

	1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester
<b>HKB A</b>	<p>Einführungstag <i>Pflanzliche Lebensmittel</i> <b>Gemüse</b> <b>Pilze</b> <b>Kräuter</b> <b>Gewürze</b> <b>Speisefette und Öle</b></p> <p><i>Weitere Lebensmittel</i> <b>Würzmittel</b></p> <p>a1 Food-Trends und Innovation Gästebedürfnisse und Angebotsgestaltung Rezeptsammlung</p> <p>a2 Bedarfsermittlung Warenkosten Lebensmittel einkaufen Schadstoffe</p> <p>a3 Warenannahme und Lagerung Qualitätssicherung Qualitätssicherungs-massnahmen</p>	<p><i>Pflanzliche Lebensmittel</i> <b>Kartoffeln</b></p> <p><i>Pflanzliche Lebensmittel</i> <b>Milch, Milchprodukte</b> <b>Eier, Eierprodukte</b> <i>Weitere Lebensmittel</i> <b>Zucker und Süsstoffe</b> <b>Makronährstoffe Kohlenhydrate (Mikronährstoffe)</b></p> <p>a1 Food-Trends und Innovation Gästebedürfnisse und Angebotsgestaltung Rezeptsammlung</p> <p>a2 Bedarfsermittlung Warenkosten Lebensmittel einkaufen Ernährungsgrundsätze Nährstoffe und Energiebedarf Schadstoffe</p> <p>a3 Warenannahme und Lagerung Qualitätssicherung Qualitätssicherungs-massnahmen</p>	<p><i>Pflanzliche Lebensmittel</i> <b>Getreide</b> <b>Hülsenfrüchte</b> <b>Obst</b> <b>Samen</b> <b>Kerne</b> <b>Sprossen</b> <b>Speisefette und Öle</b> <b>Sojaerzeugnisse und weitere alternative Proteinquellen</b> <b>Makronährstoff Fett</b> <b>Mikronährstoffe</b></p> <p>a1 Food-Trends und Innovation Gästebedürfnisse und Angebotsgestaltung Rezeptsammlung</p> <p>a2 Bedarfsermittlung Warenkosten Lebensmittel einkaufen Nährstoffe und Energiebedarf Schadstoffe</p> <p>a3 Warenbewirtschaftung Warenannahme und Lagerung Qualitätssicherung Qualitätssicherungs-massnahmen Wareninventur</p>	<p><i>Tierische Lebensmittel</i> <b>Fisch</b> <b>Krusten- und Weichtiere</b> <b>Geflügel</b> <b>Wildgeflügel</b> <i>Weitere Lebensmittel</i> <b>Bindemittel</b></p> <p><b>Makronährstoffe Protein</b> <b>Verdauung und Stoffwechsel</b> <b>Ernährungsformen</b></p> <p>a1 Food-Trends und Innovation Gästebedürfnisse und Angebotsgestaltung Rezeptsammlung</p> <p>a2 Bedarfsermittlung Warenkosten Lebensmittel einkaufen Verdauung und Stoffwechsel Ernährungsformen Nährstoffe und Energiebedarf Schadstoffe</p> <p>a3 Warenannahme und Lagerung Qualitätssicherung Qualitätssicherungs-massnahmen</p>	<p><i>Tierische Lebensmittel</i> <b>Schlachtfleisch</b> <b>Wild</b> <b>Wildgeflügel</b></p> <p><b>Mangel - und Fehlernährung</b> a1 Food-Trends und Innovation Gästebedürfnisse und Angebotsgestaltung Menü- und Speisenangebot Rezeptsammlung</p> <p>a2 Bedarfsermittlung Warenkosten Lebensmittel einkaufen Mangel- und Fehlernährung Schadstoffe</p> <p>a3 Warenannahme und Lagerung Qualitätssicherung Qualitätssicherungs-massnahmen</p>	<p><i>Tierische Lebensmittel</i> <b>Fleischerzeugnisse</b></p> <p><i>Lebensmittel tierischen Ursprung</i> <b>Honig</b></p> <p><i>Weitere Lebensmittel</i> <b>Teiglockerungsmittel</b> <b>Kakao</b> <b>Schokolade</b> <b>Konditoreihalb-fabrikate</b> <b>Reserve Kernthemen</b></p> <p>a1 Food-Trends und Innovation Gästebedürfnisse und Angebotsgestaltung Menü- und Speisenangebot Rezeptsammlung</p> <p>a2 Bedarfsermittlung Warenkosten Lebensmittel einkaufen Schadstoffe Inhalts- und Zusatzstoffe</p> <p>a3 Warenannahme und Lagerung Qualitätssicherung Qualitätssicherungs-massnahmen</p>

