Schullehrplan Köchin EFZ / Koch EFZ

	1. Semester	L	2. Semester	L	3. Semester	L	4. Semester	L	5. Semester	L	6. Semester	L
Kernthemen	Einführungstag *Pflanzliche Lebensmittel* **Gemüse** *Lebensmittel tierischen Ursprungs* **Milch und Milchprodukte** **Eier und Eierprodukte**	**5** **28** **25** **12**	*Pflanzliche Lebensmittel* **Kartoffeln** **Getreide** **Hülsenfrüchte** **Sprossen** **Obst, Obsterzeugnisse** *Weitere Lebensmittel* **Teigwaren** **Teiglockerungsmittel** **Süssmittel/Süssstoffe** **Kalkulation**	 **15** **14** **6** **2** **15** **8** **5** **5**	*Tierische Lebensmittel* **Fisch** **Krusten-, Schalen- und Weichtiere** (inkl. Hygiene und Werterhaltung) *Weitere Lebensmittel* **Speisefette und Öle** (inkl. der 15. Lektionen Fremdsprache im 3. Semester)	 **40** **15** **10**	*Tierische Lebensmittel* **Schlachtfleisch** **Fleischerzeugnisse** **Geflügel** (inkl. Hygiene und Werterhaltung)	 **40** **10** **15**	*Tierische Lebensmittel* **Wild** *Pflanzliche Lebensmittel* **Pilze** *Weitere Lebensmittel* **Kräuter, Gewürze** **Kakao** **Schokolade** **Konditoreihalbfabrikate** (inkl. Hygiene und Werterhaltung) **Kalkulation**	 **30** **10** **10** **1** **2** **2** **10**	**3 Fallstudien** (1. - 5. Semester) **QV – Vorbereitung** **Kalkulation**	**45** **10** **10**
Begleitende Themen	Ernährungsgrundsätze Nicht energieliefernde Stoffe Energiebedarf Aufbauorganisation Ablauforganisation Lerndokumentation Abfallentsorgung Berufsethik Vorbeugung Erste Hilfe Schutzmassnahmen Hygienemassnahmen Mangelnde Hygiene Zudem: *Cremen* *Saucen in der Patisserie* *Geriebener Teig* *Pfannkuchenteig* *Standortbestimmung in der Kalkulation*	**2** **3** **2** **2** **2** **1** **2** **2** **1** **1** **1** **2** **2** **7**	Nährstoffe Grundlagen Energie Reinigung Zudem: *Blätterteig* *Hefeteig* *Brotteig* *Brandteig* *Backteig* *Fruchtsauen* *Pochierte Cremen* *Früchtesüssspeisen* *Pacojeteis / Fruchteis* *Strudelteig* *Gestürzte Getreidepuddinge*	**7** **6** **4** **5** **8**	Nährstoffe Menschliche Verdauung/Stoffwechsel Fremdsprache Kostenbegriffe Umweltschutz Umweltprobleme	**8** **8** **6** **6** **3** **4**	Ernährungsformen Fremdsprache Mitarbeiterinstruktion Gerichtespezifische Kalkulation	**5** **15** **5** **10**	Fremdsprache Lebensmittelgesetzgebung Angebotsplanung Produktions- und Ablaufplanung Einsatzplanung Leitbild Betriebstypen/Konzepte (inkl. Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Brandschutz) Branchenbezogene Anwendersoftware LGV HACCP-Konzept Zudem: *Biskut-, Butter-, Schnee-, Gratinmassen, Hüppen* *Schokoladensaucen* *Mousse, Warme Pudding* *Cremeglacen* *Rahm-, Schaumgefrorenes* *Torten, Konfekt, Pralinen*	**15** **1** **1** **1** **1** **1** **3** **5** **1** **1** **5**	Fremdsprache Nahtstellen Informationsfluss Serviceabläufe Speiseverteilung Einsatzplan Weiterbildungs-möglichkeiten Vorschriften, Massnahmen, Regelungen Hygienesituation	**15** **2** **1** **1** **2** **1** **1** **7** **5**