

FACHWISSEN HOTEL – RESTAURANT – KÜCHE

# ***Arbeitsblätter Koch/Köchin***

Teil II Fachpraxis

Lehrerausgabe

**HERMANN GRÜNER/REINHOLD METZ**

12. Auflage



Bestell-Nr.: 04119

# Impressum

---

## VERFASSER

---

Hermann Grüner	Studiendirektor	82467 Garmisch-Partenkirchen
Reinhold Metz	Fachlehrer und Küchenmeister	86825 Bad Wörishofen

## VERLAGSLEKTORAT

---

Benno Buir

## BILDBEARBEITUNG

---

Verlag Europa-Lehrmittel	73760 Ostfildern
--------------------------	------------------

12. Auflage 2013

Druck 5 4 3 2 1

Alle Drucke derselben Auflage sind parallel einsetzbar, da sie bis auf die Behebung von Druckfehlern untereinander unverändert sind.

ISBN 978-3-8057-0687-2

Alle Rechte vorbehalten. Das Werk ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwendung außerhalb der gesetzlich geregelten Fälle muss vom Verlag schriftlich genehmigt werden.

© 2013 by Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG, 42781 Haan  
<http://www.pfanneberg.de>

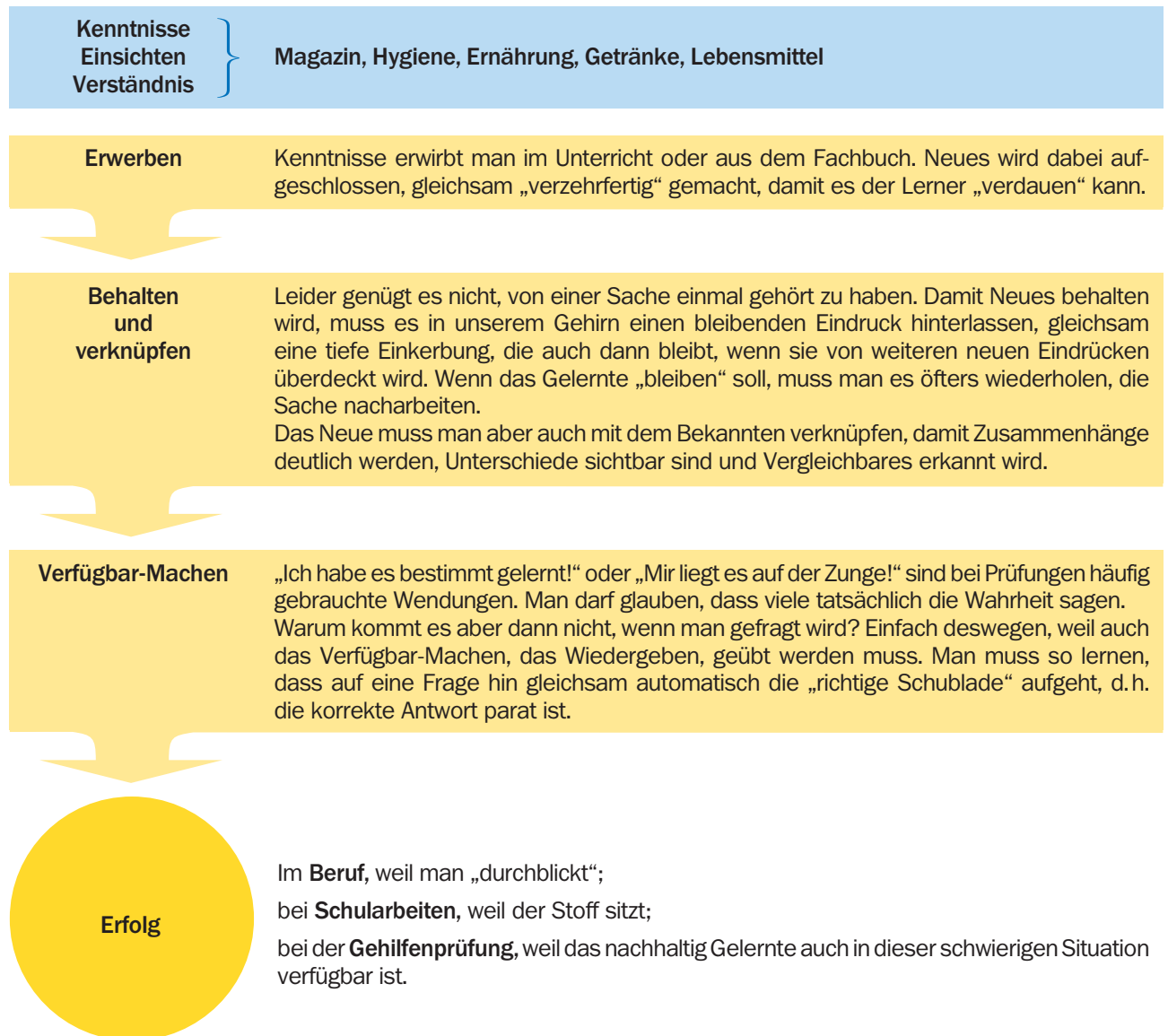
Umschlaggestaltung: braunwerbeagentur, 42477 Radevormwald unter Verwendung eines Fotos von Teubner Foodfoto, Füssen  
Satz: Satz+Layout Werkstatt Kluth GmbH, 50374 Erftstadt  
Druck: Tritsch Print und digitale Medien GmbH, 97199 Ochsenfurt

