

# Lern- und Integrationssituationen

4. JAHR

SCHWERPUNKT:  
DIE NACHHALTIGE  
ENTWICKLUNG IM  
BERUF

## BEISPIEL 1: LERNSEQUENZ FÜR DAS WAHLFACH „KÜCHE UND RESTAURANT“

SCHULE	Lehrkraft			Situation Nr. 1 Seite: 1/1
	Unterricht: Küchentechnik (3. Kochtechniken)	Abteilung: Küche und Restaurant	Schuljahr: 4. Jahr BQ	Rolle Situation: LERNEN
KOMP.		Verfügbare Zeit		Rolle Evaluation: FORMATIV ZERTIFIZIEREND
VORAUSSETZUNG				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Produkte, das Material und die jeweiligen Eigenschaften kennen.</li> <li>Die Hygieneregeln kennen.</li> </ul>				
LERNSITUATION				
Der Umgang mit Wasser in meinen Kochaktivitäten				
KOMPETENZEN		AUFGABE		
<p>Im Unterricht über die Küchentechnik werden folgende Kompetenzen vom Schüler ausgeübt oder beherrscht:</p> <p>Für jede Technik:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Grundsätze kennen.</li> <li>- das angemessene Material und Werkzeug verwenden.</li> <li>- die Anwendungsbedingungen angeben.</li> <li>- die Anwendungen für jedes Lebensmittel listen</li> </ul>		<p>Du sollst eine Gemüsesuppe kochen.</p> <p>Deine Aufgabe besteht darin:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>das Gemüse zu erkennen.</li> <li>das Gemüse mit dem richtigen Messer fachgerecht zu schneiden.</li> <li>das Gemüse zu waschen und vorzubereiten (schneiden).</li> <li>das notwendige Material und die Produkte vorzubereiten.</li> <li>die Suppe zu kochen.</li> <li>deinen Arbeitsplatz aufzuräumen.</li> </ul>		
		MATERIAL		
		<p>Folgendes Material steht dir zur Verfügung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die in der Klasse verwendeten Produkte und Ressourcen.</li> <li><b>Die Öko-Karte „Wasser“ aus dem 3. Jahr.</b></li> </ul> <p>Du beherrschst bereits folgende Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Produkte, das Material und die jeweiligen Eigenschaften kennen.</li> <li>Die Hygieneregeln kennen.</li> </ul>		
		ANWEISUNGEN		
		<p>Bei dieser Aktivität musst du:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>deinen Wasserverbrauch während der ganzen Aktivität richtig überwachen und gleichzeitig die Hygieneanweisungen befolgen.</b></li> </ul>		

SCHULE	Lehrkraft			Situation Nr. 2 Seite: 1/1
	Unterricht: Küchentechnik (3. Kochtechniken)	Abteilung: Küche und Restaurant	Schuljahr: 4. Jahr BQ	Rolle Situation: LERNEN
KOMP.		Verfügbare Zeit		Rolle Evaluation: FORMATIV ZERTIFIZIEREND
<p>VORAUSSETZUNG</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die geläufigen Produkte und das Material, die Anwendungsverfahren und die eventuellen Gefahren kennen.</li> <li>• Die Hygieneregeln kennen.</li> </ul>				
LERNSITUATION				
Der Umgang mit Energie und der Einfluss meiner Arbeit auf das Klima				
KOMPETENZEN		AUFGABE		
<p>Im Unterricht über die Küchentechnik führt der Schüler folgende Kompetenzen aus und eignet sie sich an:</p> <p>Für jede Schriftart:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Grundsätze kennen.</li> <li>- das angemessene Material und Werkzeug verwenden.</li> <li>- die Anwendungsbedingungen angeben.</li> <li>- die Anwendungen für jedes Lebensmittel nennen.</li> </ul>		<p>Du sollst ein Stück Fleisch braten</p> <p>Deine Aufgabe besteht darin:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• das notwendige Material und die Produkte vorzubereiten.</li> <li>• das Gericht zuzubereiten.</li> <li>• deinen Arbeitsplatz aufzuräumen.</li> </ul>		
		MATERIAL		
		<p>Folgendes Material steht dir zur Verfügung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die in der Klasse verwendeten Produkte und Ressourcen.</li> <li>• <b>Die Öko-Karte „Wasser“ aus dem 3. Jahr.</b></li> </ul> <p>Du beherrschst bereits folgende Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die geläufigen Produkte und das Material, die Anwendungsverfahren und die eventuellen Gefahren kennen.</li> <li>• Die Hygieneregeln kennen.</li> </ul>		
		ANWEISUNGEN		
		<p>Bei dieser Aktivität muss du:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Produkte mit einem geringen CO<sub>2</sub>-Fußabdruck wählen.</b></li> <li>• <b>deinen Energieverbrauch bestmöglich verwalten.</b></li> <li>• <b>die Art der Zubereitung, die du gewählt hast, anhand von triftigen Argumenten begründen.</b></li> </ul>		

SCHULE	Lehrkraft			Situation Nr.3 Seite: 1/1
	Unterricht: Küchentechnik (3. Kochtechniken)	Abteilung: Küche und Restaurant	Schuljahr: 4. Jahr BQ	Rolle Situation: LERNEN
KOMP.		Verfügbare Zeit		Rolle Evaluation: FORMATIV ZERTIFIZIEREND
VORAUSSETZUNG	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die geläufigen Produkte und das Material, die Anwendungsverfahren und die eventuellen Gefahren kennen.</li> <li>• Ein Etikett richtig lesen können.</li> <li>• Die Hygieneregeln kennen.</li> </ul>			
LERNSITUATION				
Die Gesundheit und der Schutz am Arbeitsplatz				
KOMPETENZEN		AUFGABE		
<p>Im Kurs über die Berufshygiene führt der Schüler folgende Kompetenzen aus oder eignet sie sich an:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Die geltende Gesetzgebung zur Kenntnis nehmen und verfolgen.</li> <li>- Die Konformität der Räume und Arbeitsausrüstung prüfen.</li> <li>- Die Bedeutung der Wartung rechtfertigen.</li> <li>- Die Wahl der Produkte rechtfertigen.</li> <li>- Die richtigen Haltungen erkennen.</li> </ul>		<p>Du sollst einen Arbeitsplatz in der Küche aufräumen und mit verschiedenen Reinigungsmitteln reinigen.</p> <p>Deine Aufgabe besteht darin:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• den Arbeitsplatz aufzuräumen und zu säubern.</li> </ul>		
		MATERIAL		
		<p>Folgendes Material steht dir zur Verfügung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Liste der Produkte und des Materials, die verwendet werden können.</li> <li>• Die Etiketten dieser Produkte und/oder die Sicherheitsdatenblätter für die gefährlichen Produkte.</li> <li>• <b>Die Öko-Karte „Sicherheit“ aus dem 3. Jahr.</b></li> </ul> <p>Du beherrschst bereits folgende Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die geläufigen Produkte und das Material, die Anwendungsverfahren und die eventuellen Gefahren kennen.</li> <li>• Ein Etikett richtig lesen können.</li> <li>• Die Hygieneregeln kennen.</li> </ul>		
		ANWEISUNGEN		
		<p>Bei dieser Aktivität muss du:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Produkte wählen, die für die Gesundheit und die Sicherheit nicht gefährlich sind.</b></li> <li>• <b>das Material reinigen und wegräumen, sodass es für die Benutzer keine Gefahr darstellt.</b></li> <li>• <b>anhand von triftigen Argumenten begründen können, weshalb und wie du das Material so weggeräumt hast.</b></li> </ul>		

