

Curriculum Köche

Nummer: 7

Titel: Lernfeldübersicht 6 Blöcke

Datum: 31.01.2017

1. Ausbildungsjahr	2. Ausbildungsjahr	3. Ausbildungsjahr
1. Block	3. Block	5. Block
1.1 Arbeiten in der Küche: LS: 1.1.1 Mitarbeiterverpflegung 1.1.3 Hygiene (Maßnahmenkatalog) 1.1.5 Berufseinstieg (Orientierungshilfen) 1.1.6 Unfallversicherung (Vorschriften) WP: Praxis Küche (einfache Gerichte)	2.1 Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen LS: 2.1.1 vegetarisches Angebot 2.1.2 Beilagenangebot	3.2 Aktionswoche LS: 3.2.1 Aktionswoche (Schlachtfleisch/Geflügel)
1.2 Arbeiten im Service WP: Praxis Service (Grundlagen Service)	2.2 Zwischenmahlzeiten LS: 2.2 Stehempfang	2.3 Kalte und warme Büfets LS: 2.3.1 Alternativkonzept kalt-warmes Büfett (WP: gemäß Kursthema)

1. Ausbildungsjahr	2. Ausbildungsjahr	3. Ausbildungsjahr
2. Block	4. Block	6. Block
1.1 Arbeiten in der Küche: LS: 1.1.2 Umweltschutz 1.1.4 Suppenangebot 1.1.7 Wohlgeschmack (inkl. Sensorik) WP: Praxis Küche (einfache Gerichte)	2.4 Nachspeisen LS: 2.4.1 Dessertauswahl	3.1 Bankett LS: 3.1.1 Bankettveranstaltung organisieren
1.2 Arbeiten im Service WP: Praxis Service (Grundlagen Service)	2.5 À la carte-Geschäft LS: 2.5.1 Fischkarte	3.3 Speisenfolge LS: 3.3.1 Menükarte (inkl. Wildspeisen)) WP: Warenkorbkochen
1.3 Arbeiten im Magazin LS: 1.3.1 Magazin, Arbeiten im ...		3.4 Regionale in- und ausländische Küche LS: 3.4.1 Regionale Spezialitäten (WP: gemäß Kursthema)