



LEHRPLAN KOCH/KÖCHIN

Übersetzung aus dem Spanischen

Übersetzt von Talenteentwicklung Missethon GmbH

Oberdorf 7, 8793 Trofaiach

Lehrplan Spanien: Koch/Köchin

Spanisch: Técnico en Cocina y Gastronomía

Englisch: Technician in Cookery and Gastronomy

Deutsch: Fachkraft für Kochen und Gastronomie

Der Inhaber dieses Diploms hat die allgemeine Kompetenz in folgenden Bereichen erworben:

Durchführung aller Tätigkeiten der Vorerzeugung, Zubereitung, Konservierung, Veredelung / Präsentation und des Servierens aller Arten von kulinarischen Zubereitungen im Bereich des Kochens, unter Einhaltung der festgelegten Qualitätsprotokolle und in allen Fällen unter Anwendung der Regeln und Praktiken in Bezug auf Hygiene, Verhütung von Arbeitsrisiken und Umweltschutz.

Dauer

2000 Stunden, verteilt auf 2 Lernjahre:

- Jahr 1: zur Gänze in der Schule (30 Wochenstd.)
- Jahr 2: 1. Und 2. Trimester in der Schule (30 Wochenstd.), 3. Trimester in Unternehmen (nach positivem Abschluss aller Module, 400 Std.)

Module & Stundenverteilung

| Modul | Dauer (Std. Gesamt) | 1. Lehrjahr (Std./Woche) | 2. Lehrjahr | |
|--|------------------------|-----------------------------|--------------------------------|-------------------------------|
| | | | 1.+2.Trimester (Std./Woche) | 3. Trimester (Std. Gesamt) |
| Vorerzeugung und Konservierung von Lebensmitteln | 320 | 10 | | |
| Zubereitungstechniken | 320 | 10 | | |
| Grundlegende Prozesse für Konditorei und Bäckerei | 230 | 7 | | |
| Berufsbildung und Berufsberatung | 90 | 3 | | |
| Gastronomische Angebote | 85 | | 4 | |
| Kulinarische Produkte | 240 | | 11 | |
| Desserts in der Gastronomie | 195 | | 9 | |
| Sicherheit und Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln | 60 | | 3 | |
| Unternehmen und Unternehmertätigkeit | 60 | | 3 | |
| Ausbildung im Unternehmen | 400 | | | 400 |
| GESAMT | 2000 | 30 | 30 | 400 |

1. Gastronomische Angebote

1.1. Inhalte

- Organisation von Gastronomieunternehmen
- Interpretation der diätetischen und nutritiven Grundeigenschaften von Nahrungsmitteln
- Bestimmung der gastronomischen Angebote
- Berechnung der Gesamtkosten des Angebots

1.2. Lernergebnisse

Der Absolvent/die Absolventin

- Klassifiziert Gastronomieunternehmen, durch Analyse ihrer Art und Eigenschaften.
- Interpretiert die grundlegenden diätetischen und ernährungsphysiologischen Eigenschaften von Lebensmitteln und verknüpft sie mit möglichen Angeboten.
- Bestimmt gastronomische Angebote und charakterisiert ihre Spezifikationen.
- Berechnet die Gesamtkosten des Angebots, indem er dessen verschiedenen Variablen analysiert.

2. Vorerzeugung und Konservierung von Lebensmitteln

2.1. Inhalte

- Annahme von Waren
- Bevorratung und Verteilung von Waren
- Vorbereitung von Küchenmaschinen, -utensilien und -werkzeugen
- Vorbereitung von Waren
- Regeneration von Waren
- Konservierung von rohen, halb verarbeiteten und verarbeiteten Waren

2.2. Lernergebnisse

Der/die Absolventin

- Geht mit Lebensmitteln um und erkennt ihre organoleptischen Eigenschaften und Anwendungen.
- Bevorratet Lebensmittel und analysiert zur Produktion gehörige Dokumente, wie Datenblätter oder Arbeitsanweisungen.
- Bereitet Küchenmaschinen, -utensilien und -werkzeuge vor, kennt ihre Funktionsweise und Anwendungen und ihren Standort.
- Bereitet Lebensmittel vor, wählt Techniken für Verarbeitung, Reinigung, Schnitt und/oder Portionierung je nach nachfolgender Verwendung.
- Regeneriert Lebensmittel durch Auswahl und Anwendung der Techniken entsprechend den Eigenschaften des zu regenerierenden Produkts.
- Konserviert rohe, halb verarbeitete und verarbeitete Ware und kann die gewählte Methode begründen und anwenden.

