

1. Lehrjahr Herbst 26

26.10.-30.10.	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
07:20-08:05					PROZESSSCHRITT 3 a4.1 Mise en place Gerichte spezifisch, Fallbeispiele (Kochapparate, Maschinen, Werkzeuge, Utensilien, Gargeschirr)
08:05-08:50	ABU	ABU	d1.1 Berufsethos Bedeutung Schulordnung Verhaltensregeln c1.2 Planungshilfsmittel	Sport	PROZESSSCHRITT 4 a5.1 Garmethoden Referenzrezepte Temperaturbereiche a5.2 Zonentrennung vegetarische / vegane Gerichte Fallbeispiele
08:55-09:40	ABU	ABU	Interner Lehrplan der Schule Semesterplan Stundenplan	Sport	PROZESSSCHRITT 5 d1.3 Branchenübliche Fachbegriffe Produkte (Pilze, Rezepturen, Gerichte, Garmethoden)
09:55-10:40	ABU	ABU	c3.1 Branchenbezogene Anwendersoftware Logins, Arbeitsweise Arbeiten mit digitalem Lehr- & Lernmittel Microsoft 365 Lehrplan für Berufsfachschule	Sport	PROZESSSCHRITT 1 a1.1 Pflanzliche Lebensmittel Herkunft, Zusammensetzung Verwendungszweck, Sorten Deklarationsrichtlinien
10:45-11:30	ABU	ABU	3.1 Orientierung an der Wertschöpfungskette «Lerngelände» 1. Speise / 2. Rezepte / 3. Angebot, 4. Bedarfsermittlung / 5. Prozess-	PROZESSSCHRITT 1 a1.1 Pflanzliche Lebensmittel Herkunft, Zusammensetzung Verwendungszweck, Sorten Deklarationsrichtlinien	a2.9 Schadstoffe Vorkommen, Vermeidung, Verminderung (Pestizide: Herbizide, a2.1 Bedarfsermittlung
11:30-12:15	ABU	ABU	b1.2 Rechtsgrundlagen Berufsbildungsgesetz Verordnung Bildungsplan	b1.2 Rechtsgrundlagen Basis, Fallbeispiele Verordnung Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze (VLpH) b2.1 Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz Vorschriften zum Schutz der	Masseinheiten Vorsatzzeichen Symbol Basiseinheit a1.1 Pflanzliche Lebensmittel Herkunft, Zusammensetzung Verwendungszweck,
12:15-13:30	Mittagessen				
13:30-14:15	ABU	ABU	b1.2 Rechtsgrundlagen Berufsbildungsgesetz Verordnung Bildungsplan	PROZESSSCHRITT 2 a3.1 Warenbewirtschaftung a3.1 a3.2 Warenannahme a3.2 a3.3 Qualitätssicherung	PROZESSSCHRITT 2 a3.1 Warenbewirtschaftung Bedeutung (FIFO)
14:15-15:00	ABU	ABU	Art. 12 15 Verordnung Lerndokumentation, E-Portfolio Praxisaufträge, Art. 13 15 Verordnung	a5.2 a5.3 Kombinationen von Garmethoden Gar- und Geschmacksziele Fallbeispiele a5.3 a5.4 Garmethoden in der Regeneration & Fertigung	PROZESSSCHRITT 3 a4.1 Mise en place Gerichte spezifisch, Fallbeispiele (Kochapparate, Maschinen, Werkzeuge, Utensilien, a3.2 a3.3 Qualitätssicherung Gütekriterien, Qualität
15:10-15:55	ABU	Sport	b1.2-Rechtsgrundlagen Ziele, Bedeutung, Vollzug Lebensmittel- und Gebrauchs- und Gegenstände Verordnung (LGV) Hygieneverordnung	c1.1 Aufbauorganisation Betriebswirtschaft, Aufbau, Tätigkeiten (Funktion), Verantwortlichkeiten (Betriebsorganisation, Betriebstypen)	a3.3 a3.4 Q-Massnahmen Mangelnde Qualität b1.1 Mikroorganismen
15:55-16:40	ABU	Sport	PROZESSSCHRITT 1 a1.1 Pflanzliche Lebensmittel Herkunft, Zusammensetzung Verwendungszweck, Sorten	a2.1 Bedarfsermittlung Rundungsregeln Grundeinheiten	
16:40-17:25					
Spezielles:					

