

Schullehrplan Koch / Köchin EFZ

	1. Semester	L	2. Semester	L	3. Semester	L	4. Semester	L	5. Semester	L	6. Semester	L
HKBA	Einführungstag	5	<i>Pflanzliche Lebensmittel</i>		<i>Pflanzliche Lebensmittel</i>		<i>Tierische Lebensmittel</i>		<i>Tierische Lebensmittel</i>		<i>Tierische Lebensmittel</i>	
	<i>Pflanzliche Lebensmittel</i>		Kartoffeln	25	Getreide	15	Fisch	30	Schlachtfleisch	30	Fleischerzeugnisse	10
	Gemüse	25			Hülsenfrüchte	5	Krusten- und Weichtiere	10	Wild	20		
	Pilze	15	<i>Pflanzliche Lebensmittel</i>		Obst	15	Geflügel	15	Wildgeflügel	5	<i>Lebensmittel tierischen Ursprung</i>	
	Kräuter	5	Milch, Milchprodukte	20	Samen	2	Wildgeflügel	2	Mangel- und Fehlernährung	5	Honig	5
	Gewürze	5	Eier, Eierprodukte	10	Kerne	2	<i>Weitere Lebensmittel</i>		a1			
	Speisefette und Öle	4	<i>Weitere Lebensmittel</i>		Sprossen	2	Bindemittel	2	Food-Trends und Innovation		<i>Weitere Lebensmittel</i>	
	<i>Weitere Lebensmittel</i>		Zucker und Süsstoffe	5	Speisefette und Öle	5			Gästebedürfnisse und Angebotsgestaltung		Teiglockerungsmittel	5
	Würzmittel	5	Makronährstoffe Kohlenhydrate (Mikronährstoffe)	5	Sojaerzeugnisse und weitere alternative Proteinquellen	1	Makronährstoffe Protein	4	Menü- und Speisenangebot		Kakao	15
	a1		a1		Makronährstoff Fett Mikronährstoffe	8	Verdauung und Stoffwechsel Ernährungsformen	4	Rezeptsammlung		Schokolade	
Food-Trends und Innovation		Food-Trends und Innovation			5					Konditoreihalf-fabrikate	5	
Gästebedürfnisse und Angebotsgestaltung		Gästebedürfnisse und Angebotsgestaltung		a1		a1				Reserve Kernthemen	20	
Rezeptsammlung		Rezeptsammlung		Food-Trends und Innovation		Food-Trends und Innovation				a1		
a2		a2		Gästebedürfnisse und Angebotsgestaltung		Gästebedürfnisse und Angebotsgestaltung				Food-Trends und Innovation		
Bedarfsermittlung		Bedarfsermittlung		Rezeptsammlung		Rezeptsammlung				Gästebedürfnisse und Angebotsgestaltung		
Warenkosten		Warenkosten		a2		a2				Menü- und Speisenangebot		
Lebensmittel einkaufen		Lebensmittel einkaufen		Bedarfsermittlung		Bedarfsermittlung				Rezeptsammlung		
Schadstoffe		Ernährungsgrundsätze		Warenkosten		Warenkosten						
a3		Nährstoffe und Energiebedarf		Lebensmittel einkaufen		Lebensmittel einkaufen				a2		
Warenannahme und Lagerung		Schadstoffe		Nährstoffe und Energiebedarf		Verdauung und Stoffwechsel				Bedarfsermittlung		
Qualitätssicherung		a3		Schadstoffe		Ernährungsformen				Warenkosten		
Qualitätssicherungs-massnahmen		Warenannahme und Lagerung		a3		Nährstoffe und Energiebedarf				Lebensmittel einkaufen		
		Qualitätssicherung		Warenbewirtschaftung		Schadstoffe				Schadstoffe		
		Qualitätssicherungs-massnahmen		Warenannahme und Lagerung		a3				Inhalts- und Zusatzstoffe		
				Qualitätssicherung		Warenannahme und Lagerung				a3		
				Qualitätssicherungs-massnahmen		Qualitätssicherung				Warenannahme und Lagerung		
				Wareninventur		Qualitätssicherungs-massnahmen				Qualitätssicherung		
						Warenannahme und Lagerung				Qualitätssicherungs-massnahmen		
						Qualitätssicherung						
						Qualitätssicherungs-massnahmen						
						Warenannahme und Lagerung						
						Qualitätssicherung						
						Qualitätssicherungs-massnahmen						
						Warenannahme und Lagerung						
						Qualitätssicherung						
						Qualitätssicherungs-massnahmen						

Schullehrplan Koch / Köchin EFZ

	1. Semester	L	2. Semester	L	3. Semester	L	4. Semester	L	5. Semester	L	6. Semester	L
HKB A	<p>a4 Mise en place Arbeitsplatz und Geräte Vorbereiten von pflanzlichen Lebensmitteln Garmethoden für die Vorbereitung</p> <p>a5 Garmethoden Kombination von Garmethoden für die Vorbereitung und die Zubereitung Garmethoden in der Regeneration und der Fertigung Sensorik bei der Zubereitung und Veredelung</p> <p>a6 Bedeutung und Wirkung Speisenausgabe und -verteilung</p>		<p>a4 Mise en place Arbeitsplatz und Geräte Vorbereiten von Lebensmitteln tierischen Ursprungs Garmethoden für die Vorbereitung</p> <p>a5 Garmethoden Zonentrennung vegetarischer und veganer Gerichte Kombination von Garmethoden für die Vorbereitung und die Zubereitung Garmethoden in der Regeneration und der Fertigung</p> <p>Sensorik bei der Zubereitung und Veredelung</p> <p>a6 Bedeutung und Wirkung Speisenausgabe und -verteilung</p>		<p>a4 Mise en place Arbeitsplatz und Geräte Vorbereiten von pflanzlichen Lebensmitteln Garmethoden für die Vorbereitung</p> <p>a5 Garmethoden Zonentrennung vegetarischer und veganer Gerichte Kombination von Garmethoden für die Vorbereitung und die Zubereitung Garmethoden in der Regeneration und der Fertigung</p> <p>Sensorik bei der Zubereitung und Veredelung</p> <p>a6 Bedeutung und Wirkung Speisenausgabe und -verteilung</p>		<p>a4 Mise en place Arbeitsplatz und Geräte Vorbereiten von tierischen Lebensmitteln Garmethoden für die Vorbereitung</p> <p>a5 Garmethoden Kombination von Garmethoden für die Vorbereitung und die Zubereitung Garmethoden in der Regeneration und der Fertigung Sensorik bei der Zubereitung und Veredelung</p> <p>a6 Bedeutung und Wirkung Speisenausgabe und -verteilung</p>		<p>a4 Mise en place Arbeitsplatz und Geräte Vorbereiten von tierischen Lebensmitteln Garmethoden für die Vorbereitung</p> <p>a5 Garmethoden Kombination von Garmethoden für die Vorbereitung und die Zubereitung Garmethoden in der Regeneration und der Fertigung Sensorik bei der Zubereitung und Veredelung</p> <p>a6 Bedeutung und Wirkung Speisenausgabe und -verteilung</p>		<p>a4 Mise en place Arbeitsplatz und Geräte Vorbereiten von tierischen Lebensmitteln Garmethoden für die Vorbereitung</p> <p>a5 Garmethoden Kombination von Garmethoden für die Vorbereitung und die Zubereitung Garmethoden in der Regeneration und der Fertigung Sensorik bei der Zubereitung und Veredelung</p> <p>a6 Bedeutung und Wirkung Speisenausgabe und -verteilung</p>	

