


Titel der Lernergebniseinheit 2:	Grundfertigkeiten: Anwenden von arbeits- und küchentechnischen Verfahren			
Zuordnung zu einer Qualifikation:	Koch/Köchin	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"> • Geräte und Maschinen den unterschiedlichen Zubereitungs- und Garverfahren zuordnen und anwenden • Schneidetechniken anzuwenden, wie z.B. das Auslösen, Parieren und Tournieren • Fisch- und Fleischstücke zu füllen • Gemüse zu blanchieren, gratinieren und glasieren • verschiedene Garverfahren anzuwenden mit neuzeitlichen als auch mit herkömmlichen Techniken • Speisen auf dem Teller ansprechend anzurichten • Marinaden herzustellen • Panierungen herzustellen • Füllungen herzustellen • Geräte und Maschinen zu reinigen und zu pflegen sowie Instandsetzung von Gebrauchsgütern zu veranlassen • Arbeitsergebnisse zu kontrollieren und zu bewerten 				
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				