

## KOLLEG FÜR TOURISMUS

### 4. GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

#### 4.2 KÜCHENORGANISATION UND KOCHEN

1. Semester:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Studierenden

- zeigen 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 betrieblichen Situationen einsetzen;
- können das Grundinventar der Küchen (Restaurant- und/oder Großküche) fachgerecht einsetzen;
- können die fachtheoretischen Grundlagen der Gartechniken praktisch umsetzen;
- können die regionalen und saisonalen Qualitätskriterien der verwendeten Lebensmittel sowie deren Verwendungsmöglichkeiten beschreiben;
- können Grundrezepturen fachgerecht zubereiten und mengenmäßig anpassen;
- können einfache Portionier- und Anrichtetechniken anwenden;
- können einfache Arbeitsabläufe organisieren und durchführen;
- gehen gewissenhaft mit den verwendeten Lebensmitteln, Arbeitsmaterialien, Betriebsmitteln und Geräten um;
- können ökologische und ökonomische Maßnahmen anwenden;
- können einfache Menüs erstellen;
- können die gängigen Fachausdrücke verwenden.

**Lehrstoff:**

Berufsbild Köchin bzw. Koch.

Unfallverhütung, Brandschutz, Erste Hilfe, Hygienevorschriften.

Einrichtung und Inventar, Ergonomie.

Kochtechnische Grundfertigkeiten und Vorbereitungsarbeiten, Grundzubereitungsarten, Grundrezepturen, Menüplanung.

Fachvokabular.

2. Semester:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Studierenden

- 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 sowie eine situationsgerechte Kommunikation mit Kolleginnen und Kollegen;
- können das Grundinventar der Küchen (Restaurant- und/oder Großküche) fachgerecht einsetzen;
- können die gängigen Fachausdrücke verwenden.

**Lehrstoff:**

Regionale und nationale Speisen, Menüplanung.

Moderne Zubereitungsarten.

Qualitätskontrolle von Speisen.

3. Semester:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Studierenden

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

**Lehrstoff:**

Regionale und nationale Speisen, Convenience Produkte, Menüplanung.  
Moderne Zubereitungsarten.  
Komplexe Arbeitsprozesse.  
Qualitätskontrolle von Speisen.  
Lagerhaltung.  
Gute Hygienepraxis.

4. Semester:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Studierenden

- 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 und herstellen
- können die erforderlichen Einrichtungen, Geräte und Maschinen der Küchen (Restaurant- und 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 praktisch umsetzen;
- können die Qualität von Speisen sensorisch und optisch beurteilen;
- können Grundstrukturen der Catering-, Buffet- und Bankettorganisation beschreiben und ausgewählte Varianten praktisch umsetzen;
- sind in der Lage auf Beschwerden sowie Reklamationen angemessen und professionell zu reagieren;
- können Fachausdrücke erklären und verwenden.

**Lehrstoff:**

Ausgewählte regionale, nationale, internationale Speisen, Menüarten, Menügestaltung,  
Veranstaltungsorganisation (Catering, Bankett, Buffet).  
Qualitätskontrolle von Speisen.  
Beschwerdemanagement.  
Aktuelle Trends.  
Gute Hygienepraxis.  
Fachvokabular.