

Gastronomie - zu bearbeitende Themen während der Schulschließung

Klasse	Lernfeld	Thema
NRF 19	1.1	Eier
	1.2	Kaffee, Tee
	1.3	Lagerkennzahlen
NHF 19	1.1	Lebensmittelinhaltsstoffe – Kohlenhydrate (wdh), Fette und Eiweiße - Aufbau, küchentechnische Eigenschaften, Lebensmittelbeispiele
	1.2	Kaffee, Tee
	1.3	Lagerkennzahlen
NKO 19a	1.1	Lebensmittelinhaltsstoffe – Kohlenhydrate (wdh), Fette und Eiweiße - Aufbau, küchentechnische Eigenschaften, Lebensmittelbeispiele
	1.2	Kaffee, Tee
	1.3	**
NKO 19b	1.1	Nährstoffe Kohlenhydrate, Fette, Eiweiß
NFP 19	1.2	Frühstücksservice
	1.3	**
NFK 19	1.1	**
	1.2	**
	1.3	Kontrollen bei Warenannahme
NRF 18	2.1	Fisch/ Weinservice
	2.2	(Marktuntersuchung)
	2.3	**
	2.4	Lagerung/ Lagerbedingungen
NHF 18	2.1	Schlachtfleisch – Arten und Verwendung
	2.2	(Marktuntersuchung)
	2.3	**
	2.4	Kalkulationsrechnung/ Zinsrechnung
NKO 18a	2.1	**
NFP 18	2.2	Eierspeisen
	2.3	Zuschlagskalkulation
	2.4	**
	2.5	kalte Saucen/ Verwendung von Kalbfleisch

NKO 18b	2.1	Getreide für die Vollwertküche (Herkunft, Angebotsformen, Einsatz in der Küche-Rezepte)
	2.2	Eierspeisen
	2.3	Materialkostenberechnung
	2.4	**
	2.5	Verwendung von Schweinefleisch
NFK 18	2.1	Likörweine
	2.2	**
	2.3	**
	2.4	**
NRF 17	3.1	Aktionskarten
	3.2	klassische Cocktailrezepte
	3.3	
	3.4	Menüerstellung nach den Menüregeln, Organisationsmittel für Bankettveranstaltungen (z. B. Tafelorientierungsplan, Checklisten)
NHF 17	3.1	Fundsachen
	3.2	**
	3.3	Marketingkonzept (in den Briefkasten der Schule)
	3.4	Angebote, Ablauf Zimmerreinigung incl. Badreinigung
NKO 17	3.1	**
NFP 17	3.2	Preis- und Rohstoffkalkulation (wdh), Kaviar
	3.3	Spirituosen
	3.4	Spezialitäten europäische Küche/ wdh. National- und Regionalsuppen

** - keine Aufgabenstellung

Fachbücher:

Hotelfach – Kompetent in Ausbildung und Beruf – Verlag Handwerk und Technik

Restaurantfach - Kompetent in Ausbildung und Beruf – Verlag Handwerk und Technik

Die Lehrküche – Lernfelder im Kochberuf - Verlag Handwerk und Technik

Fachkraft im Gastgewerbe - Kompetent in Ausbildung und Beruf – Verlag Handwerk und Technik