

Möglicher Ausbildungsplan Küchenangestellte/r EBA Kernthemen	1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester
	Speisefette und Öle/Gemüse/Milch und Milchprodukte/ Eier und Eiergerichte	Fische/Kartoffeln/Getreide/ Getreideprodukte	Schlachtfleisch/Geflügel Salz/Kräuter und Gewürze/Pilze	Obst/Süssspeisen Repetieren/Vertiefen/Weiterbildung
1.1 Kalte Saucen	1.1.1 <b>Grundsaucen</b> / Aufbau, Herstellung <input type="checkbox"/> 1.1.2 <b>Ableitungen</b> <input type="checkbox"/>			
1.2 Einfache kalte Gerichte/kalte Vorspeisen/Salate/Garnituren	1.2.1 <b>Herstellung</b> / Salate <input type="checkbox"/> 1.2.2 <b>Herstellung</b> / kalte Vorspeisen <input type="checkbox"/> 1.2.3 <b>Garnituren</b> / Einsatzmöglichkeiten <input type="checkbox"/> 1.2.4 <b>Schnittarten</b> <input type="checkbox"/>	1.2.1 <b>Herstellung</b> / Salate <input type="checkbox"/> 1.2.2 <b>Herstellung</b> / kalte Vorspeisen <input type="checkbox"/> 1.2.3 <b>Garnituren</b> / Einsatzmöglichkeiten <input type="checkbox"/> 1.2.4 <b>Schnittarten</b> <input type="checkbox"/>	1.2.1 <b>Herstellung</b> / Salate <input type="checkbox"/> 1.2.2 <b>Herstellung</b> / kalte Vorspeisen <input type="checkbox"/> 1.2.3 <b>Garnituren</b> / Einsatzmöglichkeiten <input type="checkbox"/> 1.2.4 <b>Schnittarten</b> <input type="checkbox"/>	1.2.1 <b>Herstellung</b> / Salate <input type="checkbox"/> 1.2.2 <b>Herstellung</b> / kalte Vorspeisen <input type="checkbox"/> 1.2.3 <b>Garnituren</b> / Einsatzmöglichkeiten <input type="checkbox"/> 1.2.4 <b>Schnittarten</b> <input type="checkbox"/>
1.3 Kalte/gefrorene Süssspeisen/Teige und Massen				1.3.1 <b>Süssspeisen</b> / Aufbau, Herstellung, Präsentieren <input type="checkbox"/> 1.3.2 <b>Teige, Massen und Cremen</b> / Aufbau, Herstellung, Einsatz <input type="checkbox"/>
1.4 Ernährung/Lagerung und Lagerarten und -methoden	1.4.1 <b>Konservierungsmethoden</b> <input type="checkbox"/> 1.4.2 <b>Qualitätsmerkmale</b> <input type="checkbox"/> 1.4.3 <b>Lagerarten und -methoden</b> <input type="checkbox"/> 1.4.4 <b>Grundsätze der Ernährung</b> <input type="checkbox"/>	1.4.1 <b>Konservierungsmethoden</b> <input type="checkbox"/> 1.4.2 <b>Qualitätsmerkmale</b> <input type="checkbox"/> 1.4.3 <b>Lagerarten und -methoden</b> <input type="checkbox"/>	1.4.1 <b>Konservierungsmethoden</b> <input type="checkbox"/> 1.4.2 <b>Qualitätsmerkmale</b> <input type="checkbox"/> 1.4.3 <b>Lagerarten und -methoden</b> <input type="checkbox"/>	1.4.1 <b>Konservierungsmethoden</b> <input type="checkbox"/> 1.4.2 <b>Qualitätsmerkmale</b> <input type="checkbox"/> 1.4.3 <b>Lagerarten und -methoden</b> <input type="checkbox"/>
2.1 Einfache warme Speisen/ Convenience-Produkte	2.1.1 <b>Suppen</b> / Aufbau, Herstellung, Anrichten <input type="checkbox"/> 2.1.2 <b>Gemüse</b> / Aufbau, Verarbeitung (Garmethoden), Anrichten <input type="checkbox"/>  2.1.4 <b>Eier- und Käsegerichte</b> / Aufbau, Herstellung, Anrichten <input type="checkbox"/> 2.1.5 <b>Convenience</b> / Einsatzmöglichkeiten <input type="checkbox"/>	2.1.1 <b>Suppen</b> / Aufbau, Herstellung, Anrichten <input type="checkbox"/>  2.1.3 <b>Stärkebeilagen</b> / Aufbau, Herstellung, Anrichten <input type="checkbox"/>  2.1.5 <b>Convenience</b> / Einsatzmöglichkeiten <input type="checkbox"/>	2.1.1 <b>Suppen</b> / Aufbau, Herstellung, Anrichten <input type="checkbox"/>   2.1.5 <b>Convenience</b> / Einsatzmöglichkeiten <input type="checkbox"/>	2.1.5 <b>Convenience</b> / Einsatzmöglichkeiten <input type="checkbox"/>
2.2 Lagerung/Milch/ Milchprodukte und Früchte	2.2.1 <b>Milchprodukte</b> / Charakterisieren, Lagerung, Einsatz, Herstellung von einfachen warmen Speisen <input type="checkbox"/> 2.2.2 <b>Milch</b> / Konservierungsarten, Lagerung <input type="checkbox"/>			
2.3 Früchte				2.3.1 <b>Früchte</b> / Besonderheiten, Einsatzmöglichkeiten <input type="checkbox"/> 2.3.2 <b>Früchte</b> / Qualität, Gruppierung <input type="checkbox"/>
3.1 Garmethoden/ warme Grundsaucen		3.1.1 <b>Fische</b> / Garmethoden <input type="checkbox"/> 3.1.2 <b>Fischaucen</b> / Aufbau, Herstellung, Ableitungen <input type="checkbox"/>		
3.2 Fischgerichte/Fonds		3.2.1 <b>Fische</b> / Zubereitungen einfachen Fischgerichten <input type="checkbox"/> 3.2.2 <b>Fonds</b> / Aufbau, Herstellung <input type="checkbox"/>		
3.3 Lebensmittel der warmen Küche	3.3.1 <b>Eier</b> / Einsatz, Verarbeitung, Qualität <input type="checkbox"/>	3.3.1 <b>Kartoffeln</b> / Einsatz, Verarbeitung, Qualität <input type="checkbox"/> <b>Getreidearten</b> Einsatz, Verarbeitung, Qualität <input type="checkbox"/>	3.3.1 <b>Pilze</b> / Einsatz, Verarbeitung, Qualität <input type="checkbox"/>  3.3.2 <b>Salz, Kräuter, Gewürze</b> / Einsatz, Verarbeitung, Qualität <input type="checkbox"/>	
4.1 Warme Speisen			4.1.2 <b>Geflügel</b> / Zubereitung, Anrichten <input type="checkbox"/> 4.1.3 <b>Schlachtfleisch</b> / Zubereitung, Anrichten <input type="checkbox"/>	
4.2 Garmethoden anwenden	4.2.2 <b>Fonds, Saucen und Ableitungen</b> / Herstellung <input type="checkbox"/>		4.2.1 <b>Geflügel</b> / Garmethoden <input type="checkbox"/> <b>Schlachtfleisch</b> / Garmethoden <input type="checkbox"/> 4.2.2 <b>Fonds und Saucen</b> / Aufbau, Herstellung, Ableitungen <input type="checkbox"/>	4.2.2 <b>Saucen</b> / Aufbau, Herstellung, Ableitungen <input type="checkbox"/>
4.3 Tierische Lebensmittel beurteilen/charakterisieren/konservieren		4.3.2 <b>Konservierungsarten</b> <input type="checkbox"/>	4.3.1 <b>Geflügel und Schlachtfleisch</b> / Qualitätsmerkmale <input type="checkbox"/> 4.3.2 <b>Konservierungsarten</b> <input type="checkbox"/>	

5.1 Betriebliche Organisation/ Funktionsstelle	5.1.1 <b>Aufbau, Stellen, Arbeitsprozesse</b> <input type="checkbox"/>		5.1.2 <b>Qualitätsanforderungen</b> <input type="checkbox"/>	5.1.3 <b>Administrative Arbeiten</b> <input type="checkbox"/>
5.2 Ökonomie und Ökologie/ Arbeitsprozesse erkennen	5.2.1 <b>Ökonomische Grundsätze für Arbeitsprozesse</b> <input type="checkbox"/> 5.2.2 <b>Ökologische Grundsätze für Arbeitsprozesse</b> <input type="checkbox"/>	5.2.1 <b>Ökonomische Grundsätze für Arbeitsprozesse</b> <input type="checkbox"/> 5.2.2 <b>Ökologische Grundsätze für Arbeitsprozesse</b> <input type="checkbox"/>	5.2.1 <b>Ökonomische Grundsätze für Arbeitsprozesse</b> <input type="checkbox"/> 5.2.2 <b>Ökologische Grundsätze für Arbeitsprozesse</b> <input type="checkbox"/>	5.2.1 <b>Ökonomische Grundsätze für Arbeitsprozesse</b> <input type="checkbox"/> 5.2.2 <b>Ökologische Grundsätze für Arbeitsprozesse</b> <input type="checkbox"/>
5.3 Werterhaltung Maschinen, Geräte, Einrichtungen und Materialien	5.3.1 <b>Merkmale, Einsatzmöglichkeiten</b> <input type="checkbox"/> 5.3.2 <b>Ökologischer Einsatz</b> <input type="checkbox"/> 5.3.3 <b>Sorgfältiger Umgang, geeignete Mass- nahmen und deren Werterhaltung</b> <input type="checkbox"/> 5.3.4 <b>Abläufe und Arbeitsschritte der Reinigung</b> <input type="checkbox"/>	5.3.1 <b>Merkmale, Einsatzmöglichkeiten</b> <input type="checkbox"/> 5.3.2 <b>Ökologischer Einsatz</b> <input type="checkbox"/>	5.3.1 <b>Merkmale, Einsatzmöglichkeiten</b> <input type="checkbox"/> 5.3.2 <b>Ökologischer Einsatz</b> <input type="checkbox"/>	5.3.1 <b>Merkmale, Einsatzmöglichkeiten</b> <input type="checkbox"/> 5.3.2 <b>Ökologischer Einsatz</b> <input type="checkbox"/>
5.4 Verhaltens- und Kommunikationsregeln	5.4.1 <b>Bedeutung der persönlichen Hygiene</b> <input type="checkbox"/> 5.4.2 <b>Kommunikation gegenüber Vorgesetzten und Mitarbeitenden</b> <input type="checkbox"/>			5.4.2 <b>Kommunikation gegenüber Gästen</b> <input type="checkbox"/> 5.4.3 <b>Selbstsicheres Auftreten</b> <input type="checkbox"/>
6.1 Rezepturen dokumentieren/ anpassen/berechnen	6.1.1 <b>Rezepturen / Anpassen</b> <input type="checkbox"/>	6.1.1 <b>Rezepturen / Verstehen, Anpassen</b> <input type="checkbox"/>	6.1.2 <b>Rezepturen / Anpassen, Berechnen</b> <input type="checkbox"/>	6.1.2 <b>Rezepturen / Anpassen, Berechnen</b> <input type="checkbox"/>
6.2 Nährstoffe/Menügestaltung/ Berechnungen	6.2.1 <b>Nährstoff Fette / Wert aufzeigen</b> <input type="checkbox"/>	6.2.1 <b>Nährstoff Kohlenhydrate / Wert aufzeigen</b> <input type="checkbox"/>	6.2.1 <b>Nährstoff Proteine / Wert aufzeigen</b> <input type="checkbox"/>	6.2.2 <b>Menügestaltung / Einflussfaktoren / Grundsätze</b> <input type="checkbox"/> 6.2.3 <b>Menü / Gestalten</b> <input type="checkbox"/>
7.1 Grundsätze der Hygiene	7.1.1 <b>LGV Vorschriften / im Arbeitsumfeld</b> <input type="checkbox"/> 7.1.2 <b>Persönliche-, Betriebs-, Lebensmittel-Hygiene / Umsetzen</b> <input type="checkbox"/>	7.1.1 <b>LGV Vorschriften / im Arbeitsumfeld</b> <input type="checkbox"/> 7.1.2 <b>Persönliche-, Betriebs-, Lebensmittel-Hygiene / Umsetzen</b> <input type="checkbox"/>	7.1.1 <b>LGV Vorschriften / im Arbeitsumfeld</b> <input type="checkbox"/> 7.1.2 <b>Persönliche-, Betriebs-, Lebensmittel-Hygiene / Umsetzen</b> <input type="checkbox"/>	7.1.1 <b>LGV Vorschriften / im Arbeitsumfeld</b> <input type="checkbox"/> 7.1.2 <b>Persönliche-, Betriebs-, Lebensmittel-Hygiene / Umsetzen</b> <input type="checkbox"/>
7.2 Arbeitssicherheit/ Gesundheitsschutz	7.2.1 <b>Arbeits- und Gesundheitsschutz / Bedeutung erkennen</b> <input type="checkbox"/> 7.2.2 <b>Unfallsituationen / erkennen</b> <input type="checkbox"/> 7.2.3 <b>Unfallrisiken / beschreiben</b> <input type="checkbox"/> 7.2.4 <b>Gesundheitsvorsorge / umsetzen</b> <input type="checkbox"/>			
Probekochen mit schriftlicher Arbeitsplanung	Stufengerecht für das 1. Semester <input type="checkbox"/>	Stufengerecht für das 2. Semester <input type="checkbox"/>	Stufengerecht für das 3. Semester <input type="checkbox"/>	Stufengerecht für das 4. Semester <input type="checkbox"/>
Kompetenznachweis für Küchenangestellte/r EBA	Besprochen und geführt <input type="checkbox"/>	Besprochen und geführt <input type="checkbox"/>	Besprochen und geführt <input type="checkbox"/>	Besprochen und geführt <input type="checkbox"/>