

Schullehrplan Köchin EFZ / Koch EFZ

	1. Semester	L	2. Semester	L	3. Semester	L	4. Semester	L	5. Semester	L	6. Semester	L			
Kernthemen	Einführungstag	5	<i>Pflanzliche Lebensmittel</i>		<i>Tierische Lebensmittel</i>		<i>Tierische Lebensmittel</i>		<i>Tierische Lebensmittel</i>		3 Fallstudien (1. - 5. Semester)	45			
	<i>Pflanzliche Lebensmittel</i>		Kartoffeln	15	Fisch	40	Schlachtfleisch	40	Wild	30					
	Gemüse	28	Getreide	14	Krusten-, Schalen- und Weichtiere	15	Fleischerzeugnisse	10	<i>Pflanzliche Lebensmittel</i>				QV – Vorbereitung Kalkulation	10	
	<i>Lebensmittel tierischen Ursprungs</i>		Hülsenfrüchte	6	(inkl. Hygiene und Werterhaltung)		Geflügel	15	Pilze	10					10
	Milch und Milchprodukte	25	Sprossen	2	<i>Weitere Lebensmittel</i>		(inkl. Hygiene und Werterhaltung)		<i>Weitere Lebensmittel</i>						
	Eier und Eierprodukte	12	Obst, Obsterzeugnisse	15	<i>Weitere Lebensmittel</i>		Speisefette und Öle	10	Kräuter, Gewürze	10					
			Teigwaren	8					Kakao	1					
			Teiglockerungsmittel	8					Schokolade	2					
			Süssmittel/Süssstoffe	5					Konditoreihalbfabrikate	2					
			Kalkulation	5					(inkl. Hygiene und Werterhaltung)						
									Kalkulation	10					
Begleitende Themen	Ernährungsgrundsätze	2	Nährstoffe	7	Nährstoffe	8	Ernährungsformen	5	Fremdsprache	15	Fremdsprache	15			
	Nicht energieliefernde Stoffe	3	Grundlagen	6	Menschliche Verdauung/Stoffwechsel	8	Fremdsprache	15	Lebensmittelgesetzgebung	1	Nahtstellen	2			
	Energiebedarf	2	Energie	4			Mitarbeiterinstruktion	5	Angebotsplanung	1	Informationsfluss	1			
	Aufbauorganisation	2	Reinigung	5	Fremdsprache	21	Gerichtespezifische Kalkulation	10	Produktions- und Ablaufplanung	1	Serviceabläufe	1			
	Ablauforganisation	2	Zudem:	8	Kostenbegriffe	6			Einsatzplanung	1	Speiseverteilung	2			
	Lerndokumentation	1	<i>Blätterteig</i>		Umweltschutz	3			Leitbild	1	Einsatzplan	1			
	Abfallentsorgung	2	<i>Hefeteig</i>		Umweltprobleme	4			Betriebstypen/Konzepte (inkl. Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Brandschutz)	3	Weiterbildungsmöglichkeiten	1			
	Berufsethik	2	<i>Brotteig</i>						Branchenbezogene Anwendersoftware	5	Vorschriften, Massnahmen, Regelungen	7			
	Vorbeugung	1	<i>Brandteig</i>						LGV	1	Hygienesituation	5			
	Erste Hilfe	1	<i>Backteig</i>						HACCP-Konzept	1					
	Schutzmassnahmen	1	<i>Fruchtsauen</i>						Zudem:	5					
	Hygienemassnahmen	2	<i>Pochierte Cremen</i>						<i>Biskut-, Butter-, Schnee-, Gratinmassen, Hüppen</i>						
	Mangelnde Hygiene	2	<i>Früchtesüssspeisen</i>						<i>Schokoladensaucen</i>						
	Zudem:	7	<i>Pacojeteis / Fruchteis</i>						<i>Mousse, Warme Pudding</i>						
	<i>Cremen</i>		<i>Strudelteig</i>						<i>Creme-glacen</i>						
	<i>Saucen in der Patisserie</i>		<i>Gestürzte</i>						<i>Rahm-, Schaumgefrorenes</i>						
	<i>Geriebener Teig</i>		<i>Getreidepudding</i>						<i>Torten, Konfekt, Pralinen</i>						
	<i>Pfannkuchenteig</i>														
	<i>Standortbestimmung in der Kalkulation</i>														