


Titel der Lernergebniseinheit 4:	Zubereitung von Molkereiprodukten und Eiern, Herstellen von Nachspeisen			
Zuordnung zu einer Qualifikation:	Koch/Köchin	EQF-Niveau: 4	DQR-Niveau: 4	
Handlungsbereich:				
Beschreibung der Lerneinheit: Er / Sie ist in der Lage, Eier und Milchprodukte zu den entsprechenden Warenanforderungen zu verarbeiten und anzurichten, sowie Rezepturen von Süßspeisen zu variieren und entsprechend zu präsentieren.				
Lernergebnisse:				
Er / Sie ist in der Lage: <ul style="list-style-type: none"> • Käsegerichte, angemachten Frischkäse und gebackenen Käse herzustellen • Käseplatten anzurichten • Speisen aus Quark und Joghurt herzustellen • Speisen aus Milch, Sahne und Sauerrahm herzustellen • Omelette mit verschiedenen Zugaben herzustellen • unterschiedliche Verarbeitungsverfahren von Eiern durchzuführen: z.B. Legierung • aufgrund der Kenntnisse über Zutaten und Herstellungsverfahren Rezepte zu variieren • unter Berücksichtigung von geschmacklichen, optischen, saisonalen und regionalen Aspekten Nachspeisen zu kombinieren und neue zu kreieren • Nachspeisen verkaufsfördernd zu präsentieren • Prioritäten zu setzen und Aufgaben zielorientiert durchzuführen • die Arbeitsergebnisse selbständig 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				