

Schulinterne Lektionentafel für Küchenangestellte/r EBA

	1. Semester	Lektionen	2. Semester	Lektionen	3. Semester	Lektionen	4. Semester	Lektionen
Kernthemen	1.4. Speisefette und Öle 1.1. Gemüse 2.2. Milch und Milchprodukte 3.3 Eier Und Eierprodukte	45	3.2.Fische 3.3.Kartoffeln, 3.3. Getreide / Getreideprodukte	50	4.1. Schlachtfleisch / Fleischerzeugnisse 4.1. Geflügel 3.3. Kräuter, Gewürze und Salz 3.3. Pilze	50	2.3. Obst 1.3. Süssspeisen (Teige, Massen, Saucen, Convenience) 3.3. Repetition und Vertiefung	55
begleitende Themen	1.4. Ernährungsgrundsätze 3.4. Fette 5.1. Arbeitsprozesse 5.2. Ökonomische Grundsätze für Arbeitsprozesse 5.3. Maschinen, Geräte, Einrichtungen und Materialien, Werterhaltung 5.3. Sorgfältiger Umgang mit Maschinen, Geräten und Einrichtungen 5.3. Abläufe und Arbeitsschritte der Reinigung 5.4. Persönliche Hygiene 5.4. Kommunikation gegenüber Vorgesetzten und Mitarbeitenden 6.1. Rezepturen 6.2. Nährstoff Fett 7.1. LGV Vorschriften 7.1. Hygienemassnahmen 7.1. Mangelnde Hygiene 7.1. Mikrobiologie 7.2. Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz 7.2. Unfallsituationen 7.2. Unfallrisiken 7.2. Gesundheitsvorsorge	30	3.4. Kohlenhydrate 5.2. Ökonomische Grundsätze für Arbeitsprozesse 5.2. Ökologische Grundsätze für Arbeitsprozesse 5.3. Maschinen, Geräte, Einrichtungen und Materialien, Werterhaltung 5.3. Einrichtungen, Geräte und Reinigungsmaterialien 6.1. Rezepturen 6.2. Nährstoff Kohlenhydrate 7.1. LGV Vorschriften 7.1. Hygienemassnahmen 7.1. Mangelnde Hygiene 7.1. Mikrobiologie	25	2.4. Proteine 5.1. Qualitätssicherungssysteme 5.2. Ökonomische Grundsätze für Arbeitsprozesse 5.2. Ökologische Grundsätze für Arbeitsprozesse 5.3. Maschinen, Geräte, Einrichtungen und Materialien, Werterhaltung 5.3. Einrichtungen, Geräte und Reinigungsmaterialien 6.1. Rezepturen 6.2. Nährstoff Protein 7.1. LGV Vorschriften 7.1. Hygienemassnahmen 7.1. Mangelnde Hygiene 7.1. Mikrobiologie	25	4.4. Wasser 4.4. Vitamine / Mineralstoffe 5.1. Administrative Arbeiten 5.2. Ökonomische Grundsätze für Arbeitsprozesse 5.2. Ökologische Grundsätze für Arbeitsprozesse 5.3. Maschinen, Geräte, Einrichtungen und Materialien, Werterhaltung 5.3. Einrichtungen, Geräte und Reinigungsmaterialien 5.4. Kommunikation gegenüber Gästen 5.4. Selbstsicheres Auftreten 6.1. Rezepturen 6.2. Menügestaltung 7.1. LGV Vorschriften 7.1. Hygienemassnahmen 7.1. Mangelnde Hygiene 7.1. Mikrobiologie	20