	1. Semester	L	2. Semester	L	3. Semester	L	4. Semester	L	5. Semester	L	6. Semester	L
<b>HKB A</b>	<p>a4 Mise en place Arbeitsplatz und Geräte Vorbereiten von pflanzlichen Lebensmitteln Garmethoden für die Vorbereitung</p> <p>a5 Garmethoden Kombination von Garmethoden für die Vorbereitung und die Zubereitung Garmethoden in der Regeneration und der Fertigung Sensorik bei der Zubereitung und Veredelung</p> <p>a6 Bedeutung und Wirkung Speisenausgabe und -verteilung</p>		<p>a4 Mise en place Arbeitsplatz und Geräte Vorbereiten von Lebensmitteln tierischen Ursprungs Garmethoden für die Vorbereitung</p> <p>a5 Garmethoden Zonentrennung vegetarischer und veganer Gerichte Kombination von Garmethoden für die Vorbereitung und die Zubereitung Garmethoden in der Regeneration und der Fertigung</p> <p>Sensorik bei der Zubereitung und Veredelung</p> <p>a6 Bedeutung und Wirkung Speisenausgabe und -verteilung</p>		<p>a4 Mise en place Arbeitsplatz und Geräte Vorbereiten von pflanzlichen Lebensmitteln Garmethoden für die Vorbereitung</p> <p>a5 Garmethoden Zonentrennung vegetarischer und veganer Gerichte Kombination von Garmethoden für die Vorbereitung und die Zubereitung Garmethoden in der Regeneration und der Fertigung</p> <p>Sensorik bei der Zubereitung und Veredelung</p> <p>a6 Bedeutung und Wirkung Speisenausgabe und -verteilung</p>		<p>a4 Mise en place Arbeitsplatz und Geräte Vorbereiten von tierischen Lebensmitteln Garmethoden für die Vorbereitung</p> <p>a5 Garmethoden Kombination von Garmethoden für die Vorbereitung und die Zubereitung Garmethoden in der Regeneration und der Fertigung Sensorik bei der Zubereitung und Veredelung</p> <p>a6 Bedeutung und Wirkung Speisenausgabe und -verteilung</p>		<p>a4 Mise en place Arbeitsplatz und Geräte Vorbereiten von tierischen Lebensmitteln Garmethoden für die Vorbereitung</p> <p>a5 Garmethoden Kombination von Garmethoden für die Vorbereitung und die Zubereitung Garmethoden in der Regeneration und der Fertigung Sensorik bei der Zubereitung und Veredelung</p> <p>a6 Bedeutung und Wirkung Speisenausgabe und -verteilung</p>		<p>a4 Mise en place Arbeitsplatz und Geräte Vorbereiten von tierischen Lebensmitteln Garmethoden für die Vorbereitung</p> <p>a5 Garmethoden Kombination von Garmethoden für die Vorbereitung und die Zubereitung Garmethoden in der Regeneration und der Fertigung Sensorik bei der Zubereitung und Veredelung</p> <p>a6 Bedeutung und Wirkung Speisenausgabe und -verteilung</p>	

	1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester
<b>HKB B / C / D</b>	b1 Mikroorganismen Rechtsgrundlagen	b1 Mikroorganismen Rechtsgrundlagen	b1 Mikroorganismen Rechtsgrundlagen	b1 Mikroorganismen Rechtsgrundlagen	b1 Mikroorganismen Rechtsgrundlagen	b1 Mikroorganismen Rechtsgrundlagen
	b2 Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz Unfall- und Erkrankungsgefahr	c1 Planungshilfen Ablauforganisation und Zeitplan	c1 Planungshilfen Ablauforganisation und Zeitplan	c1 Aufbauorganisation Planungshilfen Ablauforganisation und Zeitplan	c1 Planungshilfen Ablauforganisation und Zeitplan	c1 Planungshilfen Ablauforganisation und Zeitplan
	b3 Umweltschutz Abfallbewirtschaftung	d1 Branchenübliche Fachbegriffe	c4 Einsatz von Geräten Mitarbeiterinstruktion	c4 Betriebstypen und konzepte Branchenübliche Fachbegriffe	c5 Vermeidung von Lebensmittel- verschwendung Betriebsmitteleinsatz	c2 Zusammenarbeit mit Partnerinnen und Partnern an den Nahtstellen Ablauforganisation an den Nahtstellen
	b4 Massnahmen der Werterhaltung Reinigung		c5 Vermeidung von Lebensmittel- verschwendung Betriebsmitteleinsatz	d3 Gästekommunikation in einer Zweitsprache Innerbetriebliche Kommunikation in einer Zweitsprache	d1 Berufsethos Branchenübliche Fachbegriffe Kommunikation Auftreten Zusammenarbeit Kommunikationsstörungen Herausfordernde Situationen und Hektik	c3 Branchenbezogene Anwendersoftware c5 Vermeidung von Lebensmittel- verschwendung Betriebsmitteleinsatz
	c1 Planungshilfen Ablauforganisation und Zeitplan		d1 Berufsethos Branchenübliche Fachbegriffe Kommunikation Auftreten Zusammenarbeit Kommunikationsstörungen Herausfordernde Situationen und Hektik Gästerückmeldungen		d2 Informationsfluss Präsentationsformen	d1 Berufsethos Branchenübliche Fachbegriffe Kommunikation Auftreten Zusammenarbeit Kommunikationsstörungen
	c5 Vermeidung von Lebensmittel- verschwendung Betriebsmitteleinsatz		d2 Informationsfluss		d3 Gästekommunikation in einer Zweitsprache Innerbetriebliche Kommunikation in einer Zweitsprache	d2 Informationsfluss Präsentationsformen
	d1 Berufsethos Kommunikation Auftreten Zusammenarbeit Kommunikationsstörungen Herausfordernde Situationen und Hektik Gästerückmeldungen		d3 Gästekommunikation in einer Zweitsprache			d3 Gästekommunikation in einer Zweitsprache Innerbetriebliche Kommunikation in einer Zweitsprache
	d2 Informationsfluss					