3. Zubereitungstechniken

3.1. Inhalte

- Zubereitungstechniken
 - o Kochtechniken. Beschreibung, Analyse, Klassifizierung und Anwendungen
 - o Verfahren für die Ausführung der verschiedenen Techniken. Phasen und Schlüsselpunkte in der Ausführung jeder Technik, Kontrolle der Ergebnisse.
 - o Analyse des Energieverbrauchs je nach Technik. Verwendung von sauberer und erneuerbarer Energie in der Küche.
- Herstellung von Grundzutaten
 - o Herstellung von Grundzutaten in verschiedenen Anwendungen.
 - o Verfahren für die Ausführung der verschiedenen Zubereitungen von Fonds und Saucen.
 - o Qualität der Grundzutaten und Auswirkung auf das Endprodukt.
- Vorbereitung von Basisgerichten

- Relevante Dokumente für die Herstellung in der Küche.
- Kostenbewertung von Produkten und Kosteneinschätzung von Gerichten.
- Organisationsdiagramme und Ablauf der verschiedenen Phasen in der Herstellung.
- Anwendung jeder Technik auf Waren verschiedener Charakteristika.
- Gestaltung von Garnierungen und Dekorationselementen
 - Garnierung und Dekoration.
 - Klassische Garnierungen.
 - Vorgehen bei der Herstellung von verschiedenen Arten von Garnierung und Dekoration.
 - Phasen und Schlüsselpunkte in der Herstellung und Kontrolle der Ergebnisse.
 - Qualitätsbewertung des Endproduktes
- Finish und Präsentation
 - Normen für Dekoration und Präsentation. Volumen, Farbe, Einsatz von Saucen, Textur, Symmetrie etc.
 - Ausführung von Finish und Präsentation. Schlüsselpunkte und Kontrolle der Ergebnisse.
- Service
 - Service. Beschreibung, Arten und mögliche organisatorische Variablen.
 - Aufgaben vor dem Service. Mise en place.
 - Relevante Dokumentation.
 - Koordination während des Service.
 - Ausführung der eigentlichen Service-Aufgaben.
 - Aufgaben am Ende des Service.
 - Aufnahme von Beschwerden und Reklamationen.
 - Einhaltung von zeitlichen und qualitativen Vorgaben.

3.2. Lernergebnisse

Der Absolvent/die Absolventin

- Führt Zubereitungstechniken aus, identifiziert ihre Eigenschaften und Anwendungen.
- Stellt Grundzutaten für verschiedene Anwendungen her, erkennt und wendet verschiedene Verfahren an.
- Bereitet Grundzubereitungsarten vor, identifiziert und wendet verschiedene Verfahren an.
- Gestaltet Garnierungen und Dekorationselemente, in Verbindung mit der Verarbeitungs- und Präsentationsform.
- Führt das Anrichten und die Präsentation durch und wertschätzt deren Bedeutung für das Endergebnis.
- Führt den Service durch und wertschätzt dessen Anteil an der Kundenzufriedenheit.

4. Grundlegende Prozesse für Konditorei und Bäckerei

4.1. Inhalte

- Einstellung von Maschinen und Anlagen für Konditorei und Bäckerei
- Erzeugung von Teigen und Teigwaren für verschiedene Anwendungen
- Erzeugung von Sirupen, Belägen und Füllungen
- Dekoration von Konditor- und Bäckereiware

4.2. Lernergebnisse

Der Absolvent/die Absolventin

- Bereitet die Ausrüstung für die Zubereitung von Konditor- und Bäckereiwaren, erkennt ihre Mechanismen und Arbeitsweise.
- Bereitet Teige und Mischungen durch verschiedene Anwendungen zu und begründet die Verwendung ihrer Zutaten.
- Bereitet Sirupe, Beläge, Füllungen und andere Zubereitungen zu, beschreibt und wendet Zubereitungstechniken an.
- Dekoriert Zubereitungen durch verschiedene Anwendungen und bewertet Präsentationskriterien entsprechend den Eigenschaften des Endprodukts.

5. Kulinarische Produkte

5.1. Inhalte

- Organisation von Produktionsprozessen
 - o Bereiche der kulinarischen Produktion. Beschreibung und Analyse.
 - o Information bezüglich der Organisation von Prozessen. Produktionstechnische Dokumentation, Arbeitsanweisungen, etc.
 - o Phasen der Zubereitung und des Service. Beschreibung und Analyse.
 - o Organisationsdiagramme und Ablauf der verschiedenen Phasen der Herstellung.
- Zubereitung von Gerichten
 - o Küchen verschiedener Länder. Beschreibung und allgemeine Charakteristika.
 - o Vielfalt der spanischen und internationalen Küche. Tradition, Produkte und bedeutendste Gerichte.
 - o Zubereitung der häufigsten Gerichte. Phasen, Techniken, Abläufe. Schlüsselpunkte in der Durchführung. Kontrolle und Auswertung der Resultate.
 - o Neue Technologien und fortschrittliche kulinarische Techniken: Beschreibung, Analyse, Ausführung und Anwendungen.
 - o Geschichte und Entwicklung der Küche. Relevante Veröffentlichungen, Persönlichkeiten und Ereignisse in der kulinarischen Welt.
- Zubereitung von Gerichten aus verschiedenen Lebensmitteln
 - o Physikalisch-chemische Transformation von Lebensmitteln. Beschreibung und Charakteristika.
 - o Organoleptische Eigenschaften von Rohwaren. Wesentliche Überlegungen und grundlegende Kombinationen.
 - o Erprobung und Bewertung möglicher innovativer Kombinationen.
 - o Ausführung verschiedenster Arten von Rezepten und produktionstechnischer Dokumentation.
 - o Ausführung der Zubereitungsschritte der Gerichte.
 - o Phasen, Techniken, Schlüsselpunkte und Bewertung der Ergebnisse.
- Zubereitung von Gerichten für Personen mit spezifischen Ernährungsbedürfnissen
 - o Ernährungsanforderungen von Personen mit spezifischen Ernährungsbedürfnissen. Häufigste Erkrankungen im Zusammenhang mit Ernährung: Allergien und Unverträglichkeiten.
 - o Diätformen. Beschreibung und Charakteristika.
 - o Geeignete Produkte für spezifische Ernährungsbedürfnisse.
 - o Prozesse zur Herstellung von Diätgerichten.

5.2. Lernergebnisse

Der Absolvent/die Absolventin

- Organisiert die Produktions- und Serviceprozesse in der Küche und analysiert mündliche oder schriftliche Informationen.
- Bereitet etablierte Gerichte zu, unter Auswahl und Anwendung von herkömmlichen und fortgeschrittenen Techniken.
- Bereitet Gerichte aus verschiedenen Lebensmitteln zu und evaluiert verschiedene Alternativen.
- Bereitet Gerichte für Personen mit spezifischen Ernährungsbedürfnissen zu und analysiert die Besonderheiten jeder Situation.

