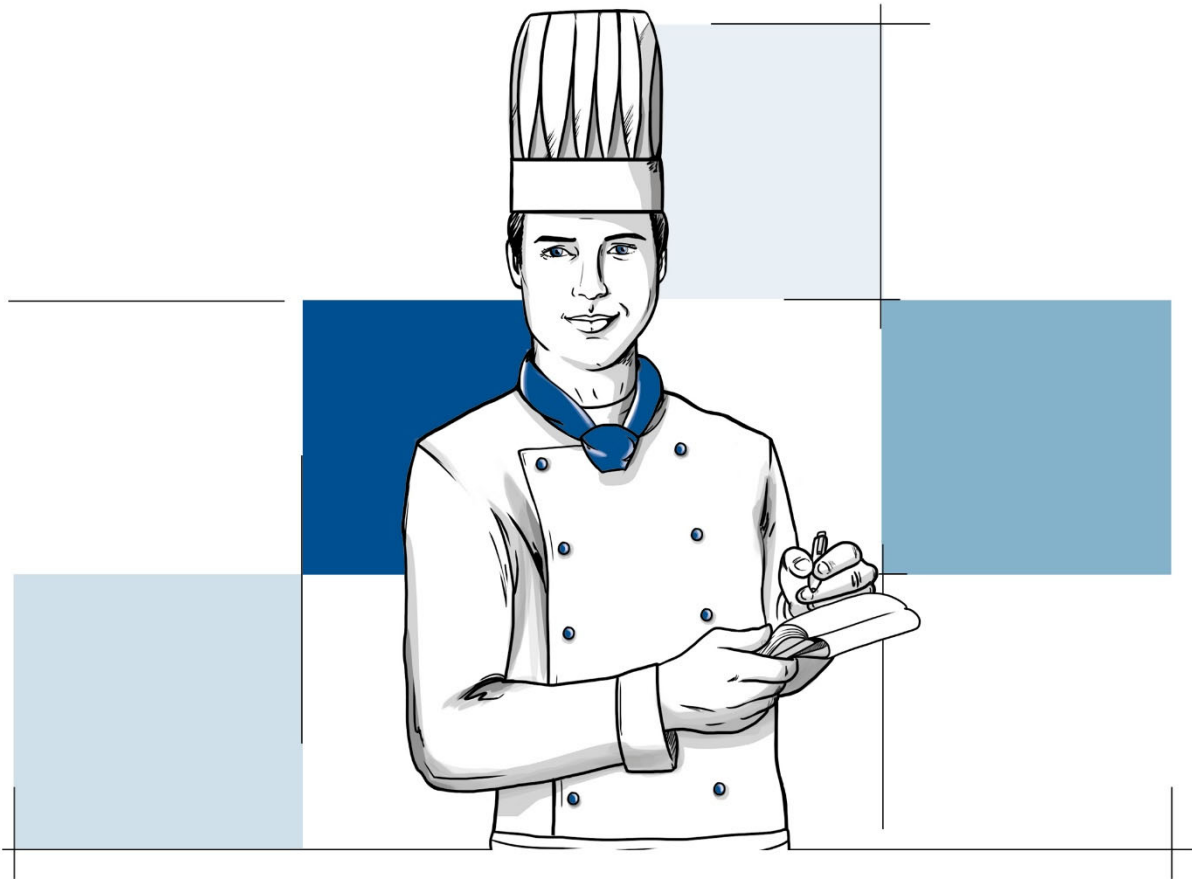




Referenzdokumente

Köchin EFZ/Koch EFZ

Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA

Inhaltsverzeichnis

1 Einleitung 1

2 Referenzsituation 1

2.1 Referenzsituation mit Orientierung an der Wertschöpfungskette..... 2

3 Referenzrezepte 3

3.1 Liste der Referenzrezepte 4

1 Einleitung

Referenzdokumente bilden eine Sammlung von Beispielen, die während der beruflichen Grundbildung in allen drei Lernorten verwendet werden können. Zu den Referenzdokumenten gehören eine Referenzsituation sowie Referenzrezepte.

