



Kanton St.Gallen  
Bildungsdepartement

**Gewerbliches Berufs- und Weiterbildungszentrum  
St.Gallen**  
Dienstleistungsberufe

---

# Interner Lehrplan

## Köchin EFZ

## Koch EFZ

---

# Inhaltsverzeichnis

<b>Inhaltsverzeichnis</b>	<b>2</b>
<b>Einleitung</b>	<b>4</b>
<b>1. Semester</b>	<b>5</b>
Gemüse	5
Milch und Milchprodukte	6
Eier und Eierprodukte	7
Begleitende Themen	8
<b>2. Semester</b>	<b>9</b>
Kartoffeln	9
Getreide	10
Hülsenfrüchte und Sprossen	10
Obst und Obsterzeugnisse	11
Teigwaren, Teiglockerungsmittel, inklusive Brot	12
Zucker, Süßmittel und Süsstoffe	12
Begleitende Themen	13
<b>3. Semester</b>	<b>14</b>
Fische	14
Krusten-, Schalen- und Weichtiere	15
Speisefette und Speiseöle	16
Begleitende Themen	17

<b>4. Semester</b>	<b>18</b>
Schlachtfleisch	18
Fleisch-erzeugnisse	19
Mastgeflügel	20
Begleitende Themen	21
<b>5. Semester</b>	<b>22</b>
Wild	22
Pilze	23
Kräuter und Gewürze, Würzmittel	24
Kakao, Schokolade, Konditorei-halbfabrikate	24
Begleitende Themen	25
<b>6. Semester</b>	<b>26</b>
Repetitionen Kernthemen	26
Semester & Methodik	26
Begleitende Themen	27
Ergänzungen	27
Semester & Methodik	27
Nachtrag zum 6. Semester	28

# Einleitung

Mit der neuen Verordnung über die berufliche Grundbildung Köchin EFZ / Koch EFZ, die am 1. Januar 2010 in Kraft getreten ist, hat sich der Beruf Köchin EFZ / Koch EFZ den heutigen Bedürfnissen angepasst. Mit dem Bildungsplan sind die Handlungskompetenzen für die drei Lernorte (Berufsfachschule, Betrieb und überbetriebliche Kurse) mit Leitzielen, Richtzielen und Leistungszielen klar definiert. Dies hat nun die Konsequenz, dass der Fachunterricht auf diese Ziele abgestimmt werden muss.

Als Grundlage für diesen internen Lehrplan dient der Bildungsplan sowie der Rahmenlehrplan Köchin EFZ / Koch EFZ. Der Grundgedanke des prozessorientierten Unterrichts wurde aus dem Rahmenlehrplan weiterverfolgt und die Leistungsziele wurden verständlich mit der identischen K-Stufe umgesetzt.

Die Leistungsziele werden pro Semester nach der Vorgabe des Rahmenlehrplans erarbeitet, diese setzen sich aus Kernthemen (Leitziel 1 aus dem Bildungsplan) und den begleitenden Themen (Leitziel 2 bis 5 aus dem Bildungsplan) zusammen.

Formulierung w / m: Einfachheitshalber werden nicht alle Formulierungen in Doppelform aufgeführt. Die weibliche Form ist in der männlichen enthalten.

# 1. SEMESTER (MEINE FUNKTION):

PFLANZLICHE LEBENSMITTEL (GEMÜSE) /

LEBENSMITTEL TIERISCHEN URSPRUNGS (MILCH & MILCHPRODUKTE, EIER & EIERPRODUKTE)

Kernthemen	Lekt.	Prozessschritt 1	Prozessschritt 2	Prozessschritt 3	Prozessschritt 4	Prozessschritt 5
		Einkauf	Warenannahme Lagerung	Vorbereitung	Zubereitung	Verkauf
<b>Gemüse</b>	25	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende erläutern den Beschaffungsprozess und die damit verbundenen Kriterien.</li> <li>• ... beschreiben die verschiedenen Produktionsmethoden.</li> <li>• ...erkennen die handelsüblichen Gemüse und benennen sie.</li> <li>• ... ordnen die handelsüblichen Gemüse ihrer Gruppierung und der inländischen Saison zu.</li> <li>• ... beschreiben die Bedeutung von Gemüse in der heutigen Ernährung.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende erklären die Kriterien für gute Qualität.</li> <li>• ... prüfen die Qualität sensorisch und beurteilen sie.</li> <li>• ... beschreiben eine fachgerechte Warenannahme und Lagerung.</li> <li>• ... zeigen Lagergrundsätze und -temperaturen auf.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende beschreiben die Schnittarten von Gemüse und nennen deren Einsatzmöglichkeiten.</li> <li>• ... beschreiben die Weiterverarbeitung von Gemüseabschnitten und die Entsorgung von Gemüseabfällen.</li> <li>• ... erläutern die für Gemüsegerichte geeigneten Garmethoden.</li> <li>• ... erklären den Sinn und Zweck der Mise en place und beschreiben eine sinnvolle Reihenfolge mittels Gerichte-Beispielen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende beschreiben verschiedene Verwendungsmöglichkeiten von Gemüse.</li> <li>• ... ordnen den einzelnen Gemüsen die passende Garmethode zu.</li> <li>• ... erklären die Garmethoden für Gemüse anhand von konkreten Beispielen.</li> <li>• ... erläutern die ernährungsphysiologischen Grundsätze bei der Zubereitung von Gemüse.</li> <li>• ... erklären für die unterschiedlichen Garmethoden die geeigneten Geräte, Apparate und Materialien.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende erläutern die Bedeutung und Wirkung von attraktivem Anrichten und ästhetischem Präsentieren.</li> <li>• ... nennen die Kriterien bezüglich Abwechslung der Rohstoffe und Garmethoden.</li> <li>• ... beschreiben die grundlegenden Gestaltungselemente im Zusammenhang mit dem Anrichten.</li> </ul>

# 1. SEMESTER (MEINE FUNKTION):

PFLANZLICHE LEBENSMITTEL (GEMÜSE) /

LEBENSMITTEL TIERISCHEN URSPRUNGS (MILCH & MILCHPRODUKTE, EIER & EIERPRODUKTE)