6. Desserts in der Gastronomie

6.1. Inhalte

- Organisation der Aufgaben für die Herstellung von Desserts
- Zubereitung von Desserts auf Obstbasis
- Zubereitung von Desserts auf Basis von Milcherzeugnissen
- Zubereitung von ausgebackenen oder gebratenen Desserts
- Zubereitung von Eis oder Sorbets
- Zubereitung von Halbgefrorenem
- Präsentation von Desserts auf Basis von Konditor- und Bäckereiwaren

6.2. Lernergebnisse

Der Absolvent/die Absolventin

- Organisiert die Aufgaben für die Zubereitung von Desserts in der Gastronomie durch Analyse von Datenblättern.
- Bereitet Desserts auf Obstbasis zu, kennt und wendet verschiedene Verfahren an.
- Bereitet Desserts auf Basis von Milcherzeugnissen zu, kennt und wendet verschiedene Verfahren an.
- Bereitet ausgebackene und gebratene Desserts zu, kennt und wendet verschiedene Verfahren an.
- Bereitet Eis und Sorbets zu, identifiziert und plant die Abfolge der Schritte, und wendet Methoden und Techniken an.
- Bereitet Halbgefrorenes zu, kennt und wendet verschiedene Verfahren an.
- Präsentiert Desserts auf Basis von Konditor- und Bäckereiwaren, führt verschiedene Zubereitungsmöglichkeiten an, wertschätzt ästhetische Kriterien.

7. Sicherheit und Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln

7.1. Inhalte

- Reinigung und Desinfektion von Geräten und Anlagen
- Gute Hygiene-Praxis
- Anwendung von guter Praxis im Umgang mit Lebensmitteln
- Anwendung von Systemen zur Selbstkontrolle
- Effiziente Nutzung von Ressourcen
- Mülltrennung

7.2. Lernergebnisse

Der Absolvent/die Absolventin

- Reinigt / desinfiziert Werkzeuge, Geräte und Anlagen und kann deren Auswirkungen auf die sanitär-hygienische Qualität der Produkte einschätzen.
- Pfl egt gute Hygienepraxis, und bewertet die mit schlechten hygienischen Gewohnheiten verbundenen Gefahren.
- Pfl egt gute Praxis im Umgang mit Lebensmitteln und bringt diese mit der sanitär-hygienische Qualität der Produkte in Verbindung.
- Wendet Systeme der Selbstkontrolle auf Grundlage der Gefahrenanalyse und der kritischen Kontrollpunkte (HACCP) und der Kontrolle der Rückverfolgbarkeit an und belegt die damit verbundenen Prinzipien.
- Nutzt Ressourcen effizient und bewertet die damit verbundenen Vorteile für die Umwelt.
- Trennt Abfälle und erkennt deren Auswirkungen auf Gesundheit und Umwelt.

8. Berufsbildung & Berufsberatung

8.1. Inhalte

- Aktive Jobsuche
- Konfliktmanagement und Teamführung
- Arbeitsvertrag
- Sozialversicherung, Beschäftigung und Arbeitslosigkeit
- Evaluierung von Berufsrisiken
- Planung zur Risikoprävention im Unternehmen
- Anwendung von Präventions- und Schutzmaßnahmen im Unternehmen

8.2. Lernergebnisse

Der Absolvent/die Absolventin

- Wählt Beschäftigungsmöglichkeiten aus, identifiziert die verschiedenen Möglichkeiten der Arbeitsmarktintegration und die Alternativen des lebenslangen Lernens.
- Wendet Teamwork-Strategien an und bewertet deren Effektivität und Effizienz bei der Erreichung der Unternehmensziele.
- Übt seine Rechte aus und erfüllt seine Pflichten im Arbeitsverhältnis, und erkennt diese in verschiedenen Arbeitsverträgen.

- Ermittelt die Schutzmaßnahmen der spanischen Sozialversicherung im Hinblick auf die verschiedenen abgedeckten Eventualitäten, und identifiziert die verschiedenen Arten von Unterstützung.
- Bewertet die Risiken, die sich aus seiner Tätigkeit ergeben, und analysiert die Arbeitsbedingungen und Risikofaktoren in seinem / ihrem Arbeitsumfeld.
- Nimmt an der Entwicklung eines Risikopräventionsplans in einem kleinen Unternehmen teil und identifiziert die Verantwortlichkeiten aller Beteiligten.
- Wendet Schutz- und Vorbeugungsmaßnahmen an und analysiert Risikosituationen in der Arbeitsumgebung Fachkraft für Kochen & Gastronomie.

9. Unternehmen und Unternehmertätigkeit

9.1. Inhalte

- Unternehmerische Tätigkeit
- Das Unternehmen und sein Umfeld
- Gründung und Inbetriebnahme eines Unternehmens
- Verwaltungsfunktion

9.2. Lernergebnisse

Der Absolvent/die Absolventin

- Kennt die Fähigkeiten, die mit der Unternehmertätigkeit in Verbindung stehen und analysiert die Anforderungen, die von den Arbeitsstellen und den Geschäftsaktivitäten abgeleitet werden.
- Bestimmt die Möglichkeit der Gründung eines kleinen Unternehmens, indem er den Einfluss auf das Handlungsumfeld abwägt und ethische Werte mit einbezieht.
- Setzt die Aktivitäten zur Gründung und Inbetriebnahme eines Unternehmens um, indem er die Rechtsform bestimmt und die entsprechenden gesetzlichen Verpflichtungen ermittelt.
- Führt allgemeine Verwaltungs- und Finanzaktivitäten eines kleinen oder mittleren Unternehmens durch, indem er die wichtigsten buchhalterischen und steuerlichen Verpflichtungen ermittelt und entsprechend dokumentiert.

10. Ausbildung in Unternehmen

10.1. Inhalte

- Keine Angaben

10.2. Lernergebnisse

Der Absolvent/die Absolventin

- Identifiziert die Struktur und Organisation des Unternehmens, und bringt dies auch mit der Herstellung und Vermarktung der Produkte in Verbindung.
- Wendet Arbeits- und Ethikgewohnheiten in seiner / ihrer beruflichen Tätigkeit entsprechend den Merkmalen der Position und der vom Unternehmen festgelegten Verfahren an.
- Führt Warenannahme, Lagerung und Konservierung von rohen, halbverarbeiteten und verarbeiteten Gütern durch, verwendet Kontrollgeräte und -instrumente, und wendet Techniken und Verfahren gemäß Vorgaben und/oder etablierter Normen an.
- Führt Vorerzeugungsarbeiten durch, interpretiert Anweisungen und/oder etablierte Normen und verknüpft diese mit den von der auszuführenden Tätigkeit geforderten Verfahren und Techniken.
- Stellt Produkte und Gerichte her, interpretiert Instruktionen und/oder verwandte Dokumente und verknüpft diese mit der Anwendung von vorgegebenen Techniken, Normen und Arbeitsabläufen.
- Entspricht den Sicherheits- und Hygienekriterien, und verhält sich entsprechend der Normen zu Sanitär-Hygiene, Arbeitssicherheit und Umweltschutz.

Mögliche Berufsbilder

Koch
Chef de partie
Mitarbeiter in betriebseigenen Diskont-Verkaufsstellen für Produkte und Lebensmittel- und Getränkeservice
Barmann
Hilfs-Sommelier

Quellen

Ministerium für Bildung, Kultur & Sport (2018): „Europass Diploma Supplement Técnico en Cocina y Gastronomía“. <http://todofp.es/dam/jcr:dc010d56-9b5c-4f84-98d6-4992d120ea52/tcocinagastronomiaes-pdf.pdf>
[letzter Zugriff am 8.5.2018]

Ministerium für Bildung, Sozialpolitik & Sport (2008): „Verordnung 3408/2008, vom 3. November, durch welche das Curriculum der Lehrausbildung Mittleren Grades für den Titel der Fachkraft für Küche und Gastronomie festgelegt wird“. <https://www.boe.es/boe/dias/2008/11/28/pdfs/A47602-47611.pdf>
[letzter Zugriff am 8.5.2018]

Ministerium für Bildung & Wissenschaft (2007): „Königliches Dekret 1396/2007, vom 29. Oktober, durch welches der Titel der Fachkraft für Küche und Gastronomie etabliert wird und deren Ausbildung festgelegt wird“. https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2007-20084
[letzter Zugriff am 8.5.2018]