

Speisen- und Menükunde

Gastronomiefachmann/-fachfrau Einstieg 2. Klasse



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

Woche	Std	Lehrstoff/Lernfelder	Buch	Ziele
1	5	<p>Menükunde</p> <p>Inhalte: Esskultur - Geschichte der Kochkunst</p> <p>Trends</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vollwertküche • Kreative Küche • Ethnoküche • Fastfoodküche <p>Französischer Menüaufbau</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vorspeisengruppe • Hauptspeisengruppe • Nachspeisengruppe <p>Menügestaltung Menükunde- Rechtschreibung</p> <p>Küchenfachausdrücke</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arrossieren • Degraissieren • Bardieren • etc. 		<p>Esskultur</p> <ul style="list-style-type: none"> • erläutern das der Kochkunstführer Le Guide culinaire - Nachschlagwerk der Klassischen Küche von Auguste Escoffier, als Fundament unserer heutigen Speisenzubereitung gilt. • die wichtigsten Kochpersönlichkeiten des letzten Jahrhunderts und der heutigen Zeit kennen. • die Trends in den Küchen Europas beschreiben können. • die festgelegten Reihenfolgen der zeitgemäßen Menüreihenfolge nennen. • die Grundsätze zur Erstellung einer Speisenfolge verstehen. • die allgemein gültigen Regeln der Rechtschreibung auf Menü-, und Speisekarten anwenden. • die Vielfalt der Küchenfachausdrücke durch den Einfluss der französischen Küche kennen. • die wichtigsten Küchenfachausdrücke aufzählen.
2	5	<p>Speisenkunde</p> <p>Inhalte: Lebensmittel Umgang in der Küche -Vorbereitungsarbeiten</p> <p>Garmethoden</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kochen • Sieden • Blanchieren • Pochieren • Dämpfen • Naurdünsten • Hellbraundünsten • Braundünsten, Schmoren 		<p>Kochverfahren, Kochpraktische Hilfsmittel, Küchenfachausdrücke</p> <ul style="list-style-type: none"> • die verschiedenen Vorbereitungstechniken in der Küche erläutern. • die wichtigsten Garmethoden nennen. • vorbereitende Garmachungsmethoden sowie grundlegende und vollendende Garmethoden erklären.

Speisen- und Menükunde

Gastronomiefachmann/-fachfrau Einstieg 2. Klasse



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

	<p>(Braisieren)</p> <ul style="list-style-type: none">• Braten im Ganzen• Braten von Portionsstücken – Kurzbraten, Sautieren• Frittieren, Backen im heißen Fett• Glacieren• Gratинieren <p>Kombinierte Garmethoden</p> <ul style="list-style-type: none">• Cook and Chill• Cuisson sous Vide <p>Kochpraktische Hilfsmittel</p> <ul style="list-style-type: none">• Bouquet Garni• Gespickte Zwiebel• Kräutersträußchen• Sac d epice• etc. <p>Vorbereitung und Verwendung von Gemüse</p> <ul style="list-style-type: none">• Rüsten• Schälen• Marinieren• Blanchieren• etc. <p>Garmethoden für Gemüse</p> <ul style="list-style-type: none">• Kochen• Dämpfen• Vakuumkochen• Glacieren• Helldünsten• Braundünsten• Sautieren oder Grillen• Backen im Fett <p>Weißer Fonds, Braune Fonds</p> <ul style="list-style-type: none">• Weißer Kalbsfond• Weißer Geflügelfond• Fischfond• Gemüsefond <ul style="list-style-type: none">• Großer brauner Fond• Brauner Kalbsfond		<p>die kombinierten Garmethoden Cook and Chill sowie Cuisson sous Vide erläutern.</p> <ul style="list-style-type: none">• Geschmacksbildner für Fonds, Suppen, Saucen etc. aufzählen.• Bindemittel für Suppen und Saucen.• erläutern den Umgang mit Stärke nennen. <ul style="list-style-type: none">• die Vorbereitungsarbeiten bei der Zubereitung von Gemüse aufzählen.• die spezielle Handhabung von grünem Gemüse erklären.• die Verluste von Vitaminen, Mineralstoffen sowie Spurenelementen bei unsachgemäßem Umgang mit Gemüse aufzählen.• die vorbereitenden Garmethoden sowie vollendende Garmethoden von Gemüse erläutern.• die wichtigsten Garmethoden bei Gemüse aufzählen. <ul style="list-style-type: none">• die schonenden Garmethoden bei der Zubereitung von Gemüse kennen.• die wirtschaftlichen Vorteile von Convenienceprodukten bei Gemüse nennen. <ul style="list-style-type: none">• Fonds unterscheiden und nach Bedarf die Herstellung beschreiben.• die Bedeutung der Fonds in Verbindung mit Saucen und Suppen nennen.• den Unterschied in der Zubereitung zwischen einem weißen und braunen Fond erklären.• die wichtigsten weißen und braunen Fonds
--	---	--	--

