


Titel der Lernergebniseinheit 2:	<b>Grundfertigkeiten: Anwenden von arbeits- und küchentechnischen Verfahren</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, Maschinen und Geräte in der Küche einzusetzen und zu warten, Arbeitsschritte zu planen und verschiedene Garverfahren anzuwenden				
Lernergebnisse:				
Er / Sie ist in der Lage: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Geräte und Maschinen den unterschiedlichen Zubereitungs- und Garverfahren zuordnen und anwenden</li> <li>• Schneidetechniken anzuwenden, wie z.B. das Auslösen, Parieren und Tournieren</li> <li>• Fisch- und Fleischstücke zu füllen</li> <li>• Gemüse zu blanchieren, gratinieren und glasieren</li> <li>• verschiedene Garverfahren anzuwenden mit neuzeitlichen als auch mit herkömmlichen Techniken</li> <li>• Speisen auf dem Teller ansprechend anzurichten</li> <li>• Marinaden herzustellen</li> <li>• Panierungen herzustellen</li> <li>• Füllungen herzustellen</li> <li>• Geräte und Maschinen zu reinigen und zu pflegen sowie Instandsetzung von Gebrauchsgütern zu veranlassen</li> <li>• Arbeitsergebnisse zu kontrollieren und zu bewerten</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 2 von insgesamt 9 Wochen Praktikum in Anspruch nehmen.				
Erstellt von: Ausbildungsverbund Lüchow-Dannenberg e.V., Lüchow				