

	1. Semester	L	2. Semester	L	3. Semester	L	4. Semester	L	5. Semester	L	6. Semester	L
Kernthemen	Einführungstag	5	<i>Pflanzliche Lebensmittel</i>		<i>Tierische Lebensmittel</i>		<i>Tierische Lebensmittel</i>		<i>Tierische Lebensmittel</i>		3 Fallstudien	45
	<i>Pflanzliche Lebensmittel</i>		Kartoffeln	15	Fisch	40	Schlachtfleisch	40	Wild	30	(1. - 5. Semester)	
	Gemüse	28	Getreide	14	Krusten-, Schalen- und Weichtiere	15	Fleischerzeugnisse	10	<i>Pflanzliche Lebensmittel</i>		QV – Vorbereitung	10
	<i>Lebensmittel tierischen Ursprungs</i>		Hülsenfrüchte	6	(inkl. Hygiene und Werterhaltung)		Geflügel	15	<i>Weitere Lebensmittel</i>		Kalkulation	10
	Milch und Milchprodukte	25	Sprossen	2	<i>Weitere Lebensmittel</i>		(inkl. Hygiene und Werterhaltung)		Kräuter, Gewürze	10		
	Eier und Eierprodukte	12	Obst, Obsterzeugnisse	15	Speisefette und Öle	10	(inkl. der 15. Lektionen Fremdsprache im 3. Semester)		Kakao	1		
			Teigwaren	8					Schokolade	2		
			Teiglockerungsmittel						Konditoreihalbfabrikate	2		
			Süssmittel/Süssstoffe	5					(inkl. Hygiene und Werterhaltung)			
			Kalkulation	5					Kalkulation	10		
	Begleitende Themen	Ernährungsgrundsätze	2	Nährstoffe	7	Nährstoffe	8	Ernährungsformen	5	Fremdsprache	15	Fremdsprache
Nicht energieliefernde Stoffe		3	Grundlagen	6	Menschliche Verdauung/Stoffwechsel	8	Fremdsprache	15	Lebensmittelgesetzgebung	1	Nahtstellen	2
Energiebedarf		2	Energie	4			Mitarbeiterinstruktion	5	Angebotsplanung	1	Informationsfluss	1
Aufbauorganisation		2	Reinigung	5	Fremdsprache	6	Gerichtespezifische Kalkulation	10	Produktions- und Ablaufplanung	1	Serviceabläufe	1
Ablauforganisation		2	Zudem:	8	Kostenbegriffe	6			Einsatzplanung	1	Speiseverteilung	2
Lerndokumentation		1	<i>Blätterteig</i>		Umweltschutz	3			Leitbild	1	Einsatzplan	1
Abfallentsorgung		2	<i>Hefeteig</i>		Umweltprobleme	4			Betriebstypen/Konzepte (inkl. Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Brandschutz)	3	Weiterbildungsmöglichkeiten	1
Berufsethik		2	<i>Brotteig</i>						Branchenbezogene Anwendersoftware	5	Vorschriften, Massnahmen, Regelungen	7
Vorbeugung		1	<i>Brandteig</i>						LGV	1	Hygienesituation	5
Erste Hilfe		1	<i>Backteig</i>						HACCP-Konzept	1		
Schutzmassnahmen		1	<i>Fruchtsauen</i>						Zudem:	5		
Hygienemassnahmen		2	<i>Pochierte Cremen</i>						<i>Biskut-, Butter-, Schnee-, Gratinmassen, Hüppen</i>			
Mangelnde Hygiene		2	<i>Früchtesüssspeisen</i>						<i>Schokoladensaucen</i>			
			<i>Pacojeteis / Fruchteis</i>						<i>Mousse, Warme Pudding</i>			
Zudem:		7	<i>Strudelteig</i>						<i>Cremerglacen</i>			
<i>Cremen</i>			<i>Gestürzte</i>						<i>Rahm-, Schaumgefrorenes</i>			
<i>Saucen in der Patisserie</i>			<i>Getreidepuddinge</i>						<i>Torten, Konfekt, Pralinen</i>			
<i>Geriebener Teig</i>												
<i>Pfannkuchenteig</i>												
<i>Standortbestimmung in der Kalkulation</i>												

Stellungnahme zum Schullehrplan

Der Schullehrplan basiert auf der Grundlage, der Verordnung über die Grundbildung Köchin/Koch, dem Bildungsplan vom 05. Mai 2009 sowie dem Rahmenlehrplan vom 01. September 2009.

vorgeschriebenen Lehrmittel:	220.-	Pauli, Lehrbuch der Küche, 14. Auflage (2016), Pauli Fachbuchverlag*
	110.-	Pauli, Rezeptbuch der Küche, 4. Auflage (2016), Pauli Fachbuchverlag*
	510.-	WIGL-Ordner 1. – 6. Semester (inkl. Plattform) *
	65.-	Lerndokumentation (erhalten Sie im ABZ)
	20.-	ÜK-Ordner (erhalten Sie im ABZ)
	925.-	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 10000 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.