


**Projekt: Gastromobil 2014**

Titel der Lernergebniseinheit 3:	<b>Durchführen von Aufgaben in der Küche</b>			
Zuordnung zu einer Qualifikation:	<b>Fachkraft im Gastgewerbe</b>	EQF-Niveau: 3	DQR-Niveau: 3	
Handlungsbereich:				
Beschreibung der Lerneinheit: Er / Sie ist in der Lage, einfache Speisen anzurichten und bei der Produktpräsentation mitzuwirken				
Lernergebnisse:				
Er / Sie ist in der Lage: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittel auf Beschaffenheit zu prüfen und nach Verwendungsmöglichkeiten zuzuordnen</li> <li>• Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung einfacher Speisen anzuwenden</li> <li>• einfache Speisen unter Berücksichtigung der Rezepturen, der Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit zuzubereiten</li> <li>• einfache Gerichte der kalten Küche und der Frühstücksküche vorzubereiten und anzurichten</li> <li>• vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungsstufen, Rezepturen und Wirtschaftlichkeit zu einfachen Speisen zu verarbeiten</li> <li>• bei der Vorbereitung und dem Aufbau des Büfets mitzuwirken</li> <li>• mit den Schneidewerkzeugen umzugehen und unterschiedliche Schneidetechniken anzuwenden</li> <li>• Salate zu putzen und zu waschen</li> <li>• Gemüse in Streifen, Scheiben und Würfel zu schneiden</li> <li>• angerichtete Speisen und Platten zu garnieren</li> </ul>				
Ergänzende Informationen: Die Erfassung der erworbenen Kompetenzen erfolgt durch einen standardisierten Kompetenzbeurteilungsbogen, der vom ausbildenden Betrieb im Gastland ausgefüllt wird. Ferner wird von den Auszubildenden während des 9-wöchigen Austauschs 2 x ein Monatsbericht zu Aufgaben und Erfahrungen erstellt. Diese Lernergebniseinheit wird etwa 1 von insgesamt 9 Wochen Praktikum in Anspruch nehmen.				
Erstellt von: Ausbildungsverbund Lüchow-Dannenberg e.V., Lüchow				