

LEHRPLAN UND LERNZIELE FÜR DEN BERUFLICHEN UNTERRICHT DES KOCHS

ORIGINAL DER FRANZÖSISCHEN VERSION VON:

PHILIPPE VOLERY

**ECOLE PROFESSIONNELLE ARTISANALE ET INDUSTRIELLE
DERRIÈRE-LES-REMPARTS 5
1700 FRIBOURG**

DEUTSCHE ÜBERSETZUNG:

OSCAR EBERLI

**GEWERBLICHE BERUFSSCHULE
3900 BRIG**

INHALTSVERZEICHNIS

BETRIEBSKUNDE/FACHKUNDE	2
LEBENSMITTELKUNDE	7
KOCHKUNDE	15
MENÜKUNDE	23
ERNÄHRUNGSLEHRE	25
FACHRECHNEN	29
DREI JAHRESPLAN	31

DIE LERNZIELE SIND NACH DEN EINZELNEN THEMENBEREICHEN GRUPPIERT

BETRIEBSKUNDE/FACHKUNDE

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

BERUFSETHIK

- Über die Berufsethik zu argumentieren.
- Nahtstellen in einem Gastgewerbebetrieb zu erkennen.
- Methoden für ein reibungsloses „Teamwork“ in der Küche vorzuschlagen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

ARBEITSJOURNAL

- Das vorgesehene Arbeitsjournal zu führen.
- Wichtige Punkte auf dem Rezeptblatt zu beschreiben.
- Gründe für die Führung des Arbeitsjournals zu erklären.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

LEBENSMITTELGESETZGEBUNG

- Gesetze, welche mit dem Kochberuf zu tun haben nachzuschlagen.
- Mit eigenen Worten die Ziele der Eidg. LMG zu umschreiben.
- Die Organisation der LMG zu erklären.
- Die verschiedenen Anwendungsbereiche zu nennen.
- Die verantwortlichen Personen und Organe im Bereich der Kontrolle zu bestimmen.
- Die Selbstkontrolle und Eigenverantwortlichkeit zu identifizieren.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

MIKROORGANISMEN

- Den Begriff Mikroorganismen zu definieren.
- Mikroorganismen in die Gruppen Bakterien, Hefen und Schimmelpilze einzuteilen.
- Gutartige Mikroorganismen für die Lebensmittelherstellung vorzuschlagen.
- Schädliche/gefährliche Bakterien und Schimmelpilze zu nennen und deren Vorkommen in der Küche zu beschreiben.
- Methoden zur Vernichtung von Mikroorganismen zu nennen.
- Methoden zur Hemmung von Wachstum und Vermehrung von Mikroorganismen vorzuschlagen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

HYGIENE/HACCP

- Die Wichtigkeit der Hygiene in unserem Beruf zu Begründen.
- Die kritischen Kontrollpunkte (CCP) in allen Bereichen der Hygiene aufzuzeigen.
- Ein Hygienekonzept zu erstellen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

BERUFSKRANKHEITEN

- Berufskrankheiten zu unterscheiden.
- Vorbeugemassnahmen vorzuschlagen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

BETRIEBSUNFÄLLE

- Methoden zur Verhütung von Unfällen in der Küche vorzuschlagen.
- Sich nach einem Unfall richtig zu verhalten.
- Die vier Methoden zur ersten Hilfe einer verunfallten Person anzuwenden.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

KÜCHENBRIGADE

- Die verschiedenen Sektionen in einem, Hotel/Restaurant zu nennen.
- Den Begriff Küchenbrigade zu erklären.
- Punkte welche die Grösse einer Brigade bestimmen und beeinflussen aufzuzeigen.
- Die Rolle der Küchenbrigade mit den Themen Ethik, Küchenhierarchie, Nahtstellen und den einzelnen Posten zu verbinden.
- Die Bedeutung der Wahl der Küchenbrigade verbunden mit der Wirtschaftlichkeit und der Qualität zu analysieren (Gastronomiekoch).

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

HIERARCHIE

- Die verschiedenen Stellungen einer grossen Küchenbrigade zu unterscheiden.
- Die Vor- und Nachteile eines hierarchischen Systems zu analysieren.
- Die Posten der verschiedenen Mitarbeiter in einer Küche zu bestimmen.
- Aufzuzeigen, dass die verschiedenen Stellungen von der Erfahrung und Weiterbildung des Einzelnen abhängen (Fähigkeitsausweis, Commis, Brigadekoch, usw.).

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

KÜCHENORGANISATION

- Die Organisation einer Küche, im Lehrbetrieb im speziellen, aufzuzeigen.
- Die Nahtstellen zu identifizieren, sowie sich in denen zu erkennen.
- Die Rolle in der eigenen Küchenorganisation zu bestimmen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

KÜCHENPLANUNG

- Mit eigenen Worten die wichtigsten Punkte zu umschreiben, die bei einer Küchenplanung zu respektieren sind.
- Die Planung der Küche des Lehrbetriebs nachzuvollziehen.
- Verschiedene Punkte für eine angenehme und positive Atmosphäre in einem Betrieb vorzuschlagen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

MISE EN PLACE

- Den Begriff Mep zu erklären.
- Die verschiedenen Arten zu unterscheiden.
- Den Einfluss einer tadellosen Mep auf die tägliche Arbeit zu werten.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

WÄRMEARTEN

- Die vier Wärmearten zu unterscheiden.
- Die Wärmearten in den gebräuchlichsten Apparaten nachzuweisen.
- Vor- und Nachteile der Wärmearten aufzuzeigen.
- Verschiedene Gerichte, die anhand der vier Wärmearten hergestellt werden, zu nennen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

KOCHGERÄTE UND -APPARATE

- Den Einsatz der gebräuchlichsten Kochgeräte und -apparate aufzuzeigen.
- Die Wärmeart nachzuweisen.
- Die Grundzubereitungsarten in den verschiedenen Geräten zu identifizieren.
- Vor- und Nachteile der verschiedenen Apparate darzulegen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

KÜCHENMASCHINEN

- Den Einsatz der gebräuchlichsten Küchenmaschinen aufzuzeigen.
- Küchenmaschinen richtig zu bedienen (Unfallverhütung).

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

KOCHGESCHIRR

- Die verschiedenen Kasserollen richtig zu benennen.
- Kriterien für den Kauf von Kochgeschirr vorzuschlagen (Material, Grösse, Qualität, usw.).
- Die richtige Verwendung der Küchenbatterie aufzuzeigen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

GASTRO-NORM

- Mit eigenen Worten den Begriff zu umschreiben.
- Vor- und Nachteile zu begründen.
- Die Numerierung 1/1, 2/1, usw. zu erklären.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

GESCHIRRMATERIALIEN

- Materialien welche in der Küche gebraucht werden zu unterscheiden.
- Vor- und Nachteile zu begründen.
- Die richtige Verwendung vorzuschlagen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

KÜHLUNG

- Mit eigenen Worten die Kälteerzeugung zu erklären.
- Die Bedeutung der Kühlung als Konservierungsmethode bezogen auf die Mikroorganismen und Enzyme zu erkennen.
- Richtige Temperaturen für die Aufbewahrung der verschiedenen Lebensmittelgruppen vorzuschlagen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

TIEFKÜHLUNG

- Mit eigenen Worten die Kälteerzeugung zu erklären.
- Die Bedeutung der Tiefkühlung als Konservierungsmethode bezogen auf die Mikroorganismen und Enzyme zu erkennen.
- Verschiedene Apparate, mit welchen wir in der Küche Lebensmittel gefrieren können vorzuschlagen (Freezer, Blast Freezer, Eismaschine, Glacemaschine, Tiefkühler).
- Die konkrete Verwendung zu identifizieren.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

KÜHLKETTE

- Den Begriff zu erklären.
- Den logischen und richtigen Weg vom Produzenten bis zum Konsumenten aufzuzeigen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

KÜCHENFACHAUSDRÜCKE

- Die wichtigsten Ausdrücke zu erklären.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

ÖKOLOGIE/ÖKONOMIE

- Zwischen den beiden Begriffen zu unterscheiden.
- Bereiche, in denen die Begriffe angewendet werden, nachzuweisen.
- Veränderungen, zu welchen man im eigenen Betrieb anspornen könnte, zu begründen.
- Methoden zur Wiederverwertung von gebrauchtem Material, welches in einer Küche anfällt, vorzuschlagen.

LEBENSMITTELKUNDE

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

EINKAUF/KONTROLLE

- Eine Bestellung auszuführen (Offerten vergleichen, Bestellung vorbereiten, Bestellung ausführen, usw.).
- Eine Lieferung auf Qualität, Quantität und Preis zu kontrollieren.
- Eine Bestellung, Lieferschein und Rechnung zu vergleichen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

GETREIDE

- Getreide in die zwei Hauptgruppen einzuteilen.
- Die Bedeutung der verschiedenen Hüllen eines Getreidekorns bezogen auf die Herstellung verschiedener Gerichte aufzuzeigen.
- Über die Vor- und Nachteile von vollem und raffiniertem Getreide zu argumentieren.
- Verschiedene Verwendungen und Gerichte von den üblichen Getreidesorten vorzuschlagen (Mais, Hirse, Weizen, Gerste, Hafer).
- Lagermethoden aufzuzeigen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

REIS

- Den Reis nach Form und Verarbeitungsstufen einzuteilen.
- Die Verwendungsmöglichkeiten aufzuzeigen und seine Wahl zu erklären.
- Verschiedene Reisgerichte vorzuschlagen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

GETREIDE-/MAHLPRODUKTE

- Mehllarten in die zwei Hauptgruppen einzuteilen.
- Mahlprodukte nach ihrer Grösse zu bestimmen.
- Lagerungsmethoden aufzuzeigen.
- Die richtige Verwendung anhand von konkreten Beispielen zu erklären.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

STÄRKEPRODUKTE

- Die Herkunft zu identifizieren.
- Die korrekte Anwendung zu beschreiben.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

TEIGWAREN

- Die Grundstoffe für die Herstellung zu nennen.
- Verschiedene natürliche Farbstoffe vorzuschlagen.
- Einige Teigwaren zu identifizieren.
- Fünf Teigwarengerichte vorzuschlagen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

BROT

- Diverse Brotsorten in die zwei Hauptgruppen einzuteilen.
- Die Zutaten für ein Grundbrotteig zu identifizieren.
- Die Brotherstellung zu erklären und zu kommentieren.
- Die richtigen Aufbewahrungs- und Lagermethoden aufzuzeigen.
- Die Bestimmungen der LMV zu nennen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

ZUCKER

- Die zwei Zuckerarten und deren Herkunft zu bestimmen.
- Die verschiedenen Stufen der Herstellung und Verarbeitung zu nennen.
- Verwendungsmöglichkeiten vorzuschlagen.
- Die negativen Effekte des Zuckers auf die Gesundheit zu begründen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

SPEISEFETTE/ÖLE

- Mit eigenen Worten die Eigenschaften zu charakterisieren.
- In Gruppen einzuteilen (3 Methoden).
- Produktionsmethoden zu identifizieren.
- Zwischen der Kalt- und Warmpressung zu unterscheiden.
- Die gebräuchlichsten Sorten zu beschreiben.
- Deren Verwendung aufzuzeigen und zu begründen.
- Die Wichtigkeit der Fettstoffe in der täglichen Ernährung zu erkennen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

MARGARINE

- Mit eigenen Worten deren Produktion zu beschreiben.
- Den Fettgehalt von Margarine und Minarine zu nennen und zu begründen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

MILCH

- Die Zusammensetzung in Prozenten zu nennen (Nährstoffe).
- Lagerung und Konservierungsmethoden zu erörtern.
- Verschiedenen Konservierungsmethoden zu unterscheiden.
- Verschiedenen Milcharten und deren Charakteristiken zu beschreiben.
- Bestimmungen der LMV zu nennen.
- Die Bedeutung in der täglichen Ernährung zu erklären.
- Vorteile der Homogenisation zu analysieren.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

MILCHPRODUKTE/FRISCHPRODUKTE

- Die Bedeutung der Konservierungsmethoden für eine gesunde und ausgeglichene Ernährung zu beschreiben.
- Frischprodukte zu identifizieren.
- Die Herstellung eines Yoghurts und dessen einzelnen Phasen zu beschreiben.
- Deren Verwendung in der Küche vorzuschlagen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

RAHM

- Verschiedene Sorten zu identifizieren.
- Die zwei Methoden der Rahmherstellung zu erklären.
- Die Sorten nach ihrem Fettgehalt zu unterscheiden.
- Dessen Verwendung in der Küche vorzuschlagen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

BUTTER

- Verschiedene Sorten zu identifizieren.
- Den Fettgehalt von Tafelbutter zu nennen.
- Dessen Verwendung in der Küche vorzuschlagen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

KÄSE

- Die üblichen Sorten nach Zutaten, Fermentationsart, Fettgehalt und Härtegrad zu identifizieren.
- Mit eigenen Worten die Produktion, Reifung und Lagerung zu beschreiben.
- Die Qualität zu bestimmen.
- Schnittarten für einen Teller oder ein Büffet vorzuschlagen.
- Dessen Verwendung in der Küche vorzuschlagen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

EIER

- Verschiedene Eier nach Grösse und Herkunft zu klassifizieren.
- Die Bedeutung für eine gesunde und ausgeglichene Ernährung zu beschreiben.
- Deren Verwendung in der Küche vorzuschlagen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

GEWÜRZE

- Die wichtigsten Sorten zu identifizieren.
- In die Kategorien einzuteilen.
- Ihre Lagerung und Konservierung zu beschreiben.
- Die verwendbaren Teile zu nennen.
- Gewisse Gewürze, welche zu bestimmten Gerichten passen, zu nennen.
- Den Einfluss der Aromen auf den Körper zu beschreiben.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

SALZ

- Die drei Methoden der Salzgewinnung zu erklären.
- Verschiedene Salzsorten zu identifizieren.
- Dessen Verwendung in der Küche vorzuschlagen.
- Die Reaktionen in unserem Körper, auf Nahrungsmitteln und in Gerichten zu erklären.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

WÜRZMITTEL

- Die Herstellung von Essig und Senf zu beschreiben.
- Verschiedene Würzmittel zu unterscheiden.
- Deren Verwendung in der Küche zu erkennen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

HÜLSENFRÜCHTE

- In deren Gruppen einzuteilen.
- Die Qualität zu bestimmen.
- Die Lagerung zu erörtern.
- Die gebräuchlichsten Arten zu identifizieren.
- Deren Verwendung und Spezialitäten in der Küche vorzuschlagen.
- Deren Einsatz in der Vollwerternährung zu diskutieren.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

GEMÜSE

- Die gebräuchlichsten Arten zu identifizieren.
- Die Qualität zu bestimmen.
- Gerichte, für welche sich die einzelnen Sorten eignen, vorzuschlagen.
- Mögliche Konservierungsmethoden und Schnittarten vorzuschlagen.
- Die Bedeutung und den Einfluss der Gemüse, in einer gesunden Ernährung vom ernährungsphysiologischen Standpunkt aus, zu begründen.
- Die verschiedenen Produktionsmethoden zu beschreiben.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

KARTOFFELN

- Die gebräuchlichsten Arten zu identifizieren.
- Die Qualität zu bestimmen.
- Die richtige Lagerung aufzuzeigen.
- Gerichte, für welche sich die einzelnen Sorten eignen, vorzuschlagen.
- Die Bedeutung und den Einfluss von Kartoffeln, in einer gesunden Ernährung vom ernährungsphysiologischen Standpunkt aus, zu begründen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

PILZE

- Vorschriften in der LMV zu untersuchen.
- Die Qualität zu bestimmen.
- Methoden der Zubereitung, Lagerung und Konservierung vorzuschlagen.
- Gezüchtete und wilde Arten zu unterscheiden.
- Vier giftige Arten zu identifizieren.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

FRÜCHTE

- Die gebräuchlichsten Arten nach Gruppen, Saison und Konservierung einzuteilen.
- Einige Sorten Äpfel und Birnen vorzuschlagen.
- Die Qualität zu bestimmen.
- Deren Verwendung in der Küche vorzuschlagen.
- Den Einsatz in einer gesunden Ernährung zu begründen.
- Deren Nährwerte zu nennen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

OBSTERZEUGNISSE

- Die verschiedenen Produkte zu unterscheiden und deren Verwendung in der Küche zu erklären.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

GEFLÜGEL

- Die gebräuchlichsten Geflügelarten zu unterscheiden (Huhn, Perlhuhn, Gans, Taube, Truthahn, Ente).
- In weisses und dunkles Geflügel einzuteilen.
- Die Qualität zu bestimmen.
- Die Bedeutung in einer gesunden Ernährung zu begründen.
- Aufbewahrungsmöglichkeiten zu nennen.
- Grundzubereitungsarten zu erkennen.
- Verschiedene Schnittarten und Geflügelprodukte vorzuschlagen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

SÜSSWASSERFISCHE

- Fische nach folgenden Kriterien einzuteilen: Herkunft, Fettgehalt, Qualität, Körperform.
- Die gebräuchlichsten Arten zu unterscheiden (Forelle, Felchen, Zander, Hecht, Egli).
- Verschiedene Methoden des Fangs und der Zucht zu erkennen.
- Die Qualität und Frische zu bestimmen.
- Konservierungsmethoden und Aufbewahrung zu beschreiben.
- Die Bedeutung in einer gesunden und ausgeglichenen Ernährung zu begründen.
- Verschiedene Schnittarten und Gerichte vorzuschlagen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

SALZWASSERFISCHE

- Fische nach folgenden Kriterien einzuteilen: Herkunft, Fettgehalt, Qualität, Körperform.
- Die gebräuchlichsten Arten zu unterscheiden (Seezunge, Steinbutt, Kabeljau, Meerhecht, Wolfsbarsch, Meerbarbe, Thunfisch, St. Petersfisch, Goldbrasse, Seeteufel, Rotbarsch).
- Verschiedene Methoden des Fangs und der Zucht zu erkennen.
- Die Qualität und Frische zu bestimmen.
- Konservierungsmethoden und Aufbewahrung zu beschreiben.
- Die Bedeutung in einer gesunden und ausgeglichenen Ernährung zu begründen.
- Verschiedene Schnittarten und Gerichte vorzuschlagen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

FISCHPRODUKTE/KAVIAR

- Die gebräuchlichsten Fischprodukte, deren Herstellung und Herkunft zu identifizieren.
- Verwendungsmöglichkeiten vorzuschlagen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

KRUSTENTIERE/WEICHTIERE/STACHELHÄUTER

- In Gruppen einzuteilen.
- Die verschiedenen Arten zu identifizieren.
- Über Hummer, Langusten, Krevetten, Krebse, Krabben, Muscheln, Austern, St. Jacques, Schnecken und Tintenfische zu diskutieren.
- Frischemerkmale zu erkennen.
- Konservierungsmethoden und Aufbewahrung zu beschreiben.
- Möglichkeiten der Verwendung und Gerichte vorzuschlagen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

FLEISCH

- Die verschiedenen Tiere für die Fleischproduktion zu kennen.
- Qualitätskriterien aus der Sicht des Kochs zu begründen.
- Fleischstempel nach der LMV zu identifizieren.
- Lagerungsdauer und Konservierungsmethoden zu beschreiben.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

KALB

- Die wichtigsten Teile des Kalbs zu identifizieren (Stotzen, Schulter, Karre, Hals, Brust).
- Die Qualität eines Karres zu bestimmen.
- Teile und Schnittarten eines Karres zu nennen.
- Teile eines Stotzens zu nennen.
- Grundzubereitungsarten für die einzelnen Stücke vorzuschlagen.
- Die Lagerung zu beschreiben.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

RIND

- Die wichtigsten Teile des Rindes in Vorder- und Hinterviertel einzuteilen.
- Die Teile Hals, Brust, Federstück, Rücken, Schulter, Stotzen, Lempen, Nierstücke zu identifizieren.
- Die Qualität eines Nierstücks zu bestimmen.
- Teile und Schnittarten eines Nierstücks zu nennen.
- Teile eines Stotzens zu nennen.
- Grundzubereitungsarten für die einzelnen Stücke vorzuschlagen.
- Die Lagerung zu beschreiben.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

