

Arbeitsblätter Koch/Köchin Teil II - Fachpraxis Schülersausgabe

von
Hermann Grüner, Reinhold Metz

1. Auflage

[Arbeitsblätter Koch/Köchin Teil II - Fachpraxis Schülersausgabe – Grüner / Metz](#)

schnell und portofrei erhältlich bei beck-shop.de DIE FACHBUCHHANDLUNG

Verlag Europa Lehrmittel 2010

Verlag C.H. Beck im Internet:

www.beck.de

ISBN 978 3 8057 0634 6

FACHWISSEN HOTEL – RESTAURANT – KÜCHE

Arbeitsblätter Koch/Köchin

Teil II Fachpraxis

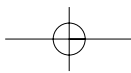
Schülerausgabe

HERMANN GRÜNER/REINHOLD METZ

11. Auflage



Bestell-Nr.: 04097



Impressum

VERFASSER

Hermann Grüner Studiendirektor 82467 Garmisch-Partenkirchen
Reinhold Metz Fachlehrer und Küchenmeister 86825 Bad Wörishofen

VERLAGSLEKTORAT

Benno Buir

BILDBEARBEITUNG

Verlag Europa-Lehrmittel 73760 Ostfildern

Das vorliegende Buch wurde auf der **Grundlage der neuen amtlichen Rechtschreibregeln** erstellt.

11. Auflage 2010

Druck 5 4 3 2 1

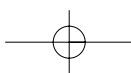
Alle Drucke derselben Auflage sind parallel einsetzbar, da sie bis auf die Behebung von Druckfehlern untereinander unverändert sind.

ISBN 978-3-8057-0634-6

Alle Rechte vorbehalten. Das Werk ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwendung außerhalb der gesetzlich geregelten Fälle muss vom Verlag schriftlich genehmigt werden.

© 2010 by Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG, 42781 Haan
<http://www.pfanneberg.de>

Umschlaggestaltung: BOROS GmbH, 42103 Wuppertal, unter Verwendung eines Fotos von Stockfood, 80337 München
Satz: Satz+Layout Werkstatt Kluth GmbH, 50374 Erftstadt
Druck: Triltsch Print und digitale Medien GmbH, 97199 Ochsenfurt

