

HOTELFACHSCHULE

4. GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

4.1 KÜCHENORGANISATION UND KOCHEN

1. Klasse:

1. und 2. Semester:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler

- verfügen über eine positive Einstellung zur Dienstleistung und entsprechen in Kleidung und Erscheinungsbild den Anforderungen der Köchin und des Koches;
- können die Grundlagen der Arbeitssicherheit, Hygiene, Ergonomie beschreiben und diese in der betrieblichen Situationen umsetzen;
- können das Grundinventar der Küchen (Restaurant- und/oder Großküche) fachgerecht einsetzen;
- können die fachtheoretischen Grundlagen der Gartechniken erläutern und praktisch umsetzen;
- können die regionalen und saisonalen Qualitätskriterien der verwendeten Lebensmittel und deren Verwendungsmöglichkeiten beschreiben;
- können Grundrezepturen fachgerecht zubereiten und mengenmäßig anpassen;
- können einfache Portionier- und Anrichtetechniken anwenden;
- können einfache Arbeitsabläufe organisieren und durchführen;
- gehen wertschätzend mit den verwendeten Lebensmitteln, Arbeitsmaterialien, Betriebsmitteln und Geräten um und können ökologische Maßnahmen anwenden;
- können fachtheoretische Kenntnisse bei der Zusammenstellung und Planung von einfachen Menüreihenfolgen anwenden;
- können die gängigen Fachausdrücke beschreiben.

Lehrstoff:

Berufsbild der Köchin und des Koches.

Unfallverhütung, Brandschutz und Erste Hilfe.

Hygienevorschriften.

Einrichtung und Inventar, Ergonomie.

Kochtechnische Grundfertigkeiten und Vorbereitungsarbeiten, Gartechniken und Grundzubereitungsarten,

Grundteige und Massen, Menüplanung.

Fachsprache.

2. Klasse:

3. Semester – Kompetenzmodul 3:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler

- können Speisen der regionalen und nationalen Küche unter Anwendung ernährungsbezogener Erkenntnisse sowie unter Berücksichtigung ergonomischer, hygienischer, umweltschonender und wirtschaftlicher Erfordernisse herstellen;
- können die Qualität von Speisen sensorisch und optisch beurteilen;
- zeigen einen wertschätzenden Umgang und eine situationsgerechte Kommunikation mit den Kolleginnen und Kollegen;
- können das Grundinventar der Küchen (Restaurant- und/oder Großküche) fachgerecht einsetzen;
- beherrschen die gängigen Fachausdrücke.

Lehrstoff:

Regionale und nationale Speisen, Menüplanung.

Moderne Zubereitungsarten.

Qualitätskontrolle von Speisen.

Gute Hygienepraxis.

4. Semester – Kompetenzmodul 4:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler

- theoretische und praktische Grundlagen der Speisenzubereitungen in einer Restaurant- und/oder Großküche erläutern und unter Berücksichtigung saisonaler Aspekte umsetzen;
- die Qualität von Speisen sensorisch und optisch beurteilen;
- Convenience Produkte bedarfsgerecht einsetzen und kritisch bewerten;
- die erforderlichen Einrichtungen, Geräte und Maschinen der Gastronomie (Restaurant- und Großküche) rationell und sicherheitsbewusst sowie fachgerecht handhaben;
- Lebensmittel des täglichen Bedarfs, auch mit Computerunterstützung bestellen, den Hygienebestimmungen entsprechend übernehmen und fachgerecht lagern;
- die gängigsten Fachausdrücke erklären und verwenden.

Lehrstoff:

Regionale und nationale Speisen, Convenience Produkte, Menüplanung.
Moderne Zubereitungsarten.
Qualitätskontrolle von Speisen.
Abläufe der Warenwirtschaft.

3. Klasse – Kompetenzmodul 5:

5. Semester:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler

- können Aufgaben aus den Bereichen der gehobenen Gastronomie unter Anwendung von Fachkenntnissen und Fertigkeiten selbstständig durchführen;
- sind in der Lage, unter Berücksichtigung ergonomischer, hygienischer, umweltschonender und wirtschaftlicher Erfordernissen Speisenfolgen zu planen, zu organisieren und herzustellen;
- können die erforderlichen Einrichtungen, Geräte und Maschinen der Küchen (Restaurant- und/oder Großküche) rationell und sicherheitsbewusst sowie fachgerecht handhaben;
- haben grundlegendes, theoretisches Wissen, sowie praktische Fertigkeiten, um selbstständig Rezepturen unter regionalen und saisonalen Aspekten zu erarbeiten und können diese mit modernen Zubereitungstechniken umzusetzen;
- können die theoretischen Grundlagen der À-la-carte Küche unter Anleitung in der Praxis umsetzen;
- können die Qualität von Speisen sensorisch und optisch beurteilen;
- können Grundstrukturen von Catering-, Buffet- und Bankettorganisation beschreiben und können ausgewählte Varianten praktisch umsetzen.

Lehrstoff:

Ausgewählte regionale-, nationale-, internationale Speisen, À-la-carte Küche, Catering, Bankett, Buffet.
Menüarten, Menügestaltung.
Qualitätskontrolle von Speisen.
Aktuelle Trends.

6. Semester:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler

- können Aufgaben aus den Bereichen der gehobenen Gastronomie unter Anwendung von Fachkenntnissen und Fertigkeiten selbstständig durchführen;
- sind in der Lage unter Berücksichtigung ergonomischer, hygienischer, umweltschonender und wirtschaftlicher Erfordernissen Speisenfolgen, zu planen, zu organisieren und herzustellen;
- können die erforderlichen Einrichtungen, Geräte und Maschinen der Küchen (Restaurant- und/oder Großküche) rationell und sicherheitsbewusst sowie fachgerecht handhaben;
- verfügen über grundlegendes, theoretisches Wissen, sowie praktische Fertigkeiten um selbstständig Rezepturen unter regionalen und saisonalen Aspekten zu erarbeiten und diese mit modernen Zubereitungstechniken umzusetzen;
- können die theoretischen Grundlagen der À-la-carte Küche unter Anleitung in der Praxis umsetzen;
- können die Qualität von Speisen sensorisch und optisch beurteilen;
- können aktuelle Trends der Gastronomie beschreiben;
- können die gängigsten Fachausdrücke erklären und verwenden.

Lehrstoff:

Ausgewählte regionale-, nationale-, internationale Speisen, À-la-carte Küche, Menüarten, Menügestaltung.
Aktuelle Trends.