

# Lehrplan

## Fachpraktiker/in Küche (Beikoch/Beiköchin)

### Berufsbezogener Lernbereich

Hinweis:

Der Lehrplan ist online verfügbar unter  
[www.bildungsserver.saarland.de](http://www.bildungsserver.saarland.de)

## SAARLAND

Ministerium für Bildung und Kultur  
Hohenzollernstraße 60  
66117 Saarbrücken

Saarbrücken, Juli 2013

# Inhaltsverzeichnis

	Seite	
1	Ausbildung behinderter oder lernbeeinträchtiger Menschen in der Berufsschule	3
2	Didaktisch-methodische Grundsätze	4
3	Berufsbezogene Vorbemerkungen	5
4	Inhalte	
4.1	Studentafel	6
4.2	Lernfelder mit Zeitrichtwerten	7
4.3	Zuordnungstabelle	8
4.4	Ziele und Inhalte der Lernfelder	10

## **1. Ausbildung behinderter oder lernbeeinträchtigter Menschen in der Berufsschule**

Nach Vorgabe der Behindertenrechtskonvention der Vereinten Nationen sind Kinder und Jugendliche mit Behinderungen in das allgemeine Bildungssystem einzubeziehen. Damit fällt neben den allgemeinbildenden Schulen auch den berufsbildenden Schulen eine wichtige Aufgabe zu, nämlich mit dazu beizutragen, dass solche Jugendliche in die Gesellschaft und Arbeitswelt dauerhaft integriert werden.

Die rechtliche Grundlage für die Berufsausbildung behinderter oder lernbeeinträchtigter Menschen bilden die Paragraphen 66 BBiG und 42m HwO, welche dann in Kraft treten, wenn Schwere und Art einer Behinderung eine Ausbildung in einem anerkannten Ausbildungsberuf nicht zulassen. Für diese Fälle werden durch die zuständigen Stellen entsprechende Ausbildungsregelungen erlassen und die Berufsschulen formulieren individuelle Lehr- und Lernarrangements, um den Jugendlichen, die eine von der Altersnorm abweichende Leistungs- und Verhaltensform aufweisen, mit ihren spezifischen Bedürfnissen gerecht zu werden.

Die Lehrpläne für die entsprechend geregelten Ausbildungsverhältnisse, wie auch der vorliegende Lehrplan für den Beruf „Fachpraktiker/Fachpraktikerin Küche“, werden auf Länderebene erstellt und beinhalten besondere pädagogische Aspekte für die berufliche Bildung junger Menschen mit Lernbeeinträchtigungen oder Behinderungen. Für derartig geregelte Ausbildungsgänge werden entsprechende Fachklassen an den Beruflichen Schulen eingerichtet, wobei die Klassengröße den Bedingungen der Behinderungen gerecht wird.

## 2. Didaktisch-methodische Grundsätze

Das Ziel einer jeden Berufsausbildung ist der Erwerb umfassender Handlungskompetenz durch die Vermittlung von Berufsfähigkeit, welche Fachkompetenz mit personaler und sozialer Kompetenz verbindet. Dies ist auch für Menschen mit erheblich lang andauernden Lern- und Leistungsrückständen sowie Behinderungen anzustreben. Der Unterricht mit lernbeeinträchtigten oder behinderten Schülern muss sich an deren Leistungsbild und Lernverhalten orientieren. Didaktische Entscheidungen und methodisches Vorgehen im Unterricht werden durch Differenzierung in Anspruchsniveau, Lerntempo und individuellen Förderungsbedarf bestimmt.

Berufliche Handlungskompetenz, definiert als die Bereitschaft und Fähigkeit des Einzelnen, sich in beruflichen, gesellschaftlichen und privaten Situationen sachgerecht durchdacht sowie individuell und sozial verantwortlich zu verhalten, wird unterstützt durch die lernfeldorientierte Strukturierung der Lehrpläne. Die Lernfelder, ihre Ziele und Inhalte leiten sich aus dem zugrunde gelegten anerkannten Ausbildungsberuf und dessen Ausbildungsregelung ab und berücksichtigen die besondere Situation der Zielgruppe.