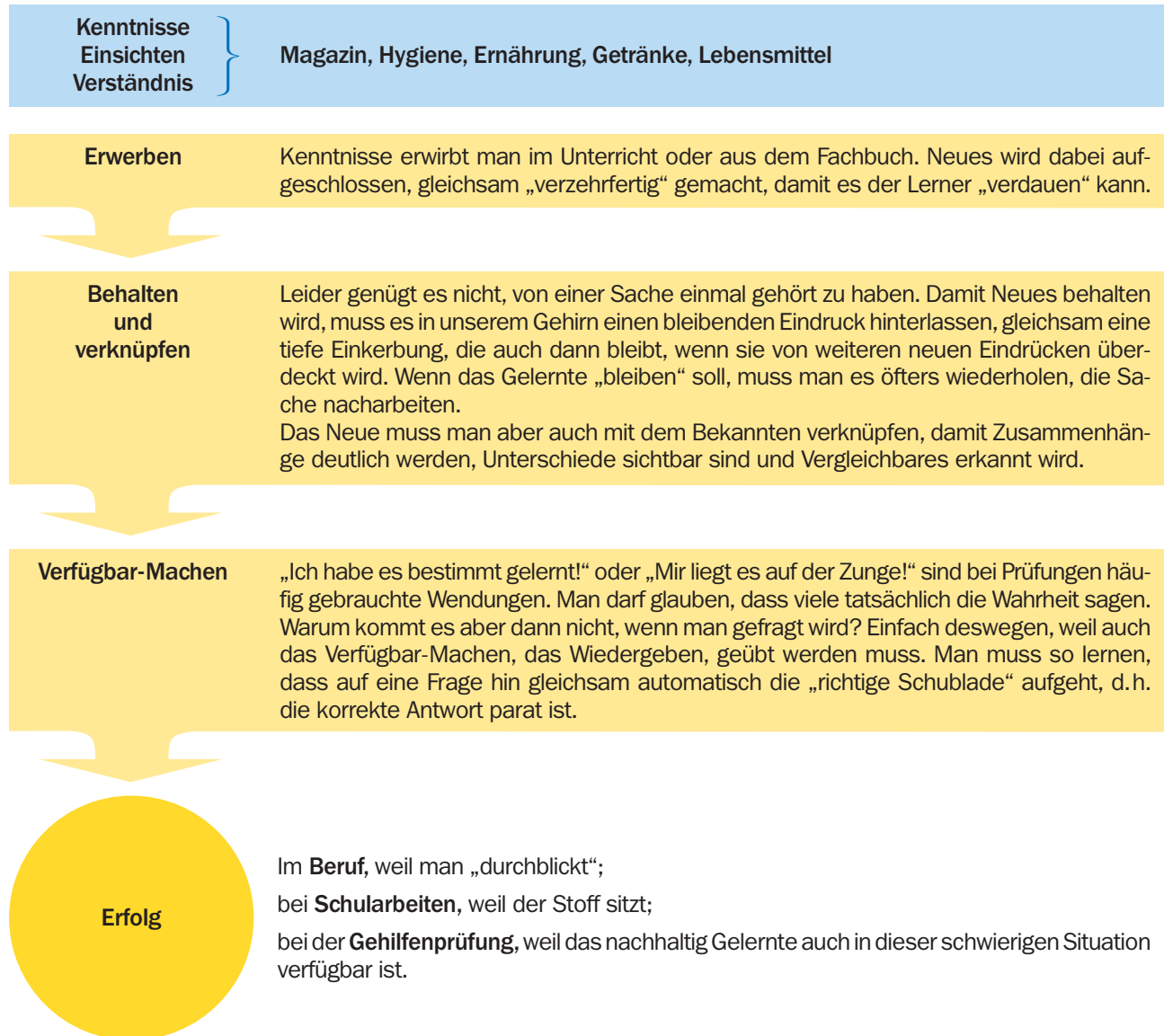


Vorwort

Das Arbeitsblatt als Trainingsprogramm

Obwohl oft versprochen: Es gibt ihn nicht, den mühelosen schnellen Erfolg beim Lernen, der einem gleichsam in den Schoß fällt. Auch der „Nürnberger Trichter“ hat sich nicht bewährt. Lernen ohne Mühe schaffen nur wenige.

Vom Sport weiß jeder, dass Trainingsaufwand erforderlich ist, um gute Leistungen zu erbringen oder den Leistungsstandard zu verbessern. Auch beim Lernen kommt der Erfolg erst mit dem Training. Und am erfolgreichsten lernt, wer die Grundelemente des Lernens beachtet.



Die Arbeitsblätter sind bei diesem Trainingsprogramm eine entscheidende Hilfe.

- Sie führen zur selbstständigen, aktiven Auseinandersetzung mit dem Stoff. Alles, was man selbst erarbeitet, haftet besser als nur passiv Aufgenommenes.
- Sie stellen Wesentliches heraus und helfen, Zusammenhänge aufzufinden.
- Die Auseinandersetzung mit den einzelnen Aufgaben führt zu sichtbaren und kontrollierbaren Ergebnissen.
- Sie erlauben ein individuelles Lerntempo.
- Sie bieten eine optimale Vorbereitung für Prüfungen,
 - weil sie mit den möglichen Frageformen bei der schriftlichen Prüfung vertraut machen,
 - weil sie die freie Beantwortung der Fragen durch die offene Form der Fragestellung fördern.
- Fachkundebuch und Arbeitsblatt sind aus schulischer Sicht eine methodisch-didaktische Einheit.

