

Berufsfachschule Koch/Köchin

Lehrplan nach Lernfeldern

Gültig ab dem Schuljahr

2012/13

Bezeichnung des Berufsbilds	FACHKRAFT FÜR GASTSTÄTTEN-UND HOTELGEWERBE: KOCH/KÖCHIN
Referenzierungen des Berufsbilds	
Entsprechende Berufe gemäß NUP/ISTAT	52 kaufmännische und Dienstleistungsberufe 5.2.2.1 Hotel- und Restaurantköche 5.2.2.2 Speisenvor und –zubereitung
Wirtschaftstätigkeiten: ATECO 2007/ISTAT	10.85 Fertiggerichte: Herstellung 55.10 Gasthöfe und ähnliche Einrichtungen 56.10 Restaurants und fahrbare Verpflegungsangebote 56.21 Fertiggerichte: Lieferung (Catering) 56.29 vertragsgebundene Kantinen und Catering
Damit verbundene/s Berufsbild/er des gesamtstaatlichen Verzeichnisses	Fachkraft für Gaststättengewerbe
Fachrichtungen des/der damit verbundenen Berufsbildes/Berufsbilder des gesamtstaatlichen Verzeichnisses	Ausrichtung Speisenvorbereitung

<p>Kurze Beschreibung des Berufsbildes</p>	<p>Der Koch/die Köchin plant die Zubereitung von Speisen, wählt Rezepte aus, stellt Menüs zusammen und analysiert die Inhaltsstoffe von Nahrungsmitteln im Hinblick auf eine gesunde Ernährung. Er/Sie organisiert den Einkauf unter Beachtung der betrieblichen Bedingungen, bestimmt die Mengen und verhandelt den Preis mit den Lieferanten</p> <p>Der Koch/die Köchin plant und kontrolliert die Arbeitsprozesse in der Küche, verarbeitet Nahrungsmittel fachgerecht, bereitet Speisen zu, schmeckt sie ab und verfeinert sie. Dabei berücksichtigt er/sie die Hygienevorgaben und beachtet die Arbeitssicherheit.</p> <p>Mit seinem/ihrer ausgeprägten Gespür für Farben und Formen richtet er/sie die Speisen ästhetisch an und übergibt diese an den Service.</p> <p>Der Koch/die Köchin ist interessiert an allem was den Beruf ausmacht, bringt sich aktiv ein, hält Termine und Absprachen ein, erfüllt zuverlässig Aufträge, handelt pflichtbewusst, ist belastbar und flexibel, arbeitet organisiert und zielführend.</p> <p>Im Kontakt mit einer zunehmend internationalen Arbeitswelt und Gästesicht, bewegt sich der Koch/die Köchin mehrsprachig und handelt sensibel im Bezug auf die kulturelle Vielfalt.</p> <p>Der Koch/die Köchin ist achtsam im Umgang mit Lebensmitteln.</p>
<p>Berufliche/r Referenzbereich/e</p>	<p>Restaurants und Gasthöfe, Hotels, Mensen, Küchen in öffentlichen Einrichtungen;</p>
<p>Für das Berufsbild prägender Arbeitsprozess:</p>	<p>GASTSTÄTTENGEWERBE Berufliche Planung und Organisation Lagerhaltung Speisenvorbereitung Fortgeschrittene Speisenvorbereitung Grundlegende Dienstleistungen in Speisesälen und Schankbetrieben</p>

Zuordnung des Abschlusses zum Europäischen Qualifikationsrahmen	Niveau 3
Voraussichtliche Aufstiegsmöglichkeiten	Kann nach weiterer, durch die berufliche Befähigung erworbener Kompetenzentwicklung die Abteilung technisch und praktisch leiten.
Nächste berufliche Weiterentwicklung	Kann nach weiterer, durch die berufliche Befähigung erworbener Kompetenzentwicklung die Abteilung technisch und praktisch leiten. Küchenmeister, Diätkoch;
Persönliche Ressourcen	<ul style="list-style-type: none"> • Konzentrationsvermögen • Genauigkeit • Ordnungssinn • motorische Koordinierung • die Fähigkeit, Änderungen positiv wahrzunehmen • die Bereitschaft, Probleme zu lösen • Bereitschaft zur Zusammenarbeit • Lernbereitschaft

Das Lernfeldkonzept

Unterricht und Lernen erfolgte bisher zumeist nach Fächern getrennt und als ein Nacheinander von verschiedenen, nach Fächern geordneten Inhalten, deren Zusammenhang für die Schüler/innen und Lehrlinge oft wenig einsehbar war. Lernen für Gegenwart und Zukunft, zumal berufliches Lernen, orientiert sich hingegen vor allem an betrieblichen Handlungsabläufen und zielt auf die Ganzheitlichkeit der Lernprozesse ab. Dafür stehen der Begriff und das Konzept „Lernfeld“.

Ein Lernfeld ist die Bündelung von Inhalten und Themen aus verschiedenen Fächern und Sachgebieten zu sachlogischen Einheiten, deren Zusammenhang auch für die Schüler/-innen und Lehrlinge für notwendig und daher für sinnvoll erachtet wird. Dies stärkt die Lernmotivation der Jugendlichen und führt dazu, dass sie am Ende des Ausbildungsabschnittes die beruflichen Handlungsabläufe in ihrer Gesamtheit (Auftragsakquisition, -analyse, -planung, -durchführung und -auswertung) beherrschen.

Die Unterrichtsplanung orientiert sich daher nicht mehr ausschließlich an fachsystematischen Inhaltskatalogen; sie hat berufliche und betriebliche Handlungsabläufe und die Person des Lehrlings, der Schülerin, des Schülers im Blick. Dadurch geht dieses fächerübergreifende Lernen in Lernfeldern über die reine Vermittlung von Fachkompetenz hinaus, indem es zusätzlich auf den Erwerb von Methoden-, Sozial- und Individualkompetenzen abzielt. Dafür muss allmählich auch die traditionelle Segmentierung der Lernzeiten überwunden werden, muss die traditionelle Stundentafel größere Zeitgefäße vorsehen.

Das Lernfeld wird zu einem Identitätsmerkmal der Berufsbildung, welches folgende Vorzüge aufweist:

- die Lernenden können möglichst eigenständig analysieren, planen, durchführen, kontrollieren, korrigieren und ihre eigenen Leistungen bewerten;
- berufliches Fachwissen und das Wissen um Arbeitsabläufe wird in ganzheitlicher Form, d.h. mitsamt den notwendigen kommunikativen Kompetenzen, Sozial und Methodenkompetenzen vermittelt;
- die Eigenverantwortung der Einzelnen tritt in den Vordergrund, das Individuum wird gestärkt für einen produktiven Umgang mit dem gesellschaftlichen Wandel und mit pluralen Werten.

Berufsfachschule für Köche
Corso triennale di Qualifica professionale settore cucina

STUDENTAFEL - QUADRO ORARIO	2.	KO	3.	KO
Allgemeinbildender Fachbereich - cultura generale				
Religion - religione	1		1	
Deutsch - tedesco	3		3	
Italienisch - italiano	2		2	
Englisch - inglese	2		2	
Gemeinschaftskunde, Zeitgeschichte - educazione civica, storia contemporanea	2		-	
Rechts- und Wirtschaftskunde - diritto ed economia	-		2	
Mathematik - matematica	2		2	
Bewegung und Sport - educazione fisica	2		2	
	14	0	14	0
Fachtheorie - area della teoria				
Kochkunde - scienza della cucina	3		3	
Speisenkunde - scienza delle pietanze	3		3	
Ernährungslehre - scienza dell'alimentazione	1		1	
Nahrungsmittelkunde - scienza degli alimenti	1		1	
	8	0	8	0
Fachpraxis - pratica in laboratorio				
Praxis Kochen - laboratorio cucina	14	14	14	14
	14	14	14	14
Wochenstunden gesamt / monte ore	36	14	36	14

Copresenze ai sensi della delibera della giunta provinciale 13.01.2003, n. 43 concernente la formazione delle classi e della circolare del direttore di ripartizione 23.03.2009, n. 03
 lt. Beschluss Nr. 43 vom 13.01.2003 bzw. R.S. des Abteilungsdirektors Nr. 03 vom 23.03.2009

Beschreibung der benötigten berufstypischen Kompetenzen

1. Arbeitshaltung

Die Schülerin/der Schüler zeigt Interesse am Beruf und an berufsspezifischen Themen, bringt sich aktiv ein, hält Termine und Absprachen ein, erfüllt zuverlässig Aufträge, übernimmt Verantwortung für das eigene Handeln, hält hohe Arbeitsbelastungen aus, arbeitet sehr organisiert, zielführend mit guter Übersicht und Ordnung, besitzt ein besonderes Geschmacksempfinden und ein Gespür für Farben und Formen.

