

Modell - Lehrgang 2

Einleitung

für die
berufliche Grundbildung

Köchin



Koch

Lernende/er

Betrieb

Berufsbildner

Bildungszeit

Modell - Lehrgang 2

Einleitung

Hinweise für Lernende und Lehrmeister

Zweck

- Sicherstellung des programmgemässen Aufbaus der Ausbildung
- Feststellung der Fortschritte des Wissens und Könnens

Verpflichtung für Lernende und Lehrmeister

Das Ausbildungsreglement verpflichtet die Lehrmeister, die verschiedenen Gebiete des Ausbildungsprogrammes korrekt nach den in Artikel 5 des Reglements festgelegten Richtzielen und Informationszielen zu instruieren. Es verpflichtet die Lernenden, Modell- Lehrgang und Arbeitsbuch gewissenhaft zu führen. Die Lehrmeister und Berufsbildner bestätigen mit ihrem Visum laufend, dass die entsprechenden Instruktionen gemäss diesem Modell-Lehrgang ausgeführt wurden bzw. das entsprechende Informationsziel erreicht wurde. Der Modell-Lehrgang bildet auch eine der Grundlagen der halbjährlichen Qualifikationsgespräche mit den Lernenden.

Einteilung

Der Modell-Lehrgang ist nach dem Sachgebiet gemäss Ausbildungsreglement aufgebaut. Bei jedem Sachgebiet sind die Ausbildungsinhalte aufgeführt und mit Rubriken für die Beurteilung ergänzt.

Teile dieses Modell - Lehrgangs wurde uns freundlicherweise von Hotel & Gastro *formation* Thurgau zur Verfügung gestellt.
Vielen Dank

Bezugsquelle

Hotel & Gastro formation SG AR AI FL
www.gastroformation.ch
Ausgabe 2007

Modell - Lehrgang 2

Ausbildungsprogramm für den Betrieb

Art. 4 Allgemeine Richtlinien (Auszug aus dem Reglement)

¹ Die Handlungskompetenz des Lernenden, in gleichen Massen bestehend aus Fachkompetenz, Eigen- und Sozialkompetenz und Methodenkompetenz, soll gezielt gefördert werden. Fachkompetenz beinhaltet Berufskennntnisse und berufliche Fertigkeiten. Unter Eigen- und Sozialkompetenz werden Selbständigkeit, Eigeninitiative, Eigenverantwortung, Zuverlässigkeit, Kreativität, Leistungsbereitschaft und Teamfähigkeit verstanden. Methodenkompetenz beinhaltet das Erwerben von Techniken, selbständig zu lernen, die Arbeit selbstständig zu planen und auszuführen, mit andern Personen im Team zu arbeiten, aufgetretene Konflikte im Team zu bewältigen und neue Problemstellungen kreativ anzugehen. Der Lernende soll die Fähigkeit des vernetzten Denkens erlangen, um Wesentliches rasch zu erfassen und übertragene Aufgaben wirtschaftlich sorgfältig und rationell zu bewältigen.

² Der Betrieb stellt dem Lernenden ab Beginn der Lehre einen geeigneten Arbeitsplatz sowie die notwendigen Einrichtungen und Werkzeuge zur Verfügung.

³ Basierend auf dem Modell-Lehrgang erstellt der Lehrmeister einen Einsatzplan für den Lernenden.¹⁾

⁴ Der Lernende muss rechtzeitig über die mit den einzelnen Arbeiten verbundenen Unfallgefahren und möglichen Gesundheitsschädigungen aufgeklärt werden. Entsprechende Vorschriften und Empfehlungen werden ihm abgegeben und erklärt.

⁵ Zur Förderung der beruflichen Fertigkeiten werden alle Arbeiten abwechselnd wiederholt. Der Lernende muss so ausgebildet werden, dass er am Ende alle im Ausbildungsprogramm aufgeführten Arbeiten selbständig und in angemessener Zeit ausführen kann.

⁶ Der Lernende muss ein Arbeitsbuch ²⁾ führen, in dem er laufend alle wesentlichen Arbeiten, die erworbenen Berufskennntnisse und seine Erfahrungen festhält. Der Lehrmeister kontrolliert und unterzeichnet das Arbeitsbuch jedes Quartal. Es darf an der Lehrabschlussprüfung im Fach praktische Arbeiten verwendet werden.

⁷ Der Lehrmeister hält den Ausbildungsstand des Lernenden periodisch, in der Regel jedes Semester in einem Ausbildungsbericht ³⁾ fest, den er mit dem Lernenden bespricht. Der Bericht ist dem gesetzlichen Vertreter zur Kenntnis zu bringen.