Grundlage der didaktisch-methodischen Gestaltung des Unterrichts in den Lernfeldern sind Lernsituationen, um die Stoffvermittlung in sinnvollen, praxisorientierten Einheiten zu ermöglichen. Die Lernsituationen beschreiben dabei realitätsbezogene Aufgaben und Problemstellungen aus dem entsprechenden Lernfeld. Sie orientieren sich an realen, handlungsorientierten Problemstellungen zur Initiierung von Lernprozessen. Sie fordern von den Schülerinnen und Schülern ein hohes Maß an Selbständigkeit und Verantwortung und folgen bestenfalls dem Prinzip der vollständigen Handlung.

Neben der beruflichen Handlungskompetenz werden den Schülerinnen und Schülern während der Ausbildung folgende lernfeldübergreifende Kompetenzen vermittelt:

- Kundenorientiertes Denken und Handeln
- Einhaltung von Sicherheitsvorschriften
- Qualitätsbewusstsein
- Arbeiten nach ergonomischen Gesichtspunkten
- Umweltbewusstes Handeln
- Ökonomisches Handeln.

Auf nachstehende formale Vorgaben in diesem Lehrplan wird verwiesen:

- Die Zielformulierungen der Lernfelder beschreiben im Sinne eines handlungsorientierten Unterrichts berufliche Handlungskompetenzen.
- Diese angestrebten Kompetenzen sind als Mindestanforderungen zu sehen, die entsprechend der Leistungsfähigkeit erweitert werden können.
- Die Zeitrichtwerte sind als zeitliche Empfehlung zu verstehen.
- Nicht ausgewiesen sind Stundenanteile, die aufgrund des erhöhten Förderbedarfs der Schülerinnen und Schüler anfallen. Es ist ausreichend pädagogischer Freiraum für Differenzierungen, Wiederholungen und Prüfungsvorbereitungen berücksichtigt.

### 3. Berufsbezogene Vorbemerkungen

Die Ausbildung zur Fachpraktikerin Küche (Beiköchin) / zum Fachpraktiker Küche (Beikoch) orientiert sich an der Ausbildung zur Köchin / zum Koch.

Daher sind die Bezeichnungen der Lernfelder teilweise identisch.

Fachpraktiker/innen Küche arbeiten überwiegend in Großküchen von Pflegeeinrichtungen oder Werkstätten.

Der berufsbezogene Unterricht in der Berufsschule hat die Aufgabe, den Schülerinnen und Schülern, in Zusammenarbeit mit den Ausbildungspartnern, den Erwerb einer fundierten beruflichen Handlungskompetenz zu ermöglichen.

Die Vermittlung der Qualifikations- und Bildungsziele erfolgt unter Einbeziehung der Berufspraxis weitgehend handlungsorientiert unter Berücksichtigung der besonderen Anforderungen an die Berufsausbildung behinderter Menschen und einer individuellen sonderpädagogischen Förderung.

Für den Erwerb fachlicher Qualifikationen sind für die Fachpraktiker/-innen Küche verschiedene Kompetenzbereiche zu vermitteln.

Fachkompetenzen von Fachpraktikern Küche / Fachpraktikerinnen Küche drücken sich beispielsweise in Kenntnissen von Lebensmitteln und anderen für die Speisenzubereitung wichtigen Rohstoffen aus, in Kenntnissen von Rezepturen und Menüzusammenstellungen und in Fertigkeiten bei der Speisenzubereitung. Dabei sind Umweltbewusstsein und Hygiene wichtige Unterrichtsprinzipien.

Die Auszubildenden sollen Sozialkompetenzen erlangen und dazu befähigt werden, in den Beziehungen zu ihren Mitmenschen situationsadäquat zu handeln. Sie lernen, sich in Konfliktsituationen verantwortungsbewusst zu verhalten und in angemessener Form zu verständigen. Kommunikations- und Kooperationsfähigkeit und die Entwicklung sozialer Verantwortung bzw. Solidarität sind weiterhin wichtige Inhalte in der Ausbildung zum Fachpraktiker Küche / zur Fachpraktikerin Küche.

Die Stundentafel zur Ausbildung des Fachpraktikers/ der Fachpraktikerin Küche beinhaltet im Allgemeinen Lernbereich nicht das Fach Mathematik. Deshalb sind mathematische Inhalte den einzelnen Lernfeldern zuzuordnen und dabei im Rahmen von Lernsituationen berufsbezogen und praxisnah auszuwählen.

Das Fach Wirtschaftskunde, welches Prüfungs- und Zeugnisfach ist, ist dem fachbezogenen Bereich zuzuordnen und mit 40 Stunden pro Schuljahr zu berücksichtigen.

