

**Handreichung zur Umsetzung des
KMK-Rahmenlehrplanes
für das zweite Ausbildungsjahr der
gastgewerblichen Berufe**

Beruf: Koch/Köchin

und für die dreijährige Berufsfachschule

(nur fachtheoretischer Unterricht)

Beruf: Staatlich geprüfte/r Koch/-in

1 Mitarbeiter der Handreichung

Evelyn Helbig	Staatliche Berufsbildende Schule Arnstadt
Gudrun Keilbar	Staatliche Berufsbildende Schule Rudolstadt
Verena Weinig	Staatliches gewerblich-kaufmännisches Berufsschulzentrum Suhl
Undine Wündsch	Ernst Benary Schule Erfurt
Fred Keßler	Staatliche Berufsbildende Schule Hildburghausen

Redaktionelle Bearbeitung und Koordinierung:

Frank Wagenführ	Thüringer Institut für Lehrerfortbildung, Lehrplanentwicklung und Medien Bad Berka
-----------------	--

2 Lernfelder

Übersicht über die Lernfelder für die berufliche Fachbildung:

Koch/Köchin

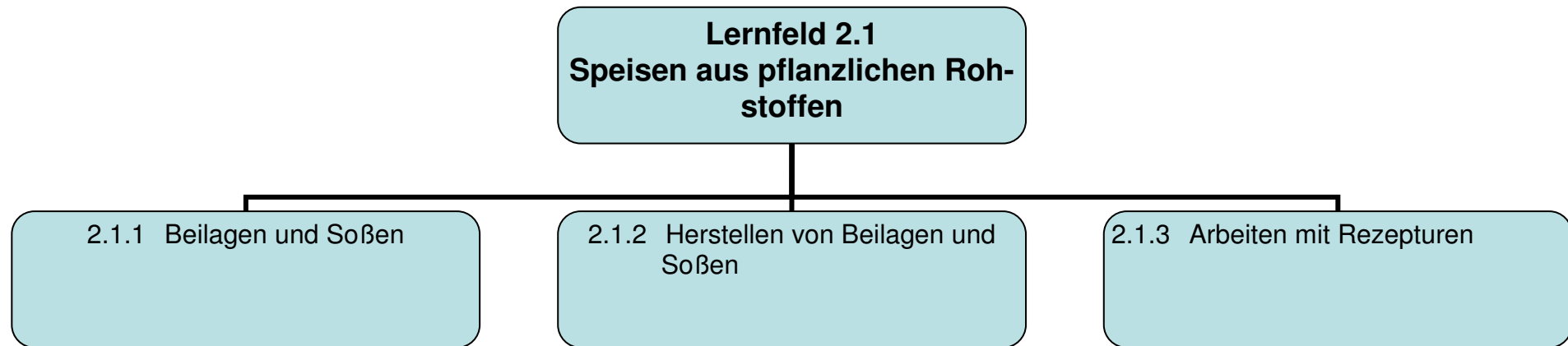
Lernfelder		Zeitrichtwerte			
		gesamt	1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
2.1	Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen			60	
2.2	Zwischenmahlzeiten			40	
2.3	Kalte und warme Büfets			40	
2.4.	Nachspeisen			60	
2.5.	À la carte Geschäft			80	
	Summen	880	320	280	280

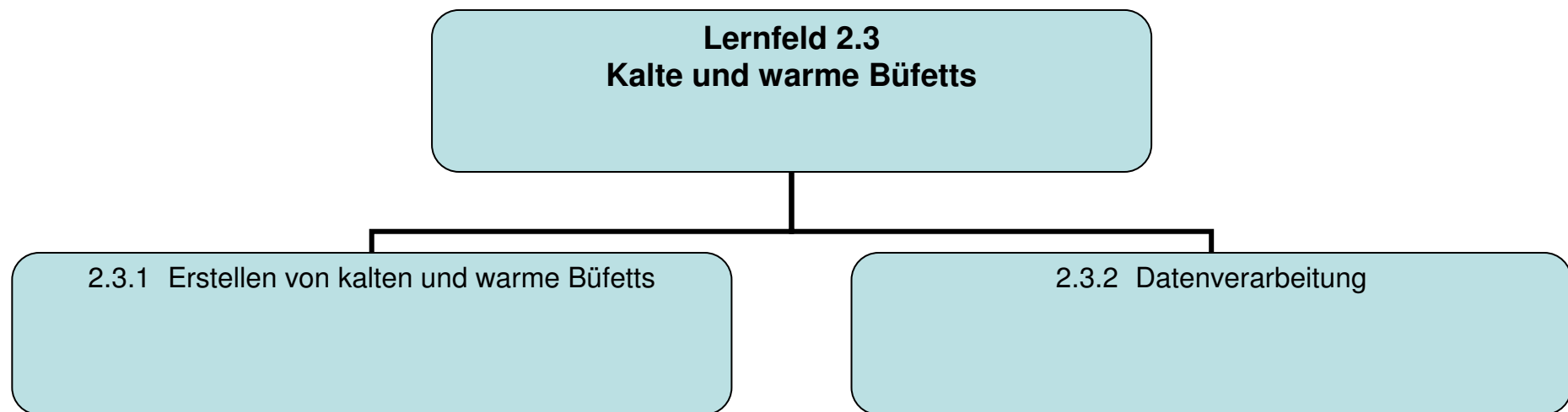
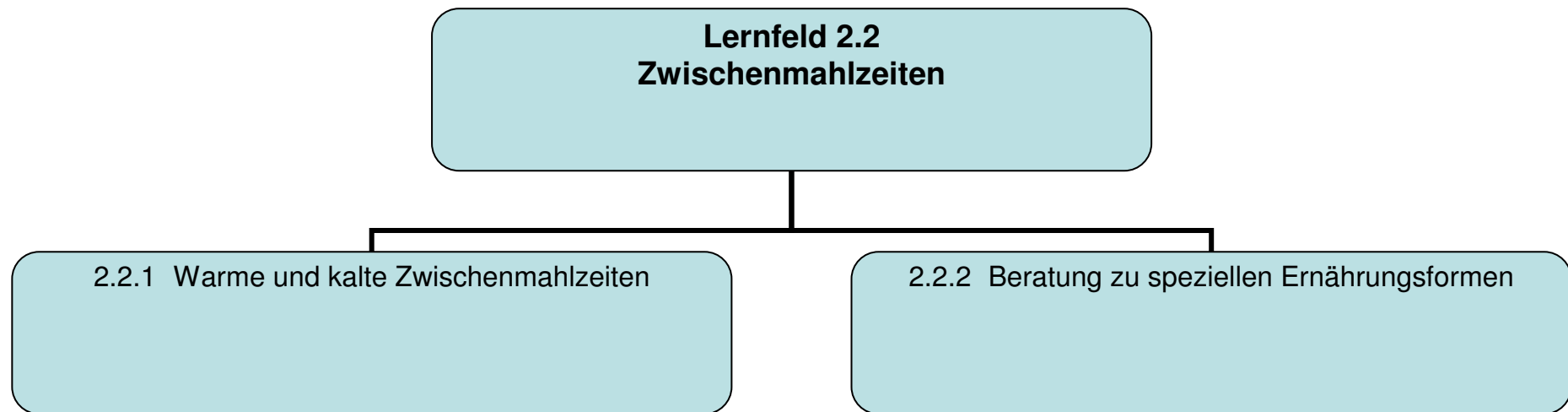
Für Wirtschaftslehre sind in jedem Ausbildungsjahr zusätzlich zu den o. g. Lernfeldern 40 Stunden zu planen

