

Schulischer Rahmenlehrplan

für das Berufsfeld Koch/Köchin

Lernfeld 1.1 Arbeiten in der Küche

Zeitrictwert: 140 Stunden

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler können einfache Speisen unter Berücksichtigung von Rezepturen vor- und zubereiten sowie anrichten. Die Arbeitsschritte werden nach ökonomischen Gesichtspunkten geplant, die Arbeitsergebnisse selbständig kontrolliert und bewertet.

Sie verstehen lebensmittelrechtliche Forderungen und handeln danach. Insbesondere werden Hygieneregeln von den Schülerinnen und Schülern begründet und im Umgang mit Lebensmitteln angewandt.

Die Rohstoffauswahl für die Speisenerstellung erfolgt nach sensorischen und ernährungsphysiologischen Kriterien, nach Verwendungszweck, Beschaffenheit und Wirtschaftlichkeit.

Die Schülerinnen und Schüler wenden geeignete Verfahren der Vor- und Zubereitung an, um die Werterhaltung von Lebensmitteln zu sichern sowie ein ausgewogenes Verhältnis von Nahrungsinhaltsstoffen und Energiewert zu erreichen. Sie führen Verlust-, Nähr- und Energiewertberechnungen durch.

Sie verstehen die Bedeutung des Umweltschutzes und sind in der Lage umweltbewusst zu handeln.

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über Kenntnisse der Unfallverhütung und halten die Sicherheitsvorschriften ein.

Sie arbeiten im Team und erkennen die Vorteile dieser Arbeitsorganisation.

Sie wenden die Fachsprache und einfache Formulierungen in der Fremdsprache an.

Inhalte:

Vor-, Zubereitung und Präsentation einfacher Speisen, technologische und ernährungsphysiologische Kenntnisse zu ausgewählten Rohstoffen, lebensmittelrechtliche Grundlagen, Personal-, Betriebs- und Produkthygiene, Umweltschutz, Arbeitssicherheit, Teamarbeit, Berechnungen (Maße, Gewichte, Verluste, Rohstoffmengen, Nähr- und Energiewerte), Fachsprache, Fremdsprache

Lernfeld 1.2 Arbeiten im Service

Zeitrictwert: 120 Stunden

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, Speisen und Getränke nach verschiedenen Arten und Methoden zu servieren.

Sie führen geplant Arbeiten im Office, im Restaurant und am Büfett durch.

Den Schülerinnen und Schülern ist ihre Funktion als Gastgeber bewusst. Sie beschreiben die Auswirkungen ihres persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens auf die Gäste und sind in der Lage, diese Kenntnisse gastorientiert umzusetzen. Sie führen Verkaufsgespräche unter Einhaltung von Kommunikationsregeln und beraten über einfache Speisen- und

Getränkeangebote. Sie erstellen einfache Angebotskarten.
Die Schülerinnen und Schüler können Gäste in der Fremdsprache auf einfachem Niveau beraten.
Sie erstellen Gästerechnungen und kennen Zahlungsarten.
Rechtsvorschriften, die das Restaurant betreffen, werden eingehalten.
Die Schülerinnen und Schüler arbeiten im Team und erkennen die Vorteile dieser Arbeitsorganisation.

Inhalte:

Servierarten und -methoden, Raum-, Werkstoff- und Textilpflege, Tischdekorationen, Getränkeauschank, Herstellen von Aufgussgetränken und einfachen Mischgetränken, Umgang mit Gästen, Verkaufsgespräch und -techniken, Angebotskarten, Zahlungsmöglichkeiten im Restaurant (Bargeld, Scheck, Kreditkarte), Rechtsvorschriften, Teamarbeit, Berechnungen (Schankverlust, Währungsrechnen, Gästerechnung), Fachsprache, Fremdsprache, EDV

Lernfeld 1.3 Arbeiten im Magazin

Zeitrictwert: 60 Stunden

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler beschreiben Aufgaben eines Magazins für gastronomische Betriebe und erklären Arbeitsabläufe.
Sie prüfen Waren auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden und kontrollieren Bestellungen und Lieferscheine. Sie sind in der Lage, Waren einzulagern und verstehen die Notwendigkeit Warenbestände zu kontrollieren. Sie bearbeiten Warenanforderungen.
Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage arbeitsplatzbezogene schriftliche Arbeiten auszuführen. Sie begründen, weshalb der Umgang mit Schriftstücken organisiert sein muss und sind fähig, Unterlagen zu registrieren und abzulegen. Sie führen Karteien und Dateien.
Sie unterscheiden Formen des Kaufvertrages, erkennen Störungen bei dessen Erfüllung und reagieren angemessen.
Die Schülerinnen und Schüler begünden, weshalb Daten gesichert werden und wenden Möglichkeiten der Datensicherung an. Sie erläutern die Notwendigkeit des Datenschutzes. Sie sind fähig, Kommunikationsmedien zu nutzen.

Inhalte:

Wareneingang, -lagerung und -ausgabe, Warenbestandskontrolle, Kaufvertrag, Berechnungen (Lagerkennzahlen, Schwund), Verwaltung von Schriftstücken, Postbearbeitung, Dateneingabe, -verarbeitung und -ausgabe

Lernfeld 2.1 Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen

Zeitrictwert: 60 Stunden

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, pflanzliche Rohstoffe zu Beilagen oder eigenständigen Gerichten zu verarbeiten und diese anzurichten.
Sie sind fähig, nach Rezepturen - unter Berücksichtigung von Putz- und Garverlusten - Warenanforderungen zu erstellen. Die Rohstoffe werden nach Qualitätsmerkmalen beurteilt. Bei der Lagerung sowie der Vor- und Zubereitung werden produktangemessene Verfahren angewandt.

Dabei wird besonders auf die Werterhaltung der Lebensmittel geachtet. Die Schülerinnen und Schüler setzen Soßen und Würzmittel - insbesondere Kräuter - ein, um Gerichte zu variieren und den Genusswert zu erhöhen. Die Arbeitsschritte erfolgen planmäßig nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten; lebensmittelrechtliche Vorschriften werden eingehalten. Die Arbeitsergebnisse werden selbständig kontrolliert und bewertet.

Die Schülerinnen und Schüler kennen verschiedene vegetarische Kostformen und bereiten entsprechende Gerichte zu. Sie sind in der Lage, diese nach Kriterien der Vollwertigkeit zu beurteilen.

Sie bewerten den Einsatz von Convenienceprodukten.

Sie führen Berechnungen durch.

Sie wirken bei der Gästeberatung über das Angebot von Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen mit. Dies erfolgt auch in der Fremdsprache.

Inhalte:

Obst, Gemüse, Pilze, Kartoffeln, Hülsenfrüchte und Getreideerzeugnisse (Marktangebot, ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale und Lagerung), Vor- und Zubereitungen, Präsentationsformen und Anrichteweisen, Soßen und Würzmittel, Convenienceprodukte, Rechtsvorschriften, Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge), Fachsprache, Fremdsprache und EDV

Lernfeld 2.2 Zwischenmahlzeiten

Zeitrictwert: 40 Stunden

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler können kleine warme und kalte Speisen als Zwischenmahlzeiten herstellen und präsentieren.

Sie sind fähig, nach Rezepturen - unter Berücksichtigung von Vorbereitungs- und Garverlusten - Warenanforderungen zu erstellen. Die Rohstoffe werden nach Qualitätsmerkmalen beurteilt.

Es wird besonders auf die Werterhaltung der Produkte geachtet. Die Arbeitsschritte erfolgen planmäßig nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten. Lebensmittelrechtliche Vorschriften werden eingehalten. Die Arbeitsergebnisse werden selbständig kontrolliert und bewertet.

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, auf sich verändernde Verzehrgeohnheiten zu reagieren. Sie kennen die betriebswirtschaftliche Bedeutung marktorientierter Angebote.

Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Bedeutung und den Einsatz von Convenienceprodukten.

Sie führen Berechnungen durch.

Sie wirken bei der Gästeberatung über das Angebot an kleinen Gerichten mit. Dies erfolgt auch in der Fremdsprache.

Inhalte:

Vor- und Zubereitungen, Präsentationsformen, Anrichteweisen, betriebswirtschaftliche Bedeutung (Markt, Kosten, Deckungsbeitrag) Convenienceprodukte, Rechtsvorschriften, Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge), Fachsprache, Fremdsprache, EDV

Lernfeld 2.3 Kalte und warme Büfettts

Zeitrictwert: 40 Stunden

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, Speisen für kalte und warme Büfets herzustellen.

Sie planen Büfets und bauen sie verkaufsfördernd auf. Sie wirken bei Verkaufsgesprächen mit und wenden dabei Kommunikationsregeln, verkaufpsychologische und produktbezogene Kenntnisse an.

Sie sind fähig, nach Rezepturen - unter Berücksichtigung von Vorbereitungs- und Garverlusten - Warenanforderungen zu erstellen. Die Rohstoffe werden nach Qualitätsmerkmalen beurteilt. Bei der Lagerung sowie der Vor- und Zubereitung werden produktangemessene Verfahren angewandt. Dabei wird besonders auf die Werterhaltung der Lebensmittel geachtet. Die Arbeitsschritte erfolgen planmäßig nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten. Lebensmittelrechtliche Vorschriften werden eingehalten. Die Arbeitsergebnisse werden selbständig kontrolliert und bewertet.

Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Bedeutung und den Einsatz von Convenienceprodukten.

Sie führen Berechnungen durch.

Sie arbeiten im Team und erkennen die Vorteile dieser Arbeitsorganisation.

Sie beraten Gäste am Büfett. Dies erfolgt auch in der Fremdsprache.

Inhalte:

Warme und kalte Speisen als Büfettangebote und als Vorspeisen, Vor- und Zubereitungen, Aufbau und dekoratives Gestalten von Büfets, Verkaufsgespräch und -techniken, Convenienceprodukte, Rechtsvorschriften, Teamarbeit, Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge) Fachsprache, Fremdsprache, EDV

Lernfeld 2.4 Nachspeisen**Zeitrictwert: 60 Stunden****Zielformulierung:**

Die Schülerinnen und Schüler sind fähig, Nachspeisen herzustellen.

Sie sind in der Lage, nach Rezepturen Warenanforderungen zu erstellen. Die Rohstoffe werden nach Qualitätsmerkmalen beurteilt. Bei der Lagerung sowie der Vor- und Zubereitung werden produktangemessene Verfahren angewandt. Dabei wird besonders auf die Werterhaltung der Lebensmittel geachtet.

Aufgrund der Kenntnisse über Zutaten und Herstellungsverfahren sind sie in der Lage, Rezepte zu variieren. Sie können unter Berücksichtigung von geschmacklichen, optischen, saisonalen und regionalen Aspekten Nachspeisen kombinieren und neue kreieren. Die Arbeitsschritte erfolgen planmäßig nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten. Lebensmittelrechtliche

Vorschriften werden eingehalten, insbesondere im Umgang mit Eiern und Speiseeis. Die Arbeitsergebnisse werden selbständig kontrolliert und bewertet.

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, Nachspeisen verkaufsfördernd zu präsentieren.

Sie beurteilen die Bedeutung und den Einsatz von Convenienceprodukten.

Sie führen Berechnungen durch.

Sie arbeiten im Team und erkennen die Vorteile dieser Arbeitsorganisation.

Die Schülerinnen und Schüler wirken bei der Gästeberatung über das Nachspeisenangebot mit. Dies erfolgt auch in der Fremdsprache.

Inhalte:

Teige, Massen, Süßspeisen, Käse und Obst (Marktangebot, ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale und Lagerung), Vor- und Zubereitungen, Anrichteweisen, Präsentationsformen, Convenienceprodukte, Rechtsvorschriften, Teamarbeit, Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge), Fachsprache, Fremdsprache, EDV

Lernfeld 2.5 A-la-carte-Geschäft**Zeitrichtwert: 80 Stunden****Zielformulierung:**

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, für den Küchenbereich das A-la-carte-Geschäft zu planen und durchzuführen. Hierfür werden insbesondere Gerichte aus Fleisch oder Wild und Geflügel oder Fisch und Meeresfrüchten zubereitet (*).

Die Schülerinnen und Schüler sind fähig, nach Rezepturen - unter Berücksichtigung von Vorbereitungs- und Garverlusten - Warenanforderungen zu erstellen. Sie beurteilen das Marktangebot und wählen Rohstoffe unter besonderer Berücksichtigung regionaler und saisonaler, Produkte für die Speisenzubereitung aus. Bei der Lagerung sowie der Vor- und Zubereitung von Speisen werden produktangemessene Verfahren angewandt. Die Arbeitsschritte erfolgen planmäßig nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten unter besonderer Berücksichtigung der Anforderungen des A-la-carte-Geschäftes. Dabei werden Bestimmungen zur Unfallverhütung und Hygiene eingehalten. Die Arbeitsergebnisse werden selbständig kontrolliert und bewertet.

