

Schullehrplan Köchin EFZ / Koch EFZ

	1. Semester	100 Lek.	2. Semester	100 Lek.	3. Semester	100 Lek.	4. Semester	100 Lek.	5. Semester	100 Lek.	6. Semester	100 Lek.
Kernthemen	Einführungstag Einstieg Pflanzliche Lebensmittel Gemüse Lebensmittel tierischen Ursprungs Milch und Milchprodukte Eier und Eierprodukte		<i>Pflanzliche Lebensmittel</i> Kartoffeln Getreide Hülsenfrüchte Sprossen Obst, Obsterzeugnisse <i>Weitere Lebensmittel</i> Teigwaren Teiglockerungsmittel Süßmittel/Süßstoffe Kalkulation		<i>Tierische Lebensmittel</i> Fisch Krusten-, Schalen- und Weichtiere (inkl. Hygiene und Werterhaltung) <i>Weitere Lebensmittel</i> Speisefette und Öle (inkl. der 15. Lektionen Fremdsprache im 3. Semester)		<i>Tierische Lebensmittel</i> Schlachtfleisch Fleischerzeugnisse Geflügel (inkl. Hygiene und Werterhaltung)		<i>Tierische Lebensmittel</i> Wild Pflanzliche Lebensmittel Pilze <i>Weitere Lebensmittel</i> Kräuter, Gewürze Kakao Schokolade Konditoreihalbfabrikate (inkl. Hygiene und Werterhaltung) Kalkulation		3 Fallstudien (1. - 5. Semester) QV – Vorbereitung Kalkulation	
Begleitende Themen	Ernährungsgrundsätze Nicht energieliefernde Stoffe Energiebedarf Aufbauorganisation Ablauforganisation Lerdokumentation Abfallentsorgung Berufsethik Vorbeugung Erste Hilfe Schutzmassnahmen Hygienemassnahmen Mangelnde Hygiene Zudem: <i>Cremen</i> <i>Saucen in der Patisserie</i> <i>Geriebener Teig</i> <i>Pfannkuchenteig</i> <i>Standortbestimmung in der Kalkulation</i>		Nährstoffe Grundlagen Energie Reinigung Zudem: <i>Blätterteig</i> <i>Hefeteig</i> <i>Brotteig</i> <i>Brandteig</i> <i>Backteig</i> <i>Fruchtsauen</i> <i>Pochierte Cremen</i> <i>Früchtesüssspeisen</i> <i>Pacojeteis / Fruchteis</i> <i>Strudelteig</i> <i>Gestürzte Getreidepudding</i>		Nährstoffe Menschliche Verdauung/Stoffwechsel Fremdsprache Kostenbegriffe Umweltschutz Umweltprobleme		Ernährungsformen Fremdsprache Mitarbeiterinstruktion Gerichtespezifische Kalkulation		Fremdsprache Lebensmittelgesetzgebung Angebotsplanung Produktions- und Ablaufplanung Einsatzplanung Leitbild Betriebstypen/Konzepte (inkl. Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Brandschutz) Branchenbezogene Anwendersoftware LGV HACCP-Konzept Zudem: <i>Biskuit-, Butter-, Schnee-, Gratinmassen, Hüppen</i> <i>Schokoladensaucen</i> <i>Mousse, Warme Pudding</i> <i>Cremeglacen</i> <i>Rahm-, Schaumgefrorenes</i> <i>Torten, Konfekt, Pralinen</i>		Fremdsprache Nahtstellen Informationsfluss Serviceabläufe Speiseverteilung Einsatzplan Weiterbildungs-möglichkeiten Vorschriften, Massnahmen, Regelungen Hygienesituation	

Seite 2/2 **Schullehrplan Köchin EFZ / Koch EFZ**

Der Schullehrplan basiert auf der Grundlage, der Verordnung über die Grundbildung Köchin/Koch, dem Bildungsplan vom 05. Mai 2009 sowie dem Rahmenlehrplan vom 01. September 2009.

Lehrmittel: WIGL-Plattform*

Ordner der Berufsfachschulen Arbeitsblätter, WIGL-Verlag*

Pauli, Lehrbuch der Küche, 14. Auflage (2016), Pauli Fachbuchverlag*

Lern- und Leistungsdokumentation*

üK-Ordner*

* = Müssen von den Lernenden käuflich erworben werden.

Freiwillig, müssen von den Lernenden nicht gekauft werden.

Pauli, Rezeptbuch der Küche, 4. Auflage (2016), Pauli Fachbuchverlag