2. Sozialkompetenz

Jahr 2: zeigt in der Begegnung mit anderen Wohlwollen und Zugewandtheit in Sprache und Handlung, übernimmt Verantwortung für sein Tun, übt konstruktiv Kritik, kennt verschiedene Methoden des differenzierten, zielgerichteten Handelns im Team und setzt diese situationsgerecht ein.

Jahr 3: ist in der Begegnung mit anderen authentisch, fördert die Qualität der Zusammenarbeit, reflektiert eigene Motive und Einstellungen, übernimmt für sich und für andere Verantwortung, arbeitet konstruktiv, produktiv und kreativ im Team, geht mit Lebensmitteln, Einrichtungen, Werkzeugen und Utensilien respektvoll um.

3. Kommunikationskompetenz

Jahr 2: begründet eigene Meinungen und Ideen, kann Rückmeldungen annehmen und auch in italienischer und englischer Sprache, geben.

Jahr 3: initiiert Kontakte und Gespräche; reagiert auf verbale und nonverbale Signale situationsgemäß, greift Themen auch in italienischer und englischer Sprache, gezielt auf.

4. Methodenkompetenz

Jahr 2: drückt sich schriftlich und mündlich klar und verständlich aus, analysiert, fasst zusammen, gliedert Gedankengänge, plant Maßnahmen personen- und ressourcenorientiert und führt diese durch, kennt verschiedene Methoden des differenzierten, zielgerichteten Handelns und setzt sie situationsgerecht ein.

Jahr 3: denkt in Zusammenhängen, stellt fächerübergreifende Querverbindungen her, zieht Schlüsse, besitzt Medienkompetenz, erstellt Arbeitshilfen, Schutzvorrichtungen und Hygienemaßnahmen, plant, organisiert und führt Veranstaltungen in der Gastronomie durch und evaluiert sie.

Lernfelder

Nr.	Lernfeld	Im Zeugnis	Zeitrichtwert in Wochen
2.1	Kochen in der klassischen Küche	1. Semester	10
2.2	Kochen in der regionalen Küche	2. Semester	10
2.3	Kochen in der nationalen Küche	1. und 2. Semester	11
3.1	Kochen in der traditionellen Südtiroler Küche	1. Semester	08
3.2	Kostformen und Trends in der modernen Küche umsetzen	2. Semester	10
3.3	Kochen in der internationalen Gourmetküche	1. und 2. Semester	13

Praktikumspflicht:

In der 2. Klasse 3 Wochen in der Unterrichtszeit und 5 Wochen in der unterrichtsfreien Zeit.

In der 3. Klasse 3 Wochen in der Unterrichtszeit.

Lernfeld: 2.1 Kochen in der klassischen Küche

Zeitrichtwert: 10 Wochen

Die Schülerinnen und Schüler kochen Gerichte aus der klassischen Küche.

Für eine Speisekarte wählen sie geeignete klassische Rezepte aus und planen mit Unterstützung die zu kochenden Speisen.

Sie analysieren und präzisieren Essensbestellungen, rechnen Rezepte um und berechnen Zutaten und Arbeitseinsatz. Sie schätzen die Frische und Qualität der Lebensmittel ein, wählen sie im Hinblick auf eine gesunde Ernährung aus und bereiten sie vor.

Sie beachten die Vorschriften für die Sicherheit und Sauberkeit und halten Ordnung am Arbeitsplatz. Sie beschreiben die Erste-Hilfe-Maßnahmen und sind in der Lage diese im Notfall anzuwenden.

Sie bereiten die Speisen nach Anweisung fachgerecht zu, stimmen sie mit Hilfe geschmacklich ab und präsentieren sie.

Die Schülerinnen und Schüler visualisieren und erklären die Arbeitsprozesse. Sie beachten Gesprächsregeln, bringen sich mit ihrer Meinung ins Gespräch ein, nehmen andere Meinungen an und beziehen adäquat Stellung.

In der Mutter-, Zweit- und Fremdsprache benennen und beschreiben die Schülerinnen und Schüler die wichtigsten Aufgaben der einzelnen Mitglieder der Küchenbrigade. Sie nutzen das Fachvokabular der Küche, erklären die Handhabung der Geräte und Utensilien und erklären die Garmethoden.

Sie übersetzen Rezepte und Menüs der klassischen Küche und erklären die Zubereitung verschiedener Speisen.

Die Schülerinnen und Schüler lesen Texte, verbessern ihre Sprache und erweitern ihren Wortschatz. Sie entnehmen aus Nachschlagewerken Informationen, die für eine Recherche relevant sind.

Kompetenzen	Fertigkeiten	Grundkenntnisse
Sie erfüllen ihre Aufgaben in der Betriebsorganisation der Küche.	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsaufträge annehmen und präzisieren • Aufgaben in der Küchenbrigade übernehmen • Die typischen Aufgaben in der Küche erfüllen • Arbeitsplatz einrichten und Ordnung halten • Arbeitseinsatz berechnen 	<ul style="list-style-type: none"> • Funktionen der Küchenbrigade • Fachvokabular • Benennung der Geräte und Utensilien, Werkzeuge und Anrichtegeschirr • Mise en place • Dreisatz
Sie beschreiben wichtige Vorgänge und Tätigkeiten, die die einzelnen Mitglieder einer Küchenbrigade verrichten auch in englischer und italienischer Sprache.	<ul style="list-style-type: none"> • Küchenbrigade benennen • Aufgaben der einzelnen Mitglieder beschreiben 	<ul style="list-style-type: none"> • Fachvokabular • Küchenbrigade • Aufgaben der Küchenmitglieder • Garmethoden
Sie beschreiben eine Küche mit den dazugehörigen Geräten und Utensilien auch in englischer und italienischer Sprache.	<ul style="list-style-type: none"> • Utensilien in der Küche benennen und erklären • Geräte in der Küche benennen und erklären 	<ul style="list-style-type: none"> • Fachvokabular • Utensilien • Geräte
Sie führen ihre Arbeiten sicher aus.	<ul style="list-style-type: none"> • Vorschriften zur Arbeitssicherheit von Maschinen und Geräten anwenden • mit heißen Gegenständen sicher umgehen • Erste Hilfe-Maßnahmen im Notfall anwenden 	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeiten von Hand insbes. mit Messern • Arbeiten mit Maschinen und Geräten • Sicherer Arbeitsplatz und PSA • Erste Hilfe-Maßnahmen

Sie arbeiten sauber und fachgerecht und beachten die Regeln der persönlichen und beruflichen Hygiene.	<ul style="list-style-type: none"> • HACCP-Richtlinien einhalten 	<ul style="list-style-type: none"> • HACCP-Regeln • Persönliche Hygiene • Berufsbekleidung
Sie nutzen Rezepte bei der Planung der klassischen Speisen.	<ul style="list-style-type: none"> • Rezepte lesen und analysieren • Wareneinsatz berechnen • Menüs nach dem klassischen Menügerippe erstellen • Speisen erklären • Fachtexte lesen, sich klar ausdrücken und Nachschlagewerke nutzen 	<ul style="list-style-type: none"> • Rezepturen • Materialkosten (Zweisatz) • Klassisches Menügerippe • Menüaufbau • Menürechtschreibung • Nachschlagewerke
Einfache Rezepte und Menüs übersetzen .	<ul style="list-style-type: none"> • Speisen in italienischer und englischer Sprache benennen • Rezepte und Menüs vom Englischen ins Deutsche übersetzen • Rezepte und Menüs vom Deutschen ins Italienische übersetzen 	<ul style="list-style-type: none"> • Rezepte in deutscher, italienischer und englischer Sprache • Menü-Übersetzungen • Rezeptstrukturen • Grundlegende Sprachstrukturen
Sie bereiten kalte Vorspeisen für die klassische Küche zu.	<ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittel auswählen, Qualität beurteilen • die Mengen nach Rezept bestimmen • die benötigten Zutaten in der richtigen Menge bereitstellen • Zutaten vorbereiten und Schnitttechniken ausführen • Kalte Vorspeisen zubereiten, geschmacklich abstimmen und präsentieren 	<ul style="list-style-type: none"> • Cocktailbissen, Canapés, Salate und Marinaden • Inhaltsstoffe von Vorspeisen • Gesunde Ernährung und Vorspeisen • Messen, Wiegen, Zählen • Verkostungstechniken

<p>Sie kochen Suppen in der klassischen Küche.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Zutaten und Geschmacksbildner für Grundbrühen vorbereiten • Kraftbrühen und klassische gebundene Suppen zubereiten, geschmacklich abstimmen und präsentieren 	<ul style="list-style-type: none"> • Helle Grundbrühen • Grundschnittarten • Geschmacksbildner • Klare und gebundene Suppen • Inhaltsstoffe
<p>Sie bereiten warme Vorspeisen für die klassische Küche zu.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Zutaten bereitstellen und Grundzubereitungsarten anwenden • Soufflée- und Krokettmassen herstellen • Warme Vorspeisen zubereiten, geschmacklich abstimmen und präsentieren 	<ul style="list-style-type: none"> • Soufflée und Pudding • Quiche • Krokett und Schnitten • Convenience-Produkte
<p>Sie stellen Hauptgerichte für die klassische Küche her.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Qualität und Reifezustand von Schlachtfleisch beurteilen • Zerlegen und Portionieren von Schlachtfleisch • Klassische Garmethoden bei Schlachtfleisch anwenden • Saucen herstellen und auf die richtige Konsistenz bringen und geschmacklich abstimmen 	<ul style="list-style-type: none"> • Kalb- und Rindfleisch • Fleischlagerung und -behandlung • Grundzubereitungsarten bei Schlachtfleisch • Bindemittel und Saucen
<p>Sie bereiten Beilagen für klassische Gerichte zu.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Gemüse und Kartoffeln vorbereiten und schneiden • Klassische Kartoffel- und Gemüsebeilagen zubereiten • Reis als Beilage zubereiten 	<ul style="list-style-type: none"> • Grundzubereitungsarten von Gemüse • Kartoffelschnittarten • Reis

<p>Sie bereiten klassische Süßspeisen zu.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Biskuitmassen nach Rezept herstellen • Geeignete Zubereitungstechnik auswählen und durchführen • Aufschlagtechniken fachgerecht anwenden • Crèmes nach klassischen Rezepten zubereiten 	<ul style="list-style-type: none"> • Aufschlagtechniken von Biskuitmassen • Crèmes
<p>Sie kommunizieren mit dem Service und führen einfache Servicetätigkeiten aus.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mit dem Service Details absprechen • Serviergeschirr mit Service abstimmen • Essensausgabe vorbereiten und organisieren 	<ul style="list-style-type: none"> • Serviceablauf • Serviermethoden • Anrichtengeschirr • Mise en place
<p>Sie führen eine Präsentation durch.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sich selbst präsentieren, über sich, den eignen Beruf und eigene Werte sprechen • Aktuelle, berufsbezogene und geschichtliche Themen einem Publikum vorstellen 	<ul style="list-style-type: none"> • Referat • Struktur des Referates • Präsentationstechniken • Präsentationsoftware
<p>Sie beschäftigen sich mit den eigenen Rechten und respektieren die Rechte ihrer Mitmenschen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Den Mitmenschen mit Respekt begegnen • Das Spannungsfeld zwischen individuellen Freiheitsrechten und dem Gemeinwohl analysieren • Sich mit Verteidigung und Gefährdung von Grundrechten auseinandersetzen 	<ul style="list-style-type: none"> • Menschenrechte • Bürgerrechte • Gewalt und Extremismus • Migration

Lernfeld: 2.2 Kochen in der regionalen Küche

Zeitrichtwert: 10 Wochen

Die Schülerinnen und Schüler kochen Gerichte der regionalen Küche.

Sie analysieren und präzisieren Essensbestellungen für regionale Menüs und Restaurationsgerichte. Sie entwickeln Selbstständigkeit in der Arbeitsausführung und Gefühl für Ästhetik der regionalen Gerichte. Sie reagieren flexibel auf sich ändernde Auftragsituationen und bewältigen diese.

Sie planen, kalkulieren und erstellen Menü- und Speisepläne, entwickeln mit Hilfe einfache Rezepte und organisieren die Zubereitung. Sie übertragen konkrete Problemstellungen der Rezeptplanung auf mathematische Modelle und umgekehrt.

Die Schülerinnen und Schüler wählen die geeigneten Garmethoden aus, bereiten regionale Gerichte nach Anweisung fachgerecht zu und vollenden die Speisen.

Sie entwickeln ein Gespür für eine ansprechende Präsentation der Gerichte. In der Zweit- und Fremdsprache beschreiben die Schülerinnen und Schüler die Zubereitung von Gerichten der Südtiroler Küche. Sie erläutern den geschichtlichen, kulturellen und gesellschaftlichen Hintergrund der Entstehung dieser Speisen. Sie beschreiben Geschmack und Aussehen der bodenständigen Gerichte.

Kompetenzen	Fertigkeiten	Grundkenntnisse
Sie gehen mit Lebensmitteln sauber und fachgerecht um und beachten die Regeln der Warenhygiene .	<ul style="list-style-type: none"> • HACCP-Regeln vom Einkauf bis zur Ausgabe anwenden • Waren auf Hygiene überprüfen 	<ul style="list-style-type: none"> • HACCP-Regeln • Warenhygiene • Fachgerechte Lagerung • Warenkontrolle
Sie lesen und schreiben Rezepte bei der Planung der regionalen Speisen.	<ul style="list-style-type: none"> • Regionale Rezepte lesen, analysieren und berechnen • Mit Hilfe einfache Rezepte entwickeln und Rezeptbuch führen • Erweiterte Menüs sowie Rezepturen erstellen. • Geschichtlichen, kulturellen und gesellschaftlichen Hintergrund der Speisen erklären 	<ul style="list-style-type: none"> • Regionale Rezepturen • Schlüsselzahl • Rezeptbuch • Regionale Speisen in deutscher, italienischer und englischer Sprache • Menüplanung • Menüberechnung • Regeln der Menürechtschreibung

	<ul style="list-style-type: none"> • Menürechtschreibung anwenden 	
Sie bereiten kalte Vorspeisen für die regionale Küche zu.	<ul style="list-style-type: none"> • Fleisch- und Wurstwaren beurteilen und auswählen • Aufschnittmaschinen bedienen, dabei Arbeitssicherheit beachten, • Fleischvorspeisen zubereiten, geschmacklich abstimmen und präsentieren 	<ul style="list-style-type: none"> • Fleisch- und Wurstwaren • Inhaltsstoffe von Fleisch- und Wurstwaren • Pökeln und Räuchern • Hygiene im Umgang mit rohem Fleisch
Sie kochen Suppen für die regionale Küche.	<ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittel auswählen • Die benötigten Zutaten in der richtigen Menge bereitstellen • Zutaten und Geschmacksbildner für Grundbrühen vorbereiten • Regionale Fleischsuppen und gebundene Suppen mit Einlage zubereiten, geschmacklich abstimmen und präsentieren 	<ul style="list-style-type: none"> • Vorbereitungs-, Zubereitungs- und Garverluste (Prozentrechnung) • Regionale Fleischsuppen • Gebundene Suppen • Einlagen und Beilagen
Sie bereiten warme Vorspeisen für die regionale Küche zu.	<ul style="list-style-type: none"> • Nocken, Knödel und regionale Teigwaren herstellen • Warme regionale Vorspeisen geschmacklich abstimmen und präsentieren 	<ul style="list-style-type: none"> • Nocken • Knödel • Regionale Teigwaren
Sie stellen Hauptgerichte für die regionale Küche her.	<ul style="list-style-type: none"> • Qualität und Reifezustand von Schlachtfleisch beurteilen • Schlachtfleisch zerlegen und portionieren • Garmethoden bei Schlachtfleisch anwenden 	<ul style="list-style-type: none"> • Schweine- und Lammfleisch • Haltbarkeit von Fleisch
Sie bereiten Beilagen zu regionalen Gerichten.	<ul style="list-style-type: none"> • Kartoffeln, Getreideprodukte und heimische Gemüsearten vor- und zubereiten 	<ul style="list-style-type: none"> • Grundzubereitungsarten von Kartoffeln und Getreideprodukten • Heimische Gemüsesorten

