

Berufskunde

(Leitziel und Richtziel des Bildungsplans für die Grundbildung Köchin / Koch EFZ)

	1.Lehrjahr	2.Lehrjahr	3.Lehrjahr
1 Leitziel - Herstellung/Zubereitung/Präsentation von Speisen und Gerichten + Fremdsprache/Kochtechnische Fremdsprache	140	130	130
1.1 Pflanzliche Lebensmittel			
1.2 Tierische Lebensmittel			
1.3 Lebensmittel tierischen Ursprungs			
1.4 Weitere Lebensmittel / Produkte			
1.5 Ernährung			
1.6 Garprozesse			
1.7 Anrichten / Gerichte gestalten / Präsentieren			
1.8 Fachbegriffe und Formulierungen in Fremdsprache / Kochtechnische Fachsprache			
2 Leitziel – Verstehen und effizientes Mitgestalten der betrieblichen Abläufe	10	20	30
2.1 Organisation			
2.2 Persönliche Arbeitsprozesse			
2.3 Allgemeine betriebliche Prozesse			
2.4 Verständnis und Umgang mit der Technologie und deren Einsatz (physikalisch; chemisch)			
3 Leitziel – Denken und Handeln unter betriebswirtschaftlichen, gästeorientierten und ökologischen Aspekten	20	20	20
3.1 Branche und Gäste			
3.2 Berechnen und Instrumente			
3.3 Nachhaltiges Denken und Handeln			
4 Leitziel – Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Umweltschutz, Brandschutz	10	10	10
4.1 Arbeitsschutz und Gesundheitsschutz			
4.2 Umweltschutz im Betrieb			
4.3 Ökologischer Umgang mit den Ressourcen			
4.4 Brandschutz			
5 Leitziel – Hygiene und Werterhaltung	20	20	10
5.1 Persönliche und betriebliche Hygiene			
5.2 Hygienekonzept			
5.3 Werterhaltung			
Der Unterricht in der Fremdsprache/Kochtechnische Fachsprache gemäss Richtziel 1.8 wird im 2. und 3. Lehrjahr in einer integrierten Form erteilt. Insgesamt umfasst die Fachsprache ca. einen Viertel der Lektionen des Lehrzieles 1 pro Lehrjahr.	200	200	200

Berufskundlicher Unterricht für Köchin/Koch EFZ

Schulinterne Lektionentafel

Grundlagen: Bildungsplan und Rahmenlehrplan Köchin/Koch EFZ 2010 (Die Nummerierung entspricht den Leistungszielen vom Bildungsplan)