Der Inhalt

ÜBERGREIFEND

1	Unsere Werkzeuge	5
2	Checklisten/Prüflisten	7
3	Erstellen von Rezepten	9
4	Umrechnen von Rezepten	11
5	Verwalten von Rezepten	13
6	Warenanforderung – Tabellen	15
7	Arbeitsablaufplan	17
8	Beurteilen von Speisen – Degustation	19
9	Gedankenblatt – Mind map	21
10	Hygiene	23
11	Arbeitsgeräte	25
12	Unfallschutz	27
13	Erste Hilfe	29

SERVICE

14	Tischwäsche	31
15	Brechen von Servietten	32
16	Gläser	33
17	Umgang mit Gläsern	34
18	Bestecke	35
19	Gedecke	37
20	Grundfertigkeiten im Service	39
21	Tafelformen	41
22	Frühstücksservice	42

KÜCHE GRUNDSTUFE

23	Vorbereiten von Gemüse	43
24	Vorbereiten besonderer Gemüse	45
25	Zubereiten von Gemüse	47
26	Salate	49
27	Garverfahren Kochen	51
28	Garverfahren Dünsten	53
29	Garverfahren Braten	55
30	Garverfahren Schmoren	57
31	Garverfahren Frittieren	59
32	Eierspeisen	61
33	Kartoffelbeilagen aus rohen Kartoffeln	63
34	Kartoffelbeilagen aus gekochten Kartoffeln	65
35	Teigwaren	67
36	Reis	68
37	Projekt: Zwischenprüfung	69

SUPPEN, SAUCEN

38	Brühen	73
39	Suppen I	75

40	Suppen II	77
41	Braune Saucen I	79
42	Braune Saucen II	81
43	Weißer Saucen	83
44	Holländische Sauce	85
45	Buttermischungen	87

SCHLACHTFLEISCH

46	Kalb, Vorbereitung	89
47	Lamm, Vorbereitung	90
48	Rind, Vorbereitung	91
49	Vorbereitung: Zusammenfassung	93
50	Garen von Portionsstücken	95
51	Garen von großen Stücken	97

GEFLÜGEL, WILD

52	Geflügel, Vorbereitung	99
53	Geflügel, Zubereitung	101
54	Projekt: Hähnchen	103
55	Wild	105

FISCHE

56	Fische, Vorbereitung	107
57	Fische, Zubereitung I	109
58	Fische, Zubereitung II	111

KALTE KÜCHE

59	Canapés/Mundbissen	113
----	--------------------	-----

KÄSE AUS DER REGION

60	Projekt: Käse	115
----	---------------	-----

PATISSERIE

61	Hefeteig	117
62	Blätterteig	119
63	Mürbeteig	121
64	Strudelteig	122
65	Pfannkuchenteig	123
66	Biskuitmasse	125
67	Brandmasse	126
68	Aufläufe/Soufflés	127
69	Süßspeisensaucen	128
70	Cremespeisen	129
71	Gedankenblatt – Mind map: Apfel	131

MENÜ, SPEISEKARTE

72	Menükunde	133
----	-----------	-----

Eine Übersicht möglicher Hilfsmittel/ Werkzeuge für fachliche Selbstständigkeit vorab. Ihre Schule bestimmt, wann diese Werkzeuge sinnvoll im Unterricht eingesetzt werden.

