

üK 3 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

1.2.2.

Küchenangestellte sind fähig, unterschiedliche kalte Vorspeisen zu beschreiben und diese herzustellen sowie anzurichten

1.2.3

Küchenangestellte sind fähig, den Einsatz unterschiedlicher Garnituren zu beschreiben, deren Vor- und Nachteile für die Gestaltung kalter Speisen aufzuzeigen und diese gästegerecht einzusetzen

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

1.3.2

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

1.4.3

Küchenangestellte sind in der Lage, die verschiedenen Lagerarten von kalten Speisen und von Lebensmitteln zu beschreiben und deren Vor- und Nachteile zu erklären.

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

2.1.5

Küchenangestellte sind fähig die Merkmale und Einsatzmöglichkeiten von Convenience- Food-Produkten unterschiedlicher Stufen zu beschreiben und diese einzusetzen

2.4 Richtziel

Küchenangestellte beschreiben Vorkommen, die Bedeutung und den Stellwert von Baustoffen und verstehen deren Wirkungsweise in der gesunden Ernährung

2.4.1

Küchenangestellte erklären die Bedeutung und den Stellenwert von Baustoffen und zeigen deren Vorkommen anhand von Beispielen auf

2.1.2

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

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

3.4 Richtziel

Küchenangestellte erkenne die Bedeutung von Betriebsstoffen in der gesunden Ernährung und sind fähig, deren Wirkungsweisen zu beschreiben

3.4.1

Küchenangestellte erläutern die Bedeutung und den Stellenwert von Betriebsstoffen und zeigen deren Vorkommen anhand von Beispielen auf

3.4.2

Küchenangestellte sind in der Lage, die Einflüsse und Wirkungen von Betriebsstoffen in der gesunden Ernährung anhand von Beispiel aufzeigen

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

4.2.2

Küchenangestellte sind fähig, den Aufbau warmer Saucen und von Fonds zu beschreiben, die wichtigsten Ableitungen zu erklären und diese herzustellen

4.3 Richtziel

Küchenangestellte verstehen die Grundzubereitungsarten und wenden diese fachgerecht an

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

4.3.2

Küchenangestellte sind in der Lage, die gängigsten Konservierungsarten für tierische Nahrungsmittel zu charakterisieren und diese anhand von Bespielen sachgerecht

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

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