

Leistungsziele ük 1

Reglement zur Durchführung der überbetrieblichen Kurse
Köchin EFZ/Koch EFZ – Bildungsplan 2009

9 Einteilung der überbetrieblichen Kurse 1 bis 5 Köchin EFZ/Koch EFZ – Bildungsplan 2009

9.1 Überbetrieblicher Kurs 1

Leitziele, Richtziele, Leistungsziele	Nummer Leistungsziele
1 Herstellung/Zubereitung/Präsentation von Speisen und Gerichten Fremdsprache / Kochtechnische Fachsprache	
1.1 Pflanzliche Lebensmittel	
Qualitätsmerkmale	1.1.2
Warenannahme und Lagerung	1.1.3
Vorbereiten	1.1.4
1.3 Lebensmittel tierischen Ursprungs	
Qualitätsmerkmale	1.3.2
Warenannahme und Lagerung	1.3.3
1.5 Ernährung	
Nährstoffe	1.5.2
1.6 Garprozesse	
Vorbereitungstechniken	1.6.3
Feuchthitzetechnik	1.6.4
Trockenhitze-technik	1.6.5
1.7 Anrichten / Gerichte gestalten / Präsentation	
Bedeutung und Wirkung	1.7.1
Gestaltungselemente	1.7.3
2 Verstehen und effizientes Mitgestalten der betrieblichen Abläufe	
2.2 Persönliche Arbeitsprozesse	
Mise en place	2.2.2
Lerndokumentation	2.2.3
2.3 Allgemeine betriebliche Prozesse	
Warenbewirtschaftung	2.3.1
Temperatur	2.3.3
Lebensmittelgesetzgebung	2.3.4
Abfallentsorgung	2.3.5
2.4 Verständnis und Umgang mit der Technologie und deren Einsatz	
Energie	2.4.2
3 Denken und Handeln unter betriebswirtschaftlichen, gästeorientierten und ökologischen Aspekten	
3.3 Nachhaltigen Denken und Handeln	
Berufsethik	3.3.1

Reglement zur Durchführung der überbetrieblichen Kurse
Köchin EFZ/Koch EFZ – Bildungsplan 2009

4 Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Umweltschutz, Brandschutz	
4.1 Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz	
Massnahmen	4.1.2
Vorbeugung	4.1.3
Erste Hilfe	4.1.4
4.2 Umweltschutz im Betrieb	
Umweltschutz	4.2.1
4.4 Brandschutz	
Schutzmassnahmen	4.4.2
5 Hygiene und Werterhaltung	
5.1 Persönliche und betriebliche Hygiene	
LGV	5.1.1
Massnahmen	5.1.2
5.2 Hygienekonzept	
GHP	5.2.1
Kontrollblätter	5.2.2
Kontrolltätigkeit	5.2.3
5.3 Werterhaltung	
Massnahmen	5.3.1
Gebrauchsanweisungen	5.3.2
Wartungsarbeiten	5.3.3
Reinigung	5.3.4

Sachgebiete überbetrieblicher Kurs 1

Kernthemen: Gemüse / Milch- und Milchprodukte / Eier und Eierprodukte

Praktische Einführung, Hygiene, Ethik, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz, Grundlagen Warenannahme

Einführung ins Handwerk: Praktische Berufseinführung

- Hygiene in drei Stufen (Persönliche, Lebensmittel- und Betriebshygiene)
- Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz
- Grundlagen Warenannahme / Lagerung / Beschriftung
- Zuordnen von Messer, Werkzeuge, Kasserollen, Maschinen, Apparate
- Vorbereitende Garmethoden
- Garmethoden: Gemüsegerichte und Gemüsesuppen
- Gemüseschnittarten
- Grundfonds: Gemüsefond, Bouillon, brauner Fond
- Ethik, Umweltschutz

10.1 Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele üK 1

HKB A	HKB B	HKB C	HKB D
HK a1, a3, a4, a5, a6	HK b1, b2, b3, b4	HK c4, c5	HK d1, d2



Lebensmittel

- a1.1-üK Pflanzliche Lebensmittel (insbesondere Gemüse, Pilze, Kräuter, Gewürze)
- a1.3-üK Lebensmittel tierischen Ursprungs (insbesondere Milch, Milchprodukte)
- a1.5-üK Weitere Lebensmittel / Produkte (insbesondere Würzmittel)

Gesetzliche Vorschriften/GHP-Standards

- a3.2-üK Warenannahme und Lagerung
- b1.3-üK Hygienemassnahmen
- b1.4-üK Selbstkontroll-Konzept
- b2.1-üK Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz
- b3.1-üK Umweltschutz
- b3.2-üK Abfallbewirtschaftung
- b4.1-üK Massnahmen der Werterhaltung
- b4.2-üK Schäden und Störungen
- b4.3-üK Reinigung

Wertschöpfung

- a1.7-üK Gästebedürfnisse und Angebotsgestaltung (insbesondere Gästebedürfnisse, z.B. infolge von Allergien, Intoleranzen, religiös begründete Essgewohnheiten)
- a1.9-üK Rezeptsammlung
- a4.1-üK Mise en place Arbeitsplatz und Geräte
- a4.2-üK Vorbereiten von pflanzlichen Lebensmitteln
- a4.4-üK Vorbereiten von Lebensmitteln tierischen Ursprungs
- a4.5-üK Garmethoden für die Vorbereitung
- a5.1-üK Garmethoden
- a5.3-üK Kombinationen von Garmethoden für die Vorbereitung und die Zubereitung

- a6.1-üK Bedeutung und Wirkung
- a6.2-üK Anrichten und Inszenieren
- c4.1-üK Einsatz von Geräten
- c5.1-üK Vermeidung von Lebensmittelverschwendung
- c5.2-üK Betriebsmitteleinsatz
- d2.2-üK Präsentationsformen

Haltung/Kommunikation *

- d1.1-üK Berufsethos
- d1.3-üK Branchenübliche Fachbegriffe
- d1.4-üK Kommunikation
- d1.5-üK Auftreten
- d1.6-üK Zusammenarbeit
- d1.8-üK Herausfordernde Situationen und Hektik

* Die aufgeführte Liste der Leistungsziele kann bei Bedarf angepasst werden