

Name:

Datum:

Koch / Köchin: Arbeiten in der Küche

Meine Ziele: Ich kann...

- einfache Speisen unter Berücksichtigung von Rezepturen vor- und zubereiten und anrichten
- Arbeitsschritte nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten planen
- Arbeitsergebnisse selbstständig kontrollieren und bewerten
- nach lebensmittelrechtlichen Forderungen handeln
- Hygieneregeln begründen und im Umgang mit Lebensmitteln anwenden
- Rohstoffe für die Speisenherstellung nach Sensorik, ernährungsphysiologischen Kriterien, Verwendungszweck, Beschaffenheit und Wirtschaftlichkeit auswählen
- geeignete Verfahren der Vor- und Zubereitung anwenden, um die Werterhaltung von Lebensmitteln zu sichern sowie ein ausgewogenes Verhältnis von Nahrungsinhaltsstoffen und Energiewert zu erreichen
- Verlust-, Nähr- und Energiewertberechnungen durchführen
- verstehe die Bedeutung des Umweltschutzes und handle umweltbewusst

Mein Auftrag:

1. Schätzen Sie Ihre Kenntnisse und Fähigkeiten im Arbeiten in der Küche ein.
2. Kreuzen Sie in der Zeile „**Mein Stand vorher**“ zwischen 👎 und 👍 an, wie weit Sie Ihre Ziele zum Arbeiten in der Küche vor der Bearbeitung ihrer Lernaufgabe erreicht haben.

Mein Stand vorher	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

3. Bearbeiten Sie jetzt Ihre Lernaufgabe.
Nutzen Sie hierzu auch die Absprache mit Personen aus Ihrem Betrieb oder der Schule.
4. Kreuzen Sie nach dem Abschluss der Bearbeitung Ihrer Lernaufgabe in der Zeile „**Mein Stand nachher**“ zwischen 👎 und 👍 an, wie weit Sie Ihre Ziele zum Arbeiten in der Küche durch die Bearbeitung der Lernaufgabe jetzt erreicht haben.

Mein Stand nachher	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

5. Besprechen Sie Ihre Entwicklung mit Personen aus Ihrem Betrieb oder der Schule.
6. Überlegen Sie, welche Inhalte bei der Bearbeitung Ihrer Lernaufgabe vorgekommen sind.
Kreuzen Sie an.

Diese Inhalte kamen bei der Bearbeitung meiner Lernaufgabe vor:

- Vor-, Zubereitung und Präsentation einfacher Speisen
- Berechnungen (Maße, Gewichte, Verluste, Rohstoffmengen, Nähr- und Energiewerte)
- Technologische und ernährungsphysiologische Kenntnisse zu ausgewählten Rohstoffen
- Lebensmittelrechtliche Grundlagen
- Personal-, Betriebs- und Produkthygiene
- Teamarbeit
- Umweltschutz
- Fachsprache
- Arbeitssicherheit
- Fremdsprache

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages



Soja – Vom Acker auf den Teller
Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks

Name:

Datum:

Koch / Köchin: Arbeiten in der Küche

Meine Lernaufgabe, die mich meinen Zielen näherbringen wird

1. Recherchieren Sie in Kochbüchern oder auf den Homepages von Herstellern von Soja-Lebensmitteln nach Rezeptvorschlägen für einfache Speisen mit Soja-Lebensmitteln, die das Speisenangebot Ihres Betriebes sinnvoll ergänzen können.

Es können Vorspeisen, Gerichte, vegetarische Alternativen zu Fleischgerichten, Beilagen, Desserts, Angebote für das Frühstück, Zwischenmahlzeiten, Finger Food... sein.

2. Bereiten Sie eine Auswahl dieser Speisen zu. Richten Sie diese Speisen attraktiv an. Dokumentieren Sie die Herstellung und das Ergebnis (z.B. als kommentierte Fotostrecke mit dem Smartphone).
3. Wählen Sie aus diesen Speisen die Speise aus, die besonders gut zum Angebot Ihres Betriebes passt. Beachten Sie dabei auch Kosten, betriebliche Arbeitsabläufe und eine gute Eignung als Angebot für die Gäste Ihres Betriebs.
4. Bereiten Sie diese Speise in Absprache mit Ihrem Betrieb einmal in einer größeren Anzahl an Portionen (z.B. als Kostprobe für Kolleginnen und Kollegen) zur Erprobung der Speise zu. Dokumentieren Sie Mengen, Arbeitsabläufe, Arbeitszeit, Qualitätsmerkmale.
5. Erstellen Sie für diese Speise ein Rezeptblatt für die Rezeptsammlung Ihres Betriebes.

Dazu können gehören: Zutaten, Bezugsquellen der Zutaten, Rohstoffmengen für die in Ihrem Betrieb typischen Anzahlen an Portionen, Beschreibung der Arbeitsschritte, Garzeiten und -temperaturen, Aufwand an Arbeitszeit, Arbeitsplan, Dokumentation der betrieblichen Qualitätsstandards (z.B. Portionsgröße, Geschirr, Garnitur...), Beschreibung der Attraktivität und der Vorzüge der Speise (Sensorik, gesunde Ernährung, Bioqualität, regionale Erzeugung, ökologische Aspekte), Einsatzmöglichkeiten, Eignung der Speise für Anlässe, Zielgruppen unter den Gästen oder Aktionswochen, Energie- und Nährstoffwerte.

6. Dokumentieren Sie Ihr Vorgehen. Erstellen Sie einen Bericht oder eine Präsentation über Ihr Vorgehen und die Ergebnisse. Stellen Sie den Bericht oder die Dokumentation im Betrieb oder der Schule vor. Lassen Sie sich hierzu eine Rückmeldung geben.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Soja – Vom Acker auf den Teller
Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks