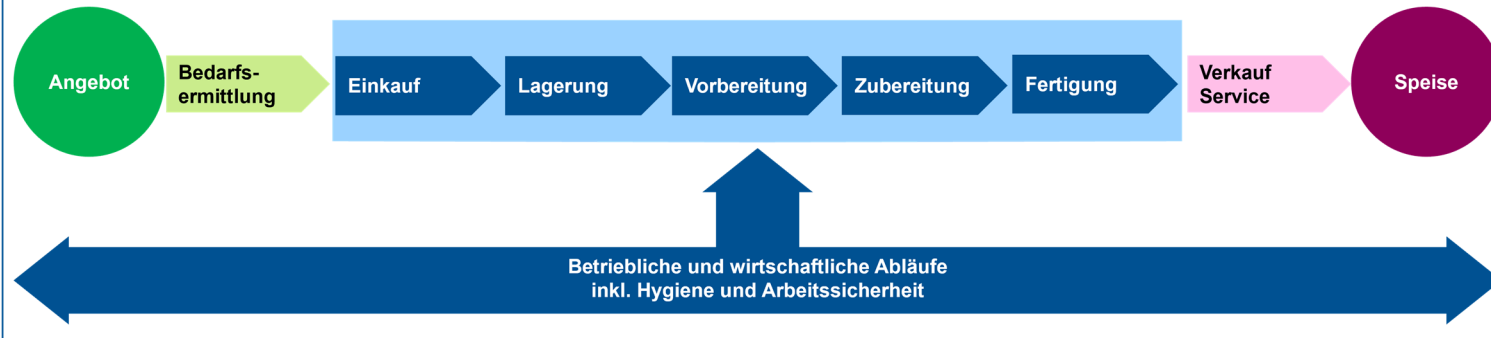


### Orientierung an der Wertschöpfungskette

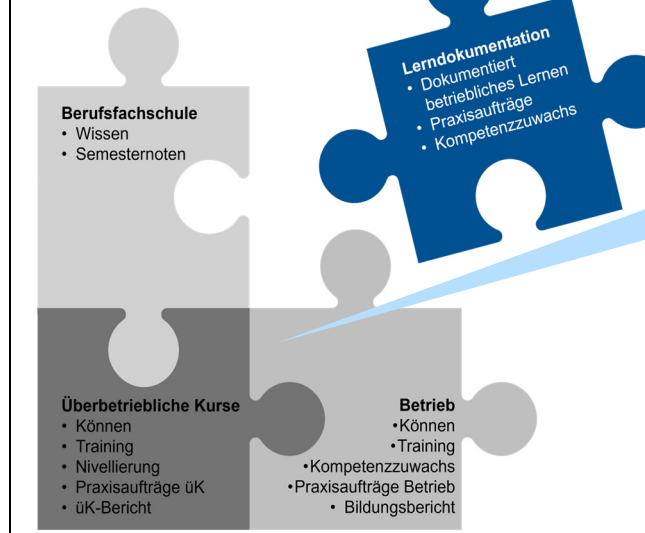
Handlungsrahmen mit Orientierung an Betriebstypen und -konzepten, Auftreten und Kommunizieren



Lebensmittel durchlaufen die Wertschöpfungskette vom Angebot bis zur verkauften Speise. Die betrieblichen und wirtschaftlichen Abläufe inkl. Hygiene und Arbeitssicherheit begleiten die Prozessschritte. Das eigene Auftreten und die Kommunikation bilden den Rahmen.

Die Lernorte Berufsfachschule und überbetriebliche Kurse nutzen die Wertschöpfungskette als Grundlage für den handlungskompetenzorientierten Unterricht.

### Lerndokumentation



Im Lerndokumentationstool von Hotel & Gastro formation Schweiz können alle drei Lernorte miteinander verknüpft werden. Die lernende Person und das betriebliche Angebot stehen dabei im Zentrum.

**Rezeptsammlung**  
Die Rezepte, die in den Betrieben und überbetrieblichen Kursen umgesetzt werden, können im optionalen, digitalen Rezepttool erfasst werden.

