

<p>Fach: FK</p>	<p>Thema Einstufungsprüfung für die 2. Klasse im Unterrichtsgegenstand „Fachkunde - Köchin/Koch“</p>	 <p>Landesberufsschule Lochau</p>
---------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## Thema Allgemeines

- Küchenfachausdrücke
- Lebensmittelumgang in der Küche

## Thema Auf- und Zubereitungsverfahren

- Garmethoden
- Küchenpraktische Hilfsmittel
- Weiße und braune Fonds

## Thema Biologische Grundlagen

- Energie- und Nährstoffbedarf des Menschen
- Lebensmittel
  - o Nährstoffe
  - o Wirkstoffe
  - o Begleitstoffe
  - o Wasser

## Thema Lebensmittel

- Herstellung:
  - o Klare Suppen
  - o Kraftsuppen
  - o Suppeneinlagen
  - o Qualitätsmerkmale
  - o Eigenschaften
- Nahrungsmittel:
  - o Gemüse
  - o Pilze

Vorbereitung / Verwendung / Garmethoden / Qualitätsmerkmale / Gesundheitsförderung / Eigenschaften / Konservierung

- o Kartoffeln
- o Hülsenfrüchte

Eigenschaften / Behandlung und Veränderungen / Aufbewahrung

Vorbereitung / Verwendung / Garmethoden / Qualitätsmerkmale / Gesundheitsförderung / Konservierung

- o Gebundene Suppen, Spezialsuppen, regionale und nationale
- o Getreide
- o Mehl

Eigenschaften / Behandlung und Veränderungen / Aufbewahrung

Vorbereitung / Verwendung / Garmethoden / Qualitätsmerkmale / Konservierung

- Braune und weiße Grundsaucen
- Obst

Eigenschaften / Behandlung und Veränderungen / Aufbewahrung

Vorbereitung / Verwendung / Garmethoden / Qualitätsmerkmale / Gesundheitsförderung / Konservierung

- Fette / Öle

Vorbereitung / Verwendung / Garmethoden / Qualitätsmerkmale / Eigenschaften / Gesundheitsförderung /  
Behandlung und Veränderung / Konservierung

- Warm aufgeschlagene Buttersaucen, kalte und spezielle Saucen
- Grundzutaten von Süßspeisen und Teigen
- Eierspeisen

Vorbereitung / Verwendung / Garmethoden

- Stärke
- Eier

Eigenschaften / Behandlung und Veränderung / Aufbewahrung / Vorbereitung / Verwendung / Garmethoden /  
Qualitätsmerkmale / Gesundheitsförderung / Konservierung

- Warenübernahme und Kontrolle,
- Umweltbewusstes Arbeiten
- Energie- und Nährstoffermittlung
- Kostformen
- Speisenfolge

## Thema Hygiene

- Erklärung der folgenden Begriffe:
  - Persönliche Hygiene
  - Hygiene Leitlinie
  - Lebensmittelhygiene
  - Lebensmittelverderb
  - Betriebliche Hygiene
  - Abfallbewirtschaftung und Umweltschutz

## Thema Küchenpersonal

- Küchenabteilungen
- Küchenbrigade
- Hierarchie/Organigramm
- Betriebe der Hotellerie und Gastronomie
- Aufbau einer betrieblichen Küche