# Vorwort

## Das Arbeitsblatt als Trainingsprogramm

Obwohl oft versprochen: Es gibt ihn nicht, den mühelosen schnellen Erfolg beim Lernen, der einem gleichsam in den Schoß fällt. Auch der „Nürnberger Trichter“ hat sich nicht bewährt. Lernen ohne Mühe schaffen nur wenige.

Vom Sport weiß jeder, dass Trainingsaufwand erforderlich ist, um gute Leistungen zu erbringen oder den Leistungsstandard zu verbessern. Auch beim Lernen kommt der Erfolg erst mit dem Training. Und am erfolgreichsten lernt, wer die Grundelemente des Lernens beachtet.



## Die Arbeitsblätter sind bei diesem Trainingsprogramm eine entscheidende Hilfe.

- Sie führen zur selbstständigen, aktiven Auseinandersetzung mit dem Stoff. Alles, was man selbst erarbeitet, haftet besser als nur passiv Aufgenommenes.
- Sie stellen Wesentliches heraus und helfen, Zusammenhänge aufzufinden.
- Die Auseinandersetzung mit den einzelnen Aufgaben führt zu sichtbaren und kontrollierbaren Ergebnissen.
- Sie erlauben ein individuelles Lerntempo.
- Sie bieten eine optimale Vorbereitung für Prüfungen,
  - weil sie mit den möglichen Frageformen bei der schriftlichen Prüfung vertraut machen,
  - weil sie die freie Beantwortung der Fragen durch die offene Form der Fragestellung fördern.
- Fachkundebuch und Arbeitsblatt sind aus schulischer Sicht eine methodisch-didaktische Einheit.

# Der Inhalt

---

## ÜBERGREIFEND

1	Unsere Werkzeuge	5
2	Checklisten/Prüflisten	7
3	Erstellen von Rezepten	9
4	Umrechnen von Rezepten	11
5	Verwalten von Rezepten	13
6	Warenanforderung – Tabellen	15
7	Arbeitsablaufplan	17
8	Beurteilen von Speisen – Degustation	19
9	Gedankenblatt – Mindmap	21
10	Hygiene	23
11	Arbeitsgeräte	25
12	Unfallschutz	27
13	Erste Hilfe	29

## SERVICE

14	Tischwäsche	31
15	Brechen von Servietten	32
16	Gläser	33
17	Umgang mit Gläsern	34
18	Bestecke	35
19	Gedecke	37
20	Grundfertigkeiten im Service	39
21	Tafelformen	41
22	Frühstücksservice	43

## KÜCHE GRUNDSTUFE

23	Vorbereiten von Gemüse	45
24	Vorbereiten besonderer Gemüse	47
25	Zubereiten von Gemüse	49
26	Salate	51
27	Garverfahren Kochen	53
28	Garverfahren Dünsten	55
29	Garverfahren Braten	57
30	Garverfahren Schmoren	59
31	Garverfahren Frittieren	61
32	Eierspeisen	63
33	Kartoffelbeilagen aus rohen Kartoffeln	65
34	Kartoffelbeilagen aus gekochten Kartoffeln	67
35	Teigwaren	69
36	Reis	71
37	Projekt: Zwischenprüfung	73

## SUPPEN, SAUCEN

38	Brühen	77
39	Suppen I	79

40	Suppen II	81
41	Braune Saucen I	83
42	Braune Saucen II	85
43	Weißer Saucen	87
44	Holländische Sauce	89
45	Buttermischungen	91