### Garmethoden

- Blanchieren
- Sieden
- Dämpfen
- Pochieren
- Dünsten
- Schmoren
- Sautieren
- Grillieren
- Braten
- Poelieren
- Frittieren
- Gratinieren
- Backen
- Rösten

### Lebensmittel im Fokus

	1. Semester BFS / üK 1	2. Semester BFS / üK 2	3. Semester BFS / üK 3	4. Semester BFS / üK 4
<b>Berufsfachschule (BFS)</b>	Gemüse, Pilze, Kräuter, Gewürze, Würzmittel	Kartoffeln, Milch, Milchprodukte, Eier, Eierprodukte, Zucker und Süsstoffe	Obst, Samen und Kerne, Fisch, Geflügel	Getreide, Hülsenfrüchte, Sprossen, Schlachtfleisch, Sojaerzeugnisse und weitere alternative Proteinquellen, Bindemittel, Teiglockerungsmittel
<b>Überbetriebliche Kurse (üK)</b>	Gemüse, Pilze, Kräuter, Gewürze, Milch, Milchprodukte, Würzmittel	Kartoffeln, Geflügel, Eier, Eierprodukte, Zucker und Süsstoffe	Obst, Samen und Kerne, Fisch	Getreide, Hülsenfrüchte, Sprossen, Schlachtfleisch, Fleischerzeugnisse, Sojaerzeugnisse und weitere alternative Proteinquellen, Bindemittel, Teiglockerungsmittel

### Verantwortung der Berufsbildenden

- Zuweisen der Praxisaufträge
- Beurteilen der Praxisaufträge
- Kontrollieren der Lerndokumentation
- Eröffnen des Bildungsberichts pro Semester

	1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester
<b>Praxisaufträge Betrieb (PB)</b> (ca. 24 Stunden pro Semester für die Lernenden)	<b>Gemüse / Pilze</b> PB 101 Warenannahme und Lagerung PB 102 Suppen PB 103 Vor-, Zubereitung / Fertigung	<b>Getreide / Hülsenfrüchte</b> PB 201 Vor-, Zubereitung / Fertigung  <b>Kartoffeln</b> PB 202 Vor-, Zubereitung / Fertigung, Kartoffelmassen  <b>Sojaerzeugnisse</b> PB 203 Angebotsplanung / Vor-, Zubereitung / Fertigung, vegetarisch	<b>Obst</b> PB 301 Angebotsplanung / Vor-, Zubereitung / Fertigung  <b>Fische</b> PB 302 Warenannahme und Lagerung PB 303 Vor-, Zubereitung / Fertigung  <b>Geflügel</b> PB 304 Zubereitung / Fertigung	<b>Schlachtfleisch</b> PB 401 Vor-, Zubereitung / Fertigung, Kraftbrühe PB 402 Vor-, Zubereitung / Fertigung
<b>Besonderes</b>	Probezeitgespräch		PB 305 Trainingskochen 1	PB 403 Trainingskochen 2 Ausbildungszeugnis

### Aufgaben der Lernenden

Die Lernenden führen eine Lerndokumentation und erfassen Rezepte in der eigenen Rezeptsammlung.

Die Lerndokumentation und die Rezeptsammlung können als Hilfsmittel für das Qualifikationsverfahren genutzt werden.

### Qualifikationsverfahren

Qualifikationsbereich Praktische Arbeit als VPA	Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten
Gewichtung 50 % Fallnote	Gewichtung 60 %
	Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe
	Gewichtung 25 %
	Fachgespräch
	Gewichtung 15 %

### Total 5 Stunden

- 30 Minuten Fachgespräch
- 15 Minuten Planung
- 50 Minuten (Produktions-) Mise en place
- 190 Minuten Vorbereitung, Zubereitung, Fertigung und Schicken der Gerichte
- 15 Minuten Aufräumen

### Situationen

Jährlich werden per 30. September drei unterschiedliche Situationen sowie eine Grund Mise en place-Liste bekanntgegeben. Die aktuellen Dokumente werden auf [www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch) publiziert.