

# Brevet Professionnel Arts de la cuisine (Gesellenprüfung zum Koch)

Akademischer Ausbildungsdienst

## AUSBILDUNGSRAHMENPLAN

Berufsschule – Ausbildungsbetrieb

Verknüpfung und Aufgabenverteilung zwischen der Berufsschule  
und dem Ausbildungsbetrieb

Übersetzt mithilfe des Interreg – V Projekt „Erfolg Ohne Grenzen“

Nomenklatur:

**NORMEN 1115135 A**



Erstellungsdatum:

**Mittwoch, 7. Januar 2015**

Aktualisierungsdatum des Ausbildungsrahmenplans:

**August 2017**

Ansprechpartner für die Ausbildung – Erstellung und Aktualisierung des Dokuments:

**Ginette Kirchmeyer**  
**Schulinspektorin**

Version nach Funktionen

AUSBILDUNG IST IHRE ZUKUNFT

Die Rektorin der Akademie  
Kanzlerin der Universitäten Elsass  
Sophie Bejean

Präsident  
Jean-Luc HEIMBURGER

Präsident,  
Jean-Jacques BETTER

2

## INFORMATIONEN DES AUSZUBILDENDEN

Name: Vorname:

Adresse:

Tel.:

Gesetzlicher Vertreter:

Adresse:

Tel.:

## **Mein Ausbildungsbetrieb**

Firmenname:

Adresse:

Tel.:            Fax:

E-Mail:

Name und Vorname des Betriebsleiters:

Name und Vorname des Lehrmeisters:

## **Meine Berufsschule**

Name der Berufsschule:

Adresse:

Direktor:

Stellvertretender Direktor:

Mit der Betreuung beauftragter Ausbilder \_\_\_ / \_\_\_:

Mit der Betreuung beauftragter Ausbilder \_\_\_ / \_\_\_:

## **Mein Ausbildungsvertrag**

1 Anfang:            Ende:            Vertragsnr.

2 Anfang:            Ende:            Vertragsnr.

**Adressen der 3 Industrie- und Handelskammern    Telefonnr.**

CCI de COLMAR – 1 place de la gare – CS 40007 – 68001 COLMAR Cedex – Frankreich +33 (0)3 89 20 20 12

CCI de MULHOUSE - 8 rue du 17 novembre – BP 1088 – 68051 MULHOUSE Cedex 1 – Frankreich +33 (0)3 89 66 71 20

CCI de STRASBOURG – 10 place Gutenberg – BP 70012 -67081 STRASBOURG Cedex – Frankreich +33 (0)3 90 20 67 68

3

# **DER AUSBILDUNGSRAHMENPLAN**

## **Berufsschule – Ausbildungsbetrieb**

**Informationen des Auszubildenden Seite 2**

**Inhaltsverzeichnis Seite 3**

**Allgemeine Beobachtungen Seite 4**

**Der auszubildende Koch und sein Arbeitskontext**

**Die Abschlüsse in der Branche Seite 6**

**Die Prüfungsordnung Seite 7**

**Die Prüfungsgliederung Seite 8 – 10**

**Der Prüfungskalender Seite 11**

**Die Beurteilungsraster Seite 12 bis 19**

**Meine Noten Seite 20**

**Die Ausbildung Seite 21 bis 35**  
**Die Liste der zu beherrschenden Arbeitstechniken Seite 36 bis 41**  
**Meine Noten Seite 42**  
**Die Liste der beteiligten Personen Seite 43**

***Dokument erstellt im Feb. 2017- aktualis. August 2017***

(Referenzrahmen des Abschlusses vom 7.1.2015)

4

#### **ALLGEMEINE BEOBACHTUNGEN**

Der Ausbildungsrahmenplan ist ein unverzichtbares Hilfsmittel für die duale Berufsausbildung. Als solches **listet** es die Aufgaben und Verantwortungsbereiche der Ausbildung auf und **verteilt** und **gliedert** sie zwischen dem Betrieb und der Berufsschule auf.

Er wurde zunächst von einer Lehrkraft aus dem entsprechenden Berufsfeld verfasst, unter Berücksichtigung des Referenzrahmens der beruflichen Tätigkeiten, der wiederum Teil des Referenzrahmens des staatlichen Abschlusses ist. Danach wurde der Ausbildungsrahmenplan den als Partner der Ausbildung agierenden Fachkräften vorgelegt, um die in diesem Dokument definierten Aufgaben ohne Vorbehalt zu ergänzen oder zu bestätigen. Die Inhalte können je nach Berufsschule in Bezug auf die Besonderheiten ihrer Partnerbetriebe sowie die in der Einrichtung vorhandenen Mittel angepasst werden. Diese Besonderheiten können durch die Besuche in den Betrieben festgestellt werden. Nach einem ersten Testjahr werden die Inhalte dieses Dokuments überarbeitet und je nach den bei der Betreuung im Betrieb festgestellten Erkenntnissen korrigiert. Danach wird es offiziell von den akademischen, konsularischen und kooperativen Organen für rechtsgültig erklärt. Es dient ebenfalls als Hilfsmittel vor der Unterzeichnung eines Ausbildungsvertrags, um zu ermitteln, ob die Tätigkeitsbereiche des Unternehmens mit dem Abschluss übereinstimmen.

Dieses Dokument ermöglicht die individuelle Betreuung und eine Positionierung des Auszubildenden (keine Bewertung) während der pädagogischen Betreuung mit dem Betrieb. Für die Abschlüsse mit kontinuierlicher Leistungskontrolle muss auf die nationalen Bewertungsraster Bezug genommen werden, die vom Inspektionsorgan zur Verfügung gestellt werden.

Dieser Ausbildungsrahmenplan stützt sich auf den Referenzrahmen des Brevet Professionnel „Arts de la Cuisine“ (Gesellenprüfung zum Koch).

#### **UMSETZUNG**

Der Ausbildungsrahmenplan wird den zukünftigen Lehrmeistern im Rahmen ihrer Ausbildung, den bereits ausgebildeten Lehrmeistern bei Branchentreffen, individuell im Betrieb durch einen Inspektor für Berufsausbildungen oder einen Ausbilder der Berufsschule im Rahmen der Zusammenarbeit zwischen Berufsschule und Betrieb vorgelegt.

Der Ausbildungsrahmenplan ermöglicht die Organisation der fortschreitenden beruflichen Bildung.

#### **Als Pflichtenheft der dualen Berufsausbildung ermöglicht der Ausbildungsrahmenplan**

##### **1. Dem Lehrmeister:**

- der Ausbildung entsprechende Aufgaben auszuwählen und diese dem Auszubildenden anzuvertrauen,

- den Inhalt der Berufsausbildung zu erfassen,
- den erreichten Selbstständigkeitsgrad des Auszubildenden zu verfolgen und ihn nach folgenden Kriterien zu positionieren: „wird noch nicht beherrscht“ oder „im Lernprozess“ oder „wird beherrscht“.

## **2. Dem pädagogischen Personal des Ausbildungszentrums:**

- die pädagogische Verknüpfung im Betrieb vorzubereiten,
- den Ausbildungsverlauf des Auszubildenden (Fortschritt) unter Einbeziehung seiner Erfahrungen im Betrieb zu organisieren,
- pädagogische Hilfsmittel im Rahmen der Beobachtung der Ausbildungsentwicklung des Auszubildenden zu erstellen

○ Hilfsmittel zur Begleitung oder Individualisierung zu erstellen (Dialogformular zwischen Berufsschule und Betrieb, formative Beurteilungsraster, Bilanzbögen usw.).

Die Dialogformulare zwischen der Berufsschule und dem Betrieb stellen eine Hilfe für den Auszubildenden dar und ermöglichen den Lehrkräften, die Entwicklung der Ausbildung zu verfolgen und die Erfahrungen im Betrieb auszuwerten.

Die formativen Beurteilungsraster oder die Bilanzbögen ermöglichen es, den Auszubildenden regelmäßig entsprechend der zu erreichenden Ziele zu positionieren. Der Auszubildende soll über seine Fortschritte informiert sein.

## **3. Dem Auszubildenden:**

- eine detaillierte Übersicht über seine Berufsausbildung zu erhalten.
- aktiv an der Umsetzung mitzuwirken.
- **die Komplementarität der beiden Ausbildungseinheiten** (Berufsschule und Betrieb) zu verstehen.
- seine Fortschritte zu beurteilen.

5

## **DER AUSZUBILDENDE KOCH UND SEIN ARBEITSKONTEXT**

Der Absolvent des Brevet Professionnel Arts de la Cuisine (Gesellenprüfung zum Koch) ist ein „qualifizierter Koch“ und beherrscht als solcher die spezifischen Arbeitstechniken in der Küche im Gaststättengewerbe.

Er ist in der Lage, die Entwicklung seiner Tätigkeit zu begleiten und verfügt über einen zukunftsorientierten Ausblick auf seinen Beruf.

Er übt seine Tätigkeit **im Bereich der Gastronomie aus und bevorzugt dabei den Einsatz von Roh- und Frischprodukten, kulinarische Fachkenntnisse, Kreativität und ausgewogene Ernährung.** Er kann einen oder mehrere Jungköche leiten.

## **ARBEITSKONTEXTE**

Der Arbeitskontext zeichnet sich durch Folgendes aus:

- eine wichtige Entwicklung der wirtschaftlichen, technologischen und wissenschaftlichen Bedingungen;
- eine tiefgreifende Kenntnis der Produkte, Speisen und Getränke, die eine Überholung der Arbeitspraktiken nach sich zieht;
- die Ansprüche des Verbrauchers, der besser informiert und neugierig ist und eine persönliche Beziehung zum Küchenpersonal sucht;
- eine anspruchsvolle Gesetzgebung, insbesondere in den Bereichen Hygiene, Ergonomie und Nachhaltigkeit;
- ein flächendeckender Einsatz von Informations- und Kommunikationstechnologien, sowohl hinsichtlich der Arbeitsmethoden als auch beim Austausch mit den Kunden und Lieferanten;
- ein wettbewerbsintensiver Markt in ständigem Wandel, der ständig beobachtet werden muss;

- eine Einbeziehung der Gesundheit und des Wohlbefindens der Kundschaft im Einklang mit der Umwelt,

### **BETROFFENE ARBEITSPLÄTZE**

Nach Erhalt seines Abschlusses übt der Absolvent des BP (Gesellenprüfung) seine Tätigkeit vorzugsweise in **Küchen mit gehobenem gastronomischen Standard aus**.

Nach einer ersten Berufserfahrung und je nach seinen Kompetenzen kann er einen Posten als Führungskraft in einer Küche übernehmen und sich an alle Formen und Konzepte der Gastronomie anpassen.  
Er kann ein Unternehmen oder eine Restaurantfiliale gründen, übernehmen und/oder leiten.

### **BESCHREIBUNG DER BERUFLICHEN TÄTIGKEITEN**

Unabhängig von der Art des Restaurants oder seiner Größe können die ausgeübten beruflichen Tätigkeiten in die folgenden Tätigkeitsbereiche eingeordnet werden:

- Tätigkeitsbereich 1: „Gestaltung und Organisation der Leistungen in der Gastronomie“
- Tätigkeitsbereich 2: „Vorbereitungen und Produktion in der Küche“
- Tätigkeitsbereich 3: „Verwaltungsaufgaben in der Gastronomie“

### **ERFORDERLICHE FÄHIGKEITEN**

Das berufliche Umfeld, in dem der Absolventen des Brevet professionnel Arts de la cuisine (Gesellenprüfung zum Koch) seine Tätigkeit ausübt, verlangt korrektes Verhalten und Kleidung sowie hohe körperliche Belastbarkeit. Zudem muss er stets die Hygiene- und Sicherheitsvorschriften einhalten.

6

## **DIE ABSCHLÜSSE IN DER BRANCHE**

**Niveau 1  
MASTER**

**Niveau 2  
LICENCES  
(BACHELOR)  
LICENCES PROFESSIONNELLES  
(BERUFSORIENTIERTER BACHELOR)**

**Niveau 3  
BTS Hôtellerie –Restauration  
(Fachstudium im Hotel- und Gaststättengewerbe)  
(2 Jahre)  
Schwerpunkt A: Marketing und Hotelmanagement  
Schwerpunkt B: Küche und Service**

**BTS Responsable de l'Hébergement  
(Fachstudium zum Unterkunftsleiter)  
(2 Jahre)  
BTS (Fachstudium)  
Mit gemeinsamen Bezugsrahmen auf EU-Ebene**

**Niveau 4  
Absolvent eines Baccalauréat Général (allgemeinbildendes Abitur)**

**Zusatzausbildung (1 Jahr)  
Empfang-Rezeption**

Organisation im Catering

Die Zulassung zum BTS ist nach Abschluss eines Baccalauréat Professionnel (berufsbildendes Abitur) möglich, sofern die Absolventen dieses mit der Gesamtnote „gut“ bzw. „sehr gut“ bestanden haben.

## **Brevets Professionnels (Gesellenprüfungen)**

### **(2 Jahre)**

Koch, Hausdame,  
Restaurantfach, Barkeeper, Sommelier

### **TERMINALE (ABITURKLASSE)**

**Baccalauréat Professionnel (berufsbildendes Abitur)**  
Restaurantfach

### **TERMINALE (ABITURKLASSE)**

**Baccalauréat Professionnel (berufsbildendes Abitur)**  
Küche

### **TERMINALE (ABITURKLASSE)**

**Baccalauréat Technologique (fachbezogenes Abitur)**

## **Niveau 5**

### **Zusatzausbildungen\***

#### **CAP (Berufsbefähigungszeugnis) 2. Jahr**

Küche  
Restaurantfach

#### **Première Baccalauréat Professionnel (11. Schuljahr, Kursus berufsbildendes Abitur)**

Restaurantfach

#### **Première Baccalauréat Professionnel (11. Schuljahr, Kursus berufsbildendes Abitur)**

Küche

#### **Première Baccalauréat Technologique (11. Schuljahr, Kursus fachbezogenes Abitur)**

#### **CAP (Berufsbefähigungszeugnis) 1. Jahr**

#### **Seconde Baccalauréat Professionnel (10. Schuljahr, Kursus berufsbildendes Abitur)**

Restaurationfach (außer duale Ausbildung)

#### **Seconde Baccalauréat Professionnel (10. Schuljahr, Kursus berufsbildendes Abitur)**

Küche (außer duale Ausbildung)

#### **Seconde Baccalauréat Technologique (10. Schuljahr, Kursus fachbezogenes Abitur)**

## **COLLÈGE (MITTELSCHULE)**

\* Die Zusatzausbildungen auf Niveau 5 sind: Sommellerie, Barkunde, leichte Kochkunst, Catering, Dessertkoch im Restaurant

7

### **DIE PRÜFUNGSORDNUNG**

#### **BREVET PROFESSIONNEL**

Arts de la cuisine (Gesellenprüfung zum Koch)

Berufsschule oder zuständige Stelle  
Berufliche Weiterbildung in einer öffentlichen Einrichtung

Kandidaten der beruflichen Weiterbildung in einer öffentlichen, zuständigen Einrichtung

Berufsschule oder nicht zuständige Stelle  
Fernunterricht  
Berufliche Weiterbildung in einer privaten Einrichtung

### **Prüfungen (E) Einheit (U) Koeffizient Art Dauer Art Dauer Art Dauer**

**E.1** – Gestaltung und Organisation der Leistungen in der Gastronomie

**U. 10 4** Punktuelle Leistungskontrolle, schriftlich 2,5 Std. Kontinuierliche Leistungskontrolle Punktuelle Leistungskontrolle, schriftlich 2,5 Std

**E.2** – Vorbereitungen und Produktion in der Küche

**U. 20 12** Kontinuierliche Leistungskontrolle, praktisch Kontinuierliche Leistungskontrolle Punktuelle Leistungskontrolle, praktisch 5 Std.

**E.3** – Verwaltungsaufgaben in der Gastronomie

**U. 30 5** Punktuelle Leistungskontrolle, mündlich 30 Min. Kontinuierliche Leistungskontrolle Punktuelle Leistungskontrolle, mündlich 30 Min.

**E.4** – Fremdsprache (\*)

**U. 40 3** Kontinuierliche Leistungskontrolle, mündlich Kontinuierliche Leistungskontrolle Punktuelle Leistungskontrolle, mündlich 15 Min. + 5 Min. Vorbereitung

**E.5** – Berufsorientierte, angewandte Kunst

**U. 50 1** Punktuelle Leistungskontrolle, schriftlich 1 Std. Kontinuierliche Leistungskontrolle Punktuelle Leistungskontrolle, schriftlich 1 Std

**E.6** – Französisch und allgemeine Kenntnisse

**U. 60 3** Punktuelle Leistungskontrolle, schriftlich 3 Std. Kontinuierliche Leistungskontrolle Punktuelle Leistungskontrolle, schriftlich 3 Std

### **Fakultative Prüfung (\*\*)**

Fremdsprache

UF – Punktuelle Leistungskontrolle, mündlich 15 Min. + 5 Min. Vorbereitung Punktuelle Leistungskontrolle, mündlich 15 Min. + 5 Min. Vorbereitung Punktuelle Leistungskontrolle, mündlich 15 Min. + 5 Min. Vorbereitung

*(\*)*: Der Kandidat wählt eine der folgenden Fremdsprachen aus: Englisch, Deutsch, Italienisch und Spanisch

*(\*\*)*: Die für diese Prüfung ausgewählte Fremdsprache muss sich von der für die Prüfung E4 ausgewählten Sprache unterscheiden.

8

## **DIE PRÜFUNGSGLIEDERUNG**

# Prüfung E1: **G**estaltung und **O**rganisation der Leistungen in der Gastronomie

**Für alle Kandidaten: Koeffizient 4 Dauer: 2,5 Std.**

Anhand eines vorgegebenen Arbeitskontextes und einer Reihe von Unterlagen (technischer, geschäftlicher, schematischer Art usw.), die ihm zur Verfügung gestellt werden, muss der Kandidat Speisen gestalten und organisieren.

Er ergänzt oder erarbeitet alle Hilfsmittel, die für die genaue Darstellung seines Vorschlags notwendig sind.

Die in der Prüfung behandelten Kompetenzen    Bewertungskriterien    Wann? Wo? Wer?

- **GO 1:** An einen vorgegebenen Kontext angepasste Speisen gestalten
  - **GO 2:** Speisen durch die Optimierung der zur Verfügung gestellten Mittel planen
  - **GO 3:** Die Zulieferungen und Lagerbestände zur Zubereitung von Speisen managen.
- Die Einbeziehung des vorgegebenen Kontextes (festlicher Anlass, Beachtung der Jahreszeit, Themen, Erwartungen des Kunden usw.) bei der Gestaltung der Speisen;
- Nach Optimierungsmöglichkeiten suchen, insbesondere in Sachen Zeit, Arbeitskraft, Material und Ausrüstung;
- Gründliche Kontrolle und Verwaltung gemäß den Arbeitsverfahren und Vorschriften sowie den zukünftigen Bedürfnissen.
- Am Ende des 2. Ausbildungsjahres (Terminale),
  - Ausbilder aus dem Fachbereich und ein Fachmann/-frau (wenn möglich).

9

## Prüfung E2: Vorbereitungen und **P**roduktion in der Küche

**Für die Kandidaten mit kontinuierlicher Leistungskontrolle:    Koeffizient 12**

Der Kandidat verwirklicht Speisen, die er gemäß den Anweisungen der vorgegebenen Anforderungen geplant und organisiert hat. Ihm steht ein Commis auf dem Niveau Terminale CAP sowie sein persönliches Notizbuch mit den Arbeitstechniken zur Verfügung.

In der Prüfung behandelte Kompetenzen

Ablauf

Beurteilung/Koeffizient

Wann? Wo? Wer?

- **P 1:** Während der gesamten Küchentätigkeit die Arbeitsplätze organisieren und managen
- **P 2:** Die kulinarischen Techniken beherrschen
- **P 3:** Das Anrichten und Schicken der fertigen Speisen organisieren und prüfen

### **1. Prüfungssituation**

Der Kandidat muss alleine 2 regionale Gerichte zubereiten:

▫ 1 frei wählbare Hauptspeise,

▫ 1 vorgegebene Vor- oder Hauptspeise

#### **1) Schriftliche Phase zur Organisation der Darbietung (nicht bewertet)**

- Verfügt über ein Pflichtenheft und einen Warenkorb mit regionalen Produkten, um ein technisches Informationsblatt und eine Tabelle mit der Aufgabenverteilung zu erstellen.

#### **2) Zubereitung (bewertet)**

- Verwirklicht die gesamte Küchendarbietung, das Anrichten und Schicken an die Jury zur Verköstigung eingeschlossen,
- Säubert seinen Arbeitsplatz.

-----



## 2. Prüfungssituation

Der Kandidat muss mithilfe eines Commis 3 Rezepte zubereiten, wovon eines eine persönliche Kreation ist sowie je eine vorgegebene Vor- und Nachspeise:

### 1) Schriftliche Phase zur Organisation der Darbietung (nicht bewertet)

- verfügt über ein Pflichtenheft,
- füllt das technische Merkblatt zur Zubereitung aus,
- plant & organisiert die Zubereitung auf einem Planogramm,
- füllt ein Merkblatt für den Commis mit Anweisungen und wichtigen Punkten aus.

### 2) Übergabe der Arbeitsanweisungen an den Commis (bewertet)

### 3) Zubereitung (bewertet)

- verwirklicht die gesamte Küchendarbietung, das Anrichten und Schicken an die Jury zur Verköstigung eingeschlossen,
- leitet und betreut die Tätigkeit des Commis während der gesamten Prüfung,
- führt eine Selbstbewertung seiner Zubereitung, seiner Arbeit und der seines Commis durch. Übergabe des Bewertungsrasters an die Jury.
- säubert seinen Arbeitsplatz.

Praktische Prüfung S1  
Kontinuierliche Leistungskontrolle  
Koeffizient 3

-----

Praktische Prüfung S2  
Kontinuierliche Leistungskontrolle  
Koeffizient 9

In der Berufsschule

- Im 2. Ausbildungsjahr (Terminale),
- Ausbilder:
  - der Fachrichtung,
  - für angewandte Wissenschaften,
  - Fachmann/-frau.

In der Berufsschule

- Am Ende des 2. Ausbildungsjahres (Terminale),
- Ausbilder:
  - der Fachrichtung,
  - Fachmann/-frau

10

## Prüfung E3: Verwaltungsaufgaben in der Gastronomie

**Für alle Kandidaten: Koeffizient 5 Dauer: 30 Minuten**

Die Prüfung umfasst Folgendes:

- die Einhaltung der Regeln und Qualitätssicherung durch den Kandidaten im Rahmen seiner beruflichen Tätigkeit
- die Integration des Kandidaten in das Team und seine Fähigkeit, das Personal zu motivieren und aufzuwerten
- die begründete Präsentation seines Projekts zur beruflichen Eingliederung durch die Gründung oder Übernahme eines Unternehmens

In der Prüfung behandelte Kompetenzen

Bewertungskriterien

Beurteilung

Wann? Wo? Wer?

- **V 1**: Im Rahmen seiner beruflichen Tätigkeit ein verantwortungsbewusstes Verhalten an den Tag legen
- **V 2**: An der Betreuung der Mitarbeiter innerhalb eines Teams teilhaben
- **V 3**: Seine berufliche Laufbahn gestalten
- **V 4**: Ein Unternehmen übernehmen oder gründen.

Im Laufe seiner Ausbildung bereitet der Kandidat eine Hausarbeit (\*) zur Präsentation seines beruflichen Projekts vor.

- Präsentation seines beruflichen Projekts
- Befragung zum beruflichen Projekt und die angesprochene Kompetenz **V 3** oder **V 4**;
- Befragung zu den beruflichen Situationen, die in Verbindung mit folgenden Kompetenzen angetroffen wurden:
  - **V 1** & **V 2** entsprechende Kompetenzen;
  - die nicht bewertete Kompetenz aus dem 1. Prüfungsteil der Prüfung **V 3** oder **V 4**.

5 Min.

10 Min.

15 Min.

- Am Ende des 2. Ausbildungsjahres (Terminale),
- Ausbilder:
  - der Fachrichtung,
  - für Wirtschaft und Betriebswirtschaft,
  - für angewandte Wissenschaften,
  - Fachmann/-frau (wenn möglich).

(\*) Die Hausarbeit umfasst:

- 4 bis 8 Seiten (ohne Anhänge),
- wird computergestützt angefertigt,
- muss in 2 Exemplaren erstellt werden.

Eine Hausarbeit ist ungültig, wenn sie:

- nicht persönlich erstellt wurde,
- nicht auf dem Computer angefertigt wurde,
- nicht die geforderte Seitenanzahl enthält.

Wenn die Hausarbeit unvollständig oder ungültig ist, teilt die Jury dies dem Kandidaten mit, lässt ihn nicht zur Prüfung zu und erteilt als Note 0 Punkte.

11

## Der Prüfungskalender

- Der Fachlehrer füllt das Formular zum Prüfungsablauf aus.
- Bei Erhalt des Prüfungsaufgebots, vor den Prüfungen, muss der **Auszubildende die entsprechenden Prüfungstermine ergänzen** und die **Prüfungstabelle seinem Lehrmeister zur Unterschrift vorlegen**.

**Prüfungen**      **Dauer**                      **Art**                      **Daten\***

**E1**

Punktuelle Leistungskontrolle

Kontinuierliche Leistungskontrolle

**E2**

Punktuelle Leistungskontrolle   
Kontinuierliche Leistungskontrolle "

**E3**

Punktuelle Leistungskontrolle   
Kontinuierliche Leistungskontrolle "

**E4**

Punktuelle Leistungskontrolle   
Kontinuierliche Leistungskontrolle "

**E5**

Punktuelle Leistungskontrolle   
Kontinuierliche Leistungskontrolle "

**E6**

Punktuelle Leistungskontrolle   
Kontinuierliche Leistungskontrolle "

Fakultative Prüfung: Fremdsprache

Punktuelle Leistungskontrolle

mündlich

\*Gemäß den Prüfungsmodalitäten der Berufsschule zu präzisieren

**Der Lehrmeister**

Unterschrift

12

# Beurteilungsverfahren: Kontinuierliche Leistungskontrolle NATIONALES BEURTEILUNGSRASTER

13

**BREVET PROFESSIONNEL**

**ARTS DE LA CUISINE (GESELLENPRÜFUNG ZUM KOCH)**

**Prüfung E1 – Gestaltung und Organisation der Leistungen in der  
Gastronomie**

Bewertung durch punktuelle Leistungskontrolle UND kontinuierliche Leistungskontrolle

**Akademie:**

**Prüfungseinrichtung:**

**Prüfungssitzung 20..**

**Name/Nr. des**

**Kandidaten**.....

**BEURTEILUNGSRASTER**

**GESAMTPUNKTE VON 20:**

**Beurteilung:**

**Prüfungsdatum**

**Name des Ausbilders aus dem Fachbereich**

**Unterschrift**

**Name des Fachmanns/ der Fachfrau und des Betriebs**

**Unterschrift**

**Kompetenz GO 1: An einen vorgegebenen Kontext angepasste Speisen gestalten**

**Geforderte Arbeit**

**Leistungsindikatoren:**

Anhänge

M --

S -

B +

SG ++

Den verschiedenen Elementen des Kontexts entsprechende Dokumente sammeln und analysieren

- Ausfindigmachen der Schlüsselemente für eine angemessene Verwendung der Ressourcen
- ...

Rezepte, Menüs, Karten erstellen

- Erstellen von Rezepten, Menüs, Karten:
- Passende Auswahl je nach Jahreszeit, Restaurantkonzept, verfügbarem Budget usw.
- Optimale Verwendung der Produkte
- Gestaltung und Aufwertung der verkaufsfördernden Geschäftsmaterialien  
(Wahl des Hilfsmittels, Verwendung von digitalen Hilfsmitteln usw.)

...

Den Teller, das Gericht grafisch darstellen

- Verwendbare und kohärente Darstellung des Tellers, des Gerichts
- ...

Die notwendigen Mengen einschätzen und die Erträge berechnen

- Einschätzen der Erträge, des Grundgrammgewichts
- Die Kosten einschätzen
- ...

Die technischen Merkblätter zur Zubereitung erstellen.

- Erstellung technischer Merkblätter
- ...

Ein Gericht vorschlagen, dessen Kosten ermitteln (einschließlich besonderer Leistungen)

- Vorschlag eines Verkaufspreises
- Kohärenz der Vorschläge in Bezug auf die Anfrage und den Kontext
- ...

**Begründungen**

*M – mangelhaft; S – schwach; B - befriedigend; SG – sehr gut*

## **Prüfung E1 als punktuelle Leistungskontrolle und als kontinuierliche Leistungskontrolle – Seite 1/2**

14

### **BREVET PROFESSIONNEL**

### **ARTS DE LA CUISINE (GESELLENPRÜFUNG ZUM KOCH)**

### **Prüfung E1 – Gestaltung und Organisation der Leistungen in der Gastronomie**

Bewertung durch punktuelle Leistungskontrolle UND kontinuierliche Leistungskontrolle

### **Kompetenz GO 2: Speisen durch die Optimierung der zur Verfügung gestellten Mittel planen**

Geforderte Arbeit Leistungsindikatoren:

Anlage S

M --

S -

B +

SG ++

Die Zubereitung in Zeit und Raum entsprechend den verfügbaren Räumlichkeiten und Materialien organisieren

- Optimierung der zur Verfügung gestellten Mittel unter Berücksichtigung der Nachhaltigkeit
- Einhaltung der Anweisungen, Einschränkungen und Möglichkeiten
- Kohärenz bei der Planung in Bezug auf die zuzubereitenden Speisen
- ...

Die Aufgaben innerhalb der Küchenbrigade aufteilen

- Angemessene Arbeitsaufteilung innerhalb des Teams während der gesamten Produktion
- ...

Arbeitsanweisungen und wichtige Punkte zur Übergabe an die Teams verfassen

- Prägnanz, Genauigkeit der Arbeitsanweisungen
- Erkennen wichtiger Punkte
- ...

### **Begründungen**

*M – mangelhaft; S – schwach; B - befriedigend; SG – sehr gut*

### **Kompetenz GO 3: Die Zulieferungen und Lagerbestände zur Zubereitung von Speisen managen**

Geforderte Arbeit Leistungsindikatoren:

Anhänge

M --

S -

B +

SG ++

Den Gesamtbedarf erfassen und zahlenmäßig bestimmen

- genaue und zahlenmäßige Bestimmung der nötigen Verbrauchs- und Gebrauchsgüter
- ...

Die Lieferanten auswählen

- angemessene und bedachte Auswahl der Lieferanten
- ...

Die Beschaffungskosten berechnen

- Einbeziehung der verfügbaren Lagerbestände
- Kohärenz der Beschaffungsberechnungen
- ...

Den Bestellschein ausfüllen und dem Lieferanten übergeben

- Genauigkeit der angegebenen Daten im Bestellschein
- ...

Lieferungen annehmen, überprüfen und die Lagerbestände aktualisieren

Konformität der Arbeitsverfahren zur Warenannahme, Lagerung und Aktualisierung der Lagerbestände

...

### **Begründungen**

*M – mangelhaft; S – schwach; B - befriedigend; SG – sehr gut*

## **Prüfung E1 als punktuelle Leistungskontrolle und als kontinuierliche Leistungskontrolle – Seite 2/2**

15

### **BREVET PROFESSIONNEL**

### **ARTS DE LA CUISINE (GESELLENPRÜFUNG ZUM KOCH)**

### **Prüfung E2 – Vorbereitungen und Produktion in der Küche**

### **Kontinuierliche Leistungskontrolle – Situation 1**

**Akademie:**

**Prüfungseinrichtung:**

**Prüfungssitzung 20..**

**Nachname, Vorname des**

**Kandidaten.....**

**BEURTEILUNGSRASTER**

**GESAMTPUNKTE VON 20:**

**Beurteilung:**

**Prüfungsdatum**

**Name des Ausbilders aus dem Fachbereich**

**Unterschrift**

**Name des Ausbilders für angewandte Wissenschaften**

**Unterschrift**

**Name des Fachmanns/ der Fachfrau und des Betriebs**

**Unterschrift**

### **Kompetenz P 1: Während der gesamten Küchentätigkeit die Arbeitsplätze organisieren und managen.**

Geforderte Arbeit Leistungsindikatoren:

**M --**

**S -**

**B +**

**SG ++**

Die Nahrungsmittel überprüfen

Sorgfalt bei der qualitativen und quantitativen Kontrolle der Nahrungsmittel, Anomalien erkennen und melden, Abhilfe schaffen

...

Die richtigen Praktiken in Sachen Hygiene, Sicherheit und Ergonomie umsetzen und überprüfen

Anwendung und Nachgehen des Protokolls zu den Hygiene-, Sicherheits- und Ergonomieverfahren

...

### **Begründungen**

### **Kompetenz P 2: Die kulinarischen Techniken beherrschen**

Die Rohstoffe und Ressourcen verwalten

optimale und verantwortungsvolle Verwaltung der verfügbaren Rohstoffe und Ressourcen

...

Vorbereitungen umsetzen

Geschicklichkeit und Schnelligkeit beim gesamten Zubereitungsverfahren

Einhaltung der Dekontaminationsverfahren

...

Bestandteile der Produktion und Mise en Place durchführen

Einhaltung der Bestellung, technischen Merkblätter, Anweisungen

...

Suppen zubereiten

Vorspeisen zubereiten

Gerichte aus Fisch, Schalen-, Krusten- und Weichtieren zubereiten

Gerichte aus Fleisch, Geflügel, Wild, Innereien und Eiern zubereiten

Beilagen zubereiten

Nachspeisen zubereiten

Nationale und/oder regionale Gerichte zubereiten und aufwerten


Anpassen an unvorhergesehene Situationen


striktes Verfolgen der Garverfahren


Beherrschen der Arbeitstechniken


 *Grundgesten*


 *Marinaden, Pökel, Fonds, Fumets usw.*


 *Soßen, Sirupe, Gelees, Jus und Coulis (süß und pikant)*

 *Grundmassen und pikante Cremes*

 *Grundmassen und süße Cremes*

 *Teige*

 *Garverfahren*

 *Garnieren und Anrichten*

Aufwertung der regionalen Küche und ihrer Produkte

...

## Begründungen

### Kompetenz P 3: Das Anrichten und Herausschicken der fertigen Speisen organisieren und prüfen

Die Aufbewahrung und Verpackung der Lebensmittel überprüfen

angemessene Verpackung, Aufbewahrungsmethode und konforme Kennzeichnung

...

## Begründungen

*M – mangelhaft; S – schwach; B – befriedigend; SG – sehr gut*

16

### **Prüfung E2 als kontinuierliche Leistungskontrolle – Situation 1**

**BREVET PROFESSIONNEL**

**ARTS DE LA CUISINE (GESELLENPRÜFUNG ZUM KOCH)**

**Prüfung E2 – Vorbereitungen und Produktion in der Küche**

Kontinuierliche Leistungskontrolle – Situation 2

**Akademie:**

**Prüfungseinrichtung:**

**Prüfungssitzung 20..**

**Nachname, Vorname des Kandidaten.....**

**BEURTEILUNGSRASTER**

**GESAMTPUNKTE VON 20:**

**Beurteilung:**

**Prüfungsdatum**

**Name des Ausbilders aus dem Fachbereich**

**Unterschrift**

**Name des Fachmanns/ der Fachfrau und des Betriebs**

**Unterschrift**

### Kompetenz P 1: Während der gesamten Küchentätigkeit die Arbeitsplätze organisieren und managen.

Geforderte Arbeit Leistungsindikatoren:

**M --**

**S -**

**B +**

**SG ++**

Dem Service- und Küchenpersonal die wichtigsten Informationen überliefern

- Prägnanz und Genauigkeit der an das Personal weitergegebenen Informationen
- ...

Den Arbeitsplatz einrichten und beibehalten

- vernünftige Organisation des Arbeitsplatzes entsprechend den Aufgaben, von der Zubereitungsphase bis zum Anrichten
- Durchführen und Genauigkeit des Abwiegens, der Abmessungen
- ...

Die Arbeitsüberwachung der gesamten Brigade sicherstellen

- wirksame Arbeitsüberwachung und -kontrolle der Brigade
- ...

## Begründungen

### Kompetenz P 2: Die kulinarischen Techniken beherrschen

Die Rohstoffe und Ressourcen verwalten

- optimale und verantwortungsvolle Verwaltung der verfügbaren Rohstoffe und Ressourcen
- ...

Vorbereitungen umsetzen

- Geschicklichkeit und Schnelligkeit beim gesamten Zubereitungsverfahren
- Einhaltung der Dekontaminationsverfahren
- ...

Bestandteile der Produktion und Mise en Place durchführen

- Einhaltung der Bestellung, technischen Merkblätter, Anweisungen
- ...

Suppen zubereiten

- Einhaltung der Aufgabenplanung
- Anpassen an unvorhergesehene Situationen
- Striktes Verfolgen der Garverfahren
- Beherrschen der Arbeitstechniken
- *Vorbereitungen*
- *Grundgesten*
- *Marinaden, Pökel, Fonds, Fumets usw.*
- *Soßen, Sirupe, Gelees, Jus und Coulis (süß und pikant)*
- *Grundmassen und pikante Cremes*
- *Grundmassen und süße Cremes*
- *Teige*
- *Garverfahren*
- *Garnieren und Anrichten*
- ...

Vorspeisen zubereiten

Gerichte aus Fisch, Schalen-, Krusten- und Weichtieren zubereiten  
 Gerichte aus Fleisch, Geflügel, Wild, Innereien und Eiern zubereiten  
 Beilagen zubereiten  
 Nachspeisen zubereiten

Die organoleptische Qualität der Zubereitungen überprüfen

- Aussagekraft der organoleptischen Analyse: (unter besonderer Berücksichtigung der Würze und der Ausgeglichenheit der Aromen), angemessene und schnelle Nachbesserungen
- ...

## Begründungen

### Kompetenz P 3: Das Anrichten und Herausschicken der fertigen Speisen organisieren und prüfen

Die zum Anrichten benötigten Materialien bereitstellen

- richtige Auswahl der zum Anrichten benötigten Materialien
- Überprüfen der zum Anrichten benötigten Materialien (Sauberkeit, Gesamtqualität)
- ...

Die Platten oder Teller anrichten und hervorheben

- Einhaltung der Standards (Verwendungsregeln, Gleichmäßigkeit der Portionsgrößen, Harmonie, allgemeiner ästhetischer Aspekt usw.)
- ...

Schicken

- Einhaltung der Zeiten und Temperaturen, der Ankündigungen.
- Koordination mit dem Servicepersonal



□ ...

### **Begründungen**

*M – mangelhaft; S – schwach; B - befriedigend; SG – sehr gut*

17

**Prüfung E2 als kontinuierliche Leistungskontrolle – Situation 2**

**BREVET PROFESSIONNEL**

**ARTS DE LA CUISINE (GESELLENPRÜFUNG ZUM KOCH)**

**Prüfung E2 – Vorbereitungen und Produktion in der Küche**

Kontinuierliche Leistungskontrolle

Übersichtstabelle

**Akademie:**

**Prüfungseinrichtung:**

**Prüfungssitzung 20..**

**Nachname, Vorname des**

**Kandidaten**.....

**Beurteilung:**

**S1**

**Erste Prüfungssituation** in der Berufsschule (Koeff. 3)

**/ 20 Punkten**

**/ 60 Punkten**

Im letzten Ausbildungsjahr in der Ausbildungseinrichtung organisiert

**S2**

**Zweite Prüfungssituation** in der Berufsschule (Koeff. 9)

**/ 20 Punkten**

**/ 180 Punkten**

Im letzten Ausbildungsjahr in der Ausbildungseinrichtung organisiert.

Der Jury vorgeschlagene Gesamtnote

**/ 240 Punkten**

Auf den halben Punkt aufgerundete Note

**/ 20 Punkten**

18

**BREVET PROFESSIONNEL**

**ARTS DE LA CUISINE (GESELLENPRÜFUNG ZUM KOCH)**

**Prüfung E3 – Verwaltungsaufgaben in der Gastronomie**

Bewertung durch punktuelle Leistungskontrolle

**Akademie:**

**Prüfungssitzung 20..**

**Prüfungseinrichtung:**

Nr. des  
Kandidaten.....

## BEURTEILUNGSRASTER

Note /20

Titel der Hausarbeit:

In die Hausarbeit eingearbeitete Kompetenz: V 3 V 4

Beurteilung des Kompetenzprofils des Kandidaten:

Prüfungsdatum

Name des Ausbilders für Wirtschaft und Betriebswirtschaft Unterschrift

Name des Ausbilders für angewandte Wissenschaften Unterschrift

Name des Ausbilders für den Fachbereich oder des Fachmanns/ der Fachfrau Unterschrift

### Kompetenz V 1: Im Rahmen seiner beruflichen Tätigkeit ein verantwortungsbewusstes Verhalten an den Tag legen

Geforderte Arbeit Leistungsindikatoren:

M --

S -

B +

SG ++

An der Umsetzung oder Verbesserung der Praktiken in Sachen Hygiene, Sicherheit und Ergonomie teilhaben

- Engagement beim Qualitäts- und Risikopräventionsmanagement
- Einhaltung der Arbeitsverfahren
- ...

Vorschläge und Einsatz zur Nachhaltigkeit vorweisen

- Handlungsvorschläge, um die Nachhaltigkeit im Betrieb in Gang zu setzen
- ...

Sich der sofortigen und zeitlich verzögerten Kundenzufriedenheit verschreiben

- Einbeziehung der Kundenbemerkungen und die passende Antwort
- Analyse der Umfragenergebnisse zur Kundenzufriedenheit
- Handlungsvorschlag zur Kundenbindung und Aufwertung des Unternehmensimages
- ...

### Begründungen

M – mangelhaft; S – schwach; B - befriedigend; SG – sehr gut

19

**Prüfung E3 als punktuelle Leistungskontrolle – Seite 1/2**

**BREVET PROFESSIONNEL**

**ARTS DE LA CUISINE (GESELLENPRÜFUNG ZUM KOCH)**

**Prüfung E3 – Verwaltungsaufgaben in der Gastronomie**

Bewertung durch punktuelle Leistungskontrolle

**Kompetenz V 1: An der Betreuung der Mitarbeiter innerhalb eines Teams teilhaben**

Geforderte Arbeit Leistungsindikatoren:

M --

S -

B +

SG ++

Intern kommunizieren

- Effizienz der übertragenen Nachricht:
  - Fähigkeit zum Dialog, zur Argumentation, zur zusammenfassenden Darstellung und zur Überzeugung.
  - Ausdrucksqualität und kommunikative Fähigkeiten in Bezug auf den Gesprächspartner
  - Dynamik der Präsentation und Selbstständigkeit in Bezug auf das Thema
- ...

Im Team arbeiten

- richtige Handlungswahl um:
  - die neuen Teammitglieder zu integrieren und zu begleiten
  - Mitarbeiter zu mobilisieren, zu motivieren und wertzuschätzen

- die Kompetenzen der Mitarbeiter miteinzubeziehen
- Konflikte zu bewältigen
- ...

### **Begründungen**

*M – mangelhaft; S – schwach; B - befriedigend; SG – sehr gut*

## **Kompetenz V 3: Seine berufliche Laufbahn gestalten**

Geforderte Arbeit Leistungsindikatoren:

**M --**  
**S -**  
**B +**  
**SG ++**

Seine Arbeitsmarktfähigkeit analysieren

- richtiges Erfassen der wichtigsten Kompetenzen
- ...

Die richtigen Schritte zur Arbeitssuche einleiten

- Identifizieren der verschiedenen Kanäle (Presse, insbesondere Fachpresse, Radio, Internet usw.)
- Ausfindigmachen der verschiedenen Hilfsorganismen (Arbeitsamt, Zeitarbeitsagenturen, berufliche Organisationen usw.)
- treffende Auswahl an Stellenanzeigen
- Aufwertung des Lebenslaufes
- individuelle Gestaltung des Motivationsschreibens
- ...

Das Vorstellungsgespräch vorbereiten

- Kompetenzen in Hinblick auf die Stellenbeschreibung zur Geltung bringen
- ...

Die gesetzlichen Besonderheiten in Bezug auf Arbeitsverträge, Tarifverträge, Bekanntgabe und Bereitstellung obligatorischer Unterlagen identifizieren

- korrektes Bestimmen der Schlüsselpunkte in Sachen Arbeitsverträge, Tarifverträge, Bekanntgabe und Bereitstellung obligatorischer Unterlagen
- ...

Ein Fortbildungsprogramm planen

- Identifikation eines angemessenen Fortbildungsplans
- ...

### **Begründungen**

*M – mangelhaft; S – schwach; B - befriedigend; SG – sehr gut*

## **Kompetenz V 4: Ein Unternehmen übernehmen oder gründen**

Geforderte Arbeit Leistungsindikatoren:

**M --**  
**S -**  
**B +**  
**SG ++**

Die nötigen Schritte zur Unternehmensgründung - oder -übernahme begreifen

- Identifikation der einzuleitenden Schritte im Rahmen einer Unternehmensgründung oder -übernahme
- ...

Die wichtigsten Buchhaltungs-, Verwaltungs- und Unternehmensdaten analysieren

- Entschlüsselung der wichtigsten Buchhaltungs- und Geschäftsergebnisse
- Einschätzung des Potenzials des Unternehmens in Anbetracht der lokalen Gegebenheiten (Personal, Räumlichkeiten, Ausstattung usw.)
- ...

Die Schlüsselpunkte des Projekts erarbeiten

- Machbarkeit und Fortführung des Projekts
- ...

Über die Geschäftseröffnung informieren

- Wahl der Kommunikationsmittel
- ...

### **Begründungen**

*M – mangelhaft; S – schwach; B - befriedigend; SG – sehr gut*

20

**Meine Noten:**

21

## **DIE AUSBILDUNG**

**Die duale Ausbildung in Berufsschule und Betrieb erstreckt sich über 3 Tätigkeitsbereiche:**

- **Tätigkeitsbereich E1 – Gestaltung und Organisation der Leistungen in der Gastronomie**
- **Tätigkeitsbereich 2: Vorbereitungen und Produktion in der Küche**
- **Tätigkeitsbereich 3: Verwaltungsaufgaben in der Gastronomie**

Die Ausbildung ist auf Transversalität zwischen den 3 Tätigkeitsbereichen ausgelegt. Der Ausbildungsansatz durch die beruflichen Kompetenzen stützt sich auf die umzusetzenden Aufgaben, die Leistungsindikatoren und die zugehörigen Kenntnisse (in den Bereichen Technologie, Wissenschaft, Betriebswirtschaft und angewandte Kunst). Diese Vorgehensweise setzt die Zusammenarbeit zwischen den Lehrkräften und den Gastronomiebetrieben voraus.

22

## **AUSBILDUNG IM BETRIEB**

### **TÄTIGKEITSBEREICH 1: Gestaltung und Organisation der Leistungen in der Gastronomie**

**Der Auszubildende muss folgende Fähigkeiten aufweisen:**

**Im Betrieb\***

#### **GO 1: An einen vorgegebenen Kontext angepasste Speisen gestalten**

Wird noch nicht beherrscht

Im Lernprozess

Wird beherrscht

Den verschiedenen Elementen des Kontexts entsprechende Dokumente sammeln und analysieren.

Rezepte, Menüs, Karten erstellen

Den Teller, das Gericht grafisch darstellen.

Die notwendigen Mengen einschätzen und die Erträge berechnen.

Die technischen Merkblätter zur Zubereitung erstellen.

Ein Gericht vorschlagen, dessen Kosten ermitteln (einschließlich besonderer Leistungen)

(\*) Den erreichten Selbstständigkeitsgrad (wird noch nicht beherrscht, im Lernprozess, wird beherrscht) des Auszubildenden durch ein Kreuz (x) in der entsprechenden Spalte angeben.

#### **Bemerkungen des Lehrmeisters, der Berufsschule oder des Auszubildenden**

*Achtung: Erfassen Sie regelmäßig die für die Erstellung der berufsorientierten Hausarbeit notwendigen Informationen, da diese zur Abschlussprüfung zählt.*

23

# AUSBILDUNG IN DER BERUFSSCHULE

## TÄTIGKEITSBEREICH 1: Gestaltung und Organisation der Leistungen in der Gastronomie

### Zugehörige Kenntnisse

#### Semester\*

#### GO 1 An einen vorgegebenen Kontext angepasste Speisen gestalten

Verfahrenstechnik  
Wissenschaften  
Betriebswirtschaft  
Angewandte Kunst

##### **Die Produkte:**

Die Auswahlkriterien je großer Produktfamilien  
Die für die jeweilige Jahreszeit charakteristischen Produkte  
Die mit Label ausgezeichneten Produkte und ihre geografische Einordnung  
Die Verwendungsstandards (Portionsgröße und -gewicht pro Person)  
Der Ertrag der Produkte (technisches Merkblatt)  
Der Ertrag der Produkte (Erstellung technisches Merkblatt, Quotienten)

##### **Die Preisgestaltung:**

Die Berechnung der Vorleistungskosten: Beschaffungskosten, Produktionskosten, Zustellungskosten  
Das Berechnungsverfahren der Materialkosten  
Die Verfahren zur Preisgestaltung anhand: der Materialkosten der Gerichte, des Multiplikators, der Durchschnittsrechnung, der Konkurrenz, der Marktpositionierung, der emotionalen Preisbarriere des Kunden, der Unternehmensstrategie usw.

##### **Die Gestaltung der Gerichte:**

Die kulinarischen Praktiken unter Einbezug folgender Elemente:  
\* die Aufwertung der Produkte, einschließlich der passenden Getränke zu den Speisen  
\* die Kenntnis der großen Klassiker der französischen Gastronomie und regionale Spezialitäten  
\* die aktuellen kulinarischen Einflüsse  
Die Methoden zum Erstellen von Menüvorschlägen, Karten:  
\* der gesetzliche Rahmen  
\* die Verpflichtungen in Sachen Kundeninformation und -kommunikation (Allergene, Produktherkunft usw.)  
\* die Ausgewogenheit und Kohärenz der verwendeten Lebensmittel  
\* die verkaufsorientierten und preislichen Ansätze (Tagesgericht, Zusätze usw.)  
Der Einsatz unterstützender Softwares zur Erstellung von Gerichten  
Die Gestaltung von technischen Merkblättern zur Zubereitung.  
Die grafische Darstellung eines Gerichts auf dem Teller, einer Platte

\*Wenn die verbundenen Kenntnisse in der Berufsschule behandelt wurden, ein Kreuz (X) in der entsprechenden Spalte machen.

24

# AUSBILDUNG IM BETRIEB

## TÄTIGKEITSBEREICH 1: Gestaltung und Organisation der Leistungen in der Gastronomie

### Der Auszubildende muss folgende Fähigkeiten aufweisen:

#### Im Betrieb\*

#### GO 2: Speisen durch die Optimierung der zur Verfügung gestellten Mittel planen

Wird noch nicht beherrscht  
Im Lernprozess  
Wird beherrscht

Die Zubereitung in Zeit und Raum entsprechend den verfügbaren Räumlichkeiten und Materialien organisieren.  
Die Aufgaben innerhalb der Küchenbrigade aufteilen.

Arbeitsanweisungen und wichtige Punkte zur Übergabe an die Teams verfassen.

(\* Den erreichten Selbstständigkeitsgrad (wird noch nicht beherrscht, im Lernprozess, wird beherrscht) des Auszubildenden durch ein Kreuz (x) in der entsprechenden Spalte angeben.

### **Die für den gesamten Tätigkeitsbereich 1 zur Verfügung stehenden Ressourcen**

- Produktblätter. Technische Merkblätter, Fotos
- Anrichteskizzen
- Lagerbestandsinformationen
- Liste der verfügbaren Rohstoffe, Bestandssituation
- Beschaffungsunterlagen und Geschäftsdokumente
- Marktnotierungen
- Produktbeschreibungen
- Lieferantenkataloge
- Planungsunterlagen
- Persönliches Verzeichnis der Arbeitstechniken
- Postenbeschreibungen, Dienstplan der Mitarbeiter, Aufgabenplan
- Stand der Reservierungen, Unterlagen zur Betriebsprognose
- Fach- und Kulturzeitschriften, Fachbücher
- Unterlagen zu gesetzlichen Bestimmungen
- Sonstiges: Arbeitsverfahren, Anweisungen, Protokolle
- Wörterbücher
- Betriebswirtschaftssoftwares

### **GO 3: Die Zulieferungen und Lagerbestände zur Zubereitung von Speisen managen**

Wird noch nicht beherrscht

Im Lernprozess Wird beherrscht

Den Gesamtbedarf erfassen und zahlenmäßig bestimmen.

Die Lieferanten auswählen.

Die Beschaffungskosten berechnen.

Den Bestellschein ausfüllen und dem Lieferanten übergeben.

Die Lieferungen annehmen, überprüfen und die Lagerbestände aktualisieren.

(\* Den erreichten Selbstständigkeitsgrad (wird noch nicht beherrscht, im Lernprozess, wird beherrscht) des Auszubildenden durch ein Kreuz (x) in der entsprechenden Spalte angeben.

### **Bemerkungen des Lehrmeisters, der Berufsschule oder des Auszubildenden**

*Achtung: Erfassen Sie regelmäßig die für die Erstellung der berufsorientierten Hausarbeit notwendigen Informationen, da diese zur Abschlussprüfung zählt.*

25

## **AUSBILDUNG IN DER BERUFSSCHULE**

### **TÄTIGKEITSBEREICH 1: Gestaltung und Organisation der Leistungen in der Gastronomie**

#### **Zugehörige Kenntnisse**

#### **Semester\***

### **GO 2: Speisen durch die Optimierung der zur Verfügung gestellten Mittel planen 1 2 3 4**

Verfahrenstechnik

Wissenschaften

Betriebswirtschaft

Angewandte Kunst

#### **Die Zulieferungen und Lagerbestände zur Zubereitung von Speisen managen:**

Die direkten und zeitlich verzögerten Produktionen: Beispiele für kalte und warme Verbindungen mit Vorzug für kulinarische Fachkenntnisse.

Die Begründungen eines Produktionstyps in Bezug auf einen bestimmten Kontext.

Die Risiken der Biokontamination durch das Personal, Lebensmittel, Abfälle, Geschirr und Wäsche usw.

Die gesetzlichen Aspekte:

- \* die Organisation in Zeit und Raum.
- \* die wesentlichen Schwachstellen in Sachen Hygiene, Sicherheit und Ergonomie, auf die besonders geachtet werden muss
- \* Vorsorge- und Korrekturmaßnahmen im Zusammenhang mit der Gesetzgebung.

**Die Optimierung bei der Planung:**

Die Optimierungselemente:

- \* der Zeitfaktor,
- \* die Arbeitskräfte,
- \* die aufgebrauchten Mittel (Material, Ausrüstung usw.)

**Die Gestaltung der organisatorischen Hilfsmittel:**

Die Gestaltung einer Vorlage zur Arbeitsplanung

\*Wenn die verbundenen Kenntnisse in der Berufsschule behandelt wurden, ein Kreuz (X) in der entsprechenden Spalte machen.

**GO 3: Die Zulieferungen und Lagerbestände zur Zubereitung von Speisen managen**

*Verfahrenstechnik  
Wissenschaften  
Betriebswirtschaft  
Angewandte Kunst*

**Die Lieferanten:**

Die Lieferketten  
Die Wahl einer Beschaffungsstrategie  
Die Geschäftsunterlagen

**Das Lager- und Beschaffungsmanagement:**

Die Arbeitsverfahren:  
\* zur Lagerverwaltung  
\* zur Lieferantenauswahl  
\* zur Bestellaufnahme  
Die Abhilfemaßnahmen bei den wesentlichen Zwischenfällen  
Die Inventur, Verwaltungstool  
Die Warenannahme und -lagerung: Protokolle und Gesetzgebung  
Die Auslagerung und Zustellung an die verschiedenen Abteilungen: Protokolle und Gesetzgebung

\*Wenn die verbundenen Kenntnisse in der Berufsschule behandelt wurden, ein Kreuz (X) in der entsprechenden Spalte machen.

26

**AUSBILDUNG IM BETRIEB  
TÄTIGKEITSBEREICH 2: Vorbereitungen und Produktion in der Küche**

**Der Auszubildende muss folgende Fähigkeiten aufweisen:**

**Im Betrieb\***

**P1: Während der gesamten Küchentätigkeit die Arbeitsplätze organisieren und managen**

Wird noch nicht beherrscht  
Im Lernprozess  
Wird beherrscht

Dem Service- und Küchenpersonal die wichtigsten Informationen überliefern  
Die Nahrungsmittel überprüfen  
Den Arbeitsplatz einrichten und beibehalten  
Die Arbeitsüberwachung der gesamten Brigade sicherstellen  
Die richtigen Praktiken in Sachen Hygiene, Sicherheit und Ergonomie umsetzen und überprüfen

(\* Den erreichten Selbstständigkeitsgrad (wird noch nicht beherrscht, im Lernprozess, wird beherrscht) des Auszubildenden durch ein Kreuz (x) in der entsprechenden Spalte angeben.

**P2: Die kulinarischen Techniken beherrschen**

Wird noch nicht beherrscht  
Im Lernprozess  
Wird beherrscht

Die Rohstoffe und Ressourcen verwalten

Vorbereitungen umsetzen  
Bestandteile der Produktion und Mise en Place durchführen  
Zubereiten:

- Suppen
- Vorspeisen
- Gerichte aus Fisch, Schalen-, Krusten- und Weichtieren
- Gerichte aus Fleisch, Geflügel, Wild, Innereien und Eiern
- Beilagen
- Nachspeisen

Nationale und/oder regionale Gerichte zubereiten und aufwerten  
Die organoleptische Qualität der Zubereitungen überprüfen

(\* Den erreichten Selbstständigkeitsgrad (wird noch nicht beherrscht, im Lernprozess, wird beherrscht) des Auszubildenden durch ein Kreuz (x) in der entsprechenden Spalte angeben.

### **Bemerkungen des Lehrmeisters, der Berufsschule oder des Auszubildenden**

*Achtung: Erfassen Sie regelmäßig die für die Erstellung der berufsorientierten Hausarbeit notwendigen Informationen, da diese zur Abschlussprüfung zählt.*

27

## **AUSBILDUNG IN DER BERUFSSCHULE TÄTIGKEITSBEREICH 2: Vorbereitungen und Produktionen in der Küche Zugehörige Kenntnisse Semester\***

### **P1: Während der gesamten Küchentätigkeit die Arbeitsplätze organisieren und managen**

*Verfahrenstechnik  
Wissenschaften  
Betriebswirtschaft  
Angewandte Kunst*

#### **Organisation des Arbeitsplatzes:**

Mise en Place des Arbeitsplatzes (Material usw.)

Annahme und Kontrolle der zur Produktion nötigen Lebensmittel

#### **Die Prüfverfahren in den Bereich Hygiene, Sicherheit, Ergonomie:**

Identifizierung der in der Gastronomie anzuwendenden Verfahren

Die im Risikofall durchzuführenden Vorsorge- und/oder Korrekturmaßnahmen.

Die Kontroll- und Selbstkontrollverfahren während der Arbeit

(Eingerichtete Arbeitsmethoden und -verfahren im Rahmen der Kontrollen und Selbstkontrollen)

Die Hilfsmittel und Methoden zur Risikoanalyse

\*Wenn die verbundenen Kenntnisse in der Berufsschule behandelt wurden, ein Kreuz (X) in der entsprechenden Spalte machen.

### **P2: Die kulinarischen Techniken beherrschen**

*Verfahrenstechnik  
Wissenschaften  
Betriebswirtschaft  
Angewandte Kunst*

#### **Von der klassischen Küche zur modernen Küche:**

Die ikonischen Kochpraktiken, Gerichte und Küchenchefs in der Küchengeschichte (vom 20. Jh. bis heute)

Die Kochtechniken zur Verwendung von Grundlebensmitteln: tierische Lebensmittel, pflanzliche Lebensmittel

#### **Die Bestandteile von lebenden Organismen:**

Die Veränderungen der Hauptbestandteile lebender Organismen beim Kontakt mit:

\* Wasser \* Luft \* Salz

\* Zucker \* Alkohol \* Enzyme



\* Veränderung des PH-Werts \* Temperatur

Die Austauschphänomene zwischen den Hauptbestandteilen lebender Organismen

Die Destabilisierungserscheinungen:

\* die physischen, chemischen und mikrobiologischen Veränderungen

\* die Auswirkungen auf Nährwerte und Organoleptik

Die Stabilisierung der Zubereitungen durch:

\* das Beherrschen der Wasserveränderungen

\* das Beherrschen der Temperaturen \* das Beherrschen der Mischungen

\* das Beherrschen des PH-Werts \* das Beherrschen des Sauerstoffes in der Luft

Die Anwendungen in der kulinarischen Produktion

### **Die organoleptische Analyse:**

Die Analyse- und Kontrollbestandteile einer Produktion

Die wesentlichen Korrekturmaßnahmen in unvorhergesehenen Situationen

\*Wenn die verbundenen Kenntnisse in der Berufsschule behandelt wurden, ein Kreuz (X) in der entsprechenden Spalte machen.

28

## **AUSBILDUNG IM BETRIEB**

### **TÄTIGKEITSBEREICH 2: Vorbereitungen und Produktionen in der Küche**

**Der Auszubildende muss folgende Fähigkeiten aufweisen: Im Betrieb\***

#### **P3: Das Anrichten und Herausschicken der fertigen Speisen organisieren und prüfen**

Wird noch nicht beherrscht

Im Lernprozess Wird beherrscht

Die zum Anrichten benötigten Materialien bereitstellen

Die Platten oder Teller anrichten und hervorheben

Schicken

Die Aufbewahrung und Verpackungen der Lebensmittel überprüfen

(\* Den erreichten Selbstständigkeitsgrad (wird noch nicht beherrscht, im Lernprozess, wird beherrscht) des Auszubildenden durch ein Kreuz (x) in der entsprechenden Spalte angeben.

#### **Die für den gesamten Tätigkeitsbereich 2 zur Verfügung stehenden Ressourcen**

- Produktblätter

- technische Merkblätter, Fotos, Anrichteskizzen

- Postenbeschreibungen, Dienstplan der Mitarbeiter, Produktionsplan

- Unterlagen zum Material und zur Selbstkontrolle

- Unterlagen zur Rückverfolgbarkeit

- Kontrollpapiere zur Warenannahme

- Bestellungen der Gäste

- Anweisungsblätter für die Mitarbeiter

- Persönliches Verzeichnis der Arbeitstechniken

- Arbeitsverfahren, Anweisungen, Protokolle

- Gebrauchsanweisungen für die Geräte, Ausrüstung, Materialien

- Plan zur Sicherstellung der sanitären Unbedenklichkeit oder ein vergleichbares Dokument, Einheitsdokument zur Risikobewertung am Arbeitsplatz

- Kochbücher

#### **Bemerkungen des Lehrmeisters, der Berufsschule oder des Auszubildenden**

*Achtung: Erfassen Sie regelmäßig die für die Erstellung der berufsorientierten Hausarbeit notwendigen Informationen, da diese zur Abschlussprüfung zählt.*

## AUSBILDUNG IN DER BERUFSSCHULE

### TÄTIGKEITSBEREICH 2: Vorbereitungen und Produktionen in der Küche

Zugehörige Kenntnisse

Semester\*

#### **P3: Das Anrichten und Herausschicken der fertigen Speisen organisieren und prüfen**

*Verfahrenstechnik  
Wissenschaften  
Betriebswirtschaft  
Angewandte Kunst*

##### **Die gesetzlichen Aspekte:**

Die Kontrollen und Selbstkontrollen beim Anrichten und am Ende der Produktion (Rückstellprobe, Kennzeichnungen) und deren Belege

Die Verpackung und Aufbewahrung:

\* Gesetzgebung

\* Dokumente bezüglich der Produktion und der Kontrolle der Lebensmittelsicherheit

\* charakteristische Arbeitspraktiken

##### **Die Aufwertung durch das Anrichten:**

Die Herausforderungen beim Anrichten

Die Vielfältigkeit der zum Anrichten verwendeten Materialien

Die Auswahlkriterien der zum Anrichten verwendeten Hilfsmittel

Die Standards und Trends beim Anrichten

Der künstlerische Ansatz

\*Wenn die verbundenen Kenntnisse in der Berufsschule behandelt wurden, ein Kreuz (X) in der entsprechenden Spalte machen.

## AUSBILDUNG IM BETRIEB

### TÄTIGKEITSBEREICH 3: Verwaltungsaufgaben in der Gastronomie

Der Auszubildende muss folgende Fähigkeiten aufweisen:

Im Betrieb\*

#### **V 1: Im Rahmen seiner beruflichen Tätigkeit ein verantwortungsbewusstes Verhalten an den Tag legen**

Wird noch nicht beherrscht

Im Lernprozess

Wird beherrscht

An der Umsetzung und Verbesserung der Praktiken in Sachen Hygiene, Sicherheit und Ergonomie teilhaben

Vorschläge und Einsatz zur Nachhaltigkeit vorweisen

Sich der sofortigen und zeitlich verzögerten Kundenzufriedenheit verschreiben

(\* Den erreichten Selbstständigkeitsgrad (wird noch nicht beherrscht, im Lernprozess, wird beherrscht) des Auszubildenden durch ein Kreuz (x) in der entsprechenden Spalte angeben.

#### **V 2: An der Betreuung der Mitarbeiter innerhalb eines Teams teilhaben**

Wird noch nicht beherrscht

Im Lernprozess

Wird beherrscht

Intern kommunizieren

Im Team arbeiten

(\* Den erreichten Selbstständigkeitsgrad (wird noch nicht beherrscht, im Lernprozess, wird beherrscht) des Auszubildenden durch ein Kreuz (x) in der entsprechenden Spalte angeben.

**Bemerkungen des Lehrmeisters, der Berufsschule oder des Auszubildenden**

*Achtung: Erfassen Sie regelmäßig die für die Erstellung der berufsorientierten Hausarbeit notwendigen Informationen, da diese zur Abschlussprüfung zählt.*

31

## **AUSBILDUNG IN DER BERUFSSCHULE**

### **TÄTIGKEITSBEREICH 3: Verwaltungsaufgaben in der Gastronomie**

**Zugehörige Kenntnisse**  
**Semester\***

**V 1: Im Rahmen seiner beruflichen Tätigkeit ein verantwortungsbewusstes Verhalten an den Tag legen**

*Verfahrenstechnik  
Wissenschaften  
Betriebswirtschaft  
Angewandte Kunst*

***Die Qualitätssicherung:***

Die Herausforderungen Die Ziele  
Die Modalitäten (Normen, Labels usw.)  
Die Zertifizierungs- und Prüfstellen

***Die Qualität im Bereich Hygiene, Sicherheit, Ergonomie und Gesundheitswesen***

Die in der Gastronomie gültige Gesetzgebung  
Die Risikoanalyse und die Korrekturmaßnahmen  
Die Prüfstellen  
Die wichtigsten Empfehlungen zur öffentlichen Gesundheit (ausgewogene Ernährung, Abhängigkeiten, Allergien usw.)  
Die Bewertung der Arbeitsverfahren im Gastronomiebetrieb

***Die Qualität im Bereich Nachhaltigkeit: Offenheit für wirtschaftliche, umweltpolitische und soziale Belange***

Die in der Gastronomie geltende Gesetzgebung und Empfehlungen  
Die Bewertung der Arbeitsverfahren im Gastronomiebetrieb zugunsten der Nachhaltigkeit  
Der Handlungsvorschlag im Zusammenhang mit dem lokalen Kontext

***Die Qualität im Bereich Kundenzufriedenheit:***

Die Analyse der Arbeitsverfahren im Gastronomiebetrieb zugunsten der Kunden.  
(Leitfaden, Zufriedenheitsumfragen, Foren, Kundenmeinungen usw.)  
Die Zusammenfassung der Kommentare und die Verbesserungsvorschläge

**V 2: An der Betreuung der Mitarbeiter innerhalb eines Teams teilhaben**

***Das Management von Mitarbeitern, einem Team:***

Die betriebsinterne Kommunikation: \* Herausforderungen \* Wirksamkeitsfaktor  
Der Empfang und die Integration des Personals im Unternehmen  
Die Techniken zur Teamleitung  
Die Betreuung der Mitarbeitertätigkeiten:  
\* Herausforderungen \* qualitative und quantitative Kontrollen \* die Produktivität  
Die Mitarbeitermotivation und -wertschätzung: \* Herausforderungen \* Mittel  
Die Kompetenzbewertung und -förderung (interne Fortbildung, Tutorat, Überwachung mithilfe der Technik usw.)

Die Rolle der Personalvertretung

Die wesentlichen Arten individueller und kollektiver Konflikte und deren Bewältigungsmethoden

***Die Arbeitszeitgestaltung:***

Die Dienstplanverwaltung  
Die Verwaltung von Abwesenheiten  
\* die Folgen für das Unternehmen

\* die möglichen Vorbeugemaßnahmen

\*Wenn die verbundenen Kenntnisse in der Berufsschule behandelt wurden, ein Kreuz (X) in der entsprechenden Spalte machen.

32

## AUSBILDUNG IM BETRIEB

### TÄTIGKEITSBEREICH 3: Verwaltungsaufgaben in der Gastronomie

Der Auszubildende muss folgende Fähigkeiten aufweisen:

**Im Betrieb\***

**V 3: Seine berufliche Laufbahn gestalten**

Wird noch nicht beherrscht

Im Lernprozess

Wird beherrscht

Seine Arbeitsmarktfähigkeit analysieren

Die richtigen Schritte zur Arbeitssuche einleiten

Das Vorstellungsgespräch vorbereiten

Die gesetzlichen Besonderheiten in Bezug auf Arbeitsverträge, Tarifverträge, Bekanntgabe und Bereitstellung obligatorischer Unterlagen identifizieren

Ein Fortbildungsprogramm planen

(\* Den erreichten Selbstständigkeitsgrad (wird noch nicht beherrscht, im Lernprozess, wird beherrscht) des Auszubildenden durch ein Kreuz (x) in der entsprechenden Spalte angeben.

**Bemerkungen des Lehrmeisters, der Berufsschule oder des Auszubildenden**

*Achtung: Erfassen Sie regelmäßig die für die Erstellung der berufsorientierten Hausarbeit notwendigen Informationen, da diese zur Abschlussprüfung zählt.*

33

## AUSBILDUNG IN DER BERUFSSCHULE

### TÄTIGKEITSBEREICH 3: Verwaltungsaufgaben in der Gastronomie

Zugehörige Kenntnisse

**Semester\***

**V 3: Seine berufliche Laufbahn gestalten**

Verfahrenstechnik

Wissenschaften

Betriebswirtschaft

Angewandte Kunst

**Die Schritte der Arbeitssuche:**

Die Kommunikationskanäle und spezifische Organismen auf dem Arbeitsmarkt

Die Analyse und Auswahl der Stellenangebote

**Der Aufbau der beruflichen Laufbahn:**

**Die Bestandteile der Arbeitsmarktfähigkeit:**

\* Selbstanalyse

\* Hervorhebung der erworbenen Kompetenzen

\* Anpassung an den Arbeitsmarkt

Der Lebenslauf und das Motivationsschreiben: die Bestandteile zur Aufwertung

Die Verhandlung beim Vorstellungsgespräch, persönlichen Gespräch

**Die Eingliederung in den Betrieb:**

Die Neuheiten hinsichtlich der Bestimmungen im Arbeitsvertragsrecht:

\* die Besonderheiten der geltenden Arbeitsverträge (Festanstellung, Teilanstellung, Saisonarbeit, Aushilfe, geförderte Arbeitsverträge usw.)

\* Die Auflösung des Arbeitsvertrags

Die Besonderheiten der Tarifverträge des betreffenden Arbeitsfelds

Die allgemein nach dem Gesetz bzw. innerhalb der Branche verpflichtend aufzuhängenden Informationen (Hausordnung, Dienstpläne usw.)

Die Bereitstellung erforderlicher Dokumente (Tarifvertrag, Einheitsdokument zur Risikobewertung am Arbeitsplatz usw.)

**Die Weiterbildung während der gesamten Berufslaufbahn:**

Die Herausforderungen

Die Rechte und Pflichten des Arbeitnehmers und -gebers

Die bestehenden Vorkehrungen

\*Wenn die verbundenen Kenntnisse in der Berufsschule behandelt wurden, ein Kreuz (X) in der entsprechenden Spalte machen.

34

## AUSBILDUNG IM BETRIEB

### TÄTIGKEITSBEREICH 3: Verwaltungsaufgaben in der Gastronomie

**Der Auszubildende muss folgende Fähigkeiten aufweisen:**

**Im Betrieb\***

#### **V 4: Ein Unternehmen übernehmen oder gründen**

Wird noch nicht beherrscht

Im Lernprozess

Wird beherrscht

Die nötigen Schritte zur Unternehmensgründung - oder -übernahme begreifen

Die wichtigsten Buchhaltungs-, Verwaltungs- und Unternehmensdaten analysieren

Die Schlüsselpunkte des Projekts erarbeiten

Über die Geschäftseröffnung informieren

(\* Den erreichten Selbstständigkeitsgrad (wird noch nicht beherrscht, im Lernprozess, wird beherrscht) des Auszubildenden durch ein Kreuz (x) in der entsprechenden Spalte angeben.

#### **Die für den gesamten Tätigkeitsbereich 3 zur Verfügung stehenden Ressourcen**

- Buchhaltungs-, Verwaltungs- und Unternehmensunterlagen
- Willkommensbroschüre
- Hausordnung
- Tätigkeitsindikatoren
- Zeitungen, Zeitschriften, Stellenangebote
- Berufspass oder Kompetenzheft
- Qualitätschartas für Unternehmen
- Qualitätsuntersuchungen (Restaurantführer, Umfragen, Foren usw.)
- Unterlagen zum Personalmanagement
- Tarifvertrag
- Geltende Bestimmungen und Empfehlungen
- Informations- und Kommunikationstechnologie (Verwaltungssoftwares)

#### **Bemerkungen des Lehrmeisters, der Berufsschule oder des Auszubildenden**

*Achtung: Erfassen Sie regelmäßig die für die Erstellung der berufsorientierten Hausarbeit notwendigen Informationen, da diese zur Abschlussprüfung zählt.*

35

## AUSBILDUNG IN DER BERUFSSCHULE

# TÄTIGKEITSBEREICH 3: Verwaltungsaufgaben in der Gastronomie

## Zugehörige Kenntnisse

### Semester\*

#### **V 4: Ein Unternehmen übernehmen oder gründen**

Wissenschaften  
Betriebswirtschaft  
Angewandte Kunst

##### **Das Umfeld:**

Der Gastronomiemarkt auf nationaler und lokaler Ebene:

- \* Die Stellung der Berufsbranche in der Wirtschaft
- \* Die Hauptindikatoren bezüglich der Berufsbranche (Angebot und Nachfrage, Marktentwicklung, die Marktposition der gehobenen Gastronomie usw.)

\* die Arbeitgeberverbände und Gewerkschaften

##### **Die Kontextanalyse:**

Die Analyse des potenziellen Marktes: quantitative und qualitative Einschätzung des Marktes (Einzugsgebiet, Verhalten, Kundenerwartungen, Verbrauchsmuster, Prinzipien der Kundensegmentierung usw.)

Die Konkurrenzanalyse

Die Analyse der Chancen und Risikofaktoren für das Unternehmensprojekt

##### **Das Projekt:**

Seine Bestimmung Seine verschiedenen Umsetzungsphasen

Die Definition und die Begründung der gewählten Marktpositionierung und der Verkaufspolitik des Unternehmens (Produkte, Preise, Vertrieb, Kommunikation)

##### **Die Wirtschaftsanalyse des Projekts:**

Die wichtigen Punkte, auf die in den vorhandenen Buchhaltungs-, Verwaltungs- und Unternehmensunterlagen geachtet werden muss:

- \* Umsatz- und Ergebnisentwicklung
- \* Kosten- und Margenentwicklung
- \* Rentabilitätsschwelle \* Kalkulation der wichtigsten Kennzahlen
- \* Vertriebsstruktur und -analyse

Die benötigten Arbeitskräfte (Profile, Kompetenzen usw.)

Die Bestandsaufnahme der Räumlichkeiten und Geräte, die Materialinvestitionen

Das Erstellen eines einfachen Budgetplans

Die Besteuerung der betrieblichen Aktivität: die MwSt-Vorschrift, die Besteuerung der Unternehmensgewinne

##### **Die Verwaltungsvorgänge:**

Die nötigen Schritte zur Unternehmensgründung - oder -übernahme

\* der Status des Betriebsleiters \* die Wahl der Rechtsform

Das Gewerbemietrecht: Formen und Pflichten

Der Geschäftswert: Kundschaft, Geschäftsraum, Geräte, Ausrüstung

##### **Die spezifischen Vorschriften der Branche:**

Die Formalitäten zur Unternehmensgründung im Hotelgewerbe (Betriebsgenehmigung, Schulungen zu Hygiene und Lebensmittelsicherheit, Lizenz usw.)

##### **Die Verkaufsförderung des Unternehmens:**

Die Kommunikation mit und ohne Medien

Das Wachstum und die Bindung der Kundschaft

\*Wenn die verbundenen Kenntnisse in der Berufsschule behandelt wurden, ein Kreuz (X) in der entsprechenden Spalte machen.

# DIE ARBEITSTECHNIKEN

## Vorbereitungen

TECHNIKEN zur Weiterverarbeitung einer Rohware zu einem eigenen Produkt (MIT PRODUKTVARIANTEN)

### Einen Plattfisch garnieren

- Steinbutt, Glattbutt, Petersfisch, Heilbutt

### Entdarmtes Geflügel garnieren

### Wildgeflügel garnieren

- \* Huhn, junges Perlhuhn, Taube, Ente, Wachtel

### Innereien vorbereiten

- \* Nieren, Brieschen, Hirn, Herz, Leber usw.

### Einen Kopffüßer vorbereiten

- Kalmar, Tintenfisch, Krake

### Ein Krustentier vorbereiten

- Krabbe (abwaschen, bürsten)
- Flusskrebse (entdarmen),
- Einen Hummer, eine Languste vorbereiten

### Rohe Schalentiere und andere Meeresfrüchte öffnen

- Jakobsmuscheln, Venusmuscheln, Meermandeln usw.
- Seeigel, Seescheiden usw.

ANDERE TECHNIKEN oder VORBEREITUNG: Eine Meeresfrüchteplatte vorbereiten

## Grundgesten (Zuschnitt, Zerteilen, Verbindungen, verschiedene Grundmassen usw.)

TECHNIKEN: Zuschnitte, Teilstücke und Ausbeinverfahren usw. (MIT PRODUKTVARIANTEN)

### Ein Tatar mit dem Messer haschieren

- Fleisch, Fisch, Gemüse

### Artischocken tournieren

### Einen Pilzkopf tournieren

- Gemüse (Artischocken, Champignons)

### Ganze Fischstücke klein schneiden

Ein Stück, eine Darne, eine Scheibe klein schneiden

- Ganze Rund- und Plattfische, Hummerteile, Seeteufelschwanz

### Ganze Fleischteilstücke klein schneiden

Eine Rippe klein schneiden

- Ganzes Fleischstück mit Knochen (Rind, Lamm, Schwein, Kalb, Mutton chops, Pistole, Rücken)

### Ganze Wildteilstücke und besondere Teilstücke klein schneiden

- Ganze Geflügelteilstücke: Kaninchen, Geflügel, Hase, Fasan

### Ein rohes Fleisch- bzw. Geflügelteilstück ausbeinen

Die Rippen-, Karreeknochen freilegen

Einen Geflügelschenkel entbeinen

- Fleischteilstück (Rippe)
- Lamm, Kalb, Schwein
- Geflügelteilstücke: Geflügel (Schenkel), Kaninchen (Rücken), Flügel, Wachtel, Taube

Ganze Stücke auslösen

- Lamm: Karree, Rücken, Schulter
- Kaninchen: Rücken
- Ganzes Geflügel (für Ballotine, Galantine usw.)
- Rinderkarree, Kalbsbrust

### Fleischstücke klein schneiden

Gesalzene oder geräucherte Bauchspeck klein schneiden

Fleisch in kleine Stücke schneiden

- Fleisch: Lamm, Rind, Kalb, Schwein usw.

Steaks, Pavés, Schnitzel klein schneiden

Noisette, Tournedos klein schneiden

- Rind (Steak, Pavé, Tournedos, Chateaubriand)

- Lamm (Medaillons)
- Kalb (Medaillons, Schnitzel, Grenadins) Carpaccio
- Rouladen

#### **Teilstücke von Rund- und Plattfischen klein schneiden**

Pavés, Rücken, Schnitzel, Filetstreifen

- Rundfisch, Plattfisch
- Carpaccio
- Rouladen

#### **Filetieren von Rund- und Plattfisch • Rotbarbe, Lachs, Seewolf**

- Glattbutt, Steinbutt, Dorade, Petersfisch, Seeteufel usw.

Einen ganzen Plattfisch entgräten • Plattfisch (nach „Colbert“-Art, gefüllter Fisch, soufflierter Fisch)

#### *ANDERE TECHNIKEN oder VORBEREITUNG:*

- Besondere Vorbereitungsarten: Rillettes (aus Fisch oder Fleisch)
- Ein halbes Lamm, halbes Schwein zerteilen
- Schmetterlingsschnitt, à la Crapaudine, grillen
- Schinken mit Knochen oder ganzen Schinken aufschneiden
- Eine Lammkeule auslösen
- Räucherlachs zuschneiden

## 37

### **TECHNIKEN: Zubereitungsarten (MIT PRODUKTVARIANTEN)**

#### *ANDERE TECHNIKEN oder ZUBEREITUNGEN*

**Rohe/ gekochte Krustentier schälen** • Flusskrebse, Langustinen, Langusten, Hummer - Ein Krustentier putzen

#### **Entsehnen**

- Fleisch, Geflügel
- Fischfilet, „Foie gras“
- Füße von Geflügel oder Wild

#### **Farcieren**

- Gemüse, Obst
- Portion:
  - Geflügelschinken, Roulade, Crêpinette
  - Fischfilet
- Ganze Stücke:
  - Portion Rundfisch, Plattfisch (gefüllter Fisch, soufflierter Fisch, Fischfilet)
  - Weichtiere: Kalmar
  - Geflügel: Galantine, Ballotine
  - Rücken
  - Karree, Hinterrücken
  - Kalbsbrust, Kaninchen
- Portion: frische Nudeln (Ravioli, Cannelloni usw.)
  - Unter der Haut farcieren
  - Ein Sushi, Maki farcieren
  - Geflügel spicken
  - Wurst füllen, verschließen

**Ficellieren** - Zum Braten binden (Lamm, Geflügel)

#### **Eine besondere Zubereitung herstellen**

- Fisch, Krustentiere, Schalentiere (Jakobsmuscheln)
- Gemüse
- Papillote
- Bratspieß
- Eine Samosa zubereiten
- Eine Pastilla zubereiten
- Eine Chartreuse zubereiten
- Pressé, Marbré

(Gemüse, Foie gras usw.)

Produkte im Teigmantel zubereiten (Blätterteiggrundlage)

Fleisch, Geflügel, Wild, Fisch

- Salzteig, Tonteig, Brotteig,
- In Brickteig, Filoteig einschlagen - Abdichten (wie im Schmortopf)

#### **Spicken, lardieren**

Fleisch, Geflügel, Wild, Fisch

- Mit Gemüse, Chorizo usw. spicken - schuppenartig bardieren, Zopfmuster

#### **Fischfilets herrichten**

Zu einer Schleife formen, zu einem Zopfmuster formen

- Zopf, Schleife, Zylinder, Tournedos - Zu Würfeln formen (mithilfe von Frischhaltefolie)



## **TECHNIKEN: Verbindungsarten (MIT PRODUKTVARIANTEN) ANDERE TECHNIKEN oder ZUBEREITUNGEN**

### **Mit Stärke binden**

Mit Mehl binden

Mit Kartoffelstärke binden

Mit Maisstärke binden

- Röstmehl (Tomatensoße, Ragoutsoße und Veloutés)
- Kartoffelstärke (braune Soßen)
- Maizena (weiße Soßen)
- Reiscrème (Bisques, Suppen)
- Andere Stärkearten zum Binden (Tapioka, gemahlene Nüsse, Brotkrumen)

**Mit Gemüse- oder Obstpüree** • Früchte (stärkehaltig)

• feines Fruchtfleisch aus Tomaten, Zwiebeln, Pilzen usw.

### **Mit Eiweiß binden**

- Blut
- Koralle (Jakobsmuschel, Seeigel usw.)
- Leber (Stopfleber, Rotbarbenleber, Geflügelleber usw.)
- Tinte
- Eier
- Füße, Schwarte, Gräten
- Mit Sauce Hollandaise, Béarnaise, Aioli binden
- Mit Käse binden

### **Mit Fett binden (durch Emulsion)**

- Fett: Butter, Sahne
- Öl
- Kakaobutter

**Mit Zusatzstoffen binden (Dickungsmittel – Geliermittel)** • Gelee

- Bavaroise, Mousse
- Espumas, Gelee für Fonds
- Sphärisierung
- Zusatzstoffe für nicht thermo-reversible Gele:  
Gellan-Gel, Agar-Agar, Carrageen,  
Alginat, Xanthan
- Gelbes Pektin

### **Schaumig schlagen**

- Eischnee
- Schlagsahne
- Bouillon, Schaum
- Espumas, Cappuccino
- Milchshake

38

## **Marinaden, Pökel, Fonds, Fumets, Eintöpfe, Gelees, Essenzen und Glaces**

### **TECHNIKEN: Familie der Marinaden und Pökel (MIT PRODUKTVARIANTEN)**

**ANDERE TECHNIKEN oder ZUBEREITUNG**

**Rohe Marinade** • Fleisch, Geflügel, Wild (Ragout, Estouffade, Schmorfleisch usw.)

- Fisch (für Pôchouse, Matelote usw.)
- Marinade für Tandoori, Curry
- Trockenmarinade (mit Gewürzen usw.)
- Asiatische Marinade

### **Gekochte Marinade**

- Fleischstück vom Fleischer, Wildbret
- Escabeche-Art, Gemüse, andere Fischarten

### **Pökel, Trockensalzung**

- Fisch (Lachs für Gravlax)
- Trockenpökel
- Fleisch, Fisch, Geflügel, Stopfleber, Wurstwaren usw.
- Nasspökel
- Zitrone, Kohl, Knochenschinken
- Mazeration in Fruchtzucker (für Konfitüre), Chutney
- Kandieren mit Zucker

- Kandieren mit Alkohol
- Kandieren mit Fett

## **TECHNIKEN: Familie der Fonds, Fumets, Eintöpfe, Gelees, Essenzen und Glaces (MIT PRODUKTVARIANTEN)**

*ANDERE TECHNIKEN oder ZUBEREITUNG*

### **Gebundene braune Fonds**

- Kalb, Wild (Pfeffersoße)
- Ente
- Lamm
- Spanische Soße oder Demiglace, Chaudfroid

**Fumets** - Fisch (mit Rotwein, mit Weißwein)

- Fumet für Krustentiere, Suppe, Eintopf
- Chaudfroid

**Glace** • Fleisch, Geflügel, Fisch, Krustentiere, Obst, Gemüse - Essenz, Soßenspiegel

### **Eintopf**

#### **Gelee**

- Rind, Geflügel, Fisch, Krustentiere, Wild
- Gebundene Consommé (Germiny-Art)
- Royale, Chaudfroid

### **Court-bouillon**

#### **Nage**

Flüssigzutaten, Verschiedenes, Gewürze und Aromen

- Gemüse, Fleisch, Innereien, Fisch, Geflügel - Traditionelle Matelote

**Blancs de cuisson** • Gemüse (Artischocken, Kardonen, Schwarzwurzeln, Mangold) - Innereien in einem Blanc de cuisson kochen

## **Soßen, Gelees, Jus und Coulis (pikante Variante)**

### **TECHNIKEN (MIT PRODUKTVARIANTEN)**

#### **Abgeleitete warme Emulsionen**

- Öl-Emulsion
- Sabayon
- Beurre monté
- Verwendung von Emulgatoren

**Braune Soßen** • Fleisch, Geflügel

- Süß, pikant, gebunden

#### **Rote Soßen**

Tomatensoße

- abgeleitete Tomatensoßen (aromatisiert)
- verdünnte braune Soßen

Soßen anhand von Krustentieren • amerikanische Soße und davon abgeleitete

**Gelees** • Grundflüssigkeit: Aufguss, Mark oder Fruchtsaft, Alkohole usw.

- irreversible Gele (auf Agar-Agar- oder Pektinbasis)

#### **Jus**

- rotes Fleisch, weißes Fleisch
- Geflügel (Hühnchen usw.)
- Fisch, Gemüse, Emulsion.

**Gemüse-Coulis** • Gemüse: Tomaten, Spargel, Oliven, Avocado, Basilikum, Meerrettich

- Kräuter: Minze, Basilikum

**Crème aus ...** • Gemüse: Knoblauch, Fenchel, Spargel, Schnittlauch usw.

- schaumig, mit Siphon

*ANDERE TECHNIKEN oder VORBEREITUNG: Mit Siphon hergestellte Emulsionen*

39

## **Soßen, Gelees, Jus und Coulis (süße Variante)**

### **TECHNIKEN (MIT PRODUKTVARIANTEN)**

**Sirupe**

Leichter Sirup zum Tränken  
Sirup zum Bestreichen  
Sirup zum Pochieren  
• Zuckervariante  
• Gewürze, Kräuter, Würzstoffe  
• Aromen

**Sauce gastrique** • Glasur, Ableitungen, cremig, butterig

**Abgeleitete Soßen / Crème anglaise** • Bavaroise, Mousse, Eismischung, Buttercreme, Sahnesoße, Ganache usw.

**Gelees** • Grundflüssigkeit: Aufguss, Mark oder Fruchtsaft, Alkohole, irreversible Gele usw.

**Jus** • Obst, Gemüse, Kräuter, Emulsionen

*ANDERE TECHNIKEN oder VORBEREITUNG: Glasur, Gelee zum Verzieren, gekochter Zucker, Konfitüren, Granitas, Sorbets*

## **Pikante Grundmassen und Cremes (Farcen, zusammengesetzte Buttererzeugnisse, verschiedene Grundmassen, Mousses usw.)**

### **TECHNIKEN (MIT PRODUKTVARIANTEN)**

#### **Farcen**

Gratin-Farce

- Geflügel
- Geflügelklein (Geflügelleber)
- Corail

Mousseline-Farce • Kalb, Geflügel

- Krustentiere, Fisch

Farce mit Panade (Klöße, Kalbsfleischklöße usw.)

- Klöße
- Kalbsfleischklöße
- Weißwurst

- Leber- und Schinkenmousse

#### **Pürees - Ableitungen**

Grundmasse für Macaire-Kartoffeln

Grundmasse für Kartoffel-Gnocchi

Grundmasse für Dauphine-Kartoffeln

- Dauphine-Kartoffeln,
- Gnocchi,
- Herzoginkartoffeln

**Grundmasse für Soufflé** • pikante Soufflé-Grundmasse auf Basis von Sauce Mornay, Mousseline-Farce

#### **Mit Stärke gebundene Grundmassen**

- Varianten stärkehaltiger Lebensmittel: Kartoffeln, Reis, Grieß, Polenta, Gnocchi
- Andere stärkehaltige Lebensmittel
- Kichererbsen, Dinkel

**Mousses** • pikante Version (auf Basis von Gemüse, Foie gras, Käse usw.)

- Emulgatoren, Agar-Agar

*ANDERE TECHNIKEN oder VORBEREITUNG: Farce für Terrinen, Pasteten, Galantinen*

## **Süße Grundmassen und Cremes (verschiedene Grundmassen, Mousses, Cremes usw.)**

### **TECHNIKEN (MIT PRODUKTVARIANTEN)**

*ANDERE TECHNIKEN oder ZUBEREITUNG*

#### **Mit Stärke gebundene Grundmassen**

- Süße Version
- Flüssigkeitsvarianten: Milch, Sahne, Saft usw.
- Varianten stärkehaltiger Lebensmittel: Kartoffeln, Reis, Grieß, Polenta, Gnocchi

**Grundmasse für Soufflé** • Soufflé-Grundmasse

- Zucker Basis Konditorcreme

- Soufflé-Grundmasse

- (ohne Mehl)

#### **Mousses**

Kalte Mousse auf Basis einer leichten Pâte à bombe

Kalte Mousse auf Basis einer Crème Anglaise

Mousse auf Baiserbasis

- pikante Version

(auf Basis von Gemüse, Foie gras, Käse usw.)

- Süße Version
- Eissoufflé
- Warme Mousse

#### **Abgeleitete Konditorcremes (Crème Chiboust usw.)**

- Andere Texturen: Gelatine, Butter, Kakaobutter, Schokolade usw.
- Luftige Cremes: Schlagsahne, italienischer Baiser, katalanische Creme, Beimischung von Gas usw.
- warme Soufflé-Grundmasse, Gratin-Grundmasse auf Basis von Konditorcreme

#### **Schlagsahne und davon abgeleitete Produkte (pikant und süß)**

##### Süße Schlagsahne

- Sahne mit Zusatzstoffen
- Panna cotta für Süßspeisen
- Espuma, Schaumcremes
- Milchshake

Abgeleitete Mandelcremes • Frangipane, Feingebäck, Verrinen

#### **Sabayon und Pâte à bombe**

##### **Buttercreme mit...**

- Sirup
- Buttercreme auf Basis von Crème anglaise, auf Basis von italienischem Baiser

**Ganache-Creme** • Andere Flüssigkeitsvarianten

40

## **Teige (süße und pikante Varianten)**

### **TECHNIKEN (MIT PRODUKTVARIANTEN)**

**ANDERE TECHNIKEN oder ZUBEREITUNG**

#### **Trockene, cremige, gemischte Grundmassen für den Ofen**

- Zigaretteinteig
- Hippenteig
- Teig zum Verzieren
- Süße, pikante Version
- Knuspergebäck (Cremes, Honig)

#### **Krokant**

- Nüsse (Mandeln, Haselnüsse usw.)
- Andere Produkte (Fondant, Glukose)

#### **Weicher Teig**

##### Brandteig

- pikante Version/ süße Version
- aromatisierte Teige, sonstige
- Fette
- Brandteig zum Frittieren (Grundmasse für Windbeutel, Nonnenfüzle, Krapfen, Pignatelli usw.)

- Panade,
- Waffeln
- Gnocchi

#### **Hefeteig**

##### Savarin-Teig

##### Hefekuchenteig

- pikante, süße Version
- Pizza, Brot, Baba, Hefegebäck, Toastbrot, Croissant
- Frittiergrundlage
- Kouign-amann

#### **Kuchenteig ohne Hefe**

##### Cake-Teig

##### Madeleine-Teig

- pikante Version
- Süße Version
- Lebkuchen
- Marmorkuchen
- Quatre-quarts

#### **Frischer Nudelteig**

##### Nudelteig

- pikante Version
- Süße Version
- Ravioli
- Grieß-Grundlage

- Spätzle

### **Aufgeschlagene Teige**

Biskuitteig

- Savoie, Mandeln, Löffelbiskuit

### **Baisers**

Französische, italienische Baisers, gekochte Baisermasse

- Macarons

- andere Eischnee-Massen:

Russe, Succès, Progrès, Dacquoise

Eierkuchenteig • Blinis, Pancake, Cannelés

Frittierteig • Tempura, andere Trends

## **Garverfahren**

### **TECHNIKEN (MIT PRODUKTVARIANTEN)**

**ANDERE TECHNIKEN oder ZUBEREITUNG**

#### **Kontaktgaren**

Sautieren

Grillen, Grillstreifen erzeugen

Sautieren panieren

Sautieren Müllerinart

Halbe Zwiebeln rösten

Sautieren - deglacieren

Rissolieren (roh sautierte Kartoffeln)

Omeletten wenden

Rühreier zubereiten

- Garen im Wok

Ohne Zugabe von Fett garen

- Plancha

**- In trockener Umgebung garen**

Braten

- Pellkartoffeln

- Herzoginkartoffeln

- Blindbacken

- Innereien, Wild braten

- Warmräuchern/Kalträuchern

- Ein Bayildi-Gratin zubereiten

**- In feuchter Umgebung garen**

- Vakuum

- Dünsten

- Im Salzteig garen

- Druckgaren

41

## **Garverfahren (Fortsetzung)**

### **TECHNIKEN (MIT PRODUKTVARIANTEN)**

**ANDERE TECHNIKEN oder ZUBEREITUNG**

#### **Garen durch Eintauchen in warme Flüssigkeit**

- Pochieren bei kaltem, bei kochendem Einlegewasser

- Court-bouillon, Nage

- pochiertes Ei zubereiten

- Dünsten

- Sirup kandieren

- In einem Blanc zubereiten

#### **Garen durch Eintauchen in Fett**

Frittieren

- Frittieren mit Überzug

Garen durch Strahlungswärme • Glasieren, gratinieren, am Drehspieß garen

#### **Garen durch Kombination (doppeltes Garen)**

Durch Strahlungswärme + trockene Umgebung

Kontakt mit fester Oberfläche + Eintauchen: braun dünsten

weiß dünsten, Gemüseragout

- Lièvre à la royale

- Effilochée de paleron

- Matelote
- Salmis
- Fester Kontakt + feuchte Umgebung: braten • Barigoule
- Spezielle Kartoffelarten zubereiten • Anna, Maxim, Paillason, souffliert
- Niedrigtemperaturgaren**
- Vakuulgaren
- Schmoren, braunes/weißes Ragout, pochieren usw.
- Gemüse, Fleisch, Geflügel usw. einkochen
- Kandieren oder in Alkohol einlegen
- Garen auf Kerntemperatur
- Einlegen**
- Marinieren (Säure, Alkohol)
- Mazerieren (Salz, Zucker)

## Garnieren und Anrichten

### **TECHNIKEN (MIT PRODUKTVARIANTEN)**

**ANDERE TECHNIKEN oder ZUBEREITUNG**

#### **Ganze Teile garnieren**

- Bestreichen
- Nappieren
- Maskieren
- Glasieren
- Lackieren
- Chaudfroidieren
- Zwischengerichte
- Biskuit mit Muster, Streifen usw.
- Drucktechnik auf Gelee (transparenter Gelee)
- Teller- bzw. Plattenböden

#### **Hilfsmittel verzieren**

- Schreibtechnik mit der Spritztülle
- Teller- bzw. Plattenböden verzieren
- Mit dem Löffel kleine Verzierungen gestalten aus

- Teigen
- Gemüse, Kräutern, Obst, Blüten, Wurstwaren (trocken, kristallisiert, Puder)
- Zuckerdekor (zerflossener Zucker, gezogener Zucker, aufgeblasener Zucker, Zuckerformen usw.)
- Verzierungen aus gekochtem Zucker (Karamell, Spinnzucker, Blasen Zucker)
- Baisers, Schokolade (nicht vorkristallisierte Kuvertüre)
- frittierter Nudelteig, frittierter Brandteig, Brickblätter, Filoteig, Toastbrot
- Herzoginkartoffeln
- Kräuter
- Dekor auf Marzipanbasis
- Dekors auf Schokoladenbasis (vorkristallisierte Kuvertüre): Schlaufen, Rohre (mit oder ohne Gittermuster), Wellen, gestreifte Schleifen, Splitter
- Zuckergussdekors
- Dekor auf Zuckerbasis
- Skulpturen herstellen**
- Kannelieren, tournieren
- Gemüseblumen schnitzen

42

## **Meine Noten:**

43

Dokument verfasst von:

- *Hotelfachschule Colmar*
- *CEFPPA Adrien ZELLER – Illkirch*

Der Inhalt dieses Dokuments wurde vom für diese Ausbildung zuständigen Schulinspektor validiert:

- Frau Ginette KIRCHMEYER, Schulinspektorin im Bereich Wirtschaft und Betriebswirtschaft

Liste der an der Umsetzung des Dokuments beteiligten Personen:

- Hr. Luc EHRHART, Berater für technische Bildung
- Hr. Bernard SCHAHL, Berater für technische Bildung
- Fr. Martine PARREND, pädagogische Leiterin, CEFPPA Adrien ZELLER – Illkirch
- Hr. Olivier YNARD, pädagogischer Koordinator, Hotelfachschule Colmar
  
- Hr. Christophe WEBER, Arbeitsleiter, CEFPPA Adrien ZELLER – Illkirch
- Hr. Patrick COUTHERUT, Koordinator des berufsorientierten Unterrichts, Hotelfachschule Colmar

#### **Ausbilder – Hotelfachschule Colmar**

- Fr. Laurence HOUEL, Ausbilderin im Fach Küche,
- Fr. Valérie QUIQUEREZ, Ausbilderin für angewandte Wissenschaften,
- Hr. Denis SCHMITT, Ausbilder für Betriebswirtschaft,

#### **Ausbilder – CEFPPA Adrien ZELLER – Illkirch**

- Hr. André BAMBERGER, Ausbilder für Betriebswirtschaft,
- Hr. Laurent PREVOST, Ausbilder für angewandte Wissenschaften,
- Hr. Cosme QUIOT, Ausbilder für Recht,
- Hr. Denis DURR, Ausbilder im Fach Küche,

Verschiedene Informationen

Übersetzt mithilfe des Interreg – V Projekt „Erfolg Ohne Grenzen“

