

STAATSINSTITUT FÜR SCHULPÄDAGOGIK UND BILDUNGSFORSCHUNG

Lehrpläne für die Berufsschule

Fachklassen Koch/Köchin

Unterrichtsfächer: Fachtheorie
 Praktische Fachkunde
 Betriebswirtschaft

Jahrgangsstufen 10 bis 12

BAYERISCHES STAATSMINISTERIUM FÜR UNTERRICHT UND KULTUS

Lehrpläne für die Berufsschule

Fachklassen Koch/Köchin

Unterrichtsfächer: Fachtheorie
 Praktische Fachkunde
 Betriebswirtschaft

Jahrgangsstufen 10 bis 12

INHALTSVERZEICHNIS

EINFÜHRUNG

- 1 Bildungs- und Erziehungsauftrag der Berufsschule
- 2 Ordnungsmittel und Stundentafel
- 3 Leitgedanken für den Unterricht an Berufsschulen
- 4 Aufbau der Lehrpläne, Verbindlichkeit
- 5 Übersicht über die Fächer und Lerngebiete
- 6 Berufsbezogene Vorbemerkungen
- 7 Hinweise zum Lehrplan

LEHRPLÄNE

Fachtheorie
Praktische Fachkunde
Betriebswirtschaft

Anlagen:
Mitglieder der Lehrplankommission
Verordnung über die Berufsausbildung zum Koch/zur Köchin vom 13. Februar 1998

EINFÜHRUNG

1 Bildungs- und Erziehungsauftrag der Berufsschule

Die Berufsschule hat gemäß Art. 11 BayEUG die Aufgabe, den Schülerinnen und Schülern berufliche und allgemeine Lerninhalte unter besonderer Berücksichtigung der Anforderungen der Berufsausbildung zu vermitteln. Die Berufsschule und die Ausbildungsbetriebe erfüllen dabei in der dualen Berufsausbildung einen gemeinsamen Bildungsauftrag.

Die Aufgabe der Berufsschule konkretisiert sich in den Zielen,

- eine Berufsfähigkeit zu vermitteln, die Fachkompetenz mit allgemeinen Fähigkeiten humaner und sozialer Art verbindet,
- berufliche Flexibilität zur Bewältigung der sich wandelnden Anforderungen in Arbeitswelt und Gesellschaft auch im Hinblick auf das Zusammenwachsen Europas zu entwickeln,
- die Bereitschaft zur beruflichen Fort- und Weiterbildung zu wecken,
- die Fähigkeit und Bereitschaft zu fördern, bei der individuellen Lebensgestaltung und im öffentlichen Leben verantwortungsbewusst zu handeln.

Zur Erreichung dieser Ziele muss die Berufsschule

- den Unterricht an einer für ihre Aufgabe spezifischen Pädagogik ausrichten, die Handlungsorientierung betont;
- unter Berücksichtigung notwendiger beruflicher Spezialisierung berufs- und berufsfeldübergreifende Qualifikationen vermitteln;
- ein differenziertes und flexibles Bildungsangebot gewährleisten, um unterschiedlichen Fähigkeiten und Begabungen sowie den jeweiligen Erfordernissen der Arbeitswelt und der Gesellschaft gerecht zu werden;
- auf die mit Berufsausübung und privater Lebensführung verbundenen Umweltbedrohungen und Unfallgefahren hinweisen und Möglichkeiten zu ihrer Vermeidung bzw. Verminderung aufzeigen.

Die Berufsschule soll darüber hinaus im allgemeinen Unterricht, und soweit es im Rahmen berufsbezogenen Unterrichts möglich ist, auf die Kernprobleme unserer Zeit eingehen, wie z. B.

- Arbeit und Arbeitslosigkeit,
- friedliches Zusammenleben von Menschen, Völkern und Kulturen in einer Welt unter Wahrung ihrer jeweiligen kulturellen Identität,
- Erhaltung der natürlichen Lebensgrundlagen sowie
- Gewährleistung der Menschenrechte.

2 Ordnungsmittel und Stundentafel

Den Lehrplänen liegen der Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Koch/Köchin - Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 5. Dezember 1997 - und die Verordnung über die Berufsausbildung für den Ausbildungsberuf Koch/Köchin vom 13. Februar 1998 (BGBl I, S. 364 ff.) zugrunde.

Der Ausbildungsberuf Koch/Köchin ist dem Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft zugeordnet. Die Ausbildungszeit beträgt 3 Jahre.

Studentafel

Den Lehrplänen liegt die folgende Studentafel zugrunde:

Einzeltagunterricht:

<u>Pflichtunterricht:</u> ¹	Jgst. 10 1 Tag/Wo.	20 Tage	Jgst. 11 1 Tag/Woche	Jgst. 12 1 Tag/Woche
Allgemein bildender Unterricht:				
Religionslehre	1	-	1	1
Deutsch	1	-	1	1
Politik und Gesellschaft	1	-	1	1
Sport	$\frac{-}{3}$	$\frac{-}{-}$	$\frac{-}{3}$	$\frac{-}{3}$
Fachlicher Unterricht:				
Fachtheorie	2	3	2	2
Praktische Fachkunde	2	2	3	3
Betriebswirtschaft	2	2	1	1
Englisch ²	$\frac{-}{6}$	$\frac{2}{9}$	$\frac{-}{6}$	$\frac{-}{6}$
Zusammen	9	9	9	9

Wahlunterricht (bis zu 2 Stunden je Fach)³

¹ Welche Lehrpläne für den weiteren Pflichtunterricht und für den Wahlunterricht gelten, geht aus dem Lehrplanverzeichnis des Bayerischen Staatsministeriums für Unterricht, Kultus, Wissenschaft und Kunst in seiner jeweils gültigen Fassung hervor.

² Der Lehrplan für das Fach Englisch wird gesondert veröffentlicht.

³ gemäß BSO in der jeweils gültigen Fassung

Blockunterricht:

Pflichtunterricht:¹

	Jgst. 10 14 Wochen/Jahr	Jgst. 11 9 Wochen/Jahr	Jgst. 12 9 Wochen/Jahr
--	----------------------------	---------------------------	---------------------------

Allgemein bildender Unterricht:

Religionslehre	3	3	3
Deutsch	4	3	3
Politik und Gesellschaft	4	3	3
Sport	<u>2</u>	<u>2</u>	<u>2</u>
	13	11	11

Fachlicher Unterricht:

Fachtheorie	7	10	10
Praktische Fachkunde	10	10	10
Betriebswirtschaft	6	8	8
Englisch ²	<u>3</u>	<u>-</u>	<u>-</u>
	26	28	28
Zusammen	39	39	39

Wahlunterricht (bis zu 2 Stunden je Fach)³

¹ Welche Lehrpläne für den weiteren Pflichtunterricht und für den Wahlunterricht gelten, geht aus dem Lehrplanverzeichnis des Bayerischen Staatsministeriums für Unterricht, Kultus, Wissenschaft und Kunst in seiner jeweils gültigen Fassung hervor.

² Der Lehrplan für das Fach Englisch wird gesondert veröffentlicht.

³ gemäß BSO in der jeweils gültigen Fassung

3 Leitgedanken für den Unterricht an Berufsschulen

Lernen hat die Entwicklung der individuellen Persönlichkeit zum Inhalt und zum Ziel. Geplantes schulisches Lernen erstreckt sich dabei auf vier Bereiche:

- Aneignung von Wissen, was die Bildung eines guten und differenzierten Gedächtnisses einschließt;
- Einüben von manuellen bzw. instrumentellen Fertigkeiten und Anwenden einzelner Arbeitstechniken, aber auch gedanklicher Konzepte;
- produktives Denken und Gestalten, d. h. vor allem selbstständiges Bewältigen berufstypischer Aufgabenstellungen;
- Entwicklung einer Wertorientierung unter besonderer Berücksichtigung berufsethischer Aspekte.

Diese vier Bereiche stellen Schwerpunkte dar, die einen Rahmen für didaktische Entscheidungen, z. B. über Art und Umfang der Inhalte und der geeigneten unterrichtlichen Methoden, geben. Im konkreten Unterricht werden sie oft ineinander fließen.

Die enge Verknüpfung von Theorie und Praxis ist das grundsätzliche didaktische Anliegen der Berufsausbildung. Für die Berufsschule heißt das: Theoretische Grundlagen und Erkenntnisse müssen praxisorientiert vermittelt werden und zum beruflichen Handeln befähigen. Neben der Vermittlung von fachlichen Kenntnissen und der Einübung von Fertigkeiten sind im Unterricht überfachliche Qualifikationen anzubahnen und zu fördern.

Lernen wird erleichtert, wenn der Zusammenhang zur Berufs- und Lebenspraxis immer wieder deutlich zu erkennen ist. Dabei spielen konkrete Handlungssituationen, aber auch in der Vorstellung oder Simulation vollzogene Operationen sowie das gedankliche Nachvollziehen und Bewerten von Handlungen anderer eine wichtige Rolle. Methoden, die Handlungskompetenz unmittelbar fördern, sind besonders geeignet und sollten deshalb in der Unterrichtsplanung angemessen berücksichtigt werden. Handlungskompetenz wird verstanden als die Bereitschaft und Fähigkeit des Einzelnen, sich in gesellschaftlichen, beruflichen und privaten Situationen sachgerecht, durchdacht sowie individuell und sozial verantwortlich zu verhalten.

Handlungsorientierter Unterricht ist ein didaktisches Konzept, das fach- und handlungssystematische Strukturen miteinander verschränkt. Dieses Konzept lässt sich durch unterschiedliche Unterrichtsmethoden verwirklichen.

Im Unterricht ist zu achten auf

- eine sorgfältige und rationelle Arbeitsweise,
- Sparsamkeit beim Ressourceneinsatz,
- die gewissenhafte Beachtung aller Maßnahmen, die der Unfallverhütung und dem Umweltschutz dienen,
- sorgfältigen Umgang mit der deutschen Sprache in Wort und Schrift.

Im Hinblick auf die Fähigkeit, Arbeit selbstständig zu planen, durchzuführen und zu kontrollieren, sind vor allem die bewusste didaktische und methodische Planung des Unterrichts, die fortlaufende Absprache der Lehrer für die einzelnen Fächer bis hin zur gemeinsamen Planung fächerübergreifender Unterrichtseinheiten erforderlich. Darüber hinaus ist im Sinne einer bedarfsgerechten Berufsausbildung eine kontinuierliche personelle, organisatorische und didaktisch-methodische Zusammenarbeit mit den anderen Lernorten des dualen Systems sicherzustellen.

4 Aufbau der Lehrpläne, Verbindlichkeit

Jeder Fachlehrplan wird durch ein Fachprofil eingeleitet. Es charakterisiert den Unterricht des betreffenden Fachs im Ganzen, begründet didaktisch-methodische Entscheidungen, inhaltliche Schwerpunktsetzungen sowie organisatorische Notwendigkeiten und zeigt Verzahnungen zu anderen Fächern auf. Hierauf folgt jeweils eine Übersicht über die Lerngebiete. Die einzelnen Fachlehrpläne enthalten Ziele, Inhalte und Hinweise zum Unterricht.

Die Ziele und Inhalte bilden zusammen mit den Prinzipien des Grundgesetzes für die Bundesrepublik Deutschland, der Verfassung des Freistaates Bayern und des Bayerischen Gesetzes über das Erziehungs- und Unterrichtswesen die verbindliche Grundlage für den Unterricht und die Erziehungsarbeit. Im Rahmen dieser Bindung trifft der Lehrer seine Entscheidungen in pädagogischer Verantwortung.

Die Ziele und Inhalte der Lehrpläne werden in der Reihenfolge behandelt, die sich aus der gegenseitigen Absprache der Lehrkräfte zur Abstimmung des Unterrichts ergibt; die in den Lehrplänen gegebene Reihenfolge innerhalb einer Jahrgangsstufe ist nicht verbindlich. Die Hinweise zum Unterricht sowie die Zeitrichtwerte sind als Anregungen gedacht.

Die Lehrpläne sind so angelegt, dass ein ausreichender pädagogischer Freiraum bleibt, insbesondere achten sie die Freiheit des Lehrers bei der Methodenwahl im Rahmen der durch die Ziele ausgedrückten didaktischen Absichten.

5 Übersicht über die Fächer und Lerngebiete

Die Zahlen geben Zeitrictwerte an, d. h. die für das betreffende Lerngebiet empfohlene Zahl von Unterrichtsstunden.

Jahrgangsstufe 10

Lerngebiet	<u>Fachtheorie</u>	<u>Praktische Fachkunde</u>	<u>Betriebswirtschaft</u>
10.1 Grundlagen für das Arbeiten in der Küche, im Service und im Magazin	20	12	12
10.2 Gemüse einkaufen, vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren	25	25	25
10.3 Kleine kalte Speisen herstellen und mit alkoholfreien Getränken gastgerecht präsentieren	28	26	25
10.4 Kleine warme Speisen herstellen und mit alkoholischen Getränken gastgerecht präsentieren	30	22	26
10.5 Frühstücksgерichte und Frühstücksgetränke vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren	<u>30</u>	<u>29</u>	<u>26</u>
	133	114	144

Jahrgangsstufe 11

Fachtheorie

11.1 Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen	(14)
11.2 Nachspeisen	(16)
11.3 Zwischenmahlzeiten	(8)
11.4 À la carte-Geschäft	(30)
11.5 Kalte und warme Büfets	<u>(8)</u>
	76

Praktische Fachkunde

11.1 Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren	(20)
11.2 Nachspeisen und Desserts vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren	(25)
11.3 Zwischenmahlzeiten vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren	(15)
11.4 À la carte-Geschäft planen und durchführen	(35)
11.5 Kalte und warme Büfets planen, vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren	<u>(19)</u>
	114

Betriebswirtschaft

11.1 Rechtsgrundlagen zum Führen eines gastronomischen Betriebs	(28)
11.2 Einkaufsorganisation und Magazinverwaltung	<u>(10)</u>
	38

Jahrgangsstufe 12

Fachtheorie

12.1 Speisefolgen	(14)
12.2 Regionale in- und ausländische Gerichte	(10)
12.3 Bankett	(20)
12.4 Aktionswoche/Aktionstag	<u>(26)</u> 70

Praktische Fachkunde

12.1 Speisefolgen erstellen und mit korrespondierenden Getränken verkaufsfördernd anbieten	(21)
12.2 Regionale in- und ausländische Gerichte vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren	(15)
12.3 Bankette planen, vorbereiten und gastgerecht organisieren	(30)
12.4 Aktionswoche/Aktionstag planen und durchführen	<u>(39)</u> 105

Betriebswirtschaft

12.1 Spezifische rechtliche Problemstellungen im Zusammenhang mit dem Betreiben eines gastronomischen Betriebs	(12)
12.2 Veranstaltungen in der Gastronomie	(15)
12.3 Das Gastgewerbe als Wirtschaftsfaktor	<u>(8)</u> 35

6 Berufsbezogene Vorbemerkungen

Aufgabe des berufsbezogenen Unterrichts der Berufsschule ist es, den Schülern und Schülerinnen - in Zusammenarbeit mit den Ausbildungsbetrieben - den Erwerb einer fundierten beruflichen Handlungskompetenz zu ermöglichen. Die Vermittlung der Qualifikations- und Bildungsziele erfolgt unter Einbeziehung von Elementen der Berufspraxis weitgehend fächerübergreifend und handlungsorientiert. Im Sinne eines ganzheitlichen Lernens ist projektorientiertes Arbeiten anzustreben. Eine inhaltliche Vollständigkeit nach Vorgabe der Fachwissenschaft kann aufgrund der Stofffülle nicht erreicht werden, exemplarisches Lernen ist somit erforderlich.

Kennzeichnend für die Ausbildungsberufe des Hotel- und Gaststättenbereichs ist, dass nicht ein Produkt, sondern der Gast im Mittelpunkt der Arbeit steht. Dies hat zur Folge, dass die Lerninhalte möglichst unter dem Aspekt des gastorientierten Handelns zu vermitteln sind.

Im Zusammenhang mit dem Erwerb fundierter fachlicher Qualifikationen sind folgende Kompetenzen zu vermitteln:

- selbstständiges analytisches und vernetztes Denken
- Eigeninitiative und Verantwortungsbewusstsein
- Team- und Kommunikationsfähigkeit
- Methodenkompetenz für die selbstständige Wissenserweiterung

Darüber hinaus ist Problembewusstsein für Fragen der Arbeitssicherheit und des Umweltschutzes zu entwickeln, insbesondere sind

- Grundsätze und Maßnahmen der Unfallverhütung sowie des Arbeitsschutzes zur Vermeidung von Gesundheitsschäden zu beachten,
- Notwendigkeiten und Möglichkeiten einer von humanen und ergonomischen Gesichtspunkten bestimmten Arbeitsgestaltung zu berücksichtigen,
- berufsbezogene Umweltbelastungen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung bzw. Verminderung zu beachten,
- Wiederverwertung bzw. sachgerechte Entsorgung von Werk- und Hilfsstoffen durchzuführen,
- Grundsätze und Maßnahmen zum rationellen Einsatz der bei der Arbeit genutzten Ressourcen zu berücksichtigen.

7 Hinweise zum Lehrplan

Der Unterricht in den Fächern Fachtheorie, Praktische Fachkunde und Betriebswirtschaft soll in enger Verknüpfung stattfinden, damit jedes der fünf ausgewiesenen Lerngebiete ganzheitlich erfasst werden kann.

Die fächerübergreifende Ausrichtung der Lerngebiete erfordert exemplarisches Lernen und ermöglicht handlungs- und projektorientiertes Unterrichten. Methoden zum selbstständigen Informieren, Planen, Entscheiden, Durchführen, Überprüfen und Bewerten sollen den fachlichen Unterricht tragen.

Der Unterricht kann fächerverbindend oder fächerübergreifend oder im Idealfall fächerübergreifend und handlungsorientiert ablaufen. Auch im Rahmen des fächerübergreifenden, handlungsorientierten Unterrichts soll jedes Fach seine Eigenständigkeit behalten, die in den Fachprofilen zum Ausdruck kommt. Eine Abstimmung der Lerninhalte mit der betrieblichen Ausbildung ist anzustreben.

Berufsschule

Fachklassen Koch/Köchin

FACHTHEORIE

Fachprofil: Im Unterricht in Fachtheorie sollen die Schüler und Schülerinnen warenkundliche, ernährungswissenschaftliche und lebensmittelrechtliche Kenntnisse erwerben, die für das gastorientierte Handeln erforderlich sind. Dabei sollen in allen Lerngebieten Aspekte der Hygiene und des Umweltschutzes sowie Elemente der Fachsprache berücksichtigt werden.

Zum besseren Verständnis des ernährungsphysiologischen Werts der Lebensmittel werden in der Grundstufe einfache Berechnungen des Nährstoff- und Energiegehalts in dieses Fach einbezogen. In der Fachstufe führen die Schüler und Schülerinnen Berechnungen zu Rezepturen, Mengen, Kosten und Erträgen durch, die die warenkundlichen Kenntnisse vertiefen sowie die Bereitschaft zu wirtschaftlichem Handeln und zu rationellem Einsatz der bei der Arbeit genutzten Ressourcen fördern. In diesem Zusammenhang sollen die Auszubildenden die Datenverarbeitung als selbstverständliches Hilfsmittel für eine rationale Arbeitsweise nützen.

Ziel des Unterrichts ist primär der Erwerb von Fachkompetenz, damit die Schüler und Schülerinnen mit dem erforderlichen Fachwissen berufliche Aufgaben und Probleme selbstständig lösen und Ergebnisse beurteilen können. Der Fachtheorieunterricht hat die Aufgabe, berufliche Anforderungen und ihre Bedeutung für die praktische Ausbildung transparent zu machen.

Die Abstimmung der Lerngebiete und Lerninhalte mit denen der Praktischen Fachkunde und der Betriebswirtschaft erleichtert die Planung und Durchführung eines fächerübergreifenden, handlungsorientierten Unterrichts.

Jahrgangsstufe 10

Lerngebiete:	10.1	Grundlagen für das Arbeiten in der Küche, im Service und im Magazin	20 Std.
	10.2	Gemüse einkaufen, vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren	25 Std.
	10.3	Kleine kalte Speisen herstellen und mit alkoholfreien Getränken gastgerecht präsentieren	28 Std.
	10.4	Kleine warme Speisen herstellen und mit alkoholischen Getränken gastgerecht präsentieren	30 Std.
	10.5	Frühstücksgerichte und Frühstücksgetränke vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren	<u>30 Std.</u>
			133 Std.

LERNZIELE	LERNINHALTE	HINWEISE ZUM UNTERRICHT	
10.1 Grundlagen für das Arbeiten in der Küche, im Service und im Magazin			20 Std.
Die Schüler und Schülerinnen erwerben einen Überblick über die Inhaltsstoffe der Lebensmittel und erkennen zunehmend ihre Bedeutung für eine gesunde Ernährung.	Vorkommen und grundlegende Bedeutung von <ul style="list-style-type: none"> - Kohlenhydraten - Eiweißstoffen - Fetten - Mineralstoffen - Vitaminen - Enzymen - Wasser 	Die warenkundliche Vertiefung erfolgt in den nachfolgenden Lernfeldern und Jahrgangsstufen.	
Übersicht erstellen	Nährstoffbedarf für den Erwachsenen	Nährwerttabellen lesen und anwenden Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung vorstellen	
	Energiebedarf <ul style="list-style-type: none"> - in verschiedenen Altersstufen - bei verschiedenen körperlichen Tätigkeiten 		
	Allgemeine Ernährungsgrundsätze	Ausgewählte Kostpläne bzw. Menüs bewerten Plakate gestalten	
10.2 Gemüse einkaufen, vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren			25 Std.

10.2.1 Arbeiten in der Küche und im Magazin

Die Schüler und Schülerinnen lernen im Hinblick auf die Herstellung von Gemüsegerichten den Wert von Gemüse kennen und üben den Umgang mit Nährwerttabellen. Sie sollen die wichtigsten Gemüse- und Pilzarten unterscheiden. Zum Thema Gemüsegerichte sollen sie ein Beratungsgespräch führen.

Ernährungsphysiologischer Wert von Gemüse und Pilzen:

- verwertbare und unverwertbare Kohlenhydrate
- Verdaulichkeit
- Vitamine und Mineralstoffe
- lebensmitteleigene Giftstoffe
- umweltbedingte Schadstoffe

Einfache Berechnungen des Nährstoff- und Energiegehalts

Einkauf von Gemüse und Pilzen:

- Arten und Einteilung
- Bezeichnungen in Englisch und Französisch
- Güteklassen
- Saisonzeiten
- Verwendungsmöglichkeiten

Regeln für die Lagerung von Gemüse und Pilzen

Nährwerttabellen einsetzen

Dreisatzrechnungen und Kopfrechnen üben

Mit Warenproben, Dias oder Plakaten veranschaulichen

Die Warenkontrolle erfolgt in der Praktischen Fachkunde.
Die Verwendung von Gemüse der jeweiligen Saison herausstellen
Nährwert und Verdaulichkeit in Abhängigkeit von der Zubereitungsart vergleichen

Vitamin- und mineralstoffhaltende Maßnahmen bei der Vor- und Zubereitung von Gemüse

Beratungsgespräch:

- Kommunikationsregeln
- Verhaltensregeln

Rollenspiele durchführen und dabei die Rolle des Gastes und des Gastgebers reflektieren
Videoaufzeichnungen analysieren

10.2.2 Arbeiten im Service

Die Schüler und Schülerinnen lernen für die Präsentation von Gemüsegerichten verschiedene Arten von Tischwäsche kennen. Sie erfassen, dass Textilien richtig gepflegt werden müssen, damit sie dem Betrieb in einwandfreiem Zustand zur Verfügung stehen.

Material, Größe und Verwendung von

- Tischtuchunterlagen
- Tisch- und Tafeltüchern
- Deckservietten
- Platzdeckchen
- Mundservietten

Normgrößen besprechen

Die Verwendung der jeweiligen Tischwäsche begründen

Pflegeeigenschaften von Natur- und Chemiefasern

Vor- und Nachteile diskutieren

Internationale Pflegekennzeichen

Gütezeichen für

- Baumwolle
- Reinleinen
- Halbleinen

10.3 Kleine kalte Speisen herstellen und mit alkoholfreien Getränken gastgerecht präsentieren

28 Std.

10.3.1 Arbeiten in der Küche und im Magazin

Für die Zubereitung und Präsentation kleiner kalter Speisen lernen die Schüler und Schülerinnen Fleischwaren, Wurstwaren und die wichtigsten Käsesorten kennen. Sie sollen den ernährungsphysiologischen Wert von kalten Speisen kritisch beurteilen.

Fleischwaren und Wurstwaren:

- Einteilung
- Nährstoffgehalt
- ernährungsphysiologische Bewertung
- Lagerung
- Verwendungsmöglichkeiten

Schaubilder einsetzen

Übersichten zum Fettgehalt erstellen

Auf versteckte Fette, Nitritpökelsalz, Phosphate und Benzpyren hinweisen

Verschiedene Sorten hinsichtlich Aussehen, Geschmack und Zusammensetzung unterscheiden

Botulinus-Bakterien:

- Vorkommen
- Infektionsquellen
- Lebensbedingungen
- Anzeichen des Verderbs
- Krankheitssymptome
- Vermeidung einer Lebensmittelinfektion

Käse:

- Einteilung
- Herkunftsländer
- Nährstoffgehalt
- Vergleich:
tatsächlicher Fettgehalt/Fett i. Tr.
- Lagerung
- Verwendungsmöglichkeiten

Wichtige in- und ausländische Käsesorten vorstellen und probieren
Käseregionen auf einer Landkarte aufzeigen

Weitere Milchprodukte werden in LZ
10.5.1 behandelt.

Biologische Wertigkeit von Eiweiß
Ergänzungswert der Eiweißstoffe

Den Ergänzungswert von Brot mit Käse oder Wurst aufzeigen

Einfache Berechnungen des Nährstoff- und Energiegehalts

10.3.2 Arbeiten im Service

Die Schüler und Schülerinnen sollen Gäste bei der Auswahl alkoholfreier Getränke beraten.

Natürliches Mineralwasser, Heilwasser, Quellwasser, Tafelwasser:

- wesentliche Unterschiede
- Verwendungsmöglichkeiten
- gesundheitliche Beurteilung des Natrium- und Nitratgehalts

Mineral- und Tafelwasserverordnung einsetzen

Verschiedene Wässer probieren
Etiketten vergleichen und interpretieren

Fruchtsäfte, Nektare, Fruchtsaftgetränke, Limonaden und Brausen:

- wesentliche Unterschiede
- ernährungsphysiologische Bewertung

Etiketten vergleichen und interpretieren

Verschiedene Getränke probieren

Ziele des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes

Auf den Schutz vor Täuschung hinweisen

Lebensmittelkennzeichnungs-Verordnung:

- Verkehrsbezeichnung
- Zutatenliste
- Mindesthaltbarkeitsdatum
- Mengenangabe

Vorgeschriebene Informationen auf der Verpackung suchen und vergleichen 10.4

30 Std.

10.4.1 Arbeiten in der Küche und im Magazin

Die Schüler und Schülerinnen lernen den Wert von Sättigungsbeilagen kennen. Sie wählen diese zu einzelnen Gerichten aus und beraten Gäste bei der Wahl der Beilage. Kleine warme Speisen sollen sie hinsichtlich ihres Energiegehalts kritisch beurteilen.

Kartoffeln, Reis, Teigwaren:

- Arten
- ernährungsphysiologische Bewertung
- Lagerung
- Verwendungsmöglichkeiten

Nährwerttabellen einsetzen

Bedeutung der Fette bei der Zubereitung warmer Speisen:

- wasserfreie/wasserhaltige Fette
- Rauchpunkt
- Fett als Geschmacksträger

Die Verwendung geeigneter Fette begründen und durch Versuche bestätigen
Test (Fritest) zur Überprüfung des Verderbenheitsgrads von Fetten durchführen

Einfache Berechnungen des Energiegehalts bei verschiedenen Zubereitungsarten von Kartoffeln

Den Energiegehalt z. B. von Salzkartoffeln, Bratkartoffeln und Pommes frites berechnen und vergleichend darstellen

Convenience-Produkte:

- Einteilung
- Vor- und Nachteile

Verarbeitungsstufen am Beispiel von Kartoffelprodukten erläutern

10.4.2 Arbeiten im Service

Die Schüler und Schülerinnen sollen Gäste bei der Auswahl alkoholischer Getränke beraten. Die Gefahren des Alkoholkonsums werden ihnen bewusst.