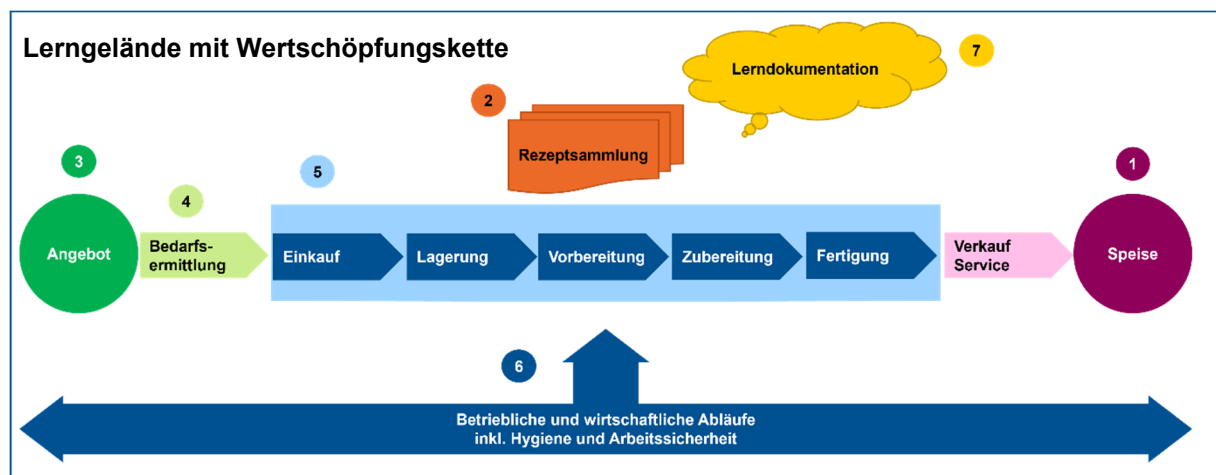
In der Berufsfachschule dienen die Referenzdokumente für Fallbeispiele, indem Referenzsituationen, eigens erstellte Praxisaufträge und Referenzrezepte individuell miteinander verknüpft werden können. Die Referenzdokumente dienen als Hilfsmittel und unterstützen dabei, den Unterricht handlungsorientiert zu gestalten.

In den Lehrbetrieben und überbetrieblichen Kursen werden vorgegebene Praxisaufträge an die Referenzdokumente geknüpft. So kann die Referenzsituation den Rahmen bilden und Referenzrezepte können für die Umsetzung genutzt werden, wobei auch andere/eigene Rezepte verwendet und in der Rezeptsammlung erfasst werden können.

2 Referenzsituation

Die Referenzsituation beschreibt die Glieder der Wertschöpfungskette und bildet den Rahmen, in dem eine konkrete Handlung erfolgt.

Die Praxisaufträge der Lernorte Betrieb und überbetriebliche Kurse nehmen jeweils Bezug auf die Referenzsituation respektive auf das entsprechende Glied der Wertschöpfungskette.



Das oben abgebildete Lerngelände umfasst eine Übersicht der Wertschöpfungskette (5) die vom, Angebot (3) über die Bedarfsermittlung (4) bis zur fertigen Speise (1) verläuft. Die betrieblichen und wirtschaftlichen Abläufe inkl. Hygiene und Arbeitssicherheit (6) werden jeweils beim Durchlaufen der Wertschöpfungskette berücksichtigt. Zur Verfügung gestellte Referenzrezepte sowie eigene Rezepte werden in der Rezeptsammlung (2) festgehalten. Mit der Lerndokumentation (7) werden die mit dem betrieblichen Lernen zusammenhängenden Lernprozesse festgehalten, reflektiert und beurteilt.

2.1 Referenzsituation mit Orientierung an der Wertschöpfungskette

Für den nächsten Tag werden Produkte unterschiedlichster Lebensmittelgruppen benötigt. Das Speiseangebot des Betriebes ist, wo möglich, saisonal, sowie an den Wünschen und Erwartungen der Gäste des Betriebs ausgerichtet. Es ist eine Vorgabe, dass eine möglichst passende und an den Bestellungen ausgerichtete Menge der jeweils benötigten Lebensmittel für die Lieferantenbestellung vorgeschlagen wird. Deshalb wird der Bedarf ermittelt, mit digitalen Hilfsmitteln die benötigte Menge berechnet und der Preis der Waren abgeschätzt. Die Warenberechnungen werden überprüft und die Waren bestellt, dabei wird Wert auf die regionale Herkunft der Lebensmittel und eine hohe Qualität der verwendeten Rohprodukte gelegt.

Bei der Warenannahme wird die Qualität und Quantität der gelieferten Produkte kontrolliert. Vereinzelt entsprechen die Lebensmittel nicht den betrieblichen Qualitätsanforderungen, woraufhin Massnahmen ergriffen werden. Die gelieferten Waren werden bis zu ihrer Verwendung in die jeweils dafür vorgesehenen Lager gebracht und nach betrieblichen Vorgaben gelagert.

Vor der Verarbeitung der benötigten Lebensmittel werden das Vorgehen geplant und die Mise en place mit den benötigten Kochapparaten, Maschinen, Kochgeschirr, Werkzeugen und Utensilien erstellt. Die betrieblichen Vorgaben zur Berufshygiene und Arbeitssicherheit werden dabei strikte eingehalten.

Die Lebensmittel werden mit angepassten Techniken für die Weiterverarbeitung vorbereitet. Eine technisch einwandfreie Verarbeitung der Lebensmittel ist dabei wichtig. Die bei der Vor- und Zubereitung der Lebensmittel anfallenden Abschnitte und Resten werden, sofern möglich, weiterverwertet, denn es wird darauf geachtet, Lebensmittel und Speisen nicht zu verschwenden. Entstandene Abfälle werden nach betrieblichen Vorgaben entsorgt.

Die vorbereiteten Lebensmittel werden gemäss der angestrebten Gar- und Geschmacksziele und der damit verbundenen, definierten Garmethode entsprechend angesetzt und der Garprozess regelmässig überwacht. Gegen Ende des Garprozesses wird der Garpunkt überprüft und die jeweilige Speise abgeschmeckt. Je nach Produktionsplanung werden die vorbereiteten Speisen für die Kühlung vorbereitet, um sie später für die Verwendung zu regenerieren.

Vor der Ausgabe werden die Speisen gefertigt und mit der dem betrieblichen Verteilsystem angepassten Anrichtetechnik präsentiert und inszeniert. Bei der Speisenausgabe und -verteilung werden die Restaurationsmitarbeitenden optimal unterstützt.

Nach Abschluss der Arbeiten für die Zubereitung und Verteilung der Speisen wird das verwendete Material sorgfältig gereinigt. So wird die betrieblich und gesetzlich verlangte Hygiene gewährleistet. Mit dem Material wird behutsam umgegangen und Reinigungsmittel exakt dosiert eingesetzt. Dadurch werden Material und Umwelt geschont. Aufräum- und Reinigungsarbeiten bergen verschiedene Risiken. Deshalb wird vorsichtig gearbeitet und zusätzliche Massnahmen getroffen, um sich und andere zu schützen.

Rezepte werden festgehalten, reflektiert und aufgrund der bei der Umsetzung gemachten Erfahrungen angepasst.

3 Referenzrezepte

Referenzrezepte umfassen bestehende Rezepte, die für die Umsetzung von Speisen¹ und Gerichten² verwendet werden können. Die Referenzrezepte werden innerhalb der überbetrieblichen Kurse, welche nach den Vorgabedokumenten (Menüpläne und Rezepte) von Hotel & Gastro *formation* Schweiz umgesetzt werden, grösstenteils abgedeckt. Referenzrezepte stehen exemplarisch für

- Garmethoden
- Themenbereiche (Kategorien wie z.B. Suppen, Saucen etc.)
- Techniken (z.B. warm/kalt schlagen, klären von Kraftbrühen)

Für die zweijährige berufliche Grundbildung Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA gelten die gleichen Referenzrezepte. Diese sollen unter Anweisung umgesetzt werden können, wo hingegen bei den Absolventen der dreijährigen beruflichen Grundbildung Köchin EFZ/Koch EFZ eine selbständige Umsetzung angestrebt wird.

Durch das Verwenden von Referenzrezepten sollen die Lernenden an das Arbeiten mit strukturierten Rezepturen entlang der Prozesskette herangeführt werden. Die Struktur einer Rezeptur kann je nach Lehrbetrieb unterschiedlich aufgebaut sein. Grundsätzlich soll eine Rezeptur jedoch aus folgenden Teilbereichen bestehen:

- Titel der Rezeptur / Rezeptname
- Bild zum Rezept (wenn vorhanden)
- Kategorie des Rezeptes (nach Kernthemen der Berufsfachschule)
- Allergene (optional)
- Gesamtmenge und / oder entsprechende Personenzahl
- Liste der Zutaten und Unterrezepte in entsprechender Menge
- Vor- und Zubereitungszeit
- Vorbereitung:
 - Aufzählen der einzelnen Tätigkeiten in chronologischer Reihenfolge (zur Erstellung der Lebensmittel Mise-en-place für die Zubereitung, unter Verwendung von Küchenfachausrücken, z.B. Schnittarten etc.).
 - Alternativ kann auch bei der Zutatenliste der Vorbereitungsgrad der Lebensmittel vermerkt werden (z.B. Zwiebeln gehackt, Gemüse blanchiert etc.).
- Zubereitung:
 - Anleitung zur Umsetzung der gewählten Garmethode, um die angestrebten Gar- und Geschmacksziele zu erreichen.
 - Verarbeitung der Lebensmittel Mise-en-place zur gewünschten Speise.
- Fertigung / Bemerkungen:
 - Anrichteweise / Präsentation
 - Hinweise zur Zwischenlagerung und / oder zur Regeneration
 - Allgemeine, individuelle Bemerkungen
 - Angaben zur Charakteristik (Garziel, Geschmacksziel, Textur)
 - Storytelling

¹ Speise: Einzelne Komponente, die einzeln oder mit weiteren Speisen als Gericht serviert werden kann.

² Gericht: Kombination verschiedener Speisen, die zusammen serviert werden.

3.1 Liste der Referenzrezepte

Einteilung:	Referenzrezepte:
Fonds	• Gemüsefond hell • Geflügelfond hell • Geflügelfond dunkel • Fischfond • Kalbsfond dunkel • Rindsbouillon
Suppe	• Karottencremesuppe • Karottenpüreesuppe • Gemüsesuppe • Linsensuppe • Fischcremesuppe • Rindskraftbrühe
Saucen	• Vinaigrette • Gemüserahmsauce (Basis) / Geflügelrahmsauce (Basis) • Mornay Sauce • Holländische Sauce • Tomatensauce passiert / Tomatenwürfelsauce • Mayonnaise • Rotweinbutter / Oliven-Tomaten-Butter • Weisse Buttersauce / Beurre blanc • Demi glace
Pilze	• Pilzragout im Blätterteigkissen
Gemüse	• Gedünstete Karotten • Gratiniertes Blumenkohl / Mornay • Grillierte Zucchini und Auberginen • Gedämpfter Romanesco (Drucksteamer) • Sautierter Knollensellerie in der Hülle (Ei) • Sautierter/frittierter Knollensellerie in der Hülle (Panade) • Sautierter Knollensellerie in der Hülle (Ei-Käsemasse) • Geschmorter Fenchel • Gesottene Schwarzwurzeln im weissen Sud • Gesottener Blumenkohl
Käse	• Käsekuchen mit Birnen
Eier	• Ei im Töpfchen • Eier Florentiner Art • Omelette nature
Kartoffeln	• Geschwellte Kartoffeln (dämpfen im Kombisteamer) • Dauphine Kartoffeln (Masse) • Duchesse Kartoffeln (Masse) • Kartoffel-Gnocchi (Masse) • Schmelzkartoffeln / Bäckerinkartoffeln mit Rosmarin

Getreide	• Griessgnocchi • Pastateig • Pilaw Reis
Fisch	• Fischfilets Zuger Art (Herd) • Fischfilets Zuger Art (Kombisteamer) • Frittierter Zander (Backteig) • Grillierte Lachs- und Doradenfilet • Graved Lachs • Rauchlachsmousse • Sautierte Fischfilets in der Hülle (Panade) • Sautierte Fischfilets in der Hülle (Ei) • Sautierte Fischfilets Müllerinart • Gedämpfter Seeteufel (Bambuskorb)
Krusten-, Schalen- und Weichtiere	• Sautierte Krevetten
Geflügel	• Geflügelfrikassee • Poulet ganz gebraten / sautierte Pouletbrust • Grilliertes Hähnchen amerikanische Art
Schlachtfleisch	• Gebratenes Roastbeef • Kalbsblankett • Ungarisch Gulasch • Geschmorte Kalbskopfbucken • Kalbs-Saltimbocca • Kalbsschnitzel Wiener Art • Rindsschmorbraten • Siedfleisch • Schweinsfilet im Teig • Grilliertes Kalbssteak • Geschnetztes Zürcher Art
Süssspeisen	• Geriebener Teig • Karamellköpflig/gestürzte Karamellcreme • Brandteig (süss/salzig) • Sableteig • Vanilleglace • Bayrische Creme • Genueser Biskuit • Rouladenbiskuit • Backteig • Rahmgefrorenes mit Schokolade • Schaumgefrorenes mit Erdbeeren • Aprikosenmousse • Schokoladenmousse • Vanillesauce klassisch

