

Kompetenzen
[aus RRL]

Die Schülerinnen und Schüler kennen die Arbeitsbereiche der Gastronomieküche, der Hauswirtschaftsküche und der Lounge an den BBS2.

Die Schülerinnen und Schüler kennen in den jeweiligen Arbeitsbereichen: **Arbeitskleidung, Hygieneregeln, Unfallverhütungsmaßnahmen, Einrichtung des Arbeitsplatzes, Bedienen** notwendiger **Arbeitsgeräte**, grundlegende **Arbeitstechniken und Arbeitsabläufe, Einkauf** und **Lagerung** von Lebensmitteln (**HACCP**), **Reinigungspläne**, Umgang mit der **Spülmaschine**, Umgang mit dem **Kombidämpfer** und mit dem **Induktionskochfeld**, Einführung **Thermomix®** und **Haushaltsbacköfen, Grundlagen** beim Arbeiten in der **Lounge** (z.B. Kühlvitrine).

Themen im Detail:

Küche Skizze zum Ausfüllen, Arbeitsplatz einrichten und Mise en place, Umgang „Messer“; Pfanne und Arbeitsgeräte (Combidämpfer, Spülmaschine, Salatschleuder), Toast/Brötchen/Brot mit Rührei und Gemüsebeilage (fachgerechte Zubereitung Rührei), Schnittformen (Streifen, Würfel für Rührei), Anrichteregeln, Belegte Brötchen mit Salat und Garnitur, Kräuter aus dem BBS2-Garten verwenden

Lernsituation: Zeit: Theorie/Praxis	Soziale-/ personale Kompetenzen	Fachkompetenzen - Theorie -	Methoden/ Materialien - Theorie/Praxis -	Fachkompetenzen - Praxis -
<p>Handlungssituation:</p> <p>Dein zukünftiger Praktikumsbetrieb möchte von dir, dass du zum Vorstellungsgespräch ein Plakat mitbringst und den Inhalt deines ersten Qualifizierungsbausteins „Küchenführerschein für die Gastronomie und Hauswirtschaft erwerben“ vorstellst.</p> <p>Im Zentrum des QBs steht, die Herstellung von Rührei auf geröstetem Brot mit einer Garnitur von Gemüsestreifen und gehackten Kräutern.</p> <p>Handlungsprodukt zur Prüfung:</p> <p>Herstellung Rührei auf Brot mit Anrichteregeln unter Einhaltung von Sicherheit und Hygiene</p>	<p>Die Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ kommen pünktlich ✚ tragen Mitverantwortung ✚ zeigen Lernbereitschaft ✚ erkennen Probleme ✚ bieten Lösungen an ✚ arbeiten zuverlässig ✚ schätzen sich selbst ein ✚ geben Hilfestellung ✚ nehmen Kritik an ✚ Verhalten sich in der Umkleide angemessen ✚ Halten Pausenzeiten ein ✚ Bedienen Gäste ✚ Tragen angemessene und saubere Kleidung 	<p>Die Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Skizze ausfüllen von Küche ✚ kennen Regeln zum Belegen von Brötchen ✚ wiedergeben von Anrichteregeln ✚ Grundlagen ✚ Hygiene ✚ UVV 	<p>FT:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Zielscheibe ✚ Spickzettel ✚ Karteikarten ✚ Strukturieren ✚ Punktabfrage <p>FP:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Rezepte verwenden ✚ Fachbuch ✚ Mappe führen ✚ Arbeitsplan ✚ Ablaufplan ✚ Kassensystem 	<p>Die Schüler ...</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ richten Arbeitsplatz ein ✚ beachten UVV ✚ kontrollieren Hygiene nach HACCP ✚ wählen geeignete Arbeitsgeräte zur Snackherstellung aus ✚ erstellen Mise en place ✚ Baguettebrötchen/Brötchen backen, belegen und garnieren ✚ Combidämpfer bedienen und reinigen ✚ Sandwichs belegen, verpacken ✚ Bulgur kochen und wahrnehmen von Garzeiten ✚ Dressings herstellen, abschmecken und Wirkungsweise einer Emulsion verstehen ✚ Hefeteig mit frischer Hefe zubereiten ✚ Hefewirkung erläutern ✚ Fertige Pizza bewerten ✚ Wenden Belegeregeln an ✚ Reflektieren ihre Ergebnisse