



# Rudolf Steiner Schule Bochum

## Fach- und Methodenkompetenzen im Fach Kochen

### Rose Meier

Das Fach Kochen wurde zwei Jahre lang mit x Wochenstunden in den Klassen 8 und 9 unterrichtet.

Der Bescheinigung liegen folgende Wahrnehmungen des Fachlehrers zugrunde:  
Einzelbeiträge des Schülers im Unterrichtsgespräch, Arbeitsverhalten und Beiträge in Kochgruppen, Referate, Protokolle, ein vom Schüler geführtes Heft mit Aufgabenbearbeitungen.

#### Anmerkungen des Lehrers:

Rose war kreativ und .....

#### Rose Maier besitzt:

- Beobachtungsgenauigkeit (z.B. Erkennen von Qualitätsmängeln an Rohwaren)
- Wahrnehmungs- und Bearbeitungsgeschwindigkeit (z.B. Dosieren und Zubereiten und Überprüfen mehrerer Zutaten gleichzeitig unter Zeitdruck)
- Merkfähigkeit (z.B. Einprägen von Bestelleingang und Rezepten)
- Handgeschick (z.B. Zerlegen und Filetieren von Fleisch bzw. Fisch)
- Auge-Hand-Koordination (z.B. rasches Zerlegen und Portionieren von Gemüse, Fleisch und anderen Küchenzutaten)
- Befähigung zum Planen und Organisieren (z.B. Einteilen von Personal, Koordinieren von Arbeitsabläufen in der Küche)
- Sinn und Gespür für Ästhetik (z.B. Entwickeln neuer Geschmackskompositionen, Garnieren von Speisen)
- Sorgfalt (z.B. hygienisches Arbeiten und Umgehen mit verderblichen Lebensmitteln, Kontrollieren von Frische und Qualität der Lebensmittel)
- Verantwortungsbewusstsein und -bereitschaft (z.B. Einhalten lebensmittelrechtlicher Vorschriften, um Verbraucher nicht zu gefährden)
- Psychische Belastbarkeit (z.B. zuverlässiges und sorgfältiges Arbeiten trotz Zeitdruck in Stoßzeiten, bei Nacharbeit und bei Hitze und Lärm)

- Befähigung zur Gruppenarbeit / Teamfähigkeit (z.B. Zusammenarbeit in der Küchenbrigade und mit dem Service)

### **Sie beherrscht**

- Arbeit nach Rezeptur
- Beilagenzubereitung
- Bratenzubereitung
- Einkauf, Beschaffung
- Garnieren (Speisen)
- Gemüse-, Salatzubereitung
- Kalkulation
- Patisserie, Süßspeisen
- Soßen-, Marinadenzubereitung
- Speisekarten, -pläne zusammenstellen
- Speisen zubereiten und anrichten
- Suppenzubereitung
- Vorspeisen (Horsd'oeuvre) zubereiten
- Warenannahme, Wareneingangskontrolle
- Spülen
- Teig herstellen

### **Ihre Arbeitsweise ist**

zupackend, körperlich aktiv, geschickt, handwerklich, sorgfältig, Flexibel, umsichtig

Datum,

Unterschrift

Stempel