



## Mein Modelllehrgang

# 4<sub>1</sub>



Eine Anleitung finden Sie im Register 3



Berufliche Grundbildung  
mit Berufsattest



Küchenangestellte/er





#### Leitziel 1.1

- Die Fähigkeit zur Zubereitung und Herrichtung kalter Speisen sowie kalter und gefrorener Süssspeisen, von Teigen und Massen gehört zu den Kernkompetenzen von Küchenangestellten. Diese sind in der Lage, Lebensmittel der kalten Küche sachgemäss zu lagern, kalte Speisen und kalte sowie gefrorene Süssspeisen zuzubereiten und kalte Gerichte gemäss den Vorgaben des Betriebes, den Grundsätzen einer gesunden Ernährung und den Bedürfnissen der Gäste herzurichten.

#### Für die praktische Bildung und überbetrieblichen Kurs

Bereiche	1. Lehrjahr				2. Lehrjahr			
	Arbeitstage pro Quartal				Arbeitstage pro Quartal			
Betrieb	47	47	47	47	47	47	47	47
Ü-Kurs	2	2	2	2	2	2	2	2
Total pro Quartal	49	49	49	49	49	49	49	49
Total praktisch	196 Tage				196 Tage			

Annahme: Total 45 Arbeitswochen = 196 Arbeitstage im Betrieb  
Total = 8 Arbeitstage im üK

Speziell: die aufgeführten Arbeitstage sind als Beispiel gedacht und können, je nach Kanton angepasst werden



# Mein Modelllehrgang

## Modelllehrgang

### Semester 1

### Kalte Küche, Süßspeisen

#### Richtziele

- 1.1.1 Küchenangestellte verstehen die Merkmale und den Aufbau **kalter Saucen** und sind fähig, diese fachgerecht herzustellen



#### Beispiele

#### Betrieb

#### Beispiele

#### Ü - Kurs

#### 1.1.1.1 Kalte Grundsaucen

- Vinaigrette
- Salatdressing

	Kür- zel		Kür- zel
Vinaigrette			
Salatdressing			

#### 1.1.1.2 Ableitungen

- Mayonnaise
- Vinaigrette
- Salatdressings

	Kür- zel		Kür- zel
- Mayonnaise			
- Vinaigrette			
- Salatdressings			

#### Meine Methodenkompetenzen

- A Habe die Aufgabe nach Vorgabe ausgeführt
- B Ich habe die Aufgabe selbstständig ausgeführt
- C Ich kann nun diese Arbeit erklären
- D Ich kenne jetzt eine neue Aufgabe

#### Meine Selbstkompetenzen

- E Diese Aufgabe habe ich motiviert ausgeführt
- F Ich konnte selber planen
- G Ich habe die Arbeitsschritte gut überlegt
- H Ich habe mich dabei selbst kontrolliert



### Kalte Küche, Süssspeisen

#### Richtziele

1.1.2 Küchen-Angestellte sind fähig, einfache **kalte Gerichte**, **kalte Vorspeisen**, **Salate** und **Garnituren** herzustellen sowie gästegerecht und gemäss den betrieblichen Zielen anzurichten.



#### Beispiele

#### Betrieb

#### Beispiele

#### Ü - Kurs

#### 1.1.2.1 Salate

Blattsalate  
Rohe Gemüsesalate  
Gegarte Gemüsesalate

	Kür- zel		Kür- zel

#### 1.1.2.2 Kalte Vorspeisen

Cocktails  
Kalte Teller  
  
betriebliche

	Kür- zel		Kür- zel

#### 1.1.2.3 Garnituren

Für Vorspeisen  
Für Salate

	Kür- zel		Kür- zel

#### 1.1.2.4 Schnittarten

	Kür- zel		Kür- zel

#### Meine Methodenkompetenzen

- A Habe die Aufgabe nach Vorgabe ausgeführt
- B Ich habe die Aufgabe selbstständig ausgeführt
- C Ich kann nun diese Arbeit erklären
- D Ich kenne jetzt eine neue Aufgabe

#### Meine Selbstkompetenzen

- E Diese Aufgabe habe ich motiviert ausgeführt
- F Ich konnte selber planen
- G Ich habe die Arbeitsschritte gut überlegt
- H Ich habe mich dabei selbst kontrolliert



# Mein Modelllehrgang

## Modelllehrgang

### Semester 1

### Kalte Küche, Süßspeisen

#### Richtziele

1.1.3 Küchen-Angestellte sind fähig, **kalte** und **gefrorene Süßspeisen** sowie **Teige** und **Massen** herzustellen und gästegerecht sowie gemäss den betrieblichen Zielen anzurichten.



#### Beispiele

#### Betrieb

#### Beispiele

#### Ü - Kurs

#### 1.1.3.1 Süßspeisen

Kalte

gefrorene

	Kür- zel		Kür- zel

#### 1.1.3.2 Teige und Massen

	Kür- zel		Kür- zel

#### Meine Methodenkompetenzen

- A Habe die Aufgabe nach Vorgabe ausgeführt
- B Ich habe die Aufgabe selbstständig ausgeführt
- C Ich kann nun diese Arbeit erklären
- D Ich kenne jetzt eine neue Aufgabe

#### Meine Selbstkompetenzen

- E Diese Aufgabe habe ich motiviert ausgeführt
- F Ich konnte selber planen
- G Ich habe die Arbeitsschritte gut überlegt
- H Ich habe mich dabei selbst kontrolliert



# Mein Modelllehrgang

## Modelllehrgang

### Semester 1

### Kalte Küche, Süßspeisen

#### Richtziele

1.1.4 Küchen-Angestellte erkennen die Bedeutung der **gesunden Ernährung**, die Merkmale und sachgemässe **Lagerung** von Lebensmitteln und verstehend die verschiedenen Lagerarten und –methoden.



#### Beispiele

#### Betrieb

#### Beispiele

#### Ü - Kurs

#### 1.1.4.1 Konservierungsmethoden

Kühlen - TK  
Trocknen  
Salzen

	Kür- zel		Kür- zel

#### 1.1.4.4 Gesunde Ernährung

Grundsätze  
Essverhalten

	Kür- zel		Kür- zel

#### Meine Methodenkompetenzen

- A Habe die Aufgabe nach Vorgabe ausgeführt
- B Ich habe die Aufgabe selbstständig ausgeführt
- C Ich kann nun diese Arbeit erklären
- D Ich kenne jetzt eine neue Aufgabe

#### Meine Selbstkompetenzen

- E Diese Aufgabe habe ich motiviert ausgeführt
- F Ich konnte selber planen
- G Ich habe die Arbeitsschritte gut überlegt
- H Ich habe mich dabei selbst kontrolliert



# Mein Modelllehrgang

## Modelllehrgang

### Semester 1

### Kalte Küche, Süßspeisen

#### Richtziele

- 1.5.2 Küchen-Angestellte verstehen die **ökonomischen** und **ökologischen** Grundsätze im Küchenbereich und sind in der Lage, Konsequenzen für pflichtbewusste Gestaltung der eigenen Arbeitsprozesse zu erkennen



Beispiele

**Betrieb**

Beispiele

**Ü - Kurs**

#### 1.5.2.1 Arbeitsprozesse beschreiben

Kür-  
zel

Kür-  
zel

Einkauf  
Lagerung  
Entsorgung


#### Richtziele

- 1.5.3 Küchen-Angestellte zeigen den Aufbau und die praktischen **Funktionsweise** der Maschinen, Geräte, Einrichtungen und Materialien im Küchenbereich auf und sind fähig, deren sachgemässen Einsatz, deren **Reinigung** und **Werterhaltung** sicherzustellen



