|  |  |
| --- | --- |
| **1. Ausbildungsjahr**  **Bündelungsfach:** Erstellung von Produkten und Angeboten  **Lernfeld 3:** In der Küche arbeiten(120 UStd.)  **Lernsituation 3.2**: Neu auf dem Gardmange-Posten(60 UStd.) | |
| **Einstiegsszenario**  Sie arbeiten im Hotel Meerblick als Fachpraktikerin Küche oder Fachpraktiker Küche. Ihre Küchenchefin Frau Schmidt teilt Ihnen mit, dass Sie künftig auf dem Gardmange-Posten eingesetzt werden.  Vormittags muss das Salatbuffet vorbereitet werden und nachmittags die Beilagen für das À-la-carte-Geschäft. | **Handlungsprodukt/Lernergebnis**  Auswahl aus:  Fachpraktische Präsentationen, Saisonkalender/Spickzettel für Gemüsebeilagen  **ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung** |
| **Wesentliche Kompetenzen**  Die Schülerinnen und Schüler   * beschreiben geeignete, nährstoffschonende Garverfahren zur Herstellung von Speisen * beschreiben unterschiedliche Verarbeitungstechniken und Vorbereitungstechniken und können diese den verschiedenen Gemüsesorten zuordnen * vertiefen die richtige Anwendung von Maschinen und Geräte zur Lebensmittelzerkleinerung * kennen verschiedene Garnituren und Möglichkeiten der Lebensmittelpräsentation * entscheiden sich für Rezepturen * wählen Lebensmittel unter Berücksichtigung von Qualität, Regionalität, Saisonalität und Nachhaltigkeit aus * berechnen und erstellen mit Unterstützung den Material- und Wareneinsatz sowie Waren- und Materialbedarfslisten * stellen Salate, Gemüsebeilagen, Gemüsegerichte und ausgewählte Sättigungsbeilagen her * richten Speisen an * überprüfen den Arbeitsprozess kriteriengeleitet. | **Konkretisierung der Inhalte**   * Putzen, waschen, wässern, von Obst und Gemüse * Zerkleinern, Schnitttechniken, Schnittformen, Mischtechniken * Gartechniken: Speisen nährstofferhaltend/-schonend zubereiten und ergänzend garnieren * Anrichten und Garnieren (Garnituren, Standards wie z. B. Wiener Schnitzel) * Umweltschutz, Abfalltrennung, Energieeinsparung * Betriebsorganisation * Putzverlust berechnen (Prozentrechnung) * Arbeitssicherheit * Arbeitsplatzergonomie |
| **Lern- und Arbeitstechniken**  Unterrichtsgespräche, Einzelarbeit, Gruppenarbeit, Partnerarbeit | |
| **Unterrichtsmaterialien/Fundstelle**   * Fachbücher: Fachpraktiker Küche * Einfach rechnen in der Küche | |
| **Organisatorische Hinweise**   * Spiralcurriculum: Weiterführung von Sättigungsbeilagen, vor allem „der Kartoffel“ in Lernfeld 9 und 14 * Ggf. Kooperation mit den Fächern Deutsch/Kommunikation, Englisch, Religion | |

Medienkompetenz, Anwendungs-Know-how, Informatische Grundkenntnisse (Bitte markieren Sie alle Aussagen zu diesen drei Kompetenzbereichen in den entsprechenden Farben.)