



Reglement zur Durchführung der überbetrieblichen Kurse

Zu den Verordnungen des SBFJ von 2004, 2009 und 2023 über die beruflichen Grundbildungen für

**Köchin/Koch
mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ)**

**Küchenangestellte/Küchenangestellter
mit eidgenössischem Berufsattest (EBA)**

Berufsnummern 79007 und 79022
Berufsnummern 79009 und 79025

Inhaltsverzeichnis

1	Grundlagen der überbetrieblichen Kurse.....	1
1.1	Bundesgesetz über die Berufsbildung (BBG).....	1
1.2	Verordnung über die Berufsbildung (BBV).....	1
1.3	Verordnungen über die beruflichen Grundbildungen für.....	1
1.4	Bildungspläne der beruflichen Grundbildungen für.....	1
1.5	Weitere Grundlagen.....	1
2	Organisation der überbetrieblichen Kurse.....	2
2.1	Trägerschaft.....	2
2.2	Dauer und Zeitpunkt.....	2
2.3	Organe.....	2
2.3.1	Aufsichtskommission.....	2
2.3.2	Kurskommissionen.....	3
2.3.3	üK-Zentren oder vergleichbare dritte Lernorte.....	3
3	Didaktische Vorgaben.....	4
3.1	Allgemeine methodisch-didaktische Richtlinien.....	4
4	Anforderungen an üK-Instruierende.....	5
4.1	Berufliche Fähigkeiten.....	5
4.2	Persönliche Eigenschaften / Haltung.....	5
4.3	Berufsbildnerkurs.....	5
4.4	Berufspädagogische Bildung (gemäss Art. 45 BBV).....	5
4.5	Methodisch-didaktische Kompetenzen.....	5
4.6	Instruktionsfähigkeit.....	5
4.7	Kenntnisse in der Jugendpsychologie.....	5
4.8	Führungspersönlichkeit.....	5
4.9	Kenntnisse der Bildungsvorschriften.....	5
5	Kursplanung.....	6
5.1	Terminplanung für überbetriebliche Kurse (Muster) Köchin EFZ/Koch EFZ.....	6
5.2	Terminplanung für überbetriebliche Kurse (Muster) Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA.....	6
5.3	Dauer der überbetrieblichen Kurse und Kurseinladung.....	6
6	Qualitätssicherung.....	7
7	Richtlinien für die Ausrüstung von üK-Räumlichkeiten.....	8
7.1	Anforderungen an das üK-Zentrum.....	8
7.2	Räumlichkeiten und Einrichtungen, Maschinen und Einrichtungsgegenstände.....	9
7.2.1	Allgemeine Anforderungen.....	9
7.2.2	Warenannahme.....	9
7.2.3	Rüstbereich.....	9
7.2.4	Kalte Küche.....	9
7.2.5	Warme Küche.....	10
7.2.6	Süssspeisenbereich.....	10
7.2.7	Küchenreinigung.....	10
7.2.8	Hygiene am Arbeitsplatz.....	10
7.2.9	Entsorgung.....	10

8	Einteilung der überbetrieblichen Kurse – Revision 2024	11
9	Einteilung der überbetrieblichen Kurse 1 bis 5	
	Köchin EFZ/Koch EFZ – Bildungsplan 2009	12
9.1	Überbetrieblicher Kurs 1	12
	Sachgebiete überbetrieblicher Kurs 1	13
9.2	Überbetrieblicher Kurs 2	14
	Sachgebiete überbetrieblicher Kurs 2	15
9.3	Überbetrieblicher Kurs 3	16
	Sachgebiete überbetrieblicher Kurs 3	16
9.4	Überbetrieblicher Kurs 4	17
	Sachgebiete überbetrieblicher Kurs 4	17
9.5	Überbetrieblicher Kurs 5	18
	Sachgebiete überbetrieblicher Kurs 5	19
10	Einteilung der überbetrieblichen Kurse 1 bis 4	
	Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA – Bildungsplan 2015	20
10.1	Überbetrieblicher Kurs 1	20
10.2	Überbetrieblicher Kurs 2	24
10.3	Überbetrieblicher Kurs 3	28
10.4	Überbetrieblicher Kurs 4	32

1 Grundlagen der überbetrieblichen Kurse

Hotel & Gastro *formation* Schweiz ist als Organisation der Arbeitswelt (OdA) verantwortlich für die beruflichen Grundbildungen in der Gastronomie und der Hotellerie. Sie erlässt folgendes Reglement zur Durchführung der überbetrieblichen Kurse (üK), basierend auf den Bildungsplänen zu den Verordnungen der beruflichen Grundbildungen Köchin EFZ/Koch EFZ vom 05. Mai 2009 und Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA vom 07. Dezember 2004. Das Reglement richtet sich an kantonale oder regionale Organisationen von Hotel & Gastro *formation* Schweiz sowie deren üK-Instruierende.

1.1 Bundesgesetz über die Berufsbildung (BBG)

Vom 13. Dezember 2002, Art 23

1.2 Verordnung über die Berufsbildung (BBV)

Vom 19. November 2003, Art. 32

1.3 Verordnungen über die beruflichen Grundbildungen für

- Köchin EFZ/Koch EFZ, 05. Mai 2009
- Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA, 07. Dezember 2004
- Köchin EFZ/Koch EFZ, 20. Juni 2023
- Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA, 20. Juni 2023

1.4 Bildungspläne der beruflichen Grundbildungen für

- Köchin EFZ/Koch EFZ, 05. Mai 2009
- Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA, 20. November 2015
- Köchin EFZ/Koch EFZ, 20. Juni 2023
- Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA, 20. Juni 2023

In den Bildungsplänen von 2009 und 2015 sind die Leit-, die Richt- und die Leistungsziele für alle drei Lernorte aufgeführt.

In den Bildungsplänen 2023 sind die Handlungskompetenzbereiche, die Handlungskompetenzen sowie die Leistungsziele für alle drei Lernorte aufgeführt.

1.5 Weitere Grundlagen

- SBBK-Reglement zur Subventionierung von überbetrieblichen Kursen (üK) vom 20. Februar 2018

2 Organisation der überbetrieblichen Kurse

Die überbetrieblichen Kurse ergänzen die Bildung in der beruflichen Praxis und die schulische Bildung. Der Besuch der Kurse ist für alle Lernenden obligatorisch (BBG Art. 19, 23).

2.1 Trägerschaft

Träger der Kurse ist Hotel & Gastro *formation* Schweiz und ihre kantonalen und regionalen Organisationen.

2.2 Dauer und Zeitpunkt

Die überbetrieblichen Kurse für Köchin EFZ/Koch EFZ dauern:

- im ersten Lehrjahr (Kurse 1 und 2) je 4 Tage zu 8 Stunden
- im zweiten Lehrjahr (Kurse 3 und 4) je 4 Tage zu 8 Stunden
- im dritten Lehrjahr (Kurs 5) 4 Tage zu 8 Stunden

Total 20 Tage

Die überbetrieblichen Kurse für Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA dauern:

- im ersten Lehrjahr (Kurse 1 und 2) je 4 Tage zu 8 Stunden
- im zweiten Lehrjahr (Kurse 3 und 4) je 4 Tage zu 8 Stunden

Total 16 Tage

Im letzten Semester der beruflichen Grundbildungen finden keine Kurse statt.

Im Rahmen der Interkantonalen Fachkurse bilden die überbetrieblichen Kurse einen integrierten Bestandteil der Blockkurse. Im Internatsbetrieb mit vorhandener Infrastruktur eines Hotels und bei den Lernendenchargen/Tätigkeitsbereichen bestehen ideale Übungsfelder für die überbetrieblichen Kurse.

2.3 Organe

Die Organe der Kurse sind:

- die Aufsichtskommission
- die Kurskommissionen
- die üK-Zentren oder vergleichbare dritte Lernorte

Die Kommissionen konstituieren sich selbst und geben sich ein Organisationsreglement. Die zuständigen Behörden der Kantone haben jederzeit Zutritt zu den Kursen.

2.3.1 Aufsichtskommission

Die Aufsichtskommission ist der Vorstand von Hotel & Gastro *formation* Schweiz, dem gemäss Statuten von Hotel & Gastro *formation* Schweiz Vertreter der Sozialpartner im Gastgewerbe angehören.

Der Vorstand von Hotel & Gastro *formation* Schweiz sorgt für die einheitliche Anwendung des vorliegenden Reglements auf dem Gebiet der schweizerischen Eidgenossenschaft und hat dabei insbesondere die folgenden Aufgaben:

- Erlass eines Ausbildungsprogramms für die überbetrieblichen Kurse auf der Grundlage der Verordnung über die berufliche Grundbildung und des Bildungsplans.
- Erlass eines Reglements zur Durchführung sowie für die Ausrüstung der Räumlichkeiten der überbetrieblichen Kurse.

2.3.2 Kurskommissionen

Die kantonalen oder regionalen Organisationen von Hotel & Gastro *formation* Schweiz werden als Kurskommissionen im Sinne des Art. 24 der Bildungsverordnung eingesetzt. Trägerschaften, Zusammensetzung und Aufgaben sind in den Statuten der kantonalen und regionalen Organisationen von Hotel & Gastro *formation* Schweiz aufgeführt. Die beteiligten Kantone erhalten für die Belange der überbetrieblichen Kurse Einsitz und Stimmrecht in den kantonalen und regionalen Organisationen von Hotel & Gastro *formation* Schweiz. Mindestens einer Vertreterin/einem Vertreter der Kantone ist in der Kurskommission Einsitz zu gewähren. Es wird empfohlen, zur Beratung eine Vertretung der Berufsfachschullehrpersonen sowie eine Vertretung der üK-Instruierenden in die Kommission zu wählen. Alle organisatorischen Belange sind je kantonale oder regionale Organisation intern zu regeln. In der Regel wird zwischen kantonalen oder regionalen Organisationen eine Leistungsvereinbarung mit den Standortkantonen ausgemacht.

Die verantwortlichen Organe der durchführenden Organisationen nehmen insbesondere folgende Aufgaben wahr:

- Sie erarbeiten das Kursprogramm und die Stundenpläne auf der Grundlage des Ausbildungsprogramms für die überbetrieblichen Kurse der Aufsichtskommission.
- Sie erarbeiten Budgets und Abrechnungen.
- Sie legen die Beiträge der Lehrbetriebe fest und stellen Rechnung an diese.
- Sie erstellen die Subventionseingabe an die beteiligten Kantone.
- Sie bestimmen die Instruktorinnen und Instrukturen in überbetrieblichen Kursen aufgrund der unter Punkt 4 aufgeführten Anforderungen.
- Sie stellen sicher, dass die notwendigen Kursräume und Einrichtungen bereitstehen.
- Sie legen die überbetrieblichen Kurse zeitlich fest und administrieren die Ausschreibungen und Aufgebote.
- Sie gewährleisten den Berufsfachschulunterricht während den überbetrieblichen Kursen in Absprache mit den betroffenen Berufsfachschulen und Lehrbetrieben.
- Sie überwachen die Ausbildungstätigkeit und sorgen für die Erreichung der Kursziele.
- Sie stellen, sofern notwendig, Unterkunft und Verpflegung bereit.
- Sie erstatten Bericht über die überbetrieblichen Kurse zuhanden der beteiligten Kantone.
- Sie informieren die Lehrbetriebe über die überbetrieblichen Kurse.

2.3.3 üK-Zentren oder vergleichbare dritte Lernorte

Unter üK-Zentren werden die Räumlichkeiten, Einrichtungen und deren Verwaltung zur Durchführung der überbetrieblichen Kurse verstanden. Einige der Aufgaben der üK-Zentren können sich mit denjenigen der Kurskommission überschneiden. Insbesondere, wenn die überbetrieblichen Kurse in den Räumlichkeiten der kantonalen oder regionalen Hotel & Gastro *formation* durchgeführt werden.

3 Didaktische Vorgaben

- Die überbetrieblichen Kurse ergänzen die Bildung in beruflicher Praxis und die schulische Bildung. Die Kurse haben den Zweck, die Lernenden in die grundlegenden Fertigkeiten des Berufes einzuführen, dies in Koordination mit der Berufsfachschule und dem Lehrbetrieb.
- Im Bildungsplan sind unter Punkt 4 Leit-, Richt- und Leistungsziele für die überbetrieblichen Kurse und die anderen Lernorte festgehalten.
- Im Rahmen der Interkantonalen Fachkurse bilden diese überbetrieblichen Kurse einen integrierenden Bestandteil der Blockkurse.

3.1 Allgemeine methodisch-didaktische Richtlinien

- Der gesamte Lernprozess ist mindestens so wichtig wie das Endresultat. Das Leben einer positiven Fehlerkultur trägt massgeblich dazu bei. Dabei sollte dem Auswerten der während des Lernprozesses gemachten Erfahrungen im fachlichen wie auch im zwischenmenschlichen Bereich genügend Beachtung geschenkt werden (z.B. Teamarbeit, Zuverlässigkeit, Konflikte austragen usw.).
- Die angegebenen Lektionenzahlen können, je nach Situation und/oder Themenbereich, in Abläufe für einzelne Lektionseinheiten oder für die Dauer von ganzen oder halben Ausbildungstagen abgeleitet und aufgeteilt werden. Dabei ist, wenn möglich, auf die Vernetzung mit dem Berufsfachschulunterricht (Berufskunde und Allgemeinbildung) zu achten.
- In den überbetrieblichen Kursen werden die grundlegenden beruflichen Fähigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse vermittelt, angewendet, umgesetzt, geübt, vertieft und bei Bedarf korrigiert und verbessert. Gleichzeitig bietet dieser Rahmen (auch in internatsmässig geführten Blockkursen) Möglichkeiten, die Lernenden gezielt dahin zu fördern, dass sie Arbeiten für sich selbst und Arbeitsgruppen selbstständig planen, durchführen, kontrollieren und dabei gleichzeitig lernen Verantwortung zu übernehmen.

4 Anforderungen an üK-Instruierende

Grundlage: BBG Art. 45 und BBV Art. 45 bzw. Art. 47

Die üK-Instruierenden der überbetrieblichen Kurse verfügen in ausgewogener Masse über Fach-, Methoden- und Sozialkompetenzen.

4.1 Berufliche Fähigkeiten

Die üK-Instruierenden sind im Besitz eines eidgenössischen Fachausweises (absolvierte Berufsprüfung) des zu instruierenden Berufes und verfügen über ein breites fachliches Wissen. Sie sollten bereits Funktionen im mittleren oder oberen Kader ausgeübt haben.

4.2 Persönliche Eigenschaften / Haltung

Das Mindestalter von üK-Instruierenden sollte 24 Jahre bei Beginn ihrer Tätigkeit betragen. Solange sich die üK-Instruierenden mit den Jugendlichen verstehen und die Lernenden mit Freude die überbetrieblichen Kurse besuchen, ist keine Beendigung des Anstellungsverhältnisses aus Altersgründen notwendig.

Die üK-Instruierenden sind in menschlicher und sozialer Hinsicht Vorbilder. Sie bieten Gewähr für eine zielgerichtete Ausbildung ohne gesundheitliche, seelische oder sittliche Gefährdung der Lernenden.

4.3 Berufsbildnerkurs

Der Besuch des Berufsbildnerkurses ist für üK-Instruierende obligatorisch.

4.4 Berufspädagogische Bildung (gemäss Art. 45 BBV)

ÜK-Instruierende in überbetrieblichen Kursen und vergleichbaren dritten Lernorten verfügen über:

- einen Abschluss der höheren Berufsbildung oder eine gleichwertige Qualifikation auf dem Gebiet, in dem sie unterrichten;
- zwei Jahre berufliche Praxis im Lehrgebiet nach Abschluss der höheren Berufsbildung;
- eine berufspädagogische Bildung von:
 - 600 Lernstunden, wenn sie hauptberuflich tätig sind,
 - 300 Lernstunden, wenn sie nebenberuflich tätig sind.

4.5 Methodisch-didaktische Kompetenzen

Die üK-Instruierenden haben methodisch-didaktische Grundlagenkenntnisse und stellen diese der Kurskommission anlässlich einer Probelektion unter Beweis.

4.6 Instruktionsfähigkeit

ÜK-Instruierende müssen in der Lage sein, Lernsituationen zu schaffen, welche den Aufbau von Handlungskompetenzen bei den Lernenden ermöglichen.

4.7 Kenntnisse in der Jugendpsychologie

Die üK-Instruierenden müssen sich in der Gefühls- und Lebenswelt von Lernenden auskennen. Die üK-Instruierenden übernehmen eine Vertrauensstellung.

4.8 Führungspersönlichkeit

Die Führung von Klassen mit bis ca. 15 Lernenden im gleichen Lehrjahr, setzt eine natürliche Autorität voraus. Für EBA-Klassen werden kleinere Klassengrößen empfohlen. Führung durch Vorbildfunktion und berufliche Kenntnisse ist dabei gefragt.

4.9 Kenntnisse der Bildungsvorschriften

Da die Lernenden mit ihren berufsbezogenen Fragestellungen häufig an die üK-Instruierenden gelangen, ist ein fundiertes Wissen über die Inhalte der Bildungsverordnungen und der Bildungspläne wichtig.

5 Kursplanung

5.1 Terminplanung für überbetriebliche Kurse (Muster) Köchin EFZ/Koch EFZ

1. Lehrjahr	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.	Jan.	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli
EFZ	üK 1								üK 2			

2. Lehrjahr	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.	Jan.	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli
EFZ			üK 3			üK 4						

3. Lehrjahr	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.	Jan.	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli
EFZ			üK 5									

Aus organisatorischen Gründen sind Abweichungen in begrenztem Masse möglich.

5.2 Terminplanung für überbetriebliche Kurse (Muster) Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA

1. Lehrjahr	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.	Jan.	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli
EBA	üK 1					üK 2						

2. Lehrjahr	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.	Jan.	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli
EBA	üK 3				üK 4							

Aus organisatorischen Gründen sind Abweichungen in begrenztem Masse möglich.

5.3 Dauer der überbetrieblichen Kurse und Kurseinladung

Die überbetrieblichen Kurse dauern

- insgesamt 20 Ausbildungstage für Lernende in der beruflichen Grundbildung Köchin EFZ/Koch EFZ
- insgesamt 16 Ausbildungstage für Lernende in der beruflichen Grundbildung Küchenangestellte EBA/
Küchenangestellter EBA

Die Dauer der einzelnen Kurse beträgt in der Regel vier Tage à 8 Stunden (fünfter Tag Berufsfachschule). Mögliche Abweichungen entnehmen Sie der Bildungsverordnung des jeweiligen Berufes.

Die kleinste Einheit beträgt einen Tag.

Im letzten Semester der beruflichen Grundbildung werden keine überbetrieblichen Kurse mehr durchgeführt.

Die Lernenden werden mindestens vier Wochen vor Kursbeginn zu den überbetrieblichen Kursen eingeladen. Gleichzeitig wird ihnen das Kursprogramm bekannt gegeben.

6 Qualitätssicherung

Die Kurse werden seit 2010 nach den Kriterien des Qualitätssystems der Kantone «QualüK» begutachtet.

Hotel & Gastro *formation* Schweiz bietet den kantonalen oder regionalen Organisationen auf Wunsch an, die Kurse periodisch zu besuchen und bei Bedarf eine beratende und unterstützende Rückmeldung abzugeben.

7 Richtlinien für die Ausrüstung von üK-Räumlichkeiten

Die Bestimmungen (Bildungsverordnungen, Bildungspläne usw.) sowie die gesetzlichen Bestimmungen des Schweizer Lebensmittelgesetzes und der daraus resultierenden Verordnungen bilden die Grundlage für die Einrichtung und Ausrüstung der Räumlichkeiten für die überbetrieblichen Kurse. Im Folgenden wird aufgezeigt, welche wesentlichen Punkte zu beachten sind, damit die im vorliegenden Reglement aufgeführten Lerninhalte im Bereich der Hygiene und der Arbeitsorganisation umgesetzt werden können.

Die Arbeitssicherheit muss jederzeit gewährleistet werden können. Die üK-Instruierenden sind unterstützend für die Vermittlung der Massnahmen gemäss Anhang 2 (Begleitende Massnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes des jeweiligen Berufes) verantwortlich.

7.1 Anforderungen an das üK-Zentrum

- Eine angemessene Beleuchtung und genügend Tageslicht gewährleisten sicheres Arbeiten.
- Garderobe mit abschliessbaren Schränken und Möglichkeit für Kleiderwechsel sowie WC.
- Eine Notfallapotheke muss an einem geschützten sowie korrekt signalisierten Ort zugänglich sein.
- Theorieraum mit Beamer und Lademöglichkeiten für Laptops der Kursteilnehmenden sowie Zugang zu WLAN und Drucker usw.
- PC/Laptop mit Branchensoftware und Drucker für üK-Instruierende.
- Die Kursküche sowie die notwendigen Lager- und Arbeitsräume entsprechen den gesetzlichen Bestimmungen einer gewerblichen Küche.
- Anlieferung, Lagerung (Kühlräume), Vorbereitung, Zurüsten, Lagerräume sowie die Entsorgungsstationen sind in der zweckmässigen Reihenfolge platziert.
- Die nötigen Einrichtungen wie Waagen und Waschmöglichkeiten sind vorhanden.
- Die Arbeitsoberflächen sind so gestaltet, dass ergonomisches Arbeiten möglich ist.
- Belüftungsmöglichkeiten mit Zu- und Abluft.
- Über allen Kochapparaten mit Rauch- und Dampfentwicklung sind Ventilationshauben oder Deckenlüftungselemente angebracht.
- Alle Ablagen werden in Gastro-Norm (GN) Behältnissen ausgeführt.
- Sämtliche Bereiche in der Küche (inklusive Kühlbereiche) sind mit GN-Wagen schwellenfrei erreichbar.
- Unter allen Abwaschtrögen, Kippbratpfannen sowie Kochkesseln sind Bodenabläufe mit Rosten installiert.
- Wünschenswert sind saubere Plastikharassen, welche den Warentransfer von Warenannahme und -kontrolle in die Küche oder zur Lagerung hygienisch ablaufen lassen.
- Apparate, Maschinen, Tische, Teilkomponenten aus Chromstahl, Gewürzbehälter und anderes Küchenzubehör sollten, wenn möglich, fahrbar sein.
- Die Kochherdeinrichtung soll so beschaffen sein, dass das Arbeiten in Gruppen nach Einhaltung der GHP und der Arbeitssicherheit sichergestellt ist. Es ist empfehlenswert, jeder Arbeitsgruppe einen Kochherd und genügend Arbeitsflächen zur Verfügung zu stellen, damit ein fachtechnisch korrektes Arbeiten sichergestellt werden kann.
- Falls eine Wärmerückgewinnung möglich ist, sollte diese genutzt werden.
- Der Bodenbelag sollte gleitsicher sein. Eine gründliche Reinigung muss jedoch möglich sein.
- Die Wandflächen sind abwaschbar.
- Alternative Energiequellen sind zu prüfen.
- Sämtliche Geräte sollten ein Stromanschluss haben und mobil sein.

7.2 Räumlichkeiten und Einrichtungen, Maschinen und Einrichtungsgegenstände

7.2.1 Allgemeine Anforderungen

- Handwaschstationen mit Seifen-, Papierrollen- und Desinfektionsspender
- Einfache, sichere Bedienung der Geräte
- Gute Überwachungsmöglichkeiten
- Betriebssicherheit gem. Anhang 2
- Persönliche Schutzausrüstung PSA
- Zonengetrennter Putzmittelschrank
- Einfache Reinigung und Wartung der Geräte
- High-Tech-Modelle (evtl. als Demo-Objekt)
- Energie- und betriebsfreundliche Infrastruktur
- Gastro-Norm entsprechend
- Modulare Erweiterbarkeit
- Messerschubladen (evtl. abschliessbar), alternativ Magnetleisten

7.2.2 Warenannahme

- Waschgelegenheit
- Zonentrennung / Zonenplanung
- Temperaturmessgerät

7.2.3 Rüstbereich

- Grosse Waschtröge
- Mandoline, alternativ Gemüseschneidmaschine
- Vakuummachine
- Salatschleuder

7.2.4 Kalte Küche

- Universalmaschine
- Waage
- Aufschnittmaschine
- Cutter
- Fleischwolf/Scheffel
- Pacojet
- Abstellflächen
- Kühlmöglichkeiten auf Arbeitsposten
- Eiswürfelmaschine
- Schockkühler

7.2.5 Warme Küche

- Herdkombinationen (Elektro - Gas - Induktion)
- Backöfen
- Salamander
- Wärmeschrank
- Fritteusen
- Kombisteamer
- Indoor-Räuchermaschine
- Kühlkorpus
- Arbeitstische
- Handmixer / Bechermixer

7.2.6 Süssspeisenbereich

- Rührmaschine
- Waagen
- Marmorplatte
- Patisserieofen / Kombisteamer
- Glacefreezer / Pacojet
- Kühlmöbel
- Arbeitsutensilien

7.2.7 Küchenreinigung

- Geschirrspülmaschine
- Abwaschröge
- Umweltgerechte Reinigungsmittel (PSA einsetzen)

7.2.8 Hygiene am Arbeitsplatz

- Arbeitsbretter (betriebsspezifisch deklarieren):
 - rot für Fleisch und gegartes Geflügel
 - blau für Geflügel roh
 - gelb für Früchte und Süssspeisen
 - weiss für Fische und Krustentiere
 - grün für Gemüse

7.2.9 Entsorgung

- Gekühlter Raum oder eine adäquate Entsorgungsmöglichkeit
- Verschlussbare Behälter auf Rollen
- Raum oder Container für Flaschen, Karton, Blech und Glas
- Geordnete Entsorgungsmöglichkeiten in der Küche

8 Einteilung der überbetrieblichen Kurse – Revision 2024

Die Verteilung der üK-Leistungsziele auf die verschiedenen Kurse ist im Ausbildungsprogramm für die überbetrieblichen Kurse aufgeführt. Das entsprechende Dokument steht für die beiden beruflichen Grundbildungen Köchin EFZ/Koch EFZ und Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA auf der Homepage von Hotel & Gastro *formation* Schweiz zum Download bereit.

9 Einteilung der überbetrieblichen Kurse 1 bis 5 Köchin EFZ/Koch EFZ – Bildungsplan 2009

9.1 Überbetrieblicher Kurs 1

Leitziele, Richtziele, Leistungsziele	Nummer Leistungsziele
1 Herstellung/Zubereitung/Präsentation von Speisen und Gerichten Fremdsprache / Kochtechnische Fachsprache	
1.1 Pflanzliche Lebensmittel Qualitätsmerkmale Warenannahme und Lagerung Vorbereiten	1.1.2 1.1.3 1.1.4
1.3 Lebensmittel tierischen Ursprungs Qualitätsmerkmale Warenannahme und Lagerung	1.3.2 1.3.3
1.5 Ernährung Nährstoffe	1.5.2
1.6 Garprozesse Vorbereitungstechniken Feuchthitzetechnik Trockenhitzetechnik	1.6.3 1.6.4 1.6.5
1.7 Anrichten / Gerichte gestalten / Präsentation Bedeutung und Wirkung Gestaltungselemente	1.7.1 1.7.3
2 Verstehen und effizientes Mitgestalten der betrieblichen Abläufe	
2.2 Persönliche Arbeitsprozesse Mise en place Lerndokumentation	2.2.2 2.2.3
2.3 Allgemeine betriebliche Prozesse Warenbewirtschaftung Temperatur Lebensmittelgesetzgebung Abfallentsorgung	2.3.1 2.3.3 2.3.4 2.3.5
2.4 Verständnis und Umgang mit der Technologie und deren Einsatz Energie	2.4.2
3 Denken und Handeln unter betriebswirtschaftlichen, gästeorientierten und ökologischen Aspekten	
3.3 Nachhaltigen Denken und Handeln Berufsethik	3.3.1

4 Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Umweltschutz, Brandschutz	
4.1 Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz Massnahmen Vorbeugung Erste Hilfe	4.1.2 4.1.3 4.1.4
4.2 Umweltschutz im Betrieb Umweltschutz	4.2.1
4.4 Brandschutz Schutzmassnahmen	4.4.2
5 Hygiene und Werterhaltung	
5.1 Persönliche und betriebliche Hygiene LGV Massnahmen	5.1.1 5.1.2
5.2 Hygienekonzept GHP Kontrollblätter Kontrolltätigkeit	5.2.1 5.2.2 5.2.3
5.3 Werterhaltung Massnahmen Gebrauchsanweisungen Wartungsarbeiten Reinigung	5.3.1 5.3.2 5.3.3 5.3.4

Sachgebiete überbetrieblicher Kurs 1

Kernthemen: Gemüse / Milch- und Milchprodukte / Eier und Eierprodukte

Praktische Einführung, Hygiene, Ethik, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz, Grundlagen Warenannahme

Einführung ins Handwerk: Praktische Berufseinführung

- Hygiene in drei Stufen (Persönliche, Lebensmittel- und Betriebshygiene)
- Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz
- Grundlagen Warenannahme / Lagerung / Beschriftung
- Zuordnen von Messer, Werkzeuge, Kasserollen, Maschinen, Apparate
- Vorbereitende Garmethoden
- Garmethoden: Gemüsegerichte und Gemüsesuppen
- Gemüseschnittarten
- Grundfonds: Gemüsefond, Bouillon, brauner Fond
- Ethik, Umweltschutz

9.2 Überbetrieblicher Kurs 2

Leitziele, Richtziele, Leistungsziele	Nummer Leistungsziele
1 Herstellung/Zubereitung/Präsentation von Speisen und Gerichten Fremdsprache / Kochtechnische Fachsprache	
1.1 Pflanzliche Lebensmittel Qualitätsmerkmale Warenannahme und Lagerung Vorbereiten	1.1.2 1.1.3 1.1.4
1.3 Lebensmittel tierischen Ursprungs Qualitätsmerkmale Warenannahme und Lagerung	1.3.2 1.3.3
1.4 Weitere Lebensmittel / Produkte Teigwaren	1.4.3
1.6 Garprozesse Zusammenhang Lebensmittel / Garprozesse / Temperaturen Zusammenhang Garprozesse / Geräte, Apparate / Materialien Vorbereitungstechniken Feuchthitzetechnik Trockenhitzetechnik	1.6.1 1.6.2 1.6.3 1.6.4 1.6.5
1.7 Anrichten / Gerichte gestalten / Präsentation Bedeutung und Wirkung Gestaltungselemente	1.7.1 1.7.3
2 Verstehen und effizientes Mitgestalten der betrieblichen Abläufe	
2.1 Organisation Nahtstellen	2.1.3
2.2 Persönliche Arbeitsprozesse Zeitmanagement Mise en place Lerndokumentation	2.2.1 2.2.2 2.2.3
2.3 Allgemeine betriebliche Prozesse Temperatur	2.3.3
2.4 Verständnis und Umgang mit der Technologie und deren Einsatz Energie Temperaturausnutzung Einsatzplanung	2.4.2 2.4.3 2.4.4
4 Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Umweltschutz, Brandschutz	
4.1 Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz Vorschriften	4.1.1
4.3 Ökologischer Umgang mit den Ressourcen Sparsamer Umgang	4.3.2
5 Hygiene und Werterhaltung	
5.2 Hygienekonzept GHP	5.2.1
5.3 Werterhaltung Pannenbehebung	5.3.5

Sachgebiete überbetrieblicher Kurs 2

Kernthemen: Kartoffeln / Getreide / Teigwaren / Hülsenfrüchte / Sprossen / Obst /
Süssmittel und Süsstoffe

Verständnis schaffen für den Umgang mit der Technologie und deren Einsatz bei der produktgerechten Speisenzubereitung.

Tagesthemen in den Vordergrund stellen: Garmethoden

- Zeit und Arbeitsplanung
- Aus den Gerichten die Garmethode erkennen, die Garzeit ermitteln und die Kochapparate zuordnen
- Gemüse und Suppen (Hauptgruppen)
- Warme Vorspeisen und Snacks
- Fischgerichte (Pochieren, grillieren, frittieren, sautieren)
- Geflügelgerichte (Grillieren, schmoren, dünsten, pochieren)
- Grundrezepte in der Patisserie: Teige, Massen, Cremen und daraus eine Süssspeise kreieren

9.3 Überbetrieblicher Kurs 3

Leitziele, Richtziele, Leistungsziele	Nummer Leistungsziele
1 Herstellung/Zubereitung/Präsentation von Speisen und Gerichten Fremdsprache / Kochtechnische Fachsprache	
1.2 Tierische Lebensmittel Qualitätsmerkmale Warenannahme und Lagerung Vorbereiten	1.2.2 1.2.3 1.2.4
1.5 Ernährung Nährstoffe (Fette, Proteine)	1.5.2
1.6 Garprozesse Zusammenhang Lebensmittel / Garprozesse / Temperaturen Feuchthitzetechnik Trockenhitzechnik	1.6.1 1.6.4 1.6.5
1.7 Anrichten / Gerichte gestalten / Präsentation Bedeutung und Wirkung Gestaltungselemente Sensorik	1.7.1 1.7.3 1.7.4
1.8 Fachbegriffe und Formulierungen in Fremdsprache / Kochtechnische Fachsprache Produkte und Fachbegriffe Formulierungen	1.8.1 1.8.2
2 Verstehen und effizientes Mitgestalten der betrieblichen Abläufe	
2.2 Persönliche Arbeitsprozesse Zeitmanagement Mise en place Lerndokumentation	2.2.1 2.2.2 2.2.3
2.3 Allgemeine betriebliche Prozesse Serviceabläufe Speiseverteilung	2.3.8 2.3.9
5 Hygiene und Werterhaltung	
5.1 Persönliche und betriebliche Hygiene LGV Massnahmen Hygienesituation	5.1.1 5.1.2 5.1.3
5.2 Hygienekonzept GHP	5.2.1

Sachgebiete überbetrieblicher Kurs 3

Kernthemen: Fische / Krusten-, Schalen- und Weichtiere / Speisefette und Öle

Tierische Lebensmittel, Repetitionen aus 1. und 2. Semester, Garmethoden, Zeitplan, Gerichte gestalten, Präsentation

Tagesthemen in den Vordergrund stellen: Garmethoden

- Zeit und Arbeitsplanung
- Gerichte aus Fisch, Krusten-, Schalen- und Weichtieren
- Gemüse, Kartoffeln, Getreidegerichte
- Fleisch und Wildgerichte
- Diverse Süssspeisen und Konfekt
- Stehlunch

9.4 Überbetrieblicher Kurs 4

Leitziele, Richtziele, Leistungsziele	Nummer Leistungsziele
1 Herstellung/Zubereitung/Präsentation von Speisen und Gerichten Fremdsprache / Kochtechnische Fachsprache	
1.2 Tierische Lebensmittel Qualitätsmerkmale Warenannahme und Lagerung Vorbereiten	1.2.2 1.2.3 1.2.4
1.5 Ernährung Ernährungsformen	1.5.5
1.6 Garprozesse Zusammenhang Lebensmittel / Garprozesse / Temperaturen Feuchthitzetechnik Trockenhitzetechnik	1.6.1 1.6.4 1.6.5
1.7 Anrichten / Gerichte gestalten / Präsentation Bedeutung und Wirkung Gestaltungselemente Sensorik	1.7.1 1.7.3 1.7.4
1.8 Fachbegriffe und Formulierungen in Fremdsprache / Kochtechnische Fachsprache Produkte und Fachbegriffe Formulierungen	1.8.1 1.8.2
2 Verstehen und effizientes Mitgestalten der betrieblichen Abläufe	
2.2 Persönliche Arbeitsprozesse Zeitmanagement Mise en place Lerndokumentation	2.2.1 2.2.2 2.2.3
2.3 Allgemeine betriebliche Prozesse Serviceabläufe Speiseverteilung	2.3.8 2.3.9
5 Hygiene und Werterhaltung	
5.1 Persönliche und betriebliche Hygiene Hygienesituation	5.1.3
5.2 Hygienekonzept GHP	5.2.1

Sachgebiete überbetrieblicher Kurs 4

Kernthemen: Schlachtfleisch / Fleischerzeugnisse / Geflügel

Persönliche Fähigkeiten / Fertigkeiten fördern / schwierige Arbeitstechniken in Projektarbeiten umsetzen. Spezialgerichte, Salat- und Süssspeisenbuffet

Tagesthemen in den Vordergrund stellen: Garmethoden

- Zeit und Arbeitsplanung
- Projektaufträge selbstständig planen und umsetzen
- Kostformtag
- Pastabuffet / Salatbuffet
- Süssspeisenbuffet
- Kalte Küche (Zeitmanagement und Arbeitstechniken)
- Spezialgerichte

9.5 Überbetrieblicher Kurs 5

Leitziele, Richtziele, Leistungsziele	Nummer Leistungsziele
1 Herstellung/Zubereitung/Präsentation von Speisen und Gerichten Fremdsprache / Kochtechnische Fachsprache	
1.1 Pflanzliche Lebensmittel Qualitätsmerkmale Warenannahme und Lagerung Vorbereiten	1.1.2 1.1.3 1.1.4
1.2 Tierische Lebensmittel Qualitätsmerkmale Warenannahme und Lagerung Vorbereitung	1.2.2 1.2.3 1.2.4
1.6 Garprozesse Zusammenhang Lebensmittel / Garprozesse / Temperaturen Feuchthitzetechnik Trockenhitzechnik	1.6.1 1.6.4 1.6.5
1.7 Anrichten / Gerichte gestalten / Präsentation Bedeutung und Wirkung Gestaltungselemente Sensorik	1.7.1 1.7.3 1.7.4
1.8 Fachbegriffe und Formulierungen in Fremdsprache / Kochtechnische Fachsprache Produkte und Fachbegriffe Formulierungen	1.8.1 1.8.2
2 Verstehen und effizientes Mitgestalten der betrieblichen Abläufe	
2.2 Persönliche Arbeitsprozesse Zeitmanagement Mise en place Lerndokumentation	2.2.1 2.2.2 2.2.3
2.3 Allgemeine betriebliche Prozesse Produktions- und Ablaufplanung	2.3.7
2.4 Verständnis und Umgang mit der Technologie und deren Einsatz Einsatzplanung	2.4.4
4 Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Umweltschutz, Brandschutz	
4.1 Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz Vorschriften	4.1.1
5 Hygiene und Werterhaltung	
5.1 Persönliche und betriebliche Hygiene LGV	5.1.1
5.2 Hygienekonzept GHP	5.2.1

Sachgebiete überbetrieblicher Kurs 5

Kernthemen: Wild / Pilze / Kräuter / Kakao und Schokolade

Persönliche Fähigkeiten / Fertigkeiten fördern und eigene Schwächen erkennen

Projektarbeiten: Planung und Herstellung von Menüs

Tagesthemen in den Vordergrund stellen:

- Projektaufträge selbstständig planen und umsetzen
- Angebotsgestaltung
- Produktions- und Ablaufplanung
- Nahtstellen, Organisation
- Zeitmanagement, Garzeiten und Einsatzplanung
- Beschaffung
- Anrichten und Präsentation
- Mögliche Gestaltungselemente
- Betriebliche Aspekte und Erfahrungen
- Gerichte spezifische Umrechnungen und Mengenbestimmungen

10 Einteilung der überbetrieblichen Kurse 1 bis 4 Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA – Bildungsplan 2015

10.1 Überbetrieblicher Kurs 1

Leitziel	
<p>1 Leitziel Kalte Küche, Süssspeisen</p> <p>Die Fähigkeit zur Zubereitung und Herrichtung kalter Speisen sowie kalter und gefrorener Süssspeisen, von Teigen und Massen gehört zu den Kernkompetenzen von Küchenangestellten. Diese sind in der Lage, Lebensmittel der kalten Küche sachgemäss zu lagern, kalte Speisen und kalte sowie gefrorene Süssspeisen zuzubereiten und kalte Gerichte gemäss den Vorgaben des Betriebes, den Grundsätzen einer gesunden Ernährung und den Bedürfnissen der Gäste herzurichten.</p>	
Richtziele	Leistungsziele
<p>1.1 Küchenangestellte verstehen die Merkmale und den Aufbau kalter Saucen und sind fähig, diese fachgerecht herzustellen.</p>	<p>1.1.1 Küchenangestellte sind fähig, die Zutaten und den Aufbau für kalte Grundsaucen zu erklären und diese herzustellen. (K3)</p> <p>1.1.2 Küchenangestellte sind in der Lage, die wichtigsten Ableitungen und Regeln für die Herstellung von kalten Grundsaucen zu beschreiben und diese anzuwenden. (K3)</p>
<p>1.2 Küchenangestellte sind fähig, einfache kalte Gerichte, kalte Vorspeisen, Salate und Garnituren herzustellen sowie gästegerecht und gemäss den betrieblichen Zielen anzurichten.</p>	<p>1.2.1 Küchenangestellte sind in der Lage, die Zubereitungsarten von unterschiedlichen Salaten zu charakterisieren und Salate herzustellen sowie anzurichten. (K3)</p> <p>1.2.2 Küchenangestellte sind fähig, unterschiedliche kalte Vorspeisen zu beschreiben und diese herzustellen sowie anzurichten. (K3)</p> <p>1.2.3 Küchenangestellte sind fähig, den Einsatz unterschiedlicher Garnituren zu beschreiben, deren Vor- und Nachteile für die Gestaltung kalter Speisen aufzuzeigen und diese gästegerecht einzusetzen. (K3)</p> <p>1.2.4 Küchenangestellte sind in der Lage, die Einsatzmöglichkeiten der wichtigsten Schnittarten für die Zubereitung von kalten Speisen zu beschreiben und anzuwenden. (K3)</p>

Richtziele	Leistungsziele
<p>1.3 Küchenangestellte sind fähig, kalte und gefrorene Süssspeisen sowie Teige und Massen herzustellen und gästegerecht sowie gemäss den betrieblichen Zielen anzurichten.</p>	<p>1.3.1 Küchenangestellte sind fähig, unterschiedliche kalte und gefrorene Süssspeisen zu beschreiben, diese herzustellen und anzurichten. (K3)</p> <p>1.3.2 Küchenangestellte sind in der Lage, die Zubereitungsarten von unterschiedlichen Teigen und Massen zu charakterisieren und diese herzustellen sowie für andere Speisen weiter zu verwenden. (K3)</p>
<p>1.4 Küchenangestellte erkennen die Bedeutung der gesunden Ernährung, die Merkmale und sachgemässe Lagerung von Lebensmitteln und verstehen die verschiedenen Lagerarten und -methoden.</p>	<p>1.4.1 Küchenangestellte erklären die Bedeutung unterschiedlicher Konservierungs- und Lagermethoden und sind fähig, deren Vor- und Nachteile für verschiedene kalte Speisen und Nahrungsmittel aufzuzeigen. (K2)</p> <p>1.4.2 Küchenangestellte sind in der Lage, die verschiedenen Lagerarten von kalten Speisen und von Lebensmitteln anzuwenden und deren Vor- und Nachteile zu umschreiben. (K3)</p> <p>1.4.4 Küchenangestellte sind in der Lage, die Grundlagen der gesunden Ernährung zu erläutern. (K2)</p>

Leitziel	
<p>5 Leitziel Betriebskunde</p> <p>Das Verständnis für die korrekten und effizienten Abläufe in der Küche ist für Küchenangestellte eine wesentliche Voraussetzung, um die eigenen Arbeiten sachgerecht und pflichtbewusst auszuführen und um mit den Vorgesetzten und Mitarbeitenden teamorientiert zusammenarbeiten zu können. Dabei kommt der Kenntnis, Handhabung und der Werterhaltung der Geräte, Maschinen und Einrichtungen im Küchenbereich eine besondere Bedeutung zu.</p>	
Richtziele	Leistungsziele
<p>5.1 Küchenangestellte sind fähig, die betriebliche Organisation im Küchenbereich aufzuzeigen sowie die Funktionsstellen und deren Träger zu charakterisieren.</p>	<p>5.1.1 Küchenangestellte beschreiben die Ziele, den Aufbau, die Stellen und die Arbeitsprozesse eines Gastronomiebetriebes sowie der Küche und erklären deren Aufgaben und Zusammenwirken. (K2)</p> <p>5.1.2 Küchenangestellte erläutern die Ziele und die Funktionsweise von Qualitätssicherungssystemen und sind in der Lage, deren Vorteile aufzuzeigen. (K2)</p> <p>5.1.3 Küchenangestellte sind fähig, die wesentlichen Schriftstücke und die administrativen Arbeiten in der Küche in ihrem Aufbau und ihrer Funktion zu erklären. (K2)</p>
<p>5.2 Küchenangestellte verstehen die ökonomischen und ökologischen Grundsätze im Küchenbereich und sind in der Lage, Konsequenzen für die pflichtbewusste Gestaltung der eigenen Arbeitsprozesse und Aufgaben zu erkennen.</p>	<p>5.2.1 Küchenangestellte sind fähig, ökonomische Grundsätze für die Tätigkeiten und die Gestaltung der Arbeitsprozesse im Küchenbereich zu beschreiben und Konsequenzen für die Gestaltung der eigenen Arbeit zu bestimmen. (K2)</p> <p>5.2.2 Küchenangestellte beschreiben die Bedeutung ökologischer Grundsätze für die Arbeitsprozesse im Küchenbereich und sind fähig, Konsequenzen für die Gestaltung der eigenen Arbeit zu bestimmen. (K2)</p>
<p>5.3 Küchenangestellte zeigen den Aufbau und die praktische Funktionsweise der Maschinen, Geräte, Einrichtungen und Materialien im Küchenbereich auf und sind fähig, deren sachgemässen Einsatz, deren Reinigung und Werterhalt sicherzustellen.</p>	<p>5.3.1 Küchenangestellte zeigen die Merkmale und Einsatzmöglichkeiten der wichtigsten Maschinen, Geräte, Einrichtungen und Materialien im Küchenbereich anhand typischer Beispiele auf. (K3)</p> <p>5.3.2 Küchenangestellte zeigen die Grundsätze des effizienten und ökologischen Einsatzes von Einrichtungen, Geräten und Betriebsmaterialien zur Reinigung im Küchenbereich anhand von aussagekräftigen Beispielen auf. (K3)</p>

Leitziel	
<p>7 Leitziel Hygiene und Arbeitssicherheit</p> <p>Das Verständnis für Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz stellt für Küchenangestellte eine Kernkompetenz dar, da gesetzliche und betriebliche Vorschriften diese Anforderungen zum einen vorschreiben, zum andern aber ist Hygiene für die Produktqualität wie auch für die Werterhaltung eine entscheidende Einflussgrösse. Küchenangestellte verstehen diese Anforderungen und setzen sie im eigenen Arbeitsbereich pflichtbewusst um.</p>	
Richtziele	Leistungsziele
<p>7.1 Küchenangestellte beschreiben die Grundsätze der persönlichen, der Betriebs- und der Lebensmittelhygiene und sind fähig, diese im eigenen Arbeitsbereich betriebsgerecht umzusetzen.</p>	<p>7.1.1 Küchenangestellte beschreiben die wesentliche Zielsetzung und typische Aufgabenfelder der Lebensmittelverordnung anhand geeigneter Probleme und Handlungsfelder. (K3)</p> <p>7.1.2 Küchenangestellte erläutern die Bedeutung der Regeln und Massnahmen der persönlichen, der Betriebs- und der Lebensmittelhygiene und setzen diese in ihren Arbeitsprozessen und im Betrieb ökonomisch und ökologisch durchdacht um. (K3)</p> <p>7.1.3 Küchenangestellte erklären die Ursachen mangelnder Hygiene und sind fähig, die Auswirkungen mangelnder Hygiene zu beschreiben. (K2)</p> <p>7.1.4 Küchenangestellte erläutern die Grundlagen der Mikrobiologie und zeigen wichtige Zusammenhänge in der Lebensmittelhygiene auf. (K2)</p>
<p>7.2 Küchenangestellte verstehen die Grundsätze und Regelungen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz und beschreiben deren Bedeutung für die eigene Arbeit wie auch für Restaurationsbetriebe.</p>	<p>7.2.1 Küchenangestellte sind fähig, anhand von konkreten Massnahmen die Regelungen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz aufzuzeigen und deren Bedeutung zu erklären. (K3)</p> <p>7.2.2 Küchenangestellte zeigen potenzielle Ursachen und Folgen von Unfällen im Küchenbereich auf und beschreiben die Folgen für sich und die Mitarbeitenden. (K3)</p> <p>7.2.3 Küchenangestellte beschreiben Unfallrisiken im Küchenbereich und sind fähig, Massnahmen zu deren Vermeidung zu erklären. (K3)</p> <p>7.2.4 Küchenangestellte sind fähig, Aufgaben aufzuzeigen, welche die Gesundheit gefährden und Massnahmen zum Schutz der Gesundheit zu erläutern und umzusetzen. (K3)</p>

10.2 Überbetrieblicher Kurs 2

Leitziel	
<p>2 Leitziel Warme Küche 1: Suppen, Stärkebeilagen, Gemüse</p> <p>Das Verständnis für die Merkmale und die Zubereitung von einfachen warmen Speisen wie Suppen, Stärkebeilagen und Gemüse stellt eine wesentliche Grundlage der beruflichen Handlungsfähigkeit von Küchenangestellten dar. Diese sind fähig, die Merkmale und Besonderheiten von einfachen warmen Speisen zu charakterisieren, diese herzustellen und anzurichten sowie Lebensmittel und warme Speisen sachgemäss zu lagern und in ihrer Qualität zu beurteilen.</p>	
Richtziele	Leistungsziele
<p>2.1 Küchenangestellte verstehen die Merkmale und den Aufbau einfacher warmer Gerichte und sind fähig, diese nach den herkömmlichen Regeln selbstständig herzustellen sowie Convenience-Produkte verschiedener Stufen fachgerecht einzusetzen.</p>	<p>2.1.1 Küchenangestellte sind fähig, die Merkmale und den Aufbau von Suppen zu beschreiben und deren fachgerechte Herstellung sowie deren gästegerechtes Anrichten vorzunehmen. (K3)</p> <p>2.1.2 Küchenangestellte sind fähig, die Merkmale und den Aufbau von Gemüse zu beschreiben und deren fachgerechte Verarbeitung sowie deren gästegerechtes Anrichten vorzunehmen. (K3)</p> <p>2.1.3 Küchenangestellte sind fähig, Stärkebeilagen herzustellen und deren Einsatzmöglichkeiten anhand von Beispielen aufzuzeigen. (K3)</p> <p>2.1.4 Küchenangestellte sind fähig, die Merkmale und den Aufbau von einfachen Eier- und Käsegerichten zu beschreiben und diese fachgerecht herzurichten sowie gästegerecht anzurichten. (K3)</p> <p>2.1.5 Küchenangestellte sind fähig, die Merkmale und Einsatzmöglichkeiten von Convenience-Food-Produkten unterschiedlicher Stufen zu beschreiben und diese einzusetzen. (K3)</p>
<p>2.2 Küchenangestellte erkennen die Bedeutung der sachgemässen Lagerung von Milch, Milchprodukten und Früchten und sind in der Lage, diese sachgemäss zu lagern.</p>	<p>2.2.1 Küchenangestellte sind fähig, unterschiedliche Milchprodukte zu charakterisieren und deren Einsatz zur Herstellung einfacher warmer Speisen anhand von Beispielen aufzuzeigen. (K3)</p> <p>2.2.2 Küchenangestellte sind in der Lage, die gängigsten Konservierungsarten der Milch zu charakterisieren und diese anhand von Beispielen sachgerecht anzuwenden. (K3)</p>

Richtziele	Leistungsziele
<p>2.3 Küchenangestellte sind fähig, Früchte in verschiedene Gruppen einzuteilen, deren Einsatzmöglichkeiten aufzuzeigen und deren Qualität zu beurteilen.</p>	<p>2.3.1 Küchenangestellte sind fähig, die Merkmale und Besonderheiten unterschiedlicher Früchte darzulegen und deren Einsatzmöglichkeiten aufzuzeigen. (K2)</p> <p>2.3.2 Küchenangestellte sind in der Lage, die verschiedenen Früchte in Gruppen einzuteilen und ihre Güte und Qualität anhand vorgegebener Kriterien zu beurteilen. (K3)</p>
<p>2.4 Küchenangestellte beschreiben Vorkommen, die Bedeutung und den Stellenwert von Baustoffen und verstehen deren Wirkungsweise in der gesunden Ernährung.</p>	<p>2.4.1 Küchenangestellte erklären die Bedeutung und den Stellenwert von Baustoffen und zeigen deren Vorkommen anhand von Beispielen auf. (K2)</p> <p>2.4.2 Küchenangestellte sind in der Lage, die Einflüsse und Wirkungen von Baustoffen in der gesunden Ernährung anhand von Beispielen aufzuzeigen. (K2)</p>

Leitziel	
<p>5 Leitziel Betriebskunde</p> <p>Das Verständnis für die korrekten und effizienten Abläufe in der Küche ist für Küchenangestellte eine wesentliche Voraussetzung, um die eigenen Arbeiten sachgerecht und pflichtbewusst auszuführen und um mit den Vorgesetzten und Mitarbeitenden teamorientiert zusammenarbeiten zu können. Dabei kommt der Kenntnis, Handhabung und der Werterhaltung der Geräte, Maschinen und Einrichtungen im Küchenbereich eine besondere Bedeutung zu.</p>	
Richtziele	Leistungsziele
<p>5.3 Küchenangestellte zeigen den Aufbau und die praktische Funktionsweise der Maschinen, Geräte, Einrichtungen und Materialien im Küchenbereich auf und sind fähig, deren sachgemässen Einsatz, deren Reinigung und Werterhalt sicherzustellen.</p>	<p>5.3.3 Küchenangestellte beschreiben die Bedeutung des sorgsamem Umgangs mit Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Betriebsmaterialien und sind fähig, geeignete Massnahmen für deren Werterhaltung umzusetzen. (K3)</p> <p>5.3.4 Küchenangestellte beherrschen die einzelnen Schritte der Reinigungsabläufe im Küchenbereich und sind fähig, deren Bedeutung anhand von aussagekräftigen Beispielen aufzuzeigen. (K3)</p>

Leitziel	
<p>6 Leitziel Menükunde und Fachrechnen</p> <p>Grundlegende Kenntnisse in der Menükunde und im Fachrechnen sind wichtige Kompetenzen von Küchenangestellten. Diese verstehen es, einfache Menüs unter Berücksichtigung der Nährstoffe und den Jahreszeiten zu erstellen sowie deren Rezepturen zu dokumentieren, anzupassen und einfache Menüs zu berechnen.</p>	
Richtziele	Leistungsziele
<p>6.1 Küchenangestellte sind fähig, die Anforderungen an die Beschreibung von Rezepturen zu erklären, diese zu dokumentieren, anzupassen und zu berechnen.</p>	<p>6.1.1 Küchenangestellte beschreiben die Bedeutung, den Aufbau und die Funktion von Rezepturen und sind fähig, diese anhand von Beispielen aus ihrem Arbeitsbereich aufzuzeigen. (K3)</p>
<p>6.2 Küchenangestellte sind in der Lage, die nährstofflichen Anforderungen und jahreszeitlichen Bedingungen an die Menügestaltung zu beschreiben und einfachere Menüs zu gestalten und zu berechnen.</p>	<p>6.2.1 Küchenangestellte beschreiben die Bedeutung unterschiedlicher Nährstoffe für die gesunde Ernährung und sind fähig, unterschiedliche Nährstoffe zu beschreiben und ihren Wert anhand von praktischen Beispielen aufzuzeigen. (K3)</p>

Leitziel	
<p>7 Leitziel Hygiene und Arbeitssicherheit</p> <p>Das Verständnis für Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz stellt für Küchenangestellte eine Kernkompetenz dar, da gesetzliche und betriebliche Vorschriften diese Anforderungen zum einen vorschreiben, zum andern aber ist Hygiene für die Produktqualität wie auch für die Werterhaltung eine entscheidende Einflussgrösse. Küchenangestellte verstehen diese Anforderungen und setzen sie im eigenen Arbeitsbereich pflichtbewusst um.</p>	
Richtziele	Leistungsziele
<p>7.1 Küchenangestellte beschreiben die Grundsätze der persönlichen, der Betriebs- und der Lebensmittelhygiene und sind fähig, diese im eigenen Arbeitsbereich betriebsgerecht umzusetzen.</p>	<p>7.1.1 Küchenangestellte beschreiben die wesentliche Zielsetzung und typische Aufgabenfelder der Lebensmittelverordnung anhand geeigneter Probleme und Handlungsfelder. (K3)</p> <p>7.1.2 Küchenangestellte erläutern die Bedeutung der Regeln und Massnahmen der persönlichen, der Betriebs- und der Lebensmittelhygiene und setzen diese in ihren Arbeitsprozessen und im Betrieb ökonomisch und ökologisch durchdacht um. (K3)</p> <p>7.1.3 Küchenangestellte erklären die Ursachen mangelnder Hygiene und sind fähig, die Auswirkungen mangelnder Hygiene zu beschreiben. (K2)</p> <p>7.1.4 Küchenangestellte erläutern die Grundlagen der Mikrobiologie und zeigen wichtige Zusammenhänge in der Lebensmittelhygiene auf. (K2)</p>
<p>7.2 Küchenangestellte verstehen die Grundsätze und Regelungen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz und beschreiben deren Bedeutung für die eigene Arbeit wie auch für Restaurationsbetriebe.</p>	<p>7.2.1 Küchenangestellte sind fähig, anhand von konkreten Massnahmen die Regelungen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz aufzuzeigen und deren Bedeutung zu erklären. (K3)</p>

10.3 Überbetrieblicher Kurs 3

Leitziel	
<p>3 Leitziel Warme Küche 2: Fischgerichte</p> <p>Für die kompetente Berufsausübung von Küchenangestellten ist das Verständnis für die Merkmale, den Aufbau und die Zubereitung von warmen Grundsaucen und einfachen Fischgerichten eine notwendige Voraussetzung. Küchenangestellte sind fähig, einfachere Fischgerichte sowie Fonds gemäss den Regeln ausgewählter Grundzubereitungsarten herzustellen und anzurichten sowie Ansprüchen der gesunden Ernährung Rechnung zu tragen.</p>	
Richtziele	Leistungsziele
<p>3.1 Küchenangestellte sind in der Lage, Grundzubereitungsarten zu verstehen und Grundsaucen herzustellen.</p>	<p>3.1.1 Küchenangestellte sind fähig, die Grundzubereitungsarten und deren Einsatz wie auch deren Vor- und Nachteile anhand von aussagekräftigen Beispielen zu illustrieren und einzelne Methoden bei einfachen Fischgerichten anzuwenden. (K3)</p> <p>3.1.2 Küchenangestellte sind fähig, den Aufbau warmer Saucen zu beschreiben, die wichtigsten Ableitungen zu erklären und diese herzustellen. (K3)</p>
<p>3.2 Küchenangestellte sind fähig, den Aufbau und die Zusammensetzung von einfachen Fischgerichten und von Fonds zu erklären sowie deren Zubereitung wie auch Präsentation fachgerecht vorzunehmen.</p>	<p>3.2.1 Küchenangestellte erläutern die besonderen Merkmale von Fischen und sind fähig, einfache Fischgerichte herzustellen und anzurichten. (K3)</p> <p>3.2.2 Küchenangestellte umschreiben die Besonderheiten von Fonds und sind fähig, diese nach den Regeln durchdacht herzustellen. (K3)</p>
<p>3.3 Küchenangestellte sind in der Lage, grundlegende Lebensmittel und Zutaten für die warme Küche zu charakterisieren und zu beurteilen, ihre Herstellung zu beschreiben und deren Einsatz zu erklären.</p>	<p>3.3.1 Küchenangestellte sind fähig, den Einsatz und die Verarbeitung von Kartoffeln, Pilzen, Getreidearten und Eiern anhand von Beispielen aufzuzeigen und deren Qualität nach vorgegebenen Kriterien zu beurteilen. (K3)</p> <p>3.3.2 Küchenangestellte sind in der Lage, den Einsatz und die Verarbeitung von Salz, Kräutern und Gewürzen anhand von Beispielen zu beschreiben und deren Qualität nach vorgegebenen Kriterien zu beurteilen. (K3)</p>
<p>3.4 Küchenangestellte erkennen die Bedeutung von Betriebsstoffen in der gesunden Ernährung und sind fähig, deren Wirkungsweise zu beschreiben.</p>	<p>3.4.1 Küchenangestellte erläutern die Bedeutung und den Stellenwert von Betriebsstoffen und zeigen deren Vorkommen anhand von Beispielen auf. (K2)</p> <p>3.4.2 Küchenangestellte sind in der Lage, die Einflüsse und Wirkungen von Betriebsstoffen in der gesunden Ernährung anhand von Beispielen aufzuzeigen. (K2)</p>

Leitziel	
<p>5 Leitziel Betriebskunde</p> <p>Das Verständnis für die korrekten und effizienten Abläufe in der Küche ist für Küchenangestellte eine wesentliche Voraussetzung, um die eigenen Arbeiten sachgerecht und pflichtbewusst auszuführen und um mit den Vorgesetzten und Mitarbeitenden teamorientiert zusammenarbeiten zu können. Dabei kommt der Kenntnis, Handhabung und der Werterhaltung der Geräte, Maschinen und Einrichtungen im Küchenbereich eine besondere Bedeutung zu.</p>	
Richtziele	Leistungsziele
<p>5.3 Küchenangestellte zeigen den Aufbau und die praktische Funktionsweise der Maschinen, Geräte, Einrichtungen und Materialien im Küchenbereich auf und sind fähig, deren sachgemässen Einsatz, deren Reinigung und Werterhalt sicherzustellen.</p>	<p>5.3.3 Küchenangestellte beschreiben die Bedeutung des sorgsamem Umgangs mit Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Betriebsmaterialien und sind fähig, geeignete Massnahmen für deren Werterhaltung umzusetzen. (K3)</p> <p>5.3.4 Küchenangestellte beherrschen die einzelnen Schritte der Reinigungsabläufe im Küchenbereich und sind fähig, deren Bedeutung anhand von aussagekräftigen Beispielen aufzuzeigen. (K3)</p>
<p>5.4 Küchenangestellte erkennen die Funktion und die Bedeutung von Verhaltens- und Kommunikationsregeln im Umgang mit Vorgesetzten, Gästen und Mitarbeitenden und wenden diese in der Aufgabenbewältigung an.</p>	<p>5.4.1 Küchenangestellte beschreiben die Bedeutung der Körperpflege, der Kleidung, der Sprache und der Gestik für ihren gelungenen Auftritt und sind fähig, positive und negative Verhaltensweisen aufzuzeigen. (K2)</p> <p>5.4.2 Küchenangestellte erläutern die Bedeutung, Aspekte und Regeln der erfolgreichen Kommunikation gegenüber Gästen, Vorgesetzten sowie Mitarbeitenden und wenden diese anhand von typischen Situationen an. (K3)</p> <p>5.4.3 Küchenangestellte erklären die Bedeutung und Aspekte des selbstsicheren Auftretens und analysieren die eigenen Stärken und Schwächen selbstkritisch. (K3)</p>

Leitziel	
<p>6 Leitziel Menükunde und Fachrechnen</p> <p>Grundlegende Kenntnisse in der Menükunde und im Fachrechnen sind wichtige Kompetenzen von Küchenangestellten. Diese verstehen es, einfache Menüs unter Berücksichtigung der Nährstoffe und den Jahreszeiten zu erstellen sowie deren Rezepturen zu dokumentieren, anzupassen und einfache Menüs zu berechnen.</p>	
Richtziele	Leistungsziele
<p>6.1 Küchenangestellte sind fähig, die Anforderungen an die Beschreibung von Rezepturen zu erklären, diese zu dokumentieren, anzupassen und zu berechnen.</p>	<p>6.1.1 Küchenangestellte beschreiben die Bedeutung, den Aufbau und die Funktion von Rezepturen und sind fähig, diese anhand von Beispielen aus ihrem Arbeitsbereich aufzuzeigen. (K3)</p> <p>6.1.2 Küchenangestellte sind fähig, Rezepturen selbstständig zu erstellen, anzupassen und die Mengen- und Kostenwerte für einfache Beispiele zu berechnen. (K3)</p>
<p>6.2 Küchenangestellte sind in der Lage, die nährstofflichen Anforderungen und jahreszeitlichen Bedingungen an die Menügestaltung zu beschreiben und einfachere Menüs zu gestalten und zu berechnen.</p>	<p>6.2.1 Küchenangestellte beschreiben die Bedeutung unterschiedlicher Nährstoffe für die gesunde Ernährung und sind fähig, unterschiedliche Nährstoffe zu beschreiben und ihren Wert anhand von praktischen Beispielen aufzuzeigen. (K3)</p> <p>6.2.2 Küchenangestellte beschreiben die jahreszeitlichen Einflussfaktoren auf die Menügestaltung und sind fähig, die wesentlichen Grundsätze zu erläutern. (K3)</p>

Leitziel	
<p>7 Leitziel Hygiene und Arbeitssicherheit</p> <p>Das Verständnis für Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz stellt für Küchenangestellte eine Kernkompetenz dar, da gesetzliche und betriebliche Vorschriften diese Anforderungen zum einen vorschreiben, zum andern aber ist Hygiene für die Produktqualität wie auch für die Werterhaltung eine entscheidende Einflussgrösse. Küchenangestellte verstehen diese Anforderungen und setzen sie im eigenen Arbeitsbereich pflichtbewusst um.</p>	
Richtziele	Leistungsziele
<p>7.1 Küchenangestellte beschreiben die Grundsätze der persönlichen, der Betriebs- und der Lebensmittelhygiene und sind fähig, diese im eigenen Arbeitsbereich betriebsgerecht umzusetzen.</p>	<p>7.1.1 Küchenangestellte beschreiben die wesentliche Zielsetzung und typische Aufgabenfelder der Lebensmittelverordnung anhand geeigneter Probleme und Handlungsfelder. (K3)</p> <p>7.1.2 Küchenangestellte erläutern die Bedeutung der Regeln und Massnahmen der persönlichen, der Betriebs- und der Lebensmittelhygiene und setzen diese in ihren Arbeitsprozessen und im Betrieb ökonomisch und ökologisch durchdacht um. (K3)</p> <p>7.1.3 Küchenangestellte erklären die Ursachen mangelnder Hygiene und sind fähig, die Auswirkungen mangelnder Hygiene zu beschreiben. (K2)</p> <p>7.1.4 Küchenangestellte erläutern die Grundlagen der Mikrobiologie und zeigen wichtige Zusammenhänge in der Lebensmittelhygiene auf. (K2)</p>
<p>7.2 Küchenangestellte verstehen die Grundsätze und Regelungen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz und beschreiben deren Bedeutung für die eigene Arbeit wie auch für Restaurationsbetriebe.</p>	<p>7.2.1 Küchenangestellte sind fähig, anhand von konkreten Massnahmen die Regelungen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz aufzuzeigen und deren Bedeutung zu erklären. (K3)</p> <p>7.2.2 Küchenangestellte zeigen potenzielle Ursachen und Folgen von Unfällen im Küchenbereich auf und beschreiben die Folgen für sich und die Mitarbeitenden. (K3)</p> <p>7.2.3 Küchenangestellte beschreiben Unfallrisiken im Küchenbereich und sind fähig, Massnahmen zu deren Vermeidung zu erklären. (K3)</p> <p>7.2.4 Küchenangestellte sind fähig, Aufgaben aufzuzeigen, welche die Gesundheit gefährden und Massnahmen zum Schutz der Gesundheit zu erläutern und umzusetzen. (K3)</p>

10.4 Überbetrieblicher Kurs 4

Leitziel	
<p>4 Leitziel Warme Küche 3: Geflügel und Schlachtfleisch</p> <p>Die Fähigkeit zur Zubereitung und Herrichtung von warmen Speisen gehört zu den Kernkompetenzen von Küchenangestellten. Mit der zunehmenden Professionalisierung sind diese fähig, die Grundzubereitungsarten von Fischen, Geflügel und Schlachtfleisch sowie Saucen zu charakterisieren, Konservierungsarten zu erklären und die Bedeutung von Schutzstoffen in der Ernährung zu verstehen.</p>	
Richtziele	Leistungsziele
<p>4.1 Küchenangestellte sind fähig, den Aufbau und die Zusammensetzung warmer Speisen zu erklären und deren Zubereitung wie auch Präsentation fachgerecht vorzunehmen.</p>	<p>4.1.1 Küchenangestellte erläutern die besonderen Merkmale von Fischen und sind fähig, Fischgerichte herzustellen und anzurichten. (K3)</p> <p>4.1.2 Küchenangestellte beschreiben die besonderen Merkmale von Geflügel und sind fähig, einfache Geflügelgerichte herzustellen und anzurichten. (K3)</p> <p>4.1.3 Küchenangestellte beschreiben die besonderen Merkmale von Schlachtfleisch und sind fähig, einfache Fleischgerichte herzustellen und anzurichten. (K3)</p>
<p>4.2 Küchenangestellte verstehen die Grundzubereitungsarten und wenden diese fachgerecht an.</p>	<p>4.2.1 Küchenangestellte sind fähig, die Grundzubereitungsarten und deren Einsatz wie auch deren Vor- und Nachteile anhand von aussagekräftigen Beispielen zu illustrieren und einzelne Methoden für Fisch-, Geflügel- und Fleischgerichte anzuwenden. (K3)</p> <p>4.2.2 Küchenangestellte sind fähig, den Aufbau warmer Saucen und von Fonds zu beschreiben, die wichtigsten Ableitungen zu erklären und diese herzustellen. (K3)</p>
<p>4.3 Küchenangestellte sind in der Lage, tierische Lebensmittel und Zutaten für die warme Küche zu charakterisieren und zu beurteilen sowie deren Einsatz wie auch Konservierung zu erklären.</p>	<p>4.3.1 Küchenangestellte sind fähig, die Qualität und Güte von Fischen, Geflügel und Schlachtfleisch nach festgelegten Kriterien zu beurteilen und allgemeine Folgerungen für die Lagerung zu beschreiben. (K2)</p> <p>4.3.2 Küchenangestellte sind in der Lage, die gängigsten Konservierungsarten für tierische Nahrungsmittel zu charakterisieren und diese anhand von Beispielen sachgerecht anzuwenden. (K2)</p>
<p>4.4 Küchenangestellte erkennen die Bedeutung und den Stellenwert von Schutzstoffen und verstehen deren Wirkungsweise in der gesunden Ernährung.</p>	<p>4.4.1 Küchenangestellte erläutern die Bedeutung und den Stellenwert von Schutzstoffen und zeigen deren Vorkommen anhand von Beispielen auf. (K2)</p> <p>4.4.2 Küchenangestellte sind in der Lage, die Einflüsse und Wirkungen von Schutzstoffen in der gesunden Ernährung anhand von Beispielen aufzuzeigen. (K2)</p>

Leitziel	
<p>5 Leitziel Betriebskunde</p> <p>Das Verständnis für die korrekten und effizienten Abläufe in der Küche ist für Küchenangestellte eine wesentliche Voraussetzung, um die eigenen Arbeiten sachgerecht und pflichtbewusst auszuführen und um mit den Vorgesetzten und Mitarbeitenden teamorientiert zusammenarbeiten zu können. Dabei kommt der Kenntnis, Handhabung und der Werterhaltung der Geräte, Maschinen und Einrichtungen im Küchenbereich eine besondere Bedeutung zu.</p>	
Richtziele	Leistungsziele
<p>5.3 Küchenangestellte zeigen den Aufbau und die praktische Funktionsweise der Maschinen, Geräte, Einrichtungen und Materialien im Küchenbereich auf und sind fähig, deren sachgemässen Einsatz, deren Reinigung und Werterhaltung sicherzustellen.</p>	<p>5.3.3 Küchenangestellte beschreiben die Bedeutung des sorgsamem Umgangs mit Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Betriebsmaterialien und sind fähig, geeignete Massnahmen für deren Werterhaltung umzusetzen. (K3)</p> <p>5.3.4 Küchenangestellte beherrschen die einzelnen Schritte der Reinigungsabläufe im Küchenbereich und sind fähig, deren Bedeutung anhand von aussagekräftigen Beispielen aufzuzeigen. (K3)</p>
<p>5.4 Küchenangestellte erkennen die Funktion und die Bedeutung von Verhaltens- und Kommunikationsregeln im Umgang mit Vorgesetzten, Gästen und Mitarbeitenden und wenden diese in der Aufgabenbewältigung an.</p>	<p>5.4.1 Küchenangestellte beschreiben die Bedeutung der Körperpflege, der Kleidung, der Sprache und der Gestik für ihren gelungenen Auftritt und sind fähig, positive und negative Verhaltensweisen aufzuzeigen. (K2)</p> <p>5.4.2 Küchenangestellte erläutern die Bedeutung, Aspekte und Regeln der erfolgreichen Kommunikation gegenüber Gästen, Vorgesetzten sowie Mitarbeitenden und wenden diese anhand von typischen Situationen an. (K3)</p> <p>5.4.3 Küchenangestellte erklären die Bedeutung und Aspekte des selbstsicheren Auftretens und analysieren die eigenen Stärken und Schwächen selbstkritisch. (K3)</p>

Leitziel	
<p>6 Leitziel Menükunde und Fachrechnen</p> <p>Grundlegende Kenntnisse in der Menükunde und im Fachrechnen sind wichtige Kompetenzen von Küchenangestellten. Diese verstehen es, einfache Menüs unter Berücksichtigung der Nährstoffe und den Jahreszeiten zu erstellen sowie deren Rezepturen zu dokumentieren, anzupassen und einfache Menüs zu berechnen.</p>	
Richtziele	Leistungsziele
<p>6.1 Küchenangestellte sind fähig, die Anforderungen an die Beschreibung von Rezepturen zu erklären, diese zu dokumentieren, anzupassen und zu berechnen.</p>	<p>6.1.1 Küchenangestellte beschreiben die Bedeutung, den Aufbau und die Funktion von Rezepturen und sind fähig, diese anhand von Beispielen aus ihrem Arbeitsbereich aufzuzeigen. (K3)</p> <p>6.1.2 Küchenangestellte sind fähig, Rezepturen selbstständig zu erstellen, anzupassen und die Mengen- und Kostenwerte für einfache Beispiele zu berechnen. (K3)</p>
<p>6.2 Küchenangestellte sind in der Lage, die nährstofflichen Anforderungen und jahreszeitlichen Bedingungen an die Menügestaltung zu beschreiben und einfachere Menüs zu gestalten und zu berechnen.</p>	<p>6.2.1 Küchenangestellte beschreiben die Bedeutung unterschiedlicher Nährstoffe für die gesunde Ernährung und sind fähig, unterschiedliche Nährstoffe zu beschreiben und ihren Wert anhand von praktischen Beispielen aufzuzeigen. (K3)</p> <p>6.2.2 Küchenangestellte beschreiben die jahreszeitlichen Einflussfaktoren auf die Menügestaltung und sind fähig, die wesentlichen Grundsätze zu erläutern. (K3)</p> <p>6.2.3 Küchenangestellte sind in der Lage, die Grundsätze für die Menügestaltung darzulegen und einfachere Menüs zu gestalten sowie die Mengen zu berechnen und zu dokumentieren. (K3)</p>

Leitziel	
<p>7 Leitziel Hygiene und Arbeitssicherheit</p> <p>Das Verständnis für Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz stellt für Küchenangestellte eine Kernkompetenz dar, da gesetzliche und betriebliche Vorschriften diese Anforderungen zum einen vorschreiben, zum andern aber ist Hygiene für die Produktqualität wie auch für die Werterhaltung eine entscheidende Einflussgrösse. Küchenangestellte verstehen diese Anforderungen und setzen sie im eigenen Arbeitsbereich pflichtbewusst um.</p>	
Richtziele	Leistungsziele
<p>7.1 Küchenangestellte beschreiben die Grundsätze der persönlichen, der Betriebs- und der Lebensmittelhygiene und sind fähig, diese im eigenen Arbeitsbereich betriebsgerecht umzusetzen.</p>	<p>7.1.1 Küchenangestellte beschreiben die wesentliche Zielsetzung und typische Aufgabenfelder der Lebensmittelverordnung anhand geeigneter Probleme und Handlungsfelder. (K3)</p> <p>7.1.2 Küchenangestellte erläutern die Bedeutung der Regeln und Massnahmen der persönlichen, der Betriebs- und der Lebensmittelhygiene und setzen diese in ihren Arbeitsprozessen und im Betrieb ökonomisch und ökologisch durchdacht um. (K3)</p> <p>7.1.3 Küchenangestellte erklären die Ursachen mangelnder Hygiene und sind fähig, die Auswirkungen mangelnder Hygiene zu beschreiben. (K2)</p> <p>7.1.4 Küchenangestellte erläutern die Grundlagen der Mikrobiologie und zeigen wichtige Zusammenhänge in der Lebensmittelhygiene auf. (K2)</p>
<p>7.2 Küchenangestellte verstehen die Grundsätze und Regelungen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz und beschreiben deren Bedeutung für die eigene Arbeit wie auch für Restaurationsbetriebe.</p>	<p>7.2.1 Küchenangestellte sind fähig, anhand von konkreten Massnahmen die Regelungen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz aufzuzeigen und deren Bedeutung zu erklären. (K3)</p> <p>7.2.2 Küchenangestellte zeigen potenzielle Ursachen und Folgen von Unfällen im Küchenbereich auf und beschreiben die Folgen für sich und die Mitarbeitenden. (K3)</p> <p>7.2.3 Küchenangestellte beschreiben Unfallrisiken im Küchenbereich und sind fähig, Massnahmen zu deren Vermeidung zu erklären. (K3)</p> <p>7.2.4 Küchenangestellte sind fähig, Aufgaben aufzuzeigen, welche die Gesundheit gefährden und Massnahmen zum Schutz der Gesundheit zu erläutern und umzusetzen. (K3)</p>

