

Schullehrplan Küchenangestellte/r EBA

	1. Semester	L	2. Semester	L	3. Semester	L	4. Semester	L
	Einführungstag <i>Pflanzliche Lebensmittel</i> Gemüse Pilze Kräuter Gewürze Speisefette und Öle <i>Weitere Lebensmittel</i> Würzmittel Schadstoffe	5 25 10 5 5 5 5	<i>Pflanzliche Lebensmittel</i> Kartoffeln <i>Lebensmittel tierischen Ursprung</i> Milch, Milchprodukte <i>Pflanzliche Lebensmittel</i> Eier, Eierprodukte <i>Weitere Lebensmittel</i> Zucker und Süsstoffe Nährstoffe und Energiebedarf (KH) Ernährungsgrundsätze Schadstoffe	13 15 10 10	<i>Pflanzliche Lebensmittel</i> Obst Samen und Kerne <i>Tierische Lebensmittel</i> Geflügel Fisch Nährstoffe und Energiebedarf (Fett) Ernährungsformen Schadstoffe	10 5 15 20 7 3	<i>Pflanzliche Lebensmittel</i> Getreide Hülsenfrüchte Sprossen <i>Tierische Lebensmittel</i> Schlachtfleisch <i>Weitere Lebensmittel</i> Teiglockerungsmittel Soja und alternative Proteinquellen Bindemittel Nährstoffe und Energiebedarf (Protein) Schadstoffe	12 5 2 23 5 4 3 5 1

Schullehrplan Küchenangestellte/r EBA

HKB A	a1 Gästebedürfnisse berücksichtigen Rezeptsammlung a2 Warenkosten Schadstoffe a3 Warenannahme und Lagerung Qualitätssicherung Qualitätssicherungsmassnahmen a4 Mise en place Arbeitsplatz und Geräte Vorbereitung von pflanzlichen 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 a6 Bedeutung und Wirkung Speisenausgabe und Verteilung		a1 Gästebedürfnisse berücksichtigen Rezeptsammlung a2 Warenkosten Nährstoffe und Energiebedarf Ernährungsgrundsätze Schadstoffe a3 Warenannahme und Lagerung Qualitätssicherung Qualitätssicherungsmassnahmen a4 Mise en place Arbeitsplatz und Geräte Vorbereitung von pflanzlichen 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 a6 Bedeutung und Wirkung Speisenausgabe und Verteilung		a1 Gästebedürfnisse berücksichtigen Rezeptsammlung a2 Warenkosten Ernährungsformen Schadstoffe a3 Warenannahme und Lagerung Qualitätssicherung Qualitätssicherungsmassnahmen a4 Mise en place Arbeitsplatz und Geräte Vorbereitung von pflanzlichen Lebensmitteln Vorbereitung von tierischen Lebensmitteln Vorbereitung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs 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 a6 Bedeutung und Wirkung Speisenausgabe und Verteilung		a1 Gästebedürfnisse berücksichtigen Rezeptsammlung a2 Warenkosten Schadstoffe a3 Warenannahme und Lagerung Qualitätssicherung Qualitätssicherungsmassnahmen a4 Mise en place Arbeitsplatz und Geräte Vorbereitung von pflanzlichen Lebensmitteln Vorbereitung 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 a6 Bedeutung und Wirkung Speisenausgabe und Verteilung	
--------------	--	--	--	--	---	--	--	--

Schullehrplan Küchenangestellte/r EBA

	1. Semester	L	2. Semester	L	3. Semester	L	4. Semester	L
HKB B / C / D	b		b		b		b	
	Mikroorganismen	2	Mikroorganismen	5	Mikroorganismen	5	Mikroorganismen	5
	Rechtsgrundlagen	1	Rechtsgrundlagen	5	Rechtsgrundlagen	5	Rechtsgrundlagen	5
	Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz	5	c	10	c		c	
	Unfall- und Erkrankungsgefahr	5	Planungshilfsmittel		Planungshilfsmittel	5	Aufbauorganisation	5
	Umweltschutz	2	d		Einsatz von Geräten	5	Planungshilfsmittel	5
	Abfallbewirtschaftung	2	Branchenübliche Fachbegriffe	2	d		d	
	Massnahmen der Werterhaltung	1	Auftreten	2	Berufsethos	2	Betriebstypen und -konzepte	5
	Reinigung	2	Zusammenarbeit	2	Branchenübliche Fachbegriffe	2	Weiterbildungsmöglichkeiten	5
			Herausfordernde Situationen und Hektik	2	Kommunikation	1		
	c		Gästerückmeldung	2	Auftreten	1		
	Planungshilfsmittel	5			Zusammenarbeit	1		
	Vermeidung von Lebensmittelverschwendung				Herausfordernde Situationen und Hektik	2		
	Betriebsmitteleinsatz	3			Gästerückmeldung	1		
	d							
	Berufsethos	2						
	Kommunikation	1						
	Auftreten	2						
	Zusammenarbeit	2						
	Herausfordernde Situationen und Hektik	1						
	Gästerückmeldung	1						
	Informationsfluss	1						