Art. 5 Praktische Arbeiten und Berufskennntnisse (Auszug aus dem Reglement)

¹ Die Richtziele umschreiben allgemein und umfassend die vom Lernenden am Ende jeder Ausbildungsphase verlangten Kennntnisse und Fertigkeiten. Die Informationsziele verdeutlichen die Richtziele im Einzelnen.

¹⁾ Ein Mustereinsatzplan kann bei der „Hotel und Gastro formation“ bezogen werden.

²⁾ Es heisst Lehrbegleiter und ist Hotel und Gastro formation“ zu beziehen.

³⁾ Formulare Bildungsbericht können bei der „DBK“ bezogen werden.

Modell - Lehrgang 2

Ausbildungsprogramm für den Betrieb

Gemäß Art. 4 Reglement über die Ausbildung und die Lehrabschlussprüfung soll die **Handlungskompetenz** des Lernenden gezielt gefördert werden.

Hier werden einige Beispiele dazu aufgeführt:

1. Förderung der Fachkompetenz

Fachwissen und **Fachkönnen** werden auch in Zukunft durch traditionelle Methoden vermittelt:

- vormachen einer Arbeit durch den Ausbilder
- nachmachen durch den Lernenden unter Aufsicht
- Kontrolle und Korrektur durch den Berufsbildner
- selbständige Ausführung durch den Lernenden
- wiederholen bis zur Perfektion

Die **Arbeitsqualität** in der Küche kann gefördert werden:

- wettbewerbsartige Arbeitsaufgaben
- Lob und Tadel von Seiten des Berufsbildners
- Aufbau von Motivation und Stolz auf die eigene Arbeitsqualität und das Arbeitsverhalten
- Lob und Applaus von den Gästen
- Befragung der Gäste über Küchenleistungen

Das **Arbeitstempo** kann gesteigert werden:

- laufend steigende, den Lehrfortschritten angepasste Arbeitsbelastungen der Lernenden
- Ideenwettbewerbe über die Verbesserung der Arbeitsabläufe zur Steigerung von Effizienz und Arbeitstempo
- Überlassung von ganzen Arbeitsbereichen zur selbständigen Bewältigung durch die Lehrlinge auch in Spitzenzeiten
- Lob und Tadel des Berufsbildners
- Aufbau von Motivation und Stolz auf das steigende Arbeitstempo bei gleich bleibend hoher Arbeitsqualität

Alle jungen Menschen haben große Reservekapazitäten; richtig gefordert können diese jungen Menschen ungeahnte Leistungen erbringen

Modell - Lehrgang 2

Ausbildungsprogramm für den Betrieb

2. Förderung der Methodenkompetenz

Die **Arbeitsmethodik** kann beispielsweise gefördert werden:

- Aufzeigen von verschiedenartigen Methoden, wie eine Arbeit ausgeführt werden kann
- innerhalb eines Betriebes können die Lehrlinge als reine Lehrlingsteams eingesetzt werden
- die Informatik im Betrieb soll auch für den Lernenden zugänglich sein
- anlässlich einer täglichen oder wöchentlichen Küchenkonferenz soll sich der Lernende auch über die Verbesserung der Arbeitsmethodik äußern
- periodische Arbeitsanalysen in der Küchenproduktion. Wie viel Zeit wird für eine Bestellausführung, für einen Menügang oder für die Mise en place aufgewendet

Die **Selbständigkeit** der Lernenden kann gefördert werden:

- durch die zunehmende schrittweise Übernahme von Aufgaben der selbständigen Zubereitung von Gerichten
- durch Überlassung ganzer Anlässe

Die **Initiative** der Lernenden kann gefördert werden:

- durch einen laufenden Ideenwettbewerb: Wie kann die Gästebetreuung ständig verbessert werden? Welche zusätzlichen Angebote sollten wir aufnehmen?
- durch eine besondere ideelle und materielle Belobigung/ Entschädigung für Sonderleistungen.
- durch Einrichtung eines Standes mit Verkauf von eigenen Produkten wie: eigene Butter, Saucen, Hausspezialitäten über die Gasse

Das **vernetzte Denken** der Lernenden kann gefördert werden:

- durch Bildung von Team's aus Lernenden in Küche, Service, Hauswirtschaft mit einer Aufgabe wie: Ökologie im Betrieb fördern, neue Angebote kreieren, günstige Werbung für den Betrieb entwickeln

Das **analytische Denken** der Lernenden kann gefördert werden:

- durch entsprechende Aufgabenstellung an die Lernende wie: Welches sind die Stärken oder Schwächen unseres Betriebes? Was kann und muss verbessert werden?
- durch die Förderung von Fragen der Lernenden bei Unklarheiten in Bezug auf Arbeiten, Aufträge und Aufgaben d.h. durch Vertiefung der Bildung während des Lernens.

Die **Lernfähigkeit** der Lernenden kann gefördert werden:

- durch interessante Stoffvermittlung
- durch Motivation der Lernenden
- durch Erfolgserlebnisse der Lernenden
- durch Lob und Tadel
- durch quiz- und wettbewerbsartige Aufgabenstellung

Modell - Lehrgang 2

Ausbildungsprogramm für den Betrieb

3. Förderung der Sozialkompetenz

- Die **Kommunikationsfähigkeit** kann verbessert werden, indem die Lernenden zum Lesen, Schreiben und Sprechen motiviert werden:
- durch Teambesprechungen
- durch Rollenspiele mit Textwiedergaben
- durch Gestaltung von Werbetext
- im Gespräch mit Lieferanten und Drittpersonen

Die **Teamfähigkeit** der Lernenden kann gefördert werden:

- durch eine umfassende, gut geplante Einführung des Lernenden in seinen Bildungsbereich zu Beginn der Lehre
- durch im Team mit den Lernenden abgesprochene Arbeitspläne
- durch die Zuteilung der Lernenden an erfahrene Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen
- durch gemeinsame Freizeitanlässe der Mitarbeiter
- durch Bestimmung von "Lernende des Monats" in Anerkennung besonderer Leistungen für das Team
- durch Teambeobachtungen und Teambesprechungen

Die **Kritik- und Konfliktfähigkeit** des Lernenden kann gefördert werden:

- durch Rollenspiele in der Mitarbeiterschulung wie: Probleme im Zusammenarbeiten im Betrieb, was passt mir nicht? Was klappt nicht? Welche Konflikte tauchen immer wieder auf?
- durch einen Vorschlags- und Kritikbriefkasten

Die *Umgangsformen* können den Lernenden im Rahmen einer Verkaufs- und Verhaltensschulung oder auch zusammen mit Service und Hauswirtschaft mitgegeben werden.

Das *Verantwortungs-Bewusstsein* entwickeln die Lernenden, wenn sie das durch die Berufsbildner das in sie gesetzte Vertrauen spüren und laufend vermehrte Aufgaben zur selbständigen Erledigung zugeteilt erhalten.

Modell - Lehrgang 2

Richtziele für die einzelnen Bildungsjahre

Erstes Lehrjahr

- Einfache Arbeiten in allen Bereichen der Küche ausführen
- Waren richtig lagern
- Hygienevorschriften anwenden
- Bestimmungen zum Unfallschutz beachten
- Ökologisch sinnvoll arbeiten

Zweites Lehrjahr

- Vorarbeiten und Zubereitungsarten in allen Bereichen der Küche ausführen
- Kochtechnologien anwenden
- Frisch-, Halbfertig- und Fertigprodukte vorbereiten, kombinieren und sinnvoll einsetzen
- Gerichte selbständig herstellen

Drittes Lehrjahr

- Einfache Administrations-Arbeiten ausführen
- Neuzeitliche Ernährungs- und Zubereitungsarten anwenden
- Wirtschaftliche Gesichtspunkte bei allen Arbeiten berücksichtigen
- Organisationsformen erkennen und erklären
- An den Nahtstellen zusammenarbeiten

Modell - Lehrgang 2

Informationsziele für die einzelnen Sachgebiete

Allgemeines

- Berufs- und persönliche Hygiene beachten und Hygienevorschriften anwenden
- Maßnahmen zur Betriebs- und Arbeitssicherheit sowie zur Gesundheitsvorsorge treffen
- Ökologische Grundsätze respektieren und befolgen
- Alle im Betrieb vorhandenen Geräte, Maschinen und Werkzeuge bedienen und reinigen
- Lebensmittel sachgemäß lagern
- Speisereste verwerten
- Neuzeitliche Erkenntnisse der Ernährungslehre umsetzen
- An den Nahtstellen zusammenarbeiten

Kalte Küche

- Fisch, Fleisch, Geflügel und Wild herrichten
- Kalte Saucen zubereiten
- Einfache, zusammengestellte und gemischte Salate herstellen
- Kalte Gerichte zubereiten
- Garnituren für kalte Gerichte herstellen

Warme Küche

- Kochtechnologien anwenden
- Fonds, Fischsude, Grundsaucen und deren Ableitungen zubereiten
- Klare und gebundene Suppen, kalte und warme Vorspeisen, Eierspeisen, Fischgerichte und Krustentiere zubereiten
- Salate, Gemüse- und Kartoffelgerichte, Gerichte aus Getreideprodukten und Nationalgerichte herstellen
- Fertig- und Halbfertigprodukte aufbereiten und mit Frischprodukten kombinieren

