|  |
| --- |
| **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.)