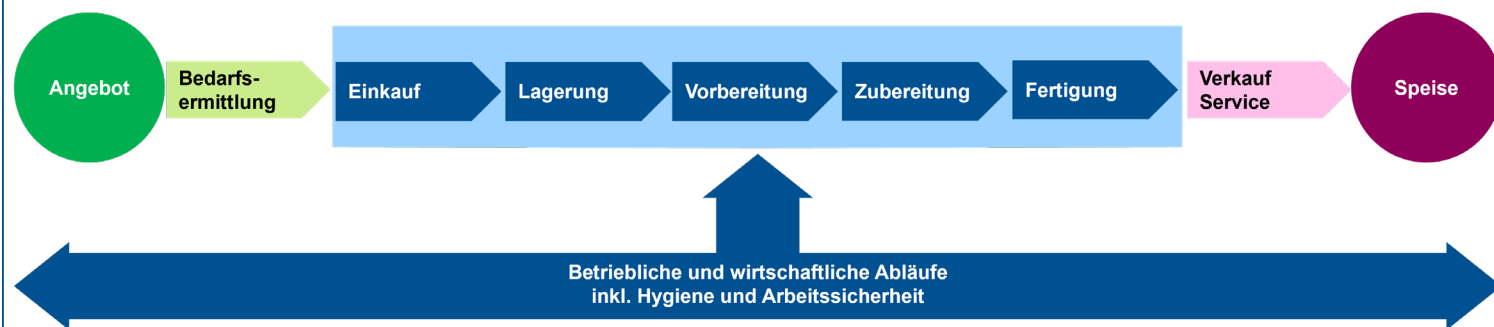


Orientierung an der Wertschöpfungskette

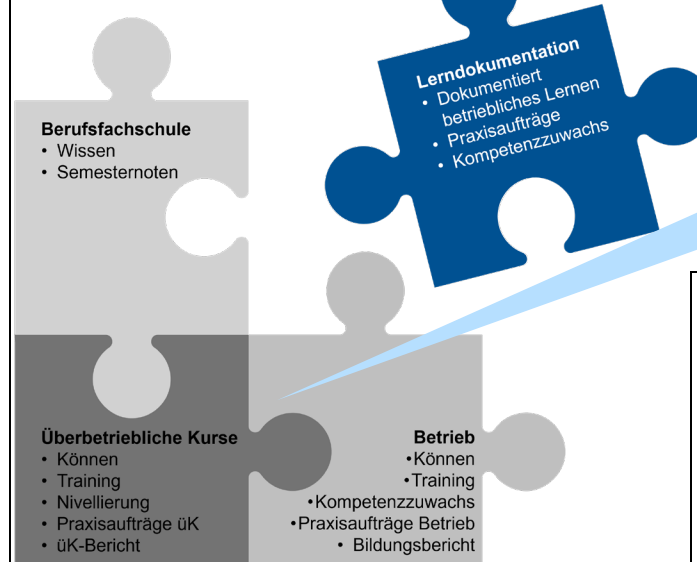
Handlungsrahmen mit Orientierung an Betriebstypen und -konzepten,
Auftreten und Kommunizieren



Lebensmittel durchlaufen die Wertschöpfungskette vom Angebot bis zur verkauften Speise. Die betrieblichen und wirtschaftlichen Abläufe inkl. Hygiene und Arbeitssicherheit begleiten die Prozessschritte. Das eigene Auftreten und die Kommunikation bilden den Rahmen.

Die Lernorte Berufsfachschule und überbetriebliche Kurse nutzen die Wertschöpfungskette als Grundlage für den handlungskompetenzorientierten Unterricht.

Lerndokumentation



Im Lerndokumentationstool von Hotel & Gastro formation Schweiz können alle drei Lernorte miteinander verknüpft werden. Die lernende Person und das betriebliche Angebot stehen dabei im Zentrum.

Rezeptsammlung

Die Rezepte, die in den Betrieben und überbetrieblichen Kursen umgesetzt werden, können im optionalen, digitalen Rezepttool erfasst werden.

Garmethoden

- Blanchieren
- Sieden
- Dämpfen
- Pochieren
- Dünsten
- Schmoren
- Sautieren
- Grillieren
- Braten
- Poelieren
- Frittieren
- Gratiniere
- Backen
- Rösten

Lebensmittel im Fokus

	1. Semester BFS / ÜK 1	2. Semester BFS / ÜK 2	3. Semester BFS / ÜK 3	4. Semester BFS / ÜK 4	5. Semester BFS / ÜK 5	6. Semester BFS
Berufsfachschule (BFS)	Gemüse, Pilze, Kräuter, Gewürze, Würzmittel, Speisefette und -öle	Kartoffeln, Milch, Milchprodukte, Eier, Eierprodukte, Zucker und Süsstoffe	Getreide, Hülsenfrüchte, Obst, Samen und Kerne, Sprossen, Speisefette und -öle, Sojaerzeugnisse und weitere Proteinquellen	Fisch, Krusten- und Weichtiere, Geflügel (inkl. Wildgeflügel), Bindemittel	Wild (inkl. Wildgeflügel), Schlachtfleisch	Fleischerzeugnisse, Honig, Kakao und Schokolade, Konditorei-halbfabrikate, Teiglockerungsmittel
Überbetriebliche Kurse (ÜK)	Gemüse, Pilze, Kräuter, Gewürze, Milch, Milchprodukte, Würzmittel	Kartoffeln, Hülsenfrüchte, Geflügel, Eier, Eierprodukte, Zucker und Süsstoffe	Getreide, Obst, Samen und Kerne, Sprossen, Fisch, Krusten- und Weichtiere, Honig, Sojaerzeugnisse und weitere Proteinquellen	Schlachtfleisch, Fleischerzeugnisse, Geflügel, Bindemittel, Kakao und Schokolade, Konditorei-halbfabrikate, Teiglockerungsmittel	Wild	

Verantwortung der Berufsbildenden

- Zuweisen der Praxisaufträge
- Beurteilen der Praxisaufträge
- Kontrollieren der Lerndokumentation
- Eröffnen des Bildungsberichts pro Semester

	1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester
Praxisaufträge Betrieb (PB) (ca. 24 Stunden pro Semester für die Lernenden)	Gemüse / Pilze PB 101 Warenannahme und Lagerung PB 102 Fonds PB 103 Suppen PB 104 Angebotsplanung PB 105 Vor-, Zubereitung / Fertigung	Kartoffeln PB 201 Vor-, Zubereitung / Fertigung PB 202 Vor-, Zubereitung / Fertigung, Kartoffelmassen Sojaerzeugnisse PB 203 Angebotsplanung / Vor-, Zubereitung / Fertigung, vegan PB 204 Angebotsplanung / Vor-, Zubereitung / Fertigung, vegetarisch	Obst PB 301 Angebotsplanung / Vor-, Zubereitung / Fertigung 1 PB 302 Angebotsplanung / Vor-, Zubereitung / Fertigung 2 PB 303 Angebotsplanung / Vor-, Zubereitung / Fertigung 3 Getreide / Hülsenfrüchte PB 304 Angebotsplanung PB 305 Vor-, Zubereitung / Fertigung	Fische / Meeresfrüchte PB 401 Einkauf / Warenannahme und Lagerung PB 402 Angebotsplanung PB 403 Vor-, Zubereitung / Fertigung Geflügel PB 404 Vor-, Zubereitung, Fonds PB 405 Angebotsplanung / Zubereitung / Fertigung PB 406 Angebotsplanung / Vor-, Zubereitung / Fertigung, Fingerfood	Schlachtfleisch / Wild PB 501 Angebotsplanung PB 502 Vor-, Zubereitung / Fertigung / Kraftbrühe, brauner Kalbsfond PB 503 Vor-, Zubereitung / Fertigung PB 504 Angebotsplanung / Vor-, Zubereitung / Fertigung Süssspeisen und Konfekt PB 505 Angebotsplanung / Vor-, Zubereitung / Fertigung	
Besonderes	Probezeitgespräch			PB 407 Trainingskochen 1	PB 506 Trainingskochen 2	PB 601 Trainingskochen 3 Ausbildungszeugnis

Aufgaben der Lernenden

Die Lernenden führen eine Lerndokumentation und erfassen Rezepte in der eigenen Rezeptsammlung.

Die Lerndokumentation und die Rezeptsammlung können als Hilfsmittel für das Qualifikationsverfahren genutzt werden.

Qualifikationsverfahren

Qualifikationsbereich	Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten Gewichtung 60 %
Praktische Arbeit als VPA Gewichtung 50 % Fallnote	Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe Gewichtung 25 %
	Fachgespräch Gewichtung 15 %

Total 8 Stunden

30 Minuten	Fachgespräch
90 Minuten	Planung
255 Minuten	Mise en place und Zubereitung
75 Minuten	Schicken
30 Minuten	Aufräumen

Situationen

Jährlich werden per 30. November drei unterschiedliche Situationen sowie eine Grund-Mise en place-Liste bekanntgegeben. Die aktuellen Dokumente werden auf www.hotelgastro.ch publiziert.