

# **Bildungsgang FW**

**Cluster: Ernährung, Gastronomie und Hotellerie**

(Version Dezember 2013)

**Bildungsziel:** Die Schülerinnen und Schüler können in ihrem beruflichen Handeln das Prinzip der Wirtschaftlichkeit, der Nachhaltigkeit und der Gesundheitsorientierung anwenden

## **zB. Verantwortungsvoller Umgang mit Lebensmitteln**

- **KÜRE:** Lagerbestand kontrollieren, Erstellen der Einkaufsliste, Einkauf unter Berücksichtigung von Regionalität, Saisonalität und Umwelt (Verpackung), fachgerechter Transport in Mehrwegtaschen, richtige Lagerung, wirtschaftlicher Umgang mit dem Lebensmittel bei der Vor- und Zubereitung
- **BTO:** ökologische Betriebsführung und Nachhaltigkeit
- **ERNG:** Lebensmittelqualität, Haltbarkeit und Verderb, nachhaltiger Ernährungsstil, Welternährung und Ernährungsökologie

**Bildungsziel:** Die Schülerinnen und Schüler  
kennen relevante Gesetze und Vorschriften und  
können diese in der betrieblichen Situation anwenden

**zB. Hygienemanagement - gute Hygienepraxis**

- KÜRE: Beachtenswertes beim Einkauf, Verarbeiten und Lagern von rohen Eiern
- BTO: Grundlagen des betrieblichen Hygienemanagements
- ERNG: Das Ei - Salmonellen, Massentierhaltung, Lebensmittelqualität, Nachhaltigkeit, ernährungsbedingte Erkrankungen (Salmonellose)

**Bildungsziel:** Die Schülerinnen und Schüler beherrschen die Fachsprache und setzen diese in der betrieblichen Kommunikation ein

## **zB. Die Küchenbrigade**

- BTO: Berufsbild Koch/Köchin – Stellenbeschreibung, Organigramm im Verpflegungsbetrieb
- KÜRE: Küchenbrigade, Arbeitsplatzaufteilung in Lehrküche und Betriebsküche

# **Bildungsziel: Die Schülerinnen und Schüler können theoretisches Fachwissen in die Praxis umsetzen**

## **zB. Vollwertkost**

- KÜRE: Zubereitung, Verkostung und Vergleich von Speisen mit Vollkornmehl und Auszugsmehl
- ERNG: Grundlagen der Sensorik, ernährungsphysiologische Bewertung von Vollkornmehl und Auszugsmehl, Vollwertkost

**Bildungsziel:** Die Schülerinnen und Schüler verfügen über Teamfähigkeit sowie Problemlösungskompetenz, sind in der Lage, eigenverantwortlich zu handeln und können Feedback geben und annehmen

**zB. Kochen und Servieren von Menüs im Team**

- BTO: Organisation und Planung von Arbeitsabläufen in Küche und Service
- KÜRE: Zubereitung und Service eines Menüs im Team

**Bildungsziel: Die Schülerinnen und Schüler  
übernehmen Aufgaben und Verantwortung  
entsprechend der geforderten beruflichen Position**

**zB. Der Sommelier/die Sommelière:**

- BTO: Gästebetreuung und Umgang mit dem Guest
- KÜRE: Weinkunde, Weinservice, Servicebrigade
- ERNG: Alkoholische Getränke, Gefahren des Alkohols