SCHWEIN

- Die wichtigsten Teile des Schweins zu identifizieren (Stotzen, Schulter, Karre, Brust).
- Die Qualität eines Karres zu bestimmen.
- Teile und Schnittarten eines Karres zu nennen.
- Teile eines Stotzens zu nennen.
- Grundzubereitungsarten für die einzelnen Stücke vorzuschlagen.
- Die Lagerung zu beschreiben.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

LAMM

- Die wichtigsten Teile des Lamms zu identifizieren (Stotzen, Schulter, Karre, Hals, Brust).
- Die Qualität eines Lamms zu bestimmen.
- Teile und Schnittarten eines Karres zu nennen.
- Grundzubereitungsarten für die einzelnen Stücke vorzuschlagen.
- Die Lagerung zu beschreiben.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

SCHLACHTNEBENPRODUKTE

- Die gebräuchlichsten Arten zu identifizieren.
- Deren Einfluss auf die Ernährung zu erklären.
- Gerichte vorzuschlagen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

PÖKELWAREN/WURSTWAREN

- In die verschiedene Gruppen einzuteilen.
- Die Fabrikation von Würsten zu beschreiben.
- Die drei Wurstarten in die richtigen Gruppen einzuteilen.
- Gerichte vorzuschlagen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

HAARWILD

- Die gebräuchlichsten Arten zu identifizieren (Reh, Hirsch, Gemse, Hase, Wildschwein).
- Die Qualität, beziehungsweise das Alter zu bestimmen.
- Lagerung und Konservierungsmethoden zu beschreiben.
- Gerichte vorzuschlagen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

FEDERWILD

- Die gebräuchlichsten Arten zu identifizieren (Fasan, Rebhuhn, Wildente, Taube, Wachtel, Schnepfe).
- Die Qualität, beziehungsweise das Alter zu bestimmen.
- Lagerung und Konservierungsmethoden zu beschreiben.
- Gerichte vorzuschlagen.

KOCHKUNDE

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

KOCHKUNST

- Folgende Begriffe zu erklären: Kochkunst, klassische -, moderne -, bürgerliche -, neuzeitliche -, neue (nouvelle) -, Vollwert -, und Diät Küche.
- Vier typische Gerichte jeder der oben genannten Küchenstilarten vorzuschlagen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

KOCHTECHNIK

- Physikalische und chemische Phänomene, welche sich in der Küche abspielen, zu beschreiben. Im besonderen: Küchentechnische Eigenschaften des Wassers, der Kohlenhydrate, der Proteine und der Fette.
- Diese Eigenschaften auf die Konservierungsmethoden zu übertragen.
- Vor- und Nachteile zu begründen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

KONSERVIERUNGSMETHODEN

- Die verschiedenen Konservierungsmethoden zu erkennen und zu unterscheiden.
- Die physikalischen und chemischen Reaktionen zu beschreiben
- Nahrungsmittel, die sich für die einzelnen Konservierungsmethoden eignen, vorzuschlagen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

ZUTATEN FÜR FONDS/SUPPEN/SAUCEN

- Die Herstellung und Zusammensetzung zu erklären.
- Die richtige Anwendung vorzuschlagen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

BINDEMITTEL

- Verschiedene Arten zu unterscheiden.
- Richtige Anwendungen vorzuschlagen.
- Diese ohne Fehler einzusetzen und zu verarbeiten.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

MARINADEN/FARCEN

- Die Verwendung jedes Produkts zu unterscheiden.
- Die Zusammensetzung zu erläutern.
- Richtige Anwendungen vorzuschlagen.
- Die Anwendung und deren Einfluss auf das Fertigprodukt zu begründen.
- Den Einfluss von Convenience Food in der heutigen Küche zu erklären, und darüber zu argumentieren.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

BUTTERMISCHUNGEN

- Die Zusammensetzung einer reinen Butter nach LMV zu identifizieren.
- Sechs Ableitungen mit Zutaten, ohne Mengen, vorzuschlagen.
- Deren Verwendung in der Küche vorzuschlagen und zu begründen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

GRUNDBRÜHEN

- In die verschiedenen Kategorien einzuteilen.
- Ihre Zusammensetzung zu identifizieren.
- Die Zubereitung einer braunen und einer klaren Grundbrühe zu erklären.
- Deren Verwendung in der Küche vorzuschlagen und zu begründen.
- Die hygienischen Grundsätze zu beachten.
- Frische Grundbrühen mit Convenience Food Grundbrühen zu vergleichen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

SUPPEN/KLARE SUPPEN

- In die verschiedenen Kategorien einzuteilen.
- Ihre Zusammensetzung zu identifizieren.
- Die Zubereitung einer Kraftbrühe und einer Fleischbrühe zu erklären.
- Zehn Einlagen für Kraftbrühen vorzuschlagen.
- Einige Ableitungen von Kraftbrühen zu nennen.
- Das richtige Verhältnis von Kraftbrühe und Einlage zu bestimmen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

GEBUNDENE SUPPEN

- In die verschiedenen Kategorien einzuteilen.
- Die Zubereitung der verschiedenen Hauptgruppen zu erklären.
- Von jeder Gruppe zwei bis vier Suppen mit entsprechender Hauptzutat vorzuschlagen.
- Gebundene Suppen je nach Saison zu empfehlen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

NATIONAL-/SPEZIAL-/KALTE SUPPEN

- In die verschiedenen Kategorien einzuteilen.
- Die Zubereitung der bekanntesten Suppen zu erklären. (Minestrone, Gazpacho, Bündner Gerstensuppe, Basler Mehlsuppe, usw.)
- Von den Ländern GB, E, F, I je zwei Suppen mit Hauptzutaten vorzuschlagen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

KALTE VORSPEISEN

- Die Bedeutung im Menü, und die Mengenwahl zu begründen.
- In die verschiedenen Kategorien einzuteilen.
- Die Zubereitung einer kalten Vorspeise jeder Kategorie zu erklären.
- Zwei Ableitungen jeder Kategorie zu nennen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

WARME VORSPEISEN

- Die Bedeutung im Menü, und die Mengenwahl zu begründen.
- In die verschiedenen Kategorien einzuteilen.
- Die Zubereitung einer warmen Vorspeise jeder Kategorie zu erklären.
- Zwei Ableitungen jeder Kategorie zu nennen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

EIERGERICHTE

- Die Zubereitung der acht Grundzubereitungsarten zu erklären.
- Je zwei Garnituren/Ableitungen zu nennen.
- Die Bedeutung des Eis in der heutigen Ernährung zu begründen.
- Die Zubereitung einer Omelette mit verschiedenen Garnituren zu erklären.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

SALATE

- In die verschiedenen Kategorien einzuteilen.
- Von jeder Gruppe zwei Beispiele mit Zubereitung zu erklären.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

SALATSAUCEN

- Die Bedeutung der Zutaten für die verschiedene Salate zu begründen.
- Die zwei Hauptgruppen zu identifizieren.
- Die Wahl von neuzeitlichen/gesunden Arten vorzuschlagen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

GEMÜSEGERICHTE

- Die gebräuchlichsten Arten zuzubereiten.
- Die passenden Grundzubereitungsarten für die verschiedenen Gemüse vorzuschlagen.
- Die Wahl von neuzeitlichen/gesunden Grundzubereitungsarten zu begründen.
- Mit eigenen Worten die Grundzubereitungsarten blanchieren, schmoren, glasieren dämpfen, dünsten, gratinieren, sieden, grillieren, sautieren und fritieren zu umschreiben.
- Zehn Gemüsegerichte mit Beschreibung zu empfehlen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

GETREIDEGERICHTE

- Die verschiedenen Arten zu unterscheiden (Reisgerichte, Maisgerichte, Vollwertgerichte).
- Die Zubereitung der drei Reisgerichte zu erklären.
- Die dafür benötigten Reissorten zu bestimmen.
- Zwei Maisgerichte vorzuschlagen.
- Vollwertgerichte vorzuschlagen und deren Zubereitung zu erklären.
- Die Verwendung in einer gesunden und ausgeglichenen Ernährung zu begründen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

KARTOFFELGERICHTE

- Die Verwendung in einer gesunden und ausgeglichenen Ernährung zu begründen.
- Zubereitungsarten, bei denen der Verlust an Nährwerten auf ein Minimum reduziert wird, vorzuschlagen.
- Kartoffelschnittarten auszuführen.
- Die Grundzubereitungsarten für die verschiedenen Schnittarten zu identifizieren.
- Mit eigenen Worten die Grundzubereitungsarten blanchieren, dämpfen, gratinieren, sieden, braten, backen, sautieren und fritieren zu umschreiben.
- Zehn Kartoffelgerichte mit Beschreibung zu empfehlen.
- Den Einsatz der verschiedenen Kartoffelsorten der Typen A/B/C zu begründen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

SAUCEN

- In die verschiedenen Kategorien nach ihren Zutaten einzuteilen.
- Mit eigenen Worten die Zubereitung von jeder Gruppe zu erklären.
- Von jeder Gruppe zwei bis fünf Arten mit Hauptzutat vorzuschlagen.
- Passende Saucen zu bestimmten Gerichten zu identifizieren.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

FISCHGERICHTE

- Den Einsatz im Menü zu definieren.
- Die verschiedenen Grundzubereitungsarten zu unterscheiden.
- Die Schnittarten und Formen zu identifizieren (ganz, in Streifen, Krawatten, Foulard, gefaltet, gerollt, Lachstranchen, -mittelstück, -schwanzstück, -kotelett, -schnittel).
- Die Vorbereitungsmethoden anzuwenden (zislieren, marinieren, füllen).
- Die Grundzubereitungsarten pochieren, schmoren, dämpfen, sautieren, fritieren, grillieren, backen im Ofen, anzuwenden.
- Die speziellen Zubereitungen zu erkennen (Garen in der Salzkruste, - Papierhülle, - unter dem Salamander, - im Vakuum).
- Gerichte und Ableitungen für ganze Fische und Fischstücke vorzuschlagen.
- Mit eigenen Worten Zubereitungen, welche im Lehrbetrieb angewendet werden, zu erklären.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

MEERESFRÜCHTE

- Den Einsatz im Menü zu definieren.
- Die Schnittarten und Vorbereitungsmethoden zu unterscheiden (töten, kastrieren, öffnen).
- Die Grundzubereitungsarten pochieren, dünsten, sautieren, fritieren, und grillieren anzuwenden.
- Die Qualität zu bestimmen.
- Gerichte vorzuschlagen.
- Je ein Krustentier-, Muschel- und Weichtiergericht zu erklären.
- Eine Ableitung zu jeder Gruppe zu empfehlen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

FLEISCHGERICHTE

- Zwischen Haupt- und Zwischengerichten zu unterscheiden.
- Die Vorbereitungsarten spicken, mit Speck belegen, marinieren, usw., sowie die Schnittarten Ragout, Fleischvögel, Brustschnitten, usw. und Bindearten zu identifizieren.
- Die Grundzubereitungsarten sautieren, grillieren, braten, backen im Ofen, poelieren, pochieren, schmoren, dünsten, sieden und garen bei Niedertemperatur anzuwenden.
- Für jede Grundzubereitungsart die Wahl des richtigen Kochgeschirrs und Apparats zu begründen.
- Gerichte für die verschiedenen Fleischstücke vorzuschlagen.
- Ableitungen zu empfehlen.
- Mit eigenen Worten Zubereitungen und Garnituren, welche im Lehrbetrieb angewendet werden, zu erklären.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

GEFLÜGELGERICHTE

- Die passenden Grundzubereitungsarten zu identifizieren.
- Gerichte mit Garnituren vorzuschlagen.
- Vier Geflügelgerichte und die Herstellung amerikanische Art, sowie „Sauté“ zu erklären.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

HAARWILDGERICHTE

- Die verschiedenen Arten und deren Produkte zu identifizieren (Reh, Hirsch, Gemse, Wildhase, Wildschwein) (Pfeffer, Rücken, Nuss, usw.).
- Die passenden Grundzubereitungsarten anzuwenden.
- Vier Gerichte und deren Garnitur mit Hauptzutaten vorzuschlagen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

FEDERWILDGERICHTE

- Die verschiedenen Arten zu identifizieren (Wildente, Schnepfe, Rebhuhn, Fasan, Taube).
- Die passenden Grundzubereitungsarten anzuwenden.
- Vier Gerichte und deren Garnitur mit Hauptzutaten vorzuschlagen.
- Die Bedeutung von bardieren zu erläutern.
- Die Begriffe „Haut goût“ und „faisander“ zu erklären.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

KALTE KÜCHE

- Kalte Gerichte in die verschiedenen Kategorien nach ihrer Zubereitung einzuteilen.
- Mit eigenen Worten die Zubereitung, ohne Mengenangaben, von jeder Gruppe zu erklären.
- Die Herstellung und Handhabung von Gelee zu erläutern.
- Je ein kaltes Fisch-, Krusten- und Fleischgericht, sowie dessen Grundzubereitung vorzuschlagen.
- Die wichtigsten Punkte bei der Herstellung von Garnituren nachzuweisen.
- Garnituren, welche zu gewissen Gerichten passen, vorzuschlagen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

