

	1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester
	<p>Einführungstag <i>Pflanzliche Lebensmittel</i> Gemüse Pilze Kräuter Gewürze Speisefette und Öle</p> <p><i>Weitere Lebensmittel</i> Würzmittel Schadstoffe</p>	<p><i>Pflanzliche Lebensmittel</i> Kartoffeln <i>Lebensmittel tierischen Ursprung</i> Milch, Milchprodukte <i>Pflanzliche Lebensmittel</i></p> <p>Eier, Eierprodukte</p> <p><i>Weitere Lebensmittel</i> Zucker und Süsstoffe</p> <p>Nährstoffe und Energiebedarf (KH) Ernährungsgrundsätze Schadstoffe</p>	<p><i>Pflanzliche Lebensmittel</i> Obst Samen und Kerne</p> <p><i>Tierische Lebensmittel</i> Geflügel Fisch</p> <p>Nährstoffe und Energiebedarf (Fett) Ernährungsformen Schadstoffe</p>	<p><i>Pflanzliche Lebensmittel</i> Getreide Hülsenfrüchte Sprossen</p> <p><i>Tierische Lebensmittel</i> Schlachtfleisch</p> <p><i>Weitere Lebensmittel</i> Teiglockerungsmittel Soja und alternative Proteinquellen Bindemittel</p> <p>Nährstoffe und Energiebedarf (Protein) Schadstoffe</p>
HKBA	<p>a1 Gästebedürfnisse berücksichtigen Rezeptsammlung</p> <p>a2 Warenkosten Schadstoffe</p> <p>a3 Warenannahme und Lagerung Qualitätssicherung Qualitätssicherungsmassnahmen</p> <p>a4 Mise en place Arbeitsplatz und Geräte Vorbereitung 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>a1 Gästebedürfnisse berücksichtigen Rezeptsammlung</p> <p>a2 Warenkosten Nährstoffe und Energiebedarf Ernährungsgrundsätze Schadstoffe</p> <p>a3 Warenannahme und Lagerung Qualitätssicherung Qualitätssicherungsmassnahmen</p> <p>a4 Mise en place Arbeitsplatz und Geräte Vorbereitung 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>a1 Gästebedürfnisse berücksichtigen Rezeptsammlung</p> <p>a2 Warenkosten Ernährungsformen Schadstoffe</p> <p>a3 Warenannahme und Lagerung Qualitätssicherung Qualitätssicherungsmassnahmen</p> <p>a4 Mise en place Arbeitsplatz und Geräte Vorbereitung von pflanzlichen Lebensmitteln Vorbereitung von tierischen Lebensmitteln Vorbereitung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs 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>a1 Gästebedürfnisse berücksichtigen Rezeptsammlung</p> <p>a2 Warenkosten Schadstoffe</p> <p>a3 Warenannahme und Lagerung Qualitätssicherung Qualitätssicherungsmassnahmen</p> <p>a4 Mise en place Arbeitsplatz und Geräte Vorbereitung von pflanzlichen Lebensmitteln Vorbereitung 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	
HKB B / C / D	b Mikroorganismen Rechtsgrundlagen Arbeitsicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz Unfall- und Erkrankungsgefahr Umweltschutz Abfallbewirtschaftung Massnahmen der Werterhaltung Reinigung		b Mikroorganismen Rechtsgrundlagen c Planungshilfsmittel d Branchenübliche Fachbegriffe Auftreten Zusammenarbeit Herausfordernde Situationen und Hektik Gästerückmeldung		b Mikroorganismen Rechtsgrundlagen c Planungshilfsmittel Einsatz von Geräten d Berufsethos Branchenübliche Fachbegriffe Kommunikation Auftreten Zusammenarbeit Herausfordernde Situationen und Hektik Gästerückmeldung		b Mikroorganismen Rechtsgrundlagen c Aufbauorganisation Planungshilfsmittel d Betriebstypen und -konzepte Weiterbildungsmöglichkeiten	
	c Planungshilfsmittel Vermeidung von Lebensmittelverschwendung Betriebsmitteleinsatz							
	d Berufsethos Kommunikation Auftreten Zusammenarbeit Herausfordernde Situationen und Hektik Gästerückmeldung Informationsfluss							