

Definition eines „Genügend“ KÜCHENORGANISATION und KOCHEN 1. Klasse FACHSCHULE

Die Anforderungen werden in den angeführten Bereichen **überwiegend** erfüllt.

Küchenorganisation

- Hygienevorschriften – die drei Hygienebereiche in der Küche erklären können. Grundsätze des HACCP-Systems
- Brandschutz, Unfallverhütung beherrschen und entsprechend handeln können
- Mise en place / Arbeitsplatzaufbau laut Lehrfilm
- Erklärung der Küchenbrigaden und seinen Aufgabenbereichen
- Die gängigsten Arbeitsgeräte in der Küche anwenden können
- Die SchülerInnen kennen die Küchenarten, Lager- und Nebenräume, sowie die Grundausstattung
- Teamfähigkeit, Arbeitshaltung, Eigenständigkeit, Mitarbeit
- Wichtigsten Fachausdrücke kennen

Zubereitung

- Zügiges Schneiden mit dem Messer; Grundschnaidearten: Julienne, Brunoise, Paysanne, Batonnets
 - Bouillon herstellen
 - Biskuitroulade
 - Blattsalate und Kräuter – Umgang und Zubereitung
 - Fonds herstellen – weißer und brauner Fond
- Erklären und unter Aufsicht durchführen können:
- Klare und gebundene Suppen, Suppeneinlagen
 - Einfache Gemüse- und Sättigungsbeilagen
 - Grundzubereitungsarten
 - Blanchieren Kochen (dämpfen, sieden)
 - Braten im Rohr Braten in der Pfanne (sautieren)
 - Im Fett backen Backen im Rohr
 - Braun/Hell dünsten
 - Teige und deren Zubereitung
 - Erdäpfelteig
 - Brandteig, Backteige
 - Germteig
 - Mürbteig
 - Biskuit