

Lernfeld: **Arbeiten in der Küche**

Themenschwerpunkt 1: **Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Küche**

Themenschwerpunkt 2: **Vorspeisen (Gemüse, Fette, Sensorik)**

Themenschwerpunkt 3: **Sättigungsbeilagen (Kartoffeln, Kohlenhydrate, Wirtschaftlichkeit)**

Themenschwerpunkt 4: **Hauptgerichte (Eier, Eiweiß, Hygiene) + Süßspeisen**

Lernfeld: **Arbeiten im Service**

Themenschwerpunkt 1+2: **Mitarbeiter im Service + Vorbereitungsarbeiten**

Themenschwerpunkt 3: **Gästebetreuung**

Themenschwerpunkt 4: **Arbeiten am Getränkebüfett**

Lernfeld: **Arbeiten im Magazin**

Themenschwerpunkt 1+2: **Warenbedarf + Bestandsführung**

Themenschwerpunkt 3: **Einkauf**

Handlungsprodukt	Inhalte		
	Fachpraxis	Fachtheorie	Mathematik BWL
<p>Merkblatt über Lebensmittelhygiene</p> <p>Steckbrief</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kennen lernen der Räumlichkeiten - Hinweise zur UVV - Hinweise zur: <ul style="list-style-type: none"> = Personalhygiene = Betriebshygiene = Produkthygiene 	<p>Mitarbeiter/innen in der Küche (Anforderungen, Kompetenzen)</p> <p>Küchenorganisation</p> <p>Arbeitsplatzbeschreibung</p> <p>Aufstiegschancen</p> <p>Prüfungsinhalte und Anforderungen</p> <p>Unfallverhütung</p> <p>Erste Hilfe</p> <p>Mikroorganismen</p> <ul style="list-style-type: none"> = Arten = Lebensbedingungen = Vermehrung = Lebensmittelschädigungen = Krankheitsverlauf beim Menschen Ungeziefer/ Schädlinge = Arten = Abwehrmaßnahmen 	<ul style="list-style-type: none"> - Längen-, Flächen-, Raumberechnungen - Interessensverbände im Gastgewerbe - Rechnen mit Brüchen und Dezimalzahlen

Checkliste für die Küche	- Reinigung der Küche mit Hilfe der Checkliste		- Produktions-, Personal-, Betriebshygiene - Reinigungs-, Desinfektionsmittel - LMBG / LMHV / LMKV / Zusatzstoffzulassungs- VO - Hygienekontrollen nach HACCP
---------------------------------	--	--	--

Handlungsprodukt	Inhalte		
	Fachpraxis	Fachtheorie	Mathematik BWL
<p>Angebotsvorschlag für ein Vorspeisenbüfett</p>	<p>Arbeitsbereich Küche:</p> <p>Zubereitung von Möhren</p> <ul style="list-style-type: none"> - Garverfahren: <ul style="list-style-type: none"> * dünsten * kochen * schmoren * dämpfen - Zubereitung von Möhrensalat - Sensorische Überprüfung der Arbeitsergebnisse <p>Zubereitung eines Salattellers mit rohen und gekochten Gemüsesorten</p>	<p>Gemüse</p> <ul style="list-style-type: none"> = Einteilung = Handelsklassen = Saisonale Angebote = Inhaltsstoffe = Garverfahren <p>Gewürze</p> <p>Kräuter</p> <p>Pilze</p> <p>Salate</p> <ul style="list-style-type: none"> = Einteilung = Zubereitungen = Salatsaucen 	<ul style="list-style-type: none"> - Gewichtsberechnungen - Rechnen mit Schlüsselzahlen
<p>Speisenempfehlung mit dem Schwerpunkt fettarmer Ernährung</p> <p>Verschiedene Blätterteiggebäcke (z.B. Schweineohren, Schiffchen, Windmühlen, usw.)</p>	<p>Arbeitsbereich Küche:</p> <p>Zubereitung einfacher Vorspeisen, Begründung der eingesetzten Speisefette</p> <p>Arbeitsbereich Bäckerei/Konditorei:</p> <p>Herstellen von</p> <ul style="list-style-type: none"> - Blätterteiggebäcken aus deutschem, französischem und holländischem Blätterteig 	<p>Fett</p> <ul style="list-style-type: none"> = Aufbau = Fettverderb <p>Fett</p> <ul style="list-style-type: none"> = Küchentechnische = Eigenschaften = Fettverdauung 	<p>Nährwertberechnungen</p>

<p>Verschiedene Plundergebäck (z.B. Ecken, Fruchtkörbchen, Taschen, usw.) oder Croissants</p>	<p>Herstellen von</p> <ul style="list-style-type: none"> - Plundergebäcke aus deutschem, dänischem und kopengener Plunderteig, Croissants <p>Herstellen von</p> <ul style="list-style-type: none"> - Backfesten Füllungen, Fett- und Buttercreme 		
--	--	--	--

Handlungsprodukt	Inhalte		
	Fachpraxis	Fachtheorie	Mathematik BWL
<p>Übersicht des Verdauungsapparates</p> <p>Einkaufsentscheidungen für Kartoffeltypen anhand von Speisekartoffeln</p> <p>Verkaufsgespräch mit dem Schwerpunkt Diabetes mellitus</p>	<p>Arbeitsbereich Küche:</p> <p>Die tolle Knolle</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sensorische Beurteilung von: <ul style="list-style-type: none"> * festkochenden * vorwiegend festkochenden * mehlig kochenden Kartoffeln - Zubereitung von: <ul style="list-style-type: none"> * Bratkartoffeln * Schlosskartoffeln * Kartoffelpüree - Weitere Kartoffelzubereitungen mit dem Schwerpunkt der Fachkompetenz - Vergleich von: <ul style="list-style-type: none"> * Pommes frites (Convenience/Selbst) * Kartoffelkroketten (Convenience/Selbst) * Kartoffelsalat (Convenience/Selbst) 	<p>Kohlenhydrate</p> <ul style="list-style-type: none"> = Aufbau = Arten = Küchentechnische Eigenschaften = Verdauung <p>Sättigungsbeilagen aus Kartoffeln, Reis und Teigwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> = Arten = Lagerung = Kocheigenschaften = Zubereitungen = Convenience Food = Arbeitsablaufpläne <p style="text-align: center;">Diabetes mellitus</p>	<p>Nährwertberechnung</p>

<p>Semmel, gefüllte Hefekränze, süße Hörnchen, Rosinen-, Quark-, Campingbrötchen, Siedegebäcke, Hefeteilchen, Plattenkuchen, usw.</p> <p>Schwarze-Weiß-Gebäck, Nugatringe, Ochsenaugen, Pariser Waffeln, Kekse, usw.</p>	<p>Zubereitung von Reis:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Pilaw * Risotto * Quellreis * Gekochter Reis * Milchreis <p>Arbeitsbereich Bäckerei/Konditorei:</p> <p>Herstellen von</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebäcken aus leichten, mittelschweren und schweren Hefefeinteigen <p>Herstellen von</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebäcken aus Mürbeteigen 		
--	---	--	--

Lernfeld:

Themenschwerpunkt Nr. 4 + 5:

Arbeiten in der Küche

Hauptgerichte (Eier, Eiweiß, Hygiene) + Süßspeisen

Handlungsprodukt	Inhalte		
	Fachpraxis	Fachtheorie	Mathematik BWL
<p>Siehe fachpraktischer Unterricht</p> <p>Arbeitsablaufplan</p> <p>Wiener Böden, Frankfurter Böden, Convenienceprodukten für Biskuitmassen, Marmorkuchen, Sand- und Obstkuchen, Brüh- und Brandmasse, usw.</p>	<p>Versuche mit Eiweißen in der Küche</p> <ul style="list-style-type: none"> - Schlagen von Eiweiß (Kaiserschmarrn) - Gerinnen von Eiweiß (Vanillesauce) - Umgang mit Gelatine (Früchte in Gelee) - Lockerung durch Eiweiß (Zitronencremé) - <u>Zubereitung der Eierspeisen</u> <ul style="list-style-type: none"> *Spiegelei *Rührei *Omelette *pochiertes Ei <p>Arbeitsbereich Bäckerei/Konditorei:</p> <p>Herstellen von</p> <ul style="list-style-type: none"> - Biskuitmassen - Rühr- und Sandmassen 	<p>Eiweiß</p> <ul style="list-style-type: none"> = Aufbau = Arten = Küchentechnisch Eigenschaften = Verdauung = Eiweißbedarf des Menschen (Biologische Wertigkeit) <p>Eier</p> <ul style="list-style-type: none"> = Hygiene – VO = Güteklassen = Gewichtsklassen = Technologische Bedeutung = Zubereitungsarten 	<p>Mengenberechnung</p>

<p>Rezeptmappe</p>	<p>Rund um den Apfel</p> <p><u>Verwendung und sensorische Beurteilung verschiedener Äpfel für:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> * Apfelmus * Apfelstrudel * Apfelsorbet * karamellierte Apfelspalten <p>Arbeitsbereich Service</p> <p>Herstellen von</p> <ul style="list-style-type: none"> - flambierten Früchten - Crêpes Suzette <p>(Grundregeln, Grundsauce, Technik flambieren, Anrichteweise)</p>	<p>Einheimisches Obst</p> <ul style="list-style-type: none"> = Einteilung = Güteklassen = Inhaltsstoffe = Obsterzeugnisse <p>Einfache Süßspeisen</p>	
---------------------------	---	--	--

Lernfeld:

Themenschwerpunkt Nr. 1 + 2:

Arbeiten im Service

Mitarbeiter im Service + Vorbereitungsarbeiten

Handlungsprodukt	Inhalte		
	Fachpraxis	Fachtheorie	Mathematik BWL
Profilbeschreibung		Organisationsformen und Führungsstile äußeres Erscheinungsbild Erwartungen an eine Servicefachkraft	- Betriebsarten
Eingedeckter Tisch	Arbeitsbereich Service Raumplanung - Tafelformen - Ordnung Stühle - Anlässe - Merkmale	Tafelformen - Tischwäsche, - Textilien, Wäschepflege - Gläser, Bestecke, Geschirr	- Eichgesetz
Speisekarte	Tischwäsche komplett - Molton - Tischtücher - Nappeyron - Die Lage der Brüche - Tischtücher auf Tafelformen Eindeckübungen für verschiedene Menüfolgen - Bestecke - Cuvert - Gläser - Verschiedene Serviettenformen - Deko Grundregeln - Anlässe Gästetisch komplett	Mise en place - Geräte - Eindecken und Abdecken der Gästetische - Tischdekoration Menüaufbau (einfache Regeln) = Angebotskarten = Gestaltung = Deklarationspflicht Präsentationstechniken	Preisangaben-VO

Handlungsprodukt	Inhalte		
	Fachpraxis	Fachtheorie	Mathematik BWL
Kaffee-Karte	Arbeitsbereich Service	Betriebsarten (Kategorien, Erwartungen, Ansprüche)	- Bewirtungsvertrag
Beratungsgespräch	Zubereitung von einfachen Heißgetränken	Kaffee = Herkunft = Herstellung = Zubereitung = Spezialitäten	
	Kaffeetafel - Anlässe - Dekoration	Tee = Herkunft = Herstellung = Zubereitung = Spezialitäten	
Beratungsgespräch	Frühstücksarten - Einfaches Frühstück - Erweitertes Frühstück - Englisches Frühstück - Amerikanisches Frühstück - Etagenfrühstück - Buffet - Brunch	Gesundheitliche Aspekte Trends (pol. Dimension) Verkaufsaspekte Gästeberatung	
Beratungsgespräch		Kakao = Herkunft = Herstellung = Zubereitung = Spezialitäten	Zechprellerei
	Gästekreis Reklamationen Kommunikation	Gästetypen Umgangsformen im Restaurant Kommunikationsregeln Umgang mit Reklamationen	

Personalplanung	Tragetechniken komplett <ul style="list-style-type: none"> - Untergriff - Obergriff - Waagegriff Servierübungen Debarrassierübungen Serviermethoden Vorlegetechniken	Servierarten Servierregeln Zahlungsarten	
------------------------	---	---	--

Lernfeld: **Arbeiten im Service**
Themenschwerpunkt Nr. 4: **Arbeiten am Getränkebüfett**

Handlungsprodukt	Inhalte		
	Fachpraxis	Fachtheorie	Mathematik BWL
Qualitätsvergleich	Arbeitsbereich Service Arbeiten an der Bar <ul style="list-style-type: none"> - History - Barutensilien - Garnituren - Service Grundregeln Zubereitung von <ul style="list-style-type: none"> - Softdrinks - Cocktails 	Einfache Erfrischungsgetränke Milchmisch-, Mischgetränke, Bier = Herstellung = Sorten	<ul style="list-style-type: none"> - Mischungsrechnen - Verteilungsrechnen - Volumenberechnung - Schankverlustberechnung - Bierlieferungsvertrag - Schankanlagen- VO

Handlungsprodukt	Inhalte		
	Fachpraxis	Fachtheorie	Mathematik BWL
<p>Warenanforderung und Kriterienliste für die Warenlagerung</p>	<p>Arbeitsbereich Küche: Einkauf und Zubereitung für ein Tellergericht</p>	<p>Bedarfsermittlung Warenannahme = Wareneingangsprüfung = Rechnungsprüfung</p> <p>Bestandsführung = Betriebliche Organisationsmittel = Magazinanforderung</p> <p>Warenlagerung = Lagerkennzahlen = Führen der Lagerkartei = sachgerechte Lagerung = MDH = Inventur</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Preisvergleich Brutto Netto Tara - Schwundberechnungen - Berechnungen der Bestellmenge - Berechnungen zum Reserve- und Meldebestand

Handlungsprodukt	Inhalte		
	Fachpraxis	Fachtheorie	Mathematik BWL
Angebotsvergleich	Arbeitsbereich Küche: Spargelgerichte <ul style="list-style-type: none">- Spargelsalat- Spargelsuppe- Spargeltarte	Einkauf = Anfrage = Angebotsvergleich = Bestellung = Warenannahme/ Warenbeurteilung = Warenlagerung = Bezahlung	<ul style="list-style-type: none">- Preisvergleich= Rabatt= Skonto
Bestellung /Kaufvertrag	Spargelragout in Sauce	Kaufvertragsarten	<ul style="list-style-type: none">- Berechnungen zur MehrwertsteuerRechnungskontrolle
Schriftliche Reklamation		Störungen bei Kaufvertragserfüllung	<ul style="list-style-type: none">- Besitz und Eigentum- Rechts - und GeschäftsfähigkeitKaufvertragsabschluss- Bürgerlicher Kauf
		Mahn- und Klageverfahren	Handelskauf zu unterscheiden nach <ul style="list-style-type: none">- Kaufgegenstand- Lieferzeit
		Datenschutz	<ul style="list-style-type: none">- Zahlungsbedingungen- Rechte und Pflichten der Vertragspartner- Lieferungsverzug<ul style="list-style-type: none">- Annahmeverzug- Zahlungsverzug- Mängelrüge
			<ul style="list-style-type: none">- Außergerichtliches Mahnverfahren- Gerichtliches Mahnverfahren- Zwangsvollstreckung- Verjährung