Kernthemen	Lekt.	Prozessschritt 1	Prozessschritt 2	Prozessschritt 3	Prozessschritt 4	Prozessschritt 5
		Einkauf	Warenannahme Lagerung	Vorbereitung	Zubereitung	Verkauf
<b>Milch und Milchprodukte</b>	24	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende erläutern die Gruppierung, Sorten und die Zusammensetzung der Milch und Milchprodukte.</li> <li>... nennen die Herkunft sowie die Verfügbarkeit und beschreiben die gängigen Produktionsverfahren.</li> <li>... sind in der Lage, die Kriterien für gute Qualität zu erklären.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende beschreiben die Schritte und Anforderungen der fachgerechten Warenannahme und Lagerung der Milch und Milchprodukte. Dabei zeigen Sie die kritischen Punkte gemäss Lebensmittelgesetzgebung auf.</li> <li>... nehmen Lebensmittel und Gerichte mit Ihrem Sehsinn, Geruchsinn, Geschmacksinn und Tastsinn bewusst wahr. Daraus ziehen Sie Schlüsse für das optimale Gestalten von Produkten und begründen diese.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende kennen die Regeln für die Verarbeitung von Rahm zu Schlagrahm.</li> <li>... zeigen die Aufteilung und Portionierung für die verschiedenen Käsesorten auf.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende zeigen die Bedeutung und das Vorgehen der folgenden Garmethoden für das Garen von Käse auf ein bestimmtes Gar- &amp; Geschmacksziel auf: Backen, Überbacken, Frittieren Sautieren.</li> <li>... zeigen anhand von typischen Gerichten sinnvolle Kombinationen auf.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende beschreiben die Bedeutung und die Wirkung von attraktivem Anrichten und ästhetischem Präsentieren von Gerichten.</li> <li>... erläutern die Wirkung der folgenden Gestaltungselemente beim Anrichten: Farbe, Formen, Schnittarten, Garnituren, Kombinationen und Menge.</li> </ul>

# 1. SEMESTER (MEINE FUNKTION):

PFLANZLICHE LEBENSMITTEL (GEMÜSE) /

LEBENSMITTEL TIERISCHEN URSPRUNGS (MILCH & MILCHPRODUKTE, EIER & EIERPRODUKTE)

Kernthemen	Lekt.	Prozessschritt 1	Prozessschritt 2	Prozessschritt 3	Prozessschritt 4	Prozessschritt 5
		Einkauf	Warenannahme Lagerung	Vorbereitung	Zubereitung	Verkauf
<b>Eier und Eierprodukte</b>	10	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende können Sorten und Zusammensetzung von Eiern und Eiprodukten beschreiben.</li> <li>• ... die Kriterien für gute Qualität beim Lebensmittel Ei erklären.</li> <li>• ... den Prozess der Warenbeschaffung beschreiben.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende können eine fachgerechte Warenannahme und Lagerung beschreiben.</li> <li>• ... die Qualität sensorisch prüfen und beurteilen.</li> <li>• ... Lagergrundsätze und -temperaturen aufzeigen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende können die passenden Garmethoden und Temperaturen bestimmen.</li> <li>• ... eine gerichtsspezifische Mise en place beschreiben.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende können geeignete Geräte und Materialien für die Garmethoden aufzeigen.</li> <li>• ... die Bedeutung und das Vorgehen für das Garen von Eierspeisen auf ein bestimmtes Gar- &amp; Geschmacksziel beschreiben.</li> <li>• ... die Ziele und Vorteile des Zeitmanagements aufzeigen.</li> <li>• ... die Merkmale eines gut organisierten Arbeitsplatzes nennen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende können die Bedeutung und Wirkung von attraktivem Anrichten und ästhetischem Präsentieren aufzeigen.</li> <li>• ... den Einsatz und die Wirkung der optischen Verkaufshilfen erklären und deren Nutzen aufzeigen.</li> <li>• ... die Wirkung der Gestaltungselemente Farben, Formen, Menge, Kombination und Garnituren beim Anrichten erläutern.</li> </ul>
Reserve	11	Individuelle Einsetzung				
Gesamt	70	Kernthemen				

# 1. SEMESTER (MEINE FUNKTION):

PFLANZLICHE LEBENSMITTEL (GEMÜSE) /

LEBENSMITTEL TIERISCHEN URSPRUNGS (MICH & MILCHPRODUKTE, EIER & EIERPRODUKTE)

Begleitende Themen	Lekt.	Inhalte
	2	Ernährungsgrundsätze
	3	Nicht Energie liefernde Stoffe: <i>Vitamine, Mineralstoffe, sekundäre Pflanzenstoffe</i>
	2	Energiebedarf
	2	Aufbauorganisation: <i>Aufbau typischer Betrieb, Funktionen und Aufgaben von Stelleninhabern</i>
	2	Ablauforganisation: <i>Prozessführung, typische Abläufe, Anforderungen an Abläufe</i>
	1	Lerndokumentation
	2	Abfallentsorgung
	2	Berufsethik
	1	Vorbeugung: <i>Vorbeugung von Unfällen bei der Arbeit</i>
	1	Erste Hilfe
	1	Schutzmassnahmen: <i>Brandschutz</i>
	2	Hygienemassnahmen: <i>Betriebliche Grundsätze und Massnahmen der persönlichen Hygiene</i>
	2	Mangelnde Hygiene: <i>Krankheiten, Imageschäden, Haftungsansprüche, Kostenfolgen, etc.</i>
	5	Zudem: <i>Creemen, Saucen in der Patisserie, geriebener Teig, Pfannkuchenteig Standortbestimmung über die Vorkenntnisse in der Kalkulation</i>
Reserve	2	Individuelle Einsetzung
Gesamt	30	Begleitende Themen
<b>Total</b>	<b>100</b>	<b>1. Semester</b>



## 2. SEMESTER (MEINE KÜCHE):

PFLANZLICHE LEBENSMITTEL (KARTOFFELN, GETREIDE, HÜLSENFRÜCHTE, SPROSSEN, OBST) /  
WEITERE LEBENSMITTEL (TEIGWAREN, TEIGLOCKERUNGSMITTEL, SÜSSMITTEL / SÜSSSTOFFE)

Kernthemen	Lekt.	Prozessschritt 1	Prozessschritt 2	Prozessschritt 3	Prozessschritt 4	Prozessschritt 5
		Einkauf	Warenannahme Lagerung	Vorbereitung	Zubereitung	Verkauf
<b>Kartoffeln</b>	12	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende erläutern den Beschaffungsprozess und die damit verbundenen Kriterien.</li> <li>• ... nennen die Anbauggebiete, die Sortierung und die Herkunftsländer.</li> <li>• ... erläutern die drei Kochtypen und erkennen die handelsüblichen Sorten und benennen diese.</li> <li>• ... beschreiben die Bedeutung von Kartoffeln in der heutigen Ernährung.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende erklären die Kriterien für gute Qualität.</li> <li>• ... prüfen die Qualität sensorisch und beurteilen sie.</li> <li>• ... beschreiben die fachgerechte Warenannahme und Lagerung.</li> <li>• ... zeigen Lagergrundsätze und Lagertemperaturen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende zeigen die Schnitt-, Tournier- und Ausstecharten von Kartoffeln auf und nennen deren Einsatzmöglichkeiten.</li> <li>• ... beschreiben die Weiterverarbeitung von Kartoffelabschnitten und die Entsorgung von Kartoffelabfällen.</li> <li>• ... erklären die für Kartoffelgerichte geeigneten Garmethoden.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende zeigen verschiedene Verwendungsmöglichkeiten von Kartoffeln auf.</li> <li>• ... zeigen für die einzelnen Kartoffeltypen die passenden Garmethoden auf.</li> <li>• ... zeigen die Garmethoden für die Kartoffeln anhand von konkreten Beispielen auf.</li> <li>• ... zeigen die ernährungsphysiologischen Grundsätze bei der Zubereitung von Kartoffeln auf.</li> <li>• ... erklären für die Feucht- und die Trockenhitze-techniken die unterschiedlichen Garmethoden und weisen die geeigneten Geräte, Apparate und Materialien zu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende beschreiben die Bedeutung und die Wirkung von attraktivem Anrichten und ästhetischem Präsentieren.</li> <li>• ... nennen die Kriterien bezüglich Abwechslung der Rohstoffe und der Garmethoden.</li> <li>• ... erklären den Einsatz und die Wirkung der optischen Verkaufshilfen.</li> <li>• ... beschreiben die grundlegenden Gestaltungselemente im Zusammenhang mit dem Anrichten.</li> </ul>