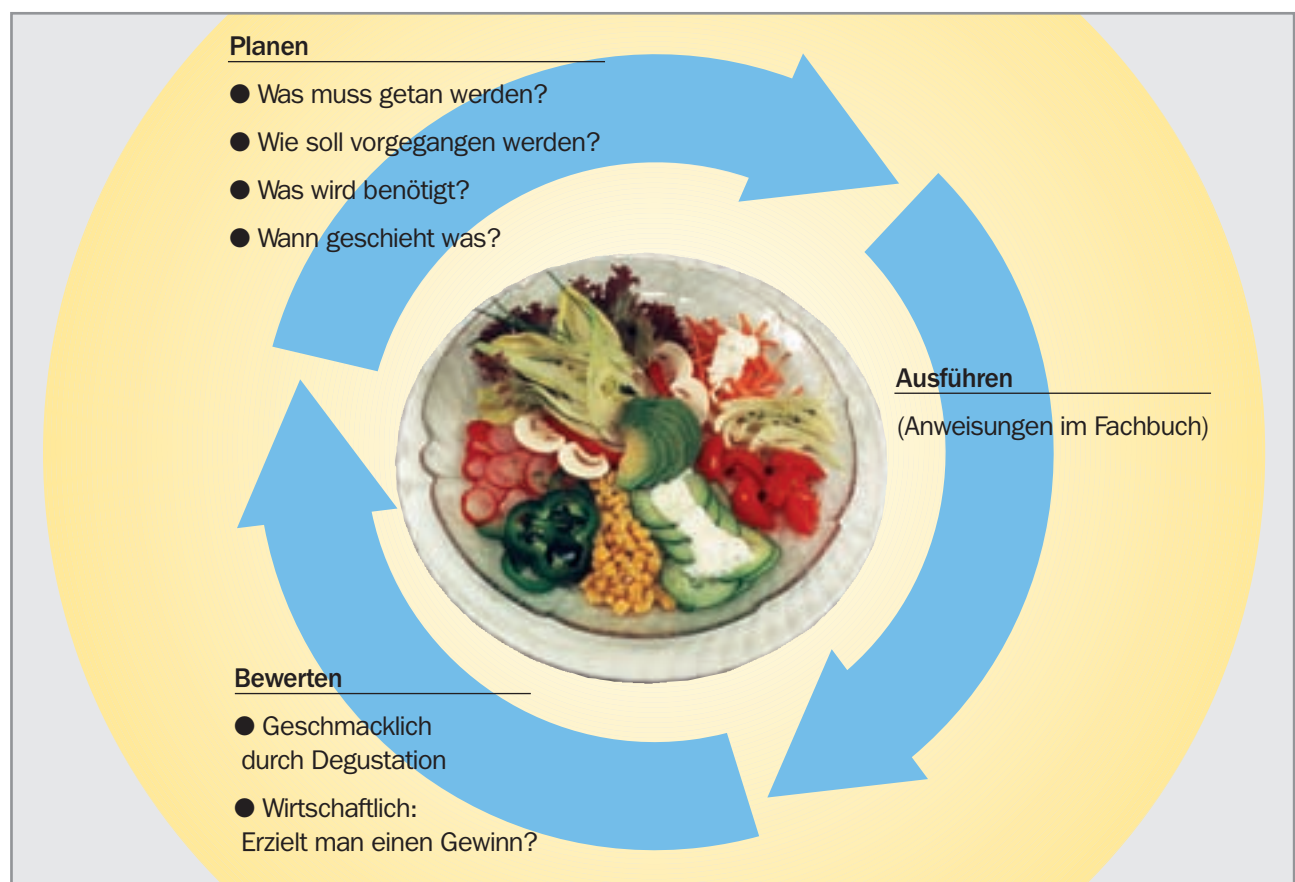
Ein wichtiges Ziel unserer Ausbildung sind unsere fachliche Sicherheit und unsere Selbstständigkeit. Niemand kann immer alles wissen oder alles behalten. Auch unsere Chefs haben nicht alles im Kopf. Das wäre auch nicht sinnvoll, denn bestimmte Hilfsmittel, die wir **Werkzeuge** nennen, können uns entlasten.

Checklisten/Prüflisten helfen gegen das Vergessen. Wie hilfreich solche Listen sein können, bestätigt der Handwerkerspruch: „Wer schreibt, der bleibt.“ Vergleiche Arbeitsblatt 2.

Umfassendere Aufgaben können sein:

- Arbeitsaufträge des Betriebes
- Ziele, die man sich selbst setzt
- Warenkorb bei der Gehilfenprüfung

Was ist zu bedenken?



Von diesem Denkweg abgeleitet sind Themen der folgenden Arbeitsblätter.

Planen

Was wird gekocht?

- Rezepte erstellen → Arbeitsblatt 3
- Rezepte umrechnen → Arbeitsblatt 4
- Rezepte verwalten → Arbeitsblatt 5

Was wird benötigt?

- Materialanforderung – Tabellen → Arbeitsblatt 6

Wann geschieht was?

- Arbeitszeitplan → Arbeitsblatt 7

Bewerten

- Geschmacklich: Beurteilen von Speisen – Degustation → Arbeitsblatt 8
- Wirtschaftlich: Berechnen von Speisen – Kalkulation, Wareneinsatz → Arbeitsblatt 6

Note:

Datum:

© 2010 by

PFANNEBERG



Klasse:

Name:

