üK 2 EBA angewandte Richt- und Leistungsziele

1.1 Richtziel
Küchenangestellte verstehen die Merkmale und den Aufbau kalter Saucen und sind fähig, diese fachgerecht herzustellen
1.1.1
Küchenangestellte sind fähig, die Zutaten und den Aufbau für kalte Grundsaucen zu erklären und diese herzustellen
1.1.2
Küchenangestellte sind in der Lage, die wichtigsten Ableitungen und Regeln für die Herstellung von kalten Grundsaucen zu beschreiben und diese anzuwenden
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
1.4 Richtziel
Küchenangestellte erkennen die Bedeutung der gesunden Ernährung, die Merkmale und sachgemässe Lagerung von Lebensmitteln und verstehen die verschiedenen Lagerarten und -methoden
1.4.1
Küchenangestellte erklären die Bedeutung unterschiedlicher Konservierungs- und Lagermethoden und sind fähig, deren Vor- und Nachteile für verschiedene kalte Speisen und Nahrungsmittel aufzuzeigen
1.4.2
Küchenangestellte sind in der Lage, die verschiedenen Lagerarten von kalten Speisen und von Lebensmitteln anzuwenden und deren Vor- und Nachteile zu umschreiben

2.1 Richtziel
Küchenangestellte verstehen die Merkmale und den Aufbau einfacher warmer Gerichte und sind fähig, diese nach den 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, Stärkeeinlagen herzustellen und deren Einsatzmöglichkeiten anhand von Beispielen aufzuzeigen

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

2.3 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

3.1 Richtziel
Küchenangestellte sind in der Lage, Grundzubereitungsarten zu verstehen und Grundsaucen herzustellen
3.1.1
Küchenangestellte sind fähig, die Grundzubereitungsarten und deren Einsatz wie auch deren Vor- und Nachteile anhand von aussagekräftigen Beispielen zu illustrieren und einzelne Methoden bei einfachen Fischgerichten anzuwenden
3.2 Richtziel
Küchenangestellte sind fähig, den Aufbau und die Zusammensetzung von einfachen Fischgerichten und von Fonds zu erklären sowie deren Zubereitung wie auch Präsentation fachgerecht vorzunehmen
3.2.1
Küchenangestellte erläutern die besonderen Merkmale von Fischen und sind fähig, einfache Fischgerichte herzustellen und anzurichten

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
4.1.1
Küchenangestellte erläutern die besonderen Merkmale von Fischen und sind fähig, Fischgerichte 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 Grundzubereitungsarten und wenden diese fachgerecht an
4.2.1
Küchenangestellte sind fähig, die Grundzubereitungsarten und deren Einsatz wie auch deren Vor- und Nachteile anhand von aussagekräftigen Beispielen zu illustrieren und einzelne Methoden für Fisch-, Geflügel- und Fleischgerichte anzuwenden
4.2.2
Küchenangestellte sind fähig, den Aufbau warmer Saucen und von Fonds zu beschreiben, die wichtigsten Ableitungen zu erklären und diese herzustellen

4.3 Richtziel
Küchenangestellte sind in der Lage, tierische Lebensmittel und Zutaten für die warme Küche zu charakterisieren und zu beurteilen sowie deren Einsatz wie auch Konservierung zu erklären
4.3.1
Küchenangestellte sind fähig, die Qualität und Güte von Fischen, Geflügel und Schlachtfleisch nach festgelegten Kriterien zu beurteilen und allgemeine Folgerungen für die Lagerung zu beschreiben

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 und Einrichtungen, Maschinen,
Geräten und Betriebsmaterialien und sind fähig, geeignete Massnahmen für deren Werterhaltung umzusetzen

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
6.1.2
Küchenangestellte sind fähig, Rezepturen selbstständig zu erstellen, anzupassen und die Mengen- und Kostenwerte für einfache Beispiele zu berechnen

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 typische Aufgabenfelder der Lebensmittelverordnung anhand geeigneter Probleme und Handlungsfelder
7.1.2
Küchenangestellte erläutern die Bedeutung der Regeln und Massnahmen der persönlichen, der Betriebs- und der Lebensmittelhygiene und setzen diese in ihrem Arbeitsprozessen und im Betrieb ökonomisch und ökologisch durchdacht um