

Leistungsziele 1. Semester Köchin EFZ / Koch EFZ

Kernthemen	Prozessschritte	Leistungsziele
Gemüse	Einkauf	Sie erläutern den Beschaffungsprozess und die damit verbundenen Kriterien. ... nennen die Anbaugebiete und die Herkunftsländer. ... beschreiben die verschiedenen Produktionsmethoden. ... erkennen die handelsüblichen Gemüse und benennen sie. ... ordnen die handelsüblichen Gemüse ihre Gruppierung und der inländischen Saison zu. ... beschreiben die Bedeutung von Gemüse in der heutigen Ernährung.
	Warenannahme/Lagerung	Sie erklären die Kriterien für gute Qualität. ... prüfen die Qualität sensorisch und beurteilen sie. ... beschreiben eine fachgerechte Warenannahme und Lagerung. ... zeigen Lagergrundsätze und –temperaturen auf.
	Vorbereitung	Sie beschreiben die Schnittarten von Gemüse und nennen deren Einsatzmöglichkeiten. ... beschreiben die Weiterverarbeitung von Gemüseschnitten und die Entsorgung von Gemüseabfällen. ... erläutern die für Gemüsegerichte geeigneten Garmethoden. ... erklären den Sinn und Zweck der Mise en place und beschreiben eine sinnvolle Reihenfolge mittels Gerichte-Beispielen.
	Zubereitung	Sie beschreiben verschiedene Verwendungsmöglichkeiten von Gemüse. ... ordnen den einzelnen Gemüsen die passende Garmethode zu. ... erklären die Garmethoden für Gemüse anhand von konkreten Beispielen. ... erläutern die ernährungsphysiologischen Grundsätze bei der Zubereitung von Gemüsen. ... erklären für die unterschiedlichen Garmethoden die geeigneten Geräte, Apparate und Maschinen.
	Verkauf	Sie erläutern die Bedeutung und Wirkung von attraktivem Anrichten und ästhetischem Präsentieren. ... nennen die Kriterien bezüglich Abwechslung der Rohstoffe und Garmethoden. ... beschreiben die grundlegenden Gestaltungselemente im Zusammenhang mit dem Anrichten.
	Milch und Milchprodukte	Einkauf
Warenannahme/Lagerung		Sie beschreiben die Schritte und Anforderungen der fachgerechten Warenannahme und Lagerung der Milch und Milchprodukte. Dabei zeigen Sie die kritischen Punkte gemäss Lebensmittelgesetzgebung auf. ... nehmen Lebensmittel und Gerichte mit Ihrem Sehsinn, Geruchssinn, Geschmacksinn und Tastsinn bewusst wahr. Daraus ziehen Sie Schlüsse für das optimale Gestalten von Produkten und begründen diese.

Kernthemen	Prozessschritte	Leistungsziele
	Vorbereitung	Sie kennen die Regeln für die Verarbeitung von Rahm zu Schlagrahm. ... zeigen die Aufteilung und Portionierung für die verschiedenen Käsesorten auf.
	Zubereitung	Sie zeigen die Bedeutung und das Vorgehen der folgenden Garmethoden für das Garen von Käse auf ein bestimmtes Gar- und Geschmacksziel auf: Backen, Überbacken, Frittieren, Sautieren. ... zeigen anhand von typischen Gerichten sinnvolle Kombinationen auf.
	Verkauf	Sie beschreiben die Bedeutung und die Wirkung von attraktivem Anrichten und ästhetischem Präsentieren von Gerichten. ... erläutern die Wirkung der folgenden Gestaltungselemente beim Anrichten: Farbe, Formen, Schnittarten, Garnituren, Kombinationen und Menge.
Eier und Eiprodukte	Einkauf	Sie können Sorten und Zusammensetzung von Eiern und Eiprodukten beschreiben. ... die Kriterien für gute Qualität beim Lebensmittel Ei erklären. ... den Prozess der Warenbeschaffung beschreiben.
	Warenannahme/Lagerung	Sie können eine fachgerechte Warenannahme und Lagerung beschreiben. ... die Qualität sensorisch prüfen und beurteilen. ... Lagergrundsätze und -temperaturen aufzeigen.
	Vorbereitung	Sie können die passenden Garmethoden und Temperaturen bestimmen. ... eine gerichtspezifische Mise en place beschreiben.
	Zubereitung	Sie können geeignete Geräte und Materialien für die Garmethoden aufzeigen. ... die Bedeutung und das Vorgehen für das Garen von Eierspeisen auf ein bestimmtes Gar- und Geschmacksziel beschreiben. ... die Ziele und Vorteile des Zeitmanagements aufzeigen. ... die Merkmale eines gut organisierten Arbeitsplatzes nennen.
	Verkauf	Sie können die Bedeutung und Wirkung von attraktiven Anrichten und ästhetischem Präsentieren aufzeigen. ... den Einsatz und die Wirkung der optischen Verkaufshilfen erklären und deren Nutzen aufzeigen. ... die Wirkung der Gestaltungselemente Farben, Formen, Menge, Kombinationen und Garnituren beim Anrichten erläutern.