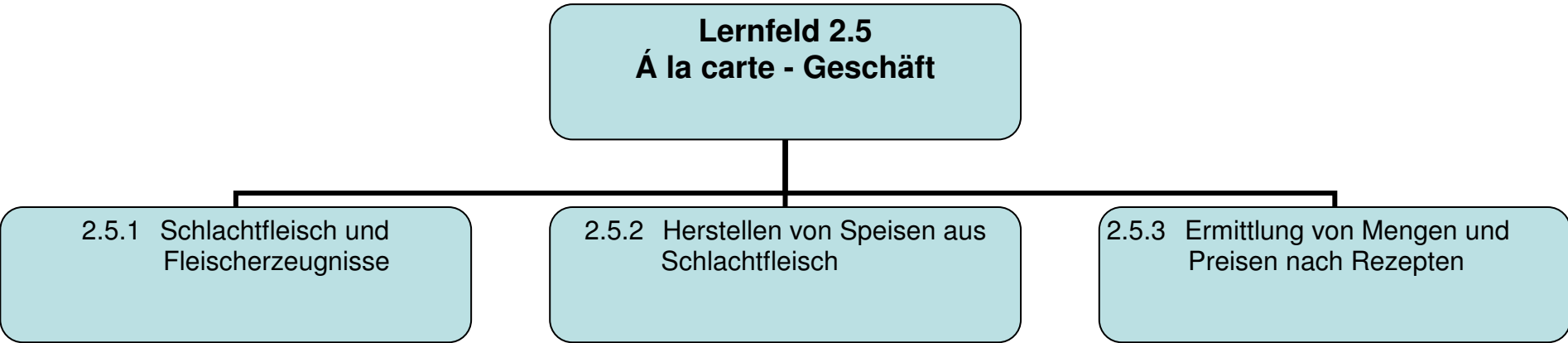
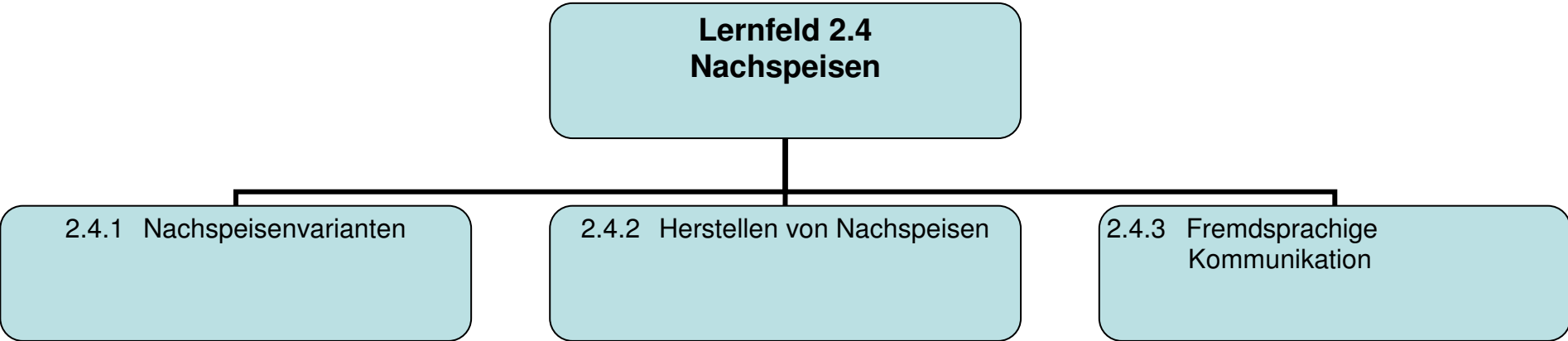
3 Vorgaben Rahmenlehrplan für die Lernfelder 2. Ausbildungsjahr Koch / Köchin

Lernfeld 2.1 Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen 60 Stunden	Lernfeld 2.2 Zwischenmahlzeiten 40 Stunden	Lernfeld 2.3 Kalte und warme Büfets 40 Stunden	Lernfeld 2.4 Nachspeisen 60 Stunden	Lernfeld 2.5 À la carte Geschäft 80 Stunden
<ul style="list-style-type: none"> - Obst, Gemüse, Pilze, Kartoffeln, Hülsenfrüchte und Getreideerzeugnisse (Marktangebot, ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale und Lagerung) - Vor- und Zubereitungen - Präsentationsformen - Anrichteweise - Soßen und Würzmittel - Convenienceprodukte - Rechtsvorschriften - Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge) - Fachsprache - Fremdsprache - EDV 	<ul style="list-style-type: none"> - Vor- und Zubereitungen - Präsentationsformen - Anrichteweisen - Betriebswirtschaftliche Bedeutung (Markt, Kosten, Deckungsbeitrag) - Convenienceprodukte - Rechtsvorschriften - Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge) - Fachsprache - Fremdsprache - EDV 	<ul style="list-style-type: none"> - Warme und kalte Speisen als Büfettangebote und als Vorspeisen - Vor- und Zubereitungen - Aufbau und dekoratives Gestalten von Büfets - Verkaufsgespräch und -techniken - Convenienceprodukte - Rechtsvorschriften - Teamarbeit - Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge) - Fachsprache - Fremdsprache - EDV 	<ul style="list-style-type: none"> - Teige, Massen, Süßspeisen, Käse und Obst (Marktangebot, ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale und Lagerung) - Vor- und Zubereitungen - Anrichteweisen - Präsentationsformen - Convenienceprodukte - Rechtsvorschriften - Teamarbeit - Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge) - Fachsprache - Fremdsprache - EDV 	<ul style="list-style-type: none"> - Planung, Organisation und Durchführung des à la carte-Geschäftes im Küchenbereich - Zusammenstellung von Gerichten - Teamarbeit - Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge) - Fleisch oder Wild und Geflügel oder Fisch und Meeresfrüchte (Marktangebot, ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale, Lagerung) - Vor- und Zubereitungen - Anrichteweisen - Präsentationsformen - Convenienceprodukte - Fonds und Suppen - Grundsoßen und ihre Ableitungen, Buttermischungen - Unfallverhütungs- und Hygienemaßnahmen - Rechtsvorschriften - Fachsprache - Fremdsprache - EDV

4 Lernfeldabschnitte des 2. Ausbildungsjahres Koch / Köchin im Überblick







5 Lernfelder 2. Ausbildungsjahr Koch / Köchin Verwendete Abkürzungen der Lernfeldabschnitte

Lernfeldabschnitt	LFA
<u>Lernfeld 2.1 Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen</u>	
2.1.1 Beilagen und Soßen	PBS
2.1.2 Herstellen von Beilagen und Soßen	PHS
2.1.3 Arbeiten mit Rezepturen	PAR
<u>Lernfeld 2.2 Zwischenmahlzeiten</u>	
2.2.1 Warme und kalte Zwischenmahlzeiten	ZWK
2.2.2 Beratung zu speziellen Ernährungsformen	ZBE
<u>Lernfeld 2.3 Kalte und warme Büfets</u>	
2.3.1 Erstellen von kalten und warmen Büfets	BKW
2.3.2 Datenverarbeitung	BDV
<u>Lernfeld 2.4 Nachspeisen</u>	
2.4.1 Nachspeisenvarianten	NNV
2.4.2 Herstellen von Nachspeisen	NHS
2.4.3 Fremdsprachige Kommunikation	NFK
<u>Lernfeld 2.5 À la carte-Geschäft</u>	
2.5.1 Schlachtfleisch und Fleischerzeugnisse	CSF
2.4.2 Herstellen von Speisen aus Schlachtfleisch	CHS
2.4.3 Ermittlung von Mengen und Preisen nach Rezepturen	CMP

Lernfeld 2.1 - Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen

Verbindliche Lernziele des KMK-Rahmenlehrplans

Lernfeld 2.1 Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen

2. Ausbildungsjahr
Koch/Köchin
Zeitrichtwert: 60 Stunden

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, pflanzliche Rohstoffe zu Beilagen oder eigenständigen Gerichten zu verarbeiten und diese anzurichten.

Sie sind fähig, nach Rezepturen - unter Berücksichtigung von Putz- und Garverlusten - Warenanforderungen zu erstellen. Die Rohstoffe werden nach Qualitätsmerkmalen beurteilt. Bei der Lagerung sowie der Vor- und Zubereitung werden produktangemessene Verfahren angewandt. Dabei wird besonders auf die Werterhaltung der Lebensmittel geachtet. Die Schülerinnen und Schüler setzen Soßen und Würzmittel - insbesondere Kräuter - ein, um Gerichte zu variieren und den Genusswert zu erhöhen. Die Arbeitsschritte erfolgen planmäßig nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten; lebensmittelrechtliche Vorschriften werden eingehalten. Die Arbeitsergebnisse werden selbständig kontrolliert und bewertet.

Die Schülerinnen und Schüler kennen verschiedene vegetarische Kostformen und bereiten entsprechende Gerichte zu. Sie sind in der Lage, diese nach Kriterien der Vollwertigkeit zu beurteilen.

Sie bewerten den Einsatz von Convenienceprodukten.

Sie führen Berechnungen durch.

Sie wirken bei der Gästeberatung über das Angebot von Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen mit, dies erfolgt auch in der Fremdsprache.

Inhalte:

- Obst, Gemüse, Pilze, Kartoffeln, Hülsenfrüchte und Getreideerzeugnisse (Marktangebot, ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale und Lagerung)
- Vor- und Zubereitungen
- Präsentationsformen
- Anrichteweise
- Soßen und Würzmittel
- Convenienceprodukte
- Rechtsvorschriften
- Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge)
- Fachsprache
- Fremdsprache
- EDV

Handreichung zum Lernfeld 2.1 Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen

Lernfeldbezogene allgemeine Hinweise:

Aufgrund des Stundenvolumens des Lernfeldes ist es nach Meinung der Arbeitsgruppe erforderlich, dass mehrere Kollegen die Inhalte der Lernfeldabschnitte umsetzen. Damit ist ein paralleles Unterrichten der einzelnen Lernfeldabschnitte möglich. Eine zeitliche und inhaltliche Absprache der unterrichtenden Lehrer ist **zwingend** erforderlich.

LFA 2.1.1 Beilagen und Soßen

(PBS)

(ca. 60 Std.)

Thema: Kartoffeln, Gemüse und Pilze

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Kenntnisse über Beilagen aus Kartoffeln und Gemüse	Kartoffelbeilagen <ul style="list-style-type: none"> - Vorbereitung (Schnittformen) - Zubereitung ausgewählter Kartoffelbeilagen aus rohen Kartoffeln aus gekochten Kartoffeln 	Bezug zu Lernfeld 1.1.1 Fachsprache Spezielle Arbeitsmittel (z.B. Kugelausbohrer, Nesterlöffel) Einteilung nach Garverfahren Fachvideo
	Gemüsebeilagen <ul style="list-style-type: none"> - Vorbereitungstechniken und Schnittformen - Zubereitung ausgewählter Gemüsebeilagen Grundzubereitungsarten 	Bezug zu Lernfeld 1.1.1 Fachsprache Trend Gemüseschnitzereien Saisongemüse, exotische Gemüsearten
	Pilzbeilagen	Saisonangebot

Thema: Teigwaren, Reis, Hülsenfrüchte und Getreideerzeugnisse

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Wissen über Teigwaren und Reis aneignen	Herstellung ausgewählter Teigwaren <ul style="list-style-type: none"> - Eigene Herstellung - Convenienceprodukte Herstellung von Beilagen aus Reis	Bezug zu Lernfeld 1.1.1 Fachsprache Bezug zur regionalen und nationalen Küche (z.B. Spätzle, Ravioli, Pelmini, Risotto, Pilawreis) Portionsmengen und Garzeiten
Kenntnisse über Hülsenfrucht- und Getreidespeisen	Beilagen aus Hülsenfrüchten <ul style="list-style-type: none"> - Vorbereitung - Zubereitung Mus aus Hülsenfrüchten Beilagen aus Getreidespeisen <ul style="list-style-type: none"> - Vor- und Zubereitung 	Bezug zu Lernfeld 1.1.1 Portionsmengen und Garzeiten Fachsprache Bezug zu nationaler Küche (z.B. Polenta, Couscous,

Thema: Soßen und Buttermischungen

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Überblick über Herstellung und Verwendungsmöglichkeiten von Soßen und Buttermischungen	Eigene Herstellung von <ul style="list-style-type: none"> - Grundsoßen und deren Ableitungen - Bratensoßen - Selbstständige Soßen Verwendungsmöglichkeiten der Soßen Convenienceprodukte Warme und Kalte Buttermischungen <ul style="list-style-type: none"> - Herstellung - Verwendung 	Fachsprache HACCP Bezug zur Lebensmittelhygiene - Salmonellengefahr Fachvideo Arbeiten mit konkreten Beispielen aus Speisekarten Preisvergleiche zu selbst hergestellten Soßen und Buttermischungen

Thema: Gewürze und Würzmittel

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Kenntnisse zu frischen Kräutern	Kräuterarten und deren Verwendung	Wildkräuter Mediterane Kräuter Bezug zu Lernfeld 1.1.3 Aroma- und Inhaltsstoffe Anschauungsmittel
Kenntnisse zum Angebot an Gewürzen und Würzmitteln	Inländische Gewürze Ausländische Gewürze Würzmittel Würzsoßen	Anschauungsmittel Sensorische Tests Kosten-Nutzen-Denken

Empfehlung: Dieser LFA sollte handlungsorientiert in den entsprechenden Unterrichtslaboren anlehnd an den Lernfeldabschnitt 2.1.1 umgesetzt werden.

Thema: Herstellen von Beilagen aus pflanzlichen Rohstoffen

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Kenntnisse und Fertigkeiten zu Kartoffelbeilagen	Vorbereitungstechniken Zubereitungsverfahren von ausgewählten Kartoffelbeilagen <ul style="list-style-type: none"> - Kochen/Dämpfen/Garziehen - Braten - Backen - Frittieren Anrichteweise und Präsentation	Berücksichtigung von hygienischen und ökonomischen Gesichtspunkten, Arbeitsschutz und Fachsprache Aufbauend auf LF 1.1
Kenntnisse und Fertigkeiten zu Gemüse-, Pilzbeilagen und Salaten	Vor- und Zubereitung anspruchsvoller Gemüse- und Pilzbeilagen Vor- und Zubereitung diverser Salate Anrichteweise und Präsentation	Bezug zu den Grundtechniken der Nahrungszubereitung Berücksichtigung von hygienischen, arbeitstechnischen, ernährungsphysiologischen und ökonomischen Gesichtspunkten Saisonaler Bezug
Kenntnisse zur Zubereitung von Beilagen aus Reis und Teigwaren	Vor- und Zubereitung anspruchsvoller Beilagen aus Reis und Teigwaren in Verbindung mit weiteren Speisenteilen Anrichteweise und Präsentation	Bezug zu den Grundtechniken der Nahrungszubereitung Kombinationen mit Soßen, Pestos usw.

Thema: Herstellen selbständiger Gerichte aus pflanzlichen Rohstoffen

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Fähigkeiten und Fertigkeiten selbstständige Gerichte herzustellen	Selbstständige Gerichte aus: <ul style="list-style-type: none"> - Kartoffeln, z.B. Auflauf - Gemüse, z.B. Gefülltes Gemüse - Teigwaren, z.B. Lasagne - Reis, z.B. Süßer Reisauflauf Anrichteweise und Präsentation	Verbindung zur betrieblichen Praxis Kosten-Nutzen-Denken

Thema: Herstellen von Soßen und Buttermischungen

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Kenntnisse zur Zubereitung von Soßen und Buttermischungen	Grundsoßen und Ableitungen <ul style="list-style-type: none"> - Braune Kraftsoße - Weiße Grundsoßen - Warm aufgeschlagene Soßen - Kalt aufgeschlagene Soßen Selbstständige Soßen <ul style="list-style-type: none"> - Tomatensoße - Paprikasoße Bratensoßen <ul style="list-style-type: none"> - aus verschiedenen Fleischkomponenten Sonstige Soßen <ul style="list-style-type: none"> - Salatsoßen und Dressings Buttermischungen <ul style="list-style-type: none"> - kalt aufgeschlagene und warme Buttermischungen Anrichteweise und Präsentation	Fachsprache Arbeitsschutz HACCP Berücksichtigung hygienischer und ökonomischer Gesichtspunkte Rohstoffausnutzung Zusammenhang Rohstoffeinsatz - Qualität Ernährungsphysiologischer Gesichtspunkt (Öle, Joghurt, Kräuter) Fachlicher Anspruch und Qualitätskontrolle

LFA 2.1.3 Arbeiten mit Rezepturen (PAR) (ca. 20 Std.)**Thema: Ermittlung von Durchschnitten, Mischungsverhältnissen, –mengen und Verteilungen**

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Kenntnisse zur Durchschnitts-, Mischungs- und Verteilungsrechnung	Durchschnittsberechnung Mischungsverhältnisse Mischungsmengen Mischen von 3 und mehr Sorten Verteilung von Kosten, Mengen und Gewinnen	Bezug zu entsprechenden LFA

Thema: Ermittlung von Nährstoff- und Energiegehalten

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Kenntnis zur Berechnung von Nähr- und Energiewerten	Nährstoff- und Energiegehalt von Rohstoffen Nährstoff- und Energiegehalt von Speisen, Getränken und Mahlzeiten Berechnungen zum Energiebedarf	Arbeiten mit Kostplänen Bezug zu LFA 2.2.2

Lernfeld 2.2 - Zwischenmahlzeiten

Verbindliche Lernziele des KMK-Rahmenlehrplans

Lernfeld 2.2 Zwischenmahlzeiten

**2. Ausbildungsjahr
Koch/Köchin
Zeitrichtwert: 40 Stunden**

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler können kleine warme und kalte Speisen als Zwischenmahlzeiten herstellen und präsentieren.

Sie sind fähig, nach Rezepturen - unter Berücksichtigung von Vorbereitungs- und Garverlusten - Warenanforderungen zu erstellen. Die Rohstoffe werden nach Qualitätsmerkmalen beurteilt. Es wird besonders auf die Werterhaltung der Produkte geachtet. Die Arbeitsschritte erfolgen planmäßig nach ökologischen Gesichtspunkten; lebensmittelrechtliche Vorschriften werden eingehalten. Die Arbeitsergebnisse werden selbstständig kontrolliert und bewertet.

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, auf sich verändernde Verzehrgewohnheiten zu reagieren. Sie kennen die betriebswirtschaftliche Bedeutung marktorientierter Angebote.

Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Bedeutung und den Einsatz von Convenienceprodukten.

Sie führen Berechnungen durch.

Sie wirken bei der Gästeberatung über das Angebot an kleinen Gerichten mit; dies erfolgt auch in der Fremdsprache.

Inhalte:

- Vor- und Zubereitungen
- Präsentationsformen
- Anrichteweisen
- Betriebswirtschaftliche Bedeutung (Markt, Kosten, Deckungsbeitrag)
- Convenienceprodukte
- Rechtsvorschriften
- Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge)
- Fachsprache
- Fremdsprache
- EDV

Handreichung zum Lernfeld 2.2 Zwischenmahlzeiten

LFA 2.2.1 **Warme und kalte Zwischenmahlzeiten** (ZWK) (ca. 20 Std.)

Thema: Salate und kalte Zwischenmahlzeiten

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Überblick zu Salaten aus verschiedenen Rohstoffen und deren Herstellung	Gemüse- und Kartoffelsalate Salate aus Schlachtfleisch, Geflügel und Wild Salate aus Fisch, Schalen- und Krustentieren Salate aus Teigwaren und Reis Eier- und Käsesalate	Bezug zu LFA 1.1.1 Bezug zu den Grundtechniken der Nahrungszubereitung Berücksichtigung von hygienischen, arbeitstechnischen, ernährungsphysiologischen und ökonomischen Gesichtspunkten Saisonaler Bezug
Überblick zu Salatsoßen und Dressings und deren Herstellung	Soßen auf der Basis von: Essig und Öl Mayonnaise Joghurt u.a.	Bezug zu Lebensmittelhygiene und Salmonellengefahr Ernährungsphysiologische Bedeutung
Kenntnisse zu weiteren kalten Zwischenmahlzeiten	Imbissangebote <ul style="list-style-type: none"> - kalte Pasteten - Fingerfood - Sandwiches - Canapès - Baguette-Schnitten 	Verbindung zur betrieblichen Praxis Beispiele aus Speisen- und Angebotskarten

Thema: Fonds und Suppen

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Überblick zu Brühen und Fonds und deren Herstellung	Helle Fonds Braune Fonds Grundbrühen <ul style="list-style-type: none"> - Einfache Fleisch- und Knochenbrühe - Geflügelbrühe - Fischfond - Wildbrühe Kraftbrühen und doppelte Kraftbrühen auf der Grundlage der oben genannten Rohstoffe Suppeneinlagen	Bezug zu den Grundtechniken der Nahrungszubereitung Berücksichtigung von hygienischen, arbeitstechnischen, ernährungsphysiologischen und ökonomischen Gesichtspunkten Fachsprache Standardgarnituren (z.B. Celestine, Colbert, ...)
Kenntnisse zu Suppen und deren Herstellung	Gebundene Suppen <ul style="list-style-type: none"> - Helle gebundene Suppen - Braune gebundene Suppen Gemüsesuppen Regionalsuppen Nationalsuppen Exotische Suppen Kaltschalen	Verbindung zur betrieblichen Praxis Beispiele aus Speisen- und Angebotskarten Saisonangebot Bezug zur regionalen Küche (Thüringer Spezialitäten) Einflüssen aus der internationalen Küche Einsatz von Convenience

Thema: Warme Zwischenmahlzeiten

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Überblick zu Eintöpfen und deren Herstellung	Eintöpfe aus: <ul style="list-style-type: none"> - Kartoffeln und Gemüse - Hülsenfrüchte - Nudeln und Reis 	Beachtung von ökonomischen Aspekten Rezepturgerechtes Arbeiten
Überblick über weitere warme Zwischenmahlzeiten	<ul style="list-style-type: none"> - verschiedene Toats - warme Pastetchen - kleine Aufläufe - warme Baguettes, Hamburger u.a. 	Trends Bezug zur Systemgastronomie auf der Basis von Fertigprodukten Beispiele aus der Praxis

LFA 2.2.2 Beratung zu speziellen Ernährungsformen (ZBE) (ca. 20 Std.)**Thema: Stoffwechsel des Menschen im Überblick**

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Kenntnis des Verdauungsvorganges im Überblick	Nahrungsaufnahme Verdauung <ul style="list-style-type: none"> - Aufbau des Verdauungstraktes - Verdauungsorgane und Funktion Resorption und Ausscheidung Aufgabe der Nährstoffe	Modelle, Schautafeln, Arbeitsblätter Bezug zu LFA 1.1.3

Thema: Kostformen

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Kenntnis der Notwendigkeit einer gesunden Ernährung	gesunde Mischkost in verschiedenen Altersstufen Probleme der Fehlernährung	10 Regeln der DGE Arbeit mit Kostplänen
Fähigkeit alternative Kostformen umzusetzen	Alternative Kostformen <ul style="list-style-type: none"> - Vollwertkost - Vegetarische Kost Ernährungsphysiologische Bewertung	Zusammenstellung eines vegetarischen Gerichtes / Menüs
Fähigkeit auf gesundheitliche Einschränkungen zu reagieren	Krankheitsbedingte Kostformen <ul style="list-style-type: none"> - Leichte Vollkost / Schonkost - Reduktionskost - Kost für Diabetiker - Kost bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten 	Bewerten von gewichtsreduzierenden Trends aus Medien Berechnung von Broteinheiten Zölliakie, Laktoseintolleranz

Lernfeld 2.3 - Kalte und warme Büfets

Verbindliche Lernziele desKMK-Rahmenlehrplans

Lernfeld 2.3 Kalte und warme Büfets

**2. Ausbildungsjahr
Koch/Köchin
Zeitrictwert: 40 Stunden**

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, Speisen für kalte und warme Büfets herzustellen. Sie planen Büfets und bauen sie verkaufsfördernd auf. Sie wirken bei Verkaufsgesprächen mit und wenden dabei Kommunikationsregeln, verkaufpsychologische und produktbezogene Kenntnisse an.

Sie sind fähig, nach Rezepturen - unter Berücksichtigung von Vorbereitungs- und Garverlusten - Warenanforderungen zu erstellen. Die Rohstoffe werden nach Qualitätsmerkmalen beurteilt. Bei der Lagerung sowie der Vor- und Zubereitung werden produktangemessene Verfahren angewandt. Dabei wird besonders auf die Werterhaltung der Lebensmittel geachtet. Die Arbeitsschritte erfolgen planmäßig nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten; lebensmittelrechtliche Vorschriften werden eingehalten. Die Arbeitsergebnisse werden selbständig kontrolliert und bewertet.

Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Bedeutung und den Einsatz von Convenienceprodukten.

Sie führen Berechnungen durch.

Sie arbeiten im Team und erkennen die Vorteile dieser Arbeitsorganisation.

Sie beraten Gäste am Büfett; dies erfolgt auch in der Fremdsprache.

Inhalte:

- Warme und kalte Speisen als Büfettangebote und als Vorspeisen
- Vor- und Zubereitungen
- Aufbau und dekoratives Gestalten von Büfets
- Verkaufsgespräch und -techniken
- Convenienceprodukte
- Rechtsvorschriften
- Teamarbeit
- Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge)
- Fachsprache
- Fremdsprache
- EDV

Handreichung zum Lernfeld 2.3 Kalte und warme Büfets

LFA 2.3.1 Erstellen von kalten und warmen Büfets (BKW) (ca. 25 Std.)

Thema: Büfettarten

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Überblick zu Büfettarten	Einteilung Bankettbüfets <ul style="list-style-type: none"> - Festbüfets - Stehbüfets - Cocktailbüfets Restaurantbüfets <ul style="list-style-type: none"> - Frühstücksbüfett - Imbissbüfett - Brunchbüfett - Salatbüfett - Spezialitätenbüfett - Abendbüfett - Dessertbüfett - Käsebüfett - Kuchenbüfett Internationale Büfets	Längerfristige Projektaufgabe Büfettmappe Verbindung zur betrieblichen Praxis Teamarbeit zwischen Küche und Service Einflüssen aus der internationalen Küche

Thema: Büfetherstellung und Aufbau

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Einblick in das Erstellen von kalten und warmen Büfets	Planung und Vorbereitung verschiedener Büfets Aufbau und dekoratives Gestalten <ul style="list-style-type: none"> - Standort - Materialien - Tischwäsche - Dekoration - Laufrichtung - Platzieren der Speisen 	Notwendigkeit der Arbeitsorganisatorischen Planung Festlegung von Verantwortlichkeiten Teamarbeit Berücksichtigung küchentechnischer, ökonomischer und ökologischer Aspekte Projektaufgabe

Thema: Betreuung und Arbeiten am Büfets

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Kenntnisse zu Arbeiten am Büfett	Durchführung des Büfetservice Büfettbetreuung Büfettvorbereitung und Auswertung	Umgang mit Gästen Verkaufsgespräch Verkaufstechniken Bezug zu LFA 1.2.1 Teamarbeit

Thema: Tabellenkalkulation

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Einblick in Tabellenkalkulationsprogrammen	Tabellenerstellung, Tabelleneditierung und -formatierung Aufbau von Textkommentaren, Formatieren und Drucken Einbindung in das Zahlungs- und Rechnungswesen Bearbeitung von Rezepturen	Bezug zu entsprechenden LFA

Thema: Warenanforderung

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Kenntnisse zur Erstellung von Warenanforderungen	Rezepturerstellung am PC Belegumgang / Belegverwaltung Arbeit mit Lieferantenkarteien Rezepturprogramme	Rezeptdateien erstellen Bezug zu LFA 2.5.3

Thema: Werbemittel

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten über die Erstellung von Werbemitteln und Angebotskarten	Werbemaßnahmen mittels PC Aufbau von Werbemitteln Erstellen von Werbemitteln Aufbau der Angebotskarte Erstellen von Angebotskarten Gestaltung mit Schrift- und Darstellungselementen	Lernfeldübergreifende Projekte

Lernfeld 2.4 - Nachspeisen

Verbindliche Lernziele des KMK-Rahmenlehrplans

Lernfeld 2.4 Nachspeisen

**2. Ausbildungsjahr
Koch/Köchin
Zeitrichtwert: 60 Stunden**

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler sind fähig, Nachspeisen herzustellen. Sie sind in der Lage, nach Rezepturen Warenanforderungen zu erstellen. Die Rohstoffe werden nach Qualitätsmerkmalen beurteilt. Bei der Lagerung sowie der Vor- und Zubereitung werden produktangemessene Verfahren angewandt. Dabei wird besonders auf die Werterhaltung der Lebensmittel geachtet. Aufgrund der Kenntnisse über Zutaten und Herstellungsverfahren sind sie in der Lage, Rezepte zu variieren. Sie können unter Berücksichtigung von geschmacklichen, optischen, saisonalen und regionalen Aspekten Nachspeisen kombinieren und neue kreieren. Die Arbeitsschritte erfolgen nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten. Lebensmittelrechtliche Vorschriften werden eingehalten, insbesondere im Umgang mit Eiern und Speiseeis. Die Arbeitsergebnisse werden selbständig kontrolliert und bewertet. Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, Nachspeisen verkaufsfördernd zu präsentieren. Sie beurteilen die Bedeutung und den Einsatz von Convenienceprodukten. Sie führen Berechnungen durch. Sie arbeiten im Team und erkennen die Vorteile dieser Arbeitsorganisation. Die Schülerinnen und Schüler wirken bei der Gästeberatung über das Nachspeisenangebot mit; dies erfolgt auch in der Fremdsprache.

Inhalte:

- Teige, Massen, Süßspeisen, Käse und Obst
(Marktangebot, ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale und Lagerung)
- Vor- und Zubereitungen
- Anrichteweisen
- Präsentationsformen
- Convenienceprodukte
- Rechtsvorschriften
- Teamarbeit
- Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge)
- Fachsprache
- Fremdsprache
- EDV

Handreichung zum Lernfeld 2.4 Nachspeisen

Lernfeldbezogene allgemeine Hinweise:

Nach Meinung der Arbeitsgruppe ist es empfehlenswert, dass mehrere Kollegen die Inhalte der Lernfeldabschnitte umsetzen. Damit ist ein paralleles Unterrichten der einzelnen Lernfeldabschnitte möglich. Eine zeitliche und inhaltliche Absprache der unterrichtenden Lehrer ist **zwingend** erforderlich.

LFA 2.4.1 Nachspeisenvarianten (NNV) (ca. 15 Std.)

Thema: **Teige und Massen**

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Kenntnisse zu Teige und Massen	Hefeteig Mürbeteig Blätterteig Ausbackteig Brandmasse Biskuitmasse	Kalkulationsgetreues Arbeiten Convenience Bezug zur Lebensmittelhygiene und Salmonellengefahr

Thema: **Süßspeisen**

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Überblick zu Süßspeisen	Kalte Süßspeisen - Gelees - Cremes - Mousses - Eisspeisen - Flammeris Warme Süßspeisen - Süße Omeletts - Pfannkuchen - Beignets - Süße Aufläufe - Puddings Sonstige Süßspeisen aus Obst, Quark, Joghurt und Sahne	Bezug zur Lebensmittelhygiene und Salmonellengefahr Bezug zum LFA 2.4.2 Rezepturgetreue Planung Bezug zur internationalen Küche Saisonangebot

Thema: **Süße Soßen**

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Kenntnisse zu süßen Soßen	Fruchtsoußen Cremesoußen Weinsoußen	Harmonie zur Süßspeise Verbesserung der Qualität von Süßspeisen

Thema: **Käse**

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Kenntnisse zu Käse als Nachspeise	Auswahl geeigneter Käsesorten Sensorische Eigenschaften (Aussehen und Geschmack) Qualitätsbeurteilung	Bezug zu LFA 1.1.1 Bedeutung der französischen und italienischen Käsesorten Bezug zu Käsebüfett (LFA 2.3.1) Degustation

LFA 2.4.2 Herstellen von Nachspeisen (NHS) (ca. 15 Std.)
Thema: Herstellen von Teigen, Massen und Süßspeisen

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Fähigkeiten und Fertigkeiten, Teige und Massen herzustellen	Herstellung ausgewählter Produkte Anrichteweise und Präsentation	Bezug zur betrieblichen Ausbildung Bezug zu LFA 2.4.1
Kenntnisse und Fertigkeiten zur Zubereitung von Süßspeisen und süßen Soßen	Herstellung diverser Süßspeisen und geeigneter süßer Soßen Anrichteweise und Präsentation Dekorative Ausgestaltung	Rezepturgerechtes Arbeiten Berücksichtigung von hygienischen und ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten Diverses Anrichtegeschirr (z.B. Glasteller, Gläser u.a.)
Kenntnisse zur Verwendung von Käse als Nachspeise	Ausgewählte Käsesorten - Käseplatte - Käsetisch	Qualitätsanspruch Temperatur

LFA 2.4.3 Fremdsprachige Kommunikation (NFK) (ca. 30 Std.)

Empfehlung der Arbeitsgruppe: Ausgewählte Unterrichtseinheiten oder –stunden können lernfeldübergreifend bilingual durchgeführt werden.

Thema: Getränke

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Kennenlernen und Anwenden der fremdsprachigen Begriffe	Alkoholfreie Getränke Alkoholische Getränke	Arbeitsaufträge zu ausgewählten Getränkegruppen z.B. schwarzer Tee, französische Weine
Fähigkeit fremdsprachige Etiketten zu deuten	Etiketten lesen Informationen weitergeben	Sammeln von Getränkeetiketten

Thema: Gemüse

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Kennenlernen und Anwenden der fremdsprachigen Begriffe	Gemüsegruppen Vorbereitung von Gemüse Zubereitung von Gemüsebeilagen Formulierung für die Speisekarte	Fachsprache Rezepte

Thema: Fleisch

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Lexikalische Kenntniserwerb	Tierarten und Fleischteile Vor- und Zubereitung von Fleischspeisen Formulierung für die Speisekarte	Fachsprache Rezepte

Thema: Nachspeisen

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Überblick zum Nachspeiseangebot in der Fremdsprache	Nachspeisearten Formulierung für die Speisekarte	Fachsprache, Rezepte

Thema: Speisekarte

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Fähigkeit fremdsprachigen Gästen Empfehlungen auszusprechen	Menüarten Aufbau Speisekarte Empfehlungen	Arbeit mit Speisekarten Partnerarbeit

Lernfeld 2.5 - À la carte-Geschäft

Verbindliche Lernziele des KMK-Rahmenlehrplans

Lernfeld 2.5 À la carte-Geschäft

2. Ausbildungsjahr
Koch/Köchin
Zeitrichtwert: 80 Stunden

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, für den Küchenbereich das à la carte-Geschäft zu planen und durchzuführen. Hierfür werden insbesondere Gerichte aus

- Fleisch oder
- Wild und Geflügel oder
- Fisch und Meeresfrüchten zubereitet (*).

Die Schülerinnen und Schüler sind fähig, nach Rezepturen - unter Berücksichtigung von Vorbereitungs- und Garverlusten - Warenanforderungen zu erstellen. Sie beurteilen das Marktangebot und wählen Rohstoffe unter besonderer Berücksichtigung regionaler und saisonaler Produkte für die Speisenzubereitung aus. Bei der Lagerung sowie der Vor- und Zubereitung werden produktangemessene Verfahren angewandt. Die Arbeitsschritte erfolgen planmäßig nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten unter besonderer Berücksichtigung der Anforderungen des à la carte-Geschäftes. Dabei werden Bestimmungen zur Unfallverhütung und Hygiene eingehalten. Die Arbeitsergebnisse werden selbständig kontrolliert und bewertet.

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, Fonds und Suppen herzustellen. Sie bereiten Soßen und Buttermischungen zur Steigerung des Genusswertes zu. Die Speisen werden verkaufsfördernd präsentiert.

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, Nachspeisen verkaufsfördernd zu präsentieren.

Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Bedeutung und den Einsatz von Convenienceprodukten. Sie führen Berechnungen durch.

Sie arbeiten im Team und erkennen die Vorteile dieser Arbeitsorganisation.

Die Schülerinnen und Schüler wirken bei der Gästeberatung über das à la carte-Angebot mit; dies erfolgt auch in der Fremdsprache.

Inhalte:

- Planung, Organisation und Durchführung des à la carte-Geschäftes im Küchenbereich
- Zusammenstellung von Gerichten
- Teamarbeit
- Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge)
- Fleisch oder Wild und Geflügel oder Fisch und Meeresfrüchte (Marktangebot, ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale, Lagerung)
- Vor- und Zubereitungen
- Anrichteweisen
- Präsentationsformen
- Convenienceprodukte
- Fonds und Suppen
- Grundsoßen und ihre Ableitungen, Buttermischungen
- Unfallverhütungs- und Hygienemaßnahmen
- Rechtsvorschriften
- Fachsprache
- Fremdsprache
- EDV

(*)

Für jedes der Lernfelder 2.5, 3.1 und 3.2 soll unter den Themen "Fleisch"

- "Wild und Geflügel" sowie
- "Fisch und Meeresfrüchte" jeweils eines als Schwerpunktthema ausgewählt werden. Keines der drei genannten Themen darf hierbei unberücksichtigt bleiben.

Handreichung zum Lernfeld 2.5 À la carte Geschäft

Lernfeldbezogene allgemeine Hinweise:

Aufgrund des Stundenvolumens des Lernfeldes ist es nach Meinung der Arbeitsgruppe erforderlich, dass mehrere Kollegen die Inhalte der Lernfeldabschnitte umsetzen. Damit ist ein paralleles Unterrichten der einzelnen Lernfeldabschnitte möglich. Eine zeitliche und inhaltliche Absprache der unterrichtenden Lehrer ist **zwingend** erforderlich.

LFA 2.5.1 Schlachtfleisch und Fleischerzeugnisse (CSF) (ca. 20 Std.)

Thema: Schlachtfleisch

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Überblick über Schlachttiere und ernährungsphysiologischer Wert von Fleisch	Zusammensetzung von Fleisch Qualitätsbeurteilungen Schlachtung und Fleischreifung Lagerung	PSE- und DFD-Fleisch Hygienische Voraussetzungen Aktuelle gesetzliche Grundlagen
Kenntnis der Verwendungsmöglichkeiten der Fleischteile und Innereien	Schlachtfleischarten und deren Fleischteile <ul style="list-style-type: none"> - Rind - Schwein - Kalb - Hammel / Lamm Verwendung in Kombination mit Soßen und Beilagen Innereien aller Schlachttiere	Bezug zur betrieblichen Praxis Fachvideos DLG Zerlegung Fachsprache Hygienische Voraussetzungen Bezug zu LFA 1.1

Thema: Fleischerzeugnisse

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Überblick über Fleisch- und Wurstwaren	Rohwurst Kochwurst Brühwurst Rohe und gekochte Schinken	Thüringer Spezialitäten
Überblick zu anderen Fleischerzeugnissen	Hackfleisch und Mett Tartar Geschnetzeltes	Besonderheit Thüringer Bratwurst (Markenname) Hygienische Voraussetzungen Aktuelle gesetzliche Grundlagen

Thema: Vor- und Zubereitung von Schlachtfleisch

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Kenntnisse zur Herstellung von ausgewählten Gerichten aus Schlachtfleisch	Vor- und Zubereitung von Speisen aus <ul style="list-style-type: none"> - Rind - Schwein - Kalb - Hammel / Lamm unter Berücksichtigung der verschiedenen Garverfahren	Bezug zur betrieblichen Praxis Hygienische und ernährungsphysiologische Gesichtspunkte schonende und moderne Garverfahren (Niedrigtemperaturgaren)

Thema: Zusammenstellung von Gerichten

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Fähigkeiten, Gerichte zusammen zu stellen	Hauptkomponenten in Verbindung mit Soßen und Buttermischungen In Kombination mit wirkstoffreiche Beilagen und Sättigungsbeilagen	Bezug zu LFA 2.1 Bezug zu LFA 1.1 Beachtung fachlicher, ernährungsphysiologischer und saisonaler Kriterien Fachsprache Teamarbeit: Annonce und Küchenposten

Thema: Anrichteweisen und Präsentationsformen

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Kenntnisse über Anrichtemöglichkeiten und Präsentation	Tellerservice Plattenservice Moderne Anrichteweisen Regeln für das Präsentieren Dekorative Ausgestaltung	Bezug zur praktischen Ausbildung

Thema: Planung, Organisation und Durchführung des á la carte Geschäfts im Küchenbereich

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Fähigkeit , á la carte Geschäfte zu planen, zu organisieren und durchzuführen	Realisierung des á la carte Geschäftes	Projekt Praxisbezug Zusammenarbeit aller Posten, Annonce und Service