## SCHLACHTFLEISCH

46	Kalb, Vorbereitung	93
47	Lamm, Vorbereitung	94
48	Rind, Vorbereitung	95
49	Vorbereitung: Zusammenfassung	97
50	Garen von Portionsstücken	99
51	Garen von großen Stücken	101

## GEFLÜGEL, WILD

52	Geflügel, Vorbereitung	103
53	Geflügel, Zubereitung	105
54	Projekt: Hähnchen	107
55	Wild	109

## FISCHE

56	Fische, Vorbereitung	111
57	Fische, Zubereitung I	113
58	Fische, Zubereitung II	115

## KALTE KÜCHE

59	Canapés/Mundbissen	117
----	--------------------	-----

## KÄSE AUS DER REGION

60	Projekt: Käse	119
----	---------------	-----

## PÂTISSERIE

61	Hefeteig	121
62	Blätterteig	123
63	Mürbeteig	125
64	Strudelteig	127
65	Pfannkuchenmasse	129
66	Biskuitmasse	131
67	Brandmasse	133
68	Aufläufe/Soufflés/Puddinge	135
69	Süßspeisensaucen	137
70	Cremespeisen	139
71	Gedankenblatt – Mindmap: Apfel	141

## MENÜ, SPEISENKARTE

72	Menükunde	143
	Bildquellenverzeichnis	U3

Eine Übersicht möglicher Hilfsmittel / Werkzeuge für fachliche Selbstständigkeit vorab. Ihre Schule bestimmt, wann diese Werkzeuge sinnvoll im Unterricht eingesetzt werden.

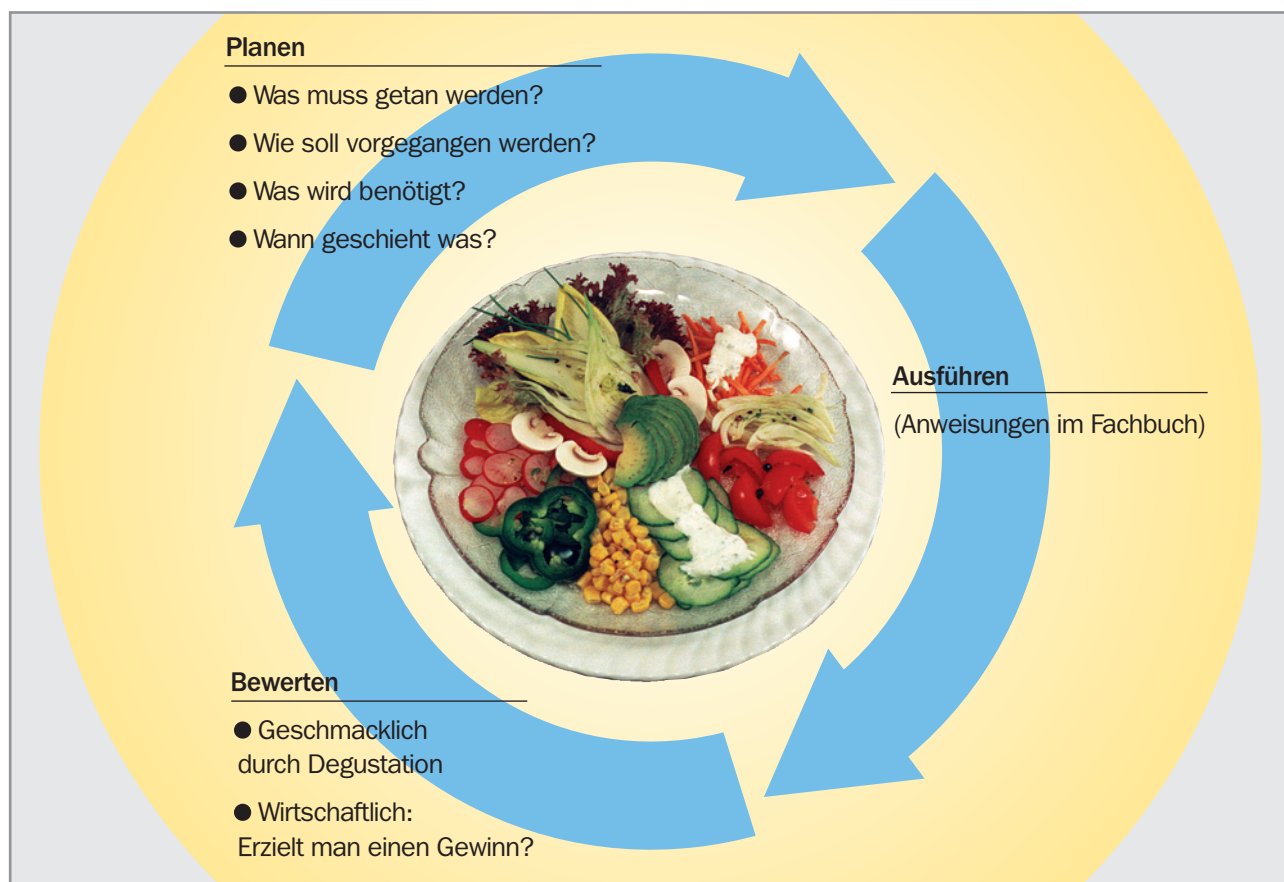
Ein wichtiges Ziel unserer Ausbildung sind unsere fachliche Sicherheit und unsere Selbstständigkeit. Niemand kann immer alles wissen oder alles behalten. Auch unsere Chefs haben nicht alles im Kopf. Das wäre auch nicht sinnvoll, denn bestimmte Hilfsmittel, die wir **Werkzeuge** nennen, können uns entlasten.