Schullehrplan Koch / Köchin EFZ

	1. Semester	L	2. Semester	L	3. Semester	L	4. Semester	L	5. Semester	L	6. Semester	L
HKB B / C / D	b1 Mikroorganismen	2	b1 Mikroorganismen	20	b1 Mikroorganismen	20	b1 Mikroorganismen	20	b1 Mikroorganismen	20	b1 Mikroorganismen	20
	Rechtsgrundlagen	2	Rechtsgrundlagen		Rechtsgrundlagen		Rechtsgrundlagen		Rechtsgrundlagen		Rechtsgrundlagen	
	b2 Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz	2 2 1	c1 Planungshilfen	10	c1 Planungshilfen	2	c1 Aufbauorganisation	2	c1 Planungshilfen	5	c1 Planungshilfen	3
	Unfall- und Erkrankungsgefahr	2	Ablauforganisation und Zeitplan		Ablauforganisation und Zeitplan	3	Planungshilfen	2	Ablauforganisation und Zeitplan		Ablauforganisation und Zeitplan	
	b3 Umweltschutz	2	d1 Branchenübliche Fachbegriffe	10	c4 Einsatz von Geräten	2	Ablauforganisation und Zeitplan		c5 Vermeidung von Lebensmittel- verschwendung	5	c2 Zusammenarbeit mit Partnerinnen und Partnern an den Nahtstellen	3
	Abfallbewirtschaftung	2			c4 Mitarbeiterinstruktion		Betriebstypen und konzepte	2	Betriebsmitteleinsatz		Partnerinnen und Partnern an den Nahtstellen	
	b4 Massnahmen der Werterhaltung	1			c5 Vermeidung von Lebensmittel- verschwendung	3	Branchenübliche Fachbegriffe	2	d1 Berufsethos	4	Ablauforganisation an den Nahtstellen	
	Reinigung	2			Betriebsmitteleinsatz		Präsentationsformen	2	Branchenübliche Fachbegriffe		c3 Branchenbezogene Anwendersoftware	2
	c1 Planungshilfen	2			d1 Vermeidung von Lebensmittel- verschwendung	1	d3 Gästekommunikation in einer Zweitsprache	10	Kommunikation		c5 Vermeidung von Lebensmittel- verschwendung	2
	Ablauforganisation und Zeitplan	3			Berufsethos	1	Innerbetriebliche Kommunikation in einer Zweitsprache	10	Auftreten		Betriebsmitteleinsatz	
	c5 Vermeidung von Lebensmittel- verschwendung	3			Branchenübliche Fachbegriffe	1			Zusammenarbeit		d1 Berufsethos	4
	Betriebsmitteleinsatz	2			Kommunikation	1			Kommunikationsstörungen		d1 Branchenübliche Fachbegriffe	
	d1 Berufsethos	1			Auftreten	1			Herausfordernde Situationen und Hektik		d1 Berufsethos	
	Kommunikation	1			Zusammenarbeit	1			Gästerückmeldungen		Branchenübliche Fachbegriffe	
	Auftreten	1			Kommunikations-störungen	1			Weiterbildungsmöglich- keiten		Kommunikation	
	Zusammenarbeit	1			Herausfordernde Situationen und Hektik	1			d2 Informationsfluss		Auftreten	
	Kommunikations-störungen	1			Gästerückmeldungen	1			Präsentationsformen		Zusammenarbeit	
	Herausfordernde Situationen und Hektik	1			d2 Informationsfluss	1			d3 Gästekommunikation in einer Zweitsprache	3	Kommunikations-störungen	
	Gästerückmeldungen	1			d3 Gästekommunikation in einer Zweitsprache	1			Innerbetriebliche Kommunikation in einer Zweitsprache	3	Herausfordernde Situationen und Hektik	
	d2 Informationsfluss	1									Gästerückmeldungen	
											d2 Informationsfluss	3
											Präsentationsformen	
											d3 Gästekommunikation in einer Zweitsprache	3
											Innerbetriebliche Kommunikation in einer Zweitsprache	