

HÖHERE LEHRANSTALT FÜR TOURISMUS

4. GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

4.2 KÜCHENORGANISATION UND KOCHEN

I. Jahrgang:

1. und 2. Semester:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler

- haben eine professionelle Einstellung zur Dienstleistung sowie entsprechen in Kleidung und Erscheinungsbild den Anforderungen der Köchin bzw. des Koches;
- können die Grundlagen der Arbeitssicherheit, Hygiene, Ergonomie in der betrieblichen Situation umsetzen;
- können das Grundinventar der Küchen (Restaurant- und/oder Großküche) fachgerecht einsetzen;
- können die fachtheoretischen Grundlagen der Gartechniken praktisch umsetzen;
- können Grundrezepturen fachgerecht zubereiten und mengenmäßig anpassen;
- können einfache Portionier- und Anrichtetechniken anwenden;
- können wertschätzend mit den verwendeten Lebensmitteln, Arbeitsmaterialien, Betriebsmitteln sowie Geräten umgehen und ökologische Maßnahmen anwenden;
- können einfache Arbeitsabläufe organisieren und durchführen;
- können das gängige Fachvokabular anwenden.

Lehrstoff:

Berufsbild Köchin bzw. Koch.

Arbeitsabläufe (Vorbereitung, Produktion, Finalarbeiten, usw.).

Unfallverhütung, Brandschutz, Erste Hilfe.

Hygienevorschriften.

Personelle, räumliche und organisatorische Strukturen der Küche.

Kücheneinrichtung und moderne Technologie.

Einfache Produktionsprozesse (Gartechniken und Zubereitungsarten), Basisrezepturen, wirtschaftliche

Küchenführung.

Fachvokabular.

II. Jahrgang:

3. Semester – Kompetenzmodul 3:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler

- beherrschen einen wertschätzenden Umgang sowie eine situationsgerechte Kommunikation mit den Kolleginnen und Kollegen;
- können bei der Durchführung der Arbeitsprozesse verantwortungsvoll in Bezug auf die Gesundheit ihrer Mitmenschen agieren;
- können die ökologische und ökonomische Bedeutung von Regionalprodukten erläutern;
- können die Kriterien der guten Hygienepaxis umsetzen;
- können das Grundinventar der Küchen (Restaurant- und/oder Großküche) fachgerecht einsetzen;
- stellen Gerichte der nationalen und regionalen Küche unter Anwendung ernährungswissenschaftlicher Erkenntnisse her (Großküche und/oder Restaurantküche);
- können Speisen unter Berücksichtigung ergonomischer, umweltschonender und wirtschaftlicher Erfordernisse herstellen;
- können die Qualität von Speisen sensorisch und optisch beurteilen;
- können operative Abläufe der Warenwirtschaft beschreiben und setzen diese in Teilbereichen selbstständig um;
- beherrschen die gängigsten Fachausdrücke.

Lehrstoff:

Regionale und österreichische Spezialitäten, einfache Menüs.

Operative Abläufe der Warenwirtschaft.

Qualitätskontrolle von Speisen.

Gute Hygienepaxis.

4. Semester – Kompetenzmodul 4:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler

- können mit Lebensmitteln verantwortungsbewusst umgehen und flexibel auf Herausforderungen reagieren;
- können grundlegendes theoretisches und praktisches Wissen der Speisenzubereitungen anwenden;
- können die Einrichtungen, Geräte sowie Maschinen rationell, sicherheitsbewusst und fachgerecht handhaben;
- können das Inventar der Küchen (Restaurant- und/oder Großküche) fachgerecht einsetzen;
- stellen Gerichte der nationalen und regionalen Küche unter Anwendung ernährungswissenschaftlicher Erkenntnisse her (Großküche und/oder Restaurantküche);
- können die Qualität von Speisen sensorisch und optisch beurteilen;
- können die fachtheoretischen Grundlagen der Gartechniken selbstständig in die Praxis umsetzen;
- beherrschen grundlegende Aufgaben der Patisserie;
- können Produktionsmengen definieren und situationsbezogen anwenden.

Lehrstoff:

Desserts, Teige und Massen, Fonds, Grundsauces und Ableitungen, Produktionsmengen, Menüplanung.

Qualität von Speisen.

Arbeitsprozesse.

Gute Hygienepraxis.

III. Jahrgang:

5. Semester – Kompetenzmodul 5:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler

- können Arbeitsabläufe planen und Arbeiten koordiniert im Team durchführen;
- können ihre grundlegenden Kenntnisse von „fair, sozial und nachhaltig“ produzierten Lebensmitteln anwenden sowie ihren Wert für den Menschen und die Umwelt erläutern;
- führen Aufgaben aus den Bereichen der internationalen Gastronomie unter Anwendung von Fachkenntnissen und Fertigkeiten selbstständig durch;
- können das Inventar der Küchen (Restaurant- und/oder Großküche) fachgerecht einsetzen;
- können Speisen unter Berücksichtigung ergonomischer, hygienischer, umweltschonender und wirtschaftlicher Erfordernisse herstellen;
- haben grundlegendes, theoretisches Wissen sowie praktische Fertigkeiten, um selbstständig Rezepturen unter saisonalen Aspekten zu erarbeiten und diese nach modernen Zubereitungstechniken umzusetzen;
- können die theoretischen Grundlagen der À-la-carte Küche unter Anleitung praktisch umsetzen;
- können die Qualität von Speisen sensorisch und optisch beurteilen;
- sind in der Lage Arbeitsprozesse in der Betriebsküche und/oder Restaurantküche unter Berücksichtigung der guten Hygienepraxis umzusetzen.

Lehrstoff:

Internationale Spezialitäten, Jahreszeitenkalender (Verwendung saisonaler Produkte), Menüplanung und moderne Zubereitungstechniken, Warenkorb.

Qualität von Speisen.

Arbeitsprozesse.

Gute Hygienepraxis.

6. Semester – Kompetenzmodul 6:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler

- verfügen über ein hohes Maß an Teamkompetenz und sind in der Lage ihre eigene Arbeit im Team zu reflektieren;
- können Verantwortungskreisläufe in der Küche und in den einzelnen Abteilungen beschreiben;
- können das Inventar der Küchen (Restaurant- und/oder Großküche) fachgerecht einsetzen;
- setzen Convenience Produkte bedarfsgerecht ein und sind in der Lage diese zu bewerten;
- können Speisen unter Berücksichtigung ergonomischer, hygienischer, umweltschonender und wirtschaftlicher Erfordernisse herstellen;
- können Lebensmittel, auch mit Computerunterstützung, bestellen, den Hygienebestimmungen entsprechend übernehmen und fachgerecht lagern;
- können die verwendeten Lebensmittel nach Qualitätskriterien beurteilen und fachgerecht verarbeiten;
- können die Qualität von Speisen sensorisch und optisch beurteilen;
- können Grundstrukturen von Catering-, Buffet- und Bankettorganisation beschreiben sowie ausgewählte Varianten praktisch umsetzen.

Lehrstoff:

Jahreszeitenkalender (Verwendung saisonaler Produkte), Convenience Produkte, Veranstaltungsorganisation (Bankett, Buffet, Catering).

Qualitätskriterien und Qualitätssicherung, Qualität von Speisen.

Gute Hygienepraxis.

Fachspezifische Software.

IV. Jahrgang:

7. Semester – Kompetenzmodul 7:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler

- können selbstständig und verantwortungsbewusst Abläufe planen, organisieren und situationsbezogen reagieren;
- können das Inventar der Küchen (Restaurant- und/oder Großküche) fachgerecht einsetzen;
- können Speisefolgen unter Zugrundelegung ernährungsphysiologischer Grundsätze sowie der eigenen Kreativität planen, zubereiten und anrichten;
- können innovative Gartechniken und Trends in die Abwicklung von Produktionsprozessen einbinden;
- können die Qualität von Speisen sensorisch und optisch beurteilen;
- können grundlegende Kenntnisse über verschiedene Kostformen anwenden.

Lehrstoff:

Mehrgängige Speisefolgen und Menüs, vegetarische Küche und andere Kostformen.

Qualität von Speisen.

Komplexe Produktionsabläufe.

Innovative Gartechniken und Trends.

8. Semester – Kompetenzmodul 8:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler

- können Verantwortungskreisläufe in der Küche beschreiben und diese selbstständig organisieren;
- können selbstständig Arbeitsabläufe mit anderen Teams unter Berücksichtigung der Kriterien des Zeitmanagements koordinieren;
- sind in der Lage auf Beschwerden sowie Reklamationen angemessen und professionell zu reagieren;
- können komplexe Arbeitsaufgaben lösen, professionell durchführen und evaluieren;
- können mehrgängige Menüs unter Zugrundelegung ernährungsphysiologischer Grundsätze und der eigenen Kreativität planen, zubereiten und anrichten;
- können die Qualität von Speisen sensorisch und optisch beurteilen.

Lehrstoff:

Mehrgängige Menüs.

Qualität von Speisen.

Komplexe Arbeitsabläufe.

Zeitmanagement, Küchenmanagement, Beschwerdemanagement.