



Praktikum Küche (keine Mindeststunden vorgegeben)

Ausgangslage

In diesem Dokument gilt der Studierende/der Praktikant sinngemäss auch für Studierende und Praktikantin.

Das praktische Arbeiten am dritten Lernort ersetzt ein obligatorisches Praktikum im Bereich Küche. Sind die obligatorischen Bereiche Front Office und Service erfüllt, kann auch ein Praktikum im Bereich Küche gewählt werden.

Einsatzbereiche

- A-la-Carte-Küche, Pensions-/Spitalküche, Bankettküche, Catering-Küche, Systemgastronomie

Kombiniertes Praktikum

Eine Kombination von Küche mit Service oder Front Office ist möglich. Die Küchen-Stunden müssen nicht nachgewiesen werden.

Aufgaben / Tätigkeiten

- Einüben von Rüst-, Schnitt- und Tranchierarbeiten
- Einüben von Grundzubereitungsarbeiten
- Mitarbeiten bei Vorbereitungs- und Fertigungsarbeiten
- Einblick in Reinigungskonzepte und Kontrolle (Monitoring) der Reinigungsarbeiten
- Reinigungsarbeiten im rückwertigen Dienst (Plonge) ausführen
- Reinigungsarbeiten ausführen
- Erfassen der bestehenden Hygienevorschriften
- Analysieren der Lebensmittelhygiene, der Schulung im Bereich der Lebensmittelsicherheit und der Kontrolle der Temperaturbereiche (Anlieferung, Lagerung, Produktion, Abkühlung und Aufbereitung der Speisen)
- Einführung in die Angebots- und Menüplanung
- Notieren von Wochenmenüplänen
- Bearbeiten und Berechnen von Rezepturen, wenn möglich mittels PC
- Mithelfen beim Bearbeiten von Mengentabellen und Preisberechnungen
- Einarbeitung in das Bestellwesen, die Warenannahme und Qualitätskontrolle
- Analysieren von Speiseplänen in Bezug auf deren Wertigkeit (Gesundheitsaspekte)
- Analysieren der Resteverwertung
- Analyse des Einsatzes der Convenience-Produkte in der Küche