|  |  |
| --- | --- |
| **1. Ausbildungsjahr**  **Bündelungsfach:** Erstellung von Produkten und Angeboten  **Lernfeld 3** In der Küche arbeiten (120 UStd.)  **Lernsituation 3.3** Österliches Frontcooking zum Eierspeisenangebot im Hotel Meerblick (30 UStd.) | |
| Einstiegsszenario  Sie arbeiten im Hotel Meerblick als Fachpraktikerin Küche oder Fachpraktiker Küche. Zu Ostern soll das Eierspeisenangebot als Frontcooking in den Fokus gerückt werden. In diesem Zuge wird die bereits vorhandene Frontcooking-Station reaktiviert. Die Frontcooking-Station ist neu im Einsatzplan hinterlegt und Sie sind als Erste bzw. Erster an der Station eingesetzt.  Mögliche didaktische Reduktion:  Die Speisekarte „Eivariationen“ ist vorhanden und die Fachpraktikerin oder der Fachpraktiker erstellt zum Beispiel den bebilderten Arbeitsablauf für die Eierspeisen. | Handlungsprodukt/Lernergebnis   * Bebilderter Arbeitsablaufplan für die Eierspeisen * Speisekarte „Eivariationen“ * Bewertungsschema für die Handlungsprodukte * Rollenspiel zur Beratung der Gäste * Hygienehinweise (Personal-, Betriebsmittel,- Produkthygiene)   ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung   * Speisekarte „Eivariationen“ * Bebilderter Arbeitsablaufplan für die Eierspeisen * Schriftlicher Leistungsnachweis und/oder praktischer Leistungsnachweis |
| Wesentliche Kompetenzen  Die Schülerinnen und Schüler   * informieren sich über Arbeitsmittel, Maschinen und Geräte * verschaffen sich einen Überblick über Eier und deren Zubereitung (Garverfahren) * leiten mit Unterstützung ernährungsphysiologische und küchentechnologische Eigenschaften von Eierspeisen ab * erkundigen sich über Vorbereitungsmaßnahmen (z. B. Pellen*)* * planen unter Anleitung die Arbeitsschritte zur Vor- und Zubereitung einfacher Speisen * entscheiden sich für Rezepturen von Eierspeisen * wählen Lebensmittel (Qualität, Regionalität, Nachhaltigkeit) aus * wählen Arbeitsmittel aus * berechnen Material- und Wareneinsatz mit Unterstützung * richten ihren Arbeitsplatz ein * bereiten einfache Speisen (Eierspeisen) zu * beachten ressourcenschonenden Umgang mit Lebensmitteln sowie Hygienevorschriften * richten Speisen an und präsentieren diese * reflektieren ihren Arbeitsprozess z. B. in Hinblick auf die Vor- und Nachteile der Umsetzung und Verwendung * überprüfen die Ergebnisse kriteriengeleitet * leiten Optimierungsmöglichkeiten ab | Konkretisierung der Inhalte   * Hygienische Sensibilisierung besonders im Hinblick auf Salmonellen * Warenkunde Ei (z. B. Aufbau des Hühnereies, Güteklasse und Inhaltsstoffe) * Technologie des Eies (Klebemittel, Gerinnung, Klärvorgang, Emulgator, Lockerungsmittel, Färbemittel) * Übersicht über die Garverfahren für Eierspeisen (braten, kochen, pochieren, Sous-vide-Garen) * Arbeitsablaufpläne für Speisenherstellung und Reinigung * Mithilfe bei der Erstellung der Speisekarte „Eivariationen“ * Umrechnung von Rezepturen für ausgewählte Eierspeisen * Zubereitung von Eierspeisen * Anrichten von Eierspeisen * Entwicklung eines Bewertungsschemas für Videos, Rollenspiele |
| Lern- und Arbeitstechniken  Auswahl aus:   * Rollenspiel anwenden * Bewertungsmatrix erstellen * Internetrecherche durchführen * Arbeitsteilige Gruppenarbeit organisieren * Think-Pair-Share * Lernen an Stationen | |
| Unterrichtsmaterialien/Fundstelle   * Fachbücher * Internetrecherche * Arbeitsblätter | |
| Organisatorische Hinweise   * Ggf. Kooperation mit den Fächern Deutsch/Kommunikation, Englisch, Religion * Technische Endgeräte | |

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