

Kochen 3

Woche	1	Pasteten, Terinnen, Galantinen Kalbfleischpastete, Hausterinne, Geflügelgalantine Gerichte vom Geflügel Backhuhn, Gefülltes Hühnerbrüstchen	2	Gerichte vom Wild Rosa gebratener Rehrücken, Rehragout Klassische Gerichte – Service Rosa gebratene Lammkeule, Geschmorte Kalbstelze, Gebratener Jungschweinsbraten, Gekochtes Schulterschmelze	3	Gerichte von Süßwasserfischen Pochierte Forellenfilet, Gebratenes Forellenfilet, Zanderfilet und Lachsfilet Gerichte von Salzwasserfischen Seeteufel, Seezunge	4	Gerichte von Krusten- Muschel- und Weichtieren Hummer, Muschelgerichte, Tintenfisch, Garnelen, Gemeinschaftsverpflegung	
PB	Bundes- und Landesgesetzgebung: Lebensmittelkodex, Lebensmittelverordnung								
DUK	Selbstpräsentation Benehmen und Umgangsformen (Knigge)		Gespräche mit Kunden/Gästen Festigung und Erweiterung des Fachwortschatzes Übungen mit Fachliteratur						
BE	Poultry		Schwerpunkt Service Tableside cooking tips Schwerpunkt Küche Poultry – Game – Fish						
BF	Wiederholung		Wiederholung		Übersetzung der Speisekarte vom Betrieb (auszugsweise) mit Lexika		Übersetzung der Speisekarte vom Betrieb (auszugsweise) mit Lexika		
WSV	Betriebswirtschaft Unternehmensgründung (persönliche, rechtliche, infrastrukturelle und finanzielle Voraussetzungen, Behörden und Kontaktstellen)		Zusammenschluss, Auflösung		Informations- und Kommunikationstechniken Stellenbewerbung, Vorstellungsgespräch		Schriftverkehr des privaten Bereichs (Stellenbewerbung, Lebenslauf und evt. SV mit Ämtern und Behörden)		
EWK	Arten Geflügel - Fleischteile, Verwendung, Eigenschaften, Einkauf und Lagerung		Arten Wild und Wildgeflügel - Fleischteile, Verwendung, Eigenschaften, Einkauf und Lagerung		Arten von Süß- und Salzwasserfischen Verwendung, Eigenschaften, Einkauf und Lagerung		Arten von Krustentieren Muschel- und Weichtieren Verwendung, Eigenschaften, Einkauf und Lagerung		
SMK	Pasteten, Terinnen, Galantinen – Herstellungen, Verwendung, Anrichten, passende Saucen und Garnituren Gerichte von Geflügel – Zubereitungen, Garmachungsarten, passende Saucen, Gemüse und Beilagen		Gerichte von Wild – und Wildgeflügel – Zubereitungen, Garmachungsarten, passende Saucen, Gemüse und Beilagen		Gerichte von Süß- und Salzwasserfischen mit Saucen passenden Gemüse und Sättigungsbeilagen		Gerichte Krustentieren Muschel- und Weichtieren mit Saucen passenden Gemüse und Sättigungsbeilagen Gemeinschaftsverpflegung		
ESE	Arbeitsplatz - Berufsverhalten Inhalte Wiederholung der 2. Klasse Berufskleidung. Erscheinungsbild, Berufskleidung und –ausrüstung; Suchtprävention Alkohol, Nikotin, Drogen Unfallverhütung und Sicherheitsbestimmungen Hygienevorschriften. Umgangsformen und Tischsitten.		Arbeiten vor dem Gast Gästeberatung Marinieren Gestaltung von Verkaufsfördernden Maßnahmen.		Arbeiten vor dem Gast Gästeberatung Filetieren Gestaltung von Verkaufsfördernden Maßnahmen.		Arbeiten vor dem Gast Gästeberatung Tranchieren Gestaltung von Verkaufsfördernden Maßnahmen.		
BTOU	Arbeitsplatz <ul style="list-style-type: none"> Hygiene (Lebensmittelverordnung) Alkohol/Drogen am Arbeitsplatz Betriebe 		Gastgewerbebetriebe Betriebsart der Beherbergung mit Verpflegung <ul style="list-style-type: none"> Organisation (Europäisches/Amerikanisches) Management Mitarbeiterführung Merkmale, Leistungen, Betriebsdauer, Lage, Themen 			<ul style="list-style-type: none"> Klassifizierung Hotelvertragsrecht Partner Reisebüro Haftpflicht 		Marketing <ul style="list-style-type: none"> Animation Werbung/Werbe-medien Qualitätssicherung u. Erfolgskontrolle 	
Schulhotel Hofen Beispiel Schulhotel Hofen Beispiel Schulhotel Hofen									

Kochen 3

Woche	5	3 gängiges Menükochen Gerichte von ganzen Geflügel	6	Kochen aus dem Warenkorb Süßspeisen auf Bestellung	7	Kochen aus dem Warenkorb Kaffegebäck	8	Speiseeis Reinigung
PB					Lehrling und Betrieb Weiterbildung, Möglichkeiten zur Weiterbildung Arbeitsmarkt, Wege aus der Arbeitslosigkeit			
DUK			Mündliche Kommunikation Reden und Einzelgespräche Übungen		Festigung und Erweiterung des Fachwortschatzes			
BE		The BAR Bargeräte, Bargläser, Rezepte, Arbeitsweisen	Schwerpunkt Service: Applying for a job (Barman/Barmaid) Schwerpunkt Köche: Applying for a job (Chef)					
BF		Schwerpunkt Service: Wegbeschreibung im Haus und außer Haus. Schwerpunkt Küche: Wegbeschreibung mit Räumlichkeiten der Küche	Schwerpunkt Service: Rollenspiel an der Bar mit Getränkeberatung, Rezepte Cocktails Schwerpunkt Küche:		Freizeitmöglichkeiten, Wetter		Wiederholung	
WSV		Volkswirtschaft Grundbegriffe, Wirtschaftskreislauf, Markt, Marktformen und Preisbildung,	Europäischer Binnenmarkt, Wirtschaftsordnungen Ökologie, Internationale Wirtschaft		Beschäftigungspolitik, Wachstums- und Konjunkturpolitik		Sozialpolitik Globalisierung der Wirtschaft	
SMK		Gerichte vom Geflügel	Menükunde: Zusammenstellen und Gestalten von Menüs, Grundsätze der Menügestaltung		Warenanforderung, Berechnung der Warenbestellung für 4 Personen		Speiseeis – Arten, Herstellung, Verwendung, Hygiene	
ESE		Arbeiten vor dem Gast Gästeberatung Flambieren Gestaltung von Verkaufsfördernden Maßnahmen.	Die Bar Servierarbeiten Bararten Mitarbeiter in der Bar Mise en Place in der Bar		Die Bar Servierarbeiten Standardrezepte Garnituren Fachausdrücke Barservice		Zusammenfassung und Festigung des Lehrstoffes	
BTOU	Gastgewerbebetriebe			Marketing - Touristik				
	Sperrstundenverordnung Hausrecht Jugendschutzgesetz		<ul style="list-style-type: none"> • Bedürfnisse und Motive • Verkaufsförderung • Tourismus in den Bundesländern • Verkehrseinrichtungen • Verbindungen • Infrastruktur 					
Cocktails & More – Beispiel Barbetrieb								