

Sem	Fach: Betrieb 70 Lektionen	L Richtwert	Fach: Kochen 110 Lektionen	L Richtwert	Fach: Ernährung 45 Lektionen	L Richtwert	Fach: Speisenangebot 30 Lektionen	L Richtwert	Fach: Lebensmittel 85 Lektionen	L Richtwert	Fach: Kalkulation 60 Lektionen	L Richtwert
1	Berufseinführung	4	Was heisst Kochen?	2	Gesunde Ernährung	5			Einkauf / Lagerung	2	Basisrechnen	15
	Hygiene	7	Haltbarmachung	3	Nährstoffe	2			Gemüse	6		
	Mikrobiologie	4	Schnittarten	2	Energie	2			Salate	2		
	LMG / LMV	5	Kalte Saucen	3					Fette und Öle	3		
	Arbeitssicherheit	üK	Salate u. Garnituren	4					Obst	5		
	Ethik	4	Kalte Vorspeisen	5					Zucker (inkl. Honig)	3		
			Teige u. Massen	3								
		Kalte Süssspeisen	5									
		Gefrorene Süssspeisen	4									
2	Arbeitsprozesse	7	Grundbrühen / Suppen	8	Wasser	2			Milch & Produkte	10	Verlust	15
	Ökonomie/Ökologie	6	Gemüsegerichte	9	Proteine	6			Eier	2		
	Materialien	6	Stärkebeilagen	6					Getreide	4		
	Einrichtungen (inkl. GN)	8	Eiergerichte	2					Brot	1		
	Kühlung	2	Käsegerichte	2					Teigwaren	2		
		Convenience-Food	2									
3	Werterhaltung	4	Garmethoden	10	Kohlenhydrate	6	Mahlzeitenarten	4	Gewürze (inkl. Essig)	3	Umrechnungen	15
	Kommunikation	4	Warme Saucen	5	Fette	5	Menütypen	5	Salz	1		
	Qualität	2	Kartoffelgerichte	6	Stoffwechsel	3			Kartoffeln	2		
	Vorbereitungsarbeiten	4	Fischgerichte	6	Mineralstoffe	2			Pilze	2		
	Repetition / Vernetzung	3							Fische	8		
4			Geflügelgerichte	4	Vitamine	2	Planung	6	Geflügel	4	Kostenrechnung	10
			Fleischgerichte	14	Kostformen	2	Gestaltung	15	Fleisch	20	Repetition	5
			Repetition / Vernetzung	5	Diätetik	2			Repetitionen / Vernetzung	5		
					Schadstoffe	1						
				Repetition / Vernetzung	5							

Lernarrangements

Es werden (entsprechend der reformpädagogischen Tradition) fächerverbindende, biographie-orientierte, handlungsbezogene, reflexive, ganzheitliche und vernetzende Lernarrangements eingesetzt.