**Aufgaben des Lehrplans für die Berufsfachschulen**

Als Grundlage dieses Lehrplans für die Berufsfachschule gelten die folgenden gesetzlichen Bestimmungen: Verordnung über die berufliche Grundbildung Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter

EBA und Bildungsplan vom 20. Juni 2023.• Der Lehrplan für die Berufsfachschulen präzisiert die Leistungsziele für den berufskundlichen Unterricht an Berufsfachschulen und interkantonalen Fachkursen und gibt Empfehlungen für die praktische Umsetzung.

• Der Lehrplan für die Berufsfachschulen ist ein Steuerungsinstrument für die Unterrichtsplanung und die Unterrichtsevaluation der Berufsfachschulen.

• Der Lehrplan für die Berufsfachschulen dient als Grundlage für die Erarbeitung der Schullehrpläne, welche den aktuellen berufsspezifischen, personellen sowie organisatorischen Rahmenbedingungen an den Berufsfachschulen Rechnung tragen.

**Rahmenbedingungen**

Die Schulleitung und die Fachlehrkräfte gestalten gemeinsam den individuellen Schullehrplan.

• In Verbindung mit der Entwicklung und Förderung der Fachkompetenz soll bei der pädagogisch/ didaktischen Gestaltung des Unterrichtes auf die prozessorientierte Entwicklung der Methodenkompetenz sowie der Sozial- und Selbstkompetenz geachtet werden.

• Das Bearbeiten aller schulischen Leistungsziele ist obligatorisch.

• Die in der Bildungsverordnung festgelegte Lektionentafel ist verbindlich.

• Über den Pflichtbereich des Lehrplans für die Berufsfachschulen hinaus, können die Berufsfachschulen innerhalb ihres schulinternen Arbeitsplanes zusätzliche Bereiche wählen und ausgestalten.

Die angegebenen Lektionenzahlen können variieren, ebenso der Zeitpunkt des Vermittelns innerhalb eines Semesters. Die Themen werden lernbereichsübergreifend sowie teilweise vernetzt mit dem all-

gemeinbildenden Unterricht und den überbetrieblichen Kursen bearbeitet. Detailliertere Angaben über Qualifikationsprofil, das Qualifikationsverfahren, die Kompetenzbeschreibungen etc. sind in der Bildungsverordnung und im Bildungsplan enthalten.

**Lektionenplan**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **HKB A****60 Lektionen p. Semester**  | **1. Semester** | **2. Semester** | **3. Semester** | **4. Semester** |
| Gemüse, Pilze, Kräuter, GewürzeSpeisefette und Öle, Würzmittel | Kartoffeln, Milch, Milchprodukte, Eier Eiprodukte, Zucker und Süssstoffe | Obst, Samen und Kerne, Schlachtfleisch, Geflügel, Fisch | Getreide, Hülsenfrüchte, SprossenSchlachtfleisch, Geflügel, FischTeiglockerungsmittel, Bindemittel, Soja und alternative Proteinquellen |
| **Handlungskompetenzbereich A:** *Zubereite und Präsentieren von Speisen* | Die gästeorientierte Herstellung und Zubereitung von einfachen Speisen und Gerichten stellt die Kernkompetenz der Küchenangestellten dar. Sie veredeln und verarbeiten Lebensmittel basierend auf ihrer Charakteristik zu Speisen und Gerichten wirtschaftlich und marktgerecht. Dafür setzen sie gängige Methoden und Technologien produktgerecht ein. Küchenangestellte gestalten und präsentieren Speisen nach Vorgaben, passen sie den Gästebedürfnissen an und prüfen sie sensorisch. Sie unterstützen Arbeiten entlang der Wertschöpfungskette. |
| **Handlungskompetenz a1***Speisen den Gästebedürfnissen anpassen* | Küchenangestellte passen das betriebliche Speiseangebot spezifischen Gästewünschen gemäss Vorgaben an. |
| **a1.1 Pflanzliche Lebensmittel in**  | Pflanzliche LM auf Herkunft, Zusammensetzung, Verwendungszweck und Sorten vergleichen (K4) |  | Pflanzliche LM auf Herkunft, Zusammensetzung, Verwendungszweck und Sorten vergleichen (K4) |  | Pflanzliche LM auf Herkunft, Zusammensetzung, Verwendungszweck und Sorten vergleichen (K4) |  | Pflanzliche LM auf Herkunft, Zusammensetzung, Verwendungszweck und Sorten vergleichen (K4) |  |
