


Projekt: Gastromobil 2014

Titel der Lernergebniseinheit 3:	Durchführen von Aufgaben in der Küche			
Zuordnung zu einer Qualifikation:	Fachkraft im Gastgewerbe	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"> • Lebensmittel auf Beschaffenheit zu prüfen und nach Verwendungsmöglichkeiten zuzuordnen • Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung einfacher Speisen anzuwenden • einfache Speisen unter Berücksichtigung der Rezepturen, der Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit zuzubereiten • einfache Gerichte der kalten Küche und der Frühstücksküche vorzubereiten und anzurichten • vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungsstufen, Rezepturen und Wirtschaftlichkeit zu einfachen Speisen zu verarbeiten • bei der Vorbereitung und dem Aufbau des Büfetts mitzuwirken • mit den Schneidewerkzeugen umzugehen und unterschiedliche Schneidetechniken anzuwenden • Salate zu putzen und zu waschen • Gemüse in Streifen, Scheiben und Würfel zu schneiden • angerichtete Speisen und Platten zu garnieren 				
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				