

Speisen- und Menükunde

Koch/Köchin – Einstieg 3. Klasse



Die rot unterlegten Inhalte sind mit Hilfe des Fachbuches zu erarbeiten und sind gleichzeitig die Prüfungsfragen.

Woche	Std	Lehrstoff/Lernfelder	Buch	Kompetenzen
1	5	<p>Wiederholung</p> <p>Inhalte: Wiederholung der Inhalte der 1. Klasse</p> <p>Menükunde</p> <p>Inhalte: Menügestaltung</p> <p>Menükunde- Rechtschreibung</p> <p>Vorbereitung und Verarbeitung der Grundzutaten für Süßspeisen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Abtrieb herstellen • Aufschlagen • Einmelieren • Aprikotieren • Unterheben • etc. <p>Massen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Biskuitmasse • Gleichschwermasse • Schwere Sandmasse • Leichte Sandmasse 		<p>Wiederholungsfragen</p> <p>Kompetenzen der SchülerInnen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nennen und erläutern die Kernthemen und Kernfragen der 1.Klasse <p>Menükunde- Rechtschreibung</p> <ul style="list-style-type: none"> • die verschiedene Mahlzeiten und die Variationen daraus erklären. • die Grundsätze zur Erstellung einer Speisenfolge verstehen. • die festgelegte Reihenfolge der zeitgemäßen Menüreihenfolge nennen. • die allgemeinen Regeln der Rechtschreibung auf Menü-, und Speisekarten nennen. • verschiedene Menüarten aufzählen. • • die allgemein gültigen Regeln der Rechtschreibung auf Menü-, und Speisekarten anwenden. • Gewichte und Maße von größeren Einheiten auf kleinere und umgekehrt selbständig umrechnen. • die Einteilung der Süßspeisen aufzählen. • die diversen Vorbereitungsarbeiten in der Patisserie kennen. • die Wirkungsweise verschiedener Teiglockerungsmittel erklären. • die Aroma-, und Geschmacksstoffe in der Patisserie nennen. • die Handhabung mit Gelatine erklären. • die verschiedenen Backtechniken in der Patisserie erläutern. • mögliche Fehlerquellen im Zusammenhang mit Süßspeisen nennen. • sich der Genauigkeit und Sorgfalt während der ausführenden Arbeitsprozesse in der Patisserie bewusst sein. • die wichtigsten Massen nennen. • die Herstellung der wichtigsten Grundteige und Massen sowie deren Verwendungszwecke erklären. • mögliche Fehlerquellen im Zusammenhang mit Massen nennen. • sich der Genauigkeit und Sorgfalt während der ausführenden Arbeitsprozesse mit Massen bewusst sein. • den gezielten Einsatz von Vollkornprodukten bei Süßspeisen aus ernährungsphysiologischer Sichtweise erläutern.

Speisen- und Menükunde

Koch/Köchin – Einstieg 3. Klasse

Die rot unterlegten Inhalte sind mit Hilfe des Fachbuches zu erarbeiten und sind gleichzeitig die Prüfungsfragen.

			<ul style="list-style-type: none"> die wirtschaftlichen Vorteile der Convenienceprodukte von Massen erklären.
2	5	Speisenkunde	Zubereitungen, Anrichtearten von kalten Vorspeisen
		<p>Kalte Vorspeisen</p> <ul style="list-style-type: none"> Früchtevorspeisen Cocktailvorspeisen Vorspeisen von Fleisch Eievorspeisen Gemüsevorspeisen Vorspeisen von Fisch Pasteten, Terrinen, Galantinen <p>Delikatessvorspeisen</p>	<ul style="list-style-type: none"> die Bedeutung der kalten und warmen Vorspeisen in der Physiologie und Ästhetik des Essens, sowie in der zeitgemäßen Menüreihenfolge nennen. wissen wann kalte und warme Vorspeisen in einer Menüreihenfolge serviert werden. im Überblick über die verschiedenen Arten von kalten Vorspeisen berichten. die Rohstoffe aus denen die verschiedenen kalten Vorspeisen hergestellt werden nennen. die Kriterien und Grundregeln bei der Zubereitung zeitgemäßer kalter Vorspeisen kennen. die zeitgemäßen Serviermöglichkeiten und Anrichtetechniken von kalten Vorspeisen erklären. weiß auf den Wandel der Zeit und die Trends hin, die kalte Vorspeisen immer wieder unterliegen. die wichtigsten Delikatessvorspeisen der Kalten Küche nennen. auf den Mehraufwand der meist teuren, exquisiten, nicht alltäglichen Delikatessvorspeisen hinweisen.
3	5	Speisenkunde	Warme Vorspeisen, Gerichte vom Rind
		<p>Warme Vorspeisen</p> <ul style="list-style-type: none"> Gemüse- und Pilzgerichte Nudelgerichte Teiggerichte Eiergerichte Flans Blätterteigpastetchen etc. <p>Gerichte vom Rind</p> <ul style="list-style-type: none"> Wiener Tafelspitz Gespickter Rindsbraten Rindsroulade Rindsgulasch Roastbeef Zwiebelrostbraten Tournedos Rindsfiletgulyas 	<ul style="list-style-type: none"> im Überblick über die verschiedenen Arten von warmen Vorspeisen erklären. die Rohstoffe aus denen die verschiedenen warmen Vorspeisen hergestellt werden nennen. die Zubereitung zeitgemäßer warmer Vorspeisen kennen. die zeitgemäßen Serviermöglichkeiten und Anrichtetechniken von warmen Vorspeisen erklären. auf den Wandel der Zeit, und die Trends hin die warme Vorspeisen immer wieder ausgesetzt werden hinweisen. die wichtigsten Garmachungsarten in Zusammenhang mit Rindfleischgerichten aufzählen. die wichtigsten Vorbereitungsarbeiten von im Ganzen zubereitetem Rindfleisch und portioniertem Rindfleisch kennen. Garpunktbezeichnung, Kerntemperaturmethode, Niedergarverfahren und Nadelprobe erklären. spezielle Siedfleischstücke vom Rind, sowie deren Herstellung nennen. die verschiedenen Arten des Dünsten bzw. Schmoren von ganzen Rindfleischstücken sowie

Speisen- und Menükunde

Koch/Köchin – Einstieg 3. Klasse

Die rot unterlegten Inhalte sind mit Hilfe des Fachbuches zu erarbeiten und sind gleichzeitig die Prüfungsfragen.

		<ul style="list-style-type: none"> • Entrecote • T-Bone Steak • Filet Wellington etc. 	<ul style="list-style-type: none"> • portioniertem Rindfleisch erklären. • die verschiedenen Arten des Braten und Grillen bei Rindfleisch, kennt die Arbeitsabläufe und Besonderheiten dieser Garmachungsarten erläutern. • die verschiedenen Arten des Backen und Frittieren von Rindfleisch nennen. • die verschiedenen Zubereitungsarten und Arbeitsabläufe von kurz zubereitetem portioniertem Rindfleisch kennen. • den küchenmäßigen Umgang mit Innereien kennen. • die wichtigsten traditionellen klassischen, nationalen und internationalen Rindfleischgerichte sowie Garnituren kennen. • auf die vielen Spezialitäten vom Rind in der österreichischen Küche hinweisen.
4	5	<p>Speisenkunde</p> <p>Gerichte vom Kalb</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eingemachtes Kalbfleisch • Kalbsfrikassee • Glaciertes Kalbsvögerl • Gefüllte Kalbsbrust • Kalbsrahmgulasch • Kalbsgeschnetzeltes • Wiener Schnitzel etc. 	<p>Gerichte vom Rind</p> <ul style="list-style-type: none"> • die wichtigsten Garmachungsarten in Zusammenhang mit Kalbfleischgerichten aufzählen. • die wichtigsten Vorbereitungsarbeiten von im Ganzen zubereitetem Kalbfleisch und portioniertem Kalbfleisch kennen. • Garpunktbezeichnung, Kerntemperaturmethode, Niedergarverfahren und Nadelprobe erklären. • spezielle Gustostücke vom Kalb, sowie deren Herstellung nennen. • die verschiedenen Arten des Dünsten bzw. Schmoren von ganzen Kalbfleischstücken sowie portioniertem Kalbfleisch erklären. • die verschiedenen Arten des Braten und Grillen bei Kalbfleisch, kennt die Arbeitsabläufe und Besonderheiten dieser Garmachungsarten erläutern. • die verschiedenen Arten des Backen und Frittieren von Kalbfleisch nennen. • die verschiedenen Zubereitungsarten und Arbeitsabläufe von kurz zubereitetem portioniertem Kalbfleisch kennen. • kennt den Stellenwert der Kalbsinnereien, sowie den küchenmäßigen Umgang damit. • kennt die wichtigsten traditionellen klassischen, nationalen und internationalen Kalbfleischgerichte sowie Garnituren. • auf die vielen Spezialitäten vom Kalb in der österreichischen Küche hinweisen.
5	5	<p>Speisenkunde</p> <p>Gerichte vom Schwein</p> <ul style="list-style-type: none"> • Szegediner Gulasch • Steirisches Wurzelfleisch • Schweinsfilet im 	<p>Gerichte vom Schwein</p> <ul style="list-style-type: none"> • die wichtigsten Garmachungsarten in Zusammenhang mit Schweinefleischgerichten aufzählen. • die wichtigsten Vorbereitungsarbeiten von im Ganzen zubereitetem und portioniertem

Speisen- und Menükunde

Koch/Köchin – Einstieg 3. Klasse



Die rot unterlegten Inhalte sind mit Hilfe des Fachbuches zu erarbeiten und sind gleichzeitig die Prüfungsfragen.

		<p>Gemüsemantel</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schweinskotelett • Sautierte Schweinsmedaillon mit Kräutern • Kümmelbraten etc. 	<p>Schweinefleisch kennen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Garpunktbezeichnung, Kerntemperaturmethode, Niedergarverfahren und Nadelprobe erklären. • spezielle Gustostücke vom Schwein, sowie deren Herstellung nennen. • die verschiedenen Arten des Dünsten bzw. Schmoren von ganzen Schweinefleischstücken sowie portioniertem Schweinefleisch erklären. • die verschiedenen Arten des Braten und Grillen bei Schweinefleisch, kennt die Arbeitsabläufe und Besonderheiten dieser Garmachungsarten erläutern. • die verschiedenen Arten des Backen und Frittieren von Schweinefleisch nennen. • die verschiedenen Zubereitungsarten und Arbeitsabläufe von kurz zubereitetem portioniertem Schweinefleisch kennen. • den Küchenmäßigen Umgang mit Innereien kennen. • die wichtigsten traditionellen klassischen, nationalen und internationalen Schweinefleischgerichte sowie Garnituren kennen. • auf die vielen regionalen Spezialitäten vom Schwein in der österreichischen Küche hinweisen.
		<p>Fachliches Rechnen</p> <p>Inhalte: Energiegehaltsberechnungen (%Anteil)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schweinskarree mit Knochenanteil, Parierverlust und Schnittverlust • Rindsfilet mit Lagerverlust, Parierverlust, Bratverlust • etc. 	<p>Energiegehaltsberechnungen (%Anteil)</p> <p>Kompetenzen: sollen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gewichte und Maße von größeren Einheiten auf kleinere und umgekehrt selbständig umrechnen. • selbständig aus einem Rezept die benötigten Mengen der einzelnen Zutaten errechnen. • die unterschiedlichen Gewichtsverluste, die in der Verarbeitung vorkommen können aufzählen. • nach Abzug des Putz-, Brat-, Schneideverlust den tatsächlichen Warenpreis • pro Kg und pro Portion berechnen.
6	5	<p>Speisenkunde</p> <p>Gerichte vom Lamm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Irish Stew • Lammragout • Glaciertes Lammkarree • Gefüllter Lammsattel • Lammkarree mit Kräuterkruste • etc. 	<p>Gerichte vom Lamm, Vorbereitungsarbeiten in der Patisserie Kalte Süßspeisen</p> <ul style="list-style-type: none"> • die wichtigsten Garmachungsarten in Zusammenhang mit Lammfleischgerichten aufzählen. • die wichtigsten Vorbereitungsarbeiten von im Ganzen zubereitetem Lammfleisch und portioniertem Lammfleisch kennen. • Garpunktbezeichnung, Kerntemperaturmethode, Niedergarverfahren und Nadelprobe erklären. • spezielle Gustostücke vom Lamm, sowie deren Herstellung nennen. • die verschiedenen Arten des Dünsten bzw. Schmoren von ganzen Lammfleischstücken sowie portioniertem Lammfleisch erklären.

Speisen- und Menükunde

Koch/Köchin – Einstieg 3. Klasse

Die rot unterlegten Inhalte sind mit Hilfe des Fachbuches zu erarbeiten und sind gleichzeitig die Prüfungsfragen.

		<p>Vorbereitung und Verarbeitung der Grundzutaten für Süßspeisen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Abtrieb herstellen • Aufschlagen • Einmelieren • Aprikotieren • Unterheben • Ausbuttern • Auszuckern • etc. <p>Kalte Süßspeisen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rouladen • Kuchen • Torten • Strudel • Cremen • Puddings • Kompotte • Eisparfaits 	<ul style="list-style-type: none"> • die verschiedenen Arten des Braten und Grillen bei Lammfleisch, kennt die Arbeitsabläufe und Besonderheiten dieser Garmachungsarten erläutern. • die verschiedenen Arten des Backen und Frittieren von Lammfleisch nennen. • die verschiedenen Zubereitungsarten und Arbeitsabläufe von kurz zubereitetem portioniertem Lammfleisch kennen. • den Küchenmäßigen Umgang mit Innereien vom Lamm kennen. • die wichtigsten traditionellen klassischen, nationalen und internationalen Lammgerichte sowie Garnituren kennen. • auf die vielen regionalen Spezialitäten vom Lamm in der österreichischen Küche hinweisen. • Gewichte und Maße von größeren Einheiten auf kleinere und umgekehrt selbständig um rechnen. • die diversen Vorbereitungsarbeiten in der Patisserie kennen. • die Wirkungsweise verschiedener Teiglockerungsmittel erklären. • die Aroma-, und Geschmacksstoffe in der Patisserie nennen. • die Handhabung mit Gelatine erklären. • die verschiedenen Backtechniken in der Patisserie erläutern. • mögliche Fehlerquellen im Zusammenhang mit Süßspeisen nennen. • sich der Genauigkeit und Sorgfalt während der ausführenden Arbeitsprozesse in der Patisserie bewusst sein. • Gewichte und Maße von größeren Einheiten auf kleinere und umgekehrt selbständig umrechnen. • die Einteilung der kalten Süßspeisen nennen. • die wichtigsten Grundteige und Massen aufzählen. • die Herstellung der wichtigsten Grundteige und Massen sowie deren Verwendungszwecke erklären. • die Ausführung und Vollendung von Torten, Kuchen bzw. Schnitten sowie Kleingebäck erklären. • diverse Füllungen und Glasuren für Torten Kuchen usw. erläutern. • die Herstellung und Verwendung von gesulzten Cremen, pochierten Cremen, Mus und Puddings aufzählen. • Auskunft über zeitgemäße Anrichtetechniken von kalten Süßspeisen geben.
7	5	<p>Speisenkunde</p> <p>Warme Süßspeisen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Buchteln 	<ul style="list-style-type: none"> • Warme Süßspeisen • Gewichte und Maße von größeren Einheiten auf kleinere und umgekehrt selbständig umrechnen.

