

Kompetenzbild des Qualifizierungsbausteins

„Herstellung von Eierspeisen in der Gastronomieküche“

1. Zugrunde liegendes Berufsfeld: Lebensmittelhandwerk und Gastronomie

2. Handlungskompetenz: Die Schülerinnen und Schüler bereiten unter Berücksichtigung von Unfallverhütungsvorschriften, des Gesundheitsschutzes, der Hygieneverordnung und des Umweltschutzes Eierspeisen zu, richten sie an und führen grundlegende Vor-, Zu- und Nachbereitungsarbeiten selbstständig durch.

3. Zeitlicher Umfang: 64 Zeitstunden

4. Kompetenzen

Kompetenzen:	Orientierung an den zu entwickelnden Fertigkeiten und Kenntnissen des Berufsfeldes
Personale Kompetenzen:	Selbstständigkeit Motivation und Lernbereitschaft Sorgfalt Verantwortungsbereitschaft
Fachkompetenz	• Vorgegebene Rezepturen lesen und verstehen, Zubereitungsanweisungen zu Arbeitsablaufplänen umstrukturieren • Maßnahmen zur Qualitätssicherung entwickeln • Materialbedarf, Einsatz von Arbeitsmitteln, Geräten und Maschinen planen • Arbeitsmittel, Geräte und Maschinen handhaben und ökologisch einsetzen • Rechtliche Grundlagen, insbesondere Bundesseuchengesetz, Lebensmittelhygiene-VO, Produkt- und Personalhygiene beachten • Fachgerechte Reinigung der Einrichtungsgegenstände, Arbeitsmittel Geräte und Maschinen einer Küche durchführen • Maßnahmen zur Mülltrennung, -vermeidung und -entsorgung unter Gesichtspunkten des Umweltschutzes kennen und durchführen • Sicherheitsvorschriften und Unfallverhütungsmaßnahmen kennen und beachten. Erkennen von Gefährdungspunkten

5. Leistungsfeststellung

Arbeitsprobe

- verschiedene Eierspeisen zubereiten

Schriftlicher Test

- Aufbau und Eigenschaften von Eiweißen
- Aufbau, Inhaltstoffe, Frischemerkmale und Qualität des Eies

Kontinuierliche Tätigkeitsbewertungen aufgrund fortlaufender Beobachtung der Schüler

Datum,

.....
Unterschrift

Schulstempel