

Überbetrieblicher Kurs

Vorwort

Gemäß Bundesgesetz über die Berufsbildung (BBG) führen die Berufsverbände im Rahmen der Berufslehre die obligatorischen überbetriebliche Kurs (üK) durch und erlassen dafür ein Reglement, das insbesondere die Organisation, die Dauer, die Leistungsziel und die Kostendeckung regelt. Verantwortlich für die Durchführung im Kanton Thurgau ist der Vorstand der Hotel & Gastro *formation* Thurgau der aus Vertretern von Hotelleriesuisse der GastroThurgau und der Gastrounion bestehen.

Sekretariat

Hotel & Gastro *formation* Thurgau

Thomas Bornhauserstrasse 14

8570 Weinfelden | Tel 071 / 622 30 22 | info@tgv.ch

Chefexperte

Andreas Trachsel

üK-Instruktor

Gewerbliches Bildungszentrum

Schützenstrasse 9

8570 Weinfelden |

071 / 626 89 33 | Schulküche

071 / 626 89 35 | Büro Schule

andreas.trachsel@bbz.ch

Kurtage

Kurs I 3 Tage zu Beginn im 1. Lehrjahr

Kurs II 3 Tage

Kurs III 3 Tage im 2. Lehrjahr

Kurs IV 3 Tage

Kurs V 3 Tage im 3. Lehrjahr

Kurs VI 3 Tage

Speziell

- Die Schultage in der Berufsfachschule dürfen nicht tangiert werden
 - Nach Möglichkeit werden die Kurse mit den Restaurationsfachleuten gekoppelt
-



Die Bildungsteile

Überbetrieblicher Kurs **I**

Informations- Ziele

- Persönliche Hygiene verstehen
 - Warenlagerung und -abläufe nachvollziehen
 - Die Unfallgefahren in einer Küche, bei Maschinen und Geräten erfassen
 - Ökologisches Arbeiten
 - Schnittarten von Gemüse und Kartoffeln
 - Maschinen und Apparate erklären und deren Verwendung aufzeigen
 - Kochen von Gerichten
-

Unterrichts- Themen

- Sautieren von Fleisch
 - Einfache Salate
 - HACCP anwenden
 - Sieden von Fleisch
 - Braten von Kartoffeln
 - Fruchtekuchen, Geriebener Teig
 - Unterteilung und Herstellung der Fonds
-

Speziell

- Die Kurse I finden gleich nach den Sommerferien statt
 - Die Lehrlinge werden für diese Kurse klassenweise eingeteilt und zum Kurs durch den üK-Instruktor aufgeboten.
-



Die Bildungsteile

Überbetrieblicher Kurs **II**

Informations- Ziele

- Qualitätskontrolle bei der Anlieferung der Lebensmittel tätigen
 - Temperaturkontrollen während der Kurszeit vornehmen
 - Beschriftung von Lebensmittel welche in Kühlräumen gelagert werden ausführen
 - Die 14 Kochmethoden sind anhand von warmen und kalten Gerichten sowie Süßspeisen aufzuzeigen
 - Gerichte kochen
 - Reinigen
-

Unterrichts- Themen

- Püree-, Creme-, Getreide- und Gemüsesuppen.
 - Kraftbrühe mit den gängigen Ableitungen
 - Teigwaren wie Cannelloni, Tortelloni, Ravioli, Lasagne und frische Nudeln.
 - Getreidegerichte wie Spätzli, Polenta, Reisgerichte,
 - Brandteignocken, Griessnocken, Kartoffelnocken
 - Garmethoden der Zwischengerichte von Schlachtfleisch dünsten, schmoren und sautieren.
 - Garmethoden von Gemüsegerichten glasieren, sautieren, schmoren, garen im Vakuum, gratinieren.
 - Brandteig, Geriebener Teig, Strudelteig
 - Süßspeisen Strudel, Windbeutel, pochierte Cremes,
-

Speziell

- Der Kurs II findet im Oktober und November des zweiten Lehrjahres statt. Die Lehrlinge werden klassenweise eingeteilt. Der Schultag findet wie gewohnt statt.
-



Die Bildungsteile

Überbetrieblicher Kurs **III**

Informations- Ziele

- Spezielle Arbeitstechniken
 - Arbeiten planen und ausführen
 - Arbeitsvorbereitungen für Gerichte erstellen.
 - Gerichte kochen
-