Beispiele

**Betrieb**

Beispiele

**Ü - Kurs**

#### 1.5.3.1 Einsatzmöglichkeiten

Kür-  
zel

Kür-  
zel

1.5.3.2 Maschinen  
1.5.3.3 Geräte  
1.5.3.4 Einrichtungen  
Materialien


Meine Methodenkompetenzen

Meine Selbstkompetenzen

A Habe die Aufgabe nach Vorgabe ausgeführt

E Diese Aufgabe habe ich motiviert ausgeführt

B Ich habe die Aufgabe selbstständig ausgeführt

F Ich konnte selber planen

C Ich kann nun diese Arbeit erklären

G Ich habe die Arbeitsschritte gut überlegt

D Ich kenne jetzt eine neue Aufgabe

H Ich habe mich dabei selbst kontrolliert



#### Leitziel 1.2

- Das Verständnis für die Merkmale und die Zubereitung von einfachen warmen Speisen wie Suppen, Stärkebeilagen und Gemüse stellt eine wesentliche Grundlage der beruflichen Handlungsfähigkeit von Küchenangestellten dar. Diese sind fähig, die Merkmale und Besonderheiten von einfachen warmen Speisen zu charakterisieren, diese herzustellen und anzurichten sowie Lebensmittel und warme Speisen sachgemäss zu lagern und in ihrer Qualität zu beurteilen.

#### Für die praktische Bildung und überbetrieblichen Kurs

Bereiche	1. Lehrjahr				2. Lehrjahr			
	Arbeitstage pro Quartal				Arbeitstage pro Quartal			
Betrieb	47	47	47	47	47	47	47	47
Ü-Kurs	2	2	2	2	2	2	2	2
Total pro Quartal	49	49	49	49	49	49	49	49
Total praktisch	196 Tage				196 Tage			

Annahme: Total 45 Arbeitswochen = 196 Arbeitstage im Betrieb  
Total = 8 Arbeitstage im üK

Speziell: die aufgeführten Arbeitstage sind als Beispiel gedacht und können, je nach Kanton angepasst werden



### Warme Küche 1: Suppen, Stärkebeilagen, Gemüse

#### Richtziele

1.2.1 Küchen-Angestellte verstehen die Merkmale und den Aufbau einfacher **warmer Gerichte** und sind fähig, diese nach den herkömmlichen Regeln selbständig herzustellen sowie **Convenience-Produkte** verschiedener Stufen fachgerecht einzusetzen.



#### Beispiele

#### Betrieb

#### Beispiele

#### Ü - Kurs

#### 1.2.1.1 Suppen

Gemüsesuppen  
Püreesuppen  
Cremesuppen

	Kür- zel		Kür- zel

#### 1.2.1.2 Gemüsegerichte

Vorbereiten  
Garmethoden  
Anrichten

	Kür- zel		Kür- zel

#### 1.2.1.3 Teiggerichte

Teigwaren  
Reis  
Stärkebeilagen  
Kartoffelgerichte

	Kür- zel		Kür- zel

#### 1.2.1.4 Eier- und Käsespeisen

	Kür- zel		Kür- zel

#### 1.2.1.5 Convenience Produkte

	Kür- zel		Kür- zel



# Mein Modelllehrgang

## Modelllehrgang

### Semester 2

### Warme Küche 1: Suppen, Stärkebeilagen, Gemüse

#### Richtziele

1.2.2 Küchen-Angestellte erkennen die Bedeutung der sachgemässen Lagerung von **Milch**, **Milchprodukten** und **Früchten** und sind in der Lage, diese sachgemäss zu lagern.



Beispiele

**Betrieb**

Beispiele

**Ü - Kurs**

1.2.2.1 **Milch und Milchprodukte**

Kür-  
zel

Kür-  
zel

Lagerung  
Verwendung

	Kür- zel	Kür- zel
Lagerung		
Verwendung		

#### Richtziele

1.2.3 Küchen-Angestellte sind fähig, **Früchte** in verschiedene Gruppen einzuteilen, deren Einsatzmöglichkeiten aufzuzeigen und deren Qualität zu beurteilen.



Beispiele

**Betrieb**

Beispiele

**Ü - Kurs**

1.2.3.1 **Früchte**

Kür-  
zel

Kür-  
zel

Lagerung  
Qualität  
Süssspeisen

	Kür- zel	Kür- zel
Lagerung		
Qualität		
Süssspeisen		

Meine Methodenkompetenzen

Meine Selbstkompetenzen

A Habe die Aufgabe nach Vorgabe ausgeführt

E Diese Aufgabe habe ich motiviert ausgeführt

B Ich habe die Aufgabe selbstständig ausgeführt

F Ich konnte selber planen

C Ich kann nun diese Arbeit erklären

G Ich habe die Arbeitsschritte gut überlegt

D Ich kenne jetzt eine neue Aufgabe

H Ich habe mich dabei selbst kontrolliert



#### Leitziel 1.3

- Für die kompetente Berufsausübung von Küchenangestellten ist das Verständnis für die Merkmale, den Aufbau und die Zubereitung von warmen Grundsaucen und einfachen Fischgerichten eine notwendige Voraussetzung. Küchenangestellte sind fähig, einfachere Fischgerichte sowie Fonds gemäss den Regeln ausgewählter Grundzubereitungsarten herzustellen und anzurichten sowie Ansprüchen der gesunden Ernährung Rechnung zu tragen.

#### Für die praktische Bildung und überbetrieblichen Kurs

Bereiche	1. Lehrjahr				2. Lehrjahr			
	Arbeitstage pro Quartal				Arbeitstage pro Quartal			
Betrieb	47	47	47	47	47	47	47	47
Ü-Kurs	2	2	2	2	2	2	2	2
Total pro Quartal	49	49	49	49	49	49	49	49
Total praktisch	196 Tage				196 Tage			

Annahme: Total 45 Arbeitswochen = 196 Arbeitstage im Betrieb  
Total = 8 Arbeitstage im üK

Speziell: die aufgeführten Arbeitstage sind als Beispiel gedacht und können, je nach Kanton angepasst werden



# Mein Modelllehrgang

## Modelllehrgang

### Semester 3

### Warme Küche 2: Fischgerichte

- Richtziele**  
 1.3.1 Küchen-Angestellte sind in der Lage, **Grundzubereitungsarten** zu verstehen und **Grundsaucen** herzustellen.



#### Beispiele

#### Betrieb

#### Beispiele

#### Ü - Kurs

#### 1.3.1.1 Garmethoden

	Kür- zel		Kür- zel

#### 1.3.1.2 Warme Saucen

- Tomatensauce
- Demi-glace
- Ableitungen

	Kür- zel		Kür- zel

#### Meine Methodenkompetenzen

- A Habe die Aufgabe nach Vorgabe ausgeführt
- B Ich habe die Aufgabe selbstständig ausgeführt
- C Ich kann nun diese Arbeit erklären
- D Ich kenne jetzt eine neue Aufgabe

#### Meine Selbstkompetenzen

- E Diese Aufgabe habe ich motiviert ausgeführt
- F Ich konnte selber planen
- G Ich habe die Arbeitsschritte gut überlegt
- H Ich habe mich dabei selbst kontrolliert



### Warme Küche 2: Fischgerichte

#### Richtziele

1.3.2 Küchen-Angestellte sind fähig, den Aufbau und die Zusammensetzung von einfachen **Fischgerichten** und von **Fonds** zu erklären sowie deren Zubereitung wie auch Präsentation fachgerecht vorzunehmen.



#### Beispiele

#### Betrieb

#### Beispiele

#### Ü - Kurs

#### 1.3.2.1 Fischgerichte

	Kür- zel		Kür- zel

#### 1.3.2.2 Fonds

	Kür- zel		Kür- zel

#### Meine Methodenkompetenzen

- A Habe die Aufgabe nach Vorgabe ausgeführt
- B Ich habe die Aufgabe selbstständig ausgeführt
- C Ich kann nun diese Arbeit erklären
- D Ich kenne jetzt eine neue Aufgabe

#### Meine Selbstkompetenzen

- E Diese Aufgabe habe ich motiviert ausgeführt
- F Ich konnte selber planen
- G Ich habe die Arbeitsschritte gut überlegt
- H Ich habe mich dabei selbst kontrolliert



# Mein Modelllehrgang

## Modelllehrgang

### Semester 3

### Warme Küche 2: Fischgerichte

#### Richtziele

1.3.3 Küchen-Angestellte sind in der Lage, grundlegende **Lebensmittel** und Zutaten für die warme Küche zu charakterisieren und zu beurteilen, ihre **Herstellung** zu beschreiben und deren Einsatz zu erklären.



#### Beispiele

#### Betrieb

#### Beispiele

#### Ü - Kurs

#### 1.3.3.1 Kartoffelgerichte

	Kür- zel		Kür- zel

#### 1.3.3.1 Pilzgerichte

	Kür- zel		Kür- zel

#### 1.3.3.1 Getreidegerichte

	Kür- zel		Kür- zel

#### Meine Methodenkompetenzen

- A Habe die Aufgabe nach Vorgabe ausgeführt
- B Ich habe die Aufgabe selbstständig ausgeführt
- C Ich kann nun diese Arbeit erklären
- D Ich kenne jetzt eine neue Aufgabe

#### Meine Selbstkompetenzen

- E Diese Aufgabe habe ich motiviert ausgeführt
- F Ich konnte selber planen
- G Ich habe die Arbeitsschritte gut überlegt
- H Ich habe mich dabei selbst kontrolliert



## Warme Küche 2: Fischgerichte

### Richtziele

1.3.3 Küchen-Angestellte sind in der Lage, grundlegende **Lebensmittel** und Zutaten für die warme Küche zu charakterisieren und zu beurteilen, ihre **Herstellung** zu beschreiben und deren Einsatz zu erklären.



### Beispiele

#### Betrieb

### Beispiele

#### Ü - Kurs

#### 1.3.3.1 Eierspeisen

	Kür- zel		Kür- zel

#### 1.3.3.2 Salat, Kräuter, Gewürze

	Kür- zel		Kür- zel

### Meine Methodenkompetenzen

- A Habe die Aufgabe nach Vorgabe ausgeführt
- B Ich habe die Aufgabe selbstständig ausgeführt
- C Ich kann nun diese Arbeit erklären
- D Ich kenne jetzt eine neue Aufgabe

### Meine Selbstkompetenzen

- E Diese Aufgabe habe ich motiviert ausgeführt
- F Ich konnte selber planen
- G Ich habe die Arbeitsschritte gut überlegt
- H Ich habe mich dabei selbst kontrolliert



#### Leitziel 1.4

- Die Fähigkeit zur Zubereitung und Herrichtung von warmen Speisen gehört zu den Kernkompetenzen von Küchenangestellten. Mit der zunehmenden Professionalisierung sind diese fähig, die Grundzubereitungsarten von Fischen, Geflügeln und Schlachtfleisch sowie Saucen zu charakterisieren, Konservierungsarten zu erklären und die Bedeutung von Schutzstoffen in der Ernährung zu verstehen.

#### Für die praktische Bildung und überbetrieblichen Kurs

Bereiche	1. Lehrjahr				2. Lehrjahr			
	Arbeitstage pro Quartal				Arbeitstage pro Quartal			
Betrieb	47	47	47	47	47	47	47	47
Ü-Kurs	2	2	2	2	2	2	2	2
Total pro Quartal	49	49	49	49	49	49	49	49
Total praktisch	196 Tage				196 Tage			

Annahme: Total 45 Arbeitswochen = 196 Arbeitstage im Betrieb  
Total = 8 Arbeitstage im üK

Speziell: die aufgeführten Arbeitstage sind als Beispiel gedacht und können, je nach Kanton angepasst werden



## Warme Küche 3: Geflügel und Schlachtfleisch

- 1.4.1 Richtziele**  
 Küchen-Angestellte sind fähig, den Aufbau und die Zusammensetzung **warmer Speisen** zu erklären und deren **Zubereitung** wie auch Präsentation fachgerecht vorzunehmen.



Beispiele

**Betrieb**

Beispiele

**Ü - Kurs**

**1.4.1.1 Fischgerichte**

- Pochieren
- Backen im Ofen
- Dämpfen

	Kür- zel		Kür- zel

**1.4.1.2 Geflügelgerichte**

- Sautieren
- Grillieren
- Pochieren
- Schmoren
- Braten

	Kür- zel		Kür- zel

**1.4.1.3 Fleischgerichte**

- Sautieren
- Grillieren
- Pochieren

	Kür- zel		Kür- zel

Meine Methodenkompetenzen

Meine Selbstkompetenzen

A Habe die Aufgabe nach Vorgabe ausgeführt

E Diese Aufgabe habe ich motiviert ausgeführt

B Ich habe die Aufgabe selbstständig ausgeführt

F Ich konnte selber planen

C Ich kann nun diese Arbeit erklären

G Ich habe die Arbeitsschritte gut überlegt

D Ich kenne jetzt eine neue Aufgabe

H Ich habe mich dabei selbst kontrolliert



# Mein Modelllehrgang

## Modelllehrgang

### Semester 4

### Warme Küche 3: Geflügel und Schlachtfleisch

#### Richtziele

1.4.2 Küchen-Angestellte verstehen die **Grundzubereitungsarten** und wenden diese fachgerecht an.



Beispiele

**Betrieb**

Beispiele

**Ü - Kurs**

1.4.2.1 **Fisch- Geflügel- Fleischgerichte**

Kür-  
zel

Kür-  
zel


1.4.2.2 **Fonds und Saucen**

Kür-  
zel

Kür-  
zel


Meine Methodenkompetenzen

- A Habe die Aufgabe nach Vorgabe ausgeführt
- B Ich habe die Aufgabe selbstständig ausgeführt
- C Ich kann nun diese Arbeit erklären
- D Ich kenne jetzt eine neue Aufgabe

Meine Selbstkompetenzen

- E Diese Aufgabe habe ich motiviert ausgeführt
- F Ich konnte selber planen
- G Ich habe die Arbeitsschritte gut überlegt
- H Ich habe mich dabei selbst kontrolliert



## Warme Küche 3: Geflügel und Schlachtfleisch

### Richtziele

1.4.3 Küchen-Angestellte sind in der Lage, **tierische Lebensmittel** und Zutaten für die warme Küche zu charakterisieren und zu beurteilen sowie deren Einsatz wie auch Konservierung zu erklären.



### Beispiele

#### Betrieb

### Beispiele

#### Ü - Kurs

#### 1.4.3.1 Produktequalität

Fisch  
Geflügel  
Schlachtfleisch

	Kür- zel		Kür- zel

#### 1.4.3.2 Konservierungsmethoden

	Kür- zel		Kür- zel

### Meine Methodenkompetenzen

- A Habe die Aufgabe nach Vorgabe ausgeführt
- B Ich habe die Aufgabe selbstständig ausgeführt
- C Ich kann nun diese Arbeit erklären
- D Ich kenne jetzt eine neue Aufgabe

### Meine Selbstkompetenzen

- E Diese Aufgabe habe ich motiviert ausgeführt
- F Ich konnte selber planen
- G Ich habe die Arbeitsschritte gut überlegt
- H Ich habe mich dabei selbst kontrolliert



### Warme Küche 3: Geflügel und Schlachtfleisch

#### Richtziele

1.5.1 Küchen-Angestellte sind fähig, die **betriebliche Organisation** im Küchenbereich aufzuzeigen sowie die Funktionsstellen und deren Träger zu charakterisieren.



Beispiele

**Betrieb**

Beispiele

**Ü - Kurs**

1.5.1.1 **Betriebsorganisation**

Kür-  
zel

Kür-  
zel


1.5.1.2 **Qualitätsanforderungen**

Kür-  
zel

Kür-  
zel


1.5.1.3 **Qualitätssicherungssystem**

Kür-  
zel

Kür-  
zel


Meine Methodenkompetenzen

A Habe die Aufgabe nach Vorgabe ausgeführt

B Ich habe die Aufgabe selbstständig ausgeführt

C Ich kann nun diese Arbeit erklären

D Ich kenne jetzt eine neue Aufgabe

Meine Selbstkompetenzen

E Diese Aufgabe habe ich motiviert ausgeführt

F Ich konnte selber planen

G Ich habe die Arbeitsschritte gut überlegt

H Ich habe mich dabei selbst kontrolliert



### Warme Küche 3: Geflügel und Schlachtfleisch

#### Richtziele

- 1.5.4 Küchen-Angestellte erkennen die Funktion und die Bedeutung von Verhaltens- und Kommunikationsregeln im Umgang mit Vorgesetzten, Gästen und Mitarbeitenden und wenden diese in der Aufgabenbewältigung an



Beispiele

**Betrieb**

Beispiele

**Ü - Kurs**

- 1.5.4.1 **Persönliche Hygiene**

Kür-  
zel

Kür-  
zel

1.5.4.2

1.5.4.3


#### Richtziele

- 1.6.1 Küchen-Angestellte sind fähig, die Anforderungen an die Beschreibung von Rezepturen zu erklären, diese zu dokumentieren, anzupassen und zu berechnen



Beispiele

**Betrieb**

Beispiele

**Ü - Kurs**

- 1.6.1.1 **Rezepturen**

Kür-  
zel

Kür-  
zel

1.6.1.2


Meine Methodenkompetenzen

- A Habe die Aufgabe nach Vorgabe ausgeführt
- B Ich habe die Aufgabe selbstständig ausgeführt
- C Ich kann nun diese Arbeit erklären
- D Ich kenne jetzt eine neue Aufgabe

Meine Selbstkompetenzen

- E Diese Aufgabe habe ich motiviert ausgeführt
- F Ich konnte selber planen
- G Ich habe die Arbeitsschritte gut überlegt
- H Ich habe mich dabei selbst kontrolliert



### Warme Küche 3: Geflügel und Schlachtfleisch

#### Richtziele

1.6.2 Küchen-Angestellte sind in der Lage, die nährstofflichen Anforderungen und jahreszeitlichen Bedingungen an die Menügestaltung zu beschreiben und einfachere Menüs zu gestalten und zu berechnen



Beispiele

**Betrieb**

Beispiele

**Ü - Kurs**

1.6.2.1 **Nährstoffe - gesunde Ernährung**

Kür-  
zel

Kür-  
zel

1.6.2.2

1.6.2.3


#### Richtziele

1.7.1 Küchen-Angestellte beschreiben die Grundsätze der persönlichen, der Betriebs- und der Lebensmittelhygiene und sind fähig, diese im eigenen Arbeitsbereich betriebsgerecht umsetzen



Beispiele

**Betrieb**

Beispiele

**Ü - Kurs**

1.7.1.1 **Lebensmittelverordnung**

Kür-  
zel

Kür-  
zel

1.7.1.2


#### Richtziele

1.7.2 Küchen-Angestellte verstehen die Grundsätze und Regelungen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz und beschreiben deren Bedeutung für die eigene Arbeit wie auch für Restaurationsbetriebe



Beispiele

**Betrieb**

Beispiele

**Ü - Kurs**

1.7.2.1 **Arbeitssicherheit - Gesundheitsschutz**

Kür-  
zel

Kür-  
zel

1.7.2.2

1.7.2.3

1.7.2.4