SCHULE	Lehrkraft			Situation Nr.4 Seite: 1/1
	Unterricht: Küchentechnik (3. Kochtechniken)	Abteilung: Küche und Restaurant	Schuljahr: 4. Jahr BQ	Rolle Situation: LERNEN
KOMP.		Verfügbare Zeit		Rolle Evaluation: FORMATIV ZERTIFIZIEREND
<p>VORAUSSETZUNG</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die geläufigen Produkte und das Material, die Anwendungsverfahren und die eventuellen Gefahren kennen.</li> <li>• Die Hygieneregeln kennen.</li> </ul>				
LERNSITUATION				
Den Einfluss meiner Kochaktivitäten auf die Artenvielfalt verringern.				
KOMPETENZEN		AUFGABE		
<p>Im Unterricht über die Küchentechnik werden folgende Kompetenzen vom Schüler ausgeübt oder übernommen:</p> <p>Für jede Technik:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Grundsätze kennen.</li> <li>- das angemessene Material und Werkzeug verwenden.</li> <li>- die Anwendungsbedingungen angeben.</li> <li>- die Anwendungen für jedes Lebensmittel listen.</li> </ul>		<p>Du sollst Fisch zubereiten.</p> <p>Deine Aufgabe besteht darin:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• das notwendige Material und die Produkte vorzubereiten.</li> <li>• den Fisch zuzubereiten.</li> <li>• deinen Arbeitsplatz aufzuräumen.</li> </ul>		
		MATERIAL		
		<p>Folgendes Material steht dir zur Verfügung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die in der Klasse verwendeten Produkte und Ressourcen.</li> <li>• Eine Liste der vom Aussterben bedrohten Fischarten. Diese Liste erhältst du bei Umweltschutzorganisationen wie Greenpeace oder WWF. Wir empfehlen insbesondere das Dokument „Et ta mer t’y penses?“ von Greenpeace (<a href="http://www.greenpeace.org/raw/content/france/presse/dossiers-documents/et-ta-mer-t-y-penses.pdf">http://www.greenpeace.org/raw/content/france/presse/dossiers-documents/et-ta-mer-t-y-penses.pdf</a>) oder der „Conso-Guide pour une consommation responsable des produits de la mer“ vom WWF (<a href="http://www.wwf.be">www.wwf.be</a>).</li> </ul> <p>Du beherrschst bereits folgende Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die geläufigen Produkte und das Material, die Anwendungsverfahren und die eventuellen Gefahren kennen.</li> <li>• Die Hygieneregeln kennen.</li> </ul>		
		ANWEISUNGEN		
		<p>Bei dieser Aktivität muss du:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>eine Fischart auswählen, die nicht vom Aussterben bedroht ist.</b></li> <li>• <b>deine Wahl der Zubereitung vor der Lehrkraft mit triftigen Argumenten begründen können und dich verteidigen können.</b></li> </ul>		

SCHULE	Lehrkraft			Situation Nr./ Seite: 1/2
	Unterricht: Praktische Arbeiten und Methodologie- Kurs	Abteilung: Küche und Restaurant	Schuljahr: 4. Jahr BQ	Rolle Situation: LERNEN
KOMP.		Verfügbare Zeit		Rolle Evaluation: FORMATIV ZERTIFIZIEREND
VORAUSSETZUNG • (siehe Rubrik „Material“)				
<b>INTEGRATIONSSITUATION</b>				
Umgang mit Wasser, Energie; Auswirkungen auf Klima und Artenvielfalt; Gesundheit und Schutz				
<b>KOMPETENZEN</b>		<b>AUFGABE</b>		
<p>Während der praktischen Arbeiten und Methodologie-Kurse führt der Schüler folgende Kompetenzen aus und eignet sie sich an:</p> <p><b>GEMÜSECREMESUPPE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Das Gemüse erkennen.</li> <li>- Das Gemüse mit dem richtigen Messer fachgerecht schneiden.</li> <li>- Die Suppe vorbereiten und zubereiten.</li> <li>- Die Verwendung besprechen.</li> </ul> <p><b>VORBEREITUNG VON EINFACHEM GEMÜSE:</b></p> <p><b>1. SCHÄLEN:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Die verschiedenen Gemüsearten der Saison erkennen.</li> <li>- Das Gemüse reinigen.</li> </ul> <p><b>2. MIT DEM MESSER SCHNEIDEN:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Die verschiedenen Methoden erkennen, um Gemüse zu schneiden.</li> <li>- Das kleine Küchenmaterial und die Geräte fachgerecht einsetzen.</li> <li>- Geschickt mit dem Messer, dem Gemüselöffel, der Gemüsereibe umgehen.</li> <li>- Das Küchenmaterial nach Gebrauch reinigen.</li> <li>- Das Material und die Produkte nach Gebrauch wegräumen.</li> </ul>		<p>Du sollst eine Mahlzeit bestehend aus einer Gemüsecremesuppe und einem Waterzooi mit Hühnchen zubereiten.</p> <p>Deine Aufgabe besteht darin:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• die Anweisungen, die Hygiene- und Sicherheitsvorschriften zu befolgen.</li> <li>• den Tisch zu decken.</li> <li>• den Kunden zu begrüßen.</li> <li>• das Menü mitzuteilen und zu erklären.</li> <li>• das Gericht mit Saison Gemüse und Produkten zuzubereiten, deren Güte mit einem Label bestätigt ist.</li> <li>• den Arbeitsplatz und das Material zu reinigen und wegzuräumen.</li> </ul>		
		<b>MATERIAL</b>		
		<p>Folgendes Material steht dir zur Verfügung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ein Kalender mit dem Saison Gemüse.</li> <li>• Die Zutaten für deine Zubereitungen.</li> <li>• Das Rezept der Gemüsecremesuppe.</li> <li>• Das Rezept für das Waterzooi:</li> </ul> <p><i>Vorbereitung: 20 min / Garzeit: 1 St.</i></p> <p><b>Zutaten (für 6 Personen):</b> 1 großes Hähnchen, 3 Stangen Sellerie, 3 Stangen Lauch, 6 Möhren, 1 Zwiebel gespickt mit einer Gewürznelke, 1 Kräutersträußchen, 1 Suppenlöffel gehackte Petersilie, 1 Liter Geflügelbouillon, Sahne, 2 Eier, Salz und Pfeffer, Butter</p> <p><b>Zubereitung:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Das Hähnchen in Stücke zerlegen, mit Salz und Pfeffer braun anbraten, das geschnittene Gemüse, die Zwiebel und die Kräuter hinzugeben.</li> <li>- Nach 10 min garen, die Geflügelbouillon hinzugeben. Abdecken und 45 min köcheln lassen.</li> <li>- Die Hähnchenstücke und das Gemüse entfernen und warm aufbewahren.</li> <li>- Kurz vor dem Servieren die Soße mit Sahne und Eigelb und ggf. einem bisschen Maizena express binden.</li> <li>- Die Soße über das Fleisch geben und mit Petersilie verzieren.</li> </ul>		