	1.Semester	Lektionen	2.Semester	Lektionen	3.Semester	Lektionen	4.Semester	Lektionen	5.Semester	Lektionen	6.Semester	Lektionen
Kernthemen	1.1.1 Gruppierung /Herkunft Gemüse 1.1.2 Qualitätsmerkmale Gemüse 1.1.3 Warenannahme/Lagerung Gemüse 1.1.4 Vorbereiten 1.6.1 Zusammenhang Lebensmittel/Garprozesse / Temperaturen 1.6.3 Vorbereitungstechniken Gemüse 1.6.2 Zusammenhang Garprozesse / Geräte, Apparate / Materialien 1.6.4 Feuchthitzetechnik Gemüse 1.6.5 Trockenhitzetechnik Gemüse 1.6.6 Kombinationen 1.3.1 Gruppierung /Herkunft Milch, Milchprodukte, Eier, Eierprodukte/ Eiergerichte/Käasegerichte 1.3.2 Qualitätsmerkmale Lebensmittel 1.3.3 Warenannahme/ Lagerung 1.7.4 Sensorik Qualitätsprüfung 1.7.1 Bedeutung und Wirkung Präsentieren 1.7.2 Verkaufshilfen 1.7.3 Gestaltungselemente 1.5.1 Ernährungsgrundsätze 1.5.2 Nicht Energieliefernde Stoffe Vitamine, Mineralstoffe, Wasser, sekundäre Pflanzenstoffe 1.5.3 Energiebedarf Zudem <ul style="list-style-type: none"> • Cremen • Saucen in der Patisserie • geriebener Teig • Pfannkuchenteig 	70	1.1.1 Gruppierung / Herkunft Kartoffeln, Getreide, Hülsenfrüchte, Obst 1.1.2 Qualitätsmerkmale 1.1.3 Warenannahme/ Lagerung 1.1.4 Vorbereiten 1.6.1 Zusammenhang Lebensmittel/Garprozesse / Temperaturen 1.6.3 Vorbereitungstechniken 1.6.2 Zusammenhang Garprozesse / Geräte, Apparate / Materialien 1.6.4 Feuchthitzetechnik 1.6.5 Trockenhitzetechnik 1.6.6 Kombinationen 1.7.4 Sensorik Abschmecken 1.7.1 Bedeutung und Wirkung Präsentieren 1.7.2 Verkaufshilfen 1.7.3 Gestaltungselemente 1.4.1 Übersicht weitere Lebensmittel 1.4.3 Teiglockermittel inkl. Brot 1.4.5 Süssmittel und Süsstoffe 1.7.4 Sensorik 1.5.2 Nährstoffe Kohlenhydrate: Herkunft, Einteilung, Bedeutung, Aufgaben <ul style="list-style-type: none"> • Kartoffelgerichte • Getreidegerichte • Hülsenfrüchte-gerichte • Blätterteig • Hefeteig • Brotteig • Brandteig Backteig • Fruchtsaucen • Pochierte Cremen • Früchtesüssspeisen • Fruchtglacen • Sorbets • Pacojet Glacen 	70	1.2.1 Gruppierung / Herkunft Fische, Krusten-, Schalen und Weichtiere 1.2.2 Qualitätsmerkmale 1.2.3 Warenannahme / Lagerung 1.2.4 Vorbereiten 1.7.4 Sensorik 1.6.1 Zusammenhang Lebensmittel/Garprozesse/ Temperaturen 1.6.3 Vorbereitungstechniken 1.6.2 Zusammenhang Garprozesse / Geräte / Apparate / Materialien 1.6.4 Feuchthitzetechnik 1.6.5 Trockenhitzetechnik 1.6.6 Kombinationen 1.7.4 Sensorik 1.7.1 Bedeutung und Wirkung Präsentieren 1.7.2 Verkaufshilfen 1.7.3 Gestaltungselemente 1.4.2 Speisefette und Öle 1.5.2 Nährstoffe Fette: Herkunft, Einteilung, Bedeutung, Aufgabe 1.5.4 Menschliche Verdauung /Stoffwechsel Wichtigste Organe und Funktionen, Enzyme und Hormone 1.8.1 Produkte und Fachbegriffe Einrichtungen, Lebensmittel 1.8.2 Formulierungen Lehrbetrieb, Organigramm	65	1.2.1 Gruppierung / Herkunft Schlachtfleisch, Fleischerzeugnisse, Geflügel 1.2.2 Qualitätsmerkmale 1.2.3 Warenannahme / Lagerung 1.7.4 Sensorik 1.2.4 Vorbereiten 1.6.1 Zusammenhang Lebensmittel/Garprozesse / Temperaturen 1.6.3 Vorbereitungstechniken 1.6.2 Zusammenhang Garprozesse / Geräte, Apparate / Materialien 1.6.4 Feuchthitzetechnik 1.6.5 Trockenhitzetechnik 1.6.6 Kombinationen 1.7.4 Sensorik 1.7.1 Bedeutung und Wirkung attraktives Anrichten und ästhetisches Präsentieren 1.7.2 Verkaufshilfen 1.7.3 Gestaltungselemente 1.5 Ernährungformen 1.8.1 Produkte und Fachbegriffe Rezepte 1.8.2 Formulierungen Mitarbeiterinstruktion, Bestellungen, Annahmen	65	1.1.1 Gruppierung / Herkunft Pilze 1.1.2 Qualitätsmerkmale 1.1.3 Warenannahme / Lagerung Pilze 1.2.1 Gruppierung / Herkunft Wild 1.2.2 Qualitätsmerkmale Wild 1.2.3 Warenannahme / Lagerung Wild 1.2.4 Vorbereiten Wild 1.6.4 Feuchthitzetechnik 1.6.5 Trockenhitzetechnik 1.6.6 Kombinationen 1.7.4 Sensorik 1.7.1 Bedeutung und Wirkung attraktives Anrichten und ästhetisches Präsentieren 1.7.2 Verkaufshilfen 1.7.3 Gestaltungselemente 1.4.4 Kräuter und Gewürze / Würzmittel 1.4.5 Gewinnung/Qualität Konditoreihalfabrikate, Kakao, Schokolade 1.4.5 Gewinnung Konditoreihilfsmittel, Kakao, Schokolade 1.7.4 Sensorik 1.1.4 Vorbereiten Pilze, Kräuter, Schokolade 1.5.6 Weitere Stoffe Auswirkungen von Allergenen, Inhalts-, Zusatz-, Schadstoffen 1.6.2 Zusammenhang Garprozesse / Geräte, Apparate / Materialien 1.8.1 Produkte und Fachbegriffe 1.8.2 Formulierungen Beanstandung von Lieferung	65	1.8.1 Produkte und Fachbegriffe Höflichkeitsformen, Geschirr, Besteck, Gläser 1.8.2 Formulierungen Ungezwungenes Gästegespräch, Fachliches Gästegespräch hinter dem Büffet, Gästewünsche und Beanstandungen entgegennehmen Repetition	65

	1.Semester	Lektionen	2.Semester	Lektionen	3.Semester	Lektionen	4.Semester	Lektionen	5.Semester	Lektionen	6.Semester	Lektionen
Begleitende Themen	<p>2.3.2 Beschaffung Beschaffungsprozess</p> <p>2.3.1 Warenbewirtschaftung</p> <p>2.3.3 Temperatur Lagergrundsätze</p> <p>2.2.2 Mise en place</p> <p>2.2.1 Zeitmanagement/ Ziele und Vorteile eines organisierten Arbeitsplatzes</p> <p>2.1.1 Aufbauorganisation Aufbau typischer Betriebe, Funktionen und Aufgaben von Stelleninhabern</p> <p>2.1.2 Ablauforganisation Prozesseinführung, typische Abläufe, Anforderungen an Abläufe</p> <p>2.2.3 Lerndokumentation</p> <p>2.3.5 Abfallentsorgung</p> <p>3.3.1 Berufsethik</p> <p>3.2.0 Berechnungen Grundeinheiten, Grundpreise, Brutto – Netto – Abgang (dient als Standortbestimmung)</p> <p>4.1.3 Vorbeugung Vorbeugung von Unfällen bei der Arbeit</p> <p>4.1.4 Erste Hilfe</p> <p>4.4.2 Schutzmassnahmen Brandschutz</p> <p>5.2.2 Kontrollblätter/ Checklisten, Temperaturkontrollen</p> <p>5.2.3 Kontrolltätigkeit</p> <p>5.1.2 Hygienemassnahmen betriebliche Grundsätze und Massnahmen der persönliche Hygiene</p> <p>5.2.4 Mangelnde Hygiene Krankheiten, Imageschäden, Haftungsansprüche, Kostenfolgen etc.)</p>	30	<p>2.3.3 Temperatur Lagergrundsätze</p> <p>2.4.1 Grundlagen Geräte, Apparate und Maschinen</p> <p>2.4.2 Energie Energieformen, sparsamer Einsatz</p> <p>5.3.4 Reinigung Einsatz und Wirkung</p>	30	<p>2.3.3 Temperatur / Lagergrundsätze.</p> <p>2.1.3 Kostenbegriffe Wirtschaftlichkeit, Produktivität, Kosten, Umsatz und Gewinn</p> <p>4.2.1 Umweltschutz z.B. in Bezug auf Reinigung</p> <p>4.2.2 Umweltprobleme z.B. Fangmethoden, Labels, Zucht vrs. Wildfang, Schadstoffe in Zusammenhang mit Fisch und Meeresfrüchten oder Monokulturen bei Fetten und Ölen</p>	35	<p>2.3.3 Temperatur Lagergrundsätze</p> <p>2.4.3 Temperaturausnutzung</p> <p>3.2.2 Gerichtespezifische Kalkulation Warenkosten, Kostenfaktoren, Eigenproduktion verschiedener Fremdproduktion</p> <p>4.3.1 Ressourceneinsatz</p>	35	<p>2.3.4 Lebensmittelgesetzgebung Bedeutung, Funktion der Grundsätze der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) bezüglich Warenbewirtschaftung</p> <p>2.3.6 Angebotsplanung z. B. Wildkarte</p> <p>2.3.7 Produktions- und Ablaufplanung Arbeitsprozesse während der Wildwochen</p> <p>2.4.4 Einsatzplanung Anwendung, optimaler Einsatz von Geräten, Maschinen, Apparaten</p> <p>3.1.1 Leitbild Ziele, Aufbau, Elemente</p> <p>3.1.2 Betriebstypen / Konzepte Unterschiede/ Besonderheiten</p> <p>3.2.3 Branchebezogene Anwendersoftware Gerichtekalkulation, Angebotskalkulation</p> <p>5.1.1 Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LMV) Gestaltung der Arbeitsprozesse</p> <p>5.2.1 HACCP-Konzept Funktion, Grundsätze des HACCP, der GHP</p>	35	<p>2.1.3 Nahtstellen Kritische Nahtstellen in betrieblichen Prozessen</p> <p>2.1.4 Informationsfluss Funktionen und Einsatzmöglichkeiten der grundlegenden Informations- und Kommunikationsmittel in der Gastronomie</p> <p>2.3.8 Serviceabläufe Nahtstellen zu Administration, Hauswirtschaft/Hotellerie, Service/Restauration</p> <p>2.3.9 Speiseverteilung Speiseverteilungssysteme; Einsatz, Besonderheiten, Vor- und Nachteile</p> <p>2.3.10 Einsatzplan / Mitarbeiterinstruktion Mitarbeiterinstruktionen, -anleitungen, Einsatzplan, mögliche Konflikte</p> <p>2.4.4 Einsatzplanung Anwendung, optimaler Einsatz von Geräten, Maschinen, Apparaten</p> <p>3.2.3 Branchebezogenen Anwendersoftware Gerichtekalkulation, Angebotskalkulation, Nachkalkulation</p> <p>3.3.2 Weiterbildungsmöglichkeiten</p> <p>4.1.1 Vorschriften EKAS-Richtlinien, spezifische Branchenlösungen</p> <p>4.1.2 Massnahmen EKAS-Richtlinien, spezifische Branchenlösungen</p> <p>4.4.1 Regelungen Brandschutz</p> <p>5.1.3 Hygienesituationen Analysieren und beurteilen von typischen Situationen und Massnahmen ableiten</p> <p>Repetition</p>	35