

**Themenvorschläge für überbetriebliche Schulungen im Berufsbild Hotelfachmann/-frau, Restaurantfachmann/-frau und Koch/Köchin**

Folgende Workshops empfehlen wir für den Ausbildungsberuf: **Koch/Köchin**

**Tag 1**

Workshop: <b>Einführung + Menüerstellung &amp; Co.</b>	Hinweise	Zeitungumfang
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Überblick über den Lehrgang</li> <li>▪ Klärung der Teilnehmererwartungen</li> <li>▪ Warenkorb = Menüs schreiben aber wie?</li> <li>▪ Menüregeln anwenden; Erstellung von Menükarten</li> <li>▪ Warenmengen planen</li> <li>▪ Fach- und sachgerechte Lagerung</li> <li>▪ Simulation: gastorientiertes Gespräch (Verkaufsgespräch)</li> <li>▪ Arbeitsablaufplan schreiben</li> <li>▪ Mise en Place und Materialbeschreibung</li> <li>▪ Nachhaltigkeit</li> </ul>		<b>= 1 Tag</b>

**Tag 2**

Workshop: <b>Rund ums Salatbuffet</b>	Hinweise	Zeitungumfang
<p>Herstellen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Salatsoßen</b></li> <li>▪ <b>Rohkostsalate</b>, kombinierte Salate, Feinkostsalate, Salate aus gekochten Zutaten</li> <li>▪ Salattoppings und Dekorationen, <b>Anrichteweise von Salaten als Vorspeise (Karottenstroh)</b></li> <li>▪ Klassiker: Ceasars Salad, Salade niçoise</li> <li>▪ <b>Vorbereiten von Gemüse: Putzen, Waschen, Schälen, Zerkleinern (hygienisches Arbeiten, Sauberkeit am Arbeitsplatz)</b></li> <li>▪ <b>Schnitttechniken (Brunoise, Julienne)</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dressing herstellen: Vinaigrette, French Dressing, Cocktail Soße (Mayonnaise selbst herstellen)</li> <li>• Rote Bete Apfelsalat</li> <li>• Krautsalat (Spitzkohl)</li> <li>• Gurkensalat</li> <li>• Karottensalat</li> </ul> <p><u>Warenkorb:</u> Je nach Verfügung Spitzkohl, Karotten, Blattsalate, Gurken, Dill, Rote Bete, Äpfel (fest), Eier, Senf, Öl Essig</p>	<b>= 1 Tag</b>

### Tag 3

Workshop: <b>Klassische Vorspeisen</b>	Hinweise / Empfehlungen	Zeitungfang
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Herstellen von <b>Cocktails</b>, Canapees, Vitello tonnato,</li> <li>▪ <b>Herstellen von Farcen</b> (Fleischwolf, Kutter, Mixer), Terrinenherstellung</li> <li>▪ <b>Mousseherstellung</b> unter Verwendung von Gelatine z.B. Gemüsemousse....</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Verschiedene klassische Vorspeisen herstellen (freie Wahl)</li> </ul> <p><u>Warenkorb Farcen/ Terrinen:</u> je nach Verfügung, z.B. Hühnerbrust, Lachs</p> <p><u>Warenkorb Vitello Tonnato:</u> Kalbssemerolle, Thunfisch, Sardellen, Kapern</p> <p><u>Cocktail:</u> Geflügel, Ananas, Mayonnaise</p> <p>+ Zucchini (Mousse), Sahne, Eier, Öl</p>	<p><b>= 1 Tag</b></p>

### Tag 4

Workshop: <b>Entremetier</b>	Hinweise	Zeitungfang
<p>Vor- und Zubereiten von Gemüse</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Klassische Gemüsezubereitungen (polnisch, englisch, Backteig (Bier), Butterkrüstchen, Speckmantel, Flan)</b></li> <li>▪ <b>Wirsingköpfchen</b></li> <li>▪ <b>Füllen von Gemüse (Champignons)</b></li> <li>▪ Verarbeiten von Spinat/ Mangold</li> <li>▪ Schwarzwurzeln (<b>Spargel?</b>)</li> <li>▪ Vegane/ <b>vegetarische</b> Gerichte ableiten (Gemüsepfanne, gefüllte Champignons, etc.)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Garmethoden Gemüse: Glasieren, dünsten, dämpfen, braten</li> </ul> <p><u>Warenkorb:</u> je nach Verfügung verschiedene Gemüsearten: Wirsing, Spitzkohl, Spinat/ Mangold, Champignons (gefüllt), Wurzelgemüse, Blattgemüse, Fruchtgemüse, Pilze etc.)</p> <p>Butter, Mehl, Eier, Kräuter, Butter, Speck, Zwiebeln, (Semmelbrösel)</p>	<p><b>= 1 Tag</b></p>

## Tag 5

Workshop: <b>Sättigungsbeilagen</b>	Hinweise	Zeitungsfang
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>aus Kartoffeln</b></li> <li>▪ Reiszubereitungen: Pilawreis, Buttereis, <b>Risotto</b></li> <li>▪ <b>Teigwaren:</b> Nudeln, Ravioli, Spätzle</li> <li>▪ Linsen, Erbsen</li> <li>▪ <b>Eierspeisen (pochiertes Ei, Omelett, Pfannkuchen etc.) süß und salzig</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tournieren, Pochieren</li> <li>▪ Kartoffelzubereitungen herstellen: Pommes Macaire, Bratkartoffeln, Kartoffelklöße, Rösti</li> <li>▪ Teigwaren/ Nudelteig herstellen und füllen</li> </ul> <p><u>Warenkorb:</u> Mittelfeste/ feste Kartoffeln (Annabell), Kräuter, Eier, Mehl, (Linsen, Erbsen), Risotto (Zwiebeln, Butter, Brühe, Parmesan)</p>	<p><b>= 1 Tag</b></p>

