungen beim Umgang mit Fisch.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Ernährungsphysiologischer Wert</p> <p>Herstellen von Speisen aus Rund- und Plattfischen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vorbereitung ▪ Zubereitung ▪ Garnituren ▪ Zuordnung von passenden Speisekomponenten <p>Berechnung und Vergleich Rund- und Plattfische</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Einsatzmengen ▪ Verluste ▪ Preise <p>Produkthygiene</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Erstellen einer Übersicht zu den Rund- und Plattfischen</p> <p>Herstellen ausgewählter Speisen</p> <p>Erweitern der Rezeptursammlung.</p>		

<u>Fachpraktiker/Fachpraktikerin</u> <u>Küche LF 10</u>	<u>Mitwirken bei der</u> <u>Organisation von</u> <u>Aktionen</u>	3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 80 Stunden
Thema der Lernsituation 10A: Herstellen von Speisen aus Fisch		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erläutern <u>ansatzweise</u> die ernährungsphysiologische Bedeutung von Fisch und Angebotsmöglichkeiten in der Gastronomie.</p> <p>Sie unterscheiden die Fische nach unterschiedlichen Aspekten sowie deren Angebotsformen im Handel und beschreiben Frischemerkmale <u>mit Hilfestellung</u>.</p> <p>Sie erklären die Vor-, Zubereitung und Vollendung von <u>einfachen</u> Speisen aus Fisch. Dabei beachten sie die Hygieneanforderungen beim Umgang mit Fisch.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Ernährungsphysiologischer Wert</p> <p>Herstellen von Speisen aus Rund- und Plattfischen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vorbereitung ▪ Zubereitung ▪ Garnituren ▪ Zuordnung von passenden Speisekomponenten <p>Berechnung und Vergleich Rund- und Plattfische</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Einsatzmengen ▪ Verluste ▪ Preise <p>Produkthygiene</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt: <u>unter Anleitung bzw. mit Hilfestellung</u></p> <p>Erstellen einer Übersicht zu den Rund- und Plattfischen</p> <p>Herstellen ausgewählter Speisen</p> <p>Erweitern der Rezeptursammlung.</p>		

Koch/Köchin LF 3.2	Aktionswoche	3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 80 Stunden
Thema der Lernsituation 10B: Herstellen von Speisen aus Krebs- und Weichtieren		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler bestimmen das Angebot von Krebs- und Weichtieren und bezeichnen die verschiedenen Arten.</p> <p><u>Sie erläutern die ernährungsphysiologische Bedeutung. Sie beschreiben Vor- und Nachteile der industriellen Fischereiwirtschaft.</u></p> <p><u>Sie lagern die Fische unter Beachtung der hygienischen Bestimmungen ein und bereiten die unterschiedlichen Krebs- und Weichtiere angebotstypisch zu.</u></p> <p>Sie wenden bei diesen Tätigkeiten ihr Grundlagenwissen zur Unfallverhütung und Hygiene an.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Ernährungsphysiologische Bedeutung</p> <p>Überblick</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Krebse ▪ Weichtiere <p>Herstellen von ausgewählten Speisen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vorbereitung ▪ Zubereitung ▪ Garnituren ▪ Zuordnung von passenden Speisenkomponenten ▪ Anrichtehinweise <p>Berechnung und Vergleich</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nährwerte ▪ Einsatzmengen ▪ Verluste ▪ Preise <p>Ökologische Aspekte</p> <p>Produktthygiene</p> <p>Rechtsvorschriften</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt</p> <p>Zuordnen von Spezialbestecken zu ausgewählten Speisen Erweitern der Rezeptursammlung.</p>		

<u>Fachpraktiker/Fachpraktikerin</u> <u>Küche LF 10</u>	<u>Mitwirken bei der</u> <u>Organisation von</u> <u>Aktionen</u>	3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 80 Stunden
Thema der Lernsituation 10B: Herstellen von Speisen aus Krebs- und Weichtieren		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler bestimmen das Angebot von Krebs- und Weichtieren und bezeichnen die verschiedenen Arten.</p> <p>Sie wenden bei diesen Tätigkeiten ihr Grundlagenwissen zur Unfallverhütung und Hygiene an.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Ernährungsphysiologische Bedeutung</p> <p>Überblick</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Krebse ▪ Weichtiere <p>Herstellen von ausgewählten Speisen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vorbereitung ▪ Zubereitung ▪ Garnituren ▪ Zuordnung von passenden Speisekomponenten ▪ Anrichtehinweise <p>Berechnung und Vergleich</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nährwerte ▪ Einsatzmengen ▪ Verluste ▪ Preise <p>Ökologische Aspekte</p> <p>Produkthygiene</p> <p>Rechtsvorschriften</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt: <u>unter Anleitung bzw. mit Hilfestellung</u></p> <p>Zuordnen von Spezialbestecken zu ausgewählten Speisen</p> <p>Erweitern der Rezeptursammlung.</p>		

Koch/Köchin LF 3.2	Aktionswoche	3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 80 Stunden
Thema der Lernsituation 10C: Vermarkten von Speisenangeboten		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erläutern die Inhalte sowie Ziele einer Aktion im Gastgewerbe, ordnen die Aktionen in die verkaufsfördernden Maßnahmen und das betriebliche Marketing ein.</p> <p>Sie erklären die Notwendigkeit von Werbemaßnahmen <u>unter Verwendung der Fachbegriffe</u>.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <u>organisieren eine Aktion</u>. Sie unterscheiden verschiedene Werbemittel und Werbeträger. <u>Sie verstehen den Zusammenhang von Werbung und Verkaufsförderung</u>.</p> <p>Sie unterscheiden weitere Sonderveranstaltungen und Aktionen.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Begriffe</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Verkaufsförderung ▪ Marketing ▪ Werbung <p>Marketing</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Grundlagen des Marketings ▪ Marktanalyse und Marketingmix <p>Aktion und Aktionsbeispiele</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ziele einer Aktion ▪ Aktionsthemen ▪ Organisationsgrundsätze ▪ Planung ▪ Werbung ▪ Durchführung ▪ Erfolgskontrolle <p>Sonderaktionen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kochen am Gast ▪ Catering <p>Rechtsvorschriften</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Gestalten eines Werbemittels Entwerfen eines Gäste-Feedback-Bogens.</p>		

<u>Fachpraktiker/Fachpraktikerin</u> <u>Küche LF 10</u>	<u>Mitwirken bei der</u> <u>Organisation von</u> <u>Aktionen</u>	3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 80 Stunden
Thema der Lernsituation 10C: Vermarkten von Speisenangeboten		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <u>skizzieren</u> die Inhalte sowie Ziele einer Aktion im Gastgewerbe, ordnen die Aktionen <u>mit Hilfestellung</u> in die verkaufsfördernden Maßnahmen und das betriebliche Marketing ein.</p> <p>Sie erklären die Notwendigkeit von Werbemaßnahmen.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler <u>wirken bei der Organisation von Aktionen mit</u>. Sie <u>nennen einfache</u> verschiedene Werbemittel und Werbeträger.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Begriffe</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Verkaufsförderung ▪ Marketing ▪ Werbung <p>Marketing</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Grundlagen des Marketings ▪ Marktanalyse und Marketingmix <p>Aktion und Aktionsbeispiele</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ziele einer Aktion ▪ Aktionsthemen ▪ Organisationsgrundsätze ▪ Planung ▪ Werbung ▪ Durchführung ▪ Erfolgskontrolle <p>Sonderaktionen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kochen am Gast ▪ Catering <p>Rechtsvorschriften</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt: <u>unter Anleitung bzw. mit Hilfestellung</u></p> <p>Gestalten eines Werbemittels</p> <p>Entwerfen eines Gäste-Feedback-Bogens.</p>		

**Lernfeld 3.3 Speisenfolgen /
Lernfeld 11 Gestalten einfacher Speisenfolgen**

Koch/Köchin LF 3.3	Speisenfolgen	3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden
Thema der Lernsituation 11A Gestalten von Speisenfolgen		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler unterscheiden klassische und moderne Speisenfolgen. Sie gestalten unter Anwendung der Menüregeln Speisenfolgen für unterschiedliche Anlässe und formulieren diese nach fachlichen Gesichtspunkten.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler organisieren Arbeitsabläufe für die Herstellung ausgewählter Speisenfolgen. Sie gestalten <u>unterschiedliche</u> Angebotskarten unter Berücksichtigung rechtlicher Vorschriften am Computer.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Aufbau eines Menüs/ Speisenfolge</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ klassisch ▪ modern ▪ Regeln ▪ Funktionen der Gänge ▪ Aufstellen von Speisenfolgen nach bestimmten Aspekten ▪ küchentechnologische Organisation <p>Gestaltung von Angebotskarten</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Arten von Angebotskarten ▪ inhaltliche Gestaltung ▪ äußere Gestaltung ▪ Sonderkarten ▪ rechtliche Bestimmungen 		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Erarbeiten von Vorschlägen <u>für klassische und moderne</u> Speisenfolgen nach Anlässen</p> <p>Erstellen von Arbeitsabläufen</p> <p>Gestalten von Menükarten am PC.</p>		

<u>Fachpraktiker/Fachpraktikerin</u> <u>Küche LF 11</u>	<u>Gestalten einfacher</u> <u>Speisenfolgen</u>	3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden
Thema der Lernsituation 11A Gestalten von Speisenfolgen		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler unterscheiden klassische und moderne Speisenfolgen.</p> <p>Sie gestalten unter Anwendung der Menüregeln <u>einfache (max. drei Gänge umfassende)</u> Speisenfolgen für unterschiedliche Anlässe und formulieren diese nach fachlichen Gesichtspunkten.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler organisieren Arbeitsabläufe für die Herstellung ausgewählter Speisenfolgen (<u>max. drei Gänge</u>).</p> <p>Sie gestalten <u>einfache</u> Angebotskarten unter Berücksichtigung rechtlicher Vorschriften <u>mit Unterstützung</u> am Computer.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Aufbau eines Menüs/ Speisenfolge</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ klassisch ▪ modern ▪ Regeln ▪ Funktionen der Gänge ▪ Aufstellen von Speisenfolgen nach bestimmten Aspekten ▪ küchentechnologische Organisation <p>Gestaltung von Angebotskarten</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Arten von Angebotskarten ▪ inhaltliche Gestaltung ▪ äußere Gestaltung ▪ Sonderkarten <p>rechtliche Bestimmungen</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt: <u>unter Anleitung bzw. mit Hilfestellung</u></p> <p>Erarbeiten von Vorschlägen Speisenfolgen nach Anlässen, Erstellen von Arbeitsabläufen</p> <p>Gestalten von Menükarten am PC.</p>		

Koch/Köchin LF 3.3	Speisenfolgen	3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden
Thema der Lernsituation 11B Empfehlen korrespondierender Getränke		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler unterscheiden die alkoholischen Getränke und kennzeichnen die Merkmale der Getränkegruppen.</p> <p>Sie erklären die Herstellungsprinzipien und ordnen den Getränken entsprechende Gläser zu.</p> <p>Sie begründen die Zuordnung von Getränken zu Speisen nach fachlichen Gesichtspunkten.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Überblick, Herkunft, Herstellungsprinzip, Lagerung und Servicehinweise alkoholischer Getränke</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bier ▪ Wein ▪ weinhaltige/ weinähnliche Getränke ▪ Schaumwein ▪ Spirituosen <p>Zuordnung von Getränken zu Speisen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Grundsätze ▪ Trends 		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Zuordnen von korrespondierenden Getränken zu Menüs.</p> <p>Erweitern der Menükarte mit korrespondierenden Getränken.</p>		

<u>Fachpraktiker/Fachpraktikerin</u> <u>Küche LF 11</u>	<u>Gestalten einfacher</u> <u>Speisenfolgen</u>	3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden
Thema der Lernsituation 11B Empfehlen korrespondierender Getränke		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler unterscheiden <u>ausgewählte</u> alkoholische Getränke und kennzeichnen die Merkmale der Getränkegruppen.</p> <p>Sie erklären <u>ausgewählte</u> Herstellungsprinzipien und ordnen den Getränken entsprechende Gläser zu.</p> <p>Sie begründen die Zuordnung von Getränken zu Speisen nach fachlichen Gesichtspunkten <u>mit Hilfestellung</u>.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Überblick, Herkunft, Herstellungsprinzip, Lagerung und Servicehinweise alkoholischer Getränke</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bier ▪ Wein ▪ weinhaltige/ weinähnliche Getränke ▪ Schaumwein ▪ Spirituosen <p>Zuordnung von Getränken zu Speisen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Grundsätze ▪ Trends 		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt: <u>unter Anleitung bzw. mit Hilfestellung</u></p> <p>Zuordnen von korrespondierenden Getränken zu Menüs.</p> <p>Erweitern der Menükarte mit korrespondierenden Getränken.</p>		

**Lernfeld 3.4 Regionale in- und ausländische Küche /
Lernfeld 12 Herstellen einfacher regionaler und internationaler Speisen**

Koch/Köchin LF 3.4	Regionale in- und ausländische Küche	3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden
Thema der Lernsituation 12A: Herstellen regionaler Speisen		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler unterscheiden regionale Lebensmittel.</p> <p>Sie beschreiben die kulturelle Bedeutung von Essen und Trinken eines bestimmten geografischen Gebietes.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erklären die Vor- und Zubereitung der Speisen nach regionaltypischen Verfahren.</p> <p>Sie formulieren Warenanforderungen unter Berücksichtigung von Vorbereitungs- und Garverlusten.</p> <p><u>Sie kalkulieren diese Speisen für regionale Angebotskarten oder Aktionen.</u></p>		
<p>Inhalt</p> <p>Überblick</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ traditionelle Regionen Deutschlands ▪ typische Rohstoffe und Lebensmittel ▪ regionale Speisen <p>Herstellen von ausgewählten regionalen Speisen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vorbereitung ▪ Zubereitung ▪ Vollendung ▪ Präsentation <p>Berechnungen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Preisvergleich Großhandel – Kleinerzeuger - ökologische Herstellung ▪ Kalkulation von ausgewählten Speisen <p>Rechtsvorschriften</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Gestalten einer Deutschlandkarte mit Speisen unterschiedlicher Regionen</p> <p>Erweitern der Rezeptursammlung.</p>		

<u>Fachpraktiker/Fachpraktikerin</u> <u>Küche LF 12</u>	<u>Herstellen einfacher regionaler und internationaler Speisen</u>	3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden
Thema der Lernsituation 12A: Herstellen regionaler Speisen		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler unterscheiden <u>ausgewählte</u> regionale Lebensmittel. Sie beschreiben die kulturelle Bedeutung von Essen und Trinken <u>der heimatischen Region</u>.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erklären die Vor- und Zubereitung <u>einfacher</u> Speisen nach regionaltypischen Verfahren.</p> <p>Sie formulieren Warenanforderungen <u>für einfache Speisen</u> unter Berücksichtigung von Vorbereitungs- und Garverlusten.</p>		
<p>Inhalt</p> <p>Überblick</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ traditionelle Regionen Deutschlands ▪ typische Rohstoffe und Lebensmittel ▪ regionale Speisen <p>Herstellen von ausgewählten regionalen Speisen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vorbereitung ▪ Zubereitung ▪ Vollendung ▪ Präsentation <p>Berechnungen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Preisvergleich Großhandel – Kleinerzeuger – ökologische Herstellung ▪ Kalkulation von ausgewählten Speisen <p>Rechtsvorschriften</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt: <u>unter Anleitung bzw. mit Hilfestellung</u></p> <p>Gestalten einer Deutschlandkarte mit Speisen unterschiedlicher Regionen</p> <p>Erweitern der Rezeptursammlung.</p>		

Koch/Köchin LF 3.4	Regionale in- und ausländische Küche	3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden
Thema der Lernsituation 12B: Herstellen internationaler Spezialitäten		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler unterscheiden die Essgewohnheiten ausgewählter Länder.</p> <p>Sie beurteilen diese aus historischer und ernährungsphysiologischer Sicht.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler nennen typische Lebensmittel einzelner Kontinente und Länder und stellen <u>ausgewählte</u> Gerichte aus diesen her.</p> <p>Dazu recherchieren sie entsprechende Rezepturen.</p> <p>Sie erstellen Warenanforderungen <u>und Kalkulationen für diese Speisen sowie Arbeitsablaufpläne für deren Herstellung.</u></p> <p>Sie beachten lebensmittelrechtliche Bestimmungen.</p>		
<p>Inhalte</p> <p>Esskultur und Essgewohnheit</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kontinente ▪ Länder <p>Ernährungsphysiologische Bedeutung</p> <p>Herstellen ausgewählter Speisen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Rohstoffe und Lebensmittel ▪ Vorbereitung ▪ Zubereitung ▪ typische Anrichteweisen ▪ typische Getränke <p>Berechnungen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kalkulation 		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Gestalten von Sonderkarten für Aktionen einzelner Länder/Kontinente</p> <p>Erweitern der Rezeptursammlung.</p>		

<u>Fachpraktiker/Fachpraktikerin</u> <u>Küche LF 12</u>	<u>Herstellen einfacher regionaler und internationaler Speisen</u>	3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden
Thema der Lernsituation 12B: Herstellen internationaler Spezialitäten		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler unterscheiden die Essgewohnheiten ausgewählter Länder.</p> <p>Sie beurteilen <u>mit Hilfestellung</u> diese aus historischer und ernährungsphysiologischer Sicht.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler nennen typische Lebensmittel einzelner Kontinente und Länder und stellen <u>einfache</u> Gerichte aus diesen her.</p> <p>Dazu recherchieren sie <u>unter Anleitung</u> entsprechende Rezepturen.</p> <p>Sie erstellen <u>einfache</u> Warenanforderungen.</p> <p>Sie beachten lebensmittelrechtliche Bestimmungen.</p>		
<p>Inhalte</p> <p>Esskultur und Essgewohnheit</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kontinente ▪ Länder <p>Ernährungsphysiologische Bedeutung</p> <p>Herstellen ausgewählter Speisen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Rohstoffe und Lebensmittel ▪ Vorbereitung ▪ Zubereitung ▪ typische Anrichteweisen ▪ typische Getränke <p>Berechnungen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kalkulation 		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt: <u>unter Anleitung bzw. mit Hilfestellung</u></p> <p>Gestalten von Sonderkarten für Aktionen einzelner Länder/Kontinente</p> <p>Erweitern der Rezeptursammlung.</p>		

