

Semester-Unterrichtsinhalte Koch Zusatzlehre und Art. 32

1. Semester:

Die Prozessschritte der Kochausbildung setzen sich aus den Inhalten der folgenden Kapitel des Paulilehrbuches zusammen:

Ernährung:	- Anforderungen einer gesunden Ernährung - Nährstoffe allgemein - Kohlenhydrate - Geruchs- u. Geschmacksstoffe/Sensorik	- Energiebedarf/Energiebilanz/BMI - Fotosynthese - Verzeichnis der E-Nummern/Allergene
Betrieb:	- Betriebsarten/ Betriebsorganisation - Küchenbrigade - Küchenorganisation/Planung - Sicherheit am Arbeitsplatz	- Wärme u. Kälte in der Küche/Gastro Norm - Küchenmaschinen - Aufbewahrungsgrundsätze für LM - Mikrobiologische Grundlagen/Hygiene/GHP
Lebensmittel:	- Produktion/Anbau/Label von Lebensmitteln - Einkauf/Kontrolle/Lagerung von LM - Getreidearten/Reis - Getreide- und Mahlprodukte/Brot	- Milch/Milchprodukte/Käse - Eier (Selbststudium) - Kräuter/Blüten/Gewürze - Salze/Essig/Senf/Würzsaucen
Kochen:	- Einleitung - Lebensmittelkonservierung - Einführung Garmethoden	- Aromatisierungs- und Würzkomponenten - Marinaden (Selbststudium) - Bindemittel (Selbststudium) - Buttermischungen (Selbststudium) - Farcen (Selbststudium gem. Lehrbuch)
Speisenangebot:	- noch keine Menükunde	
Fachrechnen:	- gemäss separatem Lehrmittel	
Englisch:	- gemäss separatem Lehrmittel	

Semester-Unterrichtsinhalte Koch Zusatzlehre und Art. 32

2. Semester:

Die Prozessschritte der Kochausbildung setzen sich aus den Inhalten der folgenden Kapitel des Paulilehrbuches zusammen:

Ernährung:	- Mineralstoffe	- Wasser (Selbststudium)
	- Vitamine	- Bioaktive Substanzen (Selbststudium)
	- Fette Speiseöle, Speisefette (auch LK)	- Proteine

Betrieb:	- noch keine Betriebskunde
-----------------	----------------------------

Lebensmittel:	- Hülsenfrüchte (Selbststudium)	- Fische
	- Gemüse	- Krustentiere, Weichtiere
	- Kartoffeln siehe KK	

Kochen:	- Fonds (Sem. Auftrag)
	- Suppen (davon National- und Spezialsuppen, Kalte Suppen) (Selbststudium)
	- Saucen
	- Gemüsegerichte
	- Kartoffelgerichte
	- Fischgerichte
	- Krusten- und Weichtiergerichte

Speisenangebot:	- noch keine Menükunde
------------------------	------------------------

Fachrechnen:	- gemäss separatem Lehrmittel
---------------------	-------------------------------

Englisch:	- gemäss separatem Lehrmittel
------------------	-------------------------------

Semester-Unterrichtsinhalte Koch Zusatzlehre und Art. 32

3. Semester:

Die Prozessschritte der Kochausbildung setzen sich aus den Inhalten der folgenden Kapitel des Pauli Lehrbuches zusammen:

Ernährung:

- Enzyme / Fermente, Hormone
- Stoffwechsel, Verdauung
- Besondere Kostformen, Fehlernährung, Diätetik

Betrieb:

- Kälte in der Küche (Selbststudium)
- Funktion der Kälteanlage (Selbststudium)
- Küchenfachausdrücke, Werkzeuge, Küchenutensilien (Selbststudium Repetition)

Lebensmittel:

- Schlachtfleisch
- Mastgeflügel (Selbststudium)
- Haarwild, Federwild (Selbststudium)
- Pilze (Selbststudium)
- Convenience Food (Selbststudium)

Kochen:

- Gerichte von Schlachtfleisch
- Gerichte von Geflügel und Wild
- Gerichte aus Getreideprodukten
- Warme Vorspeisen
- Teige, Biskuitmassen
- Cremes, Saucen, Glasuren
- Kalte Süßspeisen
- Warme Süßspeisen
- Gefrorene Süßspeisen

Speisenangebot:

- Menü- und Speisenplanung
- Menü- und Speisekarten
- Gestalten und einführen der Karten
- Deutsche Menürechtschreibung
- Klassische Speisefolge
- Verkürzte, moderne Speisefolge
- Mahlzeitenarten / Menütypen
- Bankettplanung
- Verkauf & Service (Regeln) (Selbststudium)
- Servicearten & Serviceabläufe (Selbstst.)

Fachrechnen:

- gemäss separatem Lehrmittel

Englisch:

- gemäss separatem Lehrmittel

Semester-Unterrichtsinhalte Koch Zusatzlehre und Art. 32

4. Semester:

Die Prozessschritte der Kochausbildung setzen sich aus den Inhalten der folgenden Kapitel des Paulilehrbuches zusammen:

Ernährung:

- Schadstoffe
- Repetitionen
- Vorbereitung auf die LAP

Betrieb:

- Lebensmittelgesetzgebung
- Hygienekonzept
- HACCP
- Berufliche Aus- und Weiterbildung
- Repetitionen
- Vorbereitung auf die LAP

Lebensmittel:

- Obst und Obsterzeugnisse
- Repetitionen
- Vorbereitung auf die LAP
- Zucker, Süsstoffe, Honig (Selbststudium)
- Konditoreihalbfabrikate (Selbststudium)
- Schokolade (Selbststudium)

Kochen:

- Kalte Küche
- Nationalgerichte (Schweiz und International)
- Repetitionen
- Vorbereitung auf die LAP

Speisenangebot:

- Repetitionen
- Vorbereitung auf die LAP

Fachrechnen:

- gemäss separatem Lehrmittel

Englisch:

- gemäss separatem Lehrmittel