Der fachbezogene Bereich der Stundentafel besteht dementsprechend aus folgenden vier Fächern:

- Rohstoffe, Speisen und Getränke
- Beratung und Verkauf
- Betriebswirtschaftliches Handeln
- Wirtschaftskunde

## 4 Inhalte

### 4.1 Stundentafel

#### Allgemeiner Lernbereich

Fächer	Unterrichtsstunden in Grundstufe und Fachstufen			
	1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr	Gesamt
Religionslehre	40	40	40	<b>120</b>
Deutsch	40	40	40	<b>120</b>
Sozialkunde	40	40	40	<b>120</b>
Sport	40	40	40	<b>120</b>
<b>Summen</b>	<b>160</b>	<b>160</b>	<b>160</b>	<b>480</b>

#### Berufsbezogener Lernbereich

Fächer	Unterrichtsstunden in Grundstufe und Fachstufen			
	1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr	Gesamt
Rohstoffe, Speisen und Getränke	120	140	115	<b>375</b>
Beratung und Verkauf	100	80	75	<b>255</b>
Betriebswirtschaftliches Handeln	60	60	90	<b>210</b>
Wirtschaftskunde	40	40	40	<b>120</b>
<b>Summen</b>	<b>320</b>	<b>320</b>	<b>320</b>	<b>960</b>

Im Rahmen der Gesamtstundentafel eines Faches sind – je nach organisatorischen und/oder curricularen Erfordernissen und in Absprache mit den betroffenen Ausbildungsbetrieben und zuständigen Kammern – Abweichungen in der Verteilung der Unterrichtsstunden auf die Ausbildungsjahre (Grundstufe und Fachstufen) möglich.

Unterrichtsorganisation: Der Unterricht erfolgt nach Möglichkeit an zwei Berufsschultagen pro Woche zu je sechs Stunden.

## 4.2 Lernfelder mit Zeitrichtwerten

<b>Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf Fachpraktiker-/in Küche*</b>				
<b>Lernfelder</b>		<b>Zeitrichtwerte in Unterrichtsstunden</b>		
<b>Nr.</b>		<b>1. Jahr</b>	<b>2. Jahr</b>	<b>3. Jahr</b>
1	Arbeiten in der Küche	140		
2	Arbeiten im Service	80		
3	Arbeiten im Magazin	60		
4	Nahrungsfette und deren küchentechnische Eigenschaften		30	
5	Tierische Nahrungsmittel und deren küchentechnische Eigenschaften		200	
6	Weitere Rohstoffe tierischer Herkunft		50	
7	Überblick über die moderne Speisenfolge			80
8	Suppen und Soßen			80
9	Nachspeisen			80
10	Aufgussgetränke und alkoholfreie Getränke			40
<b>Summe: insgesamt 840 Stunden</b>		<b>280</b>	<b>280</b>	<b>280</b>

\* In den angegebenen Zeitrichtwerten ist die Zeit für Leistungsfeststellung und für die mögliche Vertiefung jeweils im Umfang von 25% enthalten.

### 4.3 Zuordnungstabelle

Fach	Umfang in U-h	Nr.	Lernfeld/Lerngebiet	1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
Rohstoffe, Speisen und Getränke	375	1	Arbeiten in der Küche	100		
		2	Arbeiten im Service	20		
		4	Nahrungsfette und deren küchentechnische Eigenschaften		20	
		5	Tierische Nahrungsmittel und deren küchentechnische Eigenschaften		100	
		6	Weitere Rohstoffe tierischer Herkunft		20	
		7	Überblick über die moderne Speisenfolge			10
		8	Suppen und Soßen			45
		9	Nachspeisen			40
		10	Aufgussgetränke und alkoholfreie Getränke			20
		Beratung und Verkauf	255	1	Arbeiten in der Küche	40
2	Arbeiten im Service			60		
5	Tierische Nahrungsmittel und deren küchentechnische Eigenschaften				60	
6	Weitere Rohstoffe tierischer Herkunft				20	
7	Überblick über die moderne Speisenfolge					30
8	Suppen und Soßen					15
9	Nachspeisen					20
10	Aufgussgetränke und alkoholfreie Getränke					10



Fach	Umfang in U-h	Nr.	Lernfeld/Lerngebiet	1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
Betriebswirtschaftliches Handeln	210	3	Arbeiten im Magazin	60		
		4	Nahrungsfette und deren küchentechnische Eigenschaften		10	
		5	Tierische Nahrungsmittel und deren küchentechnische Eigenschaften		40	
		6	Weitere Rohstoffe tierischer Herkunft		10	
		7	Überblick über die moderne Speisenfolge			40
		8	Suppen und Soßen			20
		9	Nachspeisen			20
		10	Aufgussgetränke und alkoholfreie Getränke			10
Wirtschafts- kunde	120			40	40	40
<b>Summen</b>	<b>960</b>			<b>320</b>	<b>320</b>	<b>320</b>

#### 4.4 Ziele und Inhalte der Lernfelder

<b>Lernfeld 1: Arbeiten in der Küche</b>	<b>1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 140 Std.</b>
<b>Ziel:</b> <p>Die Schülerinnen und Schüler können einfache Speisen unter Berücksichtigung von Rezepturen vor- und zubereiten sowie anrichten. Eine Planungsanleitung kann nachvollzogen werden.</p> <p>Sie erkennen die Notwendigkeit von Hygieneregeln und handeln nach diesen Regeln. Bei der Rohstoffauswahl können die Schüler/innen vorgegebene Kriterien bzgl. Verwendungszweck, Sensorik und Beschaffenheit nachvollziehen.</p> <p>Die Schüler/innen lernen geeignete Verfahren der Vorbereitung und Zubereitung kennen und können diese nachvollziehen. Sie kennen die Nahrungsinhaltsstoffe und können ihnen Energiewerte zuordnen. Sie können einfache Energiewertberechnungen durchführen.</p> <p>Sie erkennen die Gefahren der Umweltverschmutzung und sind in der Lage, umweltbewusst zu handeln.</p> <p>Die Schüler/innen verfügen über Kenntnisse zur Unfallverhütung und halten die Sicherheitsvorschriften ein.</p> <p>Sie erkennen die Vorteile von Teamarbeit und können sich in vorgegebene Arbeitsschritte integrieren.</p> <p>Sie kennen die wichtigsten Fachbegriffe der Küche.</p>	
<b>Inhalte:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Arbeitsschutz, Unfallverhütung und Erste-Hilfe-Maßnahmen</li><li>• Lebensmittelhygiene</li><li>• Lebensmittelrecht und Lebensmittelüberwachung</li><li>• Betriebliche Umweltschutzmaßnahmen</li><li>• Ernährungswissenschaftliches Grundlagenwissen</li><li>• Nährstoffe und ihre ernährungsphysiologische Bedeutung</li><li>• Nährwertberechnungen</li><li>• Pflanzliche Nahrungsmittel: Nahrungsmittelkunde, Halbfabrikate und Fertigprodukte</li></ul>	

**Ziel:**

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, einfache Speisen und Getränke nach verschiedenen Arten und Methoden anzurichten.

Sie führen nach Anleitung einfache und grundlegende Arbeiten im Office, im Restaurant und am Büffet durch.

Die Schülerinnen und Schüler entwickeln ein Bewusstsein für die Notwendigkeit persönlicher Hygiene und für die Auswirkungen des persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens auf die Gäste.

Sie kennen grundlegende Kommunikationsregeln und sind in der Lage, einfache Gespräche zu führen und dem Gast einfache Vorgänge zu erläutern.

Sie kennen die Zahlungsarten und können eine einfache Rechnung erstellen.

Rechtliche Vorschriften in Küche und Restaurant werden eingehalten.

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, sich in eine vorgegebene Teamarbeit nach Anleitung zu integrieren.

**Inhalte:**

- Persönliches Erscheinungsbild und Hygiene
- Grundlagen des gastorientierten Gespräches
- Vorbereitungsarten
- Zubereitungsarten und Garverfahren
- Berechnung von Vor- und Zubereitungsverlusten
- Fachbegriffe der Küchentechnologie
- Fachbegriffe in Küche und Magazin
- Fachbegriffe der Ernährungslehre
- Rechtliche Grundlagen in Küche und Restaurant
- Erstellen einfacher Gastrechnungen

**Ziel:**

Die Schülerinnen und Schüler kennen die Aufgaben eines Magazins für gastronomische Betriebe und erklären einfache, grundlegende Arbeitsabläufe.

Sie kennen die Notwendigkeit, Bestellungen bezüglich Vollständigkeit und Qualität der Ware zu kontrollieren. Sie können Gewichts- und Qualitätskontrollen durchführen.

Sie können die Notwendigkeit des Führens von Karteien und Dateien nachvollziehen.

Sie können einfache Berechnungen zu den Lagerkennzahlen und Schwund durchführen.

**Inhalte:**

- Küchengeräte und Werkzeuge sowie deren Reinigung und Pflege
- Grundarbeiten im Magazin / Warenlager
- Lagerverfahren und Lagerbedingungen
- Kontrollen im Warenlager / Magazin
- Warenpflege
- Berechnung von Lagerkennzahlen und Schwund
- Volumenberechnungen
- Datensicherung und Datenschutz

**Lernfeld 4: Nahrungsfette und deren  
küchentechnische Eigenschaften**

**2. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 30 Std.**

**Ziel:**

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, Nahrungsfette nach ihrer pflanzlichen oder tierischen Herkunft zu unterscheiden.

Sie sind fähig, Nahrungsfette entsprechend ihrer küchentechnischen Eigenschaften für die Speisenherstellung passend zu wählen.

Sie sind fähig, Kriterien, nach Verwendungszweck, Beschaffenheit und Wirtschaftlichkeit aufzuzählen.

Die Schülerinnen und Schüler führen Nähr- und Energiewertberechnungen durch.

**Inhalte:**

- Sortiments- und Anwendungsbereiche von Nahrungsfetten
- Berechnungen (Nähr- und Energiewerte)

**Ziel:**

Die Schülerinnen und Schüler kennen die unterschiedlichen Schlachttierarten, Wild sowie Fisch und Schalentiere.

Sie beschreiben den Weg vom Schlachttier bis zum Schlachtfleisch und erkennen einen Zusammenhang zwischen der Schlachtung und Reifung und der Fleischqualität.

Die Schülerinnen und Schüler können unterschiedliche Fleischteile verschiedenen Zubereitungsarten zuordnen.

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, einfache Gerichte zuzubereiten.

Hierfür werden Gerichte aus

- Fleisch oder
- Wild und Geflügel oder
- Fisch und Meeresfrüchten gewählt.

Die Schülerinnen und Schüler sind fähig, Warenanforderungen unter Berücksichtigung von Rezepturen, Vorbereitungs- und Garverlusten nachzuvollziehen.

Sie wählen aus einem vorhandenen Sortiment passende Rohstoffe für die Speisenzubereitung aus. Bei der Lagerung sowie der Vor- und Zubereitung von Speisen werden produktangemessene Verfahren angewandt.

Die Arbeitsschritte erfolgen planmäßig nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten unter Berücksichtigung der gewerblichen Küche.

Dabei werden Bestimmungen zur Unfallverhütung und Hygiene eingehalten.

Die Speisen werden verkaufsfördernd präsentiert.

Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Bedeutung und den Einsatz von Convenienceprodukten in verschiedenen Verarbeitungsstufen.

Sie führen fachbezogene Berechnungen durch.

Sie arbeiten im Team und erkennen die Vorteile dieser Arbeitsorganisation.

**Inhalte:**

- Vor- und Zubereitungsverfahren
- Anrichteweisen
- Präsentationsformen
- Teamarbeit
- Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten, Erträge)
- Fleisch, Wild und Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte (Marktangebot, ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale, Lagerung)
- Convenienceprodukte (Halbfertig- und Fertigprodukte)

**Ziel:**

Die Schülerinnen und Schüler kennen Milch und Milchprodukte und deren ernährungsphysiologische Bedeutung.

Sie können die Rohstoffe zur Bereitung ausgewählter Gerichte passend wählen.

Die Schülerinnen und Schüler kennen den Rohstoff Ei und die daraus hergestellten Halbfertig- und Fertigprodukte.

Sie können die Empfindlichkeit der Rohstoffe einschätzen und sind fähig, die Frische der Produkte mit einfachen Tests zu überprüfen.

Die Schülerinnen und Schüler führen anhand von Rezepturen einfache Mengen- und Kostenberechnungen durch.

**Inhalte:**

- Milch und Milchprodukte
- Eier und deren Halbfertig- und Fertigprodukte  
(Marktangebot, ernährungsphysiologische Bedeutung, Verwendungsmöglichkeiten, Qualitätsmerkmale, Lagerung)
- Vor- und Zubereitungen
- Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Kosten)

**Lernfeld 7: Überblick über die moderne  
Speisenfolge**

**3. Ausbildungsjahr  
Zeitrictwert: 80Std.**

**Ziel:**

Die Schülerinnen und Schüler können aus einem Warenkorb eine Speisenfolge erstellen.  
Sie kennen die Reihenfolge der Speisen im einfachen und erweiterten Menü und Beispiele für typische Hauptgerichte und dazu passende Garnituren.