## 2. SEMESTER (MEINE KÜCHE):

PFLANZLICHE LEBENSMITTEL (KARTOFFELN, GETREIDE, HÜLSENFRÜCHTE, SPROSSEN, OBST) /  
WEITERE LEBENSMITTEL (TEIGWAREN, TEIGLOCKERUNGSMITTEL, SÜSSMITTEL / SÜSSSTOFFE)

Kernthemen	Lekt.	Prozessschritt 1	Prozessschritt 2	Prozessschritt 3	Prozessschritt 4	Prozessschritt 5
		Einkauf	Warenannahme Lagerung	Vorbereitung	Zubereitung	Verkauf
<b>Getreide</b>	12	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende erläutern die Gruppierung von Getreide und getreideeigenen Pflanzensamen.</li> <li>... erkennen die bekannten Sorten und nennen die Herkunft.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende erklären die Kriterien für gute Qualität von Getreide.</li> <li>... beurteilen die Qualität von Getreide.</li> <li>... beschreiben die Lagerung von Getreide.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende erklären die Schritte der fachgerechten Vorbereitung von Getreide und Mahlprodukten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende zeigen auf, mit welchem Garmethoden Sie Getreide zubereiten.</li> <li>... erklären, welche dafür geeigneten Geräte, Apparate und Materialien eingesetzt werden.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende beschreiben die Bedeutung und die Wirkung von attraktivem Anrichten und ästhetischem Präsentieren von Getreidegerichten.</li> <li>... erklären den Einsatz von optischen Verkaufshilfen und deren Wirkung.</li> </ul>
<b>Hülsenfrüchte und Sprossen</b>	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende erkennen die handelsüblichen Hülsenfrüchte und Sprossen und benennen sie.</li> <li>... ordnen die Hülsenfrüchte ihrer Gruppierung zu.</li> <li>... können den Begriff Hülsenfrüchte definieren und beschreiben.</li> <li>... können geeignete Pflanzen für die Sprossenherstellung nennen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende erklären die Kriterien für gute Qualität.</li> <li>... prüfen die Qualität sensorisch und beurteilen sie.</li> <li>... beschreiben eine fachgerechte Warenannahme und Lagerung.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende zeigen die geeigneten Vorbereitungs-massnahmen für Hülsenfrüchte und Sprossen auf.</li> <li>... beurteilen den Nährwert der Hülsenfrüchte und der Sprossen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende beschreiben verschiedene Verwendungsmöglichkeiten von Hülsenfrüchten und Sprossen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende erläutern die Wirkung der folgenden Gestaltungselemente beim Anrichten: Farbe, Formen, Schnittarten, Garnituren, Kombinationen und Menge.</li> </ul>

## 2. SEMESTER (MEINE KÜCHE):

PFLANZLICHE LEBENSMITTEL (KARTOFFELN, GETREIDE, HÜLSENFRÜCHTE, SPROSSEN, OBST) /  
WEITERE LEBENSMITTEL (TEIGWAREN, TEIGLOCKERUNGSMITTEL, SÜSSMITTEL / SÜSSSTOFFE)

Kernthemen	Lekt.	Prozessschritt 1	Prozessschritt 2	Prozessschritt 3	Prozessschritt 4	Prozessschritt 5
		Einkauf	Warenannahme Lagerung	Vorbereitung	Zubereitung	Verkauf
<b>Obst und Obsterzeugnisse</b>	12	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende beschreiben die verschiedenen Produktionsmethoden von Obst.</li> <li>... erkennen die handelsüblichen Obstsorten und benennen sie.</li> <li>... ordnen das handelsübliche Obst seiner Gruppierung und der inländischen Saison zu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende erklären die Kriterien für gute Qualität.</li> <li>... prüfen die Qualität sensorisch und beurteilen sie.</li> <li>... beschreiben eine fachgerechte Warenannahme und Lagerung.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende zeigen die passenden Schnittarten für Obst auf.</li> <li>... beschreiben die Entsorgung von Obstabfällen und die Weiterverwendung von Abschnitten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende beschreiben verschiedene Verwendungsmöglichkeiten von Obst.</li> <li>... erklären die Garmethoden für Obst anhand von konkreten Beispielen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende beschreiben die Bedeutung und die Wirkung von attraktivem Anrichten und ästhetischem Präsentieren von Gerichten.</li> <li>... erläutern die Wirkung der folgenden Gestaltungselemente beim Anrichten: Farbe, Formen, Schnittarten, Garnituren, Kombinationen und Menge.</li> </ul>

## 2. SEMESTER (MEINE KÜCHE):

PFLANZLICHE LEBENSMITTEL (KARTOFFELN, GETREIDE, HÜLSENFRÜCHTE, SPROSSEN, OBST) /  
WEITERE LEBENSMITTEL (TEIGWAREN, TEIGLOCKERUNGSMITTEL, SÜSSMITTEL / SÜSSSTOFFE)

Kernthemen	Lekt.	Prozessschritt 1	Prozessschritt 2	Prozessschritt 3	Prozessschritt 4	Prozessschritt 5
		Einkauf	Warenannahme Lagerung	Vorbereitung	Zubereitung	Verkauf
<b>Teigwaren, Teiglockerungsmittel, inklusive Brot</b>	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende erläutern die Gruppierung der Teigwaren sowie der Teiglockerungsmittel (inkl. Brot) und zeigen exemplarisch die Verwendung und den fachgerechten Einsatz auf.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende zeigen die Herkunft der Rohstoffe, die Zusammensetzung, die Qualitätsansprüche, die Lagerung und den produktgerechten Einsatz von Teigwaren.</li> <li>... beschreiben die Schritte und Anforderungen der fachgerechten Warenannahme und Lagerung.</li> <li>... zeigen kritische Punkte gemäss der Lebensmittelgesetzgebung auf.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende erklären die fachgerechten und produktiven Vorbereitungen bei Teigwaren.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende zeigen aufgrund der Beschaffenheit und der Möglichkeiten der Lebensmittel die passenden Garmethoden auf.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende beschreiben die Bedeutung und die Wirkung von attraktivem Anrichten und ästhetischem Präsentieren von Gerichten.</li> <li>... erklären Einsatz und Wirkung von optischen Verkaufshilfen und zeigen deren Nutzen auf.</li> </ul>
<b>Zucker, Süssmittel und Süssstoffe</b>	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende definieren die Begriffe Zucker, Süssmittel und Süssstoff.</li> <li>... zeigen die Zuckerherstellung auf.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende nennen die verschiedenen Handelssorten.</li> <li>... beschreiben die Lagerung.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende zeigen die Einsatzmöglichkeiten der Süssmittel und der Süssstoffe auf.</li> <li>... zeigen sinnvolle Alternativen für Zucker auf.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende zeigen verschiedene Anwendungsmöglichkeiten auf.</li> <li>... erläutern Gerichte mit einem hohen Anteil an Zucker.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende zeigen die Wichtigkeit der Süssmittel in der Küche auf.</li> <li>... zeigen die Süssigkeit als verkaufsförderndes Element auf.</li> </ul>
Reserve	14	Individuelle Einsetzung				
Gesamt	70	Kernthemen				