Süßspeisen

- Teige, Massen, Saucen und Glasuren zubereiten
- Warme, kalte und gefrorene Süßspeisen zubereiten
- Nachtisch zubereiten

Administration

- Einfache Kalkulationen, Abrechnungen und Statistiken interpretieren
- Lieferscheine und Rechnungen vergleichen und kontrollieren
- Betriebliche Organisationsformen nennen und Organisation des Betriebes erläutern

Modell - Lehrgang 2

Hinweis für das Führen des Modelllehrganges

- Das Führen des Modelllehrganges obliegt dem Lernenden
- Die Kontrolle soll regelmäßig mindestens wöchentlich durch den Lernenden nachgeführt werden

Auf dem Blatt sollen vermerkt werden:

- Datum der Instruktion durch den Lehrmeister
- Datum der Instruktion durch den Einführungskurs
- der Instruktionserfolg aus der Sicht des Lehrmeisters

Kolonne LM = vom Lehrmeister instruiert
Kolonne GBS = in der gewerblichen Berufsfachschule behandelt
Kolonne üK = Instruktion im überbetrieblichen Kurs erhalten

- Die Verantwortung für die Kontrolle obliegt dem Berufsbildner
- Die Auswahl der Gerichte und Arbeiten kann beliebig auf den betrieblichen Bedarf ergänzt werden
- Das Suchen der Rezepte erfolgt am besten, wenn im Index des Rezeptbuches der Küche nachgeschlagen wird
- Weitere Gerichte aus dem üK sollen im Modelllehrgang aufgeführt und geben eine Ergänzung zur praktischen Bildung

Modell - Lehrgang **2**

Inhalt

Hygiene und Arbeitssicherheit	1
Garmethoden	2
Produktions-Mise en place	3
Fonds	4
Saucen	5
Suppen	6
Salate	7
Kalte Vorspeisen	8
Teiggerichte	9
Käsegerichte	10
Gemüse- und Pilzgerichte	11
Kartoffelgerichte	12
Getreidegericht	13
Fisch- und Krustentiergerichte	14
Fleischgerichte	15
Nationalgerichte	16
Süßspeisen	17
Gerichte aus dem überbetrieblichen Kurs	18
Gerichte vom Betrieb	19
Verschiedenes	20

Produktions-Mise en place

3

Eine gute Mise en place gewährleistet die unterbrechungsfreie Zubereitung der Gerichte und ermöglicht einen reibungslosen Ablauf in der Küche

Themen aus den Informationszielen	Instruiert			Beurteilung durch den Lehrmeister		Notizen / Stichworte
	LM	üK	GBS	üben	sicher	
	Datum	Datum	Datum			
Schnittarten						
Hacken						
Emincieren						
Brunoise						
Jardiniere						
Macédoine						
Chiffonnade						
Julienne						
Bâtonnets						
Paysanne						
Aromatisierungs-Würzkomponenten						
Matignon weiß und bunt						
Mirepoix weiß und bunt						
Bouquet garni weiß und bunt						
Kräuterbündel						
Gewürzsäcklein						
Kurzmarinaden						
Weinmarinaden						
Salzmischungen						

Produktions-Mise en place

3

Eine gute Mise en place gewährleistet die unterbrechungsfreie Zubereitung der Gerichte und ermöglicht einen reibungslosen Ablauf in der Küche

Themen aus den Informationszielen	Instruiert			Beurteilung durch den Lehrmeister		Notizen / Stichworte
	LM	üK	GBS	üben	sicher	
	Datum	Datum	Datum			
Bindemittel						
Beurre manié						
Roux						
Liaison						
Buttermischungen						
Café de Paris-Butter						
Daniele – Butter						
Pfefferbutter						
Kräuterbutter						
Senfbutter						
Füllungen und Farcen						
Rohe Fisch-Mousseline-Farce						
Rohe Kalbfleisch-Mousseline-Farce						
Wildfarce						
Weitere Komponenten						
Hummerbutter						
Mie de pain						
Klarifizierte Butter						

Saucen 5

Eine gute Sauce ist von leichter Konsistenz, nicht überwürzt und zeichnet sich durch ein feines, klar definiertes Aroma aus

Themen aus den Informationszielen	Instruiert			Beurteilung durch den Lehrmeister		Notizen / Stichworte
	LM	üK	GBS	üben	sicher	
	Datum	Datum	Datum			
Braune Saucen						
Demi-glace						
Gebundener Jus						
Bratenjus						
▪ Steinpilzrahmsauce						
▪ Jägersauce						
▪ Madeira-Sauce						
▪ Orangensauce mit Portwein						
▪ Wildrahmsauce						
Weißer Saucen						
Geflügelrahmsauce						
▪ Albufera-Sauce						
▪ mit Champignons						
Fischrahmsauce						
▪ Krevettensauce						
▪ mit Fenchel und Safranfäden						
Kalbsrahmsauce						
▪ Kräutersauce						
▪ Paprikasauce						