Grundlegende Vorgänge bei der alkoholischen Gärung

Bier:

- Rohstoffe
- wichtige Biersorten

- Lagerung

Deutsche Weine:

- bestimmte Anbaugebiete
- bedeutende Rebsorten
- Weinarten
- Qualitätsstufen
- Angaben auf dem Weinetikett

Spirituosen:

- Destillationsvorgang
- Einteilung nach Rohstoffen
- Alkoholgehalt

Gefahren des Alkoholmissbrauchs

Abgabe von Alkohol an Jugendliche

Gärversuch ansetzen

Auf das Reinheitsgebot hinweisen
Eine Brauerei besuchen
Bieretiketten fachlich beurteilen lassen

Wandkarten einsetzen

Flaschen aus wichtigen Weingebieten vorzeigen

Eine Spirituosenkarte einsetzen

Auf das "Gesetz zum Schutz der Jugend in der Öffentlichkeit" hinweisen10.5

10.5.1 Arbeiten in der Küche und im Magazin

Die Schüler und Schülerinnen lernen die Zusammensetzung eines Frühstücksbüfets kennen sowie die einzelnen Produkte nach warenkundlichen, ernährungsphysiologischen und hygienischen Aspekten zu bewerten.

Hühnerei:

- Nährstoffgehalt
- ernährungsphysiologische Bewertung
- Gewichts- und Güteklassen
- Überprüfung des Frischegehalts
- Lagerung
- küchentechnische Bedeutung

Methoden der Frischeprüfung vorführen

Salmonellen:

- Vorkommen
- Infektionsquellen
- Lebensbedingungen
- gefährdete Speisen
- Vorsorgemaßnahmen
- Anzeichen des Verderbs
- Krankheitssymptome
- Bundesseuchengesetz

Pressemeldungen zum Thema "Infektionen durch Salmonellen" auswerten, vgl. Deutsch, Jgst. 10, LZ 3.1 und 3.2

Vorschriften aus der Hühnereier-Verordnung besprechen, z. B. Rückstellproben, Aufbewahrungszeiten

Obst:

- Arten und Einteilung
- Bezeichnungen in Englisch und Französisch
- Nährstoffgehalt
- ernährungsphysiologische Bewertung
- Saisonzeiten
- Lagerung

Exotische Früchte vorstellen und probieren

Milch:

- Nährstoffgehalt und ernährungsphysiologische Bewertung verschiedener Milchsorten
- Lagerung

Die Etiketten verschiedener Milchpackungen vergleichen
Die Vor- und Nachteile verschiedener Milchsorten diskutieren

Milchprodukte:

- Marktangebot
- ernährungsphysiologische Bewertung
- Lagerung

Käse, siehe LZ 10.3.1

Angaben auf Verpackungen kritisch bewerten

Getreide:

- Arten
- Aufbau und Nährstoffgehalt des Getreidekorns
- Bedeutung für die Ernährung
- Mühlenerzeugnisse
- Brotsorten, z. B.
 - . Weizenbrot
 - . Roggenbrot
 - . Mischbrot
 - . Spezialbrote
- Lagerung

Größe und Form der Körner mit Hilfe des Projektors vergleichen
Den Aufbau des Getreidekorns durch Modell oder Folie veranschaulichen

Getreide in verschiedenen Mahlstufen zeigen und den Nährstoffgehalt vergleichen

Schimmelpilze:

- Vorkommen
- Lebensbedingungen
- Vorsorgemaßnahmen

Auf Aflatoxine hinweisen

10.5.2 Arbeiten im Service

Die Schüler und Schülerinnen lernen alkoholfreie Aufgussgetränke und ihre physiologischen Wirkungen kennen. Im Frühstücksservice sollen sie Gäste bei der Auswahl des Heißgetränks beraten.

Kaffee, Tee, Kakao:

- Herkunft
- Handelssorten
- Lagerung
- wesentliche Inhaltsstoffe und ihre Wirkung auf den Organismus

Anbauländer auf der Landkarte zeigen
Angaben auf Packungen interpretieren

Die unterschiedliche Wirkung von Kaffee und Tee begründen

Berufsschule

Fachklassen Koch/Köchin

FACHTHEORIE, Jahrgangsstufe 11

Lerngebiete:	11.1	Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen	14 Std.
	11.2	Nachspeisen	16 Std.
	11.3	Zwischenmahlzeiten	8 Std.
	11.4	À-la-carte-Geschäft	30 Std.
	11.5	Kalte und warme Büfets	<u>8 Std.</u>
			76 Std.

LERNZIELE

LERNINHALTE

HINWEISE ZUM UNTERRICHT

11.1 Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen

14 Std.

Die Schüler und Schülerinnen erfassen die Bedeutung pflanzlicher Rohstoffe für eine gesunde Ernährung. Sie werden mit verschiedenen vegetarischen Kostformen vertraut und sollen in der Lage sein, diese nach Kriterien der Vollwertigkeit zu beurteilen. Um den Geschmack von Gerichten zu variieren und ihren Genusswert zu erhöhen, lernen sie wichtige Würzmittel kennen. Sie sind fähig, Verlust- und Kostenvergleichsrechnungen durchzuführen.

Küchentechnische und ernährungsphysiologische Grundlagen bei der Verarbeitung von

- Gemüse
- Hülsenfrüchten

- Sprossen und Keimen

- Pilzen
- Kartoffeln

Vergleich vegetarischer Kostformen

- Veganer
- Lacto-Vegetarier
- Ovo-Lacto-Vegetarier

Gewürze, Gewürzmischungen, Küchenkräuter, Kochsalz, flüssige Würzen:

- Marktangebot
- Inhaltsstoffe
- ernährungsphysiologische Bedeutung
- Verwendungsmöglichkeiten
- Einkauf, Lagerung

Auf sparsamen Umgang mit Kochsalz hinweisen

Verlustberechnungen bei der Vor- und Zubereitung von pflanzlichen Rohstoffen

- Putz- und Schälverluste
- Garverluste

Kostenvergleichsrechnung:

Convenience-Produkt/konventionell zubereitetes Produkt

Kenntnisse der Jahrgangsstufe 10 erweitern und vertiefen

Vgl. Fachtheorie, Jgst. 10, LZ 10.2.1 und 10.4.1

Tabellarische Übersicht bezüglich des Energie- und Nährstoffgehalts erstellen

Nährstoffverluste vergleichen bei

- unterschiedlichen Lagerbedingungen
- verschiedenen Garmethoden

Sprossen selbst ziehen

Ernährungsphysiologische Vorteile von Keimlingen hervorheben

Auf die Schadstoffbelastung von Wildpilzen hinweisen

Schnitt- und Zubereitungsarten bei Kartoffeln vergleichen

Vor- und Nachteile der verschiedenen Kostformen diskutieren

Anlegen eines Kräutergartens

Englische und französische Bezeichnungen

Küchentechnische Fachausdrücke

11.2 Nachspeisen

16 Std.

Die Schüler und Schülerinnen lernen küchentechnische Eigenschaften wichtiger Zutaten für die Herstellung von Nachspeisen kennen und wenden in diesem Zusammenhang lebensmittelrechtliche Vorschriften an. Süßungsmittel setzen sie produktbezogen und fachgerecht ein. Sie erwerben Sicherheit bei der Berechnung von Materialkosten und handeln qualitäts- und preisbewusst.

Möglichkeiten der Lockerung bei Teigen und Massen:

- physikalisch
- biologisch
- chemisch

Backeigenschaften verschiedener Mehltypen

Küchentechnische Bedeutung des Hühnereis bei der Herstellung von

- Teigen und Massen
- Cremes
- Speiseeis
- Süßspeisensaucen

Gesetzliche Vorschriften:

- Hühnereiverordnung
- Speiseeisverordnung

Süßungsmittel in der Küche:

Zucker, Honig, Sirup, Zuckeraustauschstoffe, Süßstoffe

- Marktangebot
- küchentechnische Eigenschaften
- Verwendungsmöglichkeiten
- Lagerung
- ernährungsphysiologische Beurteilung

Versuche durchführen

Vgl. Fachtheorie, Jgst. 10, LZ 10.5.1

Versuch: Kleber auswaschen und backen

Vor- und Nachteile der verschiedenen Mehltypen diskutieren

Vgl. Fachtheorie, Jgst. 10, LZ 10.5.1

Geschmacksproben zur Feststellung der unterschiedlichen Süßkraft durchführen

Auf die Bedeutung der Süßungsmittel bei bestimmten Kostformen eingehen

Umrechnung von Rezepturen

Materialkostenberechnungen nach vorgegebenen Rezepturen

Kosteneinsparungen durch Austausch der Zutaten

Englische und französische Bezeichnungen

Küchentechnische Fachausdrücke

Rezeptsammlungen mit aktuellen Marktpreisen ergänzen

Z. B. Austausch von
Butter ® Margarine
Crème fraîche ® Sauerrahm
Vanilleschote ® Vanillinzucker
Marzipan ® Persipan

11.3 Zwischenmahlzeiten

8 Std.

Die Schüler und Schülerinnen erfassen die Bedeutung von Zwischenmahlzeiten für eine vollwertige Ernährung. Sie wenden Grundkenntnisse für die Erstellung und Berechnung von Kostplänen an. Für die Gefahren eines Lebensmittelverderbs durch tierische Schädlinge entwickeln sie Verständnis.

Prinzipien einer vollwertigen Ernährung

Energie- und Nährstoffverteilung bei Tageskostplänen

Ernährungsphysiologische Bedeutung von Zwischenmahlzeiten

Erstellen und Beurteilen von Kostplänen für Zwischenmahlzeiten

Berechnen des Nährstoff- und Energiegehalts am Beispiel eines Tageskostplans

Lebensmittelverderb durch tierische Schädlinge

- Schädlingsarten
- Schädlingsbekämpfung

Regeln aufstellen

Tabellen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung verwenden
Auf die physiologische Leistungskurve hinweisen

Erworbene Kenntnisse aus Fachtheorie, Jgst. 10, LG 10.1, anwenden

Im Hinblick auf die Kriterien für vollwertige Ernährung beurteilen

Vertiefung der Nährwert- und Energieberechnungen der Jgst. 10
Vgl. Fachtheorie Jgst. 10, LG 10.1 und LZ 10.2.1
Geeignete Software einsetzen

Auf Erkennungsmerkmale von Schädlingen hinweisen
Schädlinge durch Bilder oder Präparate veranschaulichen
Auf Gefahren von Schädlingsbekämpfungsmitteln hinweisen

11.4 À-la-carte-Geschäft

30 Std.

Die Schüler und Schülerinnen erfahren im Zusammenhang mit der Herstellung von Suppen und Saucen die technologische Bedeutung spezieller Zutaten. Über das Schlachtfleisch erwerben sie umfassende Kenntnisse und lernen, rechtliche Vorschriften fachgerecht anzuwenden. Sie erfassen die Auswirkungen von Gewichtsveränderungen auf die Rohstoffkosten.

Technologische Bedeutung von

- Emulgatoren
- Dickungs- und Geliermitteln
- Stabilisatoren
- Geschmacksverstärkern

Schlachtfleisch:

- Aufbau des Muskels
- Nährstoffgehalt
- ernährungsphysiologische Bewertung
- Fleischqualität
- Veränderungen nach dem Schlachten

Bezeichnung der Fleischteile nach den Richtlinien der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft und deren Verwendung vom

- Schwein
- Kalb
- Rind
- Schaf

Verwertbare Innereien

- Arten
- ernährungsphysiologische Bewertung
- Beschaffenheit

Die erhöhte Schadstoffbelastung von Innereien begründen

Gesetzliche Vorschriften für die Verarbeitung von Schlachtfleisch

- Fleischhygienegesetz und -verordnung
- Hackfleischverordnung
- Fleischverordnung

Amtliche Lebensmittelüberwachung

Berechnungen zum Schlachtfleisch

Einschlägige rechtliche Vorschriften klären
Kennzeichnungspflicht beachten

Positive und negative Aspekte des Fleischkonsums diskutieren

Auch unerwünschte Veränderungen ansprechen

Auf regionale Fleischteilbezeichnungen hinweisen
Geeignete Garverfahren begründen
Auf Leitsätze für Fleisch- und Fleischerzeugnisse hinweisen

Fallbeispiele bearbeiten
Auszüge aus den Gesetzestexten einsetzen

- Gewichtsveränderungen bei der Vor- und Zubereitung von Fleisch
- durchschnittliche Vor- und Zubereitungsverluste bei der Verarbeitung von Fleisch von der Rohware zum fertigen Fleischgericht
- vom fertigen Fleischgericht zur Rohware
- Materialkosten unter Berücksichtigung von verwertbaren Abgängen
- Bewertung von Fleischteilen

Mengenangaben als Orientierungswerte für À-la-carte-Gerichte erarbeiten

Aktuelle Preislisten einsetzen
 Kostenersparnis bei der Nutzung von Sonderangeboten berechnen

Englische und französische Bezeichnungen

Küchentechnische Fachausdrücke

11.5 Kalte und warme Büfets

8 Std.

Die Schüler und Schülerinnen erwerben einen Überblick über Methoden der Haltbarmachung von Lebensmitteln im Zusammenhang mit der Erstellung eines Büfets und werden sich der Bedeutung hygienischer Arbeitsweise bewusst. Sie üben sich darin, Gäste am Büfett fachgerecht zu beraten.

Konservierungsmethoden:

- physikalische Methoden:
 - . Kühlen und Tiefkühlen
 - . Erhitzen
 - . Trocknen
 - . Bestrahlen
- chemische Methoden:
 - . Salzen und Pökeln
 - . Zuckern
 - . Räuchern
 - . Zusatz chemischer Konservierungsstoffe

Vor- und Nachteile der verschiedenen Haltbarmachungsarten diskutieren

Auf die Kennzeichnungspflicht hinweisen

Wichtige Vorschriften der Lebensmittelhygieneverordnung für die Gestaltung von Büfets

Hygienekonzept erstellen

Gästeberatung am Büfett

Vgl. Fachtheorie, Jgst. 10, LZ 10.2.1
 Videoaufzeichnungen von Verkaufsgesprächen analysieren

Berechnungen zur Hygiene

Z. B. Vermehrung von Mikroben rechnerisch erfassen

Englische und französische Bezeichnungen

Küchentechnische Fachausdrücke

Berufsschule

Fachklassen Koch/Köchin

FACHTHEORIE, Jahrgangsstufe 12

Lerngebiete:	12.1	Speisefolgen	14 Std.
	12.2	Regionale in- und ausländische Gerichte	10 Std.
	12.3	Bankett	20 Std.
	12.4	Aktionswoche/Aktionstag	<u>26 Std.</u>
			70 Std.

LERNZIELE

LERNINHALTE

HINWEISE ZUM UNTERRICHT

12.1 Speisefolgen

14 Std.

Die Schüler und Schülerinnen erwerben zunehmend Sicherheit in der Berechnung des Wareneinsatzes bei Speisefolgen und lernen, die bei der Herstellung anfallenden Kosten zu ermitteln. Sie entwickeln die Bereitschaft, mit Lebensmitteln, Energie und Wasserkosten- und umweltbewusst umzugehen.

Berechnungen zum Wareneinsatz bei Speisefolgen mit und ohne Kalkulationsprogramm:

- Umrechnung von Rezepturen
- Ermittlung von Materialkosten

- Überprüfung der Energie- und Nährstoffbilanz
- Berechnung der Materialkosten beim Ausschank von Getränken

Die in der Praktischen Fachkunde entwickelten Speisefolgen zugrunde legen

Aktuelle Preislisten von Lieferfirmen einsetzen
Möglichkeiten der Kosteneinsparung beim Wareneinsatz berücksichtigen
Rezeptsammlungen durch Materialkostenberechnung ergänzen

Verschiedene Schanktechniken vergleichen

Vgl. Betriebswirtschaft, LZ 10.3.2

Berechnung von Gemeinkosten mit und ohne Kalkulationsprogramm:

- Personalkosten:
 - . Abzüge vom Bruttolohn

 - . Lohnnebenkosten
 - . Einzelleistungslohn
 - . Gruppenleistungslohn
- Kosten für Energie und Wasserverbrauch

- Abschreibungskosten

- Zinsen
- Betriebskosten

Aktuelle Lohnsteuer- und Sozialversicherungstabellen sowie Tarifverträge einsetzen
Personalkosten grafisch veranschaulichen

Möglichkeiten der Reduzierung des Energie- und Wasserverbrauchs aufzeigen
Kosteneinsparungen berechnen und grafisch aufbereiten
Messgeräte für den Stromverbrauch einsetzen
Informationsmaterial von Energieversorgungsunternehmen auswerten
Ermittelte Zahlen mit DV-Programm grafisch darstellen
AfA-Tabellen verwenden
Einfache DV-Programme erstellen

Die Abhängigkeit zwischen Nutzungshäufigkeit und entstehenden Kosten grafisch darstellen

12.2 Regionale in- und ausländische Gerichte

10 Std.

Die Schüler und Schülerinnen erwerben Kenntnisse über regionale, nationale und internationale Gerichte und Essgewohnheiten. Sie lernen, am Beispiel regionaler Gerichte Preiskalkulationen durchzuführen.

Typische Lebensmittel regionaler, nationaler und internationaler Herkunft:

- Überblick über das Angebot
- ökonomische Bedeutung
- typische Verwendungsbeispiele
- Essgewohnheiten

Preiskalkulation:

- Faktoren der Preisbildung

- Zuschlagskalkulation
- Rechnen mit Gesamtaufschlag und Kalkulationsfaktor

Englische und französische Bezeichnungen

Küchentechnische Fachausdrücke

Die in der Praktischen Fachkunde zubereiteten Gerichte mit einbeziehen
Neue Medien einsetzen, z. B. Informationen über das Internet beschaffen
Kochbücher und Fachzeitschriften verwenden
Kurzreferate

Gemeinkosten in Prozent ermitteln
Tarifverträge für Umsatzbeteiligung zugrunde legen
Vgl. Fachtheorie, LG 12.1
Einsatz der DV-Tabellenkalkulation

12.3 Bankett

20 Std.

Die Schüler und Schülerinnen sollen Gäste in einem Verkaufsgespräch über die Zusammenstellung eines Banketts beraten können. Dafür erwerben sie umfassende Kenntnisse über das Hausgeflügel, das Wildgeflügel und das Haarwild. Im Zusammenhang mit der Verarbeitung dieser Produkte werden sie sich der Bedeutung hygienischen Arbeitens bewusst und lernen, rechtliche Vorschriften fachgerecht anzuwenden. Sie sind in der Lage, im Rahmen eines Bankettgeschäfts von einem vorgegebenen Inklusivpreis auf den Wareneinsatz zurückzurechnen.

Hausgeflügel:

- Einteilung
- Verkehrsbezeichnungen
- Angebotszustand und Herrichtungsform
- ernährungsphysiologische Bedeutung
- Umgang mit tiefgekühltem Geflügel

- Verwendungsmöglichkeiten
- rechtliche Vorschriften für Geflügel

Wildgeflügel und Haarwild:

- Einteilung
- Alters- und Qualitätsmerkmale
- ernährungsphysiologische Bedeutung

- Reifung, Lagerung
- Verwendungsmöglichkeiten
- rechtliche Vorschriften für Wild

Vgl. Betriebswirtschaft, LG 12.2

Ermittlung des Wareneinsatzes durch Rückkalkulation

Englische und französische Bezeichnungen

Küchentechnische Fachausdrücke

Verbrauchszahlen von Geflügel mit denen von Schlachtfleisch vergleichen und beurteilen

Geflügel mit Schlachtfleisch vergleichen
Auf die besonderen Gefahren der Verbreitung von Salmonellen eingehen
Vgl. Fachtheorie, LZ 10.5.1

Geflügelfleischhygienegesetz und Geflügelfleischhygiene-Verordnung verwenden
Verordnung über Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch beachten
Verkaufsgespräch als Ergebnissicherung durchführen
Vgl. Betriebswirtschaft, LG 12.2

Über Jagd- und Schonzeiten informieren
Saisonzeiten beachten

Wild mit Schlachtfleisch sowie Wildgeflügel mit Hausgeflügel vergleichen
Das Spicken und die Garstufen kritisch bewerten

Fleischhygienegesetz und Fleischhygiene-Verordnung einsetzen
Verkaufsgespräch als Ergebnissicherung durchführen

DV-Programme einsetzen

12.4 Aktionswoche/Aktionstag

26 Std.

Die Schüler und Schülerinnen eignen sich im Rahmen einer Aktionswoche/eines Aktionstags umfassende warenkundliche Kenntnisse über Fische und Meeresfrüchte an und erkennen ihren ernährungsphysiologischen Wert. Sie lernen in diesem Zusammenhang die Bedeutung der Deckungsbeitragsrechnung in der betrieblichen Praxis kennen und werden mit ihrer Anwendung vertraut.

Fisch:

- Einteilung und Arten
- Angebotsformen
- Qualitätsmerkmale
- ernährungsphysiologische Bedeutung

- Lagerung
- Verwendungsmöglichkeiten

Fischerzeugnisse:

- Einteilung
- ernährungsphysiologische Bedeutung
- Lagerung
- Verwendungsmöglichkeiten

Fischprodukte und Konservenware mit Hilfe einer Nährwerttabelle gegenüberstellen

Krebstiere, Weichtiere, Kaviar:

- Marktangebot
- Angebotszeiten, Angebotsformen
- Qualitätsmerkmale
- ernährungsphysiologische Bedeutung
- Lagerung
- Verwendungsmöglichkeiten

Deckungsbeitragsrechnung:

- Begriffsklärungen
- Berechnung der Preisuntergrenze
- Berechnung des Deckungsbeitrags

Englische und französische Bezeichnungen

Küchentechnische Fachausdrücke

Ökologische Aspekte ansprechen

Ernährungsberichte der Deutschen Gesellschaft für Ernährung auswerten
Seefische mit Süßwasserfischen sowie Fettfische mit Magerfischen vergleichen
Vor- und Nachteile im Vergleich zu Schlachtieren diskutieren

Konservierungsmethoden wiederholen
Vgl. Fachtheorie, LG 11.5

Produkte vorstellen und Geschmacksproben durchführen

Informationsmaterial von Lieferfirmen auswerten

Gemeinsamkeiten und Unterschiede herausarbeiten

Software des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbands einsetzen
Auf die praktische Bedeutung im Vergleich zu herkömmlichen Kalkulationsmethoden hinweisen

Berufsschule

Fachklassen Koch/Köchin

PRAKTISCHE FACHKUNDE

Fachprofil: Den Schülern und Schülerinnen soll bewusst sein, dass sich der Gast qualitätvolle Mahlzeiten in einer gepflegten Atmosphäre wünscht, zusammen mit einem unaufdringlich professionellen Service.

Sie sollen Speisen nach ernährungsphysiologischen und hygienischen Grundsätzen vor- und zubereiten und ebenso wie Getränke gastgerecht präsentieren können. Mit dem sachgerechten Einkauf und der Magazinverwaltung müssen sie vertraut sein. Um einen reibungslosen Ablauf zu ermöglichen, sollen sie sich darin üben, Arbeitstechniken zu verbessern, Arbeitspläne zu erstellen und Bedarfsermittlungen durchzuführen. Den Wert einer fairen und guten Teamarbeit können sie dabei schätzen lernen.

Die Bedeutung von Hygiene, Umweltbewusstsein und Arbeitssicherheit muss ihnen einsichtig sein, entsprechendes Handeln sollte im Laufe der Ausbildung zur selbstverständlichen Gewohnheit werden.

Die Schüler und Schülerinnen sollen die Erfahrung machen, dass höfliches und zuvorkommendes Benehmen sowie ein dezent sicheres Auftreten, das sich auf Fachkompetenz, Selbstständigkeit, Gewissenhaftigkeit und Verantwortungsbewusstsein gründet, wichtige Grundlagen für den Arbeitserfolg sind.

Das sorgfältige Einstudieren der wichtigsten fremdsprachlichen Bezeichnungen für einfache Speisen und Getränke soll die Freude am eigenen Können erhöhen. Der Nutzen ihrer Kenntnisse in Datenverarbeitung wird ihnen beim zielgerechten Einsatz vor Ort erfahrbar.

Aufgabe der Lehrer ist es, durch gemeinsame Planung und Umsetzung von Unterrichtsprojekten die Schüler und Schülerinnen zum selbstständigen Arbeiten anzuleiten und ihre Kreativität zu fördern.

Jahrgangsstufe 10

Lerngebiete:	10.1 Grundlagen für das Arbeiten in der Küche, im Service und im Magazin	12 Std.
	10.2 Gemüse einkaufen, vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren	25 Std.
	10.3 Kleine kalte Speisen herstellen und mit alkoholfreien Getränken gastgerecht präsentieren	26 Std.
	10.4 Kleine warme Speisen herstellen und mit alkoholischen Getränken gastgerecht präsentieren	22 Std.
	10.5 Frühstücksgerichte und Frühstücksgetränke vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren	<u>29 Std.</u>

114 Std.

LERNZIELE

LERNINHALTE

HINWEISE ZUM UNTERRICHT

10.1 Grundlagen für das Arbeiten in der Küche, im Service und im Magazin

12 Std.

Die Schüler und Schülerinnen sollen lernen, sich am Arbeitsplatz gastorientiert, umsichtig und kollegial zu verhalten. Sie sollen die verschiedenen Materialien in Küche, Restaurant und Magazin fachgerecht und umweltbewusst einsetzen, reinigen und pflegen.

Einführung in die Praxisräume

Allgemeine Umgangsformen mit Gästen, Vorgesetzten und Kollegen

Anforderungen an die Arbeitskleidung

Hygienebereiche nach der Lebensmittelhygieneverordnung:

- Personalhygiene
- Produkthygiene
- Produktionshygiene

Vermeidung von Unfällen:

- Unfallquellen
- Sicherheitsvorschriften und -zeichen

Maßnahmen zum Umweltschutz:

- Einsparung von Energie und Wasser
- fachgerechtes Entsorgen von Abfällen

Rollenspiele durchführen

Beispielhafte Situationen auf Videos analysieren

Schüler stellen sich in Arbeitskleidung vor und diskutieren die Zweckmäßigkeit.

Auszüge aus dem Bundesseuchengesetz und der Lebensmittelhygieneverordnung interpretieren

Unfallgefahren anhand typischer Gefahrenquellen aufzeigen

Auf Wärmerückgewinnung hinweisen

Restwärme ausnutzen

Sinn und Zweck von Mülltrennung, Fettabscheidern und Stärkeabscheidern ansprechen

Reinigung und Pflege von

- Metallen
- Glas
- Porzellan

Reinigungsmittel:

- richtige Anwendung und Dosierung
- schädigende Wirkung auf Gesundheit und Umwelt

Auf alternative Reinigungsmittel hinweisen, wie z. B. Essig, Salz, Zitrone

Den Wertverlust bei unsachgemäßer Reinigung hervorheben

10.2 Gemüse einkaufen, vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren

25 Std.

10.2.1 Arbeiten in der Küche und im Magazin

Die Schüler und Schülerinnen lernen, Salate und einfache Gemüsegerichte herzustellen. Sie sollen die Bedeutung von Dressings und Salatsaucen erfassen. Sie werden angeleitet, Garverfahren auf die zu verarbeitenden Gemüse abzustimmen.

Vor- und Zubereitung von Salaten aus rohen und gegarten Gemüsen:

- einfache Salate
- gemischte Salate
- Salatkompositionen

Schnittarten für Gemüse:

- Julienne
- Brunoise

Fachbücher einsetzen
Rezepte sammeln

Dressings und Salatsaucen

Das Erstellen der Rezeptkartei erfolgt im Fach Betriebswirtschaft, LZ 10.3.1.

Vor- und Zubereitung von einzelnen Gemüsegerichten

Unterschiedliche Garmethoden für verschiedene Gemüsezubereitungen auswählen
Fertige Salate und Gemüsegerichte hinsichtlich Farbe, Aussehen, Geschmack, Zubereitungsdauer und Präsentation vergleichen

Bestellung, Eingang, Kontrolle, Lagerung und Ausgabe der benötigten Zutaten

Lieferungen auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden überprüfen

Englische und französische Bezeichnungen

Küchentechnische Fachausdrücke

10.2.2 Arbeiten im Service

Für den fachgerechten Service von Salaten planen die Schüler und Schülerinnen einzeln und im Team Vorbereitungsarbeiten im Office und im Restaurant. Mit dem korrekten Umgang von Tischwäsche werden sie vertraut. Sie üben sich darin, Salate zu servieren.

Fachgerechtes Auflegen und Abnehmen von

- Tischtuchunterlagen
- Tischtüchern
- Deckservietten

Das Auflegen von Tischtüchern mit und ohne Molton vergleichen
Hinweis auf die Lage der Brüche bei Tischtüchern
Deckservietten auch zu Dekorationszwecken einsetzen

Einfache Serviettenformen

Tragen von Tellern im Obergriff

Trage- und Arbeitshand erwähnen
Praktische Übungen, z. B.
- Unterteller mit Suppenteller

- Unterteller mit Cocktailglas

Einsetzen und Ausheben von Salattellern

Auf die richtige Körperhaltung achten
Die in der Küche zubereiteten Salate servieren

Einschlägige Fachausdrücke

10.3 Kleine kalte Speisen herstellen und mit alkoholfreien Getränken gastgerecht präsentieren

26 Std.

10.3.1 Arbeiten in der Küche und im Magazin

Die Schüler und Schülerinnen lernen, kleine kalte Speisen herzustellen. Dabei sollen sie exakt arbeiten, beim Anrichten Kreativität

Vor- und Zubereitung von

- Wurstplatten
- Käsegerichten
- gemischten kalten Platten
- belegten Broten und Sandwiches

Fachbücher einsetzen
Rezepte sammeln
Z. B. "O'bazda", Frischkäse angemacht, Käsesalate
Platten portionsweise anrichten
Verschiedene Brotsorten und Beläge verwenden

entwickeln und ihre Arbeitsergebnisse kritisch beurteilen.

- Canapés
- kalten Vorspeisen

Z. B. geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich, Gemüsecocktail, Krabbencocktail, Schinkenröllchen, Roastbeefröllchen
Fertige kalte Speisen verschiedener Schülergruppen hinsichtlich Farbe, Aussehen, Geschmack, Zubereitungsdauer und Präsentation vergleichen

Bestellung, Eingang, Kontrolle, Lagerung und Ausgabe der benötigten Zutaten

Lieferungen auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden überprüfen

Englische und französische Bezeichnungen

Küchentechnische Fachausdrücke

10.3.2 Arbeiten im Service

Die Schüler und Schülerinnen planen einzeln und im Team Vorbereitungsarbeiten im Office und im Restaurant. Sie üben das Eindecken von Grundgedecken und servieren fachgerecht einfache alkoholfreie Getränke sowie kleine kalte Speisen. Dabei sollen sie sich ihrer Rolle als Gastgeber bewusst werden.

Bestecke für kleine kalte Speisen:

- Auswahlkriterien
- Einsatzmöglichkeiten

Kleinen kalten Gerichten geeignete Besteckteile zuordnen
Einfache Speisekarten einsetzen
Besteckteile polieren

Grundgedeck eindecken

Gästeberatung

Einfache Getränke- und Speisekarten einsetzen

Getränkesservice:

- fachgerechte Vorbereitung am Büfett
- Servieren von alkoholfreien Getränken und Mischgetränken in
 - . Gläsern
 - . Portionsflaschen
 - . Karaffen

Z. B. Mineralwasser, Limonaden, Saftschorle

Service von kalten Speisen:

- fachgerechtes Servieren
- Abservieren von Tellern

Die in der Küche zubereiteten kalten Gerichte servieren

Einschlägige Fachausdrücke

10.4 Kleine warme Speisen herstellen und mit alkoholischen Getränken gastgerecht präsentieren

22 Std.

10.4.1 Arbeiten in der Küche und im Magazin

Die Schüler und Schülerinnen lernen, kleine warme Speisen herzustellen. Dabei sollen sie die Garverfahren gezielt anwenden und die Arbeitsergebnisse kritisch beurteilen.

Vor- und Zubereitung von warmen Tellergerichten:

- Nudelgerichte
- Kurzbratgerichte mit passenden Beilagen
- Pilzgerichte

Regenerieren von

- vorgefertigten Produkten
- Gerichten

Bestellung, Eingang, Kontrolle, Lagerung und Ausgabe der benötigten Zutaten

Englische und französische Bezeichnungen

Fachbücher einsetzen

Rezepte sammeln

Z. B. Spaghetti mit Tomatensauce, Lasagne, Käsespätzle, grüne Nudeln mit Käsesauce

Z. B. Schweinefilet mit Schinken und Käse überbacken, Kartoffelschnee, Butterbohnen

Z. B. Pilze in Rahmsauce mit Semmelknödeln, gebackene Pilze mit Remouladensauce

Z. B. Rindsrouladen, Gulasch, Kartoffelknödel,

Gnocchi, Gemüsekonserven, Gemüsereis

Fertige warme Speisen verschiedener Schülergruppen hinsichtlich Farbe, Aussehen, Geschmack, Zubereitungsdauer und Präsentation vergleichen

Lieferungen auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden überprüfen

Küchentechnische Fachausdrücke

10.4.2 Arbeiten im Service

Die Schüler und Schülerinnen planen einzeln und im Team Vorbereitungsarbeiten im Office und im Restaurant und führen diese fachgerecht durch. Sie sollen einfache alkoholische Getränke und kleine warme Speisen fachgerecht servieren.

Schankgefäße:

- Arten
- Auswahlkriterien
- Einsatzmöglichkeiten

Erweiterung des Grundgedecks zum einfachen Menügedeck (3 Gänge)

Ausschank von

- Flaschenbier
- offenen Weinen
- einfachen alkoholischen Mischgetränken:
 - . Radler
 - . Weinschorle (süß/sauer)

Fachgerechtes Servieren von

- einfachen alkoholischen Getränken
- kleinen warmen Speisen

Einschlägige Fachausdrücke

Die wichtigsten Schankgefäße vergleichen

Die Erweiterung des Themas erfolgt bei den gastgewerblichen Berufen in der Jgst. 11.

Zuordnungsübungen mit entsprechenden Flaschen durchführen

Menükarten einsetzen

Auch fremdsprachliche Karten verwenden

Den Ausschank mit Flaschen, Gläsern und Karaffen, die mit Wasser gefüllt sind, üben

Die in der Küche zubereiteten warmen Gerichte servieren

10.5 Frühstücksgerichte und Frühstücksgetränke vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren

29 Std.

10.5.1 Arbeiten in der Küche und im Magazin

Die Schüler und Schülerinnen sammeln Vorschläge für Frühstücksgerichte. Daraus stellen sie ein Frühstücksbüfett zusammen. Sie lernen, ausgewählte Gerichte zuzubereiten, anzurichten und als Büfett zu präsentieren. Die Arbeitsergebnisse sollen sie kritisch beurteilen.

- Vor- und Zubereitung von
- Eierspeisen mit ergänzenden Beilagen, z. B.
 - . Spiegeleier mit Speck
 - . pochierte Eier auf Schinken-toast
 - . Rühreier mit Schnittlauch
 - Früchten, z. B.
 - . Fruchteteller, Fruchtsalate, Fruchtcocktails
 - . Kompotte
 - . Dörrobst
 - Quark- und Joghurtspeisen
 - Müsli

- Anrichten von
- Zerealien
 - Wurst- und Käseplatten
 - Brot und Gebäcksorten
 - Brotaufstrichen

Aufbau und Bewertung eines Frühstücksbüfett

Bestellung, Eingang, Kontrolle, Lagerung und Ausgabe der benötigten Zutaten

Englische und französische Bezeichnungen

Fachbücher einsetzen
Rezepte sammeln

Frische Eier und pasteurisiertes Vollei verwenden

Verschiedene Obstsorten wie z. B. Grapefruit, Melonen, Papayas, Ananas, Kiwi verarbeiten

Dörrobst vorweichen
Würzig oder fruchtig zubereiten

Z. B. Porridge, Cornflakes

Fertig angerichtetes Büfett nach Anordnung, optischer Wirkung und Zweckmäßigkeit beurteilen

Warenanforderungen erstellen

Lieferungen auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden überprüfen

Küchentechnische Fachausdrücke

10.5.2 Arbeiten im Service

Die Schüler und Schülerinnen planen einzeln und im Team Vorbereitungsarbeiten zum Frühstücksservice und führen diese durch. Sie lernen, ein Frühstücksbüfett zu gestalten.

Eindecken und Dekorieren von Tischen im Frühstücksservice

Herstellung von heißen Getränken:

- Kaffee
- Tee
- Kakao

Frühstücksbüfett:

- Aufbau
- Dekoration
- Betreuung

Serviceablauf beim Frühstücksbüfett

Einschlägige Fachausdrücke

Gedecke für kontinentales Frühstück, erweitertes Frühstück, Etagenfrühstück und Frühstücksbüfett vergleichen

Regeln für die Zubereitung beachten, z. B. richtige Mengen, Brühtemperatur

Auf das Vorwärmen von Geschirr hinweisen

Die in der Küche zubereiteten Frühstücksgerichte verwenden

Berufsschule

Fachklassen Koch/Köchin

PRAKTISCHE FACHKUNDE, Jahrgangsstufe 11

Fachprofil:

Lerngebiete:	11.1	Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren	20 Std.
	11.2	Nachspeisen und Desserts vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren	25 Std.
	11.3	Zwischenmahlzeiten vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren	15 Std.
	11.4	À-la-carte-Geschäft planen und durchführen	35 Std.
	11.5	Kalte und warme Büfets planen, vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren	<u>19 Std.</u>
			114 Std.

LERNZIELE

LERNINHALTE

HINWEISE ZUM UNTERRICHT

11.1 Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren

20 Std.

Die Schüler und Schülerinnen lernen, pflanzliche Rohstoffe nach küchentechnischen und ernährungsphysiologischen Grundsätzen zu Beilagen und eigenständigen Gerichten zu verarbeiten und zu präsentieren. Dabei sollen sie Würzmittel und weiße Saucen fachgerecht einsetzen. Beim Planen, Zubereiten und Anrichten vegetarischer Gerichte sollen sie Kreativität entwickeln.

Vor- und Zubereitung von Beilagen und eigenständigen Gerichten aus

- Gemüse
- Hülsenfrüchten
- Pilzen
- Kartoffeln
- Getreideerzeugnissen

Vergleich von Gerichten aus Rohware mit Convenience-Produkten

Weißer Grundsauce mit Ableitungen

Verwendung von Würzmitteln:

- Gewürze und Gewürzmischungen
- Kräuter
- Kochsalz
- flüssige Würzen

Vor- und Zubereitung vegetarischer Gerichte, z. B. für

- Veganer
- Lacto-Vegetarier
- Ovo-Lacto-Vegetarier

Bestellung, Eingang, Kontrolle, Lagerung und Ausgabe der benötigten Zutaten

Englische und französische Bezeichnungen

Küchentechnische Fachausdrücke

Putz- und Garverluste berücksichtigen
Verschiedene Garverfahren unter Beachtung der Nährwert-
erhaltung vergleichen

Einsatz einer Getreidemühle
Die küchentechnische Verarbeitung von Vollkornprodukten beachten

Z. B. Rahmwirsing, saure Kartoffeln, überbackener Spargel, Champignons à la crème

Verdauungsfördernde Wirkung von Gewürzen hervorheben
Frische mit getrockneten Kräutern vergleichen
Hygroskopische Wirkung von Kochsalz beachten
Essenzen, alkoholische Getränke, Essig etc. einsetzen

Vgl. Fachtheorie, LG 11.1
Erstellen einer vegetarischen Speisekarte
Gerichte produktbezogen anrichten

11.2 Nachspeisen und Desserts vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren

25 Std.

Die Schüler und Schülerinnen lernen, Teige und Massen herzustellen sowie diese für Käsegerichte und Desserts weiter zu verarbeiten. Sie bereiten Cremes, Desserts und Eisspeisen mit Obst sowie Süßspeisensaucen zu und planen die Zusammenstellung von einzelnen Desserttellern. Zudem sollen sie in der Lage sein, Käse- und Süßspeisenbüffets in Teamarbeit zu erstellen und zu präsentieren. Die Arbeitsergebnisse sollen sie kritisch beurteilen.

Vor- und Zubereitung, z. B. von

- Mürbteig
- Ausbackteig
- Blätterteig
- Hefeteig
- Strudelteig
- Brandmasse
- Biskuitmasse
- Hippenmasse

Vor- und Zubereitung z. B. von

- Bayerischer Creme
- Joghurtcreme
- Mousses
- Grützen und Gelees
- Eisparfaits und Sorbets
- Süßspeisensaucen

Pasteurisiertes Eigelb verwenden

Vor- und Zubereitung, z. B. von

- Käsegebäck
- angemachtem Käse
- Käsehappen
- Käsefours

Vergleich von selbst hergestellten Produkten mit entsprechender Convenience-Ware

Dessertkombinationen auf Tellern

Verschiedene Anrichtemöglichkeiten für Süßspeisen

Fachbücher einsetzen und Rezeptsammlung ergänzen

Rezepte bei Bedarf umrechnen

Z. B. Teig süß und salzig, Ramequins

Z. B. Früchtebeignets

Z. B. Teeblätter, Pastetchen, Fleurons

Z. B. Savarin, Dukatennudeln

Z. B. Apfelstrudel, Topfenstrudel

Z. B. Windbeutel, Käseprofiteroles, Eclair

Z. B. Biskuitroulade, Löffelbiskuits

Z. B. Eisgebäck, Dessertgarnitur

Bei Verwendung von frischen Eiern auf die Hühnereiverordnung hinweisen, vgl. Fachtheorie, LG 11.2

Z. B. aus Mürbteig, Blätterteig usw.

Z. B. Mascarpone, Blauschimmelkäse

Aus verschiedenen Käsesorten zubereiten

Verschiedene Sorten, Formen und Füllungen verwenden

Z. B. in Gläsern, auf Glas- oder Porzellantellern verschiedener Größen und Farben servieren

Aufbau, Dekoration und Betreuung eines Nach-
tischbüfets in Teamarbeit

Kritische Beurteilung des angerichteten Büfets

Bestellung, Wareneingang, Kontrolle, Lagerung
und Ausgabe der benötigten Zutaten

Englische und französische Bezeichnungen

Küchentechnische Fachausdrücke

Lieferungen auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden überprüfen

11.3 Zwischenmahlzeiten vor- bereiten, zubereiten und gastge- recht präsentieren

15 Std.

Die Schüler und Schülerinnen wählen
Zwischenmahlzeiten sinnvoll aus,
sammeln Rezepturen und wenden
diese bei der Zubereitung an. Sie ana-
lysieren und bewerten kritisch verän-
derte Verzehrgeohnheiten und nüt-
zen diese Erkenntnisse bei der Aus-
wahl von Gerichten. Dabei entwickeln
sie Kreativität, indem sie auf der
Grundlage vorgegebener Materialien
selbst kleine Zwischenmahlzeiten
planen, herstellen und präsentieren.