**Checklisten/Prüflisten** helfen gegen das Vergessen. Wie hilfreich solche Listen sein können, bestätigt der Handwerkerspruch: „Wer schreibt, der bleibt.“ Vergleiche Arbeitsblatt 2.

**Umfassendere Aufgaben** können sein:

- Arbeitsaufträge des Betriebes
- Ziele, die man sich selbst setzt
- Warenkorb bei der Gehilfenprüfung

Was ist zu bedenken?



Von diesem Denkweg abgeleitet sind Themen der folgenden Arbeitsblätter.

#### Planen

Was wird gekocht?

- Rezepte erstellen → Arbeitsblatt 3
- Rezepte umrechnen → Arbeitsblatt 4
- Rezepte verwalten → Arbeitsblatt 5

Was wird benötigt?

- Materialanforderung – Tabellen → Arbeitsblatt 6

Wann geschieht was?

- Arbeitszeitplan → Arbeitsblatt 7

#### Bewerten

- Geschmacklich: Beurteilen von Speisen – Degustation → Arbeitsblatt 8
- Wirtschaftlich: Berechnen von Speisen – Kalkulation, Wareneinsatz → Arbeitsblatt 6

Note:

Datum:

© 2013 by

PFANNEBERG



Klasse:

Name:



Note:

Datum:

Klasse:

Name:

Eine Checkliste ist eine Auflistung wichtiger Punkte, z. B.

- für eine **Zusammenstellung**, wie Rohstoffe, Dekorationsmittel,
- für bestimmte **Abläufe**, wie Herstellungsverfahren, Sonderaktionen.

Vergleichen Sie ein gut geschriebenes Rezept mit diesen Anforderungen. Es ist eine kleine Checkliste, denn es nennt alle Zutaten und bringt die Arbeitsschritte in der richtigen Reihenfolge. Sie sehen, im Prinzip kennen Sie die Sache schon.


**Checklisten benutzt man, wenn**

- **seltener vorkommende Arbeiten festgehalten** werden sollen, z. B. Silvesterball (zwar jedes Jahr wieder, doch in so weitem zeitlichem Abstand, dass man immer neu überlegen muss), oder
- **Sicherheit gewährleistet werden soll**, z. B. „Habe ich alles eingekauft?“ oder „Habe ich alles dabei?“.

**Wie man eine Checkliste anlegt**

- ① Die gesamte Aufgabe in Teile zerlegen
- ② Die Teile in die richtige Reihenfolge bringen
- ③ Kontrollleiste anbringen

- 1 Fertigen Sie eine Checkliste für die Berufskleidung für den Tag der praktischen Zwischenprüfung (nicht nur Kochkleidung schreiben. Führen Sie jedes Teil einzeln auf, sonst vergessen Sie noch die Knopfleiste).

Menge	Gegenstand	vorhanden
		

- 2 Sie sind zur Mitarbeit am Frühstücksbüfett eingeteilt. Damit Sie nichts vergessen, fertigen Sie eine Checkliste. Benutzen Sie dazu die Rückseite. Beginnen Sie mit den Getränken am Büfett, z. B.

Orangensaft ...

Dann Gebäck einzeln nennen ...

Wurstarten?

Käsesorten?

PFANNBERG8