|  |
| --- |
|  |
|  |  | Lösungen zumArbeitsblatt |
|  |
|  |  |
|  |  |  |  |
| Das will ich werden: Koch EFZ |
| Berufsbilder aus der Schweiz (47)14:45 Minuten |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | **1. Wie nennt man die verschiedenen Tätigkeitsbereiche in einer grossen Restaurantküche? Nenne mindestens ein Beispiel und erläutere dieses kurz.**Sogenannte Posten. Der Pâtissier stellt als Küchenkonditor die Nach- und Süssspeisen her.**2. Auf welche zwei persönlichen Eigenschaften legt der Lehrmeister bei der Lehrlingsauswahl besonders viel Wert?**Interesse und Teamfähigkeit**3. Erkläre folgende französischen Fachbegriffe: Menu, emincieren, purieren, glacieren.**Mahlzeit oder Gericht; in dünne Blättchen schneiden; zerkleinern oder zerquetschen; mit Fond, Gelee oder Glasur überziehen**4. Welche Weiterbildung plant David für die Zeit nach seiner Lehre?**Er möchte im Ausland arbeiten und die Sprachen Französisch und Englisch lernen; er würde gerne die Hotelfachschule absolvieren.**5. Die Minustemperaturen der Tiefkühlgeräte reduzieren teilweise wichtige Nahrungsbestandteile. Welche?**Vitamine**6. Zähle zwei Ausbildungsmöglichkeiten nach erfolgter Lehrabschlussprüfung auf.** Eidgenössisch diplomierter Küchenchef, Diätkoch**7. Weshalb erreichen die Griechen unter allen Europäern das höchste Durchschnittsalter.** Eine Theorie sagt, es hänge mit der sogenannten Mittelmeer-Diät der Griechen zusammen. Die Griechen essen wenig Fleisch, dafür oft frischen Meeresfisch, Meeresfrüchte, frische Früchte und viel Gemüse.**8. David hat ein grosses Vorbild. Wie heisst dieser englische Starkoch und warum ist er so berühmt?**Jamie Oliver. Er hat eine TV-Show, und er schreibt Bücher.**9. Was gefällt dir am Kochberuf? Was findest du reizvoll?**Individuelle Antwort**10. Gibt es Gründe, weshalb du diese Lehre nicht absolvieren möchtest?**Individuelle Antwort |
|  |  |  |