Herstellung und ernährungsphysiologische Bewer-
tung von

- kleinen kalten Speisen, z. B.
 - . Sülze
 - . kombinierte Salate
- kleinen warmen Speisen, z. B.
 - . feine Ragouts
 - . Risottovariationen
 - . Toastspezialitäten
 - . Kurzgerichte aus selbst herge-
stellten Teigwaren
 - . Fingerfood

Bestellung, Eingang, Kontrolle, Lagerung und
Ausgabe der benötigten Zutaten

Trendgerichte vorstellen
Saisonale Produkte berücksichtigen
Rezeptensammlung der Jgst. 10 ergänzen
Einsatzmöglichkeiten speziell für kleine Speisekarten
außerhalb der Hauptservicezeiten aufzeigen
Nährwerttabellen einsetzen
Den Beliebtheitsgrad der Gerichte durch eine Gästebefragung feststel-
len

Z. B. Schweinskopfsülze, Bratensülze, Tellersülze
Z. B. Reissalat, Waldorfsalat

Z. B. Ragout fin, Ragout von Kalbsbries
Z. B. Gemüserisotto, Risotto mit Pilzen
Z. B. Scotch Woodcock, Haddock on Toast
Z. B. Geschmelzte Maultaschen, gebratene Nudeln mit Gemüsestreifen
Z. B. Tintenfischringe, Chicken wings

Küchentechnische Fachausdrücke

Herstellung einer Zwischenmahlzeit aus einem Warenkorb:

- Entwicklung einer Rezeptur
- Bereitstellung von Arbeitsmitteln
- Präsentation als Tellergericht
- selbstkritische Bewertung der Ergebnisse

Arbeitsablauf planen

Rezeptsammlung verwenden
Z. B. Küchengeräte, Kasserollen etc.
Geeignetes Anrichtegeschirr auswählen

11.4 À-la-carte-Geschäft planen und durchführen

35 Std.

Die Schüler und Schülerinnen lernen, Suppen und Saucen herzustellen. Bei der fachgerechten Zubereitung von Schlachtfleisch und Innereien erwerben sie zunehmend Sicherheit. Sie planen ein À-la-carte-Geschäft und führen dieses in Teamarbeit durch. Beim Anrichten und Präsentieren der Gerichte entwickeln sie Kreativität.

Vor- und Zubereitung von

- Grundfonds
- klaren Suppen mit Einlagen
- Rahm- und Samsuppen
- Püreesuppen
- kalten Suppen

Fachbücher und Rezeptsammlungen einsetzen
Den unterschiedlichen Ansatz bei Wild, Fisch usw. aufzeigen
Die küchentechnischen Besonderheiten der Eiweißstoffe berücksichtigen
Möglichkeiten der Flüssigkeitsbindung erklären
Gemüse auf ihre Bindeeigenschaften prüfen
Geeiste Kraftbrühen, Kaltschalen

Gegenüberstellung von selbst hergestellten Suppen und Convenience-Produkten

Zeitaufwand, Preis und Qualität vergleichen

Vor- und Zubereitung von

- Jus
- Sauce demi-glace mit Ableitungen
- aufgeschlagenen Saucen mit Ableitungen
- Speziaisaucen
- Buttermischungen

Verschiedene Ausgangsmaterialien einsetzen, z. B. Kalb, Lamm, Schwein

Unterschiedliche Bindemöglichkeiten anwenden
Die Bedeutung des Eigelbs als Emulgator hervorheben

Z. B. Tomatensauce, Meerrettichsauce, Apfelsauce, Soubise
Warme und kalte Buttermischungen zubereiten

Gegenüberstellung von selbst hergestellten Saucen mit Convenience-Produkten

Zeitaufwand, Preis und Qualität vergleichen

Vor- und Zubereitung von Gerichten aus

- Schweinefleisch
- Kalbfleisch
- Rindfleisch
- Lammfleisch

Wirtschaftliche Verwertung der beim Auslösen anfallenden Fleischabschnitte

Vor- und Zubereitung von Innereien

Herstellung passender Saucen, Garnituren und Beilagen zu Gerichten aus Schlachtfleisch und Innereien

Z. B. Deutsche Sauce mit Ableitungen

Planung eines À-la-carte-Geschäfts und Durchführung in Teamarbeit

- Zusammenstellung von Suppen und Gerichten aus Schlachtfleisch und Innereien
- Verwendung von Saisonprodukten
- Erstellung einer Warenanforderung für ausgewählte Gerichte
- Herstellung dieser Gerichte mit passenden Saucen und Beilagen
- produktbezogene Anrichteweise und Präsentation

Selbstkritische Bewertung des Produktions- und Serviceablaufs

Bestellung, Eingang, Kontrolle, Lagerung und Ausgabe der benötigten Zutaten

Englische und französische Bezeichnungen

Küchentechnische Fachausdrücke

Vgl. Fachtheorie, LZ 10.3.1 und LG 11.4 (Eiweißstoffe)

Portionsrohgewichte festlegen

Garverluste ermitteln

Die Garstufen bei Rind- und Lammfleisch auf der Basis der Lebensmittelhygieneverordnung kritisch bewerten

Z. B. Kalbskeule, Roastbeef

Vgl. Fachtheorie, LG 11.4 (Hackfleischverordnung)

Auf Schadstoffbelastung aufmerksam machen

Gestaltung eines fächerübergreifenden bzw. lernortübergreifenden,

handlungsorientierten Unterrichtsprojekts

Einteilung nach Küchenposten vornehmen

Warenkorb vorgeben

Regionales Marktangebot hinzuziehen

Saisonkalender einsetzen

Für verschiedene Servicearten anrichten

Lieferung auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden überprüfen

11.5 Kalte und warme Büfets planen, vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren

19 Std.

Die Schüler und Schülerinnen legen ein Rahmenthema fest und planen hierfür in Teamarbeit ein geeignetes Büfett. Sie wählen dazu warme und kalte Gerichte, Saucen, Salate und Nachspeisen aus und bereiten diese zu. Dabei sollen sie exakt arbeiten, beim Anrichten und Präsentieren Kreativität entwickeln und ihre Arbeitsergebnisse kritisch beurteilen.

Planung verschiedener Büfettarten

Durchführung eines fächerübergreifenden bzw. lernortübergreifenden, handlungsorientierten Projekts
Büfettart bestimmen, z. B. Lunchbüfett, regionales Büfett, internationales Büfett, produktbezogenes Büfett

Vor- und Zubereitung ausgewählter Büfettgerichte

Rezeptsammlung einsetzen
Rezepte bei Bedarf umrechnen
In Teamarbeit die Gerichte herstellen, z. B.
- Bratenstücke wie Schweinebraten, Roastbeef, Kalbsbraten
- Salate
- Saucen und warme Gerichte

Anrichten der Speisen, z. B.

- auf Platten, Holzbrettern oder Spiegeln
- in Schüsseln oder Glasschalen
- in Saucieren
- in Chafing dishes

Geeignetes Anrichteschirr auswählen

Anrichteweisen:

- symmetrisch
- asymmetrisch

Verschiedene Anrichteweisen ausprobieren und vergleichen

Aufbau, Dekoration und Betreuung des festgelegten Themenbüfets in Teamarbeit

Kritische Beurteilung des angerichteten Büfets

Kriterienkatalog zur Beurteilung erstellen

Korrespondierende Getränke

Zum Büfett passende Getränke bestimmen und anbieten
Vgl. Fachtheorie, LZ 10.4.2

Anforderung, Bestellung, Eingang, Kontrolle, Lagerung und Ausgabe der benötigten Zutaten

Warenanforderung erstellen
Lieferungen auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden überprüfen

Englische und französische Bezeichnungen

Küchentechnische Fachausdrücke

Berufsschule

Fachklassen Koch/Köchin

PRAKTISCHE FACHKUNDE, Jahrgangsstufe 12

Lerngebiete:	12.1	Speisefolgen erstellen und mit korrespondierenden Getränken verkaufsfördernd anbieten	21 Std.
	12.2	Regionale in- und ausländische Gerichte vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren	15 Std.
	12.3	Bankette planen, vorbereiten und gastgerecht organisieren	30 Std.
	12.4	Aktionswoche/Aktionstag planen und durchführen	<u>39 Std.</u>
			105 Std.

LERNZIELE

LERNINHALTE

HINWEISE ZUM UNTERRICHT

12.1 Speisefolgen erstellen und mit korrespondierenden Getränken verkaufsfördernd anbieten

Die Schüler und Schülerinnen lernen, Speisefolgen zu entwickeln und geeignete Getränke zuzuordnen. Sie gestalten Menü- und Speisekarten und planen Arbeitsabläufe. Aus Warenkörben stellen sie allein oder in Teamarbeit mehrgängige Menüs zusammen und bereiten diese zu. Dabei sollen sie exakt arbeiten, beim Anrichten und Präsentieren Kreativität entfalten und ihre Arbeitsergebnisse kritisch beurteilen.

Aperitif und Digestif mit einbeziehen

Gestaltung von Menü- und Speisekarten:

- Regeln zum Aufbau von Speisekarten:
 - . Reihenfolge der Speisen
 - . ernährungsphysiologische Gesichtspunkte
- Rechtschreibung
- optische Darstellung

- Spezialkarten

Regeln zum Aufbau von Menüs:

- Reihenfolge der Speisen
- Vermeidung von Wiederholungen
- farbliche Abstimmung
- ernährungsphysiologische Gesichtspunkte

Zusammenstellung im Hinblick auf

- Anlass, Teilnehmerzahl, Teilnehmerkreis
- Jahreszeit
- Preis
- betriebliche Voraussetzungen

Zuordnung von korrespondierenden Getränken zu Gerichten und Menüs

Vor- und Zubereitung ausgewählter Menüs mittels eines Warenkorbs

Durchführung eines fächerübergreifenden bzw. lernortübergreifenden, handlungsorientierten Projekts

21 Std.

Fachliteratur einsetzen
Speisekarten analysieren
Ausgewogenheit der Nährstoffe beachten
Vgl. Fachtheorie, LG 10.2 - 10.4 und 11.3

Gestaltungsmöglichkeiten durch Anwendung von DV-Programmen unterstützen
Z. B. Wildkarte, Fischkarte, vegetarische Karte

Zuerst Hauptgang festlegen

Helle und dunkle Menükomponenten variieren
Hochwertige, gesundheitsfördernde Gerichte auswählen

Z. B. Familienfeiern, Geschäftsessen, Damengesellschaft, Weihnachten, Silvester, Ostern usw.
Saisonale Produkte bevorzugen
Kalkulationsvorgabe einhalten
Personelle und technische Voraussetzungen beachten

Getränkemarken einsetzen
Passende Getränke auswählen, bestimmen und anbieten
Vgl. Fachtheorie, LZ 10.4.2

Aus Warenkörben Menüs bestimmen
Menüprogramme einsetzen
Rezeptsammlung verwenden
Rezepte bei Bedarf umrechnen
Branchenübliche Software anwenden

Erstellung eines Arbeitsablaufplans

Anrichten der Menüs

Kritische Beurteilung des fertigen Menüs

Anforderung, Bestellung, Eingang, Kontrolle, Lagerung und Ausgabe der benötigten Zutaten

Englische und französische Bezeichnungen

Küchentechnische Fachausdrücke

Geeignetes Anrichtegeschirr je nach Serviceart auswählen

Kriterienkatalog zur Beurteilung erstellen

Warenanforderung erstellen
Lieferungen auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden überprüfen

Menüs in Fremdsprachen übersetzen
Vgl. Lehrplan Englisch für Berufe des Gastgewerbes

12.2 Regionale in- und ausländische Gerichte vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren

15 Std.

Die Schüler und Schülerinnen erfahren die Bedeutung einiger regionaler Essgewohnheiten und lernen ausgewählte in- und ausländische Gerichte kennen. Sie stellen typische Speisen ihrer Region her, richten sie nach traditionellen Gepflogenheiten an und präsentieren sie mit korrespondierenden Getränken.

Essgewohnheiten verschiedener Regionen und Länder

Ausgewählte Regional- und Nationalgerichte

Umwandlung alter Rezepturen in zeitgemäße Gerichte nach ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten

Vor- und Zubereitung von Gerichten aus

- der eigenen Region
- anderen deutschen Regionen
- internationalen Küchen

Anwendung regionstypischer Verfahren bei der

In Gruppen differenziert erarbeiten
Fachliteratur einsetzen
Kulturelle und religiöse Einflüsse besprechen

Rezeptsammlung ergänzen
Regionaltypische und saisonale Lebensmittel auswählen

Rezeptrecherchen durchführen

Z. B. Saure Zipfel, Käsespätzle, Pichelsteiner Eintopf, Leberknödel, Apfelstrudel
Z. B. Pfefferpotthast, Quarkkeulchen, Leipziger Allerlei, Labskaus
Z. B. Irishstew, Käsefondue, Paella, Ossobuco, Navarin, Züricher Gschnezzeltes

Z. B. Strudelteig ausziehen, Maultaschen formen, Schneeballen und

Vor- und Zubereitung

Präsentation nach traditionellen Gepflogenheiten

Zuordnung von korrespondierenden Getränken

Selbstkritische Bewertung der in Teamarbeit hergestellten Gerichte und Menüs

Anforderung, Bestellung, Eingang, Kontrolle, Lagerung und Ausgabe der benötigten Zutaten

Bezeichnung der Gerichte in der Landessprache

Küchentechnische Fachausdrücke

Zimtrollen herstellen, Spätzle schaben

Landestypisch anrichten und spezielle Garnituren verwenden, z. B. bei Paella, Lasagne, Pie

Spezielle Biere, Weine und Spirituosen einzelnen Regionen und Nationen zuordnen

Lieferung auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden überprüfen

12.3 Bankette planen, vorbereiten und gastgerecht organisieren

Die Schüler und Schülerinnen planen im Team die Organisation und Durchführung von Arbeitsvorgängen im Bankettgeschäft für den Küchenbereich. Zu diesem Zweck schlagen sie verschiedene Menüs, deren Hauptgang aus Geflügel oder Wild besteht, als Festessen vor. Die Vor- und Zubereitung der Menüs führen sie nach ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten unter besonderer Berücksichtigung der Anforderungen eines Bankettgeschäftes durch. In einer Nachbesprechung üben sie nach Abschluss des Banketts konstruktive

Verschiedene Arten von Festessen zu unterschiedlichen Anlässen

Erarbeitung von Bankettvorschlägen aus

- Geflügel
- Wild
- Wildgeflügel

mit geeigneten Saucen, Garnituren und Beilagen

Planung und Organisation eines Banketts für den Küchenbereich:

Durchführung eines fächerübergreifenden bzw. lernortübergreifenden, handlungsorientierten Projekts

30 Std.

Beispiele beschreiben

- festlicher Brunch
- mehrgängiges Menü
- verschiedene Arten von Büfets

In Teamarbeit die Gerichte und Menüs zusammenstellen und ausarbeiten

Rezeptsammlung mit Hilfe der DV erweitern und umrechnen

Qualitätsstandards festlegen

Produktangemessene Garverfahren anwenden

Geflügelrahmsauce und Wildgrundsauce mit Ableitungen herstellen

Checkliste für Bankettvereinbarung benutzen

Zeitplan festlegen

Arbeiten den jeweiligen Küchenposten zuordnen

Kritik.	<ul style="list-style-type: none"> - Organisationsablauf - Serviceablauf 	<p>Arbeitsablaufplan erstellen Mit der Servicegruppe besprechen</p>
	<p>Durchführung eines Banketts:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vor- und Zubereitung ausgewählter Bankettgerichte bzw. Menüs - Anrichten der Gerichte für den Service 	<p>Überlegungen zur sinnvollen Verwendung von Convenience-Produkten anstellen Im Küchenbrigade-System arbeiten Geeignetes Anrichteschirr auswählen</p>
Kriterienkatalog zur Beurteilung erstellen	<p>Kritische Beurteilung des Bankettablaufs</p> <p>Anforderung, Bestellung, Eingang, Kontrolle, Lagerung und Ausgabe der benötigten Zutaten</p> <p>Englische und französische Bezeichnungen</p> <p>Küchentechnische Fachausdrücke</p>	<p>Warenanforderung erstellen Lieferungen auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden überprüfen</p>

12.4 Aktionswoche/Aktionstag planen und durchführen

39 Std.

Die Schüler und Schülerinnen lernen Fische, Krebs- und Weichtiere nach ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten fachgerecht vor- und zuzubereiten. Dabei arbeiten sie in Teams, wenden produktangemessene Verfahren und Präsentationsmöglichkeiten an und achten besonders auf die Werterhaltung. Sie entwickeln Kreativität bei der Planung und Durchführung einer Aktionswoche/eines Aktionstags zum Thema Meeresfrüchte.

Vor- und Zubereitung von Gerichten aus

- See- und Süßwasserfischen
- Krebstieren
- Weichtieren

mit geeigneten Saucen, Garnituren und Beilagen

Anwendung produktangemessener Verfahren bei der Vor- und Zubereitung

Planen einer Aktionswoche/eines Aktionstags und Durchführung in Teamarbeit:

- Zusammenstellen einer Aktionskarte nach fachlichen Regeln
 - Erstellen einer Warenanforderung für ausgewählte Gerichte bzw. Menüs
 - Herstellen dieser Gerichte bzw. Menüs
 - produktbezogene Anrichteweise und Präsentation
- selbstkritische Bewertung der Vorbereitung und Durchführung der Aktionswoche/des Aktionstags- Bestellung, Eingang, Kontrolle, Lagerung und Ausgabe der benötigten Zutaten

Englische und französische Bezeichnungen

Besuch eines Fischmarkts

Fachliteratur einsetzen

Vorspeisen, Suppen, Zwischengerichte und Hauptgänge in Teamarbeit zusammenstellen und zubereiten

Anfallende Abgänge wirtschaftlich verarbeiten

Z. B. Fischgrundsauce mit Ableitungen herstellen

Z. B. Fische unterschiedlich abziehen und filetieren

Krebstiere töten und den Darm ziehen

Muscheln und Austern öffnen

Gestaltung eines fächerübergreifenden bzw. lernortübergreifenden, handlungsorientierten Unterrichtsprojekts

Zeitplan festlegen

Arbeiten den jeweiligen Küchenposten zuordnen

Arbeitsablaufplan erstellen

Vgl. Betriebswirtschaft, LG 12.2

Warenkorb vorgeben

Menüregeln beachten

Saisonale Produkte berücksichtigen

Kostenrahmen einhalten

Lieferung auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden überprüfen

Küchentechnische Fachausdrücke

Berufsschule

Fachklassen Koch/Köchin

BETRIEBSWIRTSCHAFT

Fachprofil: Im Fach Betriebswirtschaft setzen sich die Schüler und Schülerinnen mit Grundlagen betriebswirtschaftlichen Handelns auseinander. Sie sollen erkennen, dass neben der Gastorientierung das Wirtschaftlichkeitsprinzip zu berücksichtigen ist. Sie gewinnen Einsicht, dass der Einkauf von Rohstoffen, die Magazinverwaltung und der Verkauf von Speisen und Getränken rechtlichen Regelungen unterliegt und dabei ökonomische Gesichtspunkte einbezogen werden müssen. Kenntnisse über das Kaufvertragsrecht und die Abrechnungsmodalitäten geben den Schülern und Schülerinnen Sicherheit im Umgang mit Lieferanten und Gästen.

Sie kennen die rechtlichen Grundlagen für die Wahl von Betriebsart und Rechtsformen einer gastgewerblichen Unternehmung. Mit den für das Gastgewerbe relevanten Verträgen und Rechtsvorschriften werden sie vertraut. Sie begreifen, dass einerseits die Einhaltung von Verträgen mit dem Gast unbedingte Voraussetzung für die gastorientierte Unternehmensführung darstellt und andererseits die Einhaltung von Verträgen mit anderen Unternehmen Voraussetzung für einen reibungslosen Betriebsablauf ist.

Mengen- und Preisberechnungen stehen bei der Behandlung des ökonomischen Aspekts im Vordergrund. Durch Schätzen und Überschlagen soll das Rechenergebnis rasch erfasst und die Rechenfertigkeit verbessert werden. Der Einsatz der Datenverarbeitung unterstützt die Intention, die berufliche Wirklichkeit gastorientiert und ökonomisch zu gestalten.

Die Schüler und Schülerinnen sollen die Erfahrung machen, dass sich im Bereich des Gastgewerbes spezifische rechtliche Probleme ergeben und diese anhand von realitätsgerechten Fallbeispielen lösen. Durch Auswertung von Statistiken und Informationsmaterialien soll den Auszubildenden die Stellung des Gastgewerbes innerhalb der Volkswirtschaft unseres Landes bewusst werden.

Durch Einbeziehen betriebswirtschaftlicher Lerninhalte in ein fächerübergreifendes und handlungsorientiertes Projekt sollen sich die Schüler und Schülerinnen als Teil eines Teams verstehen und erfahren, dass sie durch ihre Arbeit zum Gelingen eines Handlungsziels beitragen.

Jahrgangsstufe 10

Lerngebiete:	10.1	Grundlagen für das Arbeiten in der Küche, im Service und im Magazin	12 Std.
	10.2	Gemüse einkaufen, vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren	25 Std.
	10.3	Kleine kalte Speisen herstellen und mit alkoholfreien Getränken gastgerecht präsentieren	25 Std.

10.4	Kleine warme Speisen herstellen und mit alkoholischen Getränken gastgerecht präsentieren	26 Std.
10.5	Frühstücksgerichte und Frühstücksgetränke vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren	<u>26 Std.</u>
		114 Std.

LERNZIELE

LERNINHALTE HINWEISE ZUM UNTERRICHT

10.1 Grundlagen für das Arbeiten in der Küche, im Service und im Magazin

12 Std.

Die Schüler und Schülerinnen sollen sich als Teil eines betrieblichen Teams verstehen und erfahren, dass sie durch ihre Arbeit wesentlich zum Gelingen einer Aufgabe beitragen. Sie lernen die Computeranlage der Schule kennen. Es soll ihnen bewusst werden, dass Datenverarbeitung betriebliches Handeln unterstützt.

Ausbildungsberufe im Gastgewerbe

In Gruppenarbeit Materialien zur Präsentation des Ausbildungsberufs erstellen

Abteilungen gastgewerblicher Betriebe

Übersichten vorstellen

Teamarbeit im Gastgewerbe

Vorteile dieser Arbeitsorganisation herausstellen

Gastorientierung als oberstes Prinzip:

Rollenspiele durchführen und Fallbeispiele diskutieren

- Bedürfnisse des Gastes
- Leistungen eines gastgewerblichen Betriebs

Wirtschaftlichkeitsprinzip

Fallbeispiele diskutieren

Handhabung von Hard- und Software
Datenschutz

Praktische Arbeiten am Computer, z. B.
- Flyer erstellen
- Rezepte eingeben

Einsatzmöglichkeiten der Datenverarbeitung in Küche, Service und Magazin

10.2 Gemüse einkaufen, vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren

25 Std.

10.2.1 Arbeiten in der Küche und im Magazin

Beim Einkauf von Gemüse erfassen die Schüler und Schülerinnen die Grundzüge des Vertragsrechts am Beispiel des Kaufvertrags. Sie

Grundlagen des Vertragsrechts:

- Geschäftsfähigkeit
- Willenserklärung
- Vertragsfreiheit

Das Thema "Kaufvertrag" wird im LZ 10.4.1 erweitert.

lernen, die Materialkosten für Salate und einfache Gemüsegerichte zu berechnen und beziehen dabei Gewichtsänderungen mit ein.

Zustandekommen und Erfüllung des Kaufvertrags:

- Angebot
- Annahme

Mängelrüge

Mengen- und Preisberechnungen bei Gemüse:

- Putz- und Schälverluste
- Gewichtszunahme, z. B. bei getrockneten Hülsenfrüchten
- Einkauf nach brutto für netto (bfn)
- Materialkostenberechnungen

Fallbeispiele zum Gemüseeinkauf vorstellen und in Teamarbeit diskutieren

Vgl. Deutsch, Jgst. 10, LZ 4.2

Gewichtsveränderungen durch Wiegen veranschaulichen
Prozentuale Veränderungen tabellarisch erfassen

Beispiele für Salate und Gemüsegerichte aus Speisekarten übernehmen
Materialkosten mit Inklusivpreisen vergleichen

10.2.2 Arbeiten im Service

Die Schüler und Schülerinnen lernen berufsbezogene Maße kennen und lösen rechnerisch fachbezogene Aufgaben. Sie sollen die wichtigsten Zahlungsmöglichkeiten im Restaurant vergleichen, in der Rechnungsabwicklung zunehmend Sicherheit erwerben und bei Zechprellerei angemessen reagieren.

Gebräuchliche Längen- und Flächenmaße im Restaurant:

- Standardmaße für Tische
- Anzahl der zu platzierenden Gäste
- Flächenberechnungen bei Tischwäsche

Zahlungsmöglichkeiten im Restaurant:

- Bargeld
- Scheck
- Kreditkarten

Zechprellerei:

- Tatbestandsmerkmale
- Maßnahmen

Ergebnisse durch Nachmessen bestätigen

Zahlungsarten hinsichtlich Sicherheit, Kosten und Betragsobergrenzen beurteilen

Fallbeispiele diskutieren

10.3 Kleine kalte Speisen herstellen und mit alkoholfreien Getränken gastgerecht präsentieren

10.3.1 Arbeiten in der Küche und im Magazin

Die Schüler und Schülerinnen sollen Rezeptkarteien entwerfen und lernen, mit diesen zu arbeiten. Sie sollen in der Lage sein, Warenbestellungen aufzugeben und Lieferungen entgegenzunehmen.

Rezeptsammlungen:

- Rezeptbuch
- Rezeptkarteien
- Rezeptdateien für
 - . Salate und Gemüsegerichte
 - . kleine kalte Speisen

Entwürfe erstellen und diskutieren

Gebräuchliche Gewichtseinheiten beim Einkauf und in Rezepten

Auf Gebindegrößen und Mindestabnahmemengen hinweisen

Vgl. LZ 10.5.1

Umrechnung von Rezeptmengen für kleine kalte Speisen:

- Vervielfachen
- Teilen

Organisation des Einkaufs:

- Bestellscheine ausfüllen und archivieren
- Bestellungen per Fax, Telefon und Computer

- Rechnungen überprüfen, mit Lieferscheinen vergleichen und ablegen

Telefonische Warenbestellung als Rollenspiel durchführen
Tonbandaufzeichnungen auswerten

10.3.2 Arbeiten im Service

Die Schüler und Schülerinnen lernen gesetzliche Bestimmungen für Schankgefäße und Schankanlagen kennen. Sie üben den rechnerischen Umgang mit Hohlmaßen und Schankverlusten.

Eichgesetz:

- allgemeine Eichpflicht
- Kennzeichnung von Schankgefäßen

Angabe von Ausschankmengen auf Getränkekarten überprüfen

Schankanlagen-Verordnung:

- Reinigung
- Betriebsbuch

Verschiedene Gläser und Flaschen vorstellen

Umrechnung von Hohlmaßen und Rauminhalten

Umrechnungen an Rezeptbeispielen aus Küche und Service üben

Berechnung von Schankverlusten

Schankverluste bei verschiedenen Ausschankarten vergleichen

10.4 Kleine warme Speisen herstellen und mit alkoholischen Getränken gastgerecht präsentieren

26 Std.

10.4.1 Arbeiten in der Küche und im Magazin

Die Schüler und Schülerinnen lernen Arten des Kaufvertrags kennen. Auf Störungen bei der Erfüllung des Kaufvertrags sollen sie angemessen reagieren. Die Bedeutung wichtiger Lagerkennzahlen sollen sie erfassen. Sie vergleichen rechnerisch die Kosten von frisch hergestellten und vorgefertigten kleinen warmen Speisen.

Arten des Kaufvertrags:

- Kauf auf, zur, nach Probe
- Fixkauf
- Kauf auf Abruf

Störungen bei der Erfüllung des Kaufvertrags:

- mangelhafte Lieferung
- Lieferungsverzug
- Annahmeverzug
- Zahlungsverzug
- Verjährungsfristen
- Mahnverfahren

Lagerkennzahlen:

- Mindestbestand (eiserne Reserve)
- Meldebestand

Kostenvergleichsberechnungen:

Frischware / Convenience-Produkte

Ergänzung der Rezeptsammlung

Fallbeispiele vorstellen

Rollenspiele durchführen

Z. B. Kartoffelpüree, Knödel, Spätzle

Rezeptkarteien durch kleine warme Speisen erweitern

10.4.2 Arbeiten im Service

Die Schüler und Schülerinnen sollen Gästerechnungen über kleine warme Speisen und alkoholische Getränke erstellen. Im Umgang mit fremden Währungen gewinnen sie zunehmend Sicherheit.

