

Schullehrplan Köchin EFZ / Koch EFZ

	1. Semester	100 Lek.	2. Semester	100 Lek.	3. Semester	100 Lek.	4. Semester	100 Lek.	5. Semester	100 Lek.	6. Semester	100 Lek.
Kernthemen	Einführungstag Einstieg <i>Pflanzliche Lebensmittel</i> Gemüse <i>Lebensmittel tierischen Ursprungs</i> Milch und Milchprodukte Eier und Eierprodukte		<i>Pflanzliche Lebensmittel</i> Kartoffeln Getreide Hülsenfrüchte Sprossen Obst, Obsterzeugnisse <i>Weitere Lebensmittel</i> Teigwaren Teiglockerungsmittel Süssmittel/Süssstoffe Kalkulation		<i>Tierische Lebensmittel</i> Fisch Krusten-, Schalen- und Weichtiere (inkl. Hygiene und Wert-erhaltung) <i>Weitere Lebensmittel</i> Speisefette und Öle (inkl. der 15. Lektionen Fremdsprache im 3. Semester)		<i>Tierische Lebensmittel</i> Schlachtfleisch Fleischerzeugnisse Geflügel (inkl. Hygiene und Wert-erhaltung)		<i>Tierische Lebensmittel</i> Wild <i>Pflanzliche Lebensmittel</i> Pilze <i>Weitere Lebensmittel</i> Kräuter, Gewürze Kakao Schokolade Konditoreihalfabrikate (inkl. Hygiene und Wer-terhaltung) Kalkulation		3 Fallstudien (1. - 5. Semester) QV – Vorbereitung Kalkulation	
Begleitende Themen	Ernährungsgrundsätze Nicht energieliefernde Stoffe Energiebedarf Aufbauorganisation Ablauforganisation Lerndokumentation Abfallentsorgung Berufsethik Vorbeugung Erste Hilfe Schutzmassnahmen Hygienemassnahmen Mangelnde Hygiene Zudem: <i>Cremen</i> <i>Saucen in der Patisserie</i> <i>Geriebener Teig</i> <i>Pfannkuchenteig</i> <i>Standortbestimmung in der Kalkulation</i>		Nährstoffe Grundlagen Energie Reinigung Zudem: <i>Blätterteig</i> <i>Hefeteig</i> <i>Brotteig</i> <i>Brandteig</i> <i>Backteig</i> <i>Fruchtsauen</i> <i>Pochierte Cremen</i> <i>Früchtesüssspeisen</i> <i>Pacojeteis / Fruchteis</i> <i>Strudelteig</i> <i>Gestürzte Getreidepudding</i>		Nährstoffe Menschliche Verdau-ung/Stoffwechsel Fremdsprache Kostenbegriffe Umweltschutz Umweltprobleme		Ernährungsformen Fremdsprache Mitarbeiterinstruktion Gerichtespezifische Kal-kulation		Fremdsprache Lebensmittelgesetzgebung Angebotsplanung Produktions- und Ablauf-planung Einsatzplanung Leitbild Betriebstypen/Konzepte (inkl. Arbeitssicherheit, Ge-sundheitsschutz, Brand-schutz) Branchenbezogene An-wendersoftware LGV HACCP-Konzept Zudem: <i>Biskuit-, Butter-, Schnee-, Gratinmassen, Hüppen</i> <i>Schokoladensaucen</i> <i>Mousse, Warme Pudding</i> <i>Cremerglacen</i> <i>Rahm-, Schaumgefrorenes</i> <i>Torten, Konfekt, Pralinen</i>		Fremdsprache Nahtstellen Informationsfluss Serviceabläufe Speiseverteilung Einsatzplan Weiterbildungs-mög-lichkeiten Vorschriften, Mass-nahmen, Regelungen Hygienesituation	

Der Schullehrplan basiert auf der Grundlage, der Verordnung über die Grundbildung Köchin/Koch, dem Bildungsplan vom 05. Mai 2009 sowie dem Rahmenlehrplan vom 01. September 2009.

Lehrmittel: WIGL-Plattform*

Ordner der Berufsfachschulen Arbeitsblätter, WIGL-Verlag*

Pauli, Lehrbuch der Küche, 14. Auflage (2016), Pauli Fachbuchverlag*

Lern- und Leistungsdokumentation*

üK-Ordner*

* = Müssen von den Lernenden käuflich erworben werden.

Freiwillig, müssen von den Lernenden nicht gekauft werden.

Pauli, Rezeptbuch der Küche, 4. Auflage (2016), Pauli Fachbuchverlag