1. Lehrjahr Herbst 26

02.11.-06.11.	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
07:20-08:05					Leistungszielkontrolle/ Lernzielkontrolle/Prüfung HKB A: a2.1
08:05-08:50	ABU	ABU	Lernzielkontrolle/ Pilze HKB A: a1.1, a2.1, a2.2, a3.2, a5.1, a6.1 HKB B b1.1, b2.1, b2.2 HKB C c1.2	Sport	PROZESSSCHRITT 4 a5.1 Garmethoden Eigenschaften Möglichkeiten
08:55-09:40	ABU	ABU	b2.1 Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz Branchenlösung (Basismodul)	Sport	a5.2 Zonentrennung vegetarische / vegane Gerichte Fallbeispiele (Kalte Gemüsegerichte)
09:55-10:40	ABU	ABU	c1.1 Aufbauorganisation Aufbau Tätigkeiten (Funktion) Verantwortlichkeiten b3.1 Umweltschutz	Sport	d1.2 Betriebstypen und -konzepte Gastronomiebetriebe Betriebskonzepte (Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsgastronomie)
10:45-11:30	ABU	ABU	Grundlagen, Massnahmen, Nachhaltigkeit (Herkunft, Labels) PROZESSSCHRITT 3	d1.6 Zusammenarbeit Beziehungen, Ursachen, Folgen, Konflikte Fallbeispiele	a2.1 Bedarfsermittlung Masseinheiten Temperatur Leistung
11:30-12:15	ABU	ABU	a4.1 Mise en place Gerichte spezifisch, Fallbeispiele (Kochapparate, Maschinen, Werkzeuge, Utensilien,	a4.1 Mise en place Kochapparate, Maschinen, Werkzeuge, Utensilien, Gargeschirr	c4.2 Mitarbeiterinstruktion Mitarbeiterinstruktionen Bedienungsanleitungen (Maschinen, Geräte, Apparate) c5.2 Betriebsmitteleinsatz Grundsätze
12:15-13:30	Mittagessen				
13:30-14:15	ABU	ABU	a4.2 Vorbereiten Schnittarten, Fallbeispiele (Gemüseschnittarten, Aromaten)	d1.3 Branchenübliche Fachbegriffe Verfahren, Gerätschaften (Schnittarten, Tätigkeiten)	a5.2 a5.3 Kombinationen von Garmethoden Gar- und Geschmacksziele Fallbeispiele (Gemüsefonds,
14:15-15:00	ABU	ABU	a4.5 Garmethoden für die Vorbereitung Bedeutung, c5.1 Vermeidung von Lebensmittelverschwendung Massnahmen, Vermeidung, Lebensmittelverschwendung, Wertschöpfungskette (Food safe)	b4.3 Reinigung Einsatz, Grundsätze Reinigungsmittel (Sinnerscher Kreis)	5.3 a5.4 Garmethoden in der Regeneration & Fertigung Einsatz Fallbeispiele (Saucen aus Gemüse)
15:10-15:55	ABU	Sport	b4.1 Massnahmen der Werterhaltung Arten, Einsatz, Fallbeispiele (Reinigungshilfsmittel: Utensilien, Geräte, Maschinen etc.)	a2.1 Bedarfsermittlung Masseinheiten Masse Energie	PROZESSSCHRITT 4 a5.1 Garmethoden Eigenschaften, Möglichkeiten
15:55-16:40	ABU	Sport	a2.1 Bedarfsermittlung Masseinheiten Länge Fläche	a2.10 Inhalts- und Zusatzstoffe Wirkung Inhalts- und Zusatzstoffen (Kohlenhydrate, Fette, Proteine,	
16:40-17:25					
Spezielles:					

1. Lehrjahr Herbst 26

09.11.-13.11.	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
07:20-08:05					Leistungszielkontrolle/ Lernzielkontrolle/Prüfung Gemüse HKB A: a1.1, a1.7, a1.8, a1.9, a2.10, a2.1, a2.2, a2.3, a2.5, a2.7,
08:05-08:50	ABU	ABU	c4.1 Einsatz von Geräten Fallbeispiele Technologische Besonderheiten Energieverbrauch Einsatzmöglichkeiten (Kochherd, Kombi-Steamer etc.) b1.1 Mikroorganismen Bedeutung, Wirkung Massnahmen, Fallbeispiele (Definition, Wachstum, Vorkommen, Verwendung, a 2.1 a2.2 Warenkosten	Sport	Lernzielkontrolle/Prüfung Gemüse HKB A: a1.1, a1.7, a1.8, a1.9, a2.10, a2.1, a2.2, a2.3, a2.5, a2.7,
08:55-09:40	ABU	ABU	Brutto-Abgang-Netto(Rezeptumrechnung) a1.9 Rezeptsammlung Vorgaben (Übersicht Rezepttool WIGL)	Sport	PROZESSSCHRITT 2 a3.1 Warenbewirtschaftung Bedeutung (FIFO) a3.1 a3.2 Warenannahme Rechtliche Grundlagen, Fallbeispiele, (Temperaturen) a3.2 a3.3 Qualitätssicherung Gütekriterien, Qualität a3.3 a3.4 Q-Massnahmen Mangelnde Qualität a 2.1 a2.2 Warenkosten
09:55-10:40	ABU	ABU	a5.2 Zonentrennung vegetarische / vegane Gerichte Fallbeispiele Referenzrezepte(Warme Gemüsegerichte) a5.3 a5.4 Garmethoden in der	a1.8 Menü- und Speiseangebot Grundlagen (Begriff Menü, Grundsätze für die Menügestaltung, Klassische Speisefolge vs. Moderne Speisefolge) d2.1 Informationsfluss Informations- und b3.2 Abfallbewirtschaftung Ziele, Grundsätze (Entsorgungskonzept)	Brutto-Abgang-Netto (Rezeptumrechnung) PROZESSSCHRITT 3 a4.2 Vorbereiten Schnittarten, Fallbeispiele (Senf, Essig Herstellung) a4.5 Garmethoden für die Vorbereitung Bedeutung, Wirkung
10:45-11:30	ABU	ABU	a5.5 Sensorik bei der Zubereitung und Veredelung Gütekriterien Qualitätskontrolle Prüfung, Gar- und Geschmacksziel (Konsistenz, Textur,		
11:30-12:15	ABU	ABU			
12:15-13:30	Mittagessen				
13:30-14:15	ABU	a5.2 a5.3 Kombinationen von Garmethoden Gar- und	a5.5 Sensorik bei der Zubereitung und Veredelung Gütekriterien Qualitätskontrolle Prüfung, Gar- und Geschmacksziel (Konsistenz, Textur,	c5.1 Vermeidung von Lebensmittelverschwendung Massnahmen, Vermeidung, Wertschöpfungskette d1.3 Branchenübliche Fachbegriffe Einfache Konversationen Bedürfnisse, Wünsche (Vegan, Vegetarisch, Allergien, Intoleranzen, Bio) d2.1 Informationsfluss Informations- und Kommunikationsmittel Interview (Kräuter, Gewürze, Würzsaucen, Würzpasten, Essig, Senf,	c4.1 Einsatz von Geräten Fallbeispiele Technologische Besonderheiten Energieverbrauch Einsatzmöglichkeiten a2.7 Nährstoffe Aufbau, Funktion Mikronährstoffe & Makronährstoffe Mineralstoffe, Vitamine, Wasser a2.9 Schadstoffe Vorkommen, Vermeidung, Verminderung (Pestizide: Herbizide, Fungizide, Insektizide) a2.10 Inhalts- und Zusatzstoffe Wirkung, Inhalts- und
14:15-15:00	ABU	a5.2 a5.3 Kombinationen von Garmethoden Gar- und	c4.1 Einsatz von Geräten Fallbeispiele Technologische Besonderheiten Energieverbrauch Einsatzmöglichkeiten (Kochherd, Kombi-Steamer etc.) a1.7 Gästebedürfnisse und Angebotsgestaltung Gästebedürfnisse, Grundsätze der Gestaltung Texturen und Gustatorik a 2.1 a2.2 Warenkosten Brutto-Abgang-Netto (Rezeptumrechnung) d1.5 Auftreten Elemente persönlicher Auftritt Fallbeispiele		
15:10-15:55	ABU	Sport			
15:55-16:40	ABU	Sport		b1.2 Rechtsgrundlagen Basis, Fallbeispiele Verordnung Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Gewürze, Kräuter (VLpH)	
16:40-17:25					
Spezielles:					

1. Lehrjahr Herbst 26

16.11.-20.11.	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
07:20-08:05					b3.2 Abfallbewirtschaftung Ziele, Grundsätze (Entsorgungskonzept, Altoel)
08:05-08:50	ABU	ABU	Leistungszielkontrolle/ Lernzielkontrolle/Prüfung	Sport	a 2.1 a2.2 Warenkosten Brutto-Abgang-Netto (Rezeptumrechnung) a1.9 Rezeptsammlung Vorgaben (Oelsaucen: Mayonnaise) (Salatsaucen: Klare, PROZESSSCHRITT 4
08:55-09:40	ABU	ABU	HKB A: a4.2 Vorbereiten Schnittarten, Fallbeispiele Würzpasten, Würzsaucen (Currypaste, Ketchup Herstellung) a4.5 Garmethoden für die Vorbereitung Bedeutung, Wirkung (Blanchieren, Dämpfen)	Sport	a5.1 Garmethoden Eigenschaften Möglichkeiten Temperaturbereich Referenzrezepte (Oelsaucen, Buttersaucen)
09:55-10:40	ABU	ABU	b1.1 Mikroorganismen Bedeutung, Wirkung Massnahmen, Fallbeispiele Definition, Wachstum, Vorkommen, a2.7 Nährstoffe	Sport	a 2.1 a2.2 Warenkosten Brutto-Abgang-Netto (Rezeptumrechnung)
10:45-11:30	ABU	ABU	Aufbau, Funktion Mikro- und Makronährstoffe Wasser	Leistungszielkontrolle/ Lernzielkontrolle/Prüfung Kräuter & Gewürze (2. Semester)	Projektarbeit Green Food Festival
11:30-12:15	ABU	ABU	d2.1 Informationsfluss Informations- und Kommunikationsmittel Interview (Kräuter, Gewürze, Würzsaucen, Essig, Senf, Salz)	HKB A: Leistungszielkontrolle/ Lernzielkontrolle/Prüfung Kräuter & Gewürze (2. Semester) HKB A:	Zeugnisbesprechung Projektarbeit Green Food Festival
12:15-13:30	Mittagessen				
13:30-14:15	ABU	a 2.1 a2.2 Warenkosten Brutto-Abgang- Netto	a5.2 Zonentrennung vegetarische / vegane Gerichte Fallbeispiele Referenzrezepte (Worcester Sauce, Fischsauce, Bouillonpaste, Anchovis Paste)	a2.9 Schadstoffe Vorkommen, Vermeidung, Verminderung (Trans-Fettsäuren, Mineralölrückstände)	Projektarbeit Green Food Festival
14:15-15:00	ABU	a 2.1 a2.2 Warenkosten Brutto-Abgang- Netto	a2.3 a2.5 Ernährungsgrundsätze Ernährungspyramide, Bedeutung (Speisefette und Oele)	a2.10 Inhalts- und Zusatzstoffe PROZESSSCHRITT 3	Zeugnisbesprechung Projektarbeit Green Food Festival
15:10-15:55	ABU	Sport	a2.2 a2.7 Nährstoffe und Energiebedarf PROZESSSCHRITT 2	a4.1 Mise en place Gerichte spezifisch, Fallbeispiele (Kochapparate, Maschinen, Werkzeuge, Utensilien, Gargeschirr) a4.2 Vorbereiten	Zeugnisbesprechung Projektarbeit Green Food Festival
15:55-16:40	ABU	Sport	a3.1 Warenbewirtschaftung Bedeutung (FIFO) a3.1 a3.2 Warenannahme Rechtliche Grundlagen, Fallbeispiele, (Temperaturen,	Schnittarten, Fallbeispiele (Gemüseschnittarten, Aromaten) a4.5 Garmethoden für die Vorbereitung Bedeutung, Wirkung	Zeugnisbesprechung
16:40-17:25			a3.2 a3.3 Qualitätssicherung Gütekriterien, Qualität a3.3 a3.4 Q-Massnahmen Mangelnde Qualität	c4.1 Einsatz von Geräten Fallbeispiele Technologische Besonderheiten Energieverbrauch Einsatzmöglichkeiten (Thermomix, Kenwood etc.)	
Spezielles:					