



PFANNEBERG

EINFACH KOCH(EN) LERNEN – FACHPRAKTIKER KÜCHE

ARBEITSHEFT BAND 1 GRUNDSTUFE LEHRERAusGABE

Angelika Kettmann
Martin Koch

2. Auflage

Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG
Düsselderger Str. 23
42781 Haan-Gruiten
Bestell-Nr.: 08081

Autoren

Angelika Kettmann, Bielefeld

Martin Koch, Bielefeld

Verlagslektorat

Benno Buir

Bildbearbeitung

Verlag Europa-Lehrmittel, Abteilung Bildbearbeitung, 73760 Ostfildern

PER MEDIEN + MARKETING GmbH, 38102 Braunschweig

2. Auflage 2023

Druck 5 4 3 2 1

Alle Drucke derselben Auflage sind parallel einsetzbar, da sie bis auf die Korrektur von Druckfehlern identisch sind.

ISBN 978-3-8057-0848-7

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

© 2023 by Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG, 42781 Haan-Gruiten
www.pfanneberg.de

Umschlag: braunwerbeagentur, 42477 Radevormwald, unter Verwendung eines Fotos
von © Adobe Systems Software Ireland Limited Adobe Stock, Dublin,
Irland (c) Floydine

Layout und Satz: PER MEDIEN + MARKETING GmbH, 38102 Braunschweig

Druck: Nikolaus BASTIAN Druck und Verlag GmbH, 54343 Föhren

Vorwort

Die **Arbeitshefte** für die Reihe „**Einfach Koch(en) lernen – Fachpraktiker Küche**“ begleiten und ergänzen das gleichnamige Grundlagenwerk. Sie sind zweistufig aufgebaut und für die **Ausbildung zum Fachpraktiker/zur Fachpraktikerin Küche** bestimmt.

Dieser **Band 1 Grundstufe** enthält ausgewählte Arbeitsblätter zu den Themen, die im 1. Lehrjahr unterrichtet werden. Der weiterführende Band 2 *Fachstufen* enthält Themen des 2. und 3. Lehrjahrs: damit ist eine flexible Auswahl für die in den Schulen in unterschiedlicher Reihenfolge behandelten Themenbereiche möglich.

Ähnlich wie schon das Lehrbuch sind auch die Arbeitshefte auf die besonderen Herausforderungen für die Zielgruppe abgestimmt:

- **Einfache Sprache**
Die unterschiedlichen Schwierigkeiten und Einschränkungen der Auszubildenden verlangen knappe und präzise Formulierungen, damit die Aufgabenstellungen schnell und richtig wahrgenommen werden. Unterstützt wird dies u. a. durch Verzicht auf Trennungen und regen Bindestrich-Gebrauch bei zusammengesetzten Hauptwörtern.
- **Einfaches Layout**
Die Gestaltung der Arbeitsblätter ist einfach und funktional. Ohne Ablenkung können sich die Schülerinnen und Schüler aufs Wesentliche konzentrieren.
- **Abwechslung in den Aufgaben**
Bei der Konzeption wurde besonderer Wert gelegt auf methodisch abwechslungsreiche Aufgabenstellungen. Einfache Lückentext-Aufgaben erlauben schnelle Erfolge; unterschiedliche, Theorie und Praxis reflektierende Fragestellungen verbinden und festigen die aufgenommenen Wissenspartikel; spielerische Elemente wie verschiedene Rätselformen unterstützen diesen Prozess. So wird reduzierten Aufmerksamkeits-Spannen und Konzentrationsschwierigkeiten entgegengewirkt.

Der Einsatz der Arbeitsblätter führt zu einer **selbstständigen und aktiven Auseinandersetzung** mit den Lerninhalten. Kenntnisse können zu Einsichten und Verständnis werden – im Unterricht und bei den Hausaufgaben.

DIE 2. AUFLAGE

Die vorliegende 2. Auflage wurde umfassend korrigiert, aktualisiert und verbessert. Gliederung und Seitenabfolge konnten beibehalten werden.

Das Konzept der **Reihe „Einfach Koch(en) lernen“** ist auch für **weitere Zielgruppen** geeignet. Buch und Arbeitshefte können eingesetzt werden

- als ergänzendes Lehrmittel für **Auszubildende zum Koch/zur Köchin mit Lern- oder Sprachschwierigkeiten**, auch parallel zum vorhandenen Lehrbuch
- als Unterstützung für **Auszubildende mit Migrationshintergrund**, für **Flüchtlings- und Migrantenklassen**
- in der **Berufsvorbereitung**, in **Umschulungs- und Qualifizierungsmaßnahmen, Stützkursen** usw. in den Fachbereichen **Gastgewerbe, Ernährung und Hauswirtschaft**
- berufsbegleitend für u. a. fachfremdes/anzulernendes **Personal mit geringen Deutschkenntnissen**.

Wir freuen uns auf Feedback, Unterstützung durch Anregungen und Kritik! Schreiben Sie uns an lektorat@europa-lehrmittel.de.

Herbst 2023

Autoren und Verlag

Vorwort	3
AUSBILDUNG	7
PROJEKT: Mein Ausbildungsbetrieb	7
KÜCHENORGANISATION	8
Postenküche	8
Organisationsformen	9
Fachbegriffe	10
HYGIENE	11
Hygiene-Regeln	11
Hygiene-Regeln begründen	12
Test	14
Mikroorganismen	15
Mikroorganismen: Vermehrung	16
Mikroorganismen: Lebensbedingungen	17
Mikroorganismen: Salmonellen	19
Schimmelpilze	20
Schädlinge	21
Reinigen und Desinfizieren	22
HACCP-Konzept	24
ARBEITSSICHERHEIT UND ERSTE HILFE	25
Unfallverhütung	25
Sicherheitszeichen	27
Erste Hilfe	29
UMWELTSCHUTZ	31
Die Umwelt schützen	31
LEBENSMITTEL UND IHRE INHALTS-STOFFE	33
Kohlenhydrate	33
Fette	35
Proteine	37
Vitamine	39
Mineralstoffe	40
Wasser	41
Verdauung	42
Test	44
ERNÄHRUNGSFORMEN	45
Vollwertige Ernährung	45
ARBEITSMITTEL	47
Thema Arbeitsmittel	47
PROJEKT: Messer-Tasche	48
PROJEKT: Gastro-Norm-System	50
Maschinen und Geräte	51
Umgang mit Geräten und Maschinen	52

ARBEITSPLANUNG	55
PROJEKT: Rezepte umrechnen	55
VERBRAUCHERSCHUTZ	58
Kennzeichnung von Lebensmitteln	58
GRUNDTECHNIKEN IN DER KÜCHE	61
Fachbegriffe	61
Lebensmittel haltbar machen	62
LEBENSMITTEL GAREN	63
Test	67
CONVENIENCE-PRODUKTE	68
Arbeiten mit Convenience-Produkten	68
SERVICE	69
Unser Gast	69
Tischwäsche	70
Besteck	72
Gläser	73
Geschirr	75
Tisch eindecken	76
Gäste bedienen	78
FRÜHSTÜCK	79
Frühstücks-Arten	79
Frühstücks-Platten anrichten	80
GETRÄNKE	81
Rätsel Getränke	81
Getränke aus Früchten	82
Kaffee	83
Tee	86
Kakao und Schokolade	89
IM MAGAZIN ARBEITEN	91
Waren beschaffen und annehmen	91
Waren lagern	95
Test	98
BILDQUELLENVERZEICHNIS	99



À-la-Carte-Küche



Gemeinschafts-Verpflegung



Kreuzfahrt-Schiff

**Fachpraktiker/Fachpraktikerinnen Küche
und Köche/Köchinnen
haben sehr gute Beschäftigungs-Chancen – weltweit!**



PROJEKT: Mein Ausbildungsbetrieb

- 1 Informieren Sie sich bei Ihren Kolleginnen und Kollegen über Ihren Ausbildungsbetrieb. Tragen Sie die Informationen ein.
- 2 Fotografieren Sie das Gebäude Ihres Ausbildungsbetriebs oder suchen Sie im Internet ein Foto. Kleben Sie das Foto in das Feld.
- 3 Stellen Sie Ihren Mitschülerinnen und Mitschülern Ihren Ausbildungsbetrieb vor.

Datum: _____

Klasse: _____

Mein Ausbildungsbetrieb heißt _____

Die Adresse meines Ausbildungsbetriebs lautet:

Meine Chefin/mein Chef heißt:

Meine Ausbilderin/mein Ausbilder heißt:

Unser Betrieb hat _____ Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Unser Betrieb hat _____ Auszubildende.

Wir arbeiten in der Küche mit _____ Personen.

Meine Kolleginnen und Kollegen heißen:

Mein Ausbildungsbetrieb ist

ein Bistro

ein Catering-Unternehmen

ein Hotel

eine Kantine

ein Restaurant



Foto
Ausbildungsbetrieb

PFANNEBERG



© 2023 by

Name: _____

Postenküche

Fachbuch: Seite(n) _____

Man nennt alle Mitarbeiter in der Küche zusammen die **Küchenbrigade**.

Jeder Mitarbeiter hat einen bestimmten Aufgabenbereich.

Man **nennt** jeden **Aufgabenbereich** den **Küchen-Posten**.



Datum: _____

1 a) Wie heißt das französische Wort für den Braten- und Saucenkoch?

Das französische Wort für den Braten- und Saucenkoch ist Saucier.

b) Welche Aufgaben hat der Braten- und Saucenkoch?

• *Fleisch, Fisch, Geflügel und Wild zubereiten*

• *Saucen zubereiten*

2 a) Der Entremetier ist der *Gemüse- und Beilagenkoch*

b) Welche Aufgaben hat der Entremetier?

Gemüse, Kartoffeln, Reis, Teigwaren, Eierspeisen und Suppen zubereiten

3 a) Der Vorspeisenkoch und der Küchenmetzger unterstehen dem

Koch der kalten Küche ( *Gardemanger*)

b) Welche Aufgaben hat dieser Koch?

• *Fleisch, Fisch, Geflügel und Wild vorbereiten*

• *Kalte Vorspeisen, kalte Platten, kalte Saucen zubereiten*

• *Salate und Dressings zubereiten*

4 In großen Küchen gibt es einen *Küchenkonditor* (Pâtissier).

Er bereitet *Kuchen, Gebäck, Pasteten, Aufläufe, Eis und Puddinge zu.*

5 Der *Vertretungskoch* (Tournant) hilft auf jedem Posten aus.

Klasse: _____

PFANNEBERG



© 2023 by

Name: _____

Fachbegriffe

Fachbuch: Seite(n) _____

Erklären Sie die folgenden Fachbegriffe:

Fachbegriff		Erklärung
annoncieren		<p>Der Koch liest die Bestellung in der Küche vor.</p> <hr/> <hr/>
À-la-Carte		<p>„nach der Karte“ – Der Gast wählt die Gerichte aus der Speisekarte aus.</p> <hr/> <hr/>
Bankett		<p>Ein Bankett ist ein Fest-Essen für besondere Anlässe.</p> <hr/> <hr/>
Catering		<p>„Lebensmittel liefern“ – Man sagt häufig auch Party-Service.</p> <hr/> <hr/>
Gemeinschafts-Verpflegung		<p>Die Gemeinschafts-Verpflegung versorgt große Gruppen von Menschen.</p> <hr/> <hr/>
Küchenbrigade		<p>Alle Mitarbeiter in einer Küche sind zusammen die Küchenbrigade.</p> <hr/> <hr/>
Mise-en-Place		<p>Den Arbeitsplatz vorbereiten.</p> <hr/> <hr/>
Sous-Vide-System		<p>Vakuum-Garen</p> <hr/> <hr/>

Datum: _____

Klasse: _____

PFANNEBERG



© 2023 by

Name: _____