Gästerechnungen im Restaurant:

- Rechnungsbeträge
- Mehrwertsteuer
- Rückgabe von Wechselgeld

Kurstabellen:

- Devisen
- Sorten
- Ankauf
- Verkauf

Währungsumrechnungen von

- ausländischer in inländische Währung
- inländischer in ausländische Währung

Auf saubere Rechnungsstellung achten
Rechnungsbeträge anhand des Verzehrs ermitteln
In Teamarbeit das Abrechnen üben

Aktuelle Kurstabellen lesen

Rollenspiele (auch in verschiedenen Sprachen) durchführen

10.5 Frühstücksgerichte und Frühstücksgetränke vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren

26 Std.

10.5.1 Arbeiten in der Küche und im Magazin

Die Schüler und Schülerinnen lernen, Frühstücksgerichte mengenmäßig zu planen und zu berechnen.

Ergänzung der Rezeptsammlung

Rezeptkarteien durch Frühstücksgerichte, z. B. Eierspeisen, Quark- und Fruchtzubereitungen, erweitern

Umrechnung von Rezepten für Frühstücksgerichte:

Vgl. LZ 10.3.1

- Vervielfachen
- Teilen

Mengenberechnungen bei der Vor- und Zubereitung von Frühstücksgerichten:

Vgl. LZ 10.2.1

- Verlustberechnungen, z. B. bei Obst
- Gewichtszunahme, z. B. bei Getreide

Berechnungen vom Rohstoff zum Gericht und vom Gericht zum Roh-

- Einkauf nach brutto für netto, z. B. bei Obst

stoff üben

Warenanforderungen für

- kontinentales Frühstück
- erweitertes Frühstück
- Frühstücksbüfett

10.5.2 Arbeiten im Service

Die Schüler und Schülerinnen sollen Angebotskarten für das Frühstück entwerfen und ihre Bedeutung für gastorientiertes Handeln erkennen. Sie wenden geeignete Rechenverfahren an, um die Materialkosten zu erfassen. Mit dem Bewirtungsvertrag werden sie vertraut.

Angebotskarten für das Frühstück

In Teamarbeit Entwürfe erstellen und diskutieren, die besten Entwürfe prämiieren

Materialkostenberechnung für verschiedene Frühstücksorten, z. B.

- kontinentales Frühstück
- erweitertes Frühstück
- Frühstücksbüfett

Vgl. LZ 10.2.1

Materialkosten mit Inklusivpreisen vergleichen

Bewirtungsvertrag:

- Zustandekommen
- Erfüllung
- Störungen

Grundlagen des Kaufvertragsrechts anwenden, vgl. LZ 10.2.1 und 10.4.1

Fallbeispiele diskutieren

Berufsschule

Fachklassen Koch/Köchin

BETRIEBSWIRTSCHAFT, Jahrgangsstufe 11

Fachprofil:

Lerngebiete:	11.1	Rechtsgrundlagen zum Führen eines gastronomischen Betriebs	28 Std.
	11.2	Einkaufsorganisation und Magazinverwaltung	<u>10 Std.</u>
			38 Std.

LERNZIELE

LERNINHALTE

HINWEISE ZUM UNTERRICHT

11.1 Rechtsgrundlagen zum Führen eines gastronomischen Betriebs

28 Std.

Die Schüler und Schülerinnen erwerben einen Überblick über mögliche Rechtsformen der Unternehmung und spezifische Betriebsarten in der Gastronomie. Sie setzen sich mit den wichtigsten Bestimmungen des Gaststättengesetzes auseinander und lernen die wichtigsten Vertragsarten und ihre Wesensmerkmale kennen. Sie begegnen Vorschriften über Preisauszeichnungen im Gastgewerbe und entwickeln hierfür innerbetriebliche Lösungsmöglichkeiten.

Mögliche Rechtsformen der Unternehmung:

- Einzelunternehmen
- Personen- und Kapitalgesellschaften
- Genossenschaften

Spezielle Betriebsarten der Gastronomie

Die gastgewerbliche Erlaubnis:

- Voraussetzungen
- Antrag
- erlaubnisfreie Betriebe
- Arten der Erlaubnis
- Entzug der Erlaubnis
- Erlöschen der Erlaubnis

Nebenleistungen:

- Verkauf von Zubehörwaren
- Abgabe über die Straße

Getränkeausschank:

- alkoholfreie Getränke
- alkoholische Getränke

Sperrzeit:

- Begriffsklärung
- Maßnahmen
- Ausnahmen, Sonderregelungen

Verhaltensweisen mit Hilfe von Fallbeispielen erläutern

Gastronomietypische Vertragsarten:

- Bewirtungsvertrag
- Beherbergungsvertrag

- Bierlieferungsvertrag
- Miet- und Pachtvertrag

Übersicht erstellen

Auszüge aus dem Handelsregister verwenden
Anhand der wichtigsten Kriterien die Wesensunterschiede herausstellen
Auf Vorteile eines gemeinschaftlichen Einkaufs hinweisen, z. B. Einkaufsgenossenschaften

Auf Auswertungen von Jahresberichten des Hotel- und Gaststättenverbandes verweisen

Antragsformular zeigen und ausfüllen

Mit aktuellen Beispielen aus der Rechtsprechung belegen

Auf unterschiedliche Mehrwertsteuersätze hinweisen

Auszüge aus dem Gaststättengesetz besprechen

Gefahren des Alkoholmissbrauchs diskutieren

Beispiele aus der Praxis aufzeigen

Wiederholung des LG 10.5.2

Merkblatt des Gaststättenverbandes über die Rechtslage besprechen
Auf EU-Recht hinweisen

Checkliste des Hotel- und Gaststättenverbands bezüglich wichtiger Überlegungen vor dem Abschluss eines Pachtvertrags besprechen

- Automatenaufstellvertrag
- Leasingvertrag
- Franchising

Leasing-Beispiele aus dem Bereich Gastronomie aufzeigen (Kfz, Wäsche etc.)
Beispiele aus dem Bereich Systemgastronomie aufzeigen

Die Schadenshaftung des Gastwirts

- aus unerlaubter Handlung
- aus Vertrag und vorvertraglichen Beziehungen
- für das Personal
- für eingebrachte Sachen
- für Garderobe

Fallbeispiele aus der Rechtsprechung mit Hilfe des Bürgerlichen Gesetzbuchs klären

Preisauszeichnung im Gastgewerbe

Auf die Wichtigkeit der Preisklarheit hinweisen

Preisangabenverordnung

- für Bewirtungsbetriebe
- für Beherbergungsbetriebe

Speise- und Getränkekarte für À-la-carte-Service

In Absprache mit Praktischer Fachkunde, LG 11.4, erstellen

Kennzeichnungspflicht bestimmter Zusatzstoffe beachten 11.2

10 Std.

Die Schüler und Schülerinnen lernen grundlegende Aufgaben beim Einkauf von Waren kennen. Dabei wird ihnen die wirtschaftliche Bedeutung eines durchdachten Einkaufs und einer optimalen Lagerhaltung bewusst. Dies bestätigen sie durch Preisberechnungen und Auswerten verschiedener Kennzahlen zur Optimierung der Lagerhaltung.

Organisatorische Vorüberlegungen zum Einkauf:

- Bedeutung und Aufgabenstellung eines qualifizierten Einkaufs
- Bezugsquellen
- Bestellmenge und Bestellzeitpunkt
- kostenmindernde Einkaufspraktiken

Auf den Grundlagen der Jgst. 10, LZ 10.3.1 und LZ 10.4.1 aufbauen
Moderne Kommunikationsmedien nutzen
Verhältnis von Preis und Qualität abwägen

Lieferantenkartei erstellen
Überlegungen für den Einkauf regionaler Produkte anstellen

Berechnungen zum Einkauf:

- Preisvergleiche bei unterschiedlichen Angebotseinheiten und Angebotsformen

- Liefer- und Zahlungsbedingungen, z. B.
 - . Rabatt
 - . Skonto
 - . frei Haus
 - . ab Werk

Als Hausaufgabe preisgünstigste Einkaufsstätten für vorgegebene Artikel ermitteln

Berechnungen zur Magazinverwaltung:

- Inventur
- Lagerkennzahlen:
 - . Lagerbestand
 - . Umschlagshäufigkeit
 - . Lagerdauer

Auf Wichtigkeit einer kostengünstigen Lagerhaltung hinweisen („Just in time,,)

Berufsschule

Fachklassen Koch/Köchin

BETRIEBSWIRTSCHAFT, Jahrgangsstufe 12

Lerngebiete:	12.1	Spezifische rechtliche Problemstellungen im Zusammenhang mit dem Betreiben eines gastronomischen Betriebs	12 Std.
	12.2	Veranstaltungen in der Gastronomie	15 Std.
	12.3	Das Gastgewerbe als Wirtschaftsfaktor	<u>8 Std.</u>
			35 Std.

LERNZIELE

LERNINHALTE

HINWEISE ZUM UNTERRICHT

12.1 Spezifische rechtliche Problemstellungen im Zusammenhang mit dem Betreiben eines gastronomischen Betriebs

12 Std.

Die Schüler und Schülerinnen setzen sich mit spezifischen rechtlichen Problemen im Bereich der Gastronomie auseinander. Sie lernen anhand von Fallbeispielen richtige Verhaltensweisen kennen.

Liegengelassene Sachen:

- Begriffsklärung
- vorschriftsmäßige Behandlung

Unterschied zwischen liegengelassenen Sachen und Fundsachen anhand von Fallbeispielen herausarbeiten

Fundsachen:

- Begriffsklärung
- vorschriftsmäßige Behandlung
- gesetzlicher Finderlohn

Auf entsprechende Paragraphen im Bürgerlichen Gesetzbuch hinweisen

Pfandrecht des Gastwirts:

- rechtliche Grundlage
- Durchführung der Pfändung
- Verwertung des Pfands

Rechtliche Grundlagen mit Hilfe des Bürgerlichen Gesetzbuchs aufzeigen

Meldepflicht in Beherbergungsbetrieben:

- Ausfüllen des Meldescheins
- Behandlung

Auf das Meldegesetz und eventuelle Änderungen hinweisen

Auf Besonderheiten bei Reisegruppen und Familien eingehen

Bestimmungen des Gesetzes zum Schutz der Jugend in der Öffentlichkeit

Fallbeispiele aus dem Bereich des Gastgewerbes klären

Spiele:

- Unterscheidung zwischen Glücks- und Geschicklichkeitsspielen
- Voraussetzungen für das Verbot von Glücksspielen
- Strafbarkeit

Mit Beispielen aus den rechtlichen Grundlagen (Strafgesetzbuch, Jugendschutzgesetz, Gewerbeordnung, Spielverordnung) belegen
12.2 Veranstaltungen in

15 Std.

der Gastronomie

Die Schüler und Schülerinnen unterscheiden verschiedene Arten von Veranstaltungen. Sie entwickeln Werbemöglichkeiten für diese Veranstaltungen und erkennen dabei die Grenzen der Werbung.

Arten von Veranstaltungen:

- Bankett
- Aktionswochen
- andere Sonderveranstaltungen

Grundlagen der Werbung:

- allgemeine Werbegrundsätze
- Arten der Absatzwerbung
- Werbemittel

Werbung für spezielle Aktionen:

- Verkaufsgespräche
- Werbeträger, z. B. Angebotskarten

Rechtliche Grenzen der Werbung:

- Gesetz gegen den unlauteren Wettbewerb
- Zugabeverordnung

Vollzug des Urheberrechts durch Verwertungsgesellschaften

Erlaubnispflichtige Veranstaltungen:

- Arten
- Einzel- und Dauererlaubnis

Auf die wirtschaftliche Bedeutung der Sonderveranstaltungen hinweisen

Z. B. Kirchweih, Hochzeit, Jubiläum

Werbeaktion in Absprache mit Praktischer Fachkunde, LG 12.3 und 12.4, planen

Datenverarbeitung einsetzen

Checklisten für Sonderveranstaltungen entwickeln

Zeitungsannonce für eine Aktionswoche gestalten

Verkaufsgespräche in Form von Rollenspielen durchführen

Videoaufzeichnungen analysieren

Teile einer Bankettmappe gestalten

Veranstaltungsprospekt entwerfen

Plakate für Sonderveranstaltungen entwickeln

Mit Fallbeispielen aus dem Bereich des Gastgewerbes belegen

Informationsmaterial der GEMA besprechen
Antragsformulare der GEMA ausfüllen

Formular der zuständigen Behörde ausfüllen

Die Schüler und Schülerinnen begegnen Verbänden und Interessenvertretungen der Gastronomie und Hotellerie. Sie lernen Fremdenverkehrsbereiche kennen und erfassen die volkswirtschaftliche Bedeutung des Gastgewerbes.

Verbände und Interessenvertretungen:

- Zielsetzung
- Bedeutung

Bedeutende Fremdenverkehrsbereiche, z. B.

- Städtetourismus
- Messe- und Kongresstourismus
- Urlaubsgebiete
- Kurwesen

Volkswirtschaftliche Bedeutung des Gastgewerbes

Prospektmaterialien von Fremdenverkehrsämtern auswerten

Statistiken des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbands auswerten

Anlage

Die Mitglieder der Lehrplankommission waren:

Für die Jahrgangsstufe 10

Bonk, Andreas

Droux, Susanne

Hiener, Genoveva

Metz, Reinhold

Rodrian, Andrea

Strömsdörfer, Harald

Rothenburg ob der Tauber

BHG München

ISB München

Bad Wörishofen

Garmisch-Partenkirchen

München

als Berater:

Dr. Nichterlein, Friedhard

ALP Dillingen

Für die Jahrgangsstufen 11 und 12

Birnbeck, Manfred

Englert, Ludwig

Hepp, Rainer

Hiener, Genoveva

Mayer, Fritz

Metz, Reinhold

Regensburg

Nürnberg

Rothenburg ob der Tauber

ISB München

BHG Passau

Bad Wörishofen