SCHULE	Lehrkraft			Situation Nr./ Seite: 2/2
	Unterricht: Praktische Arbeiten und Methodologie- Kurs	Abteilung: Küche und Restaurant	Schuljahr: 4. Jahr BQ	Rolle Situation: LERNEN
KOMP.		Verfügbare Zeit		Rolle Evaluation: FORMATIV ZERTIFIZIEREND
VORAUSSETZUNG • (siehe Rubrik „Material“)				
INTEGRATIONSSITUATION				
Umgang mit Wasser, Energie; Auswirkungen auf Klima und Artenvielfalt; Gesundheit und Sicherheit				
KOMPETENZEN (Fortsetzung)		MATERIAL (Fortsetzung)		
<p>Während der praktischen Arbeiten und der Methodologie-Kurse führt der Schüler folgende Kompetenzen aus und eignet sie sich an:</p> <p>ZUBEREITUNG VON GEFLÜGEL: EIN ROHES HÄHNCHEN ZERLEGEN:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Geflügelarten erkennen und listen</li> <li>- Die Frischekriterien erkennen</li> <li>- Vorbereiten</li> <li>- Zerlegen</li> <li>- Garen</li> <li>- Fertigstellen, mit Beilagen anrichten</li> </ul>		<p>Du beherrschst bereits folgende Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kurs über Küchentechnik, Modul Küche, Großes Material: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Kochmaterial identifizieren:</li> <li>• Die Qualitäts- und Sicherheitsnormen nennen.</li> <li>• Die Benutzungsbedingungen nennen.</li> <li>• Die angemessenen Wartungsprodukte und -techniken angeben.</li> </ul> </li> <li>• Kurs über Küchentechnik, Modul Küche, Kochtechniken: Für jede Technik: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Grundsätze angeben.</li> <li>• Das angemessene Material und Werkzeug verwenden.</li> <li>• Die Anwendungsbedingungen angeben.</li> <li>• Die verschiedenen Anwendungen der Lebensmittel nennen.</li> </ul> </li> <li>• Kurs über Küchentechnik, Modul Restaurant, Reinigungsprodukte: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die verschiedenen Produkte für die Reinigung, den regelmäßigen Gebrauch und das Gaststättengewerbe erkennen und unterscheiden.</li> <li>• Die Produkte nach ihren Verwendungen und Eigenschaften einstufen.</li> <li>• Das Produkt der richtigen Verwendung zuweisen.</li> <li>• Die Angaben auf den Etiketten lesen und verstehen.</li> <li>• Die Piktogramme auf den Verpackungen verstehen.</li> </ul> </li> </ul>		
		ANWEISUNGEN		
		<p>Bei dieser Aktivität musst du:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>die bei deiner Aktivität entstehende Abfallmenge überwachen.</b></li> <li>• <b>beim Aufräumen deinen Wasserverbrauch überwachen.</b></li> <li>• <b>deinen Energieverbrauch überwachen.</b></li> <li>• <b>sämtliche Vorsichtsmaßnahmen ergreifen, um die Gesundheit und die Sicherheit zu wahren.</b></li> <li>• <b>deine Wahl der Zubereitung vor dem Kunden mit triftigen Argumenten begründen und dich verteidigen können.</b></li> </ul>		