## Tag 6-9

Workshop: <b>Fisch &amp; Fleisch und deren Garmethoden Tranchieren und Filetieren &amp; Mise Place</b>	Hinweise	Zeitungsfang
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vorbereiten von Fleisch: <b>Ausbeinen einer Schulter, Rücken, Keule</b></li> <li>▪ Vorbereiten von Fisch: <b>Filetieren von Rund- und Plattfischen</b></li> <li>▪ <b>Schmoren, Braten</b> (Langzeitbraten + Kurzzeitbraten), <b>Sautieren</b> (Minutengulasch), <b>Glasieren, Kochen</b> (Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Bouillonkartoffeln), Frittieren</li> <li>▪ <b>Blankett + Frikassee, Gulasch + Ragout</b> (Herstellungsverfahren gegenüberstellen)</li> <li>▪ Geflügel, Hähnchen, <b>Poularde</b></li> <li>▪ <b>Füllen von Fleischteilen</b> (Kalbsbrust, Schweinebauch, Spießbraten, Rollbraten. ...)</li> <li>▪ Farcen und <b>Füllsel</b> herstellen</li> <li>▪ <b>Klassische Fleischgarnituren (Theorie)</b></li> <li>▪ Einfache Dekorationen für Fleischgerichte</li> <li>▪ Anrichten üben</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vorbereiten von Rohstoffen: handwerkliche Fertigkeiten vermitteln</li> <li>▪ Wesentliche Garmethoden</li> <li>▪ Fleischgarnituren nach Anhang des Prüfungskataloges</li> </ul> <p><u>Warenkorb:</u> Lachs (oder Lachsforelle), Scholle, Schwein (Rücken am Knochen), Ochsenbrust, Poularde, Füllungen (Zwiebeln, Dörrfleisch, Äpfel), Walnüsse, etc.), Meerrettich, MirePoix, Mehl</p> <p><b>Wichtig:</b> Fonds, Kraftbrühe (Rinderhaxe) für Folgetag ansetzen</p>	<p><b>= 4 Tage</b></p>

## Tag 10

Workshop: Saucier	Hinweise	Zeitungfang
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Soßenherstellung weiße und braune <b>Grundsoßen</b> und <b>deren Ableitungen</b></li> <li>▪ Beurre blanc</li> <li>▪ <b>Aufgeschlagene Buttersoßen</b></li> <li>▪ Stärkehaltige Bindemittel</li> <li>▪ Reduktionen</li> <li>▪ Montieren von Saucen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Weiße und braune Grundsaucen herstellen</li> <li>▪ Jus und Demiglace</li> <li>▪ Ableitungen herstellen</li> <li>▪ Sauce Hollandaise herstellen und deren Ableitungen (Sauce Choron)</li> <li>▪ Unterschiedliches Montieren von hellen und dunklen Soßen</li> </ul> <p><u>Warenkorb</u> Eier, Butter, Mais/- Kartoffelmehl, Weißwein</p>	= 1 Tag

## Tag 11

Workshop: Herstellen aller Arten von Grundfonds (Geflügel, Fisch, Rind, Kalb, Gemüse)	Hinweise	Zeitungfang
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Suppenherstellung</li> <li>▪ <b>Veloutésuppen, legierte Suppen</b>, Samtsuppen (Karottencremesuppe),</li> <li>▪ <b>Kraftbrühen</b>, Spezialsuppen (franz. Zwiebelsuppe)</li> <li>▪ <b>Suppeneinlagen</b> und/oder Toppings</li> <li>▪ <b>Grießsuppe</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gebundene und nicht gebundene Suppen herstellen (Basis nach Wahl)</li> <li>▪ Brühen klären (Tücher)</li> <li>▪ ausgewählte Suppeneinlagen herstellen, insb. Nocken, Klößchen, Eierstich, Markklößchen</li> </ul> <p><u>Warenkorb</u> Karotten, Zwiebeln, Weißwein, Käse, Eier, Sahne, Butter, Kräuter, Toastbrot, Gries, Rind, Kalb, als Fonds</p>	= 1 Tag

## Tag 12

Workshop: Patisserie	Hinweise	Zeitungfang
Arbeiten mit und ohne Gelatine: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fruchtmousse, Schokoladenmousse, <b>Joghurtmousse</b></li> <li>▪ <b>Bayrisch Creme</b> und deren Ableitungen, (Keine Pannacotta) (Keine Creme brulee)</li> <li>▪ Echte <b>Puddinge und Flammeris</b></li> <li>▪ <b>Halbgefrorenes</b> und Eismassen</li> <li>▪ <b>Fruchtsoßen</b> und weitere Dessertsoßen</li> <li>▪ <b>Einfache Dessertdekorationen</b> (keine Kuvertürearbeiten)</li> <li>▪ Anrichten von Süßspeisen</li> </ul>	<p><u>Warenkorb:</u> Eier, Milch, Vanille, Zucker, Naturjoghurt, Gelatine, Sahne, Erdbeeren</p>	= 1 Tag
<b>Qualitatives Teilnehmerfeedback</b>		

Fett = Pflichtbestandteil des Workshops