<p>Sie planen regionale Süßspeisen und stellen sie her.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Teige nach Rezept herstellen • Knetprozess steuern und die Teigbildung beobachten • Regionale Süßspeisen zubereiten 	<ul style="list-style-type: none"> • Teigführung und Knetprozess • Teigbildung • Strudel • Kuchen, Schnitten • Süße Knödel
<p>Sie kommunizieren mit dem Service und führen Servicetätigkeiten aus.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Besonderheiten der regionalen Gerichte mit dem Service absprechen 	<ul style="list-style-type: none"> • Serviceablauf • Serviermethoden
<p>Sie beraten Gäste und beschreiben Gerichte in Italienisch und Englisch.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Gäste und Service beraten • Südtiroler Gerichte erklären 	<ul style="list-style-type: none"> • Zusammensetzung der Gerichte • Südtiroler Gerichte

Lernfeld: 2.3 Kochen in der nationalen Küche

Zeitrichtwert: 11 Wochen

Die Schülerinnen und Schüler kochen in der nationalen Küche.

Sie erstellen mit Hilfe Speisepläne und Rezepturen, sie bringen dabei die Lebensmittel, Gewürze und Aromen der italienischen Küche zur Anwendung.

Sie beschreiben den Sortenreichtum der Lebensmittel Italiens, beurteilen die Frische, Qualität und deren besondere Bedeutung für eine gesunde Ernährung. Sie lagern die Rohstoffe fachgerecht, nutzen entsprechend schonende Konservierungsverfahren und können den Nährstoff- und Energiegehalt berechnen.

In der Vorbereitung gehen sie mit den Ressourcen wirtschaftlich um und wenden die landestypischen Herstellungsmethoden an. Dabei achten sie insbesondere auf die Vorschriften zur Hygiene. Die Schülerinnen und Schüler wählen mit Hilfe Zutaten aus und bereiten Gerichte für die nationale Küche systematisch und zielführend zu. Sie halten Arbeitsbelastungen aus, arbeiten organisiert, zielführend und ordentlich und bewahren die Übersicht. Sie entwickeln eine Aufmerksamkeit für besondere Arbeitssituationen. Sie beschreiben den besonderen Charakter der italienischen Küche und bewerten den Geschmack der hergestellten Speisen.

Sie geben Auskunft über ihre Arbeitserfahrungen und drücken sich sprachlich korrekt und verständlich, auch in Italienisch und Englisch, aus. Sie erläutern dem Gast Gerichte aus der nationalen Küche. Sie erkunden die Essgewohnheiten der italienischen Gäste und anderer mediterraner Kulturen und präsentieren ihre Ergebnisse.

Sie erkennen unterschiedliche politische Strömungen, bilden sich dazu eine persönliche Meinung und informieren sich über aktuelle Geschehnisse.

Kompetenzen	Fertigkeiten	Grundkenntnisse
Sie arbeiten sauber und beachten die Regeln der Hygiene an Maschinen und Einrichtungen .	<ul style="list-style-type: none"> • HACCP-Kontrollen an Maschinen und Einrichtungen durchführen • Dokumentationen erstellen • Checklisten nutzen • Berechnungen zum Wachstum von Mikroorganismen 	<ul style="list-style-type: none"> • HACCP-Regeln • Hygiene an Einrichtungen und Maschinen • Checklisten • Diagramme • Flächenberechnung • Prozentrechnung
Sie verwenden nationale Rezepte bei der Menüplanung .	<ul style="list-style-type: none"> • Nationale Rezepte lesen, analysieren und berechnen 	<ul style="list-style-type: none"> • Nationale Rezepturen • Rezepte in italienischer Sprache

	<ul style="list-style-type: none"> • Rezepte und Restaurantmenüs vom Italienischen ins Deutsche übersetzen • Italienische Gerichte in Speisepläne integrieren • Italienische Fachtexte methodisch lesen, sich klar ausdrücken und Fachliteratur nutzen 	<ul style="list-style-type: none"> • Menüplanung • Menüberechnung • Italienische Fachliteratur • Nachschlagewerke auch online • Küche der Regionen Italiens • Die Mediterrane Küche/Diät
Sie beschreiben Gegenstände, Arbeitsabläufe und Personen.	<ul style="list-style-type: none"> • Gegenstände im jeweiligen Fachgebiet beschreiben • Über Arbeitsabläufe sprechen und verschiedene Aspekte miteinander verbinden • Arbeitsablauf chronologisch und schrittweise beschreiben • Personen beschreiben und charakterisieren 	<ul style="list-style-type: none"> • Eigenschaften, Funktionen und Handhabung von Gegenständen • Merkmale von Arbeitsabläufen • Merkmale der Personenbeschreibung und Charakteristik • Mündliche Berichte
Sie schreiben Protokolle, Geschäftsbriefe, Berichte und kreative Texte.	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsvorgänge und Ereignisse protokollieren • Berichte schreiben • Kreative Texte verfassen • Korrespondenz führen 	<ul style="list-style-type: none"> • Unterschied Ergebnis- und Verlaufsprotokoll • Merkmale des Berichts • Arten der Korrespondenz, Schriftverkehr • Grammatik und Rechtschreibregeln
Sie erläutern den Zusammenhang zwischen Lebensmittelqualität und gesunder Ernährung .	<ul style="list-style-type: none"> • Sortenreichtum der Lebensmittel Italiens beschreiben • Frische und Qualität der Lebensmittel beurteilen • Grundlagen der gesunden Ernährung erläutern • Energiegehalt der Nährstoffe berechnen • Richtige Ernährung bei verschiedenen Erkrankungen wählen 	<ul style="list-style-type: none"> • Nationale Lebensmittel • Produktqualität • Konservierung • Gesunde Ernährung • Aromen, Gewürze und Öle • Geschmack und Sensorik • Nährstoff- und Energiegehalt von Nahrungsmitteln • Broteinheiten

Sie bereiten kalte Vorspeisen (Antipasti) für die nationale Küche zu.	<ul style="list-style-type: none"> • Zutaten für italienische Antipasti beurteilen und auswählen • Antipasti zubereiten, geschmacklich abstimmen und präsentieren • Gewürze und Aromen der italienischen Küche gezielt auswählen und nutzen 	<ul style="list-style-type: none"> • Antipasti und Eingelegtes • Inhaltsstoffe von Antipasti • Italienische Käsesorten • Gemüsevorspeisen • Hygiene im Umgang mit Milcherzeugnissen
Sie kochen Suppen für die nationale Küche.	<ul style="list-style-type: none"> • Die benötigten Zutaten beurteilen, auswählen und in der richtigen Menge bereitstellen • Nationale Suppen und Eintöpfe herstellen, geschmacklich abstimmen und präsentieren 	<ul style="list-style-type: none"> • Nationale Suppen • Gemüsesuppen und Eintöpfe
Sie bereiten warme Vorspeisen für die nationale Küche zu.	<ul style="list-style-type: none"> • Italienische Pastagerichte und passende Saucen herstellen • Risotto zubereiten 	<ul style="list-style-type: none"> • Italienische Pastagerichte • Saucen für Nudelgerichte • Risotto
Sie stellen Hauptgerichte für die nationale Küche her.	<ul style="list-style-type: none"> • Qualität und Frische von Geflügel und Süßwasserfisch beurteilen • Geflügel und Süßwasserfische vorbereiten • Garmethoden bei Geflügel und Süßwasserfischen anwenden 	<ul style="list-style-type: none"> • HACCP im Umgang mit Geflügel und Fisch • Geflügel • Süßwasserfische
Sie bereiten Beilagen zu nationalen Gerichten zu.	<ul style="list-style-type: none"> • Italienische Gemüsesorten auswählen und vorbereiten • Aufläufe und Eintöpfe herstellen • Polenta und Gemüsebeilagen zubereiten 	<ul style="list-style-type: none"> • Italienisches Gemüse • Italienische Gemüseaufläufe und Eintöpfe • Polenta
Sie planen nationale Süßspeisen und stellen sie her.	<ul style="list-style-type: none"> • Gefrorene Süßspeisen nach Rezept herstellen • Geeignete Zubereitungstechnik auswählen und durchführen • Nationale Süßspeisen zubereiten 	<ul style="list-style-type: none"> • Eis, Sorbet, Granité • Halbgefrorenes • Fruchtsaucen und Cremesaucen • Hygiene im Umgang mit Eis • Pasteurisieren von Eiscremen

