

	1. Semester	L	2. Semester	L	3. Semester	L	4. Semester	L
Kernthemen	Einführungstag	5	<i>Tierische Lebensmittel</i>		<i>Tierische Lebensmittel</i>		<i>Pflanzliche Lebensmittel</i>	
	<i>Pflanzliche Lebensmittel</i>		Fisch	25	Schlachtfleisch / Fleischerzeugnisse	25	Obst	10
	Gemüse	20			Geflügel	8	<i>Weitere Lebensmittel</i>	
	<i>Lebensmittel tierischen Ursprungs</i>		<i>Pflanzliche Lebensmittel</i>		<i>Pflanzliche Lebensmittel</i>		Süssspeisen	15
	Milch und Milchprodukte	15	Kartoffeln	13				
	Eier und Eierprodukte	5	Getreide	12	Pilze	5		
	<i>Weitere Lebensmittel</i>				<i>Weitere Lebensmittel</i>			
	Speisefette und-öle	5			Kräuter und Gewürze, Würzmittel	12		
Begleitende Themen	Ernährungsgrundsätze	3	Kohlenhydrate	5	Proteine	5	Nicht energieliefernde Nährstoffe	5
	Übersicht der Nährstoffe	3						
	Energiebedarf	2	Maschinen, Geräte, Einrichtungen und Materialien	2	Maschine, Geräte, Einrichtungen und Materialien	10	Speisefolge, Menü- und Speiseplanung, Mahlzeiten und Menüs, Menütypen	10
	Fette	2						
	Betriebsorganisation	2	Die Zeit im Griff haben	2	Hygiene und Werterhaltung	10		
	Kommunikation mit Vorgesetzten und Mitarbeitern	1	Preise kalkulieren	2			<i>Repetition 1.-4. Semester</i>	
	Ablauforganisation	2	Rezeptangaben umrechnen	2			Vertiefen und festigen aller Themenkreise	30
	Abfallentsorgung	2	Verluste aller Art einberechnen	2				
	Hygiene und Werterhaltung	2	Volumen berechnen	2				
	Geräte, Apparate und Maschinen	1						
			Mikroorganismen	2				
	Grundeinheiten	1	Hygienemassnahmen, mangelnde Hygiene	2				
	Menge und Gewichte	2	Hygiene	2				
			Gesetzgebung	2				
	Arbeitssicherheit	2	Ökonomische, Ökologische Grundsätze für Arbeitsprozesse	2				
	Erste Hilfe	1						
	Brandschutz	2						
	Gesetzgebung	2						
	Hygienemassnahmen, mangelnde Hygiene	3						
Mikroorganismen	2							
Zudem: <i>15 Lektionen als individueller Gestaltungsraum</i>	15							

Stellungnahme zum Schullehrplan

Der Schullehrplan basiert auf der Grundlage, der angepassten Verordnung über die Grundbildung Küchenangestellte/Küchenangestellter, dem Bildungsplan vom 07. Dezember 2004, sowie dem Rahmenlehrplan vom 20. Dezember 2011

vorgeschriebenen Lehrmittel:	220.-	Pauli, Lehrbuch der Küche, 14. Auflage (2016), Pauli Fachbuchverlag*
	110.-	Pauli, Rezeptbuch der Küche, 4. Auflage (2016), Pauli Fachbuchverlag*
	340.-	WIGL-Ordner 1. – 4. Semester (inkl. Plattform) *
	60.-	Lerndokumentation (erhalten Sie im ABZ)
	20.-	ÜK-Ordner (erhalten Sie im ABZ)
	750.-	Total

*werden Ihnen am ersten Schultag abgegeben und in Rechnung gestellt.

Empfohlene weitere Lehrmittel:	45.-	Die Ernährungslehre, Denken beim Essen, Neuauflage (2011), Weggis: Hotel & Gastro formation
	45.-	Lehrmittel der Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation der gastgewerblichen Grundbildung, Überarbeitete Auflage 2006, Zürich: Compendio Bildungsmedien AG
	150.-	Pauli's Kitchen Solution 3-Jahreslizenz inklusive aller Updates (Spezialpreis für Lernende)
	90.-	Duboux Wörterbuch Cuisine Deutsch–Französisch (100 000 Einträge, Regionale Bezeichnungen, Deklinationsformen der Adjektive, lateinische Namen (wo nötig und möglich) sowie im Anhang die E-Nummern.)
	25.-	Duboux Wörterbuch Gourmet Französisch–Deutsch / Deutsch–Französisch (8000 Einträge erleichtern Regionale Bezeichnungen Anhang: • Länder mit Länderkürzeln, Autokennzeichen und Internet-Kürzeln • Zusatzstoffe mit E-Nummern.)
	38.-	WIGL Fragen und Antworten für den Kochberuf 1607 Fragen zur Vorbereitung auf das QV
	6.-	WIGLmania APP Lern- und Spielapp für die Berufsbranchen Küche, Restauration und Hauswirtschaft mit über 10'000 Fragen
	72.-	Lernkarteikarten Koch/Köchin Set 1–6 inkl. Lernkarteibox

Alle empfohlene weiter Lehrmittel können selbständig oder auf Wunsch (mehrere Schüler) über die Schule erworben werden.