## 2. SEMESTER (MEINE KÜCHE):

PFLANZLICHE LEBENSMITTEL (KARTOFFELN, GETREIDE, HÜLSENFRÜCHTE, SPROSSEN, OBST) /  
WEITERE LEBENSMITTEL (TEIGWAREN, TEIGLOCKERUNGSMITTEL, SÜSSMITTEL / SÜSSSTOFFE)

Begleitende Themen	Lekt.	Inhalte
	5	Nährstoffe Kohlenhydrate: <i>Herkunft, Einteilung, Bedeutung, Aufgaben</i>
	5	Grundlagen: <i>Geräte, Apparate, Maschinen</i>
	3	Energie: <i>Energieformen, sparsamer Einsatz</i>
	4	Reinigung: <i>Einsatz und Wirkung</i>
	6	Zudem: <i>Blätterteig, Hefeteig, Brotteig, Brandteig, Backteig, Strudelteig Fruchtsaucen, pochierte Cremen, Früchtesüssspeisen, Pacojet- und Fruchteis</i>
Reserve	7	Individuelle Einsetzung
Gesamt	30	Begleitende Themen
<b>Total</b>	<b>100</b>	<b>2. Semester</b>

### 3. SEMESTER (MEIN UMFELD):

TIERISCHE LEBENSMITTEL (FISCHE, KRUSTEN-, SCHALEN & WEICHTIERE) /  
WEITERE LEBENSMITTEL (SPEISEFETTE UND ÖLE)

Kernthemen	Lekt.	Prozessschritt 1	Prozessschritt 2	Prozessschritt 3	Prozessschritt 4	Prozessschritt 5
		Einkauf	Warenannahme Lagerung	Vorbereitung	Zubereitung	Verkauf
<b>Fische</b>	20	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende erläutern die Gruppierung der Fische.</li> <li>• ... nennen die Herkunft, die aktuelle Verfügbarkeit und die Deklarationsrichtlinien.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende erklären die Kriterien für gute Qualität.</li> <li>• ... prüfen die Qualität sensorisch und beurteilen sie.</li> <li>• ... beschreiben die fachgerechte Warenannahme und Lagerung für Fische und Fischprodukte.</li> <li>• ... zeigen die gesetzlichen Lagergrundsätze und Lagertemperaturen auf.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende erklären die Schritte der fachgerechten Vorbereitung von unterschiedlichen Fischarten.</li> <li>• ... beschreiben die Weiterverarbeitung von Fischabschnitten und die Entsorgung von Fischabfällen.</li> <li>• ... beschreiben die Herstellung einer Fischfarce und eines Fischfonds.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende beschreiben verschiedene Verwendungsmöglichkeiten von Fisch.</li> <li>• ... zeigen die zur Beschaffenheit der Fische passenden Garmethoden auf.</li> <li>• ... erklären die Feucht- und Trockenhitze-techniken mittels Fischgerichten.</li> <li>• ... erklären für die unterschiedlichen Garmethoden die geeigneten Geräte, Apparate und Materialien.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende beschreiben die Bedeutung und die Wirkung von attraktivem Anrichten und ästhetischem Präsentieren.</li> <li>• ... nennen die Kriterien bezüglich Abwechslung der Rohstoffe und der Garmethoden.</li> <li>• ... erläutern die Wirkung der grundlegenden Gestaltungselemente im Zusammenhang mit dem Anrichten.</li> </ul>

### 3. SEMESTER (MEIN UMFELD):

TIERISCHE LEBENSMITTEL (FISCHE, KRUSTEN-, SCHALEN & WEICHTIERE) /  
WEITERE LEBENSMITTEL (SPEISEFETTE UND ÖLE)

Kernthemen	Lekt.	Prozessschritt 1	Prozessschritt 2	Prozessschritt 3	Prozessschritt 4	Prozessschritt 5
		Einkauf	Warenannahme Lagerung	Vorbereitung	Zubereitung	Verkauf
<b>Krusten-, Schalen- und Weichtiere</b>	9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende kennen die Bezeichnungen der Krusten-, der Schalen- und der Weichtiere in Deutsch und der geforderten Fremdsprache (Englisch).</li> <li>• ... erklären die Gruppierung der Krusten-, der Schalen und der Weichtiere.</li> <li>• ... nennen die Herkunft, die Verfügbarkeit und die Deklarationsrichtlinien.</li> <li>• ... erklären die Qualitätskriterien von Krustentieren-, Schalen- und Weichtieren anhand von Beispielen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende beschreiben die fachgerechte Warenannahme und Lagerung für Krusten-, Schalen- und Weichtiere.</li> <li>• ... kennen die Bedeutung der Kontrollpunkte (CCPs).</li> <li>• ... können die Qualität sensorisch prüfen und beurteilen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende erklären die fachgerechte Vorbereitung der Krusten-, der Schalen- und der Weichtiere und benennen sie.</li> <li>• ... beschreiben das fachgerechte Töten der Krustentiere und zeigen die Aufteilung und die Portionierung auf.</li> <li>• ... beschreiben die Entsorgungswege von Abfällen und die Weiterverwendung von Abschnitten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende kennen die passenden Garmethoden für Krusten- und Weichtiere.</li> <li>• ... führen zu jeder Garmethode ein paar typische Gerichte mit Krusten- und Weichtieren auf.</li> <li>• ... nennen verschiedene Gerichtegruppen, die für die Krusten- und Weichtiere in einem Menü verwendet werden.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende beschreiben die Bedeutung und die Wirkung von attraktivem Anrichten.</li> <li>• ... sind in der Lage, einem fremdsprachigen Gast die Krusten- und die Weichtiere in der vorgegebenen Fremdsprache (Englisch) zu beschreiben und typische Formulierungen im Umgang mit dem Gast zu gebrauchen.</li> <li>• ... können die Wirkung von Farbe, Form, Schnittart, Garnituren usw. beim Anrichten erläutern.</li> <li>• ... kombinieren diese Elemente und setzen Anrichtetechniken und Präsentationsmethoden begründet ein.</li> </ul>

### 3. SEMESTER (MEIN UMFELD):

TIERISCHE LEBENSMITTEL (FISCHE, KRUSTEN-, SCHALEN & WEICHTIERE) /  
WEITERE LEBENSMITTEL (SPEISEFETTE UND ÖLE)

Kernthemen	Lekt.	Prozessschritt 1	Prozessschritt 2	Prozessschritt 3	Prozessschritt 4	Prozessschritt 5
		Einkauf	Warenannahme Lagerung	Vorbereitung	Zubereitung	Verkauf
<b>Speisefette und Speiseöle</b>	8	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende erläutern die Gruppierung der Fettstoffe.</li> <li>... erläutern die unterschiedlichen Herstellungsverfahren von pflanzlichen Fettstoffen.</li> <li>... zeigen die Herkunft der Speisefette und Öle auf.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende zeigen die fachgerechte Warenannahme und Lagerung auf.</li> <li>... zeigen Qualitätsansprüche für Speisefette und Öle auf.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende zeigen den produktgerechten Einsatz der Fettstoffe auf.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende beschreiben die Herstellung von fetthaltigen Gerichten sowohl in der kalten als auch in der warmen Küche.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende erklären die Einsatzmöglichkeiten von Fettstoffen und zeigen die Bedeutung für den direkten Verkauf auf.</li> </ul>
Fremdsprache	15	Es gilt zu beachten, dass die Fremdsprache zum Leitziel 1 gehört und die Aufteilung der „Kernthemen“ und der „begleitenden Themen“ nicht genau der Leitzielaufteilung entspricht.				
Reserve	13	Individuelle Einsetzung				
Gesamt	65	Kernthemen				



### 3. SEMESTER (MEIN UMFELD):

TIERISCHE LEBENSMITTEL (FISCHE, KRUSTEN-, SCHALEN & WEICHTIERE) /  
WEITERE LEBENSMITTEL (SPEISEFETTE UND ÖLE)

Begleitende Themen	Lekt.	Inhalte
	6	Nährstoff Fette: <i>Herkunft, Einteilung, Bedeutung, Aufgaben</i> Nährstoff Proteine: <i>Herkunft, Einteilung, Bedeutung, Aufgaben</i>
	4	Menschliche Verdauung/Stoffwechsel: <i>Wichtigste Organe und ihre Funktionen, Enzyme, Hormone</i>
	7	Fremdsprache (Produkte und Fachbegriffe): <i>Einrichtungen</i>
	3	Fremdsprache (Formulierungen): <i>Aufbauorganisation</i>
	4	Kostenbegriffe: <i>Wirtschaftlichkeit, Produktivität, Kosten, Umsatz und Gewinn</i>
	2	Umweltschutz: <i>Zum Beispiel in Bezug auf Reinigung</i>
	2	Umweltprobleme: <i>Zum Beispiel Fangmethoden, Labels, Zucht vs. Wildfang, Schadstoffe in Zusammenhang mit Fisch und Meeresfrüchten, Monokulturen bei Fetten und Ölen</i>
Reserve	7	Individuelle Einsetzung
Gesamt	35	Begleitende Themen
<b>Total</b>	<b>100</b>	<b>3. Semester</b>

# 4. SEMESTER (MEIN BETRIEB):

TIERISCHE LEBENSMITTEL (SCHLACHTFLEISCH, FLEISCHERZEUGNISSE, GEFLÜGEL)

Kernthemen	Lekt.	Prozessschritt 1	Prozessschritt 2	Prozessschritt 3	Prozessschritt 4	Prozessschritt 5
		Einkauf	Warenannahme Lagerung	Vorbereitung	Zubereitung	Verkauf
<b>Schlachtfleisch</b>	25	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende erläutern die Gruppierung von Schlachtfleisch.</li> <li>• ... erläutern den Verwendungszweck.</li> <li>• ... nennen die Herkunft, die Verfügbarkeit und die Deklarationsrichtlinien der verschiedenen Schlachttiere.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende erklären die Qualitätsrichtlinien für Schlachtfleisch anhand konkreter Beispiel.</li> <li>• ... beurteilen die Qualität von Schlachtfleisch.</li> <li>• ... beschreiben die fachgerechte Warenannahme und Lagerung von Schlachtfleisch.</li> <li>• ... zeigen die Bedeutung und die Funktion der kritischen Kontrollpunkte gemäss Lebensmittelgesetzgebung auf.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende erklären die Schritte der fachgerechten und produktiven Vorbereitung von Schlachtfleisch.</li> <li>• ... zeigen die Aufteilung und die Portionierung für die verschiedenen Fleischstücke auf.</li> <li>• ... erklären die Vorbereitung der einzelnen Fleischstücke.</li> <li>• ... beschreiben die Weiterverarbeitung von Abschnitten.</li> <li>• ... beschreiben die Entsorgungswege von Abfällen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende zeigen auf, mit welchen Garmethoden Sie Schlachtfleisch zubereiten.</li> <li>• ... bestimmen dazu den jeweils idealen Temperaturbereich.</li> <li>• ... erklären, welche dafür geeigneten Geräte, Apparate und Materialien eingesetzt werden.</li> <li>• ... zeigen anhand von typischen Gerichten sinnvolle Kombinationen von Garmethoden auf.</li> <li>• ... begründen die Wahl anhand der Kriterien: Vorbereiten, Zubereiten und Fertigen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende beschreiben die Bedeutung und die Wirkung von attraktivem Anrichten und ästhetischem Präsentieren von Fleischgerichten.</li> <li>• ... nehmen Fleisch und Fleischgerichte mit ihrem Seh-, Geruchs-, Geschmacks- und Tastsinn bewusst wahr.</li> <li>• ... ziehen daraus Schlüsse für das optimale Gestalten von Gerichten und begründen diese.</li> </ul>

## 4. SEMESTER (MEIN BETRIEB):

TIERISCHE LEBENSMITTEL (SCHLACHTFLEISCH, FLEISCHERZEUGNISSE, GEFLÜGEL)

Kernthemen	Lekt.	Prozessschritt 1	Prozessschritt 2	Prozessschritt 3	Prozessschritt 4	Prozessschritt 5
		Einkauf	Warenannahme Lagerung	Vorbereitung	Zubereitung	Verkauf
<b>Fleisch- erzeugnisse</b>	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende erläutern die Gruppierung und den Verwendungszweck der Fleischerzeugnisse.</li> <li>... nennen für die verschiedenen Produkte die Herkunft, die Verfügbarkeit und die Deklarationsvorschriften.</li> <li>... erklären die Qualitätskriterien für die Fleischerzeugnisse.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende beschreiben eine fachgerechte Warenannahme und Lagerung.</li> <li>... zeigen die möglichen Gefahren in Bezug auf die Hygiene und den Verderb auf.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende erklären die fachgerechte Vorbereitung der Fleischerzeugnisse.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende zeigen die Verwendung von Pökel- und Wurstwaren in der kalten und der warmen Küche auf.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende beschreiben die Bedeutung, die Verwendung und die ästhetische Präsentation der Fleischerzeugnisse.</li> </ul>