Unterrichts- Themen

- Fleisch-, Fisch- und Geflügelcremesuppen
 - Kalte Zwischengerichte und ihre Garnituren und Saucen
Pasteten, Terrinen, Mousse und Galantinen
 - Garmethoden für Zwischengerichte von Schlachtfleisch
schmoren, dünsten, sautieren.
 - Garmethoden für Hauptgerichte Schlachtfleisch
Backen im Ofen
 - Vorbereitungsarbeiten für Geflügel
binden und schneiden von Poulet sauté
 - Garmethoden für Zwischengerichte von Geflügel
schmoren, dünsten und sieden.
 - Garmethoden für Gemüsegerichte
sieden, schmoren, glasieren, dünsten,
 - Garmethoden für Kartoffelgerichte
sautieren, gratinieren.
 - Teige, Blätterteig, Arbeiten mit Blätterteig, Pastetenteig
 - Gefrorene Süßspeisen, Schaumgefrorenes, Rahmgefrorenes,
Souffle Glace
 - Bayerische Creme, Mousse, pochierte Cremen,
-

Speziell

- Der Kurs III findet im April und Mai des zweiten Lehrjahres
statt. Die Lehrlinge werden Klassenweise eingeteilt. Der
Schultag findet wie gewohnt statt.
-



Die Bildungsteile

Überbetrieblicher Kurs **IV**

Informations- Ziele

- Grundlagen in korrekten Menüs anwenden
 - Spezielle Arbeitstechniken
 - Menüs planen und ausführen
 - Sicherheit in der gesamten Kocharbeit gewinnen.
 - Berufs und persönliche Hygiene anwenden.
-

Unterrichts- Themen

- Schnitt- und Faltarten von Rund- und Plattfischen
 - Geflügel herrichten für Grillieren (à l' americaine)
 - Garmethoden für Fischgerichte, pochieren im Fond, Glasieren, Garen in der Salzkruste, Garen in der Papierhülle, Schmoren.
 - Spezielsaucen für Fischgerichte.
 - Garmethoden für Hauptplatten von Schlachtfleisch, Schmoren, Braten im Ofen, Poelieren.
 - Garmethoden für Hauptplatten von Geflügel, Grillieren, Braten im Ofen, Poelieren.
 - Kartoffelmassen und deren Ableitungen.
 - Garmethoden für Gemüse frittieren, schmoren, sautieren
 - Gestürzte Getreidepuddings
 - Charlotte russische Art, Charlotte königliche Art, Apfelcharlotte
-

Speziell

- Der Kurs IV findet im Februar und März des dritten Lehrjahres statt. Die Lehrlinge werden Klassenweise eingeteilt. Der Schultag findet wie gewohnt statt.
 - Die Lehrlinge bekommen eine Kursbeurteilung, die an die Lehrmeister verschickt wird.
-



Die Bildungsteile

Überbetrieblicher Kurs **V**

Informations- Ziele

- Grundlagen in korrekten Menüs anwenden
 - Spezielle Arbeitstechniken
 - Menüs planen und ausführen
 - Sicherheit in der gesamten Kocharbeit gewinnen.
 - Berufs und persönliche Hygiene anwenden.
-

Unterrichts- Themen

- Arbeiten mit Gelee
 - Herstellen der kalten Garnituren
 - Herstellen von Nationalgerichten
 - Vorbereitungsarbeiten Fisch
 - Garmethoden, Saucen und Garnituren der Fischgerichte
 - Planen und zubereiten eines Süßspeisenbuffet
 - Feingebäck, Pralinen
-

Speziell

- Der fünfte Kurs findet im Dezember Januar des dritten Lehrjahres statt.
 - Lehrlinge werden klassenweise eingeteilt und aufgeboten
-



Überbetrieblicher Kurs **VI**

Informations- Ziele

- Schliessen von Ausbildungslücken
 - Programm Qualifikationsverfahren kennenlernen
 - Beispiele Prüfungsmenü kochen.
-

Unterrichts- Themen

- Programm Qualifikationsverfahren Koch
 - Planen und ausführen von Wunschmenüs
 - Organisation der Arbeiten für das Qualifikationsverfahren Koch
 - Kochen von Prüfungsmenüs
 - Bewertung Qualifikationsverfahren
 - „Tipps und Tricks für das Qualifikationsverfahren Koch
 - Letzte Fragen ausräumen
-

Speziell

- Dieser Kurs findet im Januar und Februar im dritten Lehrjahr statt.
 - Die Gruppen werden klassenweise eingeteilt und aufgeboten
-

