

Fachlehrplan Gastronomie

Kompetenzbereich: Hygiene

Kompetenz	Performanz (Beispiele)
Die Regeln zur Arbeitskleidung berücksichtigen	<ul style="list-style-type: none"> Arbeitskleidung tragen (z.B. Kochschürze, Kochschuhe, Übermütze, Handschuhe) Vorschriften zur Hygiene und Arbeitskleidung kennen, benennen und umsetzen
Allgemein gültige Hygienevorschriften berücksichtigen	<ul style="list-style-type: none"> Die Regeln der Körperhygiene einhalten (z.B. saubere Fingernägel, gewaschene Hände, kein Schmuck) Hygienemaßnahmen in der Küche (HACCP) kennen und umsetzen Die Schneidbretter anhand der Farbe unterscheiden Die Vermehrung von Keimen, Viren und Bakterien innerhalb der Lehrküche verstehen Den Schädlingsbefall erkennen und entsprechende Maßnahmen ergreifen

Kompetenzbereich: Sicherheit

Kompetenz	Performanz (Beispiele)
Sicherheit im Umgang mit Materialien berücksichtigen	<ul style="list-style-type: none"> Küchenutensilien und Geräte sicher halten und nutzen (z.B. heiße Töpfe und Pfannen mit Topflappen oder Handschuhen greifen) Messer sicher handhaben (z.B. richtige Messer, richtige Handhaltung, richtige Schneidtechnik)
Mit Gefahrenquellen umgehen	<ul style="list-style-type: none"> Potenzielle Gefahrenquellen wahrnehmen, vermeiden und benennen (z.B. heiße Oberflächen, scharfe Messer, rutschige Böden durch Wasser oder Speisereste) Angemessene Vorsichtsmaßnahmen treffen

Kompetenzbereich: Arbeitsplatz

Kompetenz	Performanz (Beispiele)
Arbeitsbereich Küche kennen	<ul style="list-style-type: none"> • Die Küche oder den vorgesehenen Lernort im Gebäude finden • Die verschiedenen Bereiche der Lehrküche wahrnehmen, identifizieren und benennen (z.B. Kochfelder, Spüle, Spülmaschine, Kühlschrank, Vorratsschränke, Mülleimer) • Die verschiedenen Küchengeräte und -utensilien in der Lehrküche erkennen, benennen und unterscheiden • Den Standort der Küchengeräte und -utensilien in der Lehrküche identifizieren
Elektrogeräte kennen und benutzen	<ul style="list-style-type: none"> • Die verschiedenen kleinen Elektrogeräte erkennen, benennen und unterscheiden (z.B. Waage, Mixer, Handrührgerät) • Den Bestimmungszweck und die unterschiedlichen Funktionen der Elektrogeräte identifizieren • Die Gefahren beim Benutzen der Elektrogeräte identifizieren, benennen und berücksichtigen • Fachgerecht mit den Elektrogeräten umgehen (z.B. aufbauen, anschließen, einschalten, bedienen, ausschalten, abbauen, säubern)

Kompetenzbereich: Lebensmittel

Kompetenz	Performanz (Beispiele)
Über Lebensmittelerfahrungen und -kenntnisse verfügen	<ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittel fühlen, riechen und schmecken und die Erfahrungen beschreiben • Verschiedene Lebensmittel an ihrer Form, Farbe, Konsistenz, ihrem Geruch und Geschmack erkennen und unterscheiden • Essbares von Nicht-Essbarem unterscheiden • Die Konsistenzen von Lebensmitteln unterscheiden und beschreiben (z.B. fest, flüssig, heiß, kalt, hart, weich)
Über Kenntnissen zu Lebensmittelgruppen verfügen	<ul style="list-style-type: none"> • Die verschiedenen Lebensmittelgruppen erfahren, erkennen und benennen • Gesunde Ernährungsformen identifizieren und benennen

<p>Mit Lebensmitteln fachgerecht und wertschätzend umgehen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Obst und Gemüse sparsam putzen oder schälen • Lebensmittel und Speisen sachgerecht lagern (z.B. im Vorratsschrank, Kühlschrank, Gefrierschrank) • Verdorbene Lebensmittel identifizieren (z.B. Aussehen, Geruch, Mindesthaltbarkeitsdatum) • Verdorbene Lebensmittel fachgerecht entsorgen (z.B. Ausschneiden verdorbener Stellen an Obst und Gemüse, Entsorgung in der Biotonne oder dem Restmüll)
--	--

Kompetenzbereich: Vorbereitung von Speisen und Getränken

Kompetenz	Performanz (Beispiele)
<p>Mit Rezepten umgehen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ein Rezept erkennen • Eine Rezeptsammlung anlegen • Ein Menü zusammenstellen
<p>Lebensmittel verwalten</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lagerbestände nach Quantität und Qualität sichten • Den Lebensmittelbedarf ermitteln • Einen Einkaufszettel erstellen
<p>Arbeitsplatz gestalten</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Die Arbeitsutensilien innerhalb der Lehrküche finden • Den Arbeitsplatz für die Vorbereitung von Speisen und Getränken herrichten (z.B. mit Geräten, Maschinen, Abfallbehältern) • Ordnungssysteme nutzen

Kompetenzbereich: Zubereitung von Speisen und Getränken

Kompetenz	Performanz (Beispiele)
<p>Arbeitsutensilien und Küchengeräte erkunden und benutzen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Die verschiedenen Arbeitsutensilien und Küchengeräte zur Vorbereitung der Speisen erkennen • Den Kontakt mit einem oder mehreren Arbeitsutensilien und Küchengeräte zulassen • Den Nutzen der verschiedenen Arbeitsutensilien und Küchengeräte erkennen • Die verschiedenen Arbeitsutensilien und Küchengeräte, sachgerecht einsetzen und bedienen
<p>Rezepte für ausgewählte Gerichte der kalten und warmen Küche benutzen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Die Arbeitsaufgaben erkennen, aufteilen und umsetzen (z.B. schriftlich, mündlich, visuell)

	<ul style="list-style-type: none"> • Nach Rezept kochen (z. B. Bild-, Bild-Text- oder Textrezept)
<p>Sich mit den Techniken Schälen und Schneiden auseinandersetzen und sie anwenden</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Die verschiedenen Messer erkennen, benennen und unterscheiden (z.B. Gemüse-, Küchen-, Tomaten-, Fleisch-, Brotmesser) • Die verschiedenen Schäler erkennen, benennen und unterscheiden (z.B. Sparschäler, Gemüseschäler) • Manuelle Küchengeräte fachgerecht benutzen (z.B. Messer, Schäler) • Verschiedene Schneidetechniken kennen und anwenden (z.B. Krallengriff, Tunnelgriff) • Gemüse und Obst vollständig schälen und in verschiedene Formen schneiden (z.B. Scheiben, Würfel, Streifen)
<p>Sich mit Garmethoden auseinandersetzen und sie anwenden</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verschiedene Garmethoden kennen, benennen und unterscheiden (z.B. kochen, braten, grillen, gratinieren, backen, frittieren, Wasserbad) • Beschreiben, dass gleiche Lebensmittel auf verschiedene Garmethoden zubereitet werden können • Die verschiedenen Garmethoden nach Rezept einsetzen
<p>Mit Mengen umgehen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Flüssige und trockene Zutaten erkennen, benennen und unterscheiden • Die verschiedenen Mengenangaben und zugehörigen Abkürzungen erkennen, benennen und unterscheiden • Zutatenmengen für Rezepte berechnen • Zutaten dosieren (z.B. mit Messer, Waage, Messbecher, Löffel) • Mengen- und Maßeinheiten umrechnen

Kompetenzbereich: Nachbereitung: Abwasch und Reinigung

Kompetenz	Performanz (Beispiele)
Sich mit verschiedenen Spülverfahren auseinandersetzen und anwenden	<ul style="list-style-type: none"> • Den Kontakt mit Wasser und zu verschiedenen Abwaschutensilien zulassen • Die gängigen Abwaschutensilien erkennen, benennen und unterscheiden (z.B. Spülschwamm, Abwaschbürste, Spüllappen, Küchentuch) • Sich an die Reihenfolge der Spülverfahren und Trocknungsverfahren halten • Von Hand abwaschen • Die Spülmaschine nutzen und deren Funktionen kennen
Reinigungsverfahren anwenden	<ul style="list-style-type: none"> • Die Küche und die Materialien entsprechend den Desinfektionsanforderungen reinigen • Das gesäuberte Material wieder an seinen angedachten Platz zurücklegen

Kompetenzbereich: Service

Kompetenz	Performanz (Beispiele)
Besteck, Geschirr und Gläser kennen	<ul style="list-style-type: none"> • Geschirr, Besteck und Gläser wahrnehmen, erkennen, benennen und unterscheiden • Die Funktion und Anwendungsbereiche von Geschirr, Besteck und Gläsern erläutern
Tisch und Raum vorbereiten	<ul style="list-style-type: none"> • Tisch nach Angaben des Fachpersonals eindecken • Den Tisch je nach Anzahl der Gäste eindecken • Das nötige Geschirr, Besteck und Gläser gemäß vorgegebenem Speisen- und Getränkeangebot auswählen • Den Tisch und die Stühle je nach Bedarf bereitstellen
Tisch und Raum nachbereiten	<ul style="list-style-type: none"> • Tisch fachgerecht abdecken und die verwendeten Materialien dem Reinigungskreislauf zuführen • Nach der Mahlzeit das Geschirr entnehmen, Speisereste einsammeln und die Tische säubern • Küchenabfälle sachgerecht entsorgen • Tische und Stühle an ihren Platz stellen

Fachgerecht bedienen	<ul style="list-style-type: none">• Die Grundregeln des richtigen Bedienens kennen (Tragen des Tablett/Verteilung des Gewichts/Anfassen der Gläser)• Den Teller von A nach B tragen• Getränke und Speisen sachgerecht verteilen• Getränke ausschenken• Bei der Bedienung höflich auftreten
----------------------	--