

## Wichtige Informationen zum überbetrieblichen Kurs

Küan

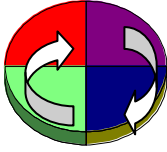
ük 3

---

<b>Kursort</b>	Ausbildungszentrum GastroBaselland Grammetstrasse 18, 4410 Liestal Telefon: 061 / 921 36 96
<b>Anreise</b>	Situationsplan unter <a href="http://www.gastrobl.ch">www.gastrobl.ch</a>
<b>Schulraum</b>	Infomonitor beim Eingang im Ausbildungszentrum beachten
<b>Arbeitszeit</b>	08.15 Uhr bis ca. 17.00 Uhr
<b>Arbeitsstenu</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Berufshose und Kochbluse</li><li>- Schürze</li><li>- Torchon</li><li>- Schuhwerk für die Küche</li></ul>
<b>Mitbringen</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Lern- und Leistungsdokumentation</li><li>- üK-Ordner</li><li>- Lehrbuch Pauli und Rezeptbuch Pauli</li><li>- Schreibzeug</li></ul>
<b>Schultag</b>	Am Berufsschultag findet kein üK statt
<b>Garderobe</b>	Garderobenschränke sind im UG vorhanden
<b>Kursgeld</b>	der Lehrbetrieb trägt die Kosten gemäss der Verordnung vom Berufsbildungsgesetz Art 21 Abs. 3.



## Überbetrieblicher Kurs III – Dauer 4 Tage à 8-9 Lektionen

<b>Kern- und Leistungsbereich 3</b> <b>Warme Küche 2, Fischgerichte,</b> <b>Fonds, Saucen und Ableitungen</b>	<b>Berufskunde</b>  <b>Betriebskunde</b>	 <b>Menükunde und</b> <b>Fachrechnen</b>  <b>Hygiene und</b> <b>Arbeitssicherheit</b>
<b>Richtziele:</b>	<b>Leistungsziele:</b>	
<p>3.1 Küchenangestellte sind in der Lage, Grundzubereitungsarten zu verstehen und Grundsaucen herzustellen</p> <p>3.2 Küchenangestellte sind fähig, den Aufbau und die Zusammensetzung von einfachen Fischgerichten und von Fonds zu erklären sowie deren Zubereitung wie auch Präsentation fachgerecht vorzunehmen</p> <p>3.3 Küchenangestellte sind in der Lage, grundlegende Lebensmittel und Zutaten für die warme Küche zu charakterisieren und zu beurteilen, ihre Herstellung zu beschreiben und deren Einsatz zu erklären</p> <p>3.4 Küchenangestellte erkennen die Bedeutung von Betriebsstoffen in der gesunden Ernährung und sind fähig, deren Wirkungsweise zu beschreiben</p> <p>5.3 Küchenangestellte zeigen den Aufbau und die praktische Funktionsweise der Maschinen, Geräte, Einrichtungen und Materialien im Küchenbereich auf und sind fähig, deren sachgemässen Einsatz, deren Reinigung und Werterhalt sicherzustellen</p> <p>5.4 Küchenangestellte erkennen die Funktion und die Bedeutung von Verhaltens- und Kommunikationsregeln im Umgang mit Vorgesetzten, Gästen und Mitarbeitenden und wenden diese in der Aufgabenbewältigung an</p>	<p>3.1.1 Küchenangestellte sind fähig, die Grundzubereitungsarten und deren Einsatz wie auch deren Vor- und Nachteile anhand von aussagekräftigen Beispielen zu illustrieren und einzelne Methoden bei einfachen Fischgerichten anzuwenden (K3)</p> <p>3.1.2 Küchenangestellte sind fähig, den Aufbau warmer Saucen zu beschreiben, die wichtigsten Ableitungen zu erklären und diese herzustellen (K3)</p> <p>3.2.1 Küchenangestellte erläutern die besonderen Merkmale von Fischen und sind fähig, einfache Fischgerichte herzustellen und anzurichten (K3)</p> <p>3.2.2 Küchenangestellte umschreiben die Besonderheiten von Fonds und sind fähig, diese nach den Regeln durchdacht herzustellen (K3)</p> <p>3.3.1 Küchenangestellte sind fähig, den Einsatz und die Verarbeitung von Kartoffeln, Pilzen, Getreidearten und Eiern anhand von Beispielen aufzuzeigen und deren Qualität nach vorgegebenen Kriterien zu beurteilen (K3)</p> <p>3.3.2 Küchen-Angestellte sind in der Lage, den Einsatz und die Verarbeitung von Salz, Kräutern und Gewürzen anhand von Beispielen zu beschreiben und deren Qualität nach vorgegebenen Kriterien zu beurteilen (K3)</p> <p>3.4.1 Küchenangestellte erläutern die Bedeutung und den Stellenwert von Betriebsstoffen und zeigen deren Vorkommen anhand von Beispielen auf (K2)</p> <p>3.4.2 Küchenangestellte sind in der Lage, die Einflüsse und Wirkungen von Betriebsstoffen in der gesunden Ernährung anhand von Beispielen aufzuzeigen (K2)</p> <p>5.3.3 Küchenangestellte beschreiben die Bedeutung des sorgsamem Umgangs mit und Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Betriebsmaterialien und sind fähig, geeignete Massnahmen für deren Werterhaltung umzusetzen (K3)</p> <p>5.3.4 Küchenangestellte sind beherrschen die einzelnen Schritte der Reinigungsabläufe im Küchenreich und sind fähig, deren Bedeutung anhand von aussagekräftigen Beispielen aufzuzeigen (K3)</p> <p>5.4.1 Küchenangestellte beschreiben die Bedeutung der Körperpflege, der Kleidung, der Sprache und der Gestik für ihren gelungenen Auftritt und sind fähig, positive und negative Verhaltensweisen aufzuzeigen (K2)</p>	

<p>6.1 Küchenangestellte sind fähig, die Anforderungen an die Beschreibung von Rezepturen zu erklären, diese zu dokumentieren, anzupassen und zu berechnen</p> <p>6.2 Küchenangestellte sind in der Lage, die nährstofflichen Anforderungen und jahreszeitlichen Bedingungen an die Menügestaltung zu beschreiben und einfachere Menüs zu gestalten und zu berechnen</p> <p>7.1 Küchenangestellte beschreiben die Grundsätze der persönlichen, der Betriebs- und der Lebensmittelhygiene und sind fähig, diese im eigenen Arbeitsbereich betriebsgerecht umzusetzen</p> <p>7.2 Küchenangestellte verstehen die Grundsätze und Regelungen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz und beschreiben deren Bedeutung für die eigene Arbeit wie auch für Restaurationsbetriebe</p>	<p>5.4.2 Küchenangestellte erläutern die Bedeutung, Aspekte und Regeln der erfolgreichen Kommunikation gegenüber Gästen, Vorgesetzten sowie Mitarbeitern und wenden diese anhand von typischen Situationen an (K3)</p> <p>5.4.3 Küchenangestellte erklären die Bedeutung und Aspekte des selbstsicheren Auftretens und analysieren die eigenen Stärken und Schwächen selbstkritisch (K3)</p> <p>6.1.1 Küchenangestellte beschreiben die Bedeutung, den Aufbau und die Funktion von Rezepturen und sind fähig, diese anhand von Beispielen aus ihrem Arbeitsbereich aufzuzeigen (K3)</p> <p>6.1.2 Küchenangestellte sind fähig, Rezepturen selbstständig zu erstellen, anzupassen und die Mengen- und Kostenwerte für einfache Beispiele zu berechnen (K3)</p> <p>6.2.1 Küchenangestellte beschreiben die Bedeutung unterschiedlicher Nährstoffe für die gesunde Ernährung und sind fähig, unterschiedliche Nährstoffe zu beschreiben und ihren Wert anhand von praktischen Beispielen aufzuzeigen (K3)</p> <p>6.2.2 Küchenangestellte beschreiben die jahreszeitlichen Einflussfaktoren auf die Menügestaltung und sind fähig, die wesentlichen Grundsätze zu erläutern (K3)</p> <p>7.1.1 Küchenangestellte beschreiben die wesentliche Zielsetzung und typische Aufgabenfelder der Lebensmittelverordnung anhand geeigneter Probleme und Handlungsfelder (K3)</p> <p>7.1.2 Küchenangestellte erläutern die Bedeutung der Regeln und Massnahmen der persönlichen, der Betriebs- und der Lebensmittelhygiene und setzen diese in ihrem Arbeitsprozessen und im Betrieb ökonomisch und ökologisch durchdacht um (K3)</p> <p>7.1.3 Küchenangestellte erklären die Ursachen mangelnder Hygiene und sind fähig, die Auswirkungen mangelnder Hygiene zu beschreiben (K2)</p> <p>7.1.4 Küchenangestellte erläutern die Grundlagen der Mikrobiologie und zeigen wichtige Zusammenhänge in der Lebensmittelhygiene auf (K2)</p> <p>7.2.1 Küchenangestellte sind fähig, anhand von konkreten Massnahmen die Regelungen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz aufzuzeigen und deren Bedeutung zu erklären (K3)</p> <p>7.2.2 Küchenangestellte zeigen potentielle Ursachen und Folgen von Unfällen im Küchenbereich auf und beschreiben die Folgen für sich und die Mitarbeiter (K3)</p> <p>7.2.3 Küchenangestellte beschreiben Unfallrisiken im Küchenbereich und sind fähig, Massnahmen zu deren Vermeidung zu erklären (K3)</p> <p>7.2.4 Küchenangestellte sind fähig, Aufgaben aufzuzeigen, welche die Gesundheit gefährden und Massnahmen zum Schutz der Gesundheit zu erläutern und umzusetzen (K3)</p>
---	---