

# **Präsentation**

im Rahmen der Ausbildung der Ausbilder  
(AdA)  
nach Ausbildereignungsverordnung (AEVO)

## **Ausbildungsberuf**

### **Koch/Köchin**

#### **Thema:**

Herstellung einer Tomatenconsommé

erstellt von

AUSBILDER KOCH

# Inhaltsverzeichnis

## 1 Einleitung

- Persönliche Vorstellung

## 2 Planung

- Ausbildungsbetrieb
- Auszubildender
- Ausbildungssituation/Lernort
- Lernziele
- Richtlernziele
- Groblernziele
- Feinlernziel
- Lernbereiche

## 3 Durchführung

- Lehrmethode
- Begründung der Lehrmethode
- Vorgehensweise
  - Informieren
  - Planen
  - Entscheiden
  - Ausführen

## 4 Kontrolle

- Kontrollieren
- Bewerten
- Feedback-Gespräch
- Thematischer Ausblick

# **Einleitung**

## **Persönliche Vorstellung**

Mein Name ist AUSBILDER KOCH, 25 Jahre alt und ich bin Koch. Ich habe mich entschlossen Köche auszubilden, weil ich mich selbst fortbilden möchte und der Überzeugung bin das junge Menschen auszubilden nicht nur für die Zukunft eines jungen Menschen, sondern auch für meine eigene persönliche und berufliche Entwicklung förderlich ist.

## **Planung**

### **Ausbildungsbetrieb**

Ausbildender ist ein Brauhaus in OBERZENTRUM mit ca. 40 Mitarbeitern in den Bereichen Küche, Service, Brauerei und Büro. Das Brauhaus zeichnet sich aus durch, vom hauseigenen Braumeister, selbst gebrautem Bier und unsere gut bürgerliche, rheinländische Küche die für uns der Schwerpunkt für die Ausbildung zum Koch darstellt.

### **Auszubildender**

Der Auszubildende heißt Josef AZUBI, 20 Jahre alt und verfügt über die allgemeine Hochschulreife. Er befindet sich im 4 Monat des 2. Lehrjahres vor der Zwischenprüfung und hat eine zweijährige Berufserfahrung in der Küche eines anderen gastronomischen Betriebes. Der Auszubildende begann seine dreijährige Ausbildung zum 01.08.2015. Vertragliches Ende seiner Ausbildung ist der 31.07.2018. Der Auszubildende besucht an einem Tag in der Woche den Unterricht des Robert-Wetzlar-Berufskolleg. Durch hohe und schnelle Auffassungsgabe ist er in der Lage eigenständig komplexe Aufgaben schnell und effizient zu erledigen. Es hat sich herausgestellt, dass der Auszubildende ein visueller und auditiver Lerntyp ist. Außerdem ist er als intrinsisch motiviert einzustufen.

## **Ausbildungssituation/Lernort**

Der Arbeitsplatz des Auszubildenden befindet sich in der Küche des Brauhauses im 1. Stock. Die Küche verfügt über die Arbeitsposten „Grill“, „Herd“ und „Saladette“, sowie an Hochtagen den Posten „Announce und Ausgabe“. Im oberen Teil der Küche befinden sich die Kühlhäuser sowie der für diesen Lerninhalt benötigte Arbeitsplatz, die Produktionsküche, in der alle benötigten Arbeitsmaterialien und Arbeitsmittel zur Verfügung stehen. Die geplante Lerneinheit findet aufgrund der erhöhten Leistungsfähigkeit und der ruhigeren Atmosphäre außerhalb der Öffnungszeiten zwischen 09:00 und 12:00 Uhr morgens statt.

## **Lernziele**

Um folgende Lernziele zu erlangen benötigt der Auszubildende bereits Vorkenntnisse in den folgenden Richtlernzielen:

- Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung
- Hygiene
- Zubereiten von pflanzlichen Nahrungsmitteln

Der Auszubildende muss ebenfalls die Schneidetechniken beherrschen und über das Wissen verfügen eine Tomatensuppe zu kochen.

## **Richtlernziele**

Herstellen von Suppen und Saucen (§ 3, Nr. 15)  
verbunden mit

Anwenden arbeits- und küchentechnischer Verfahren (§ 3, Nr. 13)

## **Groblernziele**

15 b) klare Suppen herstellen  
verbunden mit

13 a) Arbeitstechniken anwenden

## **Feinlernziel**

Nach dieser Lerneinheit ist der Auszubildende im Stande eine Tomatenconsommé selbstständig herzustellen. Ebenso soll er nun über das Wissen um Suppen zu „passieren“ und zu „klären“ verfügen. Somit verfügt er nun über das fachliche Wissen des arbeitstechnischen Umgangs eines Passiertuchs und den küchentechnischen Umgang des „klären“ mit Eierschalen und Eiweiß.

## **Lernbereiche**

kognitiv: der Auszubildende muss in der Lage sein die verschiedenen Arbeitsschritte in eine zeitlich logische Reihenfolge zu bringen und seine Arbeitsschritte zu koordinieren.

affektiv: der Auszubildende muss sich im Klaren darüber sein, dass das herstellen einer Consommé mehr Zeit und Zuneigung beansprucht, als das kochen einer einfachen Tomatensuppe.

psychomotorisch: der Auszubildende erlernt das Klären durch Eierschalen und Eiweiß.

## **Durchführung**

### **Lehrmethode**

Als Lehrmethode dieser Ausbildungseinheit wird der Lernauftrag gewählt. In einem Gespräch wird die Aufgabe besprochen. Hier wird nun erläutert das darauf zu achten ist keine durch Waschmittel gestärkten Passiertücher zu benutzen und vorsichtig zu sein, wenn 90-100 Grad heiße Flüssigkeit passiert wird.

### **Begründung der Lehrmethode**

Durch die im 1. Lehrjahr erworbene Kenntnis über das Herstellen einer Tomatensuppe, sowie das eigenständige arbeiten und die beruflichen Kenntnisse vor der Ausbildung wird hier der Lernauftrag als Methode gewählt. Dem Auszubildenden wird nach dem erläutern der Hygiene und der

Verletzungsgefahr mitgeteilt, dass die Consommé für die kommende Weihnachtskarte bestimmt ist und als Vorspeise zu einem 3 Gang Menü ausgewählt wurde das bereits mehrere Stammgäste vorbestellt haben. Dies soll ihn motivieren die Aufgabe mit äußerster Sorgfalt zu erfüllen. Sollte sich der Lehrling nun nicht zutrauen, diese Aufgabe alleine zu erfüllen, würde das 4-Stufen-Modell angewandt werden. Dies würde den Lehrling die „Last“ nehmen, alleine verantwortlich zu sein für die Top-Vorspeise unserer Weihnachtsmenüs.

## **Vorgehensweise**

### **Informieren**

Der Auszubildende soll sich über vegetarische Klärmethoden bei Suppen informieren und soll herausfinden das Tomatenmark in der Suppe nicht benutzt werden darf.

### **Planen**

Der Auszubildende muss planen, welche Materialien und Lebensmittel für diese Aufgabe benötigt werden.

### **Entscheiden**

Der Auszubildende sollte sich dazu entscheiden die Im Kühlhaus gelagerten Ochsentomaten zu verwenden die für die Intensität des Geschmacks benötigt werden.

### **Ausführen**

Der Auszubildende muss eine Tomatensuppe kochen und passieren. Nun muss er Eier trennen und die passierte Flüssigkeit zusammen mit den Eierschalen und dem Eiweiß aufkochen. Durch das aufkochen der Flüssigkeit schäumt das Eiweiß auf und soll somit die trüben Stoffe der Flüssigkeit binden. Somit soll der Auszubildende nun in der Lage sein mit einer Schaumkelle das aufgeschäumte Eiweiß abzuschöpfen und somit die Suppe zu klären.

# **Kontrolle**

## **Kontrollieren**

Nach einem erneuten passieren der Suppe sollte der Lehrling erkennen ob die Suppe nun klar genug ist oder ob der Vorgang des Klärens der nun entstandenen Consommé wiederholt werden muss.

## **Bewerten**

Nun soll der Auszubildende eine Probe der Consommé in eine Suppenschale füllen und seinem Ausbilder präsentieren. Gemeinsam soll überprüft werden ob die Consommé klar genug ist und geschmacklich einer gebundenen Tomatensuppe gleicht.

Der Auszubildende soll nun für seine Arbeit gelobt und bereits für den nächsten Lerninhalt motiviert werden.

## **Feedback-Gespräch**

Der Auszubildende wird in einem abschließenden Gespräch gefragt wie er den Lernauftrag empfand und ob er sich seitens des Ausbilders mehr Informationen gewünscht hätte. Ebenfalls wird gefragt, ob er noch irgendwelche Fragen zur Herstellung einer Consommé hat.

## **Thematischer Ausblick**

Als letztes wird der Auszubildende darauf hingewiesen, dass der nächste Lerninhalt das Klären mit Klärfleisch zum Thema haben wird und er das heutige Thema als Themenaufsatz in sein Berichtsheft einzutragen hat.

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit