

## Lehrplan für die HÖHERE LEHRANSTALT FÜR TOURISMUS – AUFBAULEHRGANG

### 4. ALTERNATIVER PFLICHTBEREICH

#### 4.a GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

##### KÜCHENORGANISATION, KOCHEN UND ERNÄHRUNG

I. Jahrgang:

1. Semester – Kompetenzmodul 1:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler können

- die Grundlagen der Arbeitssicherheit, Hygiene, Ergonomie beschreiben und diese in betrieblichen Situationen umsetzen;
- das Grundinventar der Küchen (Restaurant- und/oder Großküche) fachgerecht einsetzen;
- die fachtheoretischen Grundlagen der Gartechniken praktisch umsetzen;
- die regionalen bzw. saisonalen Qualitätskriterien der verwendeten Lebensmittel und deren Verwendungsmöglichkeiten nennen sowie die Qualität von Speisen optisch und sensorisch beurteilen;
- Grundrezepturen fachgerecht unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer Aspekte zubereiten und mengenmäßig anpassen;
- einfache Arbeitsabläufe organisieren und durchführen;
- gewissenhaft mit den verwendeten Lebensmitteln, Arbeitsmaterialien, Betriebsmitteln und Geräten umgehen;
- ökologische und ökonomische Maßnahmen anwenden;
- fachtheoretische Kenntnisse bei der Zusammenstellung und Planung von einfachen Menüs anwenden;
- die Grundlagen der Ernährung erklären;
- die gängigen Fachausdrücke anwenden.

**Lehrstoff:**

Berufsbild Köchin bzw. Koch.

Unfallverhütung, Brandschutz und Erste Hilfe.

Ergonomie.

Einrichtung und Inventar.

Einfache Produktionsprozesse (kochtechnische Grundfertigkeiten und Vorbereitungsarbeiten, Grundzubereitungsarten, Grundrezepturen, Menüplanung).

Qualitätskontrolle von Speisen.

Gute Hygienepraxis.

Fachvokabular.

Ernährung (Grundlagen).

2. Semester – Kompetenzmodul 2:

**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;
- verfügen über einen wertschätzenden Umgang sowie eine situationsgerechte Kommunikation mit Kolleginnen und Kollegen;
- können das Grundinventar der Küchen (Restaurant- und/oder Großküche) fachgerecht einsetzen;
- können den unterschiedlichen Lebensmitteln die passende Lagerung, Konservierung und Verwendungsmöglichkeit zuordnen;
- können die Qualität von Speisen sensorisch und optisch beurteilen;
- beherrschen die gängigen Fachausdrücke.

**Lehrstoff:**

Regionale und nationale Speisen, Menüplanung.

Moderne Zubereitungsarten.

Lebensmittelqualität und Lebensmittelkennzeichnung.

Qualitätskontrolle von Speisen.

Konservierungsmethoden, Lagerhaltung

Gute Hygienepraxis.

Fachvokabular.

II. Jahrgang:

3. Semester – Kompetenzmodul 3:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler können

- theoretische und praktische Grundlagen der Speisenzubereitungen in einer Restaurant- und/oder Großküche unter Berücksichtigung saisonaler sowie ernährungsphysiologischer Aspekte umsetzen.
- Convenience Produkte bedarfsgerecht einsetzen und kritisch bewerten;
- die Qualität von Speisen sensorisch und optisch beurteilen;
- die erforderlichen Einrichtungen, Geräte und Maschinen der Küchen (Restaurant- und/oder 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, komplexe Arbeitsprozesse.

Lebensmittelqualität und Lebensmittelkennzeichnung, Lagerhaltung.

Qualitätskontrolle von Speisen.

Gute Hygienepaxis.

Fachspezifische Software.

4. Semester – Kompetenzmodul 4:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler

- können Aufgaben aus den Bereichen der gehobenen Gastronomie unter Anwendung von Fachkenntnissen und Fertigkeiten selbstständig durchführen.
- können unter Berücksichtigung ergonomischer, hygienischer, umweltschonender und wirtschaftlicher Erfordernisse Speisenfolgen, planen, organisieren sowie herstellen.
- können die erforderlichen Einrichtungen, Geräte und Maschinen der Küchen rationell und sicherheitsbewusst sowie fachgerecht handhaben.
- haben grundlegendes, theoretisches Wissen sowie praktische Fertigkeiten, um selbstständig Rezepturen unter ernährungsphysiologischen Aspekten zu erarbeiten und mit 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;
- Wissen über die Grundstrukturen von Catering-, Buffet- und Bankettorganisation Bescheid;
- können auf Beschwerden und Reklamationen angemessen und professionell reagieren;
- können die gängigsten Fachausdrücke erklären und verwenden.

**Lehrstoff:**

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

Veranstaltungsorganisation (Catering, Bankett, Buffet).

Qualitätskontrolle von Speisen.

Aktuelle Trends und Ernährungsformen.

Hygienepaxis.

Beschwerdemanagement.

Fachvokabular.