

3. Ausbildungsjahr – Koch/Köchin

E1188 Herstellen von Süßspeisen und Desserts (5 Tage)

- Kennenlernen der Angebotsvielfalt, produktspezifische Warenkenntnisse, Angebotsformen und Herstellungsverfahren
- fachspezifische Verarbeitungshinweise, küchenfertige Vorbereitung der Produkte
- Süßspeisen (Cremespeisen, süße Eierspeisen, Kaiserschmarrn, Soufflé, Gefrorenes – Halbgefrorenes, Sorbet, Parfait)
- Süßspeisen und begleitende Komponenten (Obst, Saucen, Garnierungen)
- Be- und Verarbeitung von exotischen Früchten, Fruchtsalate zubereiten
- qualitative Beurteilungsmerkmale exotischer Früchte
- mise en place
- Zubereitungsarten und daraus hergestellte Speisen
- Rezepturen und Berechnung Material- und Wareneinsatz
- Zubereitung verschiedener warmer und kalter Süßspeisen
- Herstellen von Süßspeisen der nationalen und internationalen Küche
- Anrichten von Süßspeisen und vorgefertigtem Eis
- Angebotsformen und Zubereitung von Speiseeis
- Süßspeisen dekorativ für Bufetts anrichten
- saisonale, regionale, kulturelle und ernährungsphysiologische Aspekte
- kalte Platten anrichten
- französische Fachbegriffe
- Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge)

E1189 Fisch und Krustentiere (5 Tage)

- hygienische Anforderungen, nachhaltiges Vorgehen, Qualitätsprüfung, Nachhaltigkeit
- Fischarten, Fischmerkmale, Einteilungskriterien
- Fangmethoden
- Angebotsformen und -vielfalt, Herstellungstechniken, Garverfahren
- mise en place
- Zubereitungsarten (Be- und Verarbeitung) z.B. Forelle „Müllerin Art“
- regionale, kulturelle und ernährungsphysiologische Aspekte
- küchenfertige Vorbereitung der Fische, filetieren und portionieren
- küchenfertige Vorbereitung der Schalen und Krustentiere sowie Putzen und Verarbeitung
- Anrichten von Vorspeisen- und Hauptgerichten aus Fisch, Schalen und Krustentieren
- Meeres- und Süßwasserfische zubereiten – Schalen- und Krustentiere verarbeiten
- passende Saucen und Beilagen
- Berechnung von Material- und Wareneinsatz
- Preiskalkulation
- Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge)
- Präsentation der Fischgerichte sowie Schalen- und Krustentiere (Präsentation- und Beratungsmöglichkeiten)
- Vorspeisen und kalte Platten anrichten

E1190 Wild und Geflügel (5 Tage)

- Kennenlernen der Angebotsvielfalt, produktspezifische Warenkenntnisse
- Fachgespräch mit Jäger
- fachspezifische Verarbeitungshinweise, französische Fachbegriffe
- qualitative Beurteilungsmerkmale
- mise en place, Anwenden verschiedener Herstellungstechniken und Garverfahren
- küchenfertige Vorbereitung insbesondere auslösen, spicken, füllen und beizen
- fachgerechtes Tranchieren von Wild
- Zubereitung verschiedener Gerichte
- Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge)

E1191 Sicherstellung von Warenflüssen sowie Kalkulation von Kosten und Preisen (5 Tage)

- Warenarten und Wareneigenschaften
- Lagerarten
- hygienische Vorschriften zur Lagerhaltung von Waren
- Qualitätskontrolle
- Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge)
- Verkaufspreise
- Umwälzungen
- Konditionen
- Mengenrabatte
- Rückverfügung