

Ausbildungsprogramm für die überbetrieblichen Kurse

Zur Verordnung des SBFI vom 20. Juni 2023 über die berufliche Grundbildung für

Köchin/Koch
mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ)

Berufsnummer 79009

Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung	1
2	Zielsetzungen der überbetrieblichen Kurse	1
3	Methodisch-didaktische Ausrichtung	1
3.1	Orientierung an der Wertschöpfungskette	2
4	Aufgaben des Ausbildungsprogramms für die üK	3
5	Rahmenbedingungen	3
6	Referenzdokumente	4
7	Praxisaufträge für überbetriebliche Kurse	4
8	Beurteilung der Leistungen in den üK	4
9	Lehrmittel	4
10	Gesamtübersicht Ausbildungsprogramm	5
10.1	Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele üK 1	9
10.2	Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele üK 2	10
10.3	Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele üK 3	11
10.4	Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele üK 4	12
10.5	Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele üK 5	13
11	Anhang	14

1 Einleitung

Dieses Ausbildungsprogramm basiert auf dem Bildungsplan und gibt eine Übersicht über die zu entwickelnden Handlungskompetenzen, zu erarbeitenden Leistungsziele und zu vermittelnden Inhalte am Lernort überbetriebliche Kurse. Es führt auch in das didaktische Modell ein, das in der Ausbildung von zukünftigen Berufsleuten Köchin EFZ/Koch EFZ leitend ist.

Das Ausbildungsprogramm bildet die Grundlage, um in den überbetrieblichen Kursen Ausbildungsmodelle und Kursprogramme zu entwickeln. Es lässt den Verantwortlichen in den überbetrieblichen Kursen bewusst einen Spielraum, die Inhalte praxis- und handlungsorientiert zu vermitteln und die Lernenden in ihrem Lernprozess zu begleiten.

Den üK-Instruierenden soll das Ausbildungsprogramm helfen, die Inhalte strukturiert und systematisch zu vermitteln sowie die Lernenden anzuleiten.

2 Zielsetzungen der überbetrieblichen Kurse

Die überbetrieblichen Kurse (üK) ergänzen die