TEIGE

- In die verschiedenen Kategorien nach ihren Zutaten und deren Zubereitung einzuteilen.
- Die Grundregeln für die Herstellung zu beherrschen.
- Das „Innenleben“ zu analysieren.
- Die Herstellung der einzelnen Teige zu erklären.
- Gerichte für die Anwendung vorzuschlagen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

BISKUIITS

- In die verschiedenen Kategorien nach ihren Zutaten und deren Zubereitung einzuteilen.
- Die Grundregeln für die Herstellung zu beherrschen.
- Das „Innenleben“ zu analysieren.
- Die Herstellung der einzelnen Biskuits zu erklären.
- Gerichte für die Anwendung vorzuschlagen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

CREMEN

- Nach ihrer Herkunft und Zubereitung einzuteilen.
- Die verschiedenen Zubereitungsarten zu unterscheiden.
- Deren Verwendung für Gerichte vorzuschlagen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

SAUCEN

- Nach ihrer Herkunft und Zubereitung einzuteilen.
- Die verschiedenen Zubereitungsarten zu unterscheiden.
- Deren Verwendung für Gerichte vorzuschlagen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

SÜSSPEISEN

- In die verschiedenen Kategorien einzuteilen.
- Den Einsatz im Menü zu definieren.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

KALTE SÜSSPEISEN

- In die verschiedenen Kategorien einzuteilen, und zu jeder Gruppe zwei Beispiele vorzuschlagen.
- Die Herstellung von acht Beispielen, zwei pro Gruppe, welche im Lehrbetrieb zubereitet werden zu beschreiben.
- Ableitungen zu empfehlen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

WARME SÜSSPEISEN

- In die verschiedenen Kategorien einzuteilen und zu jeder Gruppe zwei Beispiele vorzuschlagen.
- Die Herstellung von vier Beispielen, eins pro Gruppe, welche im Lehrbetrieb zubereitet werden, zu beschreiben.
- Ableitungen zu empfehlen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

GEFRORENE SÜSSPEISEN

- In die verschiedenen Kategorien einzuteilen, und zu jeder Gruppe zwei Beispiele vorzuschlagen.
- Die Herstellung von vier Beispielen, eins pro Gruppe, welche im Lehrbetrieb zubereitet werden, zu beschreiben.
- Ableitungen zu empfehlen.
- Eine Süßspeisenkarte zu kreieren.
- Begriffe/Fachausdrücke, welche nur in der Pâtisserie gebraucht werden, zu erklären.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

NACHTISCH

- Die Herstellung von je zwei Torten und Cakes zu erklären.
- Vier Kleingebäcke, und deren Herstellung, zu erklären.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

NATIONALGERICHTE

- Aus folgenden Ländern und Gebieten je zwei typische Gerichte vorzuschlagen: CH, F, D, A, GB, I, E, Asien, Nordamerika, Südamerika.
- Die Herstellung von sechs Schweizer und sechs ausländischen Gerichten zu beschreiben.
- Die Bedeutung der regionalen Küchen zu begründen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

GRUNDZUBEREITUNGSARTEN

- Die verschiedenen Grundzubereitungsarten anzuwenden.
- Den Einfluss auf die verschiedenartigen Lebensmittel zu unterscheiden.
- Mit Hilfe der Begriffe: Wo? Was? Wie? und Warum? alle Grundzubereitungsarten zu analysieren und zu beschreiben.

MENÜKUNDE

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

- Über die Bedeutung und den Zusammenhang der Kochkunst und der bekannten Persönlichkeiten zu argumentieren.
- Mit eigenen Worten die Geschichte und Entwicklung der französischen Kochkunst von der Antike bis heute zu erläutern.
- Die bekanntesten kulinarischen Namen, sowie deren Herkunft und Bedeutung, zu erklären.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

MENÜPLANUNG

- Mit eigenen Worten den Begriff Menü zu erklären.
- Ein Menü zu kreieren, indem folgende Prinzipien beachtet werden: Infrastruktur, Qualifikation und Anzahl der Mitarbeiter, Betriebskosten, Saison, Wünsche der Gäste, abwechslungsreiche Zusammenstellung, wahrheitsgetreue Bezeichnung und richtige Speisenfolge.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

MENÜGERIPPE

- Die klassische Speisenfolge, die Wahl der Gänge, sowie deren speziellen Platz im Menü, zu begründen.
- Die klassische auf eine moderne Speisenfolge zu übertragen.
- Die verschiedenen Möglichkeiten durch Austauschen der Gänge aufzuzeigen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

MAHLZEITENARTEN/MENÜTYPEN

- Zwischen den beiden Begriffen zu unterscheiden.
- Verschiedenen Mahlzeitenarten vorzuschlagen (Frühstück, Brunch, Mittagessen, Abendessen, Souper).
- Deren spezifischen Merkmale zu identifizieren.
- Die Zahl der Gänge, die in den verschiedenen Mahlzeitenarten im Lehrbetrieb serviert werden, nachzuweisen.
- Verschiedenen Menütypen vorzuschlagen (Auto-Lunch, Quick-Lunch, Business-Lunch, Galamenü, Kindermenü, Seniorenmenü, Energiearmes Menü, Diätmenü, Fastenmenü, Spezialmenüs, Mitarbeitermenü, Vegetarisches Menü, Vollwertkostmenü, Buffetmahlzeiten, Snacks).
- Deren spezifischen Merkmale zu identifizieren.
- Für jeden Menütyp Gerichte vorzuschlagen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

BÜFFET

- Die verschiedenen Arten zu unterscheiden.
- Ein Büffet zu planen.
- Den Aufbau darzustellen.
- Die Grundsätze zu erkennen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

BANKETTMENÜ

- Die Organisation und Menüs zu planen.
- Die Ausführung zu beschreiben.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

SPEISEKARTEN

- Die verschiedenen Arten, mit ihren Auswirkungen und Kriterien in Bezug auf die Betriebskosten, zu unterscheiden (Menükarte, Tageskarte, Speisekarte, Spezialkarte, Saisonkarte, Süßspeisenkarte, Bankettkarte, Traiteurkarte).
- Die Grundsätze der Speisekartengestaltung zu beschreiben.
- Eine Karte zu gestalten und erstellen.
- Verschiedene Karten zu analysieren und nach vorgegebenen Kriterien zu bewerten.
- Verkaufsfördernde Aktionen zu kreieren und deren Effekt zu begründen.
- Die verschiedenen Systeme des Drucks und deren Gestaltung zu analysieren.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

SPEISESERVICE

- Die übergreifende Organisation zwischen Küche und Service zu erkennen.
- Lösungen für organisatorische und zwischenmenschliche Probleme vorzuschlagen.
- Komponenten eines Grundgedecks zu nennen.
- Den Grund Mep von Küche und Service zu vergleichen.
- Grundregeln des Service zu identifizieren.
- Anrichtearten zu begründen.
- Servicearten zu beschreiben.
- Den Zusammenhang zwischen Serviceablauf und Mahlzeitenservice zu vergleichen.
- Das richtige Verhalten eines Kochs vor einem Gast zu beschreiben.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

RECHTSCHREIBUNG

- Ein Menü fehlerlos zu schreiben.
- Die richtige Darstellung und Schreibweise anzuwenden.
- Menüs auf Fehler zu untersuchen und zu korrigieren.

