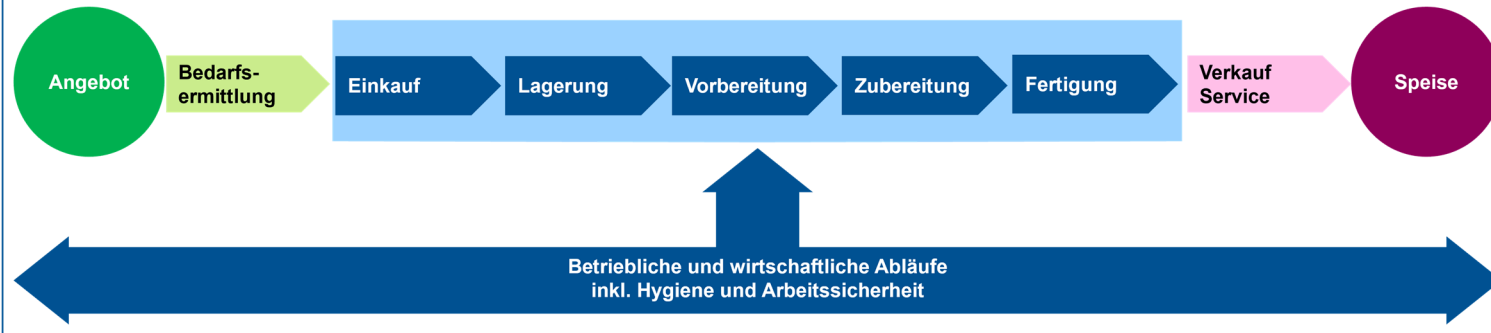


### Orientierung an der Wertschöpfungskette

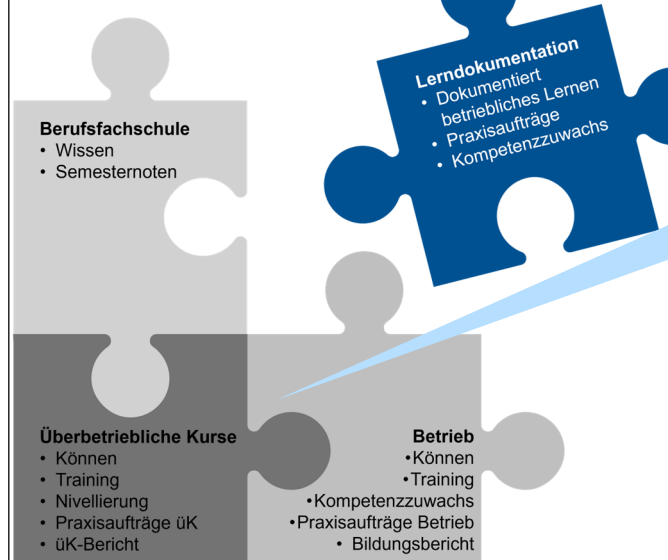
Handlungsrahmen mit Orientierung an Betriebstypen und -konzepten, Auftreten und Kommunizieren



Lebensmittel durchlaufen die Wertschöpfungskette vom Angebot bis zur verkauften Speise. Die betrieblichen und wirtschaftlichen Abläufe inkl. Hygiene und Arbeitssicherheit begleiten die Prozessschritte. Das eigene Auftreten und die Kommunikation bilden den Rahmen.

Die Lernorte Berufsfachschule und überbetriebliche Kurse nutzen die Wertschöpfungskette als Grundlage für den handlungskompetenzorientierten Unterricht.

### Lerndokumentation



Im Lerndokumentationstool von Hotel & Gastro formation Schweiz können alle drei Lernorte miteinander verknüpft werden. Die lernende Person und das betriebliche Angebot stehen dabei im Zentrum.

**Rezeptsammlung**  
Die Rezepte, die in den Betrieben und überbetrieblichen Kursen umgesetzt werden, können im optionalen, digitalen Rezepttool erfasst werden.

### Garmethoden

- Blanchieren
- Sieden
- Dämpfen
- Pochieren
- Dünsten
- Schmoren
- Sautieren
- Grillieren
- Braten
- Poelieren
- Frittieren
- Gratiniere
- Backen
- Rösten

