

Kompetenzen der Küchenpraktikanten

Das Küchensemester an der Hotelfachschule Thun dauert 8 Wochen bzw. 320 Lektionen. In dieser Zeit erlernen die Studierenden theoretische und praktische Grundkenntnisse rund um den Kochberuf.

Folgende Teilkompetenzen und Lehrziele stehen im Zentrum des Unterrichts:

Produktion

Kücheneinrichtung

- Erläutern von mindestens je zwei sinnvolle Verwendungsmöglichkeiten unten stehender Materialien und derer Vor- und Nachteile
(Glas, Keramik, CNS, Chromstahl, Aluminium, Kupfer, Teflon, Kunststoff, Silikon, Stahlblech, Gusseisen und Holz)
- Erkennen und Erlernen des korrekten Umgangs mit den gängigsten Küchenutensilien, Kochgeschirre, Werkzeuge, Messer, Maschinen und Apparate

Praktisches Arbeiten

- Erlernen der Schnitttechniken, effizientes Einrichten eines Arbeitsplatzes.
- Einüben von Schnittarten wie Brunoise, Julienne, Bâtonnets, Paysanne, Mirepoix, Matignon, Pommes frites und Rissolées
- Aneignung von Grundkenntnissen zu den Gartechniken. Mindestens 1 Gericht pro Gartechnik wird in der Praxis umgesetzt. Die Studierenden haben des Weiteren theoretische Kenntnisse über Temperaturbereiche, den Arbeitsablauf, über geeignete Apparate und Kochgeschirre und Lebensmittel der jeweiligen Gartechniken
- Anwendung und Kenntnisse über die Vorteile der speziellen Gartechniken wie Niedertemperaturgaren und „sous-vide“
- Grundsatz-Kenntnisse für das Anrichten von Tellern und Platten

- Die Studierenden bereiten während des Küchensemesters ca. drei Mal das Mittagessen für ungefähr 200 Personen zu. (Salatbuffet, Suppe, drei Hauptgerichte an drei Buffets sowie Süssspeisen)

Angebotsplanung

- Beschreiben verschiedener Gerichte- und Menütypen und bedarfsgruppengerechtes Erstellen einer Speisekarte
- Anwendung von Fachwissen und Menürechtschreibung beim Verfassen von Speisekarten
- Erlernen der Grundkenntnisse der Deklarationsvorschriften
- Gestalten einer regionalen / saisonalen Speisekarte im Projektunterricht mit anschliessender Präsentation

Hygiene

- Begründung der aktiven Kühlung und deren Auswirkungen für den Produktionsablauf im Sinne der guten Herstellungspraxis und Anwendung dieser in der Praxis
- Erarbeitung fundierter Kenntnisse zu Mikroorganismen und schriftliches Aufzeigen der Präventivmassnahmen in der Produktion
- Analyse der Übertragungswege von krankmachenden Keimen

Organisation / Planung

- Erarbeitung eingehender Kenntnisse über die Küchenorganisation. Dies beinhaltet Rang- sowie Funktions- und Ausbildungsstufen
- Aufbau der Kenntnisse über die in der Küche relevanten Fachausdrücke.
- Kenntnisse über den Nutzen folgender Planungshilfsmittel: MA-Einsatzplan, Checklisten für Caterings, Quantentabellen, MEP-Listen, Produktionsablaufplan, Rezepte
- Erläuterung von Vor- und Nachteilen sowie Abläufen der Produktionssysteme „sous-vide“, „cook and chill“ und „cook and serve“

- Eigenständige Planung des letzten praktischen KÜcheneinsatz für 50 Personen Dies beinhaltet insbesondere:
 - ✓ Die Angebotsplanung und Bestellung der LM
 - ✓ Die Küchenorganisation, die Umsetzung (Gästekbetreuung, Speisenpräsentation) und die Endreinigung / das Aufräumen der benötigten Infrastruktur (Küche mittels Checkliste).
- Erkennen und Erläuterung der Wichtigkeit einer guten Zusammenarbeit mit anderen Departementen
- Erläuterung von Vor- und Nachteile der Convenience Stufen

Garstufen

- Erarbeitung theoretischer und praktischer Kenntnisse über die genauen Temperaturbereiche der Garstufen sowie deren korrekte Benennung auf Deutsch, Englisch und Französisch
- Kenntnisse über die optimale Gartemperatur / Garstufe folgender Lebensmittel: Mastgeflügel, Rind, Kalb, Schwein, Lamm, Pferd und Fisch.

Fonds / Suppen / Saucen / Bindemittel

- Erarbeitung theoretischer und praktischer Kenntnisse über die genaue Herstellung der Grundfonds (brauner Kalbsfond, weisser Kalbsfond, heller Geflügelfond, Gemüesfond, Fischfond und Bouillon)
- Erarbeitung von Kenntnissen über Aufbau und Verwendung der Grundsaucen und Suppen
- Erarbeitung von Kenntnissen über die Verwendung, Kochverhalten sowie die korrekte Dosierung der Bindemittel Maizena, Roux, Mehl, Eigelb und Gelatine.

Konservierung

- Erlangung von Kenntnissen über den Vorgang und Nutzen der Konservierungsmethoden Kühlen, Tiefkühlen, Salzen, Räuchern, in Essig einlegen, Pasteurisieren, Sterilisieren, UHT, Trocknen, Dörren, Salzen, Pökeln sowie der korrekte Umgang inkl. Lagerung der entsprechend konservierten Lebensmittel.

Lebensmittel

Der Theorieunterricht folgender Inhalte ist vor allem nach folgenden Aspekten aufgebaut: Erkennung / Einteilung / Gruppierung, Einkauf, Lagerung, Qualitätsmerkmale, Kochfachtechnik / Kochverhalten, Hygiene, Haltung / Anbau / Gewinnung, Verwendung, ernährungsphysiologische Grundlagen, saisonale Aspekte.

Inhalte

- Kohlenhydratreiche Lebensmittel
(*Brot und Süsspeisenexkursion beim Kompetenzzentrum „Richemont“ in Luzern*)
- Fette und Öle
- Kräuter, Gewürze und Würzmittel
(*Praktische Umsetzung: Kräuternessig, Kräuteröle, Kräuterpasten, Gewürzmischungen etc.*)
- Fisch, Krustentiere, Weichtiere und Schalentiere
(*Exkursion bei einem Fisch-Commestible*)
- Mastgeflügel, Eier
(*Praxis mit schwarzen und weissen Geflügelarten*)
- Wild
- Fleisch, Fleischerzeugnisse, Wurstwaren
(*Praxis mit diversen Fleischstücken*)
- Milch- Milchprodukte, Käse
(*Exkursion bei Käserei Amsoldingen*)
- Gemüse und Früchte
(*Praxis mit diversen Früchten und Gemüsen*)

Ersteller: Küchenfachlehrer
Datum: Oktober 2016