# 4. SEMESTER (MEIN BETRIEB):

TIERISCHE LEBENSMITTEL (SCHLACHTFLEISCH, FLEISCHERZEUGNISSE, GEFLÜGEL)

Kernthemen	Lekt.	Prozessschritt 1	Prozessschritt 2	Prozessschritt 3	Prozessschritt 4	Prozessschritt 5
		Einkauf	Warenannahme Lagerung	Vorbereitung	Zubereitung	Verkauf
<b>Mastgeflügel</b>	8	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende erläutern die Gruppierung und die Verwendung von Geflügel.</li> <li>... nennen die Herkunft, die aktuelle Verfügbarkeit und die Deklarationsrichtlinien.</li> <li>... nennen die wichtigsten Produkte und die beruflichen Fachbegriffe in der Fremdsprache.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende erklären die Kriterien für gute Qualität von Mastgeflügel.</li> <li>... beschreiben die fachgerechte Warenannahme und die Lagerung von Mastgeflügel und Mastgeflügelprodukten.</li> <li>... zeigen die Bedeutung und die Einflüsse der kritischen Kontrollpunkte (CCPs) auf (LMG).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende erklären die Schritte der fachgerechten Vorbereitung von Mastgeflügel.</li> <li>... zeigen die Aufteilung und die Portionierung für Mastgeflügel auf.</li> <li>... beschreiben die Herstellung einer Geflügelfarce und eines Geflügelfonds.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende zeigen verschiedene Verwendungsmöglichkeiten von Mastgeflügel auf.</li> <li>... bestimmen den idealen Temperaturbereich für Geflügelfleisch.</li> <li>... erklären die Feucht- und die Trockenhitze-Techniken anhand typischer Geflügelgerichte.</li> <li>... erklären die Geräte, die Apparate und die Materialien für die unterschiedlichen Garmethoden.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende reflektieren die vorangegangenen Prozessschritte selbstständig.</li> <li>... nennen die Kriterien bezüglich Abwechslung der Rohstoffe und der Garmethoden.</li> <li>... beschreiben die Bedeutung von attraktivem Anrichten und ästhetischem Präsentieren.</li> <li>... erläutern die Wirkung unterschiedlicher Gestaltungselemente beim Anrichten.</li> <li>... sind fähig, beim Verkauf von Speisen deren Herstellung in der entsprechenden Fremdsprache zu erklären.</li> </ul>
Fremdsprache	15	Es gilt zu beachten, dass die Fremdsprache zum Leitziel 1 gehört und die Aufteilung der „Kernthemen“ und der „begleitenden Themen“ nicht genau der Leitzielaufteilung entspricht.				
Reserve	13	Individuelle Einsetzung				
Gesamt	65	Kernthemen				

## 4. SEMESTER (MEIN BETRIEB):

TIERISCHE LEBENSMITTEL (SCHLACHTFLEISCH, FLEISCHERZEUGNISSE, GEFLÜGEL)

Begleitende Themen	Lekt.	Inhalte
	6	Ernährung: <i>Ernährungsformen</i>
	5	Fremdsprache (Produkte und Fachbegriffe): <i>Rezepte, Lebensmittel</i>
	10	Fremdsprache (Formulierungen): <i>Mitarbeiterinstruktionen Bestellung, Annahmen von tierische Lebensmitteln</i>
	2	Mitarbeiterinstruktion: <i>Konkrete Instruktionen, Anleitungen zur Lösung von Aufgaben</i>
	10	Gerichtespezifische Kalkulation: <i>Warenkosten, Kostenfaktoren Eigenproduktion gegenüber Fremdproduktion</i>
Reserve	4	Individuelle Einsetzung
Gesamt	31	Begleitende Themen
<b>Total</b>	<b>100</b>	<b>4. Semester</b>

# 5. SEMESTER (MEINE EVENTS):

TIERISCHE LEBENSMITTEL (WILD) / PFLANZLICHE LEBENSMITTEL (PILZE) / WEITERE LEBENSMITTEL (KRÄUTER, KAKAO, SCHOKOLADE, KONDITOREIHALBFABRIKATE)

Kernthemen	Lekt.	Prozessschritt 1	Prozessschritt 2	Prozessschritt 3	Prozessschritt 4	Prozessschritt 5
		Einkauf	Warenannahme Lagerung	Vorbereitung	Zubereitung	Verkauf
<b>Wild</b>	12	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende erläutern die Gruppierung sowie die Verwendungszwecke des Wildes.</li> <li>... nennen die Herkunft, die Verfügbarkeit und die Deklarationsrichtlinien.</li> <li>... erklären die Qualitätskriterien des Wildes anhand von konkreten Beispielen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende beschreiben die Schritte der fachgerechten Warenannahme und Lagerung von Wildfleisch.</li> <li>... zeigen die Bedeutung und die Funktion der kritischen Kontrollpunkte (CCPs) gemäss Lebensmittelgesetzgebung auf.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende erklären die Schritte der fachgerechten und produktiven Vorbereitung von Wild und deren Stücke. Diese benennen sie fachgerecht.</li> <li>... zeigen die Aufteilung und die Portionierung für Wild auf.</li> <li>... beschreiben die Entsorgungsweise von Wildabfällen.</li> <li>... beschreiben die Herstellung eines braunen Wildfonds.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende beschreiben verschiedene Verwendungsmöglichkeiten von Wild.</li> <li>... zeigen die zur Beschaffenheit des Wildes passenden Garmethoden auf.</li> <li>... erklären die Feucht- und die Trockenhitze-techniken sowie ihre Kombinationen anhand der Wildgerichte.</li> <li>... erklären für die unterschiedlichen Garmethoden die geeigneten Geräte, Apparate und Materialien.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende beschreiben die Bedeutung und die Wirkung von attraktivem Anrichten und ästhetischem Präsentieren.</li> <li>... erklären den Einsatz und die Wirkung der optischen Verkaufshilfen.</li> <li>... erläutern die unterschiedlichen Gestaltungselemente beim Anrichten.</li> </ul>

# 5. SEMESTER (MEINE EVENTS):

TIERISCHE LEBENSMITTEL (WILD) / PFLANZLICHE LEBENSMITTEL (PILZE) / WEITERE LEBENSMITTEL (KRÄUTER, KAKAO, SCHOKOLADE, KONDITOREIHALBFABRIKATE)