ERNÄHRUNGSLEHRE

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

ZELLE

- Mit eigenen Worten das Funktionieren einer Zelle zu beschreiben.
- Zwischen der pflanzlichen und menschlichen Zelle zu unterscheiden.
- Aufgaben von Haut, Flüssigkeit und Kern zu analysieren.
- Aufgaben der Zelle zu identifizieren.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

ERNÄHRUNG

- Über die Bedeutung und Ziele einer gesunden Ernährung zu diskutieren.
- Die wichtigsten Ernährungsformen und Kostformen zu erklären.
- Kriterien, welche die eine oder andere Ernährungsform bestimmen, zu nennen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

NÄHRSTOFFE

- Die Nährstoffe zu erkennen.
- In folgende Kategorien einzuteilen: Energieliefernde, Nichtenergieliefernde, Sonstige Inhaltsstoffe.
- Deren Rollen und/oder Aufgaben nachzuweisen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

ENERGIE

- Kriterien für die tägliche Energieaufnahme zu bestimmen.
- Den Begriff mit Hilfe von kj zu definieren.
- Die tägliche Aufnahme zu begründen.
- Zwischen Grundumsatz und Leistungsumsatz zu unterscheiden.
- Deren Werte zu berechnen.
- Den Energiegehalt von Lebensmitteln zu berechnen.
- Das Idealgewicht von Frau/Mann zu berechnen.
- Mit eigenen Worten den Energiehaushalt und -verbrauch zu erklären.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

KOHLLENHYDRATE/SACCHARIDE

- Die chemische Zusammensetzung zu nennen.
- In die verschiedenen Gruppen mit Beispielen einzuteilen.
- Deren Verdauung zu verfolgen und nachzuweisen.
- Deren Bedeutung in unserer Ernährung zu begründen, und den Tagesbedarf zu nennen.
- Zwischen empfehlenswerten und weniger empfehlenswerten Kohlehydraten zu unterscheiden.
- Deren Vor- und Nachteile auf unsere Gesundheit zu erklären.
- Kohlenhydratreiche Lebensmittel zu erkennen.
- Die Bedeutung von Nahrungsfasern in unserer Ernährung zu begründen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

FETTE/LIPIDE

- Die chemische Zusammensetzung zu nennen.
- In die verschiedenen Gruppen mit Beispielen einzuteilen.
- Deren Verdauung zu verfolgen und nachzuweisen.
- Deren Bedeutung in unserer Ernährung zu begründen, und den Tagesbedarf zu nennen.
- Zwischen empfehlenswerten und weniger empfehlenswerten Fetten zu unterscheiden.
- Deren Vor- und Nachteile auf unsere Gesundheit zu erklären.
- Fettreiche Lebensmittel, und Lebensmittel mit versteckten Fetten zu erkennen.
- Die Bedeutung von verschiedenen Fetten in unserer Ernährung zu begründen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

PROTEINE

- Die chemische Zusammensetzung zu nennen.
- Deren biologische Wertigkeit zu erklären.
- Deren Verdauung zu verfolgen und nachzuweisen.
- Deren Bedeutung in unserer Ernährung zu begründen, und den Tagesbedarf zu nennen.
- Zwischen empfehlenswerten und weniger empfehlenswerten Proteinen zu unterscheiden.
- Deren Vor- und Nachteile auf unsere Gesundheit zu erklären.
- Proteinreiche Lebensmittel zu erkennen.
- Die Bedeutung von verschiedenen Proteinen in unserer Ernährung zu begründen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

STOFFWECHSEL

- Die vier Etappen des Stoffwechsels zu nennen, und dessen Wirkung auf den Körper zu unterscheiden (Aufnahme, Verdauung, Zwischenstoffwechsel, Ausscheidung).

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

VERDAUUNG

- Die Organe, sowie deren Aufgaben, chronologisch aufzuzählen.
- Organe mit indirektem Einfluss zu erkennen (Drüsen, Leber, Pankreas).
- Die Bedeutung der Sinnesorgane zu begründen.
- Die Organe den spezifischen Nährstoffen zuzuweisen.
- Den Verdauungstrakt mit Organen zu zeichnen und zu beschriften.
- Die Verdauung der energieliefernden Nährstoffe zu erklären.
- Die Rolle der Nährstoffe in unserem Körper zu analysieren (Mangel/Überfluss).
- Mit eigenen Worten den Weg der Nährstoffe bis zur Zelle, und deren Auswirkungen zu erklären.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

WASSER

- Die chemische Zusammensetzung zu nennen.
- Die Rolle im Körper zu bestimmen.
- Dessen Bedeutung in unserer Ernährung zu begründen, und den Tagesbedarf zu nennen.
- Den Wasserkreislauf und dessen Bedeutung für die Umwelt zu bewerten.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

WIRKSTOFFE

- Deren Rolle zu erkennen.
- In die Gruppen organisch und nichtorganisch einzuteilen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

MINERALSALZE

- Deren Herkunft und Aufgaben zu identifizieren.
- In Mengen- und Spurenelemente einzuteilen.
- Zwei Mineralsalze von jeder Gruppe mit entsprechendem Vorkommen vorzuschlagen.
- Aufgaben der wichtigsten Mineralsalze wie: Kalzium, Fluor, und Jod zu erklären.
- Den Tagesbedarf zu nennen und Mangel/Überfluss zu begründen.
- Über vermeidbare Verluste von Mineralsalzen zu argumentieren und praktische Beispiele zu nennen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

VITAMINE

- Deren Herkunft und Aufgaben zu identifizieren.
- In wasser- und fettlösliche Vitamine einzuteilen.
- Zwei Lebensmittel, welche reich an Vitamin B und C sind, vorzuschlagen.
- Die Aufgaben von A, C, D, zu erklären.
- Den Tagesbedarf zu nennen und Mangel/Überfluss zu begründen.
- Über vermeidbare Verluste von Vitaminen zu argumentieren und praktische Beispiele zu nennen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

ENZYME/HORMONE

- Deren Herkunft und Wirkung zu identifizieren.
- Die Bedingungen für deren Tätigkeit zu erläutern.
- Beispiele und Aufgaben von Hormone/Enzyme zu nennen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

SCHADSTOFFE

- Über giftige Stoffe in unserer Nahrung zu argumentieren.
- Quellen zur Bestimmung von Schadstoffen in der Nahrung vorzuschlagen.
- Die unschädliche Verarbeitung von Nahrungsmitteln zu analysieren und zu beschreiben.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

SPEZIELLE KOSTFORMEN

- Deren Zusammensetzung und Merkmale zu erkennen.
- Die Bedeutung einer Vollwert-Ernährung zu begründen.
- Ein Menü mit Vollwertgerichten vorzuschlagen.
- Vegetabile Kostformen zu bewerten.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

DIÄTKOSTFORMEN

- Diäten in die Hauptgruppen Quantitativ/Qualitativ einzuteilen.
- Verschiedenen Diäten wie Diabetes, Reduktionskost und Kost bei Herz- Kreislaufferkrankungen zu erkennen.
- Deren Grundsätze und Ziele zu erklären.

FACHRECHENEN

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

KÜCHENKALKULATION

- Gebiete im Lehrbetrieb, die eine genaue Kalkulation verlangen, zu identifizieren.
- Über die Preisunterschiede zu argumentieren.
- Folgende Posten zu beschreiben und miteinander zu verbinden: Einkauf, Anlieferung, Lagerhaltung, Verbrauch, Preisliste.
- Die Bedeutung der Kalkulation in Bezug auf Einkauf, Lieferung und Inventar zu definieren.
- Begriffe in Zusammenhang mit der Küchenkalkulation zu erklären (Kapitel 6.1.1.).
- Die Entstehung der Selbstkosten im Gastgewerbe zu erklären.
- Grundkalkulationen verbunden mit der Küche auszuführen.
- Warenkosten und Verkaufspreise zu berechnen.
- Quantenberechnungen auszuführen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

ABSCHNITTE/RÜSTVERLUSTE/GEWICHTSVERLUSTE

- Formeln für die Berechnung von Abschnitten anzuwenden.
- Tabellen mit Rüst- und Gewichtsverlusten aufzuzeigen.
- Verluste von Lebensmitteln zu berechnen und nachzuweisen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

NETTO-/BRUTTOGEWICHT

- Die zwei Grundbegriffe zu erklären.
- Netto- und Bruttogewichte zu berechnen.
- Das Bruttogewicht anhand des Nettogewichts zu berechnen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

ZUSCHLAG

- Den Unterschied des Einkaufspreises für unvorbereitete und pfannenfertige Produkte zu erklären.
- Zuschlagberechnungen anzuwenden.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

SELBSTKOSTEN/MENÜKALKULATION

- Mögliche Quellen zur Berechnung der Selbstkosten zu beschreiben.
- Den Verkaufspreis eines Lebensmittels zu berechnen.
- Rezepte auf die gewünschte Menge umzurechnen.
- Eine Menükalkulation mit folgenden Schwerpunkten auszuführen: Personenzahl, essbarer Anteil, Nettogewicht pro Person, Verluste, Umrechnungen, Faktor, MwSt., Runden, Verkaufspreis.
- Eine Menükalkulation ohne Fehler darzustellen.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

DIREKTE-/INDIREKTE KOSTEN

- In einem Betrieb diese Kosten zu unterscheiden (Faktor).
- Folgende Begriffe zu erklären und richtig einzusetzen: Warenkosten, Faktor, MwSt., Verkaufspreis, Umsatz, Bruttoerfolg.
- Über den Faktor und die MwSt. zu argumentieren.
- Einen Verkaufspreis zu berechnen.
- Die Warenkosten eines bestimmtem Verkaufspreises zu berechnen.
- Den Bruttoerfolg des Verkaufspreises oder des Umsatzes zu berechnen.
- Den Faktor zu berechnen.
- Eine Vorkalkulation zu erstellen, und mit einer Nachkalkulation zu kontrollieren.
- Ein Inventar zu erstellen und zu berechnen.
- Ein Lager anhand von Verkäufen zu analysieren.
- Die gebräuchlichsten Rechnungsregeln zu gebrauchen, diese zu ändern und anzuwenden.

Der Lehrling erreicht die Fähigkeit,.....

INFORMATIK

- Über deren Bedeutung in der Küche zu argumentieren.
- Eine Küchensoftware zu analysieren.
- Die starken und schwachen Stellen zu bestimmen und zu kommentieren.

SEMESTERPLAN KÖCHE

SEM	L	BETRIEBSKUNDE	L	LEBENSMITTELKUNDE	L	KOCHKUNDE	L	ERNÄHRUNGSLEHRE	L	MENÜKUNDE	L	FACHRECHNEN
1.	20	Brigade Rangstufen Funktionen Mise-en-place Lebensmittelgesetz Mikrobiol. Grundlagen Berufshygiene Unfallverh./Erste Hilfe Berufskrankheiten	30	Allgemeines/Einführung Milch Fermentierte Milchprod. Rahm/Butter Käse Eier Zucker Honig Süsstoffe Fettstoffe	10	Konservierungs- methoden Hilfsmittel/Zutaten Grundbrühen	20	Einführung Nährstoffe Energie Kohlenhydrate Fette				
2.	10	Wärmearten Kochgeräte-,apparate Küchenmaschinen Gastronorm Geschirrmaterialien Kochgeschirr Küchenzubehör	30	Getreide/Stärkeprodukte Brot/Triebmittel Teigwaren Gewürze Würzmittel	20	Suppen Kalte Vorspeisen Warme Vorspeisen Eierspeisen Salate	20	Protein Wasser Mineralsalze Vitamine Enzyme/Hormone				
3.	10	Küchenfachausdrücke Kühlung Küchenorganisation Ökonomie/Ökologie in der Küche	20	Gemüse Kartoffeln Pilze Obst Hülsenfrüchte	20	Gemüsegerichte Kartoffelgerichte Getreideprodukte- gerichte Vollwertgerichte	15	Geschmacks-u. Reizstoffe Stoffwechsel Schadstoffe Ernährungstechnische Grundlagen	15	Kochkunstgeschichte Menüplanung Menügerippe		
4.			20	Mastgeflügel Fische Krustentiere Weichtier Schlachtfleisch allgemein	30	Saucen Fischgerichte Krusten- u.Weichtiergerichte	15	Spez. Kostformen Krankheiten durch falsche Ernährung Ernährung Diätkostformen	15	Mahlzeitenarten Menütypen Buffetmahlzeiten		
5.			20	Wildbret Rindfleisch Kalbfleisch Schweinefleisch	45	Fleischgerichte Kalte Küche Süssspeisen			15	Speisekarte Speiseservice	20	Menüberechnung
6.			30	Lammfleisch Schlachtnebenprodukte Wurstwaren Hilfsmittel/Genussmittel Saisonkalender	45	Nationalgerichte Covenience Food Grundzube- reitungsarten (Zusammenfassung)			5	Deutsche Menürecht- schreibung	20	Menüberechnung