

Schullehrplan Koch / Köchin EFZ

	1. Semester	L	2. Semester	L	3. Semester	L	4. Semester	L	5. Semester	L	6. Semester	L
HKB A	Einführungstag <i>Pflanzliche Lebensmittel</i> Gemüse Pilze Kräuter Gewürze Speisefette und Öle <i>Weitere Lebensmittel</i> Würzmittel a1 Food-Trends und Innovation Gästebedürfnisse und Angebotsgestaltung Rezeptsammlung a2 Bedarfsermittlung Warenkosten Lebensmittel einkaufen Schadstoffe a3 Warenannahme und Lagerung Qualitätssicherung Qualitätssicherungs-massnahmen	5 25 15 5 5 4 5	<i>Pflanzliche Lebensmittel</i> Kartoffeln <i>Pflanzliche Lebensmittel</i> Milch, Milchprodukte Eier, Eierprodukte <i>Weitere Lebensmittel</i> Zucker und Süsstoffe Makronährstoffe Kohlenhydrate (Mikronährstoffe) a1 Food-Trends und Innovation Gästebedürfnisse und Angebotsgestaltung Rezeptsammlung a2 Bedarfsermittlung Warenkosten Lebensmittel einkaufen Ernährungsgrundsätze Nährstoffe und Energiebedarf Schadstoffe a3 Warenannahme und Lagerung Qualitätssicherung Qualitätssicherungs-massnahmen	25 20 15 10 5	<i>Pflanzliche Lebensmittel</i> Getreide Hülsenfrüchte Obst Samen Kerne Sprossen Speisefette und Öle Sojaerzeugnisse und weitere alternative Proteinquellen Makronährstoff Fett Mikronährstoffe a1 Food-Trends und Innovation Gästebedürfnisse und Angebotsgestaltung Rezeptsammlung a2 Bedarfsermittlung Warenkosten Lebensmittel einkaufen Nährstoffe und Energiebedarf Schadstoffe a3 Warenbewirtschaftung Warenannahme und Lagerung Qualitätssicherung Qualitätssicherungs-massnahmen Wareninventur	15 5 15 2 2 2 5 1 8 5	<i>Tierische Lebensmittel</i> Fisch Krusten- und Weichtiere Geflügel Wildgeflügel <i>Weitere Lebensmittel</i> Bindemittel Makronährstoffe Protein Verdauung und Stoffwechsel Ernährungsformen a1 Food-Trends und Innovation Gästebedürfnisse und Angebotsgestaltung Rezeptsammlung a2 Bedarfsermittlung Warenkosten Lebensmittel einkaufen Verdauung und Stoffwechsel Ernährungsformen Nährstoffe und Energiebedarf Schadstoffe a3 Warenannahme und Lagerung Qualitätssicherung Qualitätssicherungs-massnahmen	30 10 15 2 2 4 4 4	<i>Tierische Lebensmittel</i> Schlachtfleisch Wild Wildgeflügel Mangel- und Fehlernährung a1 Food-Trends und Innovation Gästebedürfnisse und Angebotsgestaltung Menü- und Speisenangebot Rezeptsammlung a2 Bedarfsermittlung Warenkosten Lebensmittel einkaufen Mangel- und Fehlernährung Schadstoffe a3 Warenannahme und Lagerung Qualitätssicherung Qualitätssicherungs-massnahmen	30 20 5 5	<i>Tierische Lebensmittel</i> Fleischerzeugnisse <i>Lebensmittel tierischen Ursprung</i> Honig <i>Weitere Lebensmittel</i> Teiglockermittel Kakao Schokolade Konditoreihalf-fabrikate Reserve Kernthemen a1 Food-Trends und Innovation Gästebedürfnisse und Angebotsgestaltung Menü- und Speisenangebot Rezeptsammlung a2 Bedarfsermittlung Warenkosten Lebensmittel einkaufen Schadstoffe Inhalts- und Zusatzstoffe a3 Warenannahme und Lagerung Qualitätssicherung Qualitätssicherungs-massnahmen	10 5 5 15 20

Schullehrplan Koch / Köchin EFZ

HKB A	a4 Mise en place Arbeitsplatz und Geräte Vorbereiten von pflanzlichen Lebensmitteln Garmethoden für die Vorbereitung	a4 Mise en place Arbeitsplatz und Geräte Vorbereiten von tierischen Lebensmitteln Garmethoden für die Vorbereitung	a4 Mise en place Arbeitsplatz und Geräte Vorbereiten von pflanzlichen Lebensmitteln Garmethoden für die Vorbereitung	a4 Mise en place Arbeitsplatz und Geräte Vorbereiten von tierischen Lebensmitteln Garmethoden für die Vorbereitung	a4 Mise en place Arbeitsplatz und Geräte Vorbereiten von tierischen Lebensmitteln Garmethoden für die Vorbereitung	a4 Mise en place Arbeitsplatz und Geräte Vorbereiten von tierischen Lebensmitteln Garmethoden für die Vorbereitung
	a5 Garmethoden Kombination von Garmethoden für die Vorbereitung und die Zubereitung Garmethoden in der Regeneration und der Fertigung Sensorik bei der Zubereitung und Veredelung	a5 Garmethoden Zonentrennung vegetarischer und veganer Gerichte Kombination von Garmethoden für die Vorbereitung und die Zubereitung Garmethoden in der Regeneration und der Fertigung	a5 Garmethoden Zonentrennung vegetarischer und veganer Gerichte Kombination von Garmethoden für die Vorbereitung und die Zubereitung Garmethoden in der Regeneration und der Fertigung	a5 Garmethoden Kombination von Garmethoden für die Vorbereitung und die Zubereitung Garmethoden in der Regeneration und der Fertigung Sensorik bei der Zubereitung und Veredelung	a5 Garmethoden Kombination von Garmethoden für die Vorbereitung und die Zubereitung Garmethoden in der Regeneration und der Fertigung Sensorik bei der Zubereitung und Veredelung	a5 Garmethoden Kombination von Garmethoden für die Vorbereitung und die Zubereitung Garmethoden in der Regeneration und der Fertigung Sensorik bei der Zubereitung und Veredelung
	a6 Bedeutung und Wirkung Speisenausgabe und -verteilung	Sensorik bei der Zubereitung und Veredelung	Sensorik bei der Zubereitung und Veredelung	Sensorik bei der Zubereitung und Veredelung	Sensorik bei der Zubereitung und Veredelung	Sensorik bei der Zubereitung und Veredelung
		a6 Bedeutung und Wirkung Speisenausgabe und -verteilung	a6 Bedeutung und Wirkung Speisenausgabe und -verteilung			

Schullehrplan Koch / Köchin EFZ

HKB B / C / D	b1		b1		b1		b1		b1	
	Mikroorganismen	2	Mikroorganismen	10	Mikroorganismen	20	Mikroorganismen	20	Mikroorganismen	20
	Rechtsgrundlagen	2	Rechtsgrundlagen		Rechtsgrundlagen		Rechtsgrundlagen		Rechtsgrundlagen	
	b2		c1	10	c1	2	c1		c1	3
	Arbeitssicherheit,	2	Planungshilfen		Planungshilfen		Aufbauorganisation	2	Planungshilfen	
	Gesundheitsschutz und	2	Ablauforganisation und		Ablauforganisation und	3	Planungshilfen	2	Ablauforganisation und	
	Brandschutz	1	Zeitplan		Zeitplan		Ablauforganisation und	2	Zeitplan	
	Unfall- und	2	d1	10	c4		Zeitplan		c2	3
	Erkrankungsgefahr		Branchenübliche		Einsatz von Geräten	2	Betriebstypen und	2	Zusammenarbeit mit	
	b3		Fachbegriffe		Mitarbeiterinstruktion		konzepte	2	Partnerinnen und	
	Umweltschutz	2			c5		Branchenübliche	2	Partnern an den	
	Abfallbewirtschaftung	2			Vermeidung von	3	Fachbegriffe		Nahtstellen	
	b4				Lebensmittel-		Präsentationsformen	2	Ablauforganisation an	
	Massnahmen der	1			verschwendung		d3		den Nahtstellen	
	Werterhaltung				Betriebsmitteleinsatz		Gästekommunikation in	10	c3	2
	Reinigung	2			d1		Innerbetriebliche	10	Anwendersoftware	
	c1				Berufsethos	1	Kommunikation in einer		c5	2
	Planungshilfen	2			Branchenübliche	1	Zweitsprache		Vermeidung von	
	Ablauforganisation und	3			Fachbegriffe				Lebensmittel-	
	Zeitplan				Kommunikation	1			verschwendung	
	c5				Auftreten	1			Betriebsmitteleinsatz	
	Vermeidung von	3			Zusammenarbeit	1			d1	
	Lebensmittel-				Kommunikations-	1			Berufsethos	4
	verschwendung				störungen				Branchenübliche	
	Betriebsmitteleinsatz	2			Herausfordernde	1			Fachbegriffe	
	d1				Situationen und Hektik				Kommunikation	
	Berufsethos	1			Gästerückmeldungen	1			Auftreten	
	Kommunikation	1			d2				Zusammenarbeit	
	Auftreten	1			Informationsfluss	1			Kommunikations-	
	Zusammenarbeit	1			d3				störungen	
	Kommunikations-	1			Gästekommunikation in	1			Herausfordernde	
	störungen				einer Zweitsprache				Situationen und Hektik	
	Herausfordernde	1							Gästerückmeldungen	
	Situationen und Hektik								d2	3
	Gästerückmeldungen	1							Informationsfluss	
	d2								Präsentationsformen	
	Informationsfluss	1							d3	3
									Gästekommunikation in	
									einer Zweitsprache	
									Innerbetriebliche	
									Kommunikation in einer	
									Zweitsprache	