| **a1.2 Tierische Lebensmittel** |  | Tierische LM auf Herkunft Zusammensetzung, Deklarationsrichtlinien und Verwendungszweck vergleichen. (K4) |  | Tierische LM auf Herkunft Zusammensetzung, Deklarationsrichtlinien und Verwendungszweck vergleichen. (K4) |  |
| **a1.3 Lebensmittel tierischen Ursprungs** |  | LM tierischen Ursprungs in Bezug auf Verwendungszweck, Produktionsverfahren und Sorten vergleichen (K4) |  |  |
| **a1.4 Speisefette und öle** | Speisefette und Öle in Bezug auf küchentechnische Eigenschaften unterscheiden. Pflanzlich, tierisch, tierischen Ursprungs. (K4) |  |  |
| **a1.5 Weitere Lebensmittel/Produkte** | Weitere LM und Produkte auf Herkunft, Verfügbarkeit und Sorten vergleichen (K4)**Würzmittel** |  | Weitere LM und Produkte auf Herkunft, Verfügbarkeit und Sorten vergleichen (K4)**Zucker und Süssstoffe** |  |  | Weitere LM und Produkte auf Herkunft, Verfügbarkeit und Sorten vergleichen (K4)**Teiglockerungsmittel, Soja und altern. Proteinquellen, Bindemittel** |  |
| **a1.6 Gästebedürfnisse berücksichtigen** | Gästebedürfnisse infolge Allergien, Intoleranzen und religiös begründeten Essgewohnheiten in Fallbeispielen beschreiben (K2) |  | Gästebedürfnisse infolge Allergien, Intoleranzen und religiös begründeten Essgewohnheiten in Fallbeispielen beschreiben (K2) |  | Gästebedürfnisse infolge Allergien, Intoleranzen und religiös begründeten Essgewohnheiten in Fallbeispielen beschreiben (K2) |  | Gästebedürfnisse infolge Allergien, Intoleranzen und religiös begründeten Essgewohnheiten in Fallbeispielen beschreiben (K2) |  |
| **a1.7 Rezeptsammlung**  | Eigene Rezeptsammlung gemäss Vorgaben erweitern (K3) |  | Eigene Rezeptsammlung gemäss Vorgaben erweitern (K3) |  | Eigene Rezeptsammlung gemäss Vorgaben erweitern (K3) |  | Eigene Rezeptsammlung gemäss Vorgaben erweitern (K3) |  |
|  |  |  |  |  |
|  | **1. Semester** | **2. Semester** | **3. Semester** | **4. Semester** |
| Gemüse, Pilze, Kräuter, GewürzeSpeisefette und Öle, Würzmittel | Kartoffeln, Milch, Milchprodukte, Eier Eiprodukte, Zucker und Süssstoffe | Obst, Samen und Kerne, Schlachtfleisch, Geflügel, Fisch | Getreide, Hülsenfrüchte, SprossenSchlachtfleisch, Geflügel, FischTeiglockerungsmittel, Bindemittel, Soja und alternative Proteinquellen |
| **Handlungskompetenz a2***Wareneinkauf unterstützen und dabei Grundsätze der gesunden Ernährung umsetzen* | Küchenangestellte unterstützen ihre Vorgesetzten bei der Bestellung von Lebensmitteln und weiteren Produkten. Sie erstellen einfache Kalkulationen und errechnen daraus die entstehenden Warenkosten. Sie beachten die Grundsätze der gesunden Ernährung. |
| **a2.1 Warenkosten** | Aus den von Referenzrezepten benötigten Warenmengen die Warenkosen berechnen (K3) |  | Aus den von Referenzrezepten benötigten Warenmengen die Warenkosen berechnen (K3) |  | Aus den von Referenzrezepten benötigten Warenmengen die Warenkosen berechnen (K3) |  | Aus den von Referenzrezepten benötigten Warenmengen die Warenkosen berechnen (K3) |  |
| **a2.2 Nährstoffe und Energiebedarf** |  | Nährwert von Speisen und Gerichten im Rahmen eines Food-Profils erkennen. Aufbau und Funktion der Nährstoffe erklären. (K2) |  |  |
| **a2.3. Ernährungsgrundsätze** |  | Ernährungsgrundsätze anhand der Ernährungspyramide erklären und deren Bedeutung für die gesunde Ernährung und die menschliche Gesundheit in typischen Fallbeispielen aufzeigen und anwenden. (K3) |  |  |
| **a2.4 Ernährungsformen** |  | Bei Gerichten und Menüfolgen die häufigsten Ernährungs-formen erkennen. Eigenheiten der gesunden Ernährung und speziellen Ernährungsformen beschreiben. (K3) |  |  |
| **a2.5 Schadstoffe** | Vorkommen, Vermeidung und Verminderung von Schad-stoffen in Lebensmitteln im Rahmen der Wertschöpfungs-kette erkennen und begründen. (K3) |  | Vorkommen, Vermeidung und Verminderung von Schad-stoffen in Lebensmitteln im Rahmen der Wertschöpfungs-kette erkennen und begründen. (K3) |  | Vorkommen, Vermeidung und Verminderung von Schad-stoffen in Lebensmitteln im Rahmen der Wertschöpfungs-kette erkennen und begründen. (K3) |  | Vorkommen, Vermeidung und Verminderung von Schad-stoffen in Lebensmitteln im Rahmen der Wertschöpfungs-kette erkennen und begründen. (K3) |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | **1. Semester** | **2. Semester** | **3. Semester** | **4. Semester** |
| Gemüse, Pilze, Kräuter, GewürzeSpeisefette und Öle, Würzmittel | Kartoffeln, Milch, Milchprodukte, Eier Eiprodukte, Zucker und Süssstoffe | Obst, Samen und Kerne, Schlachtfleisch, Geflügel, Fisch | Getreide, Hülsenfrüchte, SprossenSchlachtfleisch, Geflügel, FischTeiglockerungsmittel, Bindemittel, Soja und alternative Proteinquellen |
| **Handlungskompetenz a3***Gelieferte LM auf Qualität und Menge kontrollieren und geeignet lagern* | Küchenangestellte sind sich bewusst, dass Speisen und Gerichte nur dann effizient und gästegerecht hergestellt werden können, wenn die Lebensmittel korrekt bewirtschaftet werden. Sie nehmen die Lebensmittel entgegen, kontrollieren sie und lagern sie gemäss den gesetzlichen und betrieblichen Vorgaben ein. |
| **a3.1 Warenannahme und Lagerung** | Warenannahme und Lagerung von Lebensmitteln unter Berücksichtigung der rechtlichen Grundlagen sowie der Sicherheit und Nach-haltigkeit beschreiben. (K2) |  | Warenannahme und Lagerung von Lebensmitteln unter Berücksichtigung der rechtlichen Grundlagen sowie der Sicherheit und Nach-haltigkeit beschreiben. (K2) |  | Warenannahme und Lagerung von Lebensmitteln unter Berücksichtigung der rechtlichen Grundlagen sowie der Sicherheit und Nach-haltigkeit beschreiben. (K2) |  | Warenannahme und Lagerung von Lebensmitteln unter Berücksichtigung der rechtlichen Grundlagen sowie der Sicherheit und Nach-haltigkeit beschreiben. (K2) |  |
| **a3.2. Qualitätssicherung** | Gütekriterien für Qualität von Lebensmitteln erklären. Die Qualitätsmerkmale ausgewählter Referenzrezepte entlang der Wert-schöpfungskette beschreiben. (K2) |  | Gütekriterien für Qualität von Lebensmitteln erklären. Die Qualitätsmerkmale ausgewählter Referenzrezepte entlang der Wert-schöpfungskette beschreiben. (K2) |  | Gütekriterien für Qualität von Lebensmitteln erklären. Die Qualitätsmerkmale ausgewählter Referenzrezepte entlang der Wert-schöpfungskette beschreiben. (K2) |  | Gütekriterien für Qualität von Lebensmitteln erklären. Die Qualitätsmerkmale ausgewählter Referenzrezepte entlang der Wert-schöpfungskette beschreiben. (K2) |  |
| **a3.3 Qualitätssicherungs-massnahmen** | Geeignete Massnahmen bei mangelnder Qualität von Lebensmitteln entlang der Wertschöpfungskette vorschlagen. (K3) |  | Geeignete Massnahmen bei mangelnder Qualität von Lebensmitteln entlang der Wertschöpfungskette vorschlagen. (K3) |  | Geeignete Massnahmen bei mangelnder Qualität von Lebensmitteln entlang der Wertschöpfungskette vorschlagen. (K3) |  | Geeignete Massnahmen bei mangelnder Qualität von Lebensmitteln entlang der Wertschöpfungskette vorschlagen. (K3) |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | **1. Semester** | **2. Semester** | **3. Semester** | **4. Semester** |
|  |  | Gemüse, Pilze, Kräuter, GewürzeSpeisefette und Öle, Würzmittel | Kartoffeln, Milch, Milchprodukte, Eier Eiprodukte, Zucker und Süssstoffe | Obst, Samen und Kerne, Schlachtfleisch, Geflügel, Fisch | Getreide, Hülsenfrüchte, SprossenSchlachtfleisch, Geflügel, FischTeiglockerungsmittel, Bindemittel, Soja und alternative Proteinquellen |
| **Handlungskompetenz a4***Lebensmittel, Arbeitsplatz, Werkzeug, Utensilien und Geräte für die Speiseproduktion vorbereiten* | Küchenangestellte bereiten ihren Arbeitsplatz vor. Sie wählen aufgrund der verfügbaren Lebensmittel die passenden Vorbereitungstechniken und behandeln die Lebensmittel auf schonende Art. |
| **a4.1 Mise en place Arbeitsplatz und Geräte** | Schritte der persönlichen undgerichtspezifischen Mise enplace planen und die Wahl undden Einsatz von Apparaten, Werkzeugen, Utensilien und Gargeschirr für den Vorbereitungsprozess und die Vorbereitungstechniken in Fallbeispielen erklären. (K2) |  | Schritte der persönlichen undgerichtspezifischen Mise enplace planen und die Wahl undden Einsatz von Apparaten, Werkzeugen, Utensilien und Gargeschirr für den Vorbereitungsprozess und die Vorbereitungstechniken in Fallbeispielen erklären. (K2) |  | Schritte der persönlichen undgerichtspezifischen Mise enplace planen und die Wahl undden Einsatz von Apparaten, Werkzeugen, Utensilien und Gargeschirr für den Vorbereitungsprozess und die Vorbereitungstechniken in Fallbeispielen erklären. (K2) |  | Schritte der persönlichen undgerichtspezifischen Mise enplace planen und die Wahl undden Einsatz von Apparaten, Werkzeugen, Utensilien und Gargeschirr für den Vorbereitungsprozess und die Vorbereitungstechniken in Fallbeispielen erklären. (K2) |  |
| **a4.2 Vorbereitung von pflanzlichen Lebensmitteln** | Schritte der produktiven Vorbereitung von pflanzlichen Lebensmitteln in Fallbeispielen erklären sowie passende Schnittarten verschiedenen Lebensmitteln zuordnen. (K3) |  | Schritte der produktiven Vorbereitung von pflanzlichen Lebensmitteln in Fallbeispielen erklären sowie passende Schnittarten verschiedenen Lebensmitteln zuordnen. (K3) |  | Schritte der produktiven Vorbereitung von pflanzlichen Lebensmitteln in Fallbeispielen erklären sowie passende Schnittarten verschiedenen Lebensmitteln zuordnen. (K3) |  |  |
| **a4.3 Vorbereiten von tierischen Lebensmitteln** |  | Einfache Vorbereitungs-tätigkeiten bei tierischen Lebensmitteln in Fallbeispielen erklären. (K3) |  | Einfache Vorbereitungs-tätigkeiten bei tierischen Lebensmitteln in Fallbeispielen erklären. (K3) |  |
| **a4.4 Vorbereiten von LM tierischen Ursprungs** |  | Einfache Vorbereitungs-tätigkeiten bei Lebensmitteln tierischen Ursprungs in Fallbeispielen erklären. (K3) |  |  |
| **a4.5 Garmethoden für die Vorbereitung** | Bedeutung und Wirkung derGarmethoden für die Vorberei-tung erklären. (K2) |  | Bedeutung und Wirkung derGarmethoden für die Vorberei-tung erklären. (K2) |  | Bedeutung und Wirkung derGarmethoden für die Vorberei-tung erklären. (K2) |  | Bedeutung und Wirkung derGarmethoden für die Vorberei-tung erklären. (K2) |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **1. Semester** | **2. Semester** | **3. Semester** | **4. Semester** |
| Gemüse, Pilze, Kräuter, GewürzeSpeisefette und Öle, Würzmittel | Kartoffeln, Milch, Milchprodukte, Eier Eiprodukte, Zucker und Süssstoffe | Obst, Samen und Kerne, Schlachtfleisch, Geflügel, Fisch | Getreide, Hülsenfrüchte, SprossenSchlachtfleisch, Geflügel, FischTeiglockerungsmittel, Bindemittel, Soja und alternative Proteinquellen |
| **Handlungskompetenz a5:** *Lebensmittel zu einfachen Gerichten zubereiten und sensorisch prüfen* | Küchenangestellte wählen aufgrund der eingesetzten Lebensmittel sowie deren Charakteristik die passenden Garmethoden. Sie kombinieren Garmethoden, um angestrebte Geschmacksziele zu erreichen. Sie fertigen/veredeln Speisen und Gerichte und überprüfen sie sensorisch auf ihre Verkaufbarkeit. |
| **a5.1 Garmethoden** | Aufgrund der Eigenschaften der in den Referenzrezepten eingesetzten Lebensmittel die passenden Garmethoden und deren Möglichkeiten erklären und zuordnen sowie den idealen Temperaturbereich bestimmen. (K3) |  | Aufgrund der Eigenschaften der in den Referenzrezepten eingesetzten Lebensmittel die passenden Garmethoden und deren Möglichkeiten erklären und zuordnen sowie den idealen Temperaturbereich bestimmen. (K3) |  | Aufgrund der Eigenschaften der in den Referenzrezepten eingesetzten Lebensmittel die passenden Garmethoden und deren Möglichkeiten erklären und zuordnen sowie den idealen Temperaturbereich bestimmen. (K3) |  | Aufgrund der Eigenschaften der in den Referenzrezepten eingesetzten Lebensmittel die passenden Garmethoden und deren Möglichkeiten erklären und zuordnen sowie den idealen Temperaturbereich bestimmen. (K3) |  |
| **a5.2 Kombinationen von Gar-methoden für die Vorbereitung und die Zubereitung** | Aufgrund der angestrebten Gar und Geschmacksziele eingesetzter Lebensmittel angepasste Kombinationen von Garmethoden für die Vorbereitung und dieZubereitung in Fallbeispielenvorschlagen. (K3) |  | Aufgrund der angestrebten Gar und Geschmacksziele eingesetzter Lebensmittel angepasste Kombinationen von Garmethoden für die Vorbereitung und dieZubereitung in Fallbeispielenvorschlagen. (K3) |  | Aufgrund der angestrebten Gar und Geschmacksziele eingesetzter Lebensmittel angepasste Kombinationen von Garmethoden für die Vorbereitung und dieZubereitung in Fallbeispielenvorschlagen. (K3) |  | Aufgrund der angestrebten Gar und Geschmacksziele eingesetzter Lebensmittel angepasste Kombinationen von Garmethoden für die Vorbereitung und dieZubereitung in Fallbeispielenvorschlagen. (K3) |  |
| **a5.3 Garmethoden in der Regeneration und der Fertigung** | Besonderheiten und Einsatz von gängigen Garmethoden für die Regeneration und die Fertigung in Fallbeispielen beschreiben. (K2) |  | Besonderheiten und Einsatz von gängigen Garmethoden für die Regeneration und die Fertigung in Fallbeispielen beschreiben. (K2) |  | Besonderheiten und Einsatz von gängigen Garmethoden für die Regeneration und die Fertigung in Fallbeispielen beschreiben. (K2) |  | Besonderheiten und Einsatz von gängigen Garmethoden für die Regeneration und die Fertigung in Fallbeispielen beschreiben. (K2) |  |
| **a5.4 Sensorik bei der Zubereitung und Veredelung** | Gütekriterien der sensorischenQualitätskontrolle von Referenzrezepten erläutern. Das Vorgehen zur Prüfung von Gar- und Geschmacksziel begründen. (K2) |  | Gütekriterien der sensorischenQualitätskontrolle von Referenzrezepten erläutern. Das Vorgehen zur Prüfung von Gar- und Geschmacksziel begründen. (K2) |  | Gütekriterien der sensorischenQualitätskontrolle von Referenzrezepten erläutern. Das Vorgehen zur Prüfung von Gar- und Geschmacksziel begründen. (K2) |  | Gütekriterien der sensorischenQualitätskontrolle von Referenzrezepten erläutern. Das Vorgehen zur Prüfung von Gar- und Geschmacksziel begründen. (K2) |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | **1. Semester** | **2. Semester** | **3. Semester** | **4. Semester** |
| Gemüse, Pilze, Kräuter, GewürzeSpeisefette und Öle, Würzmittel | Kartoffeln, Milch, Milchprodukte, Eier Eiprodukte, Zucker und Süssstoffe | Obst, Samen und Kerne, Schlachtfleisch, Geflügel, Fisch | Getreide, Hülsenfrüchte, SprossenSchlachtfleisch, Geflügel, FischTeiglockerungsmittel, Bindemittel, Soja und alternative Proteinquellen |
| **Handlungskompetenz a6:***Gerichte kombinieren, anrichten und präsentieren* | Küchenangestellte schaffen mit dem sauberen und attraktiven Anrichten und Präsentieren von Speisen und Gerichten für die Gäste und ihren Betrieb einen hohen Mehrwert. Sie beherrschen die Prinzipien, Methoden und Hilfsmittel, um Speisen und Gerichte ästhetisch und ansprechend anzurichten sowie zupräsentieren. Dabei berücksichtigen sie die Anforderungen und Vorgaben des Service und der eingesetzten Speiseverteilsysteme. |
| **a6.1 Bedeutung und Wirkung** | Bedeutung und Wirkung von Anrichtetechniken für Speisen und Gerichte aufgrund folgender Elemente in Fall-beispielen beschreiben.• Farben• Formen• Schnittarten• Garnituren• Wahl des Geschirrs(K2) |  | Bedeutung und Wirkung von Anrichtetechniken für Speisen und Gerichte aufgrund folgender Elemente in Fall-beispielen beschreiben.• Farben• Formen• Schnittarten• Garnituren• Wahl des Geschirrs(K2) |  | Bedeutung und Wirkung von Anrichtetechniken für Speisen und Gerichte aufgrund folgender Elemente in Fall-beispielen beschreiben.• Farben• Formen• Schnittarten• Garnituren• Wahl des Geschirrs(K2) |  | Bedeutung und Wirkung von Anrichtetechniken für Speisen und Gerichte aufgrund folgender Elemente in Fall-beispielen beschreiben.• Farben• Formen• Schnittarten• Garnituren• Wahl des Geschirrs(K2) |  |
| **A6.3 Speiseausgabe und Verteilung**  | Besonderheiten und Einsatz von Serviceformen, speziellen Speisenverteilungssystemen und Technologien gemäss Betriebsarten in Fallbeispielen beschreiben. (K2) |  | Besonderheiten und Einsatz von Serviceformen, speziellen Speisenverteilungssystemen und Technologien gemäss Betriebsarten in Fallbeispielen beschreiben. (K2) |  | Besonderheiten und Einsatz von Serviceformen, speziellen Speisenverteilungssystemen und Technologien gemäss Betriebsarten in Fallbeispielen beschreiben. (K2) |  | Besonderheiten und Einsatz von Serviceformen, speziellen Speisenverteilungssystemen und Technologien gemäss Betriebsarten in Fallbeispielen beschreiben. (K2) |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **HKB B-D****40 Lektionen p. Semester** | **1. Semester** | **2. Semester** | **3. Semester** | **4. Semester** |
| **Handlungskompetenzbereich B:** *Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit* | Küchenangestellte berücksichtigen bei allen Tätigkeiten entlang der Wertschöpfungskette die rechtlichen und betrieblichen Vorgaben in den Bereichen Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz sowie Umweltschutz. Nach Gebrauch reinigen sie Räume, Einrichtungen und Geräte und sorgen fürderen Werterhaltung |
| ***Handlungskompetenz b1:*** *Hygiene, Lebensmittelsicherheit, Auskunftspflicht und mikrobiologische Qualitätsstandards in der Küche sicherstellen* | Küchenangestellte sind sich der Bedeutung und Wirkung von Mikroorganismen bewusst und berücksichtigen diese sowie die rechtlichen Grundlagen entlang der Wertschöpfungskette. Sie wenden Hygienemassnahmen korrekt an und setzen Standards des betrieblichen Selbstkontroll-Konzepts um. |
| **b1.1 Mikroorganismen** | Bedeutung und Wirkung vonMikroorganismen bei allen Tätigkeiten der Wert-schöpfungskette und die notwendigen Massnahmen beschreiben. (K2) |  | Bedeutung und Wirkung vonMikroorganismen bei allen Tätigkeiten der Wert-schöpfungskette und die notwendigen Massnahmen beschreiben. (K2) |  | Bedeutung und Wirkung vonMikroorganismen bei allen Tätigkeiten der Wert-schöpfungskette und die notwendigen Massnahmen beschreiben. (K2) |  | Bedeutung und Wirkung vonMikroorganismen bei allen Tätigkeiten der Wert-schöpfungskette und die notwendigen Massnahmen beschreiben. (K2) |  |
| **b1.2 Rechtsgrundlagen** | Die Ziele des Lebensmittel-gesetzes (LMG) in der Wert-schöpfungskette aufzeigen. (K2) |  | Die Ziele des Lebensmittel-gesetzes (LMG) in der Wert-schöpfungskette aufzeigen. (K2) |  | Die Ziele des Lebensmittel-gesetzes (LMG) in der Wert-schöpfungskette aufzeigen. (K2) |  | Die Ziele des Lebensmittel-gesetzes (LMG) in der Wert-schöpfungskette aufzeigen. (K2) |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **1. Semester** | **2. Semester** | **3. Semester** | **4. Semester** |
| **Handlungskompetenz b2:** *Unfall- und Erkrankungsrisiken minimieren und im Ereignisfall Sofortmassnahmen treffen* | Küchenangestellte kennen die Vorschriften der Arbeitssicherheit, des Gesundheits- sowie des Brandschutzes und setzen entsprechende Massnahmen um. Sie sind sich der typischen Unfall- und Erkrankungsgefahren bewusst, vermeiden diese und verhalten sich im Ereignisfall korrekt. |
| **b2.1 Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz** | Vorschriften zum Schutz derGesundheit (EKAS-Richtlinien)und die spezifische Branchen-lösung sowie eigene Rechte und Pflichten erklären. (K2) |  |  |
| **b2. 2 Unfall- und Erkrankungsgefahren** | Unfall- und Erkrankungs-gefahren in Fallbeispielen erkennen, vermeiden und Sofortmassnahmen vorschlagen. (K3) |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **1. Semester** | **2. Semester** | **3. Semester** | **4. Semester** |
| **Handlungskompetenz b3:** *Abfälle und Reststoffe trennen, lagern und entsorgen* | Küchenangestellte sind sich der Nachhaltigkeit und des Umweltschutzes bewusst und setzen entsprechende Massnahmen um. Sie entsorgen Abfälle und Reststoffe ökologisch sowie ökonomisch nach den betrieblichen Grundsätzen. |
| **b3.1 Umweltschutz** | Grundlagen und Massnahmendes Umweltschutzes und derNachhaltigkeit anhand von Beispielen aufzeigen. (K2) |  |  |
| **b3.2 Abfallbewirtschaftung** | Grundsätze der umwelt-gerechten und ökonomischen Abfallbewirtschaftung beschreiben. (K2) |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **1. Semester** | **2. Semester** | **3. Semester** | **4. Semester** |
| **Handlungskompetenz b4:** Geräte, Werkzeuge, Geschirr, Räume und Einrichtungen reinigen und instand halten | Küchenangestellte tragen Sorge zu Geräten, Werkzeugen, Geschirr, Räumen und Einrichtungen, indem sie diese nach ökonomischen und ökologischen Aspekten reinigen und deren Wert erhalten. |
| **B4.1 Massnahmen der****Werterhaltung** | Arten und Einsatz von Reinigungshilfsmitteln zur Werterhaltung von Geräten, Werkzeugen, Geschirr, Räumen und Einrichtungen in Fall-beispielen aufzeigen (K2). |  |  |
| **b4.3 Reinigung** | Arten und Einsatz von Reini-gungsmitteln (SinnerscherKreis) unter Beachtung der Materialeigenschaft sowie ökologischer, ökonomischer und sicherheitstechnischer Grundsätze erklären. (K2) |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | **1. Semester** | **2. Semester** | **3. Semester** | **4. Semester** |
| **Handlungskompetenzbereich C:** *Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe* | Reibungslose und effizient gestaltete Prozesse stellen eine wichtige Voraussetzung dar, um die Gästezufriedenheit wie auch die optimale Wertschöpfung zu ermöglichen. Küchenangestellte beherrschen die persönlichen und betrieblichen Arbeitsprozesse von der Zubereitung und der Präsentation von Speisen und Gerichten. Sie setzen technologische Mittel ein und arbeiten rentabel und effizient. |
| **Handlungskompetenz c1:** *Die Abläufe in der Küche umsetzen* | Küchenangestellte erkennen die Aufgaben der Organisation in ihrem Arbeitsbereich. Sie unterstützen die Betriebsorganisation und setzen vorgegebene Massnahmen um. |
| **c1.1 Aufbauorganisation** |  | Aufbau einer Küchenbrigade mit Tätigkeiten (Funktion) und Verantwortlichkeiten aufzeigen. (K2) |  |
| **c1.2 Planungshilfsmittel** | Mit geeigneten Massnahmenund Dokumenten/Checklisten eigene einfache Arbeitsabläufeplanen und den Zeitplan erstellen. (K4) |  | Mit geeigneten Massnahmenund Dokumenten/Checklisten eigene einfache Arbeitsabläufeplanen und den Zeitplan erstellen. (K4) |  | Mit geeigneten Massnahmenund Dokumenten/Checklisten eigene einfache Arbeitsabläufeplanen und den Zeitplan erstellen. (K4) |  | Mit geeigneten Massnahmenund Dokumenten/Checklisten eigene einfache Arbeitsabläufeplanen und den Zeitplan erstellen. (K4) |  |
| **c1.4 Einsatz von Geräten** |  | Kriterien aufzeigen, die beim optimalen Einsatz der Kochapparate und weiteren Geräte zu beachten sind, wie:• Technologische Besonder-heiten• Energieverbrauch• Einsatzmöglichkeiten• Effizienz• Ergonomische Grundsätze(K2 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **1. Semester** | **2. Semester** | **3. Semester** | **4. Semester** |
| **Handlungskompetenz c2:** *Verluste und Verschwendung von Lebensmitteln, Speisen und**Betriebsmitteln vermeiden* | Küchenangestellte vermeiden Verschwendung durch den bedachten Einsatz von Lebensmitteln, Speisen und Betriebsmaterial. |
| **c2.1 Vermeidung von****Lebensmittelverschwendung** | Massnahmen zur Vermeidungvon Lebensmittelverschwen-dung bei allen Tätigkeiten ent-lang der Wertschöpfungsketteerläutern. (K2) |  |  |
| **c2.2 Betriebsmitteleinsatz** | Allgemeine Grundsätze undMassnahmen für den sparsa-men Umgang mit Betriebsmaterial und Energie anhand vontypischen Beispielen Aufzeigen. (K2) |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | **1. Semester** | **2. Semester** | **3. Semester** | **4. Semester** |
| **Handlungskompetenzbereich D:** *Auftreten und Kommunizieren* | Küchenangestellte pflegen eine konstruktive Kommunikationskultur und einen freundlichen Umgang mit Mitarbeitenden und Vorgesetzten. Sie sind in der Lage, die Informations- und Kommunikationsmittel zweckmässig einzusetzen und damit den Informationsfluss sicherzustellen. Küchenangestellte nehmen auch Gästerückmeldungen entgegen und leiten diese an die zuständige Stelle weiter. |
| **Handlungskompetenz d1:** *Den eigenen Auftritt gestalten und mit Mitarbeitenden kommunizieren* | Küchenangestellte messen der rechtzeitigen Information eine grosse Bedeutung bei und tragen zu einem reibungslosen Informationsaustausch innerhalb des Küchenteams und mit dem Service bei. |
| **d1.1 Berufsethos** | Begriff Berufsethos und dessen Bedeutung für den Berufsstand erläutern. (K2) |  |  | Begriff Berufsethos und dessen Bedeutung für den Berufsstand erläutern. (K2) |  |  |
| **d1.2 Betriebstypen und****-konzepte** |  | Unterschiedliche Typen vonGastronomiebetrieben vergleichen. (K4) |  |
| **d1.3 Branchenübliche****Fachbegriffe** |  | In der mündlichen und schriftlichen Kommunikation die branchenüblichen Fachbegriffe zu Produkten, Schnittarten, Tätigkeiten, Verfahren und Gerätschaften verwenden. (K3) |  | In der mündlichen und schriftlichen Kommunikation die branchenüblichen Fachbegriffe zu Produkten, Schnittarten, Tätigkeiten, Verfahren und Gerätschaften verwenden. (K3) |  |  |
| **d1.4 Kommunikation** | Elemente des Sprach- undSprechverhaltens in Fallbeispielen anwenden. (K3) |  |  | Elemente des Sprach- undSprechverhaltens in Fallbeispielen anwenden. (K3) |  |
| **d1.5 Auftreten** | Elemente des persönlichen Auftritts (Körperpflege, Kleidung) in Fallbeispielen anwenden. (K3) |  | Elemente des persönlichen Auftritts (Körperpflege, Kleidung) in Fallbeispielen anwenden. (K3) |  | Elemente des persönlichen Auftritts (Körperpflege, Kleidung) in Fallbeispielen anwenden. (K3) |  |
| **d1.6 Zusammenarbeit** | Beziehungen zu Mitlernendenund Lehrpersonen kooperativmitgestalten und im Team er-folgreich zusammenarbeiten.(K3) |  | Beziehungen zu Mitlernendenund Lehrpersonen kooperativmitgestalten und im Team er-folgreich zusammenarbeiten.(K3) |  | Beziehungen zu Mitlernendenund Lehrpersonen kooperativmitgestalten und im Team er-folgreich zusammenarbeiten.(K3) |  |
| **d1.7 Herausfordernde****Situationen und Hektik** | Herausfordernde Situationen in Fallbeispielen beschreiben und geeignete Massnahmen aufzeigen. (K2) |  | Herausfordernde Situationen in Fallbeispielen beschreiben und geeignete Massnahmen aufzeigen. (K2) |  | Herausfordernde Situationen in Fallbeispielen beschreiben und geeignete Massnahmen aufzeigen. (K2) |  |
| **d1.8 Gästerückmeldungen** | Vorgehen bei Gästerückmeldungen und Reklamationen in Fallbeispielen aufzeigen. (K2) |  | Vorgehen bei Gästerückmeldungen und Reklamationen in Fallbeispielen aufzeigen. (K2) |  | Vorgehen bei Gästerückmeldungen und Reklamationen in Fallbeispielen aufzeigen. (K2) |  |
| **d1.9 Weiterbildungsmöglichkeiten** |  | Möglichkeiten der beruflichenWeiterbildung im Gastgewerbeund die Bedeutung des lebens-langen Lernens erklären. (K2) |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **1. Semester** | **2. Semester** | **3. Semester** | **4. Semester** |
| **Handlungskompetenz d2:** *Kommunikationsmittel für den Informationsaustausch im Küchenbereich einsetzen* | Küchenangestellte setzen Informations- und Kommunikationsmittel adressatengerecht ein, leiten Daten und Informationen weiter und halten die betrieblichen Bestimmungen ein. |
| **d2.1 Informationsfluss** | Informations- und Kommunikationsmittel adressatengerecht einsetzen. (K3) |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |