

## 2. Ausbildungsjahr – Koch/Köchin

### E1174 Menükunde für die betriebliche Praxis (5 Tage)

- Regeln der Zusammenstellung von Gerichten und Menüs (3-Gang-Menü)
- allgemeine Anforderungen an die äußere und innere Form der Speisekarte
- Erstellung von Menü-, Speise- und Angebotskarten (Berücksichtigung verschiedener Kostformen, Ernährungstrends, internationaler Besonderheiten)
- gastorientierte Angebote und Serviceabläufe
- Fremd- und Fachsprache
- Regionalität und Nachhaltigkeit
- betriebliche Standards (Qualitäts- und Gütesiegel)
- Informationen für Gäste (Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe, Allergene)
- Aufstellen von Menüs unter Beachtung der Menüregeln
- Verhalten bei Empfehlungen

### E1180 Fleischverarbeitung (5 Tage)

- Kennenlernen der Angebotsvielfalt, produktspezifische Warenkenntnisse
- fachspezifische Verarbeitungshinweise, französische Fachbegriffe
- qualitative Beurteilungsmerkmale
- Bearbeitung von Fleischteilen (parieren, zuschneiden, portionieren)
- küchenfertige Vorbereitung der Fleischteile
- Herkunft und Haltungsform der tierischen Produkte
- mise en place, anwenden verschiedener Herstellungstechniken und Garverfahren
- Schlachtfleisch vorbereiten, insbesondere auslösen, panieren, spicken und beizen
- fachgerechtes Tranchieren von Fleisch
- Zubereitung verschiedener Gerichte
- passende Saucen und Beilagen
- Angebotsvariationen der nationalen und internationalen Küche
- Beachtung ernährungsphysiologischer Aspekte
- moderne Arbeitstechniken/ -formen
- kalte Platten anrichten
- Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge)

### E1181 Vegetarische und Vegane Küche (5 Tage)

- Obst, Gemüse, Pilze, Kartoffeln, Hülsenfrüchte und Getreideerzeugnisse (Marktangebot, ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale und Lagerung)
- Vor- und Zubereitungen
- Präsentationsformen und Anrichteweisen
- Soßen und Würzmittel
- alternative Erzeugnisse zum Ersatz von tierischen Produkten
- Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge)
- Beachtung von saisonalen, regionalen, kulturellen und ernährungsphysiologischen Aspekten

### **E1185 Bäckerei und Konditorei (5 Tage)**

- Kennenlernen der Teigarten, mise en place
- produktspezifische Warenkenntnisse und Verarbeitungshinweis
- Vor- und zubereiten von Teigen und Massen
- Mürbeteig, Hefeteig, Brandmasse, Biskuit, Blätterteig, Hippen- Baiser- und Soufflé-Masse
- Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge)

### **E1187 Anwendung spezifischer Hygienevorschriften und Kennzeichnung von Speisen und Gerichten (5 Tage)**

- spezifische Hygienevorschriften des Gastgewerbes
- Grundlagen der HACCP-Managements im Küchenbereich
- Dokumentationspflichten im Gastgewerbe
- Hygiene-Schulungen für Mitarbeiter
- Kennzeichnungspflichten im Gastgewerbe
- Allergene Stoffe erfassen und Kennzeichnen
- Zusatzstoffe erfassen und Kennzeichnen
- lebensmittelrechtliche Vorschriften