

Auftrag zur Vorbereitung auf den überbetrieblichen Kurs für Diätköchinnen und Diätköche

Diesen Auftrag erhalten Sie als Beilage zum Aufgebot.

Für jeden Kurstag ist entsprechend den Kursinhalten ein Auftrag zu erstellen. Er ist in Eigenverantwortung zu erarbeiten.

Auftrag

Sie erstellen eine Menüfolge für 2 Personen unter der Berücksichtigung nachfolgender Bedingungen:

- **Vorspeise, Hauptgang bestehend aus drei Komponenten (Protein, Stärke- und Gemüsebeilage) und Dessert. Grundlage der Rezepte bildet das Buch „Pauli / Rezeptbuch der Küche / 2005 / 3. Auflage“.**
- **Werden andere Rezepte zur Ableitung als Vorlage genommen, müssen diese im Auftragsblatt vermerkt und als Kopie beigelegt werden.**
- **Nährwertberechnung der Hauptnährstoffe (Protein, Kohlenhydrate und Fett)**
- **Berücksichtigung der Nährwertverteilung nach den Grundlagen einer gesunden Ernährung.**
- **Bitte beachten Sie die Detailberechnung!**
- **Werden Speziallebensmittel verwendet, welche nicht auf der Liste aufgeführt werden, so sind diese in der Originalverpackung (mit der Analyse) an den Kurs mitgebracht werden.**
- **Für die praktische Umsetzung des Auftrages stehen Ihnen während des Kurses 2.5 Stunden zu Verfügung.**

Die Kostformen entnehmen Sie bitte der beigelegten Liste. Die vorhandenen Lebensmittel, welche Sie zur Einreichung des Auftrages einsetzen dürfen sind dem Aufgebot beigelegt. Es sind dies:

- **Warenkorb** (Frischprodukte, Getreideprodukte, etc.)
- **Grund Mise-en-Place** (Lebensmittel zum freien Gebrauch)
- **Liste der Speziallebensmittel** (Proteinpulver, etc.)

Für die Berechnung der Nährstoffe sind die im Unterricht der Berufsfachschule verwendete Nährwerttabelle zu verwenden. Das Verwenden anderer Nährwerttabellen zur Berechnung könnte zur Fehlbeurteilung durch den Instruktor führen.

Berichtsblatt Lernende für ÜK

Sie füllen ein Berichtsblatt aus, in welchem Sie die Erfahrungen aus der Vorbereitung auf den Kurs festhalten. Dieses legen sie dem Auftragsblatt zum einsenden bei.

Auftragsblatt

Dem Auftrag ist das Auftragsblatt beigelegt, welches ausgefüllt, mit den entsprechenden Beilagen Ihrem Originaldossier beizulegen ist. Bitte füllen sie das Auftragsblatt korrekt aus, damit wir unsere Adressdaten aktualisieren und allenfalls korrigieren können.

Einreichung der Arbeiten per A-Post

Ihre Arbeit reichen Sie bitte bis **xx. xxxx 20xx** (Datum wird je nach ÜK von der Hotel & Gastro Union festgelegt) per A-Post mit beigelegtem Antwortcouvert ein. Es liegt in der Verantwortung der Lernenden, dass die Unterlagen fristgerecht eingereicht werden.

Nichteinreichen des Auftrages oder Nichteinhalten des Termins

Hat die Benotung mit der Note 1 zur Folge. Zu spätes Eintreffen der Unterlagen wird mit der Note 3 bewertet.

Nicht oder zu spätes Erscheinen

Bei nicht Erscheinen oder zu spätem Erscheinen werden die Punkte welche nicht beurteilt werden können mit der Note 1 bewertet. Die oder der Instruktor meldet das Nichterscheinen dem Ausbildungsbetrieb und vermerkt dies, wie auch zu spätes Erscheinen, im Kursrapport. Bei Verhinderung durch Krankheit oder Unfall ist ein Arztzeugnis beizubringen.

Weitere Informationen unter:

- www.kochverband.ch (Link: Infos/Agenda, unter der Rubrik Downloads)
- dina.bucher@hotelgastrounion.ch

Hanspeter Howald

Präsident Kommission überbetriebliche Kurse
Fachbereichsverantwortlicher Diätetik
Mitglied Vorstand Schweizer Kochverband