Saucen 5

Eine gute Sauce ist von leichter Konsistenz, nicht überwürzt und zeichnet sich durch ein feines, klar definiertes Aroma aus

Themen aus den Informationszielen	Instruiert			Beurteilung durch den Lehrmeister		Notizen / Stichworte
	LM	üK	GBS	üben	sicher	
	Datum	Datum	Datum			
Bechamel-Sauce						
▪ Cremesauce						
▪ Mornay-Sauce						
Buttersaucen						
Holländische Sauce						
▪ Bearner Sauce						
▪ Malteser-Sauce						
▪ Schaumsauce						
Püreesaucen						
Tomaten-Coulis						
Peperoni-Coulis						
Ölsaucen						
Mayonnaise-Sauce						
Quark-Mayonnaise						
▪ Tatarensauce						
▪ Cocktail-Sauce						
Vinaigrette-Sauce						
▪ Gemüse -Vinaigrette						
▪ Ravigote-Sauce						

Saucen 5

Eine gute Sauce ist von leichter Konsistenz, nicht überwürzt und zeichnet sich durch ein feines, klar definiertes Aroma aus

Themen aus den Informationszielen	Instruiert			Beurteilung durch den Lehrmeister		Notizen / Stichworte
	LM	üK	GBS	üben	sicher	
	Datum	Datum	Datum			
Spezialsaucen						
Aioli-Sauce						
Cumberland-Sauce						
Preiselbeersauce						
Kürbis-Chutney						
Senfsauce für Gravad Lax						
Currysauce						
Fisch-Sabayon						
Krustentiersauce						
Schalotten Confit						
Weisse Buttersauce						
Zwiebelpüreesauce						
Salatsaucen						
Apfeldressing						
Amerikanische Salatsauce						
Cäesar-Salatsauce						
Französische Salatsauce						
Italienische Salatsauce						
Sauerrahmsalatsauce						

Suppen 6

Innerhalb eines Menüs haben die Suppen die Aufgabe den Magen für die nachfolgenden Speisen aufnahmebereit zu machen

Themen aus den Informationszielen	Instruiert			Beurteilung durch den Lehrmeister		Notizen / Stichworte
	LM	üK	GBS	üben	sicher	
	Datum	Datum	Datum			
Kraftbrühen und Fleischbrühen						
Kraftbrühe - Doppelte Kraftbrühe						
Wildkraftbrühe						
Fischkraftbrühe						
Geflügelkraftbrühe						
▪ mit Pfannkuchenstreifen						
▪ mit Backerbsen						
▪ mit Eierstich						
▪ mit Grießklösschen						
▪ mit Steinpilzklösschen						
Fleisch- und Fischcremsuppen						
Fischcremesuppe						
▪ mit Muscheln						
Geflügelcremesuppe						
▪ mit Curry						
Kalbfleischcremesuppe						
▪ Weincremesuppe						
Wildcremesuppe						

Suppen 6

Innerhalb eines Menüs haben die Suppen die Aufgabe den Magen für die nachfolgenden Speisen aufnahmebereit zu machen

Themen aus den Informationszielen	Instruiert			Beurteilung durch den Lehrmeister		Notizen / Stichworte
	LM	üK	GBS	üben	sicher	
	Datum	Datum	Datum			
Gemüsecreme- und püreesuppen						
Broccolicremesuppe						
Karottencremesuppe						
Spargelcremesuppe						
Bärlauchcremesuppe						
Gemüsesuppen						
Suppe Bauernart						
Suppe Hausfrauenart						
Hülsenfrüchtepüreesuppen						
Gelberbsensuppe						
Grünerbsensuppe						
Linsensuppe						
Getreidesuppen						
Maisgrießsuppe mit Oliven						
Grießsuppe						
Reiscremesuppe						

Suppen 6

Innerhalb eines Menüs haben die Suppen die Aufgabe den Magen für die nachfolgenden Speisen aufnahmebereit zu machen

Themen aus den Informationszielen	Instruiert			Beurteilung durch den Lehrmeister		Notizen / Stichworte
	LM	üK	GBS	üben	sicher	
	Datum	Datum	Datum			
Nationalsuppen						
Basler Mehlsuppe						
Bündner Gerstensuppe						
Minestrone						
Mulligatawny-Suppe						
Spezialsuppen						
Apfel-Ingwer-Suppe						
Germiny-Suppe						
Parmesan-Schaumsuppe						
Zitronengrassuppe						
Kalte Suppen						
Gazpacho						
Kalte Kartoffelsuppe						
Tomatensuppe mit Ananas und Gin						
Kaltschalen						
Apfelkaltschale						
Melonen-Mango-Kaltschale						

Salate 7

Eine Vielfalt von Lebensmitteln lässt sich zu Salaten verarbeiten und sind beliebte Vorspeisen, Beilagen oder Begleiter

Themen aus den Informationszielen	Instruiert			Beurteilung durch den Lehrmeister		Notizen / Stichworte
	LM	üK	GBS	üben	sicher	
	Datum	Datum	Datum			
Salate						
Cäesar-Salat						
Salatbukett mit Jakobsmuscheln						
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum						
Waldorf-Salat						
Weißkohlsalat						
Blumenkohlsalat						
Gegarter Karottensalat						
Gekochter Randensalat						
Kartoffelsalat mit Speck						
Salat aus gemischten Bohnenkernen						
Andalusischer Salat						
Avocadosalat mit Krevetten						
Griechischer Salat						
Nizza-Salat						
Siedfleischsalat						

Kalte Vorspeisen

8

Die kalten Speisen stehen immer am Anfang eines Menüs – klein aber fein lautet das Motto

Themen aus den Informationszielen	Instruiert			Beurteilung durch den Lehrmeister		Notizen / Stichworte
	LM	üK	GBS	üben	sicher	
	Datum	Datum	Datum			
Gemüse- und Obstgerichte						
Crostini mit Olivenpaste						
Frische Steinpilze in Olivenöl						
Gemüse-Cocktail						
Kalte Fisch- und Krustentiergerichte						
Lachs-Zander-Tatar mit Gemüsesalat						
Räucherforellenfilet auf Saisonsalat						
Räucherlachsrosen mit Sauerrahm						
Krevetten-Cocktail mit Avocado						
Seeteufelsalat mit grünen Spargeln						
Pasteten, Terrinen, Galantinen						
Kalbfleischpastete						
Rehpastete						
Gemüseterrine						
Mozzarella-Terrine						
Pilzterrine						
Geflügelgalantine						

Gemüse- und Pilzgerichte

11

Gemüse haben die Aufgabe, dem Körper ausreichend Vitamine, Mineralsalze und Nahrungsfasern zu zuführen

Themen aus den Informationszielen	Instruiert			Beurteilung durch den Lehrmeister		Notizen / Stichworte
	LM	üK	GBS			
	Datum	Datum	Datum	üben	sicher	
Dünsten - Glasieren						
Artischockenragout						
Kefen						
Blattspinat mit Pinienkernen						
Karotten						
Kastanien						
Perlzwiebeln						
Junge Erbsen französische Art						
Vichy-Karotten						
Ratatouille						
Gratinieren						
Blattspinat						
Blumenkohl						
Gefüllte Tomaten provenzalische Art						
Frittieren						
Blumenkohl						
Gemüse-Fritto-Misto						
Im Backteig frittierte Aubergine						

Kartoffelgerichte 12

Der Koch kann seiner Kreativität freien Lauf lassen und diese in vielen Formen und auf unterschiedlichste Arten zubereiten

Themen aus den Informationszielen	Instruiert			Beurteilung durch den Lehrmeister		Notizen / Stichworte
	LM	üK	GBS	üben	sicher	
	Datum	Datum	Datum			
Sieden/Dämpfen						
Gratiniertes Kartoffelpüree						
Kartoffelpüree						
Salzkartoffeln						
Schmoren						
Schmelzkartoffeln						
Gratinierte Kartoffelscheiben						
Lauchkartoffeln						
Backen im Ofen						
Duchesse-Kartoffeln						
Gestürzte Kartoffeln						
Kartoffelgratin						
Braten						
Bäckerinkartoffeln						
Gebratene Kartoffelkugeln						
Schlosskartoffeln						

Getreidegerichte 13

Aus Getreide können Vorspeisen, auch als eigenständige Gerichte hergestellt werden die sich immer grösserer Beliebtheit erfreuen

Themen aus den Informationszielen	Instruiert			Beurteilung durch den Lehrmeister		Notizen / Stichworte
	LM	üK	GBS	üben	sicher	
	Datum	Datum	Datum			
Nudeln						
Safrannudeln						
Spinatnudeln						
Spaghetti Bologneser Art						
Brandteignocken						
Capuns						
Quarkspätzli						
Spätzli						
Ravioli mit Steinpilzen						
Ravioli mit Quarkfüllung						
Camargue-Reis						
Grießnocken						
Parfümreis						
Pilaw-Reis						
Polenta						
Risotto						
Trockenreis						
Hirsotto						
Vollkornspätzli						

