

DREIJÄHRIGE FACHSCHULE FÜR WIRTSCHAFTLICHE BERUFE FÜR HÖRBEEINTRÄCHTIGTE

4. ERNÄHRUNG, GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

4.2 KÜCHE

1. Klasse:

1. und 2. Semester:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler

- können die Bedeutung einer professionellen Einstellung zur Dienstleistung begründen und in ihrem Erscheinungsbild den Anforderungen der Berufsfelder entsprechen;
- können die Grundlagen der Arbeitssicherheit, Hygiene und Ergonomie in der betrieblichen Situation umsetzen;
- können das Grundinventar und die Standardgeräte in Küche und Restaurant fachgerecht einsetzen;
- können die fachtheoretischen Grundlagen der Küchentechnik und Speisenzubereitung beschreiben;
- können wesentliche Qualitätskriterien zur Beurteilung der verwendeten Lebensmittel erklären;
- können die Bedeutung regionaler und saisonaler Lebensmittel erläutern;
- können grundlegende Vor- und Zubereitungstechniken anwenden und dabei Geräte fachgerecht einsetzen;
- können Grundrezepturen fachgerecht zubereiten und grundlegende Garmethoden anwenden;
- können ausgewählte Speisen und Getränke unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer, ergonomischer, ökologischer und wirtschaftlicher Erfordernisse herstellen;
- können einfache Portionier- und Anrichtetechniken anwenden;
- können einfache Arbeitsabläufe organisieren und durchführen;
- beherrschen die Fachsprache und können diese in der betrieblichen Kommunikation einsetzen;
- können die Grundlagen der Gästebetreuung anwenden;
- haben grundlegende Kenntnisse zu den Mahlzeiten des Tages und können ein Frühstücksservice durchführen;
- können wertschätzend mit den eingesetzten Lebensmitteln, Arbeitsmaterialien, Betriebsmitteln und Geräten umgehen.

Lehrstoff:

Küche

Erscheinungsbild.

Arbeitssicherheit.

Gute Hygienepraxis. Abfallbewirtschaftung.

Qualitätskontrolle.

Arbeitsorganisation.

Küchenausstattung.

Qualitätskriterien von Speisen und Lebensmitteln.

Lebensmittelverarbeitung und Speisenproduktion:

Vorbereitungstechniken.

Grundrezepturen.

Garmethoden.

Portionieren und Anrichten von Speisen.

Regionale und saisonale Küche, Vollwertküche.

2. Klasse:

3. Semester – Kompetenzmodul 3:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler

- können die Grundlagen der Warenbewirtschaftung und die personelle Organisation des Küchenbetriebes beschreiben;
- können bei der betrieblichen Arbeit entsprechende Planungsinstrumente situationsgerecht einsetzen;
- können im betrieblichen Einsatz in der Küche Richtlinien der Arbeitssicherheit und Ergonomie sowie das betriebliche Hygienemanagement umsetzen;
- können das Inventar und die Geräte in Küche und Restaurant fachgerecht einsetzen;

- haben grundlegendes theoretisches Wissen über Rezepturen und Speisenzubereitung;
- können die ökologische und ökonomische Bedeutung und die Möglichkeiten des Einsatzes regionaler und saisonaler Lebensmittel erläutern;
- können Speisen und Getränke unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer, ergonomischer, ökologischer und wirtschaftlicher Erfordernisse sowie der Hygiene-Leitlinie herstellen;
- können die Qualität von Speisen und Lebensmitteln sensorisch und optisch beurteilen;
- können Convenience-Produkte bewerten und fachgerecht einsetzen;
- können betriebliche Portionier- und Anrichtetechniken professionell anwenden;
- können Qualitätskontrollen durchführen und gegebenenfalls erforderliche Maßnahmen setzen;
- können die Arbeitstechniken, Vorbereitungsarbeiten und Servierabläufe im Restaurant sowie in Gesundheits- und Sozialeinrichtungen durchführen;
- können Tische professionell gestalten;
- können in der betrieblichen Situation unterschiedliche Rollen übernehmen, Planungsinstrumente einsetzen, Arbeitsprozesse und entsprechende Aufgaben selbstständig und im Team durchführen sowie die Ergebnisse bewerten;
- können wertschätzend mit den Mitarbeiter/innen umgehen.

Lehrstoff:

Küche

Küchenmanagement und Rezepturenverwaltung:

IT-unterstützte Warenbewirtschaftung im Küchenbetrieb. IT-unterstützte Menü- und Speiseplanerstellung. Portionsgrößen und Mengenerstellung.

Küchenbrigade.

Gute Hygienepraxis.

Einrichtung und Inventar.

Qualitätssicherung und -kontrolle von Speisen und Arbeitsabläufen.

Lebensmittelverarbeitung und Speisenproduktion:

Vorbereitungstechniken, Zubereitungen und Garmethoden.

Portionsgrößen.

Nationale Küchen.

Speisenausgabensysteme.

Restaurant

Arbeitsorganisation.

Tischoptik.

Einfache Gedeckarten.

Buffet.

4. Semester – Kompetenzmodul 4:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler

- können die Warenbewirtschaftung und die personelle Organisation des Küchenbetriebes beschreiben;
- können in der Küche Richtlinien der Arbeitssicherheit und Ergonomie sowie das betriebliche Hygienemanagement umsetzen;
- können das Inventar und die Geräte in der Küche fachgerecht einsetzen;
- haben grundlegendes theoretisches Wissen über Rezepturen und Speisenzubereitung;
- können die Bedeutung der Regionalität und Saisonalität in der Produkt-, Speisen- und Getränkeauswahl und Möglichkeiten des Einsatzes regionaler und saisonaler Lebensmittel erläutern;
- können spezielle Garmethoden anwenden;
- können Speisen und Getränke unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer, ergonomischer, ökologischer und wirtschaftlicher Erfordernisse sowie der Hygiene-Leitlinie herstellen;
- können die Qualität von Speisen und Getränken sensorisch und optisch beurteilen;
- können betriebliche Portionier- und Anrichtetechniken professionell anwenden;
- können Qualitätskontrollen durchführen und gegebenenfalls erforderliche Maßnahmen setzen;
- können das einfache Kaffeehausservice durchführen;
- können bei der betrieblichen Arbeit in der Küche, im Restaurant sowie in Gesundheits- und Sozialeinrichtungen entsprechende Planungsinstrumente situationsgerecht einsetzen;
- können betriebliche Aufgaben unter Anwendung von Fachkenntnissen und Fertigkeiten selbstständig durchführen.

Lehrstoff:

Küche

Küchenmanagement und Rezepturenverwaltung:

IT-unterstützte Warenbewirtschaftung. IT-unterstützte Menü- und Speiseplanerstellung.

Lebensmittelverarbeitung und Speisenproduktion:

Vorbereitungstechniken, Garmethoden; Abwandlungen, Verfeinerungen.

Nationale Küchen.
Qualitätssicherung und -kontrolle von Speisen und Arbeitsabläufen.
Restaurant
Grundlegende Serviertechniken und -abläufe:
Kaffeehausservice.
Beschwerdemanagement.

3. Klasse – Kompetenzmodul 5:

5. Semester:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler

- können Aufgaben aus den Bereichen der Gastronomie sowie der Gesundheits- und Sozialeinrichtungen unter Anwendung von Fachkenntnissen und Fertigkeiten selbstständig einschließlich Planung und Organisation professionell durchführen, sowie die Ergebnisse bewerten und evaluieren;
- können in der Küche der gehobenen Kategorie Richtlinien der Arbeitssicherheit und Ergonomie sowie das betriebliche Hygienemanagement umsetzen;
- können das Inventar und die Geräte in der Küche der gehobenen Kategorie fachgerecht einsetzen;
- haben grundlegendes theoretisches Wissen über Rezepturen und Speisenzubereitung der Küche der gehobenen Kategorie;
- kennen Möglichkeiten des Einsatzes regionaler und saisonaler Spezialitäten;
- können die Qualität von Lebensmitteln, Speisen und Getränken sensorisch und optisch beurteilen;
- können Speisen und Getränke der Küche der gehobenen Kategorie unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer, ergonomischer, ökologischer und wirtschaftlicher Erfordernisse sowie der Hygiene-Leitlinie herstellen und Qualitätskontrollen durchführen;
- können die Grundlagen der À-la-carte Küche in der Praxis umsetzen;
- können attraktive Anrichtemöglichkeiten der Küche der gehobenen Kategorie professionell umsetzen;
- können bei der betrieblichen Arbeit entsprechende Planungsinstrumente situationsgerecht einsetzen.

Lehrstoff:

Küche

Selbstständige Planung und Umsetzung von Arbeitsaufträgen.

Lebensmittelverarbeitung und Speisenproduktion:

Portionieren, Anrichten und Garnieren.

Menüzubereitung, À-la-carte-Küche.

Trends und Innovationen in der Gastronomie.

Qualitätssicherung und -kontrolle von Speisen und Arbeitsabläufen.

6. Semester:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- Aufgaben aus den Bereichen der Gastronomie sowie der Gesundheits- und Sozialeinrichtungen unter Anwendung von Fachkenntnissen und Fertigkeiten selbstständig einschließlich Planung und Organisation professionell durchführen, sowie die Ergebnisse bewerten und evaluieren;
- die Qualität von Lebensmitteln, Speisen und Getränken sensorisch und optisch beurteilen;
- Speisen und Getränke der Küche der gehobenen Kategorie unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer, ergonomischer, ökologischer und wirtschaftlicher Erfordernisse sowie der Hygiene-Leitlinie herstellen und Qualitätskontrollen durchführen;
- bei der betrieblichen Arbeit in der Küche der gehobenen Kategorie entsprechende Planungsinstrumente situationsgerecht einsetzen.

Lehrstoff:

Küche und Restaurant:

Selbstständige Planung und Umsetzung von komplexen Arbeitsaufträgen.