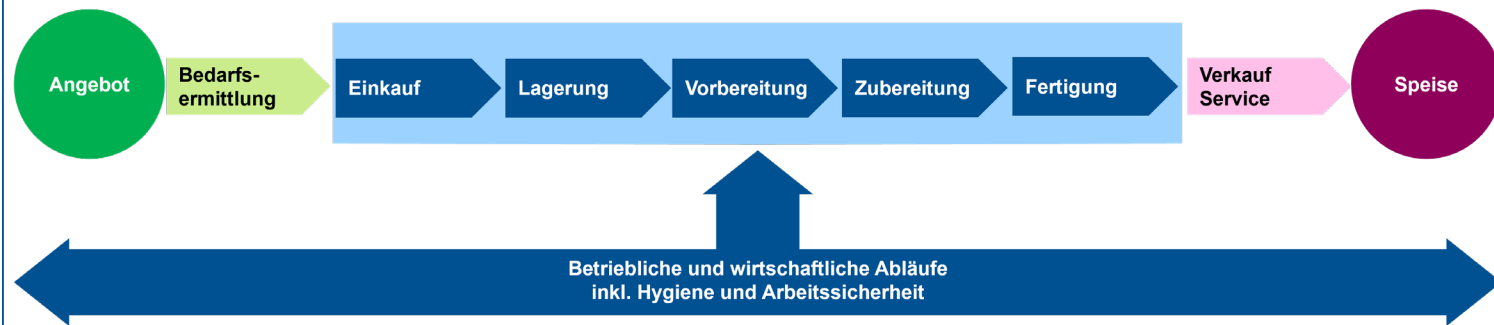


Orientierung an der Wertschöpfungskette

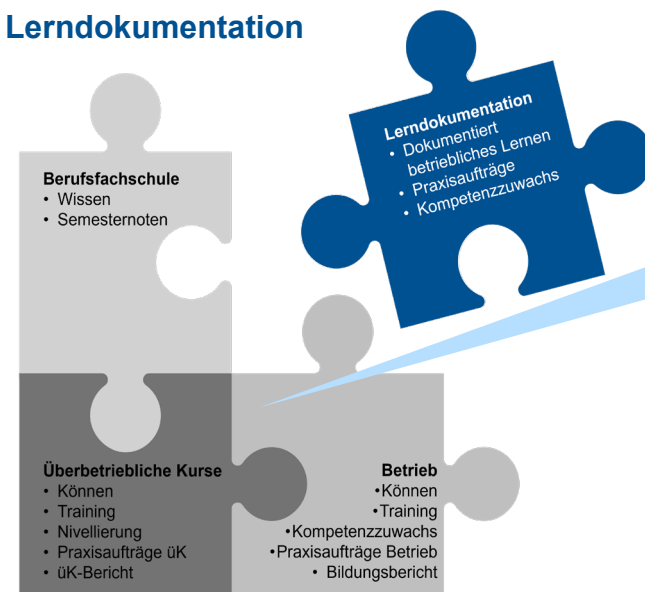
Handlungsrahmen mit Orientierung an Betriebstypen und -konzepten, Auftreten und Kommunizieren



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
- Gratinieren
- 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
Berufsfachschule (BFS)	Gemüse, Pilze, Kräuter, Gewürze, Würzmittel	Kartoffeln, Milch, Milchprodukte, Eier, Eierprodukte, Zucker und Süsstoffe	Obst, Samen und Kerne, Fisch, Geflügel	Getreide, Hülsenfrüchte, Sprossen, Schlachtfleisch, Sojaerzeugnisse und weitere alternative Proteinquellen, Bindemittel, Teiglockerungsmittel
Überbetriebliche Kurse (üK)	Gemüse, Pilze, Kräuter, Gewürze, Milch, Milchprodukte, Würzmittel	Kartoffeln, Geflügel, Eier, Eierprodukte, Zucker und Süsstoffe	Obst, Samen und Kerne, Fisch	Getreide, Hülsenfrüchte, Sprossen, Schlachtfleisch, Fleischerzeugnisse, Sojaerzeugnisse und weitere alternative Proteinquellen, Bindemittel, Teiglockerungsmittel

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
Praxisaufträge Betrieb (PB) (ca. 24 Stunden pro Semester für die Lernenden)	Gemüse / Pilze PB 101 Warenannahme und Lagerung PB 102 Suppen PB 103 Vor-, Zubereitung / Fertigung	Getreide / Hülsenfrüchte PB 201 Vor-, Zubereitung / Fertigung Kartoffeln PB 202 Vor-, Zubereitung / Fertigung, Kartoffelmassen Sojaerzeugnisse PB 203 Angebotsplanung / Vor-, Zubereitung / Fertigung, vegetarisch	Obst PB 301 Angebotsplanung / Vor-, Zubereitung / Fertigung Fische PB 302 Warenannahme und Lagerung PB 303 Vor-, Zubereitung / Fertigung Geflügel PB 304 Zubereitung / Fertigung	Schlachtfleisch PB 401 Vor-, Zubereitung / Fertigung, Kraftbrühe PB 402 Vor-, Zubereitung / Fertigung
Besonderes	Probezeitgespräch		PB 305 Trainingskochen 1	PB 403 Trainingskochen 2 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
Praktische Arbeit als VPA	Gewichtung 60 %
Gewichtung 50 %	Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit
Fallnote	Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe
	Gewichtung 25 %
	Fachgespräch
	Gewichtung 15 %

Total 5 Stunden

- 30 Minuten Fachgespräch
- 15 Minuten Planung
- 50 Minuten (Produktions-) Mise en place
- 190 Minuten Vorbereitung, Zubereitung, Fertigung und Schicken der Gerichte
- 15 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.