

Infoblatt für die Lehrberufe

Gastronomiefachmann/Gastronomiefachfrau, Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau und Koch/Köchin

Wie sind Berufsbildinhalte, die mit „Er/Sie kann insbesondere:“ eingeleitet werden, zu verstehen?

Bei jenen Berufsbildpositionen, bei denen eine tiefere Erläuterung notwendig war, wurde eine weitere Spezifizierung, die mit „Er/Sie kann insbesondere:“ eingeleitet ist, vorgenommen.

Wie sind Spezifizierungen, die ein „wie“ oder ein „z. B.“ beinhalten in den Lehrberufen Koch/Köchin, Restaurantfachmann/frau und Gastronomiefachmann/frau zu lesen?

Diese Spezifizierungen sind als **beispielhafte Erläuterungen** zu verstehen und sollen eine Hilfestellung bieten, welche Inhalte vermittelt werden können.

Beispiel (Koch/Köchin):

4.17 nationale und internationale Suppen und Spezialsuppen herstellen.

Er/Sie kann insbesondere:

- eine Rindsuppe zu einer Kraftsuppe verarbeiten.
- internationale Suppen, wie Minestrone, Zwiebelsuppe, Gulaschsuppe und Gazpacho, zubereiten.
- Spezialsuppen, wie Ochsenchwanzsuppe, Gurkenkaltschale und Krustentierbisque, herstellen.

Vermittelt werden muss:

- nationale und internationale Suppen und Spezialsuppen herstellen
- Rindsuppe zu einer Kraftsuppe verarbeiten

Welche internationalen Suppen und Spezialsuppen vermittelt werden, obliegt dem Lehrbetrieb.

Müssen alle Lebensmittelgruppen in der Speisekarte des Lehrbetriebs zu finden sein?

Die im Berufsbild angeführten Lebensmittelgruppen (zB Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere – siehe Auszug der zugehörigen BBP im Folgenden) bzw. Speisen müssen nicht zwingend in der vorliegenden Speisekarte des Lehrbetriebs zu finden sein. Die Vermittlung der diese Lebensmittelgruppen betreffenden Positionen kann auch zu besonderen Anlässen (z. B. Heringsschmaus, Silvestermenü, Hochzeitsmenü) erfolgen.

Auszug Berufsbild (Koch/Köchin):

4.18 Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere verarbeiten.

Er/Sie kann insbesondere:

- die Herkunft von gängigen Fischarten, Krusten-, Schalen- und Weichtiere sowie deren Verarbeitung und Zubereitung erklären.
- gängige Fischarten, Krusten-, Schalen- und Weichtiere voneinander unterscheiden.
- Fische küchengerecht vorbereiten und bei Bedarf filetieren.
- Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere portionieren und zubereiten.