Speisen- und Menükunde

Gastronomiefachmann/-fachfrau Einstieg 2. Klasse



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

		<ul style="list-style-type: none"> • Brauner Wildfond • Brauner Lammfond 		<p>und nennt ihre Verwendungszwecke erläutern.</p>
3	5	<p>Speisenkunde</p> <p>Inhalte:</p> <p>Vorbereitung und Verwendung von Kartoffeln</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gekocht oder gedämpft • In der Pfanne gebraten • Frittiert • Im Rohr gebacken • Als Kartoffelteig oder Kartoffelmasse verarbeitet <p>Vorbereitung und Verwendung Knödeln, Teigwaren und Reis</p> <p>Vorbereitung und Verwendung von Pilzen</p>		<p>Vorbereitung und Verwendung von Kartoffeln, Pilzen, Hülsenfrüchten, Knödeln, Teigwaren und Reis</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Vielseitigkeit der Kartoffeln und deren Garmethoden erklären. • die Vorbereitungsarbeiten bei der Zubereitung von Kartoffeln auf zählen. • über die Verarbeitung von rohen und gekochten Kartoffeln Bescheid wissen. • die schonenden Garmethoden bei der Zubereitung von Kartoffeln kennen. • die spezielle Handhabung von den verschiedenen Kochtypen der Kartoffeln erläutern. • die Verluste von Vitaminen, Mineralstoffen sowie Spurenelementen bei unsachgemäßem Umgang mit Kartoffeln erklären. • den natürlich vorkommenden Schadstoff Solanin bei Kartoffeln erläutern. • die wirtschaftlichen Vorteile der Convenienceprodukte von Kartoffeln nennen. • die Vorbereitungsarbeiten bei der Zubereitung von Knödeln, Teigwaren und Reis auf zählen. • über die Verarbeitung von Knödeln, Teigwaren und Reis Bescheid wissen. • die schonenden Garverfahren bei der Zubereitung von Knödeln, Teigwaren und Reis. • die Verluste von Vitaminen, Mineralstoffen sowie Spurenelementen bei unsachgemäßem Umgang mit Knödeln, Teigwaren und Reis erklären. • den gezielten Einsatz von Vollkornprodukten bei Knödeln, Teigwaren und Reis aus ernährungsphysiologischer Sichtweise erläutern. • die wirtschaftlichen Vorteile der Convenienceprodukte von Knödeln, Teigwaren und Reis nennen. • die schonenden Garverfahren bei der Zubereitung von Pilzen kennen. • die spezielle Handhabung von getrockneten Pilzen nennen. • die Verluste von Vitaminen, Mineralstoffen sowie Spurenelementen bei unsachgemäßem

Speisen- und Menükunde

Gastronomiefachmann/-fachfrau Einstieg 2. Klasse



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

			<p>Umgang mit Pilzen erklären.</p> <ul style="list-style-type: none"> • die küchenmäßige Vorbereitung, die Einweich- und Garzeiten von Hülsenfrüchten nennen. • die Besonderheiten, Gefahren und Eigenschaften der Pilze und Hülsenfrüchte aus ernährungsphysiologischer Sichtweise auf zählen.
4		<p>Vorbereitung und Verwendung von Hülsenfrüchten</p>	
		<p>Menükunde - Grundlagen der Küchenführung</p> <p>Inhalte:</p> <p>Küchenbrigaden</p> <ul style="list-style-type: none"> • Große Küchenbrigade • Kleine Küchenbrigade • Küchenabteilungen und Abteilungsköche 	<p>Küchenbrigaden</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Bedeutung der Küche in einem Gastgewerbebetrieb verstehen. • die Mitglieder einer Groß-, und Kleinküchenbrigade nennen. • die verschiedenen Abteilungen einer Küche auf zählen. • die Aufgabenbereiche der einzelnen Küchenmitglieder erläutern.
		<p>Fachliches Rechnen</p> <p>Inhalte:</p> <p>Berechnung des Energiegehalts von einzelnen Nahrungsmitteln</p>	<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 können. • den Energiegehalt von einzelnen Nahrungsmitteln errechnen.
		<p>Speisenkunde</p> <p>Inhalte:</p> <p>Konservieren von Lebensmitteln</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tiefkühlen • Einkochen oder Einmachen • Pasteurisieren • Sterilisieren • Marinieren in Essig, Öl oder Alkohol • Trocknen und Dörren von Obst, Gemüse und Kräutern • Salzen und Pökeln von Fleisch 	<p>Konservierung</p> <ul style="list-style-type: none"> • die gängigsten Arten der Konservierung von Lebensmitteln erklären.

Speisen- und Menükunde

Gastronomiefachmann/-fachfrau Einstieg 2. Klasse

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

5	5	<p>Speisenkunde</p> <p>Inhalte:</p> <p>Klare Suppen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Klare Rindsuppe • Klare Hühnersuppe • Klare Fischsuppe <p>Kraftsuppen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rindskraftsuppe • Hühnerkraftsuppe <p>Suppeneinlagen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frittaten • Grießnockerl • Leberknödel • Biskuitschöberl • Butternockerl • Eierstich 	<p>Klare Suppen, Kraftsuppen, Suppeneinlagen, Gebundene Suppen, Nationalsuppen</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Bedeutung der klaren Suppen in der Menüreihenfolge nennen. • die Einteilung und Unterschiede der verschiedenen klaren Suppen aufzählen. • die Grundzubereitung von einer klaren Suppe erklären. • die Zubereitung von einer Kraftsuppe und doppelten Kraftsuppe erläutern. • erklären die Herstellung verschiedener Suppeneinlagen für klare Suppen.
6	5	<p>Speisenkunde</p> <p>Inhalte:</p> <p>Gebundene Suppen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Einmachsuppen • Cremesuppen • Püreesuppen • Schaumsuppen • Ragoutsuppen <p>Spezialsuppen – regionale und nationale Suppen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gulaschsuppe • Minestrone • Hummersuppe <p>Kalte Suppen und Kaltschalen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kalte Gurkensuppe • Gazpacho • Melonenkaltschale • Beerenkaltschale 	<p>Gebundene Suppen, Spezialsuppen, Kaltschalen</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Bedeutung der gebundenen Suppen in der Menüreihenfolge nennen. • die Einteilung und Unterschiede der verschiedenen gebundenen Suppen aufzählen. • die Grundzubereitungen von gebundenen Suppen erklären. • die Unterschiede von Ragoutsuppen, Püreesuppen, Getreidesuppen und Schaumsuppen erläutern. • verschiedene regionale und nationale gebundene Suppen aufzählen. • den Unterschied einer gebundenen Suppe bei der Zubereitung von der traditionellen zur kreativen Küche erläutern. • wissen dass diese Suppen in den Küchen international weltweit zuhause sind. • verschieden Spezialsuppen, kalte Suppen und Kaltschalen aufzählen. • wissen das die kalten Suppen sowie Kaltschalen eher in der warmen Sommerzeit serviert wird.

Speisen- und Menükunde

Gastronomiefachmann/-fachfrau Einstieg 2. Klasse



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

7	5	Speisenkunde	Braune Grundsaucen, Aufgeschlagene Buttersaucen
		<p>Inhalte:</p> <p>Braune Grundsaucen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sauce demi-glace Braune Fleischsauce • Braune Wildsauce • Braune Lammsauce <p>Warm aufgeschlagene Buttersaucen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sauce Hollandaise • Sauce Bearnaise • Ableitungen der Sauce Hollandaise • Ableitung der Sauce Bearnaise 	<ul style="list-style-type: none"> • die Bedeutung der braunen Grundsaucen und Ableitungen in Zusammenhang mit Speisen und der Menüreihenfolge nennen. • die Einteilung und den Aufbau der braunen Grundsaucen aufzählen. • die Herstellung und Vollendung der braunen Grundsaucen erklären. • die wichtigsten Ableitungen der braunen Grundsaucen erläutern. • die Unterschiede zwischen zweitem Aufguss/Remouillage, Gebundenem Kalbsjus/Jus de veau lié, Brauner Grundsauce/Sauce demi glace, Bratensaft/Jus der rôti, Kalbsglace/Glace de viande und Brauner Wildsauce/Sauce gibier erklären. • die Bedeutung der aufgeschlagenen Buttersaucen und Ableitungen in Zusammenhang mit Speisen und der Menüreihenfolge nennen. • die Einteilung und den Aufbau der aufgeschlagenen Buttersaucen aufzählen. • die Herstellung und Vollendung der Sauce Hollandaise und Sauce Bearnaise erklären. • die wichtigsten Ableitungen der aufgeschlagenen Buttersaucen nennen. • aus ernährungsphysiologischer Sichtweise den hohen Fettgehalt dieser Saucen erklären. • notwendige hygienische Arbeitsschritte bei der Herstellung dieser Saucen nennen. • die Gefahr von Salmonellenbildung bei diesen Saucen erläutern.
		Fachliches Rechnen	Nährstoff- und Nährwertberechnung
		<p>Inhalte:</p> <p>Berechnung des Energiegehalts von Speisen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kalbsragout • Züricher Kalbsrahmgeschnetzeltes 	<ul style="list-style-type: none"> • Die Schülerinnen und die Schüler sollen Gewichte und Maße von größeren Einheiten auf kleinere und umgekehrt selbständig umrechnen. • können die Anteile an Kilojoule, Eiweiß, Fett, und Kohlenhydrate der Nährwerttabelle entnehmen. • errechnen den Energiegehalt von einzelnen Speisen.

Speisen- und Menükunde

Gastronomiefachmann/-fachfrau Einstieg 2. Klasse



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

8	5	Speisenkunde	Kalte Saucen, Spezielle kalte und warme Saucen
		<p>Inhalte:</p> <p>Kalte Saucen – Mayonnaise</p> <p>Spezielle warme und kalte Saucen für warme Speisen</p> <ul style="list-style-type: none">• Semmelkrensaucen• Bologneser Sauce• Provenzalische Sauce <p>Kalte Saucen für warme Speisen</p> <ul style="list-style-type: none">• Schnittlauchsauce• Barbecue Sauce• Pesto <p>Kalte Saucen</p> <ul style="list-style-type: none">• Cocktailsauce• Remouladensauce <p>Spezielle kalte Saucen</p> <ul style="list-style-type: none">• Salatvinaigrette• Dill-Senf-Sauce• Cumberlandsauce <p>Eierspeisen</p> <ul style="list-style-type: none">• Omelette• Pochiertes Ei• Eierspeise• etc. <p>Zusammenfassung –Festigung</p> <ul style="list-style-type: none">• Kernthemen der 1. Klasse	<ul style="list-style-type: none">• die Bedeutung der Sauce Mayonnaise und deren Ableitungen in Zusammenhang mit der kalten Küche, kalten Saucen, Salaten und Salatsaucen nennen.• die Einteilung und den Aufbau der Sauce Mayonnaise aufzählen.• die Herstellung der Saucen Mayonnaise.• die wichtigsten Ableitungen der Sauce Mayonnaise nennen.• aus ernährungsphysiologischer Sichtweise den hohen Fettgehalt dieser Sauce erklären.• notwendige hygienische Arbeitsschritte bei der Herstellung der Saucen Mayonnaise nennen.• die Gefahr von Salmonellenbildung bei diesen kalten Saucen erläutern.• auf den vorgeschriebenen gesetzlichen Ph-Wert von Mayonnaisen und Mayonnaisegerichten hinweisen.• die Bedeutung der eigenständigen kalten und warmen Saucen in Zusammenhang mit Speisen und der Menüreihenfolge nennen.• die Herstellung von kalten und warmen Speziaisaucen erklären.• die Verwendungszwecke dieser kalten und warmen Speziaisaucen erläutern.• über die unterschiedlichen internationalen Landesspezialitäten dieser Saucen hin informieren.• die Bedeutung der Eierspeisen bei den Frühstücksgeschichten und warmen Vorspeisen nennen.• die Regeln zur Herstellung von Eierspeisen erklären.• die verschiedenen Arten von Eierspeisen aufzählen.• die zeitgemäßen Serviermöglichkeiten und Anrichtetechniken von Eierspeisen erklären.• die Auswirkungen eines erhöhten Eierkonsums auf die Gesundheit des Menschen nennen.• über die Gefahr der Salmonellen beim Umgang mit Eiern Bescheid wissen.• die wichtigsten Inhalte der 1. Klasse zusammenfassen und wiedergeben können.