

Rahmenlehrplan
für den
Berufskundlichen Unterricht
von
**Küchenangestellte /
Küchenangestellter**

1. Ausgabe 2005

Hotel & Gastro *formation*
Eichstrasse 20, 6353 Weggis, Telefon 041 392 77 77, Telefax 041 392 77 70
www.hotelgastro.ch

Küchenangestellte / Küchenangestellter

Übersicht Seite 2

Einleitung

Aufgaben des Rahmenlehrplanes Seite 3

Rahmenbedingungen Seite 3

Empfehlungen, Lehrmittel, Semestereinteilungen
- Lektionen – Einteilung / 1. – 4. Semester Seite 4 + 5

Berufskunde-Themen/Fächer

1. Kern- und Leistungsbereich 1
kalte Küche und Süßspeisen Seite 6

2. Kern- und Leistungsbereich 2
warme Küche 1: Suppen, Stärkebeilagen, Gemüse Seite 7

3. Kern- und Leistungsbereich 3
warme Küche 2: Fischgerichte Seite 8

4. Kern- und Leistungsbereich 4
warme Küche 3: Geflügel und Schlachtfleisch Seite 9

Rahmenlehrplan für den berufskundlichen Unterricht in den Fachklassen des Lehrberufes Küchenangestellte / Küchenangestellter

1. Aufgaben des Rahmenlehrplanes

- Als Grundlage dieses Rahmenlehrplanes gelten die folgenden gesetzlichen Bestimmungen: Verordnung über die berufliche Grundbildung Küchenangestellte / Küchenangestellter und Bildungsplan vom 07. Dezember 2004.
- Die Leit-, Richt- und Leistungsziele stammen aus dem Bildungsplan und sind verbindlich.
- Der Rahmenlehrplan hält die Leit-, die Richt- und die Leistungsziele für den berufskundlichen Unterricht an den Berufsfachschulen und interkantonalen Fachkursen verbindlich fest, präzisiert diese und gibt Empfehlungen für die praktische Umsetzung.
- Der Rahmenlehrplan ist ein Steuerungsinstrument für die Unterrichtsplanung und die Unterrichtsevaluation der Schulen.
- Der Rahmenlehrplan dient als Grundlage für die Erarbeitung der schulinternen Arbeitspläne/Schullehrpläne, welche den aktuellen berufsspezifischen, personellen sowie organisatorischen Rahmenbedingungen an den Berufsfachschulen Rechnung tragen.

2. Rahmenbedingungen

- Die Schulleitung und die Fachlehrerschaft gestalten gemeinsam den individuellen, internen Schullehrplan.
- In Verbindung mit der Entwicklung und Förderung der Fachkompetenz soll bei der pädagogisch/didaktischen Gestaltung des Unterrichtes auf die prozessorientierte Entwicklung der Methodenkompetenz sowie der Eigen- und Sozialkompetenz geachtet werden.
- Das Bearbeiten aller Leitziele ist obligatorisch und diese Lernbereiche sind beim Qualifikationsverfahren angemessen zu berücksichtigen.
- Die im Bildungsplan festgelegte Lektionentafel ist verbindlich.
- Über den Pflichtbereich des Rahmenlehrplanes hinaus, können die Berufsfachschulen innerhalb ihres schulinternen Arbeitsplanes zusätzliche Bereiche wählen und ausgestalten.

Empfehlung für die Semestereinteilung:

Für den berufkundlichen Unterricht werden die folgenden Lehrmittel empfohlen:

- Lehrbuch Pauli Ausgabe 05

Empfehlung für die Semestereinteilung (Grobeinteilung der Fächer/Infoziele)			
Lek	1. Semester	Lek	2. Semester
	Kern- und Leistungsbereich 1 Kalte Küche, Süßspeisen		Kern- und Leistungsbereich 2 Warme Küche 1: Suppen, Stärkebeilagen, Gemüse,
31	Kochkunde <ul style="list-style-type: none"> • Konservierungsmethoden • Schnittarten • Kalte Saucen • Kalte Vorspeisen, Salate, Garnituren • Teige und Massen • Kalte und gefrorene Süßspeisen 	24	Kochkunde <ul style="list-style-type: none"> • Grundbrühen und Suppen • Gemüsegerichte • Stärkebeilagen • Eiergerichte • Käsegerichte • Convenience-Food
21	Lebensmittelkunde <ul style="list-style-type: none"> • Einkauf und Lagerung • Gemüse • Salate und Garnituren • Speisefette und Oele • Obst • Zucker, Süsstoffe und Honig 	19	Lebensmittelkunde <ul style="list-style-type: none"> • Milch, Milchprodukte, Käse • Früchte • Eier • Teigwaren
14	Ernährungslehre <ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen der gesunden Ernährung • Nährstoffe • Energie 	8	Ernährungslehre <ul style="list-style-type: none"> • Wasser • Proteine
6	Betriebskunde <ul style="list-style-type: none"> • Gemeinsame Vereinbarungen • Berufsethik • Teamarbeit 	22	Betriebskunde <ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsprozesse • Oekonomie und Oekologie • Geschirrmaterialien • Werkzeuge • Wärmearten • Maschinen und Geräte • Kühlung • Gastro-Norm
28	Hygiene und Arbeitssicherheit <ul style="list-style-type: none"> • Sinn und Zweck der Lebensmittelgesetzgebung • Vorschriften der Lebensmittelverordnung • Hygieneverordnung • Selbstkontrolle • Grundsätze persönlicher und betrieblicher Hygiene • Mikrobiologie 	20	Menükunde und Fachrechnen <ul style="list-style-type: none"> • Grundrechenoperationen • Rezepte umrechnen
		9	Hygiene und Arbeitssicherheit <ul style="list-style-type: none"> • Branchenlösung • Gesundheitsschutz • Unfallsituationen • Ursachen von Bränden • Verhaltensregeln bei Brandausbruch

Empfehlung für die Semestereinteilung (Grobeinteilung der Fächer/Infoziele)			
Lek	3. Semester	Lek	4. Semester
	Kern- und Leistungsbereich 3 Warme Küche 2: Fischgerichte		Kern- und Leistungsbereich 4 Warme Küche 3: Geflügelgerichte, Fleischgerichte
27	Kochkunde <ul style="list-style-type: none"> • Grundzubereitungsarten • Warme Saucen, Fonds • Kartoffelgerichte • Fischgerichte 	22	Kochkunde <ul style="list-style-type: none"> • Geflügelgerichte • Fleischgerichte
16	Lebensmittelkunde <ul style="list-style-type: none"> • Gewürze & Kräuter, Essig, Salz • Kartoffeln • Getreide und Getreideprodukte • Brot • Pilze • Fische 	24	Lebensmittelkunde <ul style="list-style-type: none"> • Geflügel • Fleisch
11	Ernährungslehre <ul style="list-style-type: none"> • Kohlenhydrate • Fett 	12	Ernährungslehre <ul style="list-style-type: none"> • Stoffwechsel • Vitamine • Mineralstoffe • Schadstoffe • Besondere Kostformen • Fehlernährung/Diätetik
9	Betriebskunde <ul style="list-style-type: none"> • Mise en place • Reinigung und Werterhaltung • Qualitätssicherung • Kommunikation 	46	Menükunde und Fachrechnen <ul style="list-style-type: none"> • Menüplanung (inklusive Saison, Menügerippe) • Menügestaltung (inklusive Berechnung) • Dokumentation (Speisekarte, Darstellung) • Kostenberechnungen
34	Menükunde und Fachrechnen <ul style="list-style-type: none"> • Mahlzeitenarten • Menütypen • Mengenberechnungen 		

1. Semester

Richtziel Nr.	LZ-Nr.	Lektionen	Bemerkungen	✓
1.1. Kern und Leistungsbereich 1 – Kalte Küche, Süßspeisen (52)				
1.1.1	1.1.1.1			
	1.1.1.2			
1.1.2	1.1.2.1			
	1.1.2.2			
	1.1.2.3			
	1.1.2.4			
1.1.3	1.1.3.1			
	1.1.3.2			
1.1.4	1.1.4.1			
	1.1.4.2			
	1.1.4.3			
	1.1.4.4			
1.5. Betriebskunde (6)				
1.5.1	1.5.1.1			
	1.5.1.2			
	1.5.1.3			
1.6 Menükunde und Fachrechnen				
1.7 Hygiene und Arbeitssicherheit (28)				
1.7.1	1.7.1.1			
	1.7.1.2			
	1.7.1.3			
	1.7.1.4			

2. Semester

<i>Richtziel Nr.</i>	<i>LZ-Nr.</i>	<i>Lektionen</i>	<i>Bemerkungen</i>	✓
1.2 Kern und Leistungsbereich 2 – Warme Küche 1 (51)				
1.2.1	1.2.1.1			
	1.2.1.2			
	1.2.1.3			
	1.2.1.4			
	1.2.1.5			
1.2.2	1.2.2.1			
	1.2.2.2			
1.2.3	1.2.3.1			
	1.2.3.2			
1.2.4	1.2.4.1			
	1.2.4.2			
1.5. Betriebskunde (22)				
1.5.2	1.5.2.1			
	1.5.2.2			
1.5.3	1.5.3.1			
	1.5.3.2			
	1.5.3.3			
	1.5.3.4			
1.6 Menükunde und Fachrechnen (20)				
1.6.1	1.6.1.1			
1.7 Hygiene und Arbeitssicherheit (9)				
1.7.2	1.7.2.1			
	1.7.2.2			
	1.7.2.3			
	1.7.2.4			

3. Semester

<i>Richtziel Nr.</i>	<i>LZ-Nr.</i>	<i>Lektionen</i>	<i>Bemerkungen</i>	✓
1.3 Kern und Leistungsbereich 3 – Warme Küche 2 (55)				
1.3.1	1.3.1.1			
	1.3.2.1			
1.3.2	1.3.2.1			
	1.3.2.2			
1.3.3	1.3.3.1			
	1.3.3.2			
1.3.4	1.3.4.1			
	1.3.4.2			
1.5. Betriebskunde (9)				
1.5.3	1.5.3.1			
	1.5.3.2			
	1.5.3.3			
	1.5.3.4			
1.5.4	1.5.4.1			
	1.5.4.2			
	1.5.4.3			
1.6 Menükunde und Fachrechnen (34)				
1.6.1				
	1.6.1.2			
1.6.2	1.6.2.1			
	1.6.2.2			
	1.6.2.3			