Sie kommunizieren mit dem Service und führen einfache Servicetätigkeiten aus.	<ul style="list-style-type: none"> • Besonderheiten der nationalen Gerichte mit dem Service absprechen 	<ul style="list-style-type: none"> • Dekoration und Präsentation nach Anlass und Gericht
Sie nehmen sich als aktive und passive Akteure des politischen Umfeldes wahr, finden sich darin zurecht und lernen Möglichkeiten der aktiven Mitgestaltung kennen.	<ul style="list-style-type: none"> • Möglichkeiten der eigenen Mitbestimmung kennen • Wichtigste Organe und politische Akteure von Gemeinde, Land und Staat kennen und deren Aufgaben- und Verantwortungsbereiche verstehen und beschreiben 	<ul style="list-style-type: none"> • Die wichtigsten Organe von Gemeinde, Land und Staat • Ihre Aufgaben und Funktionen • Die italienische Verfassung • Wahlrecht und Wahlsysteme • Politische Macht – politische Freiheit, politische Willensbildung
Sie entwickeln der Medienlandschaft gegenüber eine kritische Sichtweise.	<ul style="list-style-type: none"> • Aktuelle Presstexte analysieren • sich mit den unterschiedlichen Medien auseinandersetzen • Meldungen hinterfragen 	<ul style="list-style-type: none"> • Südtiroler Medienlandschaft • Pressefreiheit und Recht auf Information
Sie beschreiben Erfahrungen und Erlebnisse in englischer und italienischer Sprache.	<ul style="list-style-type: none"> • Über eigene Erlebnisse und Erfahrungen während des Praktikums berichten 	<ul style="list-style-type: none"> • Praktikumsbericht

Weitere Kompetenzen, Fertigkeiten und Grundkenntnisse der allgemeinbildenden Fächer in der 2. Klasse

Deutsch

Kompetenzen	Fertigkeiten	Grundkenntnisse
Sie lesen, analysieren und interpretieren verschiedene Textsorten.	<ul style="list-style-type: none"> • Lesen, verstehen und nacherzählen von Texten • Journalistische Textsorten unterscheiden 	<ul style="list-style-type: none"> • Kurzgeschichten • Sachtexte • Kleinformen der Epik (Märchen, Fabeln, Sagen) • Zeitungsberichte

		<ul style="list-style-type: none"> • Reportage • Kommentar
--	--	--

Gemeinschaftskunde/Zeitgeschichte

Kompetenzen	Fertigkeiten	Grundkenntnisse
Sie entwickeln ein eigenes Bewusstsein und Verständnis für die Geschichte und kulturelle Entwicklung des eigenen Landes.	<ul style="list-style-type: none"> • Die bedeutendsten historischen Ereignisse Südtirols einordnen • Eigene Recherchen zur Geschichte planen • Die Problematik der unterschiedlichen Staatssysteme erkennen • Die Rolle der Autonomie für Südtirol beschreiben 	<ul style="list-style-type: none"> • Das 20. Jahrhundert im Überblick • Friedensvertrag von St. Germain bis in die heutige Zeit

Mathematik

Kompetenzen	Fertigkeiten	Grundkenntnisse
Mit Zahlen und Variablen umgehen	<ul style="list-style-type: none"> • Rechnen mit Termen 	<ul style="list-style-type: none"> • Wertberechnung • Umformung durch Addition, Subtraktion und Multiplikation • Auflösen von Klammern • Faktorisieren • Textverständnis und Termerstellung
	<ul style="list-style-type: none"> • Lineare Gleichungen lösen 	<ul style="list-style-type: none"> • Lösen einfacher Gleichungen und Ungleichungen durch Probieren • Äquivalenzumformung • Textgleichungen

Englisch

Kompetenzen	Fertigkeiten	Grundkenntnisse
Sie recherchieren und präsentieren Ergebnisse in englischer Sprache.	<ul style="list-style-type: none"> • zu einer Aufgabenstellung eine Recherche durchführen 	<ul style="list-style-type: none"> • Referate
Sie entwickeln ein Gefühl für eine korrekte Aussprache.	<ul style="list-style-type: none"> • Mit dem Gast ein in Intonation und Aussprache angemessenes Englisch sprechen 	<ul style="list-style-type: none"> • Lautschrift • Aussprache • Intonation

Italienisch

Kompetenzen	Fertigkeiten	Grundkenntnisse
Sie recherchieren und präsentieren Ergebnisse in italienischer Sprache.	<ul style="list-style-type: none"> • Zu einer Aufgabenstellung Recherchen durchführen 	<ul style="list-style-type: none"> • Referate
Sie verstehen komplexere Texte in italienischer Sprache.	<ul style="list-style-type: none"> • Aus komplexen Texten wichtige Informationen filtern 	<ul style="list-style-type: none"> • Texte
Sie setzen die erlernte Grammatik korrekt ein.	<ul style="list-style-type: none"> • Grammatikregeln kennen und richtig anwenden 	<ul style="list-style-type: none"> • Verben: Indikativ • Adjektive • Präpositionen
Sie entwickeln ein Gefühl für eine korrekte Aussprache.	<ul style="list-style-type: none"> • Mit dem Gast ein in Intonation und Aussprache angemessenes Englisch sprechen 	<ul style="list-style-type: none"> • Lautschrift • Aussprache • Intonation

Lernfeld: 3.1 Kochen in der traditionellen Südtiroler Küche

Zeitrichtwert: 8 Wochen

Die Schülerinnen und Schüler bereiten anspruchsvolle Gerichte für die **traditionelle Südtiroler Küche** zu. Auf der Grundlage traditioneller Rezepte entwickeln sie attraktive Gerichte für den Gast. Sie verfeinern und kombinieren diese Gerichte, verarbeiten dabei Produkte der Südtiroler Jäger und Bauern. Sie erklären Südtiroler Traditionen in Deutsch, Italienisch und Englisch.

Sie erkennen Zusammenhänge zwischen Landwirtschaft, Brauchtum und zeitgemäßer Ernährung.

Die Schülerinnen und Schüler pflegen Kontakte zu den lokalen Produzenten und halten so die Beschaffungswege kurz. Sie beurteilen die saisonalen, einheimischen Produkte, wählen sie unter Berücksichtigung der Liefer- und Zahlungsbedingungen gezielt aus und wenden die Herstellungsmethoden der lokalen Küche fachgerecht an. Sie vergleichen verschiedene Angebote und Preise und wählen das geeignetste Produkt aus. Die Schülerinnen und Schüler bewältigen mündliche sowie schriftliche Einkaufs- und Bestellsituationen in beiden Landessprachen und der Fremdsprache.

