

# üK 1 EBA angewandte Richt- und Leistungsziele

## 1.2 Richtziel

Küchenangestellte sind fähig, einfache kalte Gerichte, kalte Vorspeisen, Salate und Garnituren herzustellen sowie gästegerecht und gemäss den betrieblichen Zielen anzurichten

### 1.2.1

Küchenangestellte sind in der Lage, die Zubereitungsarten von unterschiedlichen Salaten zu charakterisieren und Salate herzustellen sowie anzurichten

### 1.2.4

Küchenangestellte sind in der Lage, die Einsatzmöglichkeiten der wichtigsten Schnittarten für die Zubereitung von kalten Speisen zu beschreiben und anzuwenden

## 1.3 Richtziel

Küchenangestellte sind fähig, kalte und gefrorene Süssspeisen sowie Teige und Massen herzustellen und gästegerecht sowie gemäss den betrieblichen Zielen anzurichten

### 1.3.1.

Küchenangestellte sind fähig, unterschiedliche kalte und gefrorene Süssspeisen zu beschreiben, diese herzustellen und anzurichten

### 1.3.2

Küchenangestellte sind in der Lage, die Zubereitungsarten von unterschiedlichen Teigen und Massen zu charakterisieren und diese herzustellen sowie für andere Speisen weiter zu verwenden

**2.1 Richtziel** Küchenangestellte verstehen die Merkmale und den Aufbau einfacher warmer Gerichte und sind fähig, diese nach dem herkömmlichen Regeln selbstständig herzustellen sowie Convenience-Produkte verschiedener Stufen fachgerecht einzusetzen

### 2.1.1.

Küchenangestellte sind fähig, die Merkmale und den Aufbau von Suppen zu beschreiben und deren fachgerechte Herstellung sowie deren gästegerechtes Anrichten vorzunehmen

### 2.1.2.

Küchenangestellte sind fähig, die Merkmale und den Aufbau von Gemüse zu beschreiben und deren fachgerechte Verarbeitung sowie deren gästegerechtes Anrichten vorzunehmen

### 2.1.3

Küchenangestellte sind fähig, Stärkebeilagen herzustellen und deren Einsatzmöglichkeiten anhand von Beispielen aufzuzeigen

### 2.1.4

Küchenangestellte sind fähig, die Merkmale und den Aufbau von einfachen Eier- und Käsegerichten zu beschreiben und diese fachgerecht herzurichten sowie gästegerecht anzurichten

## 2.2 Richtziel

Küchenangestellte erkennen die Bedeutung der sachgemässen Lagerung von Milch, Milchprodukten und Früchten und sind in der Lage, diese sachgemäss zu lagern

### 2.2.1

Küchenangestellte sind fähig, unterschiedliche Milchprodukte zu charakterisieren und deren Einsatz zur Herstellung einfacher warmer Speisen anhand von Beispielen aufzuzeigen

### 2.2.2

Küchenangestellte sind in der Lage, die gängigsten Konservierungsarten der Milch zu charakterisieren und diese anhand von Beispielen sachgerecht anzuwenden

**2.3 Richtziel** Küchenangestellte sind fähig, Früchte in verschiedene Gruppen einzuteilen, deren Einsatzmöglichkeiten aufzuzeigen und deren Qualität zu beurteilen

### 2.3.1

Küchenangestellte sind fähig, die Merkmale und Besonderheiten unterschiedlicher Früchte darzulegen und deren Einsatzmöglichkeiten aufzuzeigen

### 2.3.2

Küchenangestellte sind in der Lage, die verschiedenen Früchte in Gruppen einzuteilen und ihre Güte und Qualität anhand vorgegebener Kriterien zu beurteilen

### **3.3 Richtziel**

Küchenangestellte sind in der Lage, grundlegende Lebensmittel und Zutaten für die warme Küche zu charakterisieren und zu beurteilen, ihre Herstellung zu beschreiben und deren Einsatz zu erklären

#### 3.3.1

Küchenangestellte sind fähig, den Einsatz und die Verarbeitung von Kartoffeln, Pilzen, Getreidearten und Eiern anhand von Beispielen aufzuzeigen und deren Qualität nach vorgegebenen Kriterien zu beurteilen

#### 3.3.2

Küchenangestellte sind in der Lage, den Einsatz und die Verarbeitung von Salz, Kräutern und Gewürzen anhand von Beispielen zu beschreiben und deren Qualität nach vorgegebenen Kriterien zu beurteilen

### **4.1 Richtziel**

Küchenangestellte sind fähig den Aufbau und die Zusammensetzung warmer Speisen zu erklären und deren Zubereitung wie auch Präsentation fachgerecht vorzunehmen

#### 4.1.2.

Küchenangestellte beschreiben die besonderen Merkmale von Geflügel und sind fähig, einfache Geflügelgerichte herzustellen und anzurichten

#### 4.1.3

Küchenangestellte beschreiben die besonderen Merkmale von Schlachtfleisch und sind fähig, einfache Fleischgerichte herzustellen und anzurichten

### 4.2 Richtziel

Küchenangestellte verstehen die Garmethoden und wenden diese fachgerecht an

#### 4.2.1

Küchenangestellte sind fähig, die Garmethoden und deren Einsatz wie auch deren Vor- und Nachteile anhand von aussagekräftigen Beispielen zu illustrieren und einzelne Methoden für Fisch-, Geflügel- und Fleischgerichte anzuwenden

### **5.3 Richtziel**

Küchenangestellte zeigen den Aufbau und die praktische Funktionsweise der Maschinen, Geräte, Einrichtungen und Materialien im Küchenbereich auf und sind fähig, deren sachgemässen Einsatz, deren Reinigung und Werterhalt sicherzustellen

#### 5.3.1

Küchenangestellte zeigen die Merkmale und Einsatzmöglichkeiten der wichtigsten Maschinen, Geräte, Einrichtungen und Materialien im Küchenbereich anhand typischer Beispiele auf

#### 5.3.2

Küchenangestellte zeigen die Grundsätze des effizienten und ökologischen Einsatzes von Einrichtungen, Geräten und Betriebsmaterialien zur Reinigung im Küchenbereich anhand von aussagekräftigen Beispielen auf

#### 5.3.3

Küchenangestellte beschreiben die Bedeutung des sorgsamen Umgangs mit Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Betriebsmaterialien und sind fähig, geeignete Massnahmen für deren Werterhaltung umzusetzen

#### 5.3.4

Küchenangestellte beherrschen die einzelnen Schritte der Reinigungsabläufe im Küchenbereich und sind fähig, deren Bedeutung anhand von aussagekräftigen Beispielen aufzuzeigen

## **6.1 Richtziel**

Küchenangestellte sind fähig, die Anforderungen an die Beschreibung von Rezepturen zu erklären, diese zu dokumentieren, anzupassen und zu berechnen

### **6.1.1**

Küchenangestellte beschreiben die Bedeutung, den Aufbau und die Funktion von Rezepturen und sind fähig, diese anhand von Beispielen aus ihrem Arbeitsbereich aufzuzeigen

## **7.1 Richtziel**

Küchenangestellte beschreiben die Grundsätze der persönlichen, der Betriebs- und der Lebensmittelhygiene und sind fähig, diese im eigenen Arbeitsbereich betriebsgerecht umzusetzen

### **7.1.1**

Küchenangestellte beschreiben die wesentliche Zielsetzung und typischen Aufgabenfelder der Lebensmittelverordnung anhand geeigneter Probleme und Handlungsfelder

#### **7.1.1**

Küchenangestellte erläutern die Bedeutung der Regeln und Massnahmen der persönlichen, der Betriebs- und der Lebensmittelhygiene und setzen diese in ihren Arbeitsprozessen und im Betrieb ökonomisch und ökologisch durchdacht um

### **7.2 Richtziel**

Küchenangestellte verstehen die Grundsätze und Regelungen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz und beschreiben deren Bedeutung für die eigene Arbeit wie auch für Restaurationsbetriebe

#### **7.2.1**

Küchenangestellte sind fähig, anhand von konkreten Massnahmen die Regelungen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz aufzuzeigen und deren Bedeutung zu erklären

#### **7.2.2**

Küchenangestellte zeigen potentielle Ursachen und Folgen von Unfällen im Küchenbereich auf und beschreiben die Folgen für sich und die Mitarbeiter

#### **7.2.3**

Küchenmitarbeiter beschreiben Unfallrisiken im Küchenbereich und sind fähig, Massnahmen zu deren Vermeidung zu erklären

#### **7.2.4**

Küchenangestellte sind fähig, Aufgaben aufzuzeigen, welche die Gesundheit gefährden und Massnahmen zum Schutz der Gesundheit zu erläutern und umzusetzen