Begleitende Themen	Leistungsziele
Ernährungsgrundsätze	Sie erklären die Ernährungsgrundsätze und zeigen deren Bedeutung auf. ... erklären die Bedeutung der gesunden Ernährung anhand von Beispielen.
Nicht energieliefernde Nährstoffe	Sie erklären die Zusammensetzung und die Funktion der nicht energieliefernden Nährstoffe (Wasser, Vitamine, Mineralstoffe sowie der sekundären Pflanzenstoffe).
Energiebedarf	Sie erklären den täglichen Energie- und Nährstoffbedarf unterschiedlicher Gästegruppen. Dabei differenzieren sie zwischen Geschlecht, beruflicher Tätigkeit, körperlicher Aktivität, dem Alter und der Lebenssituation.
Aufbauorganisation	Sie erklären den Aufbau typischer Betriebe in der Gastronomie. ... zeigen die Funktion, Aufgaben und die Inhaber von Stellen auf.
Ablauforganisation	Sie zeigen typische Abläufe in Betrieb und Küche auf. ... erklären die Aufforderung an effizienten Abläufen.
Lerndokumentation	Sie können Sinn und Zweck der Lerndokumentation als Hilfsmittel aufzeigen. ... den Aufbau einer Lerndokumentation erklären. ... die Notwendigkeit der Lerndokumentation für die berufliche Entwicklung in allen drei Lernorten aufzeigen.
Abfallentsorgung	Sie zeigen die Grundsätze und Ziele der Abfallbewirtschaftung und der Beschaffung bis zur Entsorgung auf. ... erläutern diese unter ökonomischen wie auch ökologischen Gesichtspunkten.
Grundeinheiten	Sie kennen die verschiedenen Grundeinheiten und wenden Sie in Praxisbeispielen an.
Grundpreise	Sie nennen die Faktoren, welche einen Lebensmittelpreis beeinflussen. ... kennen die marktüblichen Preise für eine kleine Auswahl von Lebensmitteln und können einschätzen, ob etwas günstig oder teuer ist.
Standortbestimmung	Sie können Gewichte in der Küche abschätzen. ... rechnen die Grundpreise auf die gelieferte Menge um.
Berufsethik	Sie erklären den Begriff Berufsethik und erläutern dessen Bedeutung für den Berufsstand.
Verletzungen vorbeugen	Sie kennen die Gefahrenquellen für Unfälle in der Küche. ... nennen die Massnahmen zur Vorbeugung von Unfällen bei der Arbeit.
Erste Hilfe	Sie können die Erste-Hilfe-Massnahmen erläutern. ... kennen die Bedeutung der Erste-Hilfe-Massnahmen.

Begleitende Themen	Leistungsziele
Brandschutz	Sie können mögliche Ursachen von Bränden im Restaurationsbetrieb aufzählen. die Bedeutung von Brandschutzmassnahmen erläutern. die Anwendung der im Betrieb vorhandenen Mittel zur Bekämpfung eines Feuers beschreiben.
Hygienemassnahmen, mangelnde Hygiene	Sie kennen die betrieblichen Hygienegrundsätze. erläutern, welche Wichtigkeit die berufliche und die persönliche Hygiene hat. erklären, welche Folgen mangelnde Hygiene für den Betrieb haben kann.