Kernthemen	Lekt.	Prozessschritt 1	Prozessschritt 2	Prozessschritt 3	Prozessschritt 4	Prozessschritt 5
		Einkauf	Warenannahme Lagerung	Vorbereitung	Zubereitung	Verkauf
<b>Pilze</b>	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende erläutern die Gruppierung und die Verwendung von Pilzen.</li> <li>... nennen die Herkunft die aktuelle Verfügbarkeit (Saison).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende erklären die Kriterien für gute Qualität der gezüchteten und der wilden Speisepilze und beurteilen sie nach diesen Kriterien.</li> <li>... beschreiben die fachgerechte Warenannahme und Lagerung für Speisepilze und Pilzprodukte.</li> <li>... zeigen die Bedeutung und die Konsequenzen der kritischen Kontrollpunkte und die Deklarationsrichtlinien auf (LMG).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende erklären die Schritte des fachgerechten Rüstens, Reinigens, und Zurichtens von Speisepilzen.</li> <li>... beschreiben das Vorgehen bei den für Speisepilze zugelassenen Konservierungsverfahren.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende zeigen verschiedene Verwendungsmöglichkeiten und Garmethoden von Speisepilzen auf.</li> <li>... erkennen die Gefahren und die Massnahmen bei der Zubereitung von Speisepilzen.</li> <li>... erklären die Geräte, die Apparate und die Materialien für die unterschiedlichen Garmethoden.</li> <li>... berechnen Verkaufspreise von unterschiedlichen Pilzgerichten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende beschreiben die Bedeutung von attraktivem Anrichten und ästhetischem Präsentieren.</li> <li>... zeigen den Nähr- und den Genusswert von Speisepilzen auf.</li> <li>... sind fähig, die Herstellung von Pilzgerichten in der entsprechenden Fremdsprache zu erklären.</li> </ul>

## 5. SEMESTER (MEINE EVENTS):

TIERISCHE LEBENSMITTEL (WILD) / PFLANZLICHE LEBENSMITTEL (PILZE) /  
WEITERE LEBENSMITTEL (KRÄUTER, KAKAO, SCHOKOLADE, KONDITOREIHALBFABRIKATE)

Kernthemen	Lekt.	Prozessschritt 1	Prozessschritt 2	Prozessschritt 3	Prozessschritt 4	Prozessschritt 5
		Einkauf	Warenannahme Lagerung	Vorbereitung	Zubereitung	Verkauf
<b>Kräuter und Gewürze, Würzmittel</b>	15	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende zeigen die Herkunft und die Verfügbarkeit der Kräuter, der Gewürze und der Würzmittel auf.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende zeigen die Qualitätsansprüche auf.</li> <li>... zeigen die Aufbewahrung und die Konservierung auf.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende zeigen die Vorbereitung von Kräutern, Gewürzen wie auch Würzmitteln in der Küche auf.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende zeigen den fachgerechten Einsatz von Kräutern, Gewürzen und Würzmitteln auf.</li> <li>... erläutern an Beispielen die ernährungsphysiologischen Einflüsse und Wirkungen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende beschreiben die Bedeutung von attraktivem Anrichten und ästhetischem Präsentieren.</li> <li>... zeigen den Nähr- und den Genusswert von Kräutern, Gewürzen und Würzmitteln auf.</li> </ul>
<b>Kakao, Schokolade, Konditoreihalbfabrikate</b>	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende zeigen die Gewinnung von Kakao auf.</li> <li>... zeigen die Herstellung von Schokolade und Konditoreihalbfabrikaten auf.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende zeigen eine fachgerechte Warenannahme und Lagerung auf.</li> <li>... zeigen die unterschiedlichen Qualitätsansprüche auf.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende beschreiben die mögliche Vorbereitung von Kakao, Schokolade und Konditoreihalbfabrikaten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende beschreiben die Verwendung von Kakao, Schokolade und Konditoreihalbfabrikaten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende beschreiben die Bedeutung von attraktivem Anrichten und ästhetischem Präsentieren.</li> </ul>
Fremdsprache	15	Es gilt zu beachten, dass die Fremdsprache zum Leitziel 1 gehört und die Aufteilung der „Kernthemen“ und der „begleitenden Themen“ nicht genau der Leitzielaufteilung entspricht.				
Reserve	13	Individuelle Einsetzung				
Gesamt	65	Kernthemen				



## 5. SEMESTER (MEINE EVENTS):

TIERISCHE LEBENSMITTEL (WILD) / PFLANZLICHE LEBENSMITTEL (PILZE) /  
WEITERE LEBENSMITTEL (KRÄUTER, KAKAO, SCHOKOLADE, KONDITOREIHALBFABRIKATE)

Begleitende Themen	Lekt.	Inhalte
	5	Fremdsprache (Produkte & Fachbegriffe): <i>Gerichte und Lebensmittel erkennen und erklären</i>
	10	Fremdsprache (Formulierungen): <i>Beanstandung von Lieferung</i>
	2	Lebensmittelgesetzgebung: <i>Bedeutung, Funktion der Grundsätze der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) bezgl. Warenbewirtschaftung</i>
	5	Angebotsplanung: Produktions- und Ablaufplanung: <i>Zum Beispiel Wildkarte Zum Beispiel Arbeitsprozesse während der Wildwochen</i>
	3	Einsatzplanung: <i>Anwendung, optimaler Einsatz von Geräten, Maschinen, Apparaten</i>
	3	Leitbild: Betriebstypen/Konzepte: <i>Ziele, Aufbau, Elemente Unterschiede/Besonderheiten</i>
	5	Branchebezogen Anwendersoftware: <i>Gerichtekalkulation, Angebotskalkulation</i>
	5	Lebensmittel- & Gebrauchsgegenständeverordnung (LMV): HACCP-Konzept: <i>Gestaltung der Arbeitsprozesse Funktion, Grundsätze des HACCP, der GHP</i>
	4	Zudem: <i>Biskuit-, Butter-, Schnee-, Hüppen-, Gratinmasse Schokoladensaucen, Mousses, warme Puddinge Cremeglacen, Rahm-, Schaumgefrorenes Torten, Konfekt, Pralinen</i>
Reserve	3	Individuelle Einsetzung
Gesamt	35	Begleitende Themen
<b>Total</b>	<b>100</b>	<b>5. Semester</b>