Fisch- und Krustentiergerichte

14

Fische sind von zarter Struktur und diese sollten sie auch nach der Zubereitung noch aufweisen

Themen aus den Informationszielen	Instruiert			Beurteilung durch den Lehrmeister		Notizen / Stichworte
	LM	üK	GBS	üben	sicher	
	Datum	Datum	Datum			
Pochieren						
Mittelstück vom Lachs im Sud						
Steinbuttschnitten im weissen Sud						
Zanderfilet in Rotwein						
Forellenfilets Hausfrauenart						
Forellenfilets Zuger Art						
Rotzungenröllchen mit Spargeln						
Seeteufelmedaillons mit Tomaten						
Seezungefilet mit Spargeln						
Lachskotelett schottische Art						
Sautieren						
Rotzungenfilets						
Lachskotelett						
Pangasiusfilet mit Tomaten						
Zanderfilet in Kräuter-Sesamkruste						
Seezungenstreifen Murat						
Zander-Saltimbocca						
Äschenfilet mit Thymiankruste						

Fisch- und Krustentiergerichte

14

Fische sind von zarter Struktur und diese sollten sie auch nach der Zubereitung noch aufweisen

Themen aus den Informationszielen	Instruiert			Beurteilung durch den Lehrmeister		Notizen / Stichworte
	LM	üK	GBS	üben	sicher	
	Datum	Datum	Datum			
Frittieren						
Eglifilets im Backteig						
Felchenfilets im Bierteig						
Seezunge Colbert						
Grillieren						
Rotbarben mit Ratatouille						
Steinbutttranche mit Choron-Sauce						
Red Snapper-Filets mit Mangosauce						
Backen im Ofen						
Wolfsbarschfilet mit Kartoffelkruste						
Wolfsbarsch in der Salzkruste						
Gerichte aus Krustentieren						
Hummer amerikanische Art						
Jakobsmuscheln auf Lauch						
Miesmuscheln Seemannsart						
Scampi-Frikassee mit Morcheln						

Die trockenen Garmethoden haben die Aufgabe, das Fleisch zart zu belassen

Themen aus den Informationszielen	Instruiert			Beurteilung durch den Lehrmeister		Notizen / Stichworte
	LM	üK	GBS	üben	sicher	
	Datum	Datum	Datum			
Sautieren						
Geschnetzeltes Kalbfleisch						
Piccata						
Rindsfiletgulasch						
Saltimbocca						
Lammchops provenzalische Art						
Schweinfiletmedaillons mit Calvados						
Entrecote Café de Paris						
Grillieren						
Chateaubriand mit Bearner-Sauce						
Kalbskotelett mit Tomatenquarkbutter						
Doppeltes Entrecote						
Braten						
Kalbskarree / Lammkarree						
Roastbeef						
Schweinhals						
Garen bei Niedertemperatur						
Poelieren						
Kalbsfilet mit Steinpilzen						
Kalbsnierstück mit Pilzen						

Die feuchten Garmethoden haben die Aufgabe, das Fleisch zart zu machen, aber auch Geschmacksstoffe zu verstärken

Themen aus den Informationszielen	Instruiert			Beurteilung durch den Lehrmeister		Notizen / Stichworte
	LM	üK	GBS	üben	sicher	
	Datum	Datum	Datum			
Backen im Ofen						
Lammrückenfilet in Kartoffelkruste						
Rindfilet Wellington						
Rippchen im Brotteig						
Schmoren/Glasieren						
Geschmorter Rindshuftspitz						
Glasierte Kalbsbrustschnitte						
Glasierte Kalbshaxe						
Kalbsragout Grossmutterart						
Karbonnade von Rindfleisch						
Lammragout mit kleinem Gemüse						
Ossobucco cremolata						
Kaninchenragout Tessiner Art						
Dünsten						
Kalbsfrikassee						
Lammfrikassee mit Curry						
Rindsdünstragout mit Sojasprossen						

Die feuchten Garmethoden haben die Aufgabe, das Fleisch zart zu machen, aber auch Geschmacksstoffe zu verstärken

Themen aus den Informationszielen	Instruiert			Beurteilung durch den Lehrmeister		Notizen / Stichworte
	LM	üK	GBS	üben	sicher	
	Datum	Datum	Datum			
Pochieren						
Kalbsfilet mit Zitronenschaum						
Rindsfilet im Rotwein						
Sieden						
Kalbsblankett						
Siedfleisch						
Geflügelgerichte						
Pochierte Geflügelbrust						
Geflügelblankett						
Geflügelfrikassee mit Estragon						
Grilliertes Hähnchen amerikanische Art						
Geschmortes Masthuhn in Rotwein						
Poeliertes Masthuhn mit Morcheln						
Sautiertes Entenbrüstchen						
Wildgerichte						
Gebratenes Hirschkarree						
Rehpfeffer Jägerart						
Rehrücken frischen Steinpilzen						
Sautierte Rehnuss Mirza						

Süßspeisen 17

Süßspeisen sind nach wie vor beliebt und bilden den krönenden Abschluss eines guten Essens

Themen aus den Informationszielen	Instruiert			Beurteilung durch den Lehrmeister		Notizen / Stichworte
	LM	üK	GBS	üben	sicher	
	Datum	Datum	Datum			
Teige						
Backteig/Bierteig						
Blinis						
Brandteig						
Brioches						
Geriebener Teig						
Pastetenteig						
Savarinteig						
Pfannkuchenteig						
Strudelteig						
Blätterteig						
Zuckerteig						
Massen						
Genueser Biskuit						
Gratinmasse						
Hüppenmasse						
Kalte Schneemasse						
Löffelbiskuits						
Rouladenbiskuit						
Tulipes-Masse						

Süßspeisen 17

Süßspeisen sind nach wie vor beliebt und bilden den krönenden Abschluss eines guten Essens

Themen aus den Informationszielen	Instruiert			Beurteilung durch den Lehrmeister		Notizen / Stichworte
	LM	üK	GBS	üben	sicher	
	Datum	Datum	Datum			
Creemen						
Bayrische Creme						
Diplomatencreme						
Englische Creme						
Gebrannte Creme						
Joghurtcreme						
Mandelcreme						
Vanillecreme						
Zitronencreme						
Saucen						
Aprikosensauce						
Erdbeersauce						
Himbeersauce						
Orangensauce mit Honig						
Rotweinsauce						
Schokoladensauce						
Vanillesauce						
Weinschaumsauce kalt						
Weinschaumsauce warm						

Süßspeisen 17

Süßspeisen sind nach wie vor beliebt und bilden den krönenden Abschluss eines guten Essens

Themen aus den Informationszielen	Instruiert			Beurteilung durch den Lehrmeister		Notizen / Stichworte
	LM	üK	GBS	üben	sicher	
	Datum	Datum	Datum			
Kalte Süßspeisen						
Creme französische Art						
Gestürzte Karamellcreme						
Reis Kaiserinart						
Apfelmousse						
Schokoladenmousse weiss						
Schokoladenmousse dunkel						
Erdbeermousse						
Himbeermousse						
Rummousse						
Charlotte königliche Art						
Charlotte russische Art						
St.Honoré-Torte						
Windbeutel mit Rahm						
Creme katalanische Art						
Panna cotta						
Tiramisu						
Kompott						

Süßspeisen 17

Süßspeisen sind nach wie vor beliebt und bilden den krönenden Abschluss eines guten Essens

Themen aus den Informationszielen	Instruiert			Beurteilung durch den Lehrmeister		Notizen / Stichworte
	LM	üK	GBS	üben	sicher	
	Datum	Datum	Datum			
Gefrorene Süßspeisen						
Cremerglace						
Fruchtglace						
Sorbet						
Rahmgefrorenes						
Schaumgefrorenes						

Süßspeisen 17

Süßspeisen sind nach wie vor beliebt und bilden den krönenden Abschluss eines guten Essens

Themen aus den Informationszielen	Instruiert			Beurteilung durch den Lehrmeister		Notizen / Stichworte
	LM	üK	GBS	üben	sicher	
	Datum	Datum	Datum			
Kuchen und Torten						
Aargauer Rüeblitorte						
Apfelkuchen						
Aprikosenkuchen mit Guss						
Erdbeerkuchen						
Schwarzwäldertorte						
Gerührter Gugelhopf						
Zitronencake						
Konfekt						
Brunsli						
Brownies						
Haselnussmakronen						
Karamell-Tuiles						
Mailänderli						
Preussen						
Sablés						
Spitzbuben						
Vanillegipfel						

Verschiedenes 20

Das Beherrschen der Zubereitung, Einteilung der Zeit, Planung und Organisation sind die beste Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung

Themen aus den Informationszielen	Instruiert			Beurteilung durch den Lehrmeister		Notizen / Stichworte
	LM	üK	GBS	üben	sicher	
	Datum	Datum	Datum			
Vollständige Menüs zubereiten						
Tagesmenüs						
Prüfungsmenüs						
Bankettmenüs						
Besondere Kostformen						
Vollwert Ernährung						
Vegetarische Kost						
Mediterrane Kost						
Fertig- und Halbfertigprodukte						
Zubereiten von Suppen						
Zubereiten von Saucen						
Zubereiten von Massen						