

# Leistungsziele ük 2

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

## 9.2 Überbetrieblicher Kurs 2

Leitziele, Richtziele, Leistungsziele	Nummer Leistungsziele
<b>1 Herstellung/Zubereitung/Präsentation von Speisen und Gerichten Fremdsprache / Kochtechnische Fachsprache</b>	
<b>1.1 Pflanzliche Lebensmittel</b> Qualitätsmerkmale Warenannahme und Lagerung Vorbereiten	1.1.2 1.1.3 1.1.4
<b>1.3 Lebensmittel tierischen Ursprungs</b> Qualitätsmerkmale Warenannahme und Lagerung	1.3.2 1.3.3
<b>1.4 Weitere Lebensmittel / Produkte</b> Teigwaren	1.4.3
<b>1.6 Garprozesse</b> Zusammenhang Lebensmittel / Garprozesse / Temperaturen Zusammenhang Garprozesse / Geräte, Apparate / Materialien Vorbereitungstechniken Feuchthitzetechnik Trockenhitzetechnik	1.6.1 1.6.2 1.6.3 1.6.4 1.6.5
<b>1.7 Anrichten / Gerichte gestalten / Präsentation</b> Bedeutung und Wirkung Gestaltungselemente	1.7.1 1.7.3
<b>2 Verstehen und effizientes Mitgestalten der betrieblichen Abläufe</b>	
<b>2.1 Organisation</b> Nahtstellen	2.1.3
<b>2.2 Persönliche Arbeitsprozesse</b> Zeitmanagement Mise en place Lerndokumentation	2.2.1 2.2.2 2.2.3
<b>2.3 Allgemeine betriebliche Prozesse</b> Temperatur	2.3.3
<b>2.4 Verständnis und Umgang mit der Technologie und deren Einsatz</b> Energie Temperaturausnutzung Einsatzplanung	2.4.2 2.4.3 2.4.4
<b>4 Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Umweltschutz, Brandschutz</b>	
<b>4.1 Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz</b> Vorschriften	4.1.1
<b>4.3 Ökologischer Umgang mit den Ressourcen</b> Sparsamer Umgang	4.3.2
<b>5 Hygiene und Werterhaltung</b>	
<b>5.2 Hygienekonzept</b> GHP	5.2.1
<b>5.3 Werterhaltung</b> Pannenbehebung	5.3.5

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

### Sachgebiete überbetrieblicher Kurs 2

Kernthemen: Kartoffeln / Getreide / Teigwaren / Hülsenfrüchte / Sprossen / Obst / Süssmittel und Süsstoffe

Verständnis schaffen für den Umgang mit der Technologie und deren Einsatz bei der produktgerechten Speisenzubereitung.

### Tagesthemen in den Vordergrund stellen: Garmethoden

- Zeit und Arbeitsplanung
- Aus den Gerichten die Garmethode erkennen, die Garzeit ermitteln und die Kochapparate zuordnen
- Gemüse und Suppen (Hauptgruppen)
- Warme Vorspeisen und Snacks
- Fischgerichte (Pochieren, grillieren, frittieren, sautieren)
- Geflügelgerichte (Grillieren, schmoren, dünsten, pochieren)
- Grundrezepte in der Patisserie: Teige, Massen, Cremen und daraus eine Süssspeise kreieren

## 10.2 Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele üK 2

HKB A	HKB B	HKB C	HKB D
HK a1, a2, a3, a4, a5, a6	HK b1, b2, b3, b4	HK c1, c2, c3, c4, c5	HK d1, d2



### Lebensmittel

- a1.1-üK Pflanzliche Lebensmittel (insbesondere Kartoffeln, Hülsenfrüchte,)
- a1.2-üK Tierische Lebensmittel (insbesondere Geflügel)
- a1.3-üK Lebensmittel tierischen Ursprungs (insbesondere Eier, Eierprodukte)
- a1.5-üK Weitere Lebensmittel / Produkte (insbesondere Zucker und Süsstoffe)

### Gesetzliche Vorschriften/GHP-Standards

- a3.2-üK Warenannahme und Lagerung
- a3.3-üK Qualitätssicherung
- 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
- a1.9-üK Rezeptsammlung
- a2.1-üK Bedarfsermittlung
- a2.2-üK Warenkosten
- a4.1-üK Mise en place Arbeitsplatz und Geräte
- a4.2-üK Vorbereiten von pflanzlichen Lebensmitteln
- a4.3-üK Vorbereiten von tierischen Lebensmitteln
- a4.4-üK Vorbereiten von Lebensmitteln tierischen Ursprungs
- a4.5-üK Garmethoden für die Vorbereitung

- a5.1-üK Garmethoden
- a5.4-üK Garmethoden in der Regeneration und der Fertigung
- a5.5-üK Sensorik bei der Zubereitung und Veredelung
- a6.1-üK Bedeutung und Wirkung
- a6.2-üK Anrichten und Inszenieren
- c1.2-üK Planungshilfsmittel
- c1.3-üK Ablauforganisation und Zeitplanung
- c2.1-üK Zusammenarbeit mit Partnerinnen und Partnern an den Nahtstellen
- c3.1-üK Branchenbezogene Anwendersoftware
- 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