## 6. SEMESTER (MEINE ZUKUNFT):

WEITERBILDUNG / REPETIEREN / VERTIEFEN

Kernthemen	Lekt.	Prozessschritt 1	Prozessschritt 2	Prozessschritt 3	Prozessschritt 4	Prozessschritt 5
		Einkauf	Warenannahme Lagerung	Vorbereitung	Zubereitung	Verkauf
<b>Repetitionen Kernthemen</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Semester 1 bis 5 werden mit Hilfe unterschiedlicher umfassender Methoden prozessorientiert wiederholt, bzw. repetiert. Dabei werden immer sämtliche Aspekte des jeweiligen Semesters berücksichtigt, das heisst, die begleitenden Themen werden in die Kernthemen integriert.</li> </ul>				
<b>Semester &amp; Methodik</b>	60	<b>1 / Puzzle</b> (12) Lernende repetieren mit der Puzzle-Methode das Semester 1. Folgende Kernthemen werden dabei berücksichtigt: <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Fisch</b></li> <li>• <b>Fisch-, Krusten- und Schalentiere</b></li> <li>• <b>Speisefette und Speiseöle</b></li> </ul>	<b>2 / Werkstatt</b> (10) Lernende repetieren mit Hilfe einer Werkstatt das Semester 2. Folgende Kernthemen werden dabei berücksichtigt: <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Kartoffeln</b></li> <li>• <b>Getreide</b></li> <li>• <b>Hülsenfrüchte und Sprossen</b></li> <li>• <b>Obst und Obsterzeugnisse</b></li> <li>• <b>Teigwaren, Teiglockerungsmittel, Brot, Brandteig, Backteig, Strudelteig</b></li> </ul>	<b>3 / Fotoreportage</b> (12) Lernende repetieren mittels einer Fotoreportage das Semester 3. Folgende Kernthemen werden dabei berücksichtigt: <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Fisch</b></li> <li>• <b>Fisch-, Krusten- und Schalentiere</b></li> <li>• <b>Speisefette und Speiseöle</b></li> </ul>	<b>4 / Vernissage</b> (15) Lernende präsentieren mittels einer Vernissage ihre Repetitionen für das Semester 4. Folgende Kernthemen werden dabei berücksichtigt: <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Schlachtfleisch</b></li> <li>• <b>Fleischerzeugnisse</b></li> <li>• <b>Mastgeflügel</b></li> </ul>	<b>5 / Fallstudie</b> (11) Lernende repetieren mit Hilfe einer Fallstudie das Semester 5. Folgende Kernthemen werden dabei berücksichtigt: <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Wild</b></li> <li>• <b>Pilze</b></li> <li>• <b>Kräuter &amp; Gewürze, Würzmittel</b></li> <li>• <b>Kakao, Schokolade, Konditoreihalbfabrikate</b></li> </ul>
Reserve	5	Individuelle Einsetzung				
Gesamt	65	Kernthemen				

## 6. SEMESTER (MEINE ZUKUNFT):

WEITERBILDUNG / REPETIEREN / VERTIEFEN

Begleitende Themen	Lekt.	Inhalte				
<b>Ergänzungen</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Zusätzlich werden innerhalb der Repetitionen noch ausstehende begleitende Themen (nächstfolgende Seite) prozessorientiert und praxisnahe in die zu repetierenden Semester 1 bis 5 integriert.</li> </ul>				
<b>Semester &amp; Methodik</b>	30	<b>1 / Puzzle</b> (7) Lernende repetieren mit der Puzzle-Methode das Semester 1. Folgende begleitende Themen werden dabei berücksichtigt: <ul style="list-style-type: none"> <li>Ernährung</li> <li>Kochtechnische Fremdsprache</li> <li>Denken &amp; Handeln und betriebswirtschaftlichen, gästeorientierten und ökologischen Aspekten</li> <li>Arbeitssicherheit, Gesundheits-, Umwelt- &amp; Brandschutz</li> </ul>	<b>2 / Werkstatt</b> (5) Lernende repetieren mit Hilfe einer Werkstatt das Semester 2. Folgende begleitende Themen werden dabei berücksichtigt: <ul style="list-style-type: none"> <li>Ernährung</li> <li>Kochtechnische Fremdsprache</li> <li>Verstehen &amp; effizientes Mitgestalten der betrieblichen Abläufe</li> <li>Denken &amp; Handeln und betriebswirtschaftlichen, gästeorientierten und ökologischen Aspekten</li> <li>Hygiene und Werterhaltung</li> </ul>	<b>3 / Fotoreportage</b> (4) Lernende repetieren mittels einer Fotoreportage das Semester 3. Folgende begleitende Themen werden dabei berücksichtigt: <ul style="list-style-type: none"> <li>Ernährung</li> <li>Kochtechnische Fremdsprache</li> <li>Denken &amp; Handeln und betriebswirtschaftlichen, gästeorientierten und ökologischen Aspekten</li> <li>Arbeitssicherheit, Gesundheits-, Umwelt- &amp; Brandschutz</li> </ul>	<b>4 / Vernissage</b> (4) Lernende präsentieren mittels einer Vernissage ihre Repetitionen für das Semester 4. Folgende begleitende Themen werden dabei berücksichtigt: <ul style="list-style-type: none"> <li>Ernährung</li> <li>Kochtechnische Fremdsprache</li> <li>Denken &amp; Handeln und betriebswirtschaftlichen, gästeorientierten und ökologischen Aspekten</li> </ul>	<b>5 / Fallstudie</b> (10) Lernende repetieren mit Hilfe einer Fallstudie das Semester 5. Folgende begleitende Themen werden dabei berücksichtigt: <ul style="list-style-type: none"> <li>Kochtechnische Fremdsprache</li> <li>Verstehen &amp; effizientes Mitgestalten der betrieblichen Abläufe</li> <li>Denken &amp; Handeln und betriebswirtschaftlichen, gästeorientierten und ökologischen Aspekten</li> <li>Hygiene und Werterhaltung</li> </ul>
Reserve	5	Individuelle Einsetzung				
Gesamt	35	Begleitende Themen				
<b>Total</b>	<b>100</b>	<b>6. Semester</b>				

## 6. SEMESTER (MEINE ZUKUNFT):

WEITERBILDUNG / REPETIEREN / VERTIEFEN

Begleitende Themen	Lekt.	Inhalte
<b>Nachtrag zum 6. Semester</b>		Fremdsprache (Produkte & Fachbegriffe): <i>Kundengespräch, Höflichkeitsformen, auf Gästewünsche reagieren, Geschirr, Besteck, Gläser</i>
		Fremdsprache (Formulierungen): <i>Ungezwungenes Gästegespräch, Fachliches Gästegespräch hinter dem Büffet, Beanstandungen entgegennehmen</i>
		Nahtstellen: <i>Kritische Nahtstellen in betrieblichen Prozessen</i>
		Informationsfluss: <i>Funktionen und Einsatzmöglichkeiten der grundlegenden Informations- und Kommunikationsmittel in der Gastronomie</i>
		Serviceabläufe: <i>Nahtstellen zu Administration, Hauswirtschaft/Hotellerie, Service/Restauration</i>
		Speiseverteilung: <i>Speiseverteilensysteme; Einsatz, Besonderheiten, Vor- und Nachteile</i>
		Einsatzplan: <i>Einsatzplan und mögliche Konflikte</i>
		Weiterbildungsmöglichkeiten:
		Vorschriften: <i>EKAS-Richtlinien, spezifische Branchenlösungen</i>
		Massnahmen: <i>EKAS-Richtlinien, spezifische Branchenlösungen</i>
		Regelungen: <i>Brandschutz</i>
		Hygienesituationen: <i>Analysieren und beurteilen von typischen Situationen, Massnahmen ableiten</i>