Speisen- und Menükunde

Koch/Köchin – Einstieg 3. Klasse



Die rot unterlegten Inhalte sind mit Hilfe des Fachbuches zu erarbeiten und sind gleichzeitig die Prüfungsfragen.

		<ul style="list-style-type: none"> • Milchrahmstrudel • Germknödel • Mohnnudeln • Krapfen • Schlosserbuben • Palatschinken • Aufläufe • Schmarren • Omleletten • Soufflés • etc. <p>Erweiterte Menükunde</p> <p>Speisefolgen – Menü mit korrespondierenden Getränken</p> <ul style="list-style-type: none"> • Regeln für die Getränkeempfehlung • Aperitiv • Bier • Weißwein • Rosewein • Rotwein • Dessertwein • Schaumwein • Digestif <p>Fachliches Rechnen</p> <p>Inhalte: Berechnung des Energiegehalts von Menüs</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schonkostmenü • Vollkostmenü 	<ul style="list-style-type: none"> • die Einteilung der warmen Süßspeisen nennen. • die wichtigsten Grundteige und Massen nennen. • die Herstellung der wichtigsten Grundteige und Massen sowie deren Verwendungszwecke erklären. • die Ausführung und Vollendung von Aufläufen (Soufflés), Knödeln und süßen Nudeln erklären. • warme Hefeteigbäckereien, Plunderteiggebäck, Krapfen und Dunstkoche erläutern. • die Herstellung diverser Reissüßspeisen, und Früchtesüßspeisen aufzählen. • die Herstellung von Schmarren, Palatschinken und Strudel nennen. • Auskunft über zeitgemäße Anrichtetechniken von warmen Süßspeisen geben. <ul style="list-style-type: none"> • erklärt die verschiedenen Mahlzeiten und die Variationen daraus. • die festgelegte Reihenfolge der zeitgemäßen Menüreihenfolge nennen. • die allgemeinen Regeln der Rechtschreibung auf Menü-, und Speisekarten nennen. • die Grundsätze zur Erstellung einer Speisenfolge erklären. • die allgemeinen Regeln bei der Empfehlung von korrespondierenden Getränken aufzählen. <p>Nährstoff- und Nährwertberechnung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gewichte und Maße von größeren Einheiten auf kleinere und umgekehrt selbständig umrechnen. • die Anteile an Kilojoule, Eiweiß, Fett, und Kohlenhydrate der Nährwerttabelle entnehmen. • den Energiegehalt von einzelnen Nahrungsmitteln und Gerichten errechnen. • den Energiegehalt zusammenhängender Menüs ausrechnen.
8	5	<p>Speisenkunde</p> <p>Inhalte: Gerichte der regionalen Küche</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tiroler Knödel • Käsespätzle • Salzburger Nockerl • Kärntner Kasnudeln • Wiener Erdäpfelgulasch • Steirische Klachlsuppe • Hafaloab 	<p>Gerichte der regionalen Küche</p> <ul style="list-style-type: none"> • die traditionelle und zeitgemäße Küche kennen. • den Ursprung der regionalen Küche erläutern. • die wesentlichen Merkmale der österreichischen Küche erklären. • verschiedene regionale Spezialitäten Österreichs aufzählen. • die bekanntesten regionalen Gerichte Vorarlberg nennen.

Speisen- und Menükunde

Koch/Köchin – Einstieg 3. Klasse



Die rot unterlegten Inhalte sind mit Hilfe des Fachbuches zu erarbeiten und sind gleichzeitig die Prüfungsfragen.

	<ul style="list-style-type: none">• Riebel• etc. <p>Zusammenfassung - Festigung</p> <ul style="list-style-type: none">• Kernthemen der 2. Klasse		<ul style="list-style-type: none">• die wichtigsten Inhalte der 2. Klasse zusammenfassen und wiedergeben können.
--	--	--	--