


Fach: FK	Thema Einstufungsprüfung für die 2. Klasse im Unterrichtsgegenstand „Fachkunde Küche Gastronomiefachfrau/-mann“	 Landesberufsschule Lochau
-------------	--	--

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
 - Nährstoffe
 - Wirkstoffe
 - Begleitstoffe
 - Wasser

Thema Lebensmittel

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

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

- Kartoffeln
- Hülsenfrüchte

Eigenschaften / Behandlung und Veränderungen / Aufbewahrung

Vorbereitung / Verwendung / Garmethoden / Qualitätsmerkmale / Gesundheitsförderung / Konservierung

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