Kompetenzen	Fertigkeiten	Grundkenntnisse
Sie beurteilen die Frische von saisonalen und regionalen Produkten .	<ul style="list-style-type: none"> • Südtiroler Produkte aus Jagd und Landwirtschaft beurteilen • Produkte nach Qualität und Preis auswählen • Liefer- und Zahlungsbedingungen vergleichen und auswählen • Waren einkaufen 	<ul style="list-style-type: none"> • Jagd und Landwirtschaft • Warenbestellung • Lineare Funktionen/LGS • Rabatt, Skonto und Zinsen
Die Schüler/innen sind in der Lage, sich mit italienischsprachigen Gesprächspartnern aus dem Fachbereich in Bezug auf Bestellungen und Einkäufe zu verständigen.	<ul style="list-style-type: none"> • Aktiv zuhören, Informationen zu Erzeugnissen und ihrer Verfügbarkeit begreifen und austauschen, Zustimmung oder Ablehnung zum Ausdruck bringen 	<ul style="list-style-type: none"> • Wortschatz und Redewendungen für die mündliche Kommunikation zu berufsbezogenen Themen • Einfache Gespräche mit Fachkräften aus dem Fachbereich • Wesentliche Grammatikregeln: die Höflichkeitsform

Sie kennen die Grundlagen des Steuerrechts .	<ul style="list-style-type: none"> • Steuern zuordnen • Unterlagen für eine Steuererklärung zusammenstellen • Steuerbescheid des Arbeitgebers / CUD lesen 	<ul style="list-style-type: none"> • Steuern und Abgaben
Sie orientieren sich im wirtschaftlichen Gefüge .	<ul style="list-style-type: none"> • Die wichtigsten Wirtschaftsfaktoren und Verbände kennen • Ihre Bedeutung für die eigene Person einordnen • Den Stellenwert des eigenen Landes im wirtschaftlichen Gefüge analysieren 	<ul style="list-style-type: none"> • Marktwirtschaft und Gerechtigkeit im Sozialstaat Italien • Wirtschaftsordnungen • Konkurrenz, Preisentwicklung, Angebot und Nachfrage
Sie schließen mit der notwendigen Sorgfalt Verträge ab.	<ul style="list-style-type: none"> • Zwischen verschiedenen Arten unterscheiden • Bedingungen, Konsequenzen und Risiken bei Abschluss von Verträgen erklären • Kleingedrucktes lesen 	<ul style="list-style-type: none"> • Vertrag
Sie bereiten das Kochen mit Wild, Wildgeflügel, Pilzen, Gemüse und Früchten fachgerecht und hygienisch vor.	<ul style="list-style-type: none"> • Kühlkette einhalten • Lokale Produkte rüsten, zerlegen und verarbeiten 	<ul style="list-style-type: none"> • Wild • Wildgeflügel • Pilze, Gemüse und Früchte • HACCP Richtlinien
Sie nutzen Rezepte bei der Planung der traditionellen Südtiroler Speisen und schreiben Menüs, Speisekarten, Rezepte und Arbeitspläne .	<ul style="list-style-type: none"> • Traditionelle Rezepte recherchieren und berechnen • Traditionelle Rezepte weiterentwickeln und in einer Rezeptsammlung dokumentieren • Menüs mit traditionellen Gerichten ergänzen und dabei den geschichtlichen, kulturellen und gesellschaftlichen Hintergrund der Speisen berücksichtigen • Grundlagen der Sprache anhand von 	<ul style="list-style-type: none"> • Traditionelle Rezepturen • Rezeptverwaltung • Menüplanung und -erweiterung • Grammatik • Rechtschreibung • Menürechtschreibung

	<ul style="list-style-type: none"> • Beispielen vertiefen und festigen • Rechtschreibregeln anwenden 	
Sie bereiten kalte Vorspeisen aus der traditionellen Südtiroler Küche zu.	<ul style="list-style-type: none"> • Lokale kalte Vorspeisen herstellen, verfeinern und präsentieren 	<ul style="list-style-type: none"> • Lokale Schinken und Wurstwaren • Lokale Käsesorten
Sie kochen traditionelle Südtiroler Suppen .	<ul style="list-style-type: none"> • Traditionelle Südtiroler Suppen und Einlagen zubereiten, geschmacklich abstimmen und präsentieren 	<ul style="list-style-type: none"> • saure Suppe • Brennsuppe • Milzschnitten, Tirteln, Krapfen
Sie bereiten warme Vorspeisen aus der traditionellen Südtiroler Küche zu.	<ul style="list-style-type: none"> • Traditionelle warme Vorspeisen herstellen, abstimmen und präsentieren 	<ul style="list-style-type: none"> • Schupfnudeln • Schwarzplentene Knödel • Schlutzkrapfen
Sie stellen Hauptgerichte mit Beilagen der traditionellen Südtiroler Küche her.	<ul style="list-style-type: none"> • Traditionelle Hauptgerichte herstellen, verfeinern und weiter entwickeln weiterentwickeln 	<ul style="list-style-type: none"> • Schöpsernes • Wildgerichte • Bauernbratl • Schlachtplatte
Sie planen traditionelle Süßspeisen und stellen sie her.	<ul style="list-style-type: none"> • Typische Südtiroler Süßspeisen zubereiten • Süßspeisen den ernährungsphysiologischen Anforderungen anpassen • Süßspeisen zeitgemäß präsentieren 	<ul style="list-style-type: none"> • Strauben • Krapfen • Küchlein • Marmeladen und Kompotte
Sie planen und realisieren mit dem Service ein Bauernbüffet .	<ul style="list-style-type: none"> • Bauernbüffet planen, organisieren und herstellen 	<ul style="list-style-type: none"> • Bauernbüffet • Büffetaufbau
Sie schreiben Geschäftsbriefe .	<ul style="list-style-type: none"> • Anfragen, Angebote, Bestellungen über E-Mail lesen • Adressaten bezogen schreiben und verschicken • Anlagen anhängen 	<ul style="list-style-type: none"> • Kaufmännischer Schriftverkehr
Sie gehen mit Beschwerden und	<ul style="list-style-type: none"> • Aktiv zuhören und gezielt Missverständnisse ausräumen 	<ul style="list-style-type: none"> • Verkaufsgespräch • Beschwerde-Gespräche

Reklamationen situationsgerecht um.		
Sie kommunizieren mit Gästen, Vorgesetzten und Kollegen in der Klasse und der Küche.	<ul style="list-style-type: none"> • Verbale und nonverbaler Kommunikation gezielt einsetzen • Gespräche analysieren • Lösungen für Kommunikationsstörungen finden • Konstruktives Feedback geben 	<ul style="list-style-type: none"> • Kommunikationsmodelle • Merkmale der verbalen, nonverbalen Kommunikation • Kommunikationsstörungen • Feedbackregeln
Sie beraten Gäste und beschreiben Gerichte .	<ul style="list-style-type: none"> • Gäste am Buffet beraten • Gerichte erklären • Südtiroler Gerichte in italienischer und englischer Sprache erklären 	<ul style="list-style-type: none"> • Gästeberatung • Zusammensetzung der Gerichte • Südtiroler Gerichte
Die Schüler/innen sind in der Lage, die Beziehung zwischen Gerichten und Einzugsgebiet zu beschreiben und zu würdigen, traditionelle Südtiroler Gerichte anzubieten sowie das Angebot zu begründen.	<ul style="list-style-type: none"> • Kenntnisse von den kulturellen Grundlagen kulinarischer Tradition: vom Umfeld, Klima, durch Kultur und Tradition geprägte Gerichte 	<ul style="list-style-type: none"> • Traditionelle Südtiroler Erzeugnisse und ihre Beziehung zum Einzugsgebiet • Slow Food und Fast Food

Lernfeld: 3.2 Kostformen und Trends in der modernen Küche umsetzen

Zeitrichtwert: 10 Wochen

Die Schülerinnen und Schüler haben ein Verständnis für verschiedene Kulturen und Essgewohnheiten der Gäste und Mitarbeiter und berücksichtigen diese bei der Planung und Zubereitung. Sie vertiefen in Italienisch und Englisch ihre Kenntnisse über die Essgewohnheiten anderer Länder und Kulturen.

Sie stellen mit dem Wissen um Regeln, Richtlinien und Zusammensetzung von Lebensmitteln für Kostformen spezifische Gerichte her. Dabei beachten sie ethnische und moralische Ansprüche sowie gesundheitliche Aspekte.

Sie kennen Zivilisationskrankheiten sowie Nahrungsmittelunverträglichkeiten und die problematische Wirkung einiger Lebensmittelinhaltsstoffe auf den Körper und bieten dem Gast alternative Gerichte an.

Sie öffnen ihren Blick für Trends, kennen neuzeitliche Kochstile und Kochtechniken, führen diese aus und präsentieren sie zeitgemäß, auch in italienischer Sprache.

Kompetenzen	Fertigkeiten	Grundkenntnisse
Sie beschreiben Stoffwechselkrankheiten sowie Nahrungsmittelunverträglichkeiten und bereiten dem Gast alternative Gerichte zu.	<ul style="list-style-type: none"> • Richtige Ernährung bei verschiedenen Erkrankungen auswählen • Diätgerichte nach Anweisung kochen • Sich über Ernährung bei Lebensmittelintoleranz informieren 	<ul style="list-style-type: none"> • Ernährung für Diabetes-, Zölliakie-, Fettsucht- und Gichtkranke • Ernährungsformen bei Laktoseintoleranz und Allergien • Nährstoff- und Energiegehalt von Nahrungsmitteln • Broteinheiten
Sie unterscheiden verschiedene Kostformen und Ernährungstrends und bereiten hierfür spezifische Gerichte zu.	<ul style="list-style-type: none"> • Kostformen und Ernährungstrends präsentieren und kritisch beurteilen • Gerichte zu den verschiedenen Kostformen benennen und Grundrezepte hierfür zubereiten 	<ul style="list-style-type: none"> • Gesunde Ernährung • Vegetarische Kost • Vollwertkost
Die Schüler/innen sind in der Lage, die zeitgenössische Kochkunst klar	<ul style="list-style-type: none"> • Kenntnisse zu einigen Aspekten zeitgenössischer Kochkunst. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zeitgenössische Trends in der Gastronomie: Gourmet-, ethnische,

verständlich zu erläutern und ihre Eindrücke zum Ausdruck zu bringen.		Fusionsküche ...
Sie beschreiben die wichtigsten Kriterien für gesunde Ernährung in englischer Sprache.	<ul style="list-style-type: none"> • Über gesunde Ernährung berichten 	<ul style="list-style-type: none"> • Ernährungspyramide
Die Schüler/innen sind in der Lage, Presseberichte zum Gaststättengewerbe zu lesen und zu verstehen.	<ul style="list-style-type: none"> • Rezensionen aus Restaurantführern verstehen und die Bewertungsrichtlinien kennen, die einen Qualitätsbetrieb auszeichnen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Texte aus dem Internet oder Fachzeitschriften: allgemeines oder selektives Verständnis • Gedruckte und Online-Wörterbücher • Wörterbücher und Ausdrücke aus der Gastronomie
Sie bewerten Trends und Moden der Gastronomie und experimentieren in der Küche.	<ul style="list-style-type: none"> • aktuelle Kochstile und Zubereitungstechniken erforschen und diese im Team ausprobieren • mit Verkostungstechniken Trends und Moden der Gastronomie beurteilen 	<ul style="list-style-type: none"> • neuzeitliche Trends der Küche • Verkostungstechniken • Beschreibung von Geruch, Geschmack, Konsistenz und Aussehen
Sie kennen kulturelle und religiöse Unterschiede in Bezug auf Verhaltensformen und beschreiben diese Englisch.	<ul style="list-style-type: none"> • Über kulturelle Unterschiede und Essgewohnheiten anderer Kulturen berichten • Über Essensbeschränkungen verschiedener Religionen Bescheid wissen 	<ul style="list-style-type: none"> • Begrüßungsformen • Essgewohnheiten • Essensbeschränkungen in Religionen
Sie argumentieren, erörtern und referieren vor einem Publikum.	<ul style="list-style-type: none"> • Aktuelle Themen und Situationen aus der Arbeitswelt erörtern und argumentieren • Berufsbezogene multimediale Präsentationstechniken verwenden • Fachgerechte Sprache verwenden 	<ul style="list-style-type: none"> • Erörterung • Argumentation • rhetorischen Grundregeln • Referat
Sie beschäftigen sich mit den eigenen Rechten und respektieren die Rechte ihrer Mitmenschen	<ul style="list-style-type: none"> • Mitmenschen mit Respekt begegnen • Spannungsfeld zwischen individuellen Freiheitsrechten und dem Gemeinwohl analysieren 	<ul style="list-style-type: none"> • Menschenrechte • Bürgerrechte • Gewalt und Extremismus • Migration

- | | | |
|--|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none">• Sich mit der Verteidigung und Gefährdung von Grundrechten auseinandersetzen | |
|--|---|--|

Lernfeld: 3.3 Kochen in der internationalen Gourmetküche

Zeitrictwert: 13 Wochen

Die Schülerinnen und Schüler nutzen Arbeitsabläufe und moderne Verarbeitungstechniken bei der Zubereitung von Speisen der internationalen Hotel-, Restaurations- und Gourmetküche.

Sie sind experimentierfreudig, gehen an Aufgaben professionell heran, kennen ihre Stärken und Schwächen und identifizieren sich mit dem Kochberuf.

Sie entwickeln eigenständig Zeit- und Arbeitspläne für das Küchenmanagement, passen sich an Küchensysteme und Servicesituationen an und koordinieren dabei die Zusammenarbeit des Teams in seinem Arbeitsbereich. Sie wenden die Kostenrechnung an, um Gewinn und Verkaufspreise zu ermitteln. Die Schülerinnen und Schüler helfen bei der Planung von Veranstaltungen und führen fachbezogene Gespräche, auch in italienischer und englischer Sprache. Sie erkennen kritische Kontrollpunkte bei der Verarbeitung von Lebensmitteln und treffen hierfür entsprechende Maßnahmen. Sie beherrschen die Aufgaben der verschiedenen Küchenposten in der kalten und warmen Küche sowie in der Patisserie.

Sie ordnen Persönlichkeiten der Kochkunstgeschichte zu, lesen regelmäßig einschlägige Fachliteratur und äußern sich zur internationalen Kochszene.

Sie erkennen die Notwendigkeit beruflicher Weiterbildung.

Die Schülerinnen und Schüler schreiben eine Bewerbung für einen englisch- und italienischsprachigen Betrieb. Sie sind imstande mittels der neuen Kommunikationsmittel an der internationalen gastronomischen Szene teilzunehmen. Sie können über ihr Praktikum berichten und ein Hotel und dessen Einrichtung beschreiben.

Die Schülerinnen und Schüler können sich fachlich und grammatikalisch verständlich in allen Unterrichtssprachen ausdrücken.

Sie beschreiben die wichtigsten Getränke und Weine und kombinieren sie gemeinsam mit dem Service zu den Speisen.

Kompetenzen	Fertigkeiten	Grundkenntnisse
Sie erfüllen selbstständig und selbstsicher ihre Aufgaben in der Betriebsorganisation der Küche.	<ul style="list-style-type: none"> • Eigenständig arbeiten und gezielt planen • Aufgaben im Team absprechen und koordinieren • Selbstsicher handeln • Service organisieren 	<ul style="list-style-type: none"> • Produktions- und Fertigungs-Mise en Place • Essensausgabe • Checklisten • Zeit- und Arbeitspläne
Sie nutzen verschiedene Küchensysteme , um die Arbeitsprozesse ökonomisch zu organisieren.	<ul style="list-style-type: none"> • Küchensysteme planen und einrichten • Vorteile der Küchensysteme nutzen 	<ul style="list-style-type: none"> • Produktionsküche • Fertigungsküche • Sichtküche
Sie äußern sich sachkundig zur internationalen Kochszene und dem speziellen Weiterbildungsangebot .	<ul style="list-style-type: none"> • Persönlichkeiten der Kochkunstgeschichte zuordnen • Regelmäßig einschlägige Fachliteratur lesen • Die Bedeutung der beruflichen Weiterbildung für ihre Karriere einschätzen • Ihren beruflichen Werdegang planen 	<ul style="list-style-type: none"> • Kochkunstgeschichte • Persönlichkeiten der Kochkunst • Restaurantführer • Fachliteratur • Fortbildungsangebot • Karriereplanung
Sie planen und realisieren einen Restaurantservice .	<ul style="list-style-type: none"> • Restaurant einrichten • Speisekarten entwerfen und gestalten • Restaurantservice mit Service planen und durchführen 	<ul style="list-style-type: none"> • Speisekarten • Servicearten: Französischer, englischer Service, Tellerservice
Sie planen und realisieren im Team Büffets, Banketts und Catering-Veranstaltungen .	<ul style="list-style-type: none"> • Veranstaltungen planen und organisieren • Büffet-, Bankett- und Cateringservice durchführen • Verkaufspreise berechnen • in italienischer und englischer Sprache Gerichte präsentieren 	<ul style="list-style-type: none"> • Projektplanung: Checklisten, Organisationspläne, Absprachen, Schriftverkehr • Büffets: Kalte, Warme Büffets Spezialbüffets: Brunch, Frühstücksbüffet, Vorspeisenbüffets, Salatbüffets, Dessertbüffets