### Lebensmittel im Fokus

	1. Semester BFS / üK 1	2. Semester BFS / üK 2	3. Semester BFS / üK 3	4. Semester BFS / üK 4	5. Semester BFS / üK 5	6. Semester BFS
<b>Berufsfachschule (BFS)</b>	Gemüse, Pilze, Kräuter, Gewürze, Würzmittel, Speisefette und -öle	Kartoffeln, Milch, Milchprodukte, Eier, Eierprodukte, Zucker und Süsstoffe	Getreide, Hülsenfrüchte, Obst, Samen und Kerne, Sprossen, Speisefette und -öle, Sojaerzeugnisse und weitere Proteinquellen	Fisch, Krusten- und Weichtiere, Geflügel (inkl. Wildgeflügel), Bindemittel	Wild (inkl. Wildgeflügel), Schlachtfleisch	Fleischerzeugnisse, Honig, Kakao und Schokolade, Konditorei-halbfabrikate, Teiglockerungsmittel
<b>Überbetriebliche Kurse (üK)</b>	Gemüse, Pilze, Kräuter, Gewürze, Milch, Milchprodukte, Würzmittel	Kartoffeln, Hülsenfrüchte, Geflügel, Eier, Eierprodukte, Zucker und Süsstoffe	Getreide, Obst, Samen und Kerne, Sprossen, Fisch, Krusten- und Weichtiere, Honig, Sojaerzeugnisse und weitere Proteinquellen	Schlachtfleisch, Fleischerzeugnisse, Geflügel, Bindemittel, Kakao und Schokolade, Konditorei-halbfabrikate, Teiglockerungsmittel	Wild	

### Verantwortung der Berufsbildenden

- Zuweisen der Praxisaufträge
- Beurteilen der Praxisaufträge
- Kontrollieren der Lerndokumentation
- Eröffnen des Bildungsberichts pro Semester

	1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester
<b>Praxisaufträge Betrieb (PB)</b> (ca. 24 Stunden pro Semester für die Lernenden)	<b>Gemüse / Pilze</b> PB 101 Warenannahme und Lagerung PB 102 Fonds PB 103 Suppen PB 104 Angebotsplanung PB 105 Vor-, Zubereitung / Fertigung	<b>Kartoffeln</b> PB 201 Vor-, Zubereitung / Fertigung PB 202 Vor-, Zubereitung / Fertigung, Kartoffelmassen  <b>Sojaerzeugnisse</b> PB 203 Angebotsplanung / Vor-, Zubereitung / Fertigung, vegan PB 204 Angebotsplanung / Vor-, Zubereitung / Fertigung, vegetarisch	<b>Obst</b> PB 301 Angebotsplanung / Vor-, Zubereitung / Fertigung 1 PB 302 Angebotsplanung / Vor-, Zubereitung / Fertigung 2 PB 303 Angebotsplanung / Vor-, Zubereitung / Fertigung 3  <b>Getreide / Hülsenfrüchte</b> PB 304 Angebotsplanung PB 305 Vor-, Zubereitung / Fertigung	<b>Fische / Meeresfrüchte</b> PB 401 Einkauf / Warenannahme und Lagerung PB 402 Angebotsplanung PB 403 Vor-, Zubereitung / Fertigung  <b>Geflügel</b> PB 404 Vor-, Zubereitung, Fonds PB 405 Angebotsplanung / Zubereitung / Fertigung PB 406 Angebotsplanung / Vor-, Zubereitung / Fertigung, Fingerfood	<b>Schlachtfleisch / Wild</b> PB 501 Angebotsplanung PB 502 Vor-, Zubereitung / Fertigung / Kraftbrühe, brauner Kalbsfond PB 503 Vor-, Zubereitung / Fertigung PB 504 Angebotsplanung / Vor-, Zubereitung / Fertigung  <b>Süssspeisen und Konfekt</b> PB 505 Angebotsplanung / Vor-, Zubereitung / Fertigung	
<b>Besonderes</b>	Probezeitgespräch			PB 407 Trainingskochen 1	PB 506 Trainingskochen 2	PB 601 Trainingskochen 3 Ausbildungszeugnis

### Aufgaben der Lernenden

Die Lernenden führen eine Lerndokumentation und erfassen Rezepte in der eigenen Rezeptsammlung.  
Die Lerndokumentation und die Rezeptsammlung können als Hilfsmittel für das Qualifikationsverfahren genutzt werden.

### Qualifikationsverfahren

Qualifikationsbereich <b>Praktische Arbeit als VPA</b> Gewichtung 50 % Fallnote	<b>Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten</b> Gewichtung 60 %
	<b>Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit</b> <b>Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe</b> Gewichtung 25 %
	<b>Fachgespräch</b> Gewichtung 15 %

- Total 8 Stunden**
- 30 Minuten Fachgespräch
  - 90 Minuten Planung
  - 255 Minuten Mise en place und Zubereitung
  - 75 Minuten Schicken
  - 30 Minuten Aufräumen

**Situationen**  
Jährlich werden per 30. September drei unterschiedliche Situationen sowie eine Grund-Mise en place-Liste bekanntgegeben. Die aktuellen Dokumente werden auf [www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch) publiziert.