|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ausbildungsrahmenplan:**  *Kein Bezug zum Ausbildungsrahmenplan* | | | | | | | In Anlehnung an den Ausbildungsrahmenplan zum / zur Hauswirtschafter\*in / Koch\*Köchin  II 7 Herstellen von Suppen und Soßen | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **Geplanter Zeitumfang:** | | | | | | 3-4 Std. | | | **Teilnehmerzahl:** | | 4-6 |
|  | | | | | | | | | | | |
| **Arbeitssicherheit:** | | | Sicherheitsunterweisung „Arbeiten mit scharfen Küchenwerkzeugen  Sicherheitsunterweisung „Thermische Gefährdung in der Küche“  Sicherheitsunterweisung „Universal-Handrührgerät“  Betriebsspezifischen Maßnahmen zur Sicherung der Hygiene in der Küche (Schmuck ablegen; Haarnetz tragen; Schürze binden; Küchenhandschuhe tragen)  Hautschutz und Händehygiene | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **Voraussetzungen:** | | | | Persönliche Voraussetzungen  Freude am Kochen  Teamarbeit  Berücksichtigung individueller Handlungskompetenzen, wie z.B. Krafteinsatz, Konzentration und Ausdauer  Berufsbezogene Voraussetzungen  Betriebsspezifische Maßnahmen zur Sicherung der Hygiene durchführen  Abmessen von Flüssigkeiten am Messbecher  Wissen und Umsetzung von Grundmaßeinheiten (TL, EL, Prise, Messerspitze) | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **Lernziele:** | | * Zubereiten einer Apfel-Sellerie-Suppe * Vorbereiten der Arbeitsaufgaben unter Berücksichtigung des Rezeptes * Arbeitsplatz unter Berücksichtigung von Hygienebestimmungen und Ergonomie vorbereiten * Schneidearbeiten mit dem Messer durchführen * Sicherheit im Abmessen von Flüssigkeiten und Grundmaßeinheiten * Lebensmittel nährstoffschonend vorbereiten und verarbeiten. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **Benötigte Materialien**  **und Werkzeuge:** | | | | | Arbeitsraum „Küche“ mit höhenverstellbarer Arbeitsplatte  Passendes Kochgeschirr und Küchenwerkzeuge  Waschbecken, Seife und Desinfektionsmittel  Schürze, Haarnetz, ggf. Küchenhandschuhe | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **Unterweisungsschritte:** | | | | | | | | **Methodik:** | | **Medien/ Arbeitsmaterialien:** | |
| Bevor die Gruppe zu kochen beginnt, werden betriebsspezifische Maßnahmen zur Sicherung der Hygiene durchgeführt. | | | | | | | | Einzelarbeit | | Praktische Übung | |
| Arbeitsplatz unter Berücksichtigung von Hygienebestimmungen und Ergonomie vorbereiten. | | | | | | | | Gruppenarbeit | | Praktische Übung  Rezept | |
| Vorbereitung der Arbeitsaufgaben unter Berücksichtigung des Rezeptes.  Lebensmittel nährstoffschonend vorbereiten und verarbeiten. | | | | | | | | Gruppenarbeit | | Rezept | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **Anlagen:** | Anlage 1: Rezept für Apfel-Sellerie-Suppe | | | | | | | | | | |

Wir haben in dieser Lerneinheit und den dazugehörigen Anlagen die männliche Schreibform verwendet. Dies ist nicht geschlechtsspezifisch gemeint, sondern geschieht ausschließlich aus Gründen der besseren Lesbarkeit.