Sie wenden Menüregeln an und beachten ökonomische Gesichtspunkte.

Sie planen den Arbeitsablauf und die Zubereitung der Speisenfolge.

Sie erstellen einfache Menüs und sind in der Lage, Anforderungen an Menüs für unterschiedliche Anlässe zu beschreiben.

Die Schülerinnen und Schüler wirken bei der Gästeberatung mit.

Sie führen Berechnungen durch.

**Inhalte:**

- Menüregeln
- Planung, Gestaltung und Kontrolle von Arbeitsabläufen
- Rechtsvorschriften
- Berechnungen (Rezepturen (mit limitierenden Faktoren), Verlustberechnungen, Rabatt und Skonto, Materialkosten)



**Ziel:**

Die Schülerinnen und Schüler stellen unter Berücksichtigung der selbst entwickelten Arbeitsschritte einfache klare und gebundene Suppen und Eintöpfe her.

Dabei halten sie die Rechtsvorschriften ein.

Sie wählen für verschiedene Einlagen die entsprechenden Rohstoffe aus.

Sie kennen Convenienceprodukte und ihre Verwendung.

Sie beurteilen unter Anleitung die Anwendung von Convenienceprodukten in Gastronomie und Großküche.

Sie kennen die Einteilung der Soßen.

Sie stellen unter Anleitung Grundsoßen her und kennen einige Verwendungsmöglichkeiten bzw. Ableitungen.

Sie entsorgen den Abfall umweltgerecht.

Sie führen Berechnungen durch.

**Inhalte:**

- Hygienemaßnahmen
- Herstellung von Grundbrühen (Fonds)
- Einteilung von Suppen
- Klare Suppen: Bouillon, Kraftbrühe, doppelte Kraftbrühe
- Gebundene Suppen: Püreesuppen, Rahmsuppen, legierte Suppen, braune Suppen
- Bedeutung von Suppen in der Speisefolge
- Einteilung der Soßen
- Grundsoßen und Ableitungen
  - Berechnungen (Portionsmengen)
  - Arbeitssicherheit
  - Vorbereitungsverfahren (Zerkleinern, Blanchieren)
  - Umweltgerechte Abfallentsorgung

**Ziel:**

Die Schülerinnen und Schüler sind fähig, Nachspeisen herzustellen.

Sie können unter Berücksichtigung von geschmacklichen, optischen, saisonalen und regionalen Aspekten Nachspeisen herstellen.

Die Arbeitsschritte erfolgen planmäßig nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten. Lebensmittelrechtliche Vorschriften werden eingehalten, insbesondere im Umgang mit Eiern und Speiseeis. Die Arbeitsergebnisse werden unter Anleitung kontrolliert.

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, Nachspeisen verkaufsfördernd zu präsentieren.

Sie kennen die Bedeutung und den Einsatz von Convenienceprodukten.

Die Schülerinnen und Schüler wirken bei der Gästeberatung über das Nachspeiseangebot mit.

**Inhalte:**

- Teige und Massen
- Süßspeisen
- Speiseeis
- Käse (Verwendungsmöglichkeiten auf Käseplatte, Qualitätsmerkmale und Lagerung)
- Präsentationsformen
- Convenienceprodukte
- Rechtsvorschriften
- Berechnungen (Rezepturen, Mengen, Materialkosten)

**Lernfeld 10: Aufgussgetränke und alkoholfreie Getränke**

**3. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 40 Std.**

**Ziel:**

Die Schülerinnen und Schüler sind fähig, Aufgussgetränke herzustellen.

Sie kennen unterschiedliche Aufbereitungs- und Zubereitungsarten von Kaffee, Tee und Kakao sowie deren Auswirkungen auf den menschlichen Körper.

Die Schülerinnen und Schüler können zwischen Tafel- und natürlichen Mineralwässern unterscheiden.

Sie können die unterschiedlichen Fruchtgetränke nach Fruchtgehalt unterscheiden und können diese von Softgetränken abgrenzen.

**Inhalte:**

- Kaffee, Tee, Kakao
- Mineralwässer
- Fruchtgetränke
- Softgetränke