

# ABZ-Semester-Unterrichtsplan

BiVo 2010 Köchin EFZ / Koch EFZ,  
**Wochen-Block-Unterricht**



Start: Schuljahr 2010

# 1. Semester, WBU

Unverrückbar am Anfang  
 Innerhalb dieser Farben kann die Reihenfolge der Themenblöcke ausgetauscht werden

S-Nr	T-Nr	T-Block	WBU Blöcke	T-Rfolge	UT-Rfolge	Themen	Planungsumfang: BK Unterthemen ca. 6 Lektionen	Planumfang: ca. 3 Lektionen
1	1	a	TB 1	1		Erster BK Schultag	Begrüßung, Administratives, Spielregeln, Semesterablauf, Unterrichtsunterlagen, Lerndokumentation, Lernmethodik	Klassenbildung, Rollenfindung
1	2	a		2		Grundlagen	Hygiene, Mikroorganismen, Konservierungsarten, Standortbestimmung FR	Klassenbildung, Rollenfindung
1	3	a		3		Grundlagen	Garprozesse-Temperatur-Kochgeschirr, Warenannahme, Lagergrundsätze, Prozessübersicht, Arbeitssicherheit (Erste Hilfe, Schnittverletzungen)	Repet. / Prüfungen / Reflex.
1	4	c	TB 2	1		Eier & Eiprodukte; Milch & Milchprodukte	Eier & EP: Einkauf, Inhaltsstoffe, Qualitätsmerkmale, Lagerung; Eiergerichte, Teige > Pfannkuchen; Milch & MP: Produktion, Sorten, Inhaltsstoffe, Lagerung	Repet. / Prüfungen / Reflex.
1	5	c		2		Milch & Milchprodukte II, Käse	Cremesauce, Buttersaucen; Käse: Produktion, Inhaltsstoffe, Gruppierung, Lagerung, Käseplatte > Sensorik, warme Käsegerichte, geriebener Teig	Repet. / Prüfungen / Reflex.
1	6	c		3		Themen c, Betrieb	Themenblock Ergänzungs- und Abschlusstag, 1. Teil Arbeitssicherheit (Brandschutz)	Repet. / Prüfungen / Reflex.
1	7	b	TB 3	1		Gemüse, Hülsenfrüchte	Anbaumethoden-Label, Inhaltsstoffe, Einkaufsgrundsätze, Gruppen und Arten, Qualitätsmerkmale, Lagerungsgrundsätze; Schnittarten, Aromatisierungs- und Würzkomponenten, Mise en place, Vorbereitungstechniken	Repet. / Prüfungen / Reflex.
1	8	b		2		Gemüse, Hülsenfrüchte	Gemüsefond, Gemüsecreme- & -püreesuppen, Hülsenfrüchte- und -pürees., Gemüsesuppen, Tomaten- & Püreesaucen; Garprozesse-Gemüse-Kochgeschirr, kalte & warme Gemüse- und Hülsenfrüchtegerichte	Repet. / Prüfungen / Reflex.
1	9	b		3		Themen b	Themenblock Ergänzungs- und Abschlusstag, 2. Teil Arbeitssicherheit (Erste Hilfe, Schnittverletzungen)	Repet. / Prüfungen / Reflex.
1	10	d	TB 4	1		Aufbauorganisation/Werkstatt	Beherbergungsbetriebe, Restaurationsbetriebe, Betriebsorganisation, Nahtstellen, Küchenorganisation, Küchenräume und -einrichtung, Küchenbrigade (Arbeitsfunktionen), Berufsethik, Werkstattunterricht (Milch, -produkte)	Repet. / Prüfungen / Reflex.
1	11	e		2		Gesunde Ernährung, Energie	Gesundheit, Nährstoffbedarf, EL Pyramide, nährstoffschonende Vor- und Zubereitung, Photosynthese, Energie liefernde Nährstoffe, Energie- und Nährstoffbedarf, Energiebilanz	Repet. / Prüfungen / Reflex.
1	12	e		3		Nicht E-haltige Stoffe, Salate	Vitamine, Mineralstoffe, Wasser, sekundäre Pflanzenstoffe, Blatt-, Gemüse- und Hülsenfrüchtesalate, Salatsaucen	Repet. / Prüfungen / Reflex.

## 2. Semester, WBU

- Unverrückbar vor c-d-e
- Innerhalb dieser Farben kann die Reihenfolge der Themenblöcke ausgetauscht werden
- Frei plazierbar
- WBU
- WBU spezifisch, fixer Termin

S-Nr	T-Nr	T-Block	WBU Blöcke	T-Rfolge	UT-Rfolge	Themen	Planungsumfang: BK Unterthemen ca. 6 Lektionen	Planumfang: ca. 3 Lektionen
2	13	a	TB 5	1		Betrieb	Energieformen, Energieersparnis, Küchengeräte-Apparate-Maschinen, Reinigung, Kontrollblätter, Kontrolltätigkeiten	Repet. / Prüfungen / Reflex.
2	14	b		2		Kohlenhydrate	Vorkommen, Einteilung, Zuckerarten (Einf., Zweif.), Zuckersorten, Honig, Süßmittel und Süsstoffe, Aufgaben und Tagesbedarf, Nahrungsfasern, Eigenschaften, Verdauung	Repet. / Prüfungen / Reflex.
2	15	d		3		Kartoffeln	Gruppierung, Inhaltsstoffe, Einkauf (CF), Lagerung, Qualitätsmerkmale, Schnittarten, Kartoffelgerichte, Brandteig > Dauphinemasse, frittierte Krapfen, Kombinierbarkeit im Menü, Fritteuse	Repet. / Prüfungen / Reflex.
2	16	c	TB 6	1		Getreide, Brot	Herkunft, Gruppierung, Inhaltsstoffe, Lagerung, Mahlprodukte > Getreidesuppen & Getreidecremesuppen, Einkauf, Sorten, Aufbewahrung, Übersicht Teiglockerungsmittel > Hefeteig > Brotherstellung, Brioches, Pizzen	Repet. / Prüfungen / Reflex.
2	17	c		2		Teig- und Getreidegerichte	Industrieteigwaren, Nudelteig > einfache & gefüllte Teigwaren, Blätterteiggerichte, Ofen, Reisgerichte, Mais- und Griessgerichte, Vollkorngerichte, Spätzli, Gnocchis, Kombinierbarkeit im Menü	Repet. / Prüfungen / Reflex.
2	18	c		3		Vorbereitung auf den Plantahof	Auftragserteilung für Plantahof, Vorbereitungstätigkeiten	Repet. / Prüfungen / Reflex.
2	19	WBU	TB 7 Plantahof	1		Plantahof	Struktur der Schweizer Landwirtschaft, Landwirtschaftliche Lebensmittelproduktion (Schlachtfleisch, Geflügel, Eier, Milch, Käse, Honig, Ackerbau), Tierhaltung	
2	20	WBU		2		Plantahof	Struktur der Schweizer Landwirtschaft, Landwirtschaftliche Lebensmittelproduktion (Schlachtfleisch, Geflügel, Eier, Milch, Käse, Honig, Ackerbau), Tierhaltung	
2	21	WBU		3		Plantahof	Struktur der Schweizer Landwirtschaft, Landwirtschaftliche Lebensmittelproduktion (Schlachtfleisch, Geflügel, Eier, Milch, Käse, Honig, Ackerbau), Tierhaltung	
2	22	WBU	TB 8	1		Nachbereitung Plantahof	Nachbereitung Plantahof	Repet. / Prüfungen / Reflex.
2	23	e		2		Obst, Speisenangebot	Inhaltsstoffe, Einkaufsgrundsätze, Gruppierung, Qualitätsmerkmale, Lagerung, Vorbereitung, Schnittarten, Konservierungsarten, Verwendung im Menü, Einteilung Süßspeisen	Repet. / Prüfungen / Reflex.
2	24	e		3		Obstsüßspeisen, Betrieb	Grundregeln Saucenherstellung, Fruchtsaucen & -salat, Cremen mit Milchprodukten & Früchten, Fruchtglace, Sorbet, Freezer, Backteig > Krapfen, Strudel > Vanillesauce, -creme, pochierte Cremen, Bayrische Creme	Repet. / Prüfungen / Reflex.

### 3. Semester, WBU

- Unverrückbar vor c & g
- Innerhalb dieser Farben kann die Reihenfolge der Themenblöcke ausgetauscht werden
- Frei plazierbar
- WBU spezifischer Repetitionstag
- Werkstatt, fixer Tag gemäss Plan (Fachgruppe)

S-Nr	T-Nr	T-Block	WBU Blöcke	T-Rfolge	UT-Rfolge	Themen	Planungsumfang: BK Unterthemen inkl. Englisch: 6 Lektionen - pro Block 3 Lektionen Fachrechnen	Planumfang: ca. 3 Lektionen
3	25	a/b	TB 9	1		Umweltschutz /Verdauung / Stoffwechsel	Erschöpfliche Ressourcen, Umweltverschmutzung, Abfallrecycling, Schadstoffe, Verdauungsorgane, Verdauung, Stoffwechsel, Englisch,	Repet. / Prüfungen / Reflex.
3	26	c		1		Proteine	Einteilung / Herkunft, Aufbau, Aufgaben, Bedarf, Proteinverdauung, Küchentechnische Eigenschaften > Fischfarce und deren Verwendung, Englisch, FR	Repet. / Prüfungen / Reflex.
3	27	d		1		Fisch, Krusten- & Weichtiere	Herkunft, Gruppierung, Nährwert, Fangmethoden (Labels Fisch), Englisch	Repet. / Prüfungen / Reflex.
3	28	d	TB 10	1		Fisch, Krusten- & Weichtiere	Einkauf, Annahme, Qualitätsmerkmale, Lagerung, Konservierungsarten, Vorbereitungs- und Schnittarten, rohe, marinierte, geräucherte Fischgerichte, Englisch, FR	Repet. / Prüfungen / Reflex.
3	29	d		2		Fisch, Krusten- & Weichtiere	Fischfond, Fischkraftbrühe, Fisch- und Krustentiercremesuppen, Bouillabaisse, Pochieren im Sud, Pochieren im Fond mit Weisswein, Dämpfen, Englisch	Repet. / Prüfungen / Reflex.
3	30	d		3		Fisch, Fischseminar	Sautieren, Frittieren, Grillieren, spezielle Garmethoden, Fischseminar, Englisch, FR	Repet. / Prüfungen / Reflex.
3	31	e		1		Semesterarbeit	Semesterarbeit zum Thema Fisch, Krusten- und Weichtiere	Repet. / Prüfungen / Reflex.
3	32	g	TB 11	1		Speisefette und -öle	Herkunft, Gruppierung, Einkauf, Annahme, Lagerung, Fettaufbau, Einteilung nach Sättigungsgrad, Englisch, FR	Repet. / Prüfungen / Reflex.
3	33	g		2		Speisefette und -öle	Aufgaben in der Ernährung, Bedarf, Fettverdauung, Küchentechnische Eigenschaften > Sensorik, Ölsauchen, Englisch	Repet. / Prüfungen / Reflex.
3	34	f	TB 12	1		Speisenfolge	Klassische Speisenfolge / moderne Speisenfolge, Mahlzeitenarten, Menüs, Englisch, FR	Repet. / Prüfungen / Reflex.
3	35	u		1		Werkstatt-Tag	Werkstatt-Unterricht (Ergänzung, Vertiefung oder Repetition) Englisch, FR	Repet. / Prüfungen / Reflex.
3	36	y		1		Repetitionstag	Ergänzungs- und Abschlusstag, Englisch, FR	Repet. / Prüfungen / Reflex.

## 4. Semester, WBU

- WBU WBU spezifisch, fixer Termin
- Innerhalb dieser Farben kann die Reihenfolge der Themenblöcke ausgetauscht werden
- u Werkstatt, fixer Tag gemäss Plan (Fachgruppe)

S-Nr	T-Nr	T-Block	WBU Blöcke	T-Rfolge	UT-Rfolge	Themen	Planungsumfang: BK Unterthemen inkl. Englisch: 6 Lektionen - pro Block 3 Lektionen Fachrechnen	Planumfang: ca. 3 Lektionen
4	37	WBU	TB 13	1		Convenience Food	Vor- oder Nachbereitung Convenience Food, <b>Englisch, FR</b>	Repet. / Prüfungen / Reflex.
4	38	WBU		2		Exkursion HACO	Programm gemäss HACO	Repet. / Prüfungen / Reflex.
4	39	a		3		Schlachtfleisch	<b>Helle und braune Fonds / Suppen &gt; Bouillon, Kraftbrühen, Fleischcremesuppen, Kalte Zwischengerichte &gt; Terrinen, Pasteten, Moussen, Aspik / kalte Fleischvorspeisen, Englisch</b>	Repet. / Prüfungen / Reflex.
4	40	a	TB 14	1		Schlachtfleisch/Exkursion Traitafina	Herkunft, Gruppierung, Einkauf, Labels, Annahme, Lagerung, Qualitätsmerkmale, Fleischreifung, Rind, Kalb, Schwein, Lamm > Vorbereitung, Schnittarten, Bindegewebeanteil, Pökelwaren, Marinaden, <b>Englisch</b>	Repet. / Prüfungen / Reflex.
4	41	a		2		Schlachtfleisch, trockene Hitzetechnik	<b>Trockene Hitzetechnik &gt; Sautieren, Grillieren, Braten, Backen im Ofen / braune Saucen, FR</b>	Repet. / Prüfungen / Reflex.
4	42	a		3		Schlachtfleisch, feuchte Hitzetechnik	<b>Feuchte Hitzetechnik &gt; Pochieren, Dünsten, Schmoren, Glasieren / Speziaisaucen, FR</b>	Repet. / Prüfungen / Reflex.
4	43	b	TB 15	1		Geflügel	Herkunft, Gruppierung, Einkauf, Labels, Annahme, Lagerung, Qualitätsmerkmale, Garmethoden für Geflügel, <b>kalte Zwischengerichte &gt; Galantine, weisse Saucen, Englisch, FR</b>	Repet. / Prüfungen / Reflex.
4	44	b		1		Besondere Kostformen	<b>Vollwerternährung, vegetarische Kost, mediterrane Kost, Ernährung im Alter, Englisch</b>	Repet. / Prüfungen / Reflex.
4	45	b		2		Fehlernährung / Diätetik	<b>Diabetes, Ernährung bei Übergewicht, Ernährung bei Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Englisch, FR</b>	Repet. / Prüfungen / Reflex.
4	46	u	TB 16	1		Werkstatt-Tag	Werkstatt-Unterricht (Ergänzung, Vertiefung oder Repetition)	Repet. / Prüfungen / Reflex.
4	47	d		1		Nationalgerichte	<b>Nationalgerichte, Mitarbeiterinstruktionen, Englisch, FR</b>	Repet. / Prüfungen / Reflex.
4	48	f		1		Gestaltung Verkaufshilfen	<b>Menü- und Speisenplanung, wichtigste Rechtschreiberegeln, Menü- und Speisekartengestaltung, Englisch, FR</b>	Repet. / Prüfungen / Reflex.

## 5. Semester, WBU

	Innerhalb dieser Farben kann die Reihenfolge der Themenblöcke ausgetauscht werden
	u Werkstatt, fixer Tag gemäss Plan (Fachgruppe)
	WBU fix vor d
	WBU WBU spezifisch, fixer Termin

S-Nr	T-Nr	T-Block	IVU Blöcke	T-Rfolge	UT-Rfolge	Themen	Planungsumfang: BK Unterthemen inkl. Englisch: 6 Lektionen - pro Block 3 Lektionen Fachrechnen	Planumfang: ca. 3 Lektionen
5	49	c	TB 17	1		Gebäck/Cremesüssspeisen	Biskuit kalt & warm, Schwarzwälder, Quarktorten, Charlotten, Cremeschnitten, Wähen mit & ohne Guss, Buttermassen mit und ohne Gupf, süsse Buttermenge > Konfekt, Englisch, FR	Repet. / Prüfungen / Reflex.
5	50	e		2		Schokolade/Couverture	Herkunft, Verarbeitung, Konditoreihalfabrikate, Schokoladensauce, Ganache, Herstellung von Truffes mit Hohkugeln, Pralinen, Zusatzverkäufe, Englisch, FR	Repet. / Prüfungen / Reflex.
5	51	WBU	TB 18	1		Vorb. Süsssp. Kurs., HACCP	Vorbereitung Süsspeisenkurs, HACCP, Englisch, FR	Repet. / Prüfungen / Reflex.
5	52	d		1		Glaces, Lebensmittelgesetz	Cremglace und Ableitungen, Mousse mit Eiern, Rahmgefrorenes, Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV), Englisch, FR	Repet. / Prüfungen / Reflex.
5	53	WBU		2		Süssspeisenkurs	Themen gemäss separatem Programm	Repet. / Prüfungen / Reflex.
5	54	d	TB 19	3		QV-Warenkörbe, Englisch	Aufarbeiten Süsspeisenkurs, QV-Info Warenkörbe, Englisch	Repet. / Prüfungen / Reflex.
5	55	a		1		Pilze	Einkauf, Herkunft, Gruppierung, Annahme, Lagerung, Pilzarten und Pilzsorten, Vorbereitungsarbeiten, Konservierung, Garmethoden (Verknüpfung mit Gemüse), Pilzgerichte, Englisch, FR	Repet. / Prüfungen / Reflex.
5	56	b	TB 20	1		Zusatz- & Schadstoffe, Wild	Allergene, Bioaktive Substanzen, Zusatz- und Schadstoffe, Einkauf, Herkunft, Gruppierung, Lagerung / Wild zusätzlich: Hygiene, Benennung Fleischstücke, Englisch	Repet. / Prüfungen / Reflex.
5	57	b		2		Kräuter/Gewürz/Würzm., Wild	Wild-Garmethoden, Wildgerichte, Verwendung von Kräuter & Gewürzen "Küchenparxis", Salz, Essig, Senf, Würzsaucen, Konservierungsarten für Kräuter und Wild, Marinaden, Englisch, FR	Repet. / Prüfungen / Reflex.
5	58	f	TB 20	1		Angebotsplanung	Angebotsplanung, Bankettmenüs, Spezialanlässe, Englisch, FR	Repet. / Prüfungen / Reflex.
5	59	f		2		Produktion, Betriebstypen	Produktionsablaufplanung, Einsatzplanung, Leitbild, Betriebstypen, Betriebskonzepte, Englisch	Repet. / Prüfungen / Reflex.
5	60	u		4		Werkstatt-Tag	Werkstatt-Unterricht (Ergänzung, Vertiefung oder Repetition)	Repet. / Prüfungen / Reflex.

## 6. Semester, WBU

	Innerhalb dieser Farben kann die Reihenfolge der Themenblöcke ausgetauscht werden
	Position und Reihenfolge nicht vertauschbar
WBU	WBU spezifisch, fixer Termin
x	Letzter Tag

S-Nr	T-Nr	T-Block	WBU Blöcke	T-Rfolge	UT-Rfolge	Themen	Planungsumfang: BK Unterthemen inkl. Englisch: 6 Lektionen - pro Block 3 Lektionen Fachrechnen	Planumfang: ca. 3 Lektionen
6	61	WBU	TB 21	1		Weiterbildung	Thematiken mit ABU kombiniert gemäss separatem Programm, <b>FR</b>	Repet. / Prüfungen / Reflex.
6	62	WBU		2		Weiterbildung	Besuch eines Weiterbildungsinstitutes (Hotelfachschule, BMS,...), <b>Englisch, FR</b>	Repet. / Prüfungen / Reflex.
6	63	WBU		3		Weiterbildung	<b>Probelauf 1, Thematiken mit ABU kombiniert gemäss separatem Programm, FR</b>	Repet. / Prüfungen / Reflex.
6	64	a	TB 22	1		Projekttag Seminarhotel	Angebotsplanung, Nahtstellen, Einsatzpläne, Serviceabläufe, <b>Kundengespräche (Fremdsprache), Gerichtekalkulation</b>	Repet. / Prüfungen / Reflex.
6	65	a		2		Projekttag Seminarhotel	Angebotsplanung, Nahtstellen, Einsatzpläne, Serviceabläufe, <b>Kundengespräche (Fremdsprache), Gerichtekalkulation</b>	Repet. / Prüfungen / Reflex.
6	66	c		3		Info QV	<b>Info QV-Ablauf, Organisation der Arbeit, Englisch-Prüfung, Bewertungsprotokolle, Erstellen von Zeitplänen und Mise en place Listen, vorstellen der Warenkorbgerichte-Planung auf Englisch, Probelauf 2</b>	Repet. / Prüfungen / Reflex.
6	67	d	TB 23	1		Projekttag Buffetmahlzeiten	<b>Probelauf 3, Angebotsplanung, Richtlinien Buffetplanung, Hygiene, EKAS, Sicherheit, Einsatzplanung, Englisch</b>	Repet. / Prüfungen / Reflex.
6	68	e		2		Projekttag Outside Catering	Angebotsplanung, Ablauf, Einsatz-/Materialplanung, Transport/Verteilung, Hygiene, Ökologie, Entsorgung, <b>Kalkulation</b>	Repet. / Prüfungen / Reflex.
6	69	f		3		Projekttag Spital/Heim	Angebotsplanung, spez. Kostformen, Band, Speisenverteilungssysteme, Arbeitssicherheit, Ergonomie	Repet. / Prüfungen / Reflex.
6	70	x	TB 24	1		Abschlussstag	Berufsschul-Abschlussstag (Klassenspezifisches Gestalten)	Repet. / Reflex.
6	71	x		2		Abschlussstag	Berufsschul-Abschlussstag (Klassenspezifisches Gestalten)	Repet. / Reflex.