

Lernfeld: Arbeiten in der Küche
Themenschwerpunkt Nr. 1: Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Küche

| mögl. Handlungsprodukt | Inhalte | |
|---|--|--|
| | Fachtheorie | Mathematik BWL |
| Erstellung eines Merkblattes über Lebensmittelhygiene | <ul style="list-style-type: none"> - Mitarbeiter/innen in der Küche (Anforderungen, Kompetenzen) - Küchenorganisation - Arbeitsplatzbeschreibung - Aufstiegschancen - Prüfungsinhalte, -anforderungen - Unfallverhütung - Erste Hilfe- | <ul style="list-style-type: none"> - Interessensverbände im Gastgewerbe - Längen-, Flächen-, Raumberechnungen - Rechnen mit Brüchen und Dezimalzahlen |
| Erstellung eines Steckbriefes | <ul style="list-style-type: none"> - Mikroorganismen <ul style="list-style-type: none"> = Arten = Lebensbedingungen = Vermehrung = Lebensmittelschädigungen = Krankheitsverlauf beim Menschen - Ungeziefer/ Schädlinge <ul style="list-style-type: none"> = Arten = Abwehrmaßnahmen | |
| Checkliste für die Küche | | <ul style="list-style-type: none"> - Produktions-, Personal-, Betriebshygiene - Reinigungs-, Desinfektionsmittel - LMBG / LMHV / LMKV / Zusatzstoffzulassungs- VO - Hygienekontrollen nach HACCP |

Lernfeld:

Arbeiten in der Küche

Themenschwerpunkt Nr. 2: Vorspeisen (Gemüse, Fette, Sensorik)

| mögl. Handlungsprodukt | Inhalte | |
|---|--|---|
| | Fachtheorie | Mathematik BWL |
| Angebotsvorschlag für ein Vorspeisenbüfett Speisenempfehlung mit dem Schwerpunkt fettarmer Ernährung | <ul style="list-style-type: none">- Gemüse<ul style="list-style-type: none">= Einteilung= Handelsklassen= Saisonale Angebote= Inhaltsstoffe= Garverfahren - Gewürze- Kräuter- Pilze - Salate<ul style="list-style-type: none">= Einteilung= Zubereitungen= Salatsaucen - Fett<ul style="list-style-type: none">= Aufbau= Fettverderb - Fett<ul style="list-style-type: none">= Küchentechnische Eigenschaften= Fettverdauung | <ul style="list-style-type: none">- Gewichtsrechnungen - Rechnen mit Schlüsselzahlen - Nährwertrechnungen |

Lernfeld:

Arbeiten in der Küche

Themenschwerpunkt Nr. 3:

Sättigungsbeilagen (Kartoffeln, Kohlenhydrate, Wirtschaftlichkeit)

| mögl. Handlungsprodukt | Inhalte | |
|---|---|--|
| | Fachtheorie | Mathematik BWL |
| Übersicht des Verdauungsapparates | <ul style="list-style-type: none">- Kohlenhydrate<ul style="list-style-type: none">= Aufbau= Arten= Küchentechnische Eigenschaften= Verdauung | <ul style="list-style-type: none">- Nährwertberechnung |
| Einkaufsentscheidungen für Kartoffeltypen anhand von Speisekartoffeln | <ul style="list-style-type: none">- Sättigungsbeilagen aus Kartoffeln, Reis und Teigwaren<ul style="list-style-type: none">= Arten= Lagerung= Kocheigenschaften= Zubereitungen= Convenience Food= Arbeitsablaufpläne | |
| Verkaufsgespräch mit dem Schwerpunkt Diabetes mellitus | <ul style="list-style-type: none">- Diabetes mellitus | |

Lernfeld:

Themenschwerpunkt Nr. 4 + 5:

Arbeiten in der Küche

Hauptgerichte (Eier, Eiweiß, Hygiene) + Süßspeisen

| mögl. Handlungsprodukt | Inhalte | |
|------------------------|--|---|
| | Fachtheorie | Mathematik BWL |
| Arbeitsablaufplan | <ul style="list-style-type: none">- Eiweiß<ul style="list-style-type: none">= Aufbau= Arten= Küchentechnische Eigenschaften= Verdauung= Eiweißbedarf des Menschen (Biologische Wertigkeit)- Eier<ul style="list-style-type: none">= Hygiene – VO= Güteklassen= Gewichtsklassen= Technologische Bedeutung= Zubereitungsarten | <ul style="list-style-type: none">- Mengeberechnung |
| Rezeptmappe | <ul style="list-style-type: none">- Einheimisches Obst<ul style="list-style-type: none">= Einteilung= Güteklassen= Inhaltsstoffe= Obsterzeugnisse- Einfache Süßspeisen | |

Lernfeld:

Arbeiten im Service

Themenschwerpunkt Nr. 1 + 2:

Mitarbeiter im Service + Vorbereitungsarbeiten

| mögl. Handlungsprodukt | Inhalte | |
|------------------------|--|--|
| | Fachtheorie | Mathematik BWL |
| Profilbeschreibung | <ul style="list-style-type: none">- Organisationsformen und Führungsstile- äußeres Erscheinungsbild- Erwartungen an eine Servicefachkraft | <ul style="list-style-type: none">- Betriebsarten |
| Eingedeckter Tisch | <ul style="list-style-type: none">- Tafelformen- Tischwäsche,- Textilien, Wäschepflege- Gläser, Bestecke, Geschirr - mise en place- Geräte- Eindecken und Abdecken der Gästetische- Tischdekoration | <ul style="list-style-type: none">- Eichgesetz |
| Speisekarte | <ul style="list-style-type: none">- Menüaufbau (einfache Regeln)- Angebotskarten<ul style="list-style-type: none">= Gestaltung= Deklarationspflicht | <ul style="list-style-type: none">- Preisangaben- VO |

Lernfeld:

Arbeiten im Service

Themenschwerpunkt Nr. 3:

Gästebetreuung

| mögl. Handlungsprodukt | Inhalte | |
|------------------------|---|---|
| | Fachtheorie | Mathematik BWL |
| Kaffee-Karte | <ul style="list-style-type: none">- Betriebsarten (Kategorien, Erwartungen, Ansprüche)- Kaffee<ul style="list-style-type: none">= Herkunft= Herstellung= Zubereitung= Spezialitäten | <ul style="list-style-type: none">- Bewirtschaftungsvertrag |
| Beratungsgespräch | <ul style="list-style-type: none">- Tee<ul style="list-style-type: none">= Herkunft= Herstellung= Zubereitung= Spezialitäten- Gesundheitliche Aspekte- Trends (pol. Dimension)- Verkaufsaspekte- Gästeberatung- Kakao<ul style="list-style-type: none">= Herkunft= Herstellung= Zubereitung= Spezialitäten | |
| Beratungsgespräch | <ul style="list-style-type: none">- Gästetypen- Umgangsformen im Restaurant- Kommunikationsregeln- Umgang mit Reklamationen | <ul style="list-style-type: none">- Zechprellerei |
| Personalplanung | <ul style="list-style-type: none">- Servierarten- Servierregeln- Zahlungsarten | |

Lernfeld:

Arbeiten im Service

Themenschwerpunkt Nr. 4:

Arbeiten am Getränkebüfett

| mögl. Handlungsprodukt | Inhalte | |
|------------------------|---|---|
| | Fachtheorie | Mathematik BWL |
| Qualitätsvergleich | <ul style="list-style-type: none">- Einfache Erfrischungsgetränke- Milchmisch-,- Mischgetränke- Bier<ul style="list-style-type: none">= Herstellung= Sorten | <ul style="list-style-type: none">- Mischungsrechnen- Verteilungsrechnen- Volumenberechnung- Schankverlustberechnung- Bierlieferungsvertrag- Schankanlagen- VO |

Lernfeld:

Themenschwerpunkt Nr. 1 + 2:

Arbeiten im Magazin

Warenbedarf + Bestandsführung

| mögl. Handlungsprodukt | Inhalte | |
|---|---|---|
| | Fachtheorie | Mathematik BWL |
| Warenanforderung und Kriterienliste für die Warenlagerung | <ul style="list-style-type: none">- Bedarfsermittlung- Warenannahme<ul style="list-style-type: none">= Wareneingangsprüfung= Rechnungsprüfung- Bestandsführung<ul style="list-style-type: none">= Betriebliche Organisationsmittel= Magazinanforderung- Warenlagerung<ul style="list-style-type: none">= Lagerkennzahlen= Führen der Lagerkartei= sachgerechte Lagerung= MDH= Inventur | <ul style="list-style-type: none">- Preisvergleich- Preisberechnungen- Schwundberechnungen- Berechnungen der Bestellmenge- Berechnungen zum Reserve- und Meldebestand |

Lernfeld:

Arbeiten im Magazin

Themenschwerpunkt Nr. 3:

Einkauf

| mögl. Handlungsprodukt | Inhalte | |
|--------------------------|---|--|
| | Fachtheorie | Mathematik BWL |
| Angebotsvergleich | <ul style="list-style-type: none">- Einkauf<ul style="list-style-type: none">= Anfrage= Angebotsvergleich= Bestellung= Warenannahme/-beurteilung= Warenlagerung= Bezahlung | <ul style="list-style-type: none">- Preisvergleich<ul style="list-style-type: none">= Rabatt= Skonto- Berechnungen zur Mehrwertsteuer- Rechnungskontrolle |
| Bestellung /Kaufvertrag | <ul style="list-style-type: none">- Kaufvertragsarten | <ul style="list-style-type: none">- Besitz und Eigentum- Rechts - und Geschäftsfähigkeit- Kaufvertragsabschluss- Kaufvertragsinhalte- Zahlungsbedingungen |
| Schriftliche Reklamation | <ul style="list-style-type: none">- Störungen bei Kaufvertragserfüllung - Mahn- und Klageverfahren - Datenschutz | <ul style="list-style-type: none">- Rechte und Pflichten der Vertragspartner- Lieferungsverzug- Annahmeverzug- Zahlungsverzug- Mängelrüge - Außergerichtliches Mahnverfahren- Gerichtliches Mahnverfahren- Zwangsvollstreckung- Verjährung |

Lernfeld: Zwischenmahlzeiten
Themenschwerpunkte: Warme und kalte Speisen, Teige, Conveniencefood,

| mögl. Handlungsprodukt | Inhalte | |
|---|--|---|
| | Fachtheorie | BWL Mathematik |
| Arbeitsablaufplan und Waren- und Mengenkontrolle für Zwischenmahlzeiten | <p>Einkauf</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rohstoffauswahl für Snacks, Cocktails, Fingerfood ... - Qualitätsbeurteilung von Convenienceprodukten - Lagerung <p>Zubereitung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Teige (Hefeteig, Mürbeteig, Strudelteig, Blätterteig ...) - Rezeptur - Herstellung - Besonderheiten (u.a. Alkoholische Gärung) - Lagerung - Fachsprache <p>Verkauf</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gästeberatung - Beilagen - Präsentationsformen <p>Wdh. : Zwischenprüfung (Salate, Beilagen)</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Rezepturberechnungen - Preisberechnungen und -vergleiche |

Lernfeld:

Kalte und warme Büffets

Themenschwerpunkte:

Brühen, Suppen, Büffets, Dekoratives Gestalten, Verkaufsgespräch/Fremdsprache, Gästeberatung

| mögl. Handlungsprodukt | Inhalte | |
|---------------------------|--|-------------------|
| | Fachtheorie | BWL Mathematik |
| Beratungsgespräch | <p>Einkauf</p> <ul style="list-style-type: none">- Länderspezifische Zutaten für nationale Büffetbestandteile- Warenanforderung <p>Zubereitung</p> <ul style="list-style-type: none">- Brühen- Suppen- Einlagen- Rezeptur- Herstellung (Klärung, Bindung, Vollendung)- Beilagen- Fachsprache <p>Verkauf</p> <ul style="list-style-type: none">- Bedeutung, Aufbau, Organisation eines Büffets- Ernährungsphysiologie- Gesprächsaufbau und Gesprächsführung mit dem Gast (Fachsprache) | |

Lernfeld:

Nachspeisen

Themenschwerpunkte:

Exoten, Milch, Milchprodukte, Käse, Süßspeisen (Eis), Massen, Rechtsvorschriften, Convenienceprodukte

| mögl. Handlungsprodukt | Inhalte | |
|---------------------------|--|--|
| | Fachtheorie | BWL Mathematik |
| Dessertkarte | <p>Einkauf</p> <ul style="list-style-type: none">- Qualitätsbeurteilung- Exotische Früchte- Milch- Milchprodukte- Käse <p>Zubereitung</p> <ul style="list-style-type: none">- Gebäcke aus Massen- Speiseeis- Süßspeisen- Hygienemaßnahmen (Speiseeis -VO)- Rezeptur- Herstellung <p>Verkauf</p> <ul style="list-style-type: none">- Präsentationsformen | <ul style="list-style-type: none">- Grundlagen der Kalkulation |

Lernfeld:

à la carte – Geschäft

Themenschwerpunkte:

Schlachtfleisch, Saucen

| mögl. Handlungsprodukt | Inhalte | |
|---|--|--|
| | Fachtheorie | BWL Mathematik |
| Organigramm für ein à-la-carte-Gericht | <p>Einkauf</p> <ul style="list-style-type: none">- Qualitätsbeurteilung von Fleisch und Fleischteilen (Muskelaufbau, Fleischreifung)- Lagerung <p>Zubereitung</p> <ul style="list-style-type: none">- Hygienemaßnahmen- Vorbereitung- Rezeptur (nationale und internationale Fleischgerichte)- Garverfahren- Beilagen- Garnituren- Grundsaucen / Ableitungen- Arbeitsablaufplan <p>Verkauf</p> <ul style="list-style-type: none">- Ernährungsphysiologie- Fachsprache- Anrichteweise | <ul style="list-style-type: none">- Schwundberechnungen- Preisberechnungen- Fleischbewertung |

Abteilung
Ernährung/Hauswirtschaft

Arbeitsplan für den Ausbildungsberuf Koch/Köchin 3. Ausbildungsjahr

Lernfeld:

Speisenfolge

Themenschwerpunkt Nr.1:

Menükunde, Servicearten, korrespondierende Getränke

| mögl. Handlungsprodukt | Inhalte | |
|---------------------------|--|---|
| | Fachtheorie | BWL Mathematik |
| Menükarte | Klassische und moderne Speisenfolgen <ul style="list-style-type: none"> - Menüregeln (kulinarisch, ernährungsphysiologisch) - Rohstoffauswahl (regional, saisonal, gästetypisch) - Anrichteweise Getränkeauswahl <ul style="list-style-type: none"> - Apéritif - Digestif - Wein - Sekt Service <ul style="list-style-type: none"> - Arten - Vor- und Nachteile | <ul style="list-style-type: none"> - Berechnung von Rezepturen - Gewinnkalkulation - Gesetzliche Bestimmungen zur Gestaltung einer Speisekarte |

Lernfeld:

Bankett

Themenschwerpunkt Nr. 2:

Hausgeflügel (Einkauf, Warenanforderung, Preiskalkulation)

Wild, Wildgeflügel (Arbeitsablaufplan, Verkauf, Präsentation)

| mögl. Handlungsprodukt | Inhalte | |
|---------------------------|---|--|
| | Fachtheorie | BWL Mathematik |
| Angebotserstellung | <p>Einkauf</p> <ul style="list-style-type: none">- Arten- Qualitätsbeurteilung- Schlachtzeiten- Handelsklassen- Warenanforderung <p>Zubereitung</p> <ul style="list-style-type: none">- Hygienemaßnahmen- Lagerung- Vorbereitungsarbeiten- Garverfahren- Beilagen- Garnituren- Arbeitsablaufplan <p>Verkauf</p> <ul style="list-style-type: none">- Ernährungsphysiologie | <ul style="list-style-type: none">- Gewinnkalkulation- Beherbergungsvertrag- Meldewesen- Der Wirt als Händler und Veranstalter- Sperrzeit- Fundsachen- Schadenshaftung / Garantienpflicht- Pfandrecht |

Lernfeld:

Aktionswoche

Themenschwerpunkt Nr. 3:

Meeresfrüchte

| mögl. Handlungsprodukt | Inhalte | |
|---------------------------|--|--|
| | Fachtheorie | BWL Mathematik |
| Speisekarte | <p>Süß- und Salzwasserfische Schalentiere Krustentiere</p> <p>Einkauf</p> <ul style="list-style-type: none">- Einteilung- Qualitätsmerkmale <p>Zubereitung</p> <ul style="list-style-type: none">- Hygienemaßnahmen- Lagerung- Vorbereitung- Zubereitung- Beilagen- Garnituren <p>Verkauf</p> <ul style="list-style-type: none">- Ernährungsphysiologie- Präsentationsformen | <ul style="list-style-type: none">- Vorwärts- und Rückwärtskalkulation- Selbständigkeit im Gastgewerbe- Konzession |

Lernfeld:

Regionale in- und ausländische Küche

Themenschwerpunkt Nr. 4:

Spezialitäten in aller Welt

| mögl. Handlungsprodukt | Inhalte | |
|--|---|--|
| | Fachtheorie | BWL Mathematik |
| Präsentation eines Buffets mit regional- / ländertypischen Akzenten | Selbstständige Planung, Erarbeitung eines/einer <ul style="list-style-type: none">- Organisationsplans- Warenanforderung- Arbeitsablaufplans | <ul style="list-style-type: none">- Berechnung von Einkaufspreisen- Touristik |