


Titel der Lernergebniseinheit 1:	<b>Durchführen von Aufgaben in der Küche</b>			
Zuordnung zu einer Qualifikation:	<b>Koch/Köchin</b>	EQF-Niveau: 4	DQR-Niveau: 4	
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>• Streifen, Scheiben, Würfel von Gemüse herzustellen</li> <li>• Salat zu putzen und zu waschen</li> <li>• Fleischarten zu unterscheiden und ihre jeweilige Verwendung zu beschreiben</li> <li>• Rahm- und Püreesuppen nach Rezeptur herzustellen</li> <li>• einfache Eierspeisen nach Rezeptur vor- und zuzubereiten</li> <li>• einfache Gerichte der kalten Küche und der Frühstücksküche zuzubereiten</li> <li>• bei der Vorbereitung und dem Aufbau des Büfets mitzuwirken</li> <li>• nach Rezepturen, unter Berücksichtigung von Vorbereitungs- und Garverlusten, Warenanforderungen zu erstellen</li> <li>• aufgrund ihrer Kenntnisse über Zutaten und Herstellungsverfahren, Rezepte zu variieren</li> <li>• Arbeitsschritte unter ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten zu planen</li> <li>• ihre Arbeitsergebnisse selbständig zu kontrollieren und zu bewerten</li> <li>• die Fachsprache und einfache Formulierungen in der Fremdsprache anzuwenden</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 3 von insgesamt 9 Wochen Praktikum in Anspruch nehmen.				
Erstellt von: Ausbildungsverbund Lüchow-Dannenberg e.V., Lüchow				

ECVET für geographische Mobilität

Projekt: **Gastromobil 2014**