

Schullehrplan Küchenangestellte/r EBA

	1. Semester	L	2. Semester	L	3. Semester	L	4. Semester	L
Kernthemen	Einführungstag	5	<i>Tierische Lebensmittel</i>		<i>Tierische Lebensmittel</i>		<i>Pflanzliche Lebensmittel</i>	
	<i>Pflanzliche Lebensmittel</i>		Fisch	25	Schlachtfleisch / Fleischerzeugnisse	25	Obst	10
	Gemüse	20	<i>Pflanzliche Lebensmittel</i>		Geflügel		<i>Weitere Lebensmittel</i>	
	<i>Lebensmittel tierischen Ursprungs</i>		Kartoffeln	13	<i>Pflanzliche Lebensmittel</i>		Süssspeisen	15
Milch und Milchprodukte	15	Getreide	12	Pilze	8			
Eier und Eierprodukte	5			<i>Weitere Lebensmittel</i>				
<i>Weitere Lebensmittel</i>				Kräuter und Gewürze, Würzmittel	12			
Speisefette und-öle	5							
Begleitende Themen	Ernährungsgrundsätze	3	Kohlenhydrate	5	Proteine	5	Nicht energieliefernde Nährstoffe	5
	Übersicht der Nährstoffe	3						
	Energiebedarf	2	Maschinen, Geräte, Einrichtungen und Materialien	2	Maschine, Geräte, Einrichtungen und Materialien	10	Speisefolge, Menü- und Speiseplanung, Mahlzeiten und Menüs, Menütypen	10
	Fette	2						
	Betriebsorganisation	2	Die Zeit im Griff haben	2	Hygiene und Werterhaltung	10		
	Kommunikation mit Vorgesetzten und Mitarbeitern	1	Preise kalkulieren	2			Repetition 1.-4. Semester	
	Ablauforganisation	2	Rezeptangaben umrechnen	2			Vertiefen und festigen aller Themenkreise	30
	Abfallentsorgung	2	Verluste aller Art einberechnen	2				
	Hygiene und Werterhaltung	2	Volumen berechnen	2				
	Geräte, Apparate und Maschinen	1						
			Mikroorganismen	2				
	Grundeinheiten	1	Hygienemassnahmen, mangelnde Hygiene	2				
	Menge und Gewichte	2	Hygiene					
			Gesetzgebung	2				
	Arbeitssicherheit	2	Ökonomische, Ökologische Grundsätze für Arbeitsprozesse	2				
	Erste Hilfe	1						
	Brandschutz	2						
	Gesetzgebung	2						
	Hygienemassnahmen, mangelnde Hygiene	3						
	Mikroorganismen	2						
Zudem: <i>15 Lektionen als individueller Gestaltungsraum</i>	15							