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, Fonds und Suppen herzustellen. Sie bereiten Soßen und Buttermischungen zur Steigerung des Genusswertes zu. Die Speisen werden verkaufsfördernd präsentiert.

Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Bedeutung und den Einsatz von Convenienceprodukten.

Sie führen Berechnungen durch.

Sie arbeiten im Team und erkennen die Vorteile dieser Arbeitsorganisation.

Die Schülerinnen und Schüler wirken bei der Gästeberatung über das A-la-carte- Angebot mit. Dies erfolgt auch in der Fremdsprache.

Inhalte:

Planung, Organisation und Durchführung des A-la-carte-Geschäftes im Küchenbereich, Zusammenstellung von Gerichten, Teamarbeit, Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge), Fleisch oder Wild und Geflügel oder Fisch und Meeresfrüchte (Marktangebot, ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale, Lagerung), Vor- und Zubereitungen, Anrichteweisen, Präsentationsformen, Convenienceprodukte, Fonds und Suppen, Grundsoßen und ihre Ableitungen, Buttermischungen, Unfallverhütungs- und Hygienemaßnahmen, Rechtsvorschriften, Fachsprache, Fremdsprache, EDV

Lernfeld 3.1 Bankett**Zeitrichtwert: 80 Stunden****Zielformulierung:**

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, im Bankettgeschäft mitzuwirken.

Sie kennen verschiedene Arten von Festessen und sind fähig, unter Anwendung von Kommunikationsregeln und verkaufpsychologischen Kenntnissen, Menüs vorzuschlagen. Die Gästeberatung erfolgt auch in der Fremdsprache.

Auf der Grundlage von Bankettabsprachen können sie Speisen und Gerichte aus Wild und Geflügel oder Fleisch oder Fisch und Meeresfrüchten herzustellen und verkaufsfördernd zu präsentieren (*).

Sie können nach Rezepturen - unter Berücksichtigung von Vorbereitungs- und Garverlusten - Warenanforderungen erstellen. Die Rohstoffe werden nach Qualitätsmerkmalen beurteilt. Bei der Lagerung sowie der Vor- und Zubereitung von Speisen werden produktangemessene Verfahren angewandt. Die Arbeitsschritte erfolgen planmäßig nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten unter besonderer Berücksichtigung der Anforderungen des Bankettgeschäftes.

Dabei werden Bestimmungen zur Unfallverhütung und Hygiene eingehalten. Die Arbeitsergebnisse werden selbständig kontrolliert und bewertet.

Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Bedeutung und den Einsatz von Convenienceprodukten.

Sie führen Berechnungen durch.

Sie arbeiten im Team und erkennen die Vorteile dieser Arbeitsorganisation.

Inhalte:

Planung, Organisation und Durchführung von Arbeitsvorgängen im Bankettgeschäft für den Küchenbereich, Verkaufsgespräch und -techniken, Teamarbeit, Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge), Wild und Geflügel oder Fleisch oder Fisch und Meeresfrüchte (Marktangebot, ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale, Lagerung), Vor- und Zubereitungen, Anrichteweisen, Präsentationsformen, Convenienceprodukte, Unfallverhütungs- und Hygienemaßnahmen, Rechtsvorschriften, Fachsprache, Fremdsprache, EDV

Lernfeld 3.2 Aktionswoche

Zeitrictwert: 80 Stunden

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler wirken bei der Vorbereitung einer Aktionswoche mit und sind in der Lage, hierfür Speisen aus Fisch und Meeresfrüchten oder Wild und Geflügel oder Fleisch herzustellen und verkaufsfördernd anzubieten (*).

Sie kennen die ökonomische Bedeutung von Aktionswochen. Es werden Angebotskarten und Werbeträger kreativ gestaltet sowie Tische und Räume dekoriert. Bei der Umsetzung von Werbemaßnahmen werden Rechtsvorschriften eingehalten.

Die Schülerinnen und Schüler sind fähig, nach Rezepturen - unter Berücksichtigung von Vorbereitungs- und Garverlusten - Warenanforderungen zu erstellen. Die Rohstoffe werden nach Qualitätsmerkmalen beurteilt. Bei der Lagerung sowie der Vor- und Zubereitung von Speisen werden produktangemessene Verfahren angewandt. Dabei wird besonders auf die Werterhaltung der Lebensmittel geachtet. Die Arbeitsschritte erfolgen planmäßig nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten. Dabei werden Bestimmungen zur Unfallverhütung und Hygiene eingehalten. Die Arbeitsergebnisse werden selbständig kontrolliert und bewertet.

Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Bedeutung und den Einsatz von Convenienceprodukten.

Sie arbeiten im Team und erkennen die Vorteile dieser Arbeitsorganisation.

Sie führen Berechnungen durch.

Sie wirken bei der Gästeberatung über das Speisenangebot der Aktionswoche mit. Dies erfolgt auch in der Fremdsprache.

Inhalte:

Planung, Organisation und Durchführung einer Aktionswoche, Werbung und Verkaufsförderung, Teamarbeit, Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge), Fisch und Meeresfrüchte oder Wild und Geflügel oder Fleisch (Marktangebot, ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale, Lagerung), Vor- und Zubereitungen, Anrichteweisen, Präsentationsformen, Convenienceprodukte, Unfallverhütungs- und Hygienemaßnahmen, Rechtsvorschriften, Fachsprache, Fremdsprache, EDV

(*) Für jedes der Lernfelder 2.5., 3.1 und 3.2 soll unter den Themen "Fleisch", "Wild und Geflügel" sowie "Fisch und Meeresfrüchte" jeweils eines als Schwerpunktthema ausgewählt werden. Keines der drei genannten Themen darf hierbei unberücksichtigt bleiben.

Lernfeld 3.3 Speisenfolgen

Zeitrichtwert: 60 Stunden

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler können aus einem Warenkorb eine Speisenfolge erstellen. Sie wenden Menüregeln an und beachten ökonomische Gesichtspunkte. Sie planen den Arbeitsablauf zur Zubereitung der Speisenfolgen.

Sie erstellen Menüs für unterschiedliche Anlässe und können korrespondierende Getränke vorschlagen. Sie gestalten Menükarten.

Die Schülerinnen und Schüler wirken bei der Gästeberatung mit. Dies erfolgt auch in der Fremdsprache.

Sie führen Berechnungen durch.

Inhalte:

Menüregeln, Planung, Gestaltung und Kontrolle von Arbeitsabläufen, korrespondierende Getränke, Rechtsvorschriften, Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge), Fachsprache, Fremdsprache, EDV

Lernfeld 3.4 Regionale in- und ausländische Küche

Zeitrichtwert: 60 Stunden

Zielformulierung:

Den Schülerinnen und Schülern ist die kulturelle Bedeutung von Essen und Trinken bewusst. Sie kennen für ihre Region typische Lebensmittel und sind in der Lage, diese nach regionalen Rezepturen einzusetzen. Sie sind fähig, ursprüngliche Rezepturen zu recherchieren und sie zeitgemäß zu variieren, ohne den eigenständigen Charakter zu verändern. Die Speisen und korrespondierenden Getränke werden verkaufsfördernd angeboten und nach traditionellen Gepflogenheiten präsentiert.

Die Schülerinnen und Schüler kennen Essgewohnheiten anderer Regionen und akzeptieren diese.

Sie sind in der Lage, Speisen und Getränke verschiedener Regionen auch in abgewandelter Form herzustellen.

Sie können nach Rezepturen - unter Berücksichtigung von Vorbereitungs- und Garverlusten -

Warenanforderungen erstellen. Die Rohstoffe werden nach Qualitätsmerkmalen beurteilt. Bei der Lagerung sowie Vor- und Zubereitung von Speisen werden regionstypische Verfahren angewandt. Die Arbeitsschritte erfolgen planmäßig nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten. Lebensmittelrechtliche Vorschriften werden eingehalten. Die Arbeitsergebnisse werden selbständig kontrolliert und bewertet. Die Schülerinnen und Schüler führen Berechnungen durch. Sie arbeiten im Team und erkennen die Vorteile dieser Arbeitsorganisation. Sie wirken bei der Gästeberatung mit. Dies erfolgt auch in der Fremdsprache.

Inhalte:

Esskultur, regionstypische Lebensmittel (Marktangebot, ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale, Lagerung), Rezeptrecherchen, Vor- und Zubereitungen, Anrichteweisen, Präsentationsformen, Rechtsvorschriften, Teamarbeit, Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge), Fachsprache, Fremdsprache, EDV