		<ul style="list-style-type: none"> • Bankettservice: Hochzeit, Firmung, Firmenessen, Geburtstagsfeier • Catering: Essen außer Haus • Zuschlagskalkulation, Kalkulationsfaktor, Rückwärtskalkulation
Sie bereiten kalte Vorspeisen für die Gourmetküche zu.	<ul style="list-style-type: none"> • Kalte Vorspeisen zubereiten, geschmacklich abstimmen und präsentieren 	<ul style="list-style-type: none"> • Amuse-gueule • Finger- und Löffelfood • Delikatessvorspeisen • Pasteten, Terrinen, Galantinen, Sülzen
Sie kochen Suppen in der Gourmetküche.	<ul style="list-style-type: none"> • Besondere Suppen zubereiten, geschmacklich abstimmen und präsentieren 	<ul style="list-style-type: none"> • Spezialsuppen • Kaltschalen
Sie stellen Hauptgerichte für die Gourmetküche her.	<ul style="list-style-type: none"> • Fische, Meeresfrüchte und Edelprodukte mit passenden Beilagen zubereiten, geschmacklich abstimmen und präsentieren 	<ul style="list-style-type: none"> • Salzwasserfische • Krustentiere • Schalen- und Weichtiere • Delikatessen und Edelprodukte
Sie bereiten Süßspeisen und Desserts für die Gourmetküche her.	<ul style="list-style-type: none"> • Süßspeisenkreationen planen, zubereiten und anrichten • Pralinen und Petits Fours zubereiten und ansprechend anbieten • Käse- und Obstservice organisieren 	<ul style="list-style-type: none"> • Warme, kalte, und gefrorene Süßspeisen • Desserts: Pralinen, Petits Fours, Torten, Kleingebäck, Käse- und Obstservice
Sie kombinieren Speisen und Getränke in Absprache mit dem Service.	<ul style="list-style-type: none"> • Getränke und Weine beschreiben und diese harmonisch zu den Speisen kombinieren • Ethanolgehalt von alkoholischen Getränken und Alkoholkonzentration im Blut berechnen 	<ul style="list-style-type: none"> • Weinland Südtirol und Italien • Alkoholische und nichtalkoholische Getränke • Getränke-Speisen-Kombination • Verkostungstechniken für Weine • Prozent- und Promillerechnung

<p>Sie bewerben sich in deutscher, italienischer und englischer Sprache.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Das Anschreiben, die Kurzbewerbung und einen Lebenslauf verfassen • Das Vorstellungsgespräch vorbereiten • Informationen über die Arbeitswelt beschaffen 	<ul style="list-style-type: none"> • Anschreiben • Kurzbewerbung • Lebenslauf • Vorstellungsgespräch • Anlaufstellen bei der Arbeitssuche
<p>Sie verfassen eine berufsbezogene Facharbeit.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Informationen zu einem berufsbezogenen Thema recherchieren • Inhalte sammeln und strukturieren • mit eigenen Worten schriftlich wiedergeben • eigene passende Untersuchungen durchführen und auswerten • unterschiedliche Quellen verwenden • die Facharbeit präsentieren 	<ul style="list-style-type: none"> • Formale Aspekte einer Facharbeit
<p>Sie lesen einen Lohnstreifen und kennen ihre Rechte und Pflichten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen des Arbeitsrechts kennen, Funktion von Gewerkschaften erklären • Abhängige Arbeitsverhältnisse: Arbeitsvertrag und Lehrvertrag lesen 	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsrecht

Weitere Kompetenzen, Fertigkeiten und Grundkenntnisse der allgemeinbildenden Fächer in der 3. Klasse

Deutsch

Kompetenzen	Fertigkeiten	Grundkenntnisse
Sie ordnen Texte den literarischen Epochen zu.	<ul style="list-style-type: none"> • literarische Gattungen erkennen • literarische Texte lesen, analysieren und interpretieren • journalistische Textarten ergänzen 	<ul style="list-style-type: none"> • Überblick über literarische Epochen • Literarische Texte • Journalistische Texte

Italienisch/Englisch

Kompetenzen	Fertigkeiten	Grundkenntnisse
Sie kommunizieren im beruflichen und täglichen Kontext.	<ul style="list-style-type: none"> • nutzen Grammatik, Semantik und Syntax korrekt • nutzen zur Kommunikation moderne Medien 	<ul style="list-style-type: none"> • Grammatik • Semantik • Syntax
Wesentliche Hauptaussagen verstehen und wiedergeben	<ul style="list-style-type: none"> • Gesprächen, Kurzvorträgen und Tonaufnahmen die wichtigsten Inhalte entnehmen, wenn sie in deutlicher Standardsprache verwendet werden 	<ul style="list-style-type: none"> • Grundwortschatz zu Alltagsthemen
Sie lesen , analysieren und interpretieren verschiedene Textsorten.	<ul style="list-style-type: none"> • Lesen, verstehen und nacherzählen von Texten 	<ul style="list-style-type: none"> • Kurzgeschichten • Sachtexte • Kleinformen der Epik (Märchen, Fabeln, Sagen) • Zeitungsberichte • Klassenlektüre

Mathematik

Kompetenzen	Fertigkeiten	Grundkenntnisse
Beziehungen und Veränderungen beschreiben und erkunden	<ul style="list-style-type: none"> • Konkrete Problemstellungen in mathematische Modelle übersetzen 	<ul style="list-style-type: none"> • Verschiedene Darstellungsformen linearer Funktionen • Nutzung der Parameter der Termdarstellung von linearen Funktionen in der grafischen Darstellung

Rechts- und Wirtschaftskunde

Kompetenzen	Fertigkeiten	Grundkenntnisse
Sie wissen um die Wichtigkeit der Absicherung im Notfall und leisten Vorsorge.	<ul style="list-style-type: none"> • Einzelne Versicherungen unterscheiden • Die Abläufe im Versicherungswesen erklären • Notwendigkeit der einzelnen Versicherungen erklären 	<ul style="list-style-type: none"> • Versicherungen
Sie nehmen die eigene Lebenswelt im europäischen Kontext wahr, kennen aktuelle politische Zusammenhänge in Europa und stellen internationale Vergleiche an.	<ul style="list-style-type: none"> • Eckpunkte der geschichtlichen Entwicklung der EU kennen und Schlüsse zu aktuellen politischen Themen und wirtschaftlichen Ereignissen ziehen • Die wichtigsten Organe der EU kurz beschreiben und deren Aufgabe und Funktionen beschreiben • Chancen und Gefahren einer globalisierten Welt benennen • Europa und die internationalen Bündnisse 	<ul style="list-style-type: none"> • EU • Internationale Organisationen
Sie orientieren sich im Rechtsgefüge.	<ul style="list-style-type: none"> • Praktische Beispiele den verschiedenen Bereichen der Gerichtsbarkeit zuordnen 	<ul style="list-style-type: none"> • Zivilgerichtsbarkeit • Strafgerichtsbarkeit • Jugendgericht