

RAHMENRICHTLINIEN BERUFSSCHULE

Fachpraktiker für Küche/ Fachpraktikerin für Küche

Berufsbezogener Lernbereich

Stand: 20.6.2016



SACHSEN-ANHALT

MINISTERIUM FÜR BILDUNG

An der Erarbeitung der Rahmenrichtlinien haben mitgewirkt:

Astrid Mann

Schönebeck

Sylvia Mäurer

Schönebeck

Henryk Miler-Engels

Halle

Marion Spanneberg

Halle (Leitung der Kommission)

Verantwortlich für den Inhalt:

Ministerium für Bildung Sachsen-Anhalt

Inhaltsverzeichnis

	Seite
1	Aufgaben und Ziele für die Ausbildung behinderter Menschen in der Berufsschule ..6
2	Didaktische Grundsätze.....8
3	Berufsbezogene Vorbemerkungen 10
4	Inhalte..... 12
4.1	Übersicht über die Lernfelder mit Zeitrichtwerten 12
4.2	Zielformulierungen und Inhalte nach Lernfeldern geordnet 13
	Wahlpflichtangebote....25

1 Aufgaben und Ziele für die Ausbildung behinderter Menschen in der Berufsschule

Die Berufsschule und die Ausbildungsbetriebe erfüllen in der dualen Berufsausbildung einen gemeinsamen Bildungsauftrag. Die Berufsschule ist dabei ein eigenständiger Lernort. Sie arbeitet als gleichberechtigter Partner mit den anderen an der Berufsausbildung Beteiligten zusammen. Sie hat gemäß der Vereinbarung der Kultusministerkonferenz über die „Bezeichnungen zur Gliederung des beruflichen Schulwesens“ (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 08.12.1975) die Aufgabe, den Schülerinnen und Schülern allgemeine und berufliche Lerninhalte unter besonderer Berücksichtigung der Anforderungen der Berufsausbildung zu vermitteln. Die Berufsschule hat darüber hinaus die Aufgabe, ein die Berufsausbildung vorbereitendes oder die Berufstätigkeit begleitendes Bildungsangebot zu unterbreiten. Nach Maßgabe landesrechtlicher Regelungen kann sie zusätzlich bei Aufgaben der beruflichen Fort- und Weiterbildung mitwirken.

Die Berufsschule vermittelt eine berufliche Grund- und Fachbildung und erweitert die vorher erworbene allgemeine Bildung. Damit will sie zur Erfüllung der Aufgaben im Beruf sowie zur Mitgestaltung der Arbeitswelt und Gesellschaft in sozialer und ökologischer Verantwortung befähigen. Die Berufsschule hat zum Ziel:

- eine Berufsfähigkeit zu vermitteln, die Fachkompetenz mit allgemeinen Fähigkeiten humaner und sozialer Art verbindet,
- berufliche Flexibilität zur Bewältigung der sich wandelnden Anforderungen in Arbeitswelt und Gesellschaft auch im Hinblick auf das Zusammenwachsen Europas zu entwickeln,
- die Bereitschaft zur beruflichen Fort- und Weiterbildung zu wecken,
- die Fähigkeit und Bereitschaft zu fördern, bei der individuellen Lebensgestaltung und im öffentlichen Leben verantwortungsbewusst zu handeln.¹

Um die Bildungs- und Erziehungsziele zu erreichen, muss die Berufsschule im Rahmen ihrer Möglichkeiten Behinderte und Benachteiligte umfassend stützen und fördern.

¹ Vgl. Rahmenvereinbarung über die Berufsschule (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 15.03.1991). Online unter: http://www.kmk.org/fileadmin/veroeffentlichungen_beschluesse/1991/1991_03_15-Rahmenvereinbarung-Berufsschule.pdf (Stand: 17.06.2016).

Neben der Auswahl der Lerninhalte erlangen deshalb bei der Erfüllung von Aufgaben schulischer Bildung und Erziehung folgende Aspekte eine besondere Bedeutung:

- Vermittlung einer Berufsfähigkeit, welche die Handlungskompetenz im Beruf als Leitziel hat,
- interdisziplinäre Zusammenarbeit unter Einbeziehung aller an der Ausbildung Beteiligten für eine ganzheitliche Entwicklung der Auszubildenden,
- Unterstützung bei der Ausgestaltung der individuellen Förderpläne,
- Entwicklung der Persönlichkeit der Auszubildenden im Hinblick auf die sich ständig wandelnden Anforderungen der Arbeitswelt.

Aus diesen Aufgaben ergeben sich folgende überfachliche Ziele:

- Arbeit am Selbstkonzept und an der Selbstwahrnehmung der Auszubildenden,
- Entwicklung der Kommunikations- und Interaktionsfähigkeit sowie der Konfliktbewältigung,
- Vermittlung von Regeln, Werten und Normen, deren Einhaltung für die Integration in das gesellschaftliche Leben sinnvoll und notwendig ist,
- Verbesserung der Kulturtechniken Lesen, Schreiben und Rechnen,
- Arbeit an der Kompetenz zur zukunftsfähigen Gestaltung des Lebens- und Arbeitsumfeldes

2 Didaktische Grundsätze

Die Zielformulierungen der Lernfelder beschreiben im Sinne eines handlungsorientierten Unterrichts berufliche Handlungskompetenzen. Diese beinhalten die Bereitschaft und Fähigkeit der/des Einzelnen, sich in gesellschaftlichen, beruflichen und privaten Situationen sachgerecht, durchdacht sowie individuell und sozial verantwortlich zu verhalten. Handlungen zur Lösung anstehender Probleme werden zielorientiert auf der Basis eigenen Wissens und eigener Erfahrungen sowie eigener Ideen selbstständig vollzogen. Dabei ist die Entwicklung von Handlungskompetenz als ein lebenslanger Prozess zu begreifen, den die Berufsschule partiell unterstützt.

Berufliche Handlungskompetenz entfaltet sich in den Dimensionen von Fachkompetenz, Selbstkompetenz und Sozialkompetenz und deren integralen Bestandteilen Methodenkompetenz, kommunikative Kompetenz und Lernkompetenz.²

Fachkompetenz ist die Fähigkeit und Bereitschaft, Aufgabenstellungen selbstständig, fachlich richtig und methodengeleitet zu bearbeiten und das Ergebnis zu beurteilen.

Selbstkompetenz ist die Bereitschaft und Fähigkeit, als Persönlichkeit die Entwicklungschancen, Anforderungen und Einschränkungen in Familie, Beruf und öffentlichem Leben zu klären, zu durchdenken und zu beurteilen, eigene Begabungen zu entfalten sowie Lebenspläne zu fassen und fortzuentwickeln. Sie umfasst personale Eigenschaften wie Selbstständigkeit, Kritikfähigkeit, Selbstvertrauen, Zuverlässigkeit, Verantwortungs- und Pflichtbewusstsein. Zu ihr gehören insbesondere auch die Entwicklung von Wertvorstellungen und die selbstbestimmte Bindung an Werte.

Sozialkompetenz ist die Bereitschaft und Fähigkeit, soziale Beziehungen zu erleben und zu gestalten, Zuwendungen und Spannungen zu erfassen und zu verstehen sowie sich mit anderen rational und verantwortungsbewusst auseinander zu setzen und zu verständigen. Hierzu gehört insbesondere auch die Entwicklung sozialer Verantwortung und Solidarität.

Kommunikative Kompetenz bezeichnet die Fähigkeit und Bereitschaft, Sachverhalte und Befindlichkeiten verbal und nonverbal auszutauschen, somit kommunikative Situationen zu verstehen und zu gestalten.

² Vgl. Bader, R./Sloane, P. F. E. (Hrsg.): Lernen in Lernfeldern. Theoretische Analysen und Gestaltungsansätze zum Lernfeldkonzept. Beiträge aus den Modellversuchsverbänden NELE & SELUBA. Markt Schwaben 2000, S. 39 f.

Lernkompetenz ist die Fähigkeit und Bereitschaft, Informationen selbstständig und/oder gemeinsam mit anderen zu verstehen, auszuwerten und in gedankliche Strukturen einzuordnen.

Methodenkompetenz ist die Fähigkeit und Bereitschaft zu zielgerichtetem und geplantem Vorgehen bei der Bewältigung beruflicher Aufgaben und Probleme.

Ausgehend vom Konzept der Handlungsorientierung und der Orientierung am Leitziel der beruflichen Bildung ist die Didaktik auf die Ausbildung Benachteiligter/Behinderter ausgerichtet. Die Auszubildenden haben körperliche, geistige oder seelische Beeinträchtigungen, die eine Ausbildung nach § 66 BBiG bzw. § 42m HwO erfordern.

Das Leitziel Handlungskompetenz wird durch eine lernfeldorientierte Strukturierung unterstützt, deren Ziele und Inhalte die besondere Situation der Zielgruppe berücksichtigen. Die Lernfelder werden aus beruflichen Handlungsfeldern entwickelt, für deren Bewältigung bestimmte Kompetenzen erforderlich sind. Diese Kompetenzen sind als operationalisierbares Endverhalten formuliert und werden theoriereduziert mit weniger komplexen Inhalten gefördert. Die angestrebten Kompetenzen können in ihrer Ausprägung entsprechend der Leistungsfähigkeit der Auszubildenden angepasst werden.

Grundlage der didaktisch-methodischen Gestaltung des Unterrichts durch Lernsituationen in den Lernfeldern sind Handlungssituationen des jeweiligen beruflichen Handlungsfeldes. Die Zielformulierungen der Lernfelder berücksichtigen die verschiedenen Dimensionen der Handlungskompetenz und werden durch die Angabe von Mindestinhalten konkretisiert. Im Hinblick auf die Zielgruppe ergänzen sich handlungslogische Strukturierung und fachsystematischer Wissensaufbau. Strukturen, Begriffe und Kategorien der Fach- bzw. Bezugswissenschaften werden im Sinne des systematischen Wissensaufbaus integrativ vermittelt.³

³ Entwurf einer Handreichung zur Erarbeitung von Rahmenlehrplan-Regelungen. Vorlage zur 277. Sitzung des Unterausschusses für berufliche Bildung am 29./30.04.2010.

3 Berufsbezogene Vorbemerkungen

Die Tätigkeitsbereiche der Fachpraktiker/innen Küche sind vor allem Küchen von Restaurants, Hotels und Kantinen sowie von Krankenhäusern, Pflegeheimen und Jugendherbergen. Sie wirken beim Zubereiten und Anrichten von unterschiedlichen Gerichten mit und setzen dabei Rezepte für Suppen, Soßen, Gebäck oder Süßspeisen ein. Je nach Gericht kochen, braten, backen und garnieren die Fachpraktiker/innen Küche die Nahrungsmittel. Vor dem Kochen, Braten oder Grillen zerlegen sie Geflügel, schneiden Fleisch zu und säubern Fisch. Außerdem putzen und schneiden sie Gemüse und Salat.

In großen Küchen sind Fachpraktiker/innen Küche meist an der Zubereitung bestimmter Speisen wie Beilagen, Salaten oder Fisch und Fleischgerichten beteiligt. In kleineren Küchen werden sie im gesamten Küchenbereich eingesetzt. Fachpraktiker/innen Küche nehmen auch Lieferungen von Lebensmitteln und Fertigprodukten an. Sie prüfen die Qualität und lagern die Waren sachgemäß ein. Fachpraktiker/innen Küche halten bei ihren Tätigkeiten stets die Vorschriften zur Lebensmittelhygiene ein.

Aufgabe des berufsbezogenen Unterrichts

Der Unterricht in der Berufsschule umfasst im ersten, zweiten und dritten Ausbildungsjahr berufsbezogene Lerninhalte und eine Erweiterung der Allgemeinbildung unter Berücksichtigung der besonderen Anforderungen an die Berufsausbildung behinderter Menschen. In Kooperation mit den Ausbildungspartnern wird den Lernenden der Erwerb einer beruflichen Handlungskompetenz ermöglicht. Der Unterricht in Lernfeldern erfolgt handlungsorientiert unter Berücksichtigung einer individuellen sonderpädagogischen Förderung.

Der Unterricht im Lernfeld „Einfache Zubereitungen der warmen und kalten Küche anbieten“ im zweiten Halbjahr des ersten Ausbildungsjahres bietet sich für eine komplexe Projektarbeit an.

Mathematik

Da das Fach Mathematik nicht Bestandteil der fachrichtungsübergreifenden Studententafel ist, werden mathematische Inhalte integrativ in den Lernfeldern unterrichtet. Der Lerngegenstand ist dabei im Rahmen einer Lernsituation berufsbezogen und praxisnah auszuwählen. Angehende Fachpraktiker/innen Küche besitzen gefestigte Kenntnisse und Fähigkeiten bei der Anwendung grundlegender Rechenoperationen.

Integrative lernfeldübergreifende Kompetenzen

Die Schülerinnen und Schüler werden während der Ausbildungszeit befähigt:

- zu kundenorientiertem Denken und Handeln,
- zur Einhaltung von Sicherheitsvorschriften,
- zu Qualitätsbewusstsein,
- zu Gesundheitsbewusstsein und verantwortungsbewusstem Umgang mit Hygienevorschriften,
- zum Arbeiten nach ergonomischen Grundsätzen,
- zu umweltbewusstem Handeln,
- zu ökonomischem Handeln.

4 Inhalte

4.1 Übersicht über die Lernfelder mit Zeitrichtwerten

Berufsbezogener Lernbereich	Jahresstunden		
	1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
Lernfelder			
1 Sich im Beruf orientieren	40		
2 Mit Gästen kommunizieren	20		
3 Pflanzliche Nahrungsmittel verarbeiten	120		
4 Mit Waren wirtschaften	40		
5 Einfache Zubereitungen der warmen und kalten Küche anbieten	60		
6 Verschiedene Beilagen zubereiten		60	
7 Suppen und Soßen herstellen		100	
8 Einfache Frucht- und Süßspeisen anrichten		80	
9 Convenience weiterverarbeiten		40	
10 Vorspeisen herstellen und kalte Platten anrichten			40
11 Fleisch, Fisch und Geflügel verarbeiten			120
12 Einfache Menüs präsentieren			120
Wahlpflicht	40	40	40
	320	320	320

4.2 Zielformulierungen und Inhalte nach Lernfeldern geordnet

Lernfeld 1: Sich im Beruf orientieren

ZRW: 40 Std.

Ziele:

Die Schülerinnen und Schüler:

- sind mit den beruflichen Anforderungen vertraut,
- besitzen einen Überblick über Arten und Funktionsweisen von Küchen,
- reinigen und pflegen Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter,
- wenden berufsbezogenen Arbeitsschutz und Unfallverhütungsvorschriften an,
- kennen die Verhaltensweisen nach Unfällen und wenden Erste-Hilfe-Maßnahmen richtig an,
- kennen die Grundsätze der Hygienevorschriften und wenden diese in Bereichen ihrer Lebens- und Arbeitswelt bewusst an,
- vermeiden betriebsbedingte Umweltbelastungen.

Inhalte:

Aufgabenbereiche

Küchenmaschinen, Küchenwerkzeuge und Arbeitsgeräte

Wärmegeräte

Kühlgeräte

Unfallursachen, Unfallquellen und Maßnahmen zur Unfallverhütung

Arbeitsschutzvorschriften

Maßnahmen zur Brandschutzbekämpfung

Erste-Hilfe-Maßnahmen

Vorschriften und Grundsätze der Personal-, Produkt-, Betriebshygiene

HACCP-Verordnung

Mikroben und Schädlinge in der Küche

Desinfektions- und Reinigungsmittel

Umweltbelastungen, Umweltschutz

Ziele:

Die Schülerinnen und Schüler:

- sind in der Lage, die Auswirkungen ihrer persönlichen Erscheinung und ihres Verhaltens gegenüber Gästen zu begründen,
- kennen verschiedene Kommunikationsmittel und setzen diese bewusst ein,
- sind in der Lage, einfache Dialoge zu führen,
- kennen die Ansätze zur Konfliktlösung und entwickeln Lösungsstrategien.

Inhalt:

Verhaltensregeln im Umgang mit dem Gast

Gästegespräche

- Begrüßung und Verabschiedung
- Bestellungen, Produktinformation und Beratung
- Umgang mit Reklamationen

Gästetypen

Methodentraining

Regeln der Kommunikation

Konfliktlösungen

Ziele:

Die Schülerinnen und Schüler:

- besitzen einen Überblick über das Marktangebot an Gemüse und Kartoffeln,
- kennen ihre Inhaltsstoffe, ihr Vorkommen und ihre Bedeutung für die Ernährung,
- erkennen Hülsenfrüchte als wichtige Stärke- und Eiweißlieferanten,
- wenden einfache arbeits- und küchentechnische Verfahren der Vor-, Zu- und Nachbereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln an,
- vermeiden Vitamin- und Mineralstoffverluste,
- wenden bereits erworbene Kenntnisse über Hygienevorschriften an,
- gehen sorgsam mit natürlichen Ressourcen zum Schutz der Umwelt um,
- berücksichtigen die Unfall- und Arbeitsschutzbestimmungen,
- berechnen mit den Grundrechenarten die Mengenverhältnisse einfacher Rezepturen für verschiedene Portionierungen,
- verwenden Fachbegriffe im Kontext der Aufgabenstellung.

Inhalte:

Gemüse und Kartoffeln

- Einteilung
- Qualitätsmerkmale und Lagerungsgrundsätze
- Vitamine, Mineralstoffe, und Kohlenhydrate
- ernährungsphysiologische Bedeutung
- Zubereitungen als Beilagen und Salate
- Dressings

Vorbereitungsprozesse

- nasse und trockene Vorbereitung
- Messen und Wiegen
- Schnittformen

Zubereitungsprozesse

- feuchte und trockene Garverfahren
- kombinierte Garverfahren

Nachbereitungsprozesse

- Abschmecken
- Anrichten
- Garnieren

Berechnungen

Ziele:

Die Schülerinnen und Schüler:

- ermitteln den Warenbedarf für einfache Speisen und Gerichte mit Hilfe von Rezepturen,
- nehmen Waren an und prüfen deren Qualität und Quantität,
- kennen verschiedene Lagerverfahren und ordnen Produkte zuverlässig zu,
- stellen Lagerbestände fest,
- zeigen Mitverantwortung beim sorgfältigen Umgang mit Waren.

Inhalte:

Aufgaben und Gliederung des Magazins

Einkauf und Bestellung

Warenannahme und Mängelarten

Normallagerung und Trockenlagerung

Kühlagerung

Gefrierlagerung

Lagerbestände

Lagerkartei

Lagerkontrolle

Warenpflege

Konservierungsverfahren

Kühlkette

Berechnungen

Inventur

Schwund

Aufgabenbereiche in der Küche

verwendete Arbeitsmittel

Lernfeld 5: Einfache Zubereitungen der warmen und kalten Küche anbieten

ZRW: 60 Std.

Ziele:

Die Schülerinnen und Schüler

- erkennen die Bedeutung der Proteine für die Ernährung des Menschen und ihre küchentechnologische Verwendung,
- verstehen Milch als Nahrungsmittel und kennen die Bedeutung für eine gesunde Ernährung,
- ordnen Eier, Wurst-, Fleischwaren und Käse den eiweißreichen Nahrungsmitteln zu,
- stellen unter Verwendung einfacher arbeits- und küchentechnischer Verfahren Eierspeisen her,
- wenden Vor- und Zubereitungsarbeiten der kalten Küche an, um Wurst-, Fleischwaren und Käse zu präsentieren,
- berücksichtigen die Hygienevorschriften.

Inhalte:

Aufbau, Arten und hauptsächliches Vorkommen der Eiweiße

Milch

- Gewinnung
- Milcharten und Handelssorten
- Zusammensetzung und Gesundheitswert
- Qualitätsmerkmale und Lagerungsgrundsätze
- Milcherzeugnisse

Eier

- Arten und Aufbau
- Zusammensetzung und Gesundheitswert
- Qualitätsmerkmale
- gesetzliche Bestimmungen und Lagerungsgrundsätze
- Binde-, Lockerungs-, Klär-, Färbe- und Geliermittel
- Zubereitung und Anrichten von Eierspeisen

Käse, Wurst- und Fleischwaren

- Arten
- Herstellungsmerkmale
- Aufschnitt
- Präsentation

Ziele:

Die Schülerinnen und Schüler

- ordnen Getreide den kohlenhydratreichen Nahrungsmitteln zu und kennen ihre Zusammensetzung und den Gesundheitswert,
- setzen sich mit Qualitätsmerkmalen und Lagerungsgrundsätzen auseinander,
- wenden einfache arbeits- und küchentechnische Verfahren der Vor-, Zu- und Nachbereitung zur Herstellung verschiedener Beilagen aus Getreide und Mahlprodukten an,
- berechnen prozentuale Anteile einfacher Rezepturen und ermitteln den Nährstoff- und Energiegehalt,
- halten Hygienevorschriften unter Berücksichtigung der Unfall- und Arbeitsschutzbestimmungen ein.

Inhalte:

Aufbau, Arten und hauptsächlichliche Vorkommen von Kohlehydraten

Getreide

- Arten, Reis, Mais
- Aufbau des Getreidekorns
- Mehl

ausgewählte Teige und Massen

Brotsorten

Teigwaren

Klöße, Knödel, Nocken

Berechnungen

Ziele:

Die Schülerinnen und Schüler

- erläutern die Bedeutung von Suppen und Soßen innerhalb des Speisensortiments,
- unterscheiden klare und gebundene Suppen und erklären ihre Merkmale und Herstellung,
- erkennen die Bedeutung der Fette für die Ernährung des Menschen und ihre küchentechnologischen Eigenschaften,
- kennen Grundsoßen und wichtige Ableitungen, erläutern ihre Herstellung und Verwendung und ordnen Sie unterschiedlichen Gerichten zu,
- sind sicher im Umgang mit Fachbegriffen,
- berechnen Portionsmengen aus vorgegebenen Rezepturen und beurteilen nach ökonomischen Aspekten.

Inhalte:

Fette

- Aufbau, Arten und hauptsächlichliches Vorkommen
- Gewinnung und Herstellung
- Butter- und Margarineverordnung
- Qualitätsmerkmale und Lagerungsgrundsätze
- Aufstrich und Buttermischungen

Brühen

Suppen

- Einteilung
- Zubereitungen
- Suppeneinlagen
- Anrichten und Garnieren

Soßen

- Einteilung
- Grundsoßen
- selbstständige Soßen
- Verwendungsmöglichkeiten

Berechnungen

Ziele:

Die Schülerinnen und Schüler:

- kennen verschiedene Frucht und Süßspeisen und verstehen deren ernährungsphysiologischen Wert,
- erkennen die lebensnotwendige und küchentechnologische Bedeutung von Wasser,
- bereiten einfache Frucht und Süßspeisen zu und richten sie an,
- berechnen den Warenbedarf für die Herstellung verschiedener Speisen,
- kennen ausgewählte Garnierungen für das Anrichten von Frucht und Süßspeisen,
- rechnen Rezepturen um und ermitteln Schälverluste,
- halten Hygieneregeln pflichtbewusst ein.

Inhalte:

Obst

- Einteilung
- Inhaltsstoffe
- Saisonkalender
- Obstschalen
- Fruchtsalate
- Fruchtsoßen

Quarkspeisen

Joghurtspeisen

einfache Kremspeisen

süße Eierspeisen

Eisspeisen

- Einteilung
- Anrichten

Berechnungen

Ziele:

Die Schülerinnen und Schüler

- teilen Convenience-Produkte in Abhängigkeit der verschiedenen Fertigungsstufen ein,
- wenden typische Verfahren zur Haltbarmachung an,
- diskutieren den Einsatz von Convenience-Produkten unter Berücksichtigung der eigenen Erfahrungen,
- verstehen den Zusammenhang zwischen der Auslagerung einzelner Funktionsbereiche und der Kostensenkung,
- vergleichen Kostenersparnis und Qualitätsanspruch und treffen Entscheidungen zum Einsatz der Produkte.

Inhalte:

Begriffsbestimmung und Hauptmerkmale

- Fertigungsstufen
- Verfahren der Haltbarmachung

Produktbereiche

- tiefgekühlte Produkte
- Chilled Food/Kühlkost
- Produkte für die Dampfdruckgarmethode in Mikrowellengeräten
- Bio-Convenience
- Deklarationsfreie Convenience

Produktverbreitung

- Convenience-Produkte in der Außer-Haus-Verpflegung
- Tiefkühlkost

Einsatz in der gewerblichen Küche

- Raum- und Ausstattungsbedarf
- Personalbedarf

Qualitätsaspekte und Preis

- Frische und gesundheitlicher Wert
- Produktsicherheit und Geschmack
- Kalkulation

Eigenfertigung und Fremdbezug

Lernfeld 10: Vorspeisen herstellen und kalte Platten anrichten

ZRW: 40 Std.

Ziele:

Die Schülerinnen und Schüler

- kennen verschiedene kalte und warme Vorspeisen,
- verstehen den ernährungsphysiologischen Wert von Vorspeisen,
- bereiten einfache Vorspeisen zu,
- arrangieren kalte Platten unter Berücksichtigung rationeller Arbeitstechniken,
- prüfen Wareneingang, Lagerung und Ausgabe der benötigten Zutaten,
- berechnen Angebote und wählen nach wirtschaftlichen und ökonomischen Gesichtspunkten aus,
- halten Hygienevorschriften bei der Zubereitung und beim Anrichten der Speisen bewusst ein,
- präsentieren Vorspeisen und kalte Platten und führen einfache Verkaufsgespräche.

Inhalte:

Canapes

Sandwiches

Speisecocktails

einfache und kombinierte Salate

Wurstplatten

Käseplatten

gemischte kalte Platten

Garnierung von kalten Platten

Ragouts

Toastspezialitäten

Teigwaren

Fingerfood

Hygieneregeln

Berechnungen

Ziele:

Die Schülerinnen und Schüler

- kennen die Einteilung von Fleisch, Geflügel und Fischen und ordnen Beispiele richtig zu,
- kennen den Gesundheitswert, die Zusammensetzung und die Qualitätsmerkmale,
- verwenden einzelne Bestandteile für die Zubereitung und das Anrichten von einfachen Gerichten,
- präsentieren Gerichte und führen kleine Verkaufsgespräche,
- sind sicher bei der Zusammenstellung ausgewählter Garnituren,
- halten die Rezepturen bei der Zubereitung der Speisen ein und wenden verschiedene Garverfahren an,
- führen einfache Kalkulationen und Berechnungen zu Garverlusten durch,
- wenden verantwortungsbewusst die Hygieneregeln an.

Inhalte

Schlachtfleisch

- Fleischteile
- Zubereitung
- Zusammenstellung von Gerichten
- Innereien
- Hackfleisch
- Fleisch- und Wurstwaren

Geflügel

- Geflügelteile
- Lagerung
- Vor- und Zubereitung
- Zusammenstellung von Gerichten

Fisch

- Handelsformen
- Lagerung
- Vor- und Zubereitung
- Zusammenstellung von Gerichten

Hygienebestimmungen

Berechnungen

Ziele:

Die Schülerinnen und Schüler

- wirken bei der Planung und Durchführung des à la carte- und Bankettgeschäfts mit,
- kennen Material, Formen, Größen und Einsatzmöglichkeiten von Tafelgeschirr-, Gläser- und Besteckarten sowie ihre Reinigung und Pflege,
- unterscheiden in Abhängigkeit des Anlasses verschiedene Arten der Tischwäsche und Tafelformen,
- unterscheiden Mahlzeitenarten und stellen einfache Speisefolgen unter Berücksichtigung von Rezepturen, Ernährungsgrundsätzen sowie Menüregeln zusammen,
- kennen Büfettarten, wirken beim Büfettaufbau mit und führen Beratungsgespräche am Büfett,
- erkennen die besondere und marktwirtschaftliche Stellung von Aktionen und wirken bei der Durchführung mit,
- erstellen einfache Menükarten und berechnen die Kosten einfacher Menüs,
- halten Hygienevorschriften unter Berücksichtigung der Unfall- und Arbeitsschutzbestimmungen ein,
- wirken beim Umweltschutz mit.

Inhalte

Frühstücksarten

Vorspeisen

Suppen

Zwischengerichte

Hauptspeisen

Nachspeisen

Bestecke, Gläser, Geschirr

Tafelformen, Tischwäsche und Serviettenformen

Menüregeln

Menükarten

Aktionen

Catering

Anrichteweisen und Präsentationsformen am Büfett

Berechnungen

Wahlpflichtangebote

ZRW: 120 Std.

Die vorgesehenen Wahlpflichtangebote sind für die Schülerinnen und Schüler verbindliche Unterrichtsangebote. Die Auswahl der Themen für die Wahlpflichtangebote wird vorrangig aus dem berufsbezogenen Lernbereich getroffen. In diesem Fall erfolgt keine gesonderte Bewertung. Die Leistungsbewertung wird dann in das Lernfeld, zu dem das gewählte Thema gehört, einbezogen. Andernfalls erfolgt eine gesonderte Leistungsbewertung im Fach Wahlpflichtangebote. Bei der Auswahl der Themen sind schulinterne Bedingungen maßgeblich zu berücksichtigen. Die Angebote dienen der Vertiefung und Festigung bereits erworbenen Wissens und erweitern die Fähigkeiten und Fertigkeiten der Schülerinnen und Schüler bei der Bewältigung praxisrelevanter Aufgaben.

Fachfranzösisch

Fachrechnen

Kommunikationstraining

Methodentraining

Erste-Hilfe-Kurs

Getränke in der Gastronomie

Datenverarbeitung

Projektarbeit/Aktionen