

Leistungsziele ük 4

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

9.4 Überbetrieblicher Kurs 4

Leitziele, Richtziele, Leistungsziele	Nummer Leistungsziele
1 Herstellung/Zubereitung/Präsentation von Speisen und Gerichten Fremdsprache / Kochtechnische Fachsprache	
1.2 Tierische Lebensmittel Qualitätsmerkmale Warenannahme und Lagerung Vorbereiten	1.2.2 1.2.3 1.2.4
1.5 Ernährung Ernährungsformen	1.5.5
1.6 Garprozesse Zusammenhang Lebensmittel / Garprozesse / Temperaturen Feuchthitzetechnik Trockenhitzetechnik	1.6.1 1.6.4 1.6.5
1.7 Anrichten / Gerichte gestalten / Präsentation Bedeutung und Wirkung Gestaltungselemente Sensorik	1.7.1 1.7.3 1.7.4
1.8 Fachbegriffe und Formulierungen in Fremdsprache / Kochtechnische Fachsprache Produkte und Fachbegriffe Formulierungen	1.8.1 1.8.2
2 Verstehen und effizientes Mitgestalten der betrieblichen Abläufe	
2.2 Persönliche Arbeitsprozesse Zeitmanagement Mise en place Lerndokumentation	2.2.1 2.2.2 2.2.3
2.3 Allgemeine betriebliche Prozesse Serviceabläufe Speiseverteilung	2.3.8 2.3.9
5 Hygiene und Werterhaltung	
5.1 Persönliche und betriebliche Hygiene Hygienesituation	5.1.3
5.2 Hygienekonzept GHP	5.2.1

Sachgebiete überbetrieblicher Kurs 4

Kernthemen: Schlachtfleisch / Fleischerzeugnisse / Geflügel

Persönliche Fähigkeiten / Fertigkeiten fördern / schwierige Arbeitstechniken in Projektarbeiten umsetzen. Spezialgerichte, Salat- und Süssspeisenbuffet

Tagesthemen in den Vordergrund stellen: Garmethoden

- Zeit und Arbeitsplanung
- Projektaufträge selbstständig planen und umsetzen
- Kostfortentag
- Pastabuffet / Salatbuffet
- Süssspeisenbuffet
- Kalte Küche (Zeitmanagement und Arbeitstechniken)
- Spezialgerichte

10.4 Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele üK 4

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



Lebensmittel

- a1.1-üK Pflanzliche Lebensmittel
- a1.2-üK Tierische Lebensmittel (insbesondere Schlachtfleisch, Fleischerzeugnisse, Geflügel)
- a1.3-üK Lebensmittel tierischen Ursprungs
- a1.5-üK Weitere Lebensmittel / Produkte (insbesondere Bindemittel, Kakao und Schokolade, Konditoreihalbfabrikate, Teiglockerungsmittel)
- a2.5-üK Ernährungsgrundsätze
- a2.7-üK Nährstoffe und Energiebedarf
- a2.9-üK Schadstoffe

Gesetzliche Vorschriften/GHP-Standards

- a3.2-üK Warenannahme und Lagerung
- a3.3-üK Qualitätssicherung
- a3.4-üK Qualitätssicherungsmassnahmen
- 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

- a1.6-üK Food-Trends und Innovationen
- 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
- a4.3-üK Vorbereiten von tierischen Lebensmitteln
- a4.5-üK Garmethoden für die Vorbereitung
- a5.1-üK Garmethoden
- a5.2-üK Zonentrennung vegetarischer und veganer Gerichte
- a5.3-üK Kombinationen von Garmethoden für die Vorbereitung und die Zubereitung
- 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
- 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
- d2.1-üK Informationsfluss

* Die aufgeführte Liste der Leistungsziele kann bei Bedarf angepasst werden