



Schulinterner Lehrplan Küchenangestellte / Küchenangestellter

Übersicht

1. Lehrjahr

2. Lehrjahr

Erstes Semester

- Grundlagen /
- Gemüse & Hülsenfrüchte
- Eier & Eiprodukte
- Milch & Milchprodukte
- Speisefette & -öle
- Aufbauorganisation
- Gesunde Ernährung
- Nährstoffe
- Fachrechnen
- Werkstatt-Tag

Drittes Semester

- Schlachtfleisch
- Geflügel
- Saucen
- Proteine
- Verdauung/Stoffwechsel
- Besondere Kostformen
- Fehlernährung/Diätetik
- Pilze
- Kräuter & Gewürze & Würzmittel
- Speisenangebot & Gestaltung Verkaufshilfen
- Fachrechnen
- Werkstatt-Tag

Zweites Semester

- Fisch
- Speisenangebot
- Teig
- Getreide & Getreidegerichte
- Saucen
- Teige & Brot
- Kartoffeln
- Zucker & Honig & Kohlenhydrate
- Fachrechnen
- Werkstatt-Tag
- Exkursion

Viertes Semester

- Obst & Obsterzeugnisse
- Grundlagen Süssspeisen
- Kalte Süssspeisen
- Gefrorene Süssspeisen
- Vorbereitung QV
- Betrieb
- Abschlusstag



1. Semester Themen

Grundlagen	<ul style="list-style-type: none">• Spielregeln, Lern- und Leistungsdokumentation, Arbeitssicherheit, Erste Hilfe, Hygiene, Mikroorganismen, Konservierungsarten, Garprozesse-Temperatur-Kochgeschirr, Warenannahme, Lagergrundsätze
Gemüse & Hülsenfrüchte	<ul style="list-style-type: none">• Anbaumethoden, Label, Inhaltsstoffe, Gruppen und Arten, Qualitätsmerkmale, Schnittarten, Gemüsefond, Aromatisierungs- und Würzkomponenten, Salate, Ölsaucen und Salatsaucen, Gemüsesuppen, Kochtechniken Gemüse
Eier & Eiprodukte	<ul style="list-style-type: none">• Einkauf, Inhaltsstoffe, Qualitätsmerkmale, Lagerung, Eiergerichte, Pfannkuchen
Milch & Milchprodukte	<ul style="list-style-type: none">• Einkauf, Inhaltsstoffe, Qualitätsmerkmale, Lagerung, Cremesauce, Buttersaucen, Gruppierung Käse, Sensorik, warme Käsegerichte
Speisefette & -öle	<ul style="list-style-type: none">• Einteilung, Gewinnung, Lagerung, Fettaufbau, Aufgaben in der Ernährung, Bedarf, Fettverdauung, Hinweise für die Praxis
Aufbauorganisation	<ul style="list-style-type: none">• Beherbergungsbetriebe, Restaurationsbetriebe, Betriebsorganisation, Nahtstellen, Kommunikation gegenüber Vorgesetzten und Mitarbeiter, Küchenorganisation, Küchenräume und -einrichtung, Küchenbrigade (Arbeitsfunktionen), Berufsethik
Gesunde Ernährung	<ul style="list-style-type: none">• Ernährungsempfehlungen, Lebensmittelpyramide, nährstoffschonende Vor- und Zubereitung
Nährstoffe	<ul style="list-style-type: none">• Nährstoffe allgemein, Energiebedarf, Vitamine, Mineralstoffe, Wasser
Fachrechnen	<ul style="list-style-type: none">• Darstellungs- und Rundungsregeln für's Fachrechnen, Rezeptumrechnungen
Werkstatt-Tag	<ul style="list-style-type: none">• Milch & Milchprodukte

2. Semester Themen

Fisch	<ul style="list-style-type: none">• Herkunft, Gruppierung, Nährwert, Fangmethoden (Labels Fisch) Annahme, Qualitätsmerkmale, Lagerung, Konservierungsarten, Vorbereitungs- und Schnittarten, Fischfond, kalte Fischgerichte, Pochieren im Fond mit Weisswein, Weissweinsauce (Fisch), Dämpfen, Sautieren, Frittieren > Backteig, Grillieren
Speisenangebot	<ul style="list-style-type: none">• klassische und moderne Speisenfolge Mahlzeitarten, Menütypen
Getreide & Getreidegerichte	<ul style="list-style-type: none">• Einkauf, Herkunft, Gruppierung/Sorten, Inhaltsstoffe, Lagerung, Getreidesuppen & Getreidecremesuppen, Reisgerichte, Vollkorngerichte, Mahlstufen, Mahlprodukte, Stärkemehle, Mais- und Griessgerichte, Spätzli, Gnocchis, Industrieteigwaren, Nudelteig > einfache & gefüllte Teigwaren
Saucen	<ul style="list-style-type: none">• Tomatensaucen, Tomaten-Concassé
Teige & Brot	<ul style="list-style-type: none">• Blätterteig, gesalzene Butterteige (geriebener Teig), süsse Butterteige, Einkauf Brot, Sorten, Lagerung, Hefe > Hefeteig > Brotherstellung, Pizzen
Kartoffeln	<ul style="list-style-type: none">• Vorbereitung und Schnittarten, Kartoffelgerichte (Blanchieren, Sautieren, Braten, Sieden, Dämpfen, Gratinieren) Kartoffelgerichte > Duchessemasse, Brandteig > Dauphinemasse, Backen im Ofen, Frittieren,
Zucker & Honig & Kohlenhydrate	<ul style="list-style-type: none">• Gewinnung, Lagerung, Kohlenhydrataufbau, Aufgaben in der Ernährung, Bedarf, Kohlenhydrateverdauung, Hinweise für die Praxis
Fachrechnen	<ul style="list-style-type: none">• Brutto-Abgang-Netto
Werkstatt-Tag	<ul style="list-style-type: none">• Phänomene in der Küche
Exkursion	<ul style="list-style-type: none">• Teamförderung



3. Semester Themen

Schlachtfleisch	<ul style="list-style-type: none">• Herkunft, Gruppierung, Einkauf, Labels, Annahme, Lagerung, Qualitätsmerkmale• Rind, Kalb, Schwein Lamm > Vorbereitung, Schnittarten, Bindegewebeanteil, Pökel- und Wurstwaren, Kochtechniken Fleisch
Geflügel	<ul style="list-style-type: none">• Herkunft, Gruppierung, Einkauf, Labels, Annahme, Lagerung, Qualitätsmerkmale, Kalte Zwischengerichte, kalte Fleischvorspeisen, Kochtechniken für Geflügel
Saucen	<ul style="list-style-type: none">• Helle und braune Fonds, Suppen > Bouillon, Fleisch- und Kraftbrühe, weisse und braune Saucen
Proteine	<ul style="list-style-type: none">• Proteinaufbau, Aufgaben in der Ernährung, Bedarf, Proteinverdauung, Hinweise für die Praxis
Verdauung/Stoffwechsel	<ul style="list-style-type: none">• Verdauungsorgane, Verdauung, Stoffwechsel
Kostformen & Diätetik	<ul style="list-style-type: none">• Vollwerternährung, vegetarische Kost, mediterrane Kost, Ernährung im Alter• Ernährung bei Übergewicht, Ernährung bei Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Diabetes
Pilze	<ul style="list-style-type: none">• Herkunft, Gruppierung, Lagerung, Qualitätsmerkmale, Vorbereitungsarbeiten, Konservierung, Kochtechniken, Pilzgerichte
Kräuter & Gewürze & Würzmittel	<ul style="list-style-type: none">• Einkauf, Herkunft, Gruppierung, Lagerung, Qualitätsmerkmale, Konservierung, Verwendungsmöglichkeiten
Speisenangebot & Gestaltung Verkaufshilfen	<ul style="list-style-type: none">• Menü- und Speisenkarten: Einordnung, Text (Rechtschreibung), Gestaltung der Karten• Menü- und Speisenkartengestaltung
Fachrechnen	<ul style="list-style-type: none">• Warenkosten
Werkstatt-Tag	<ul style="list-style-type: none">• Kräuter, Gewürze Konservierung

4. Semester Themen

Obst & Obsterzeugnisse	<ul style="list-style-type: none">• Inhaltsstoffe, Einkaufsgrundsätze, Gruppierung, Qualitätsmerkmale, Lagerung, Vorbereitung, Schnittarten, Konservierungsarten, Fruchtsaucen und -salat, Obsterzeugnisse
Grundlagen Süßspeisen	<ul style="list-style-type: none">• Grundregeln für Süßspeisenherstellung, Biskuitmassen, Rouladenmassen, Schneemassen
Kalte Süßspeisen	<ul style="list-style-type: none">• Vanillesauce, Vanillecreme, Creme mit Joghurt und Quark, Bayerische Creme, Charlotte royal• Katalanische Creme, Karamellköpfl, Mousses, Reis- und Griesspudding, Tiramisü, Panna cotta, Früchtekuchen
Gefrorene Süßspeisen	<ul style="list-style-type: none">• Grundregeln für die Herstellung von gefrorenen Süßspeisen, Vanilleglace, Fruchtglace, Sorbet, Coupern/Eisbecher, Frappés, Rahmgefrorenes, Schaumgefrorenes, CF-Produkte im Zusammenhang mit Glacespezialitäten
Vorbereitung QV	<ul style="list-style-type: none">• Info QV-Ablauf, Gerichte- und Speisenplanung, Organisation der praktischen Arbeit, Bewertungsprotokolle, Erstellen von Zeitplänen und Mise en place Listen, Allgemeine Repetitionen
Betrieb	<ul style="list-style-type: none">• Aus- und Weiterbildung, lebenslanges Lernen, Anschlussmöglichkeiten
Abschlussstag	<ul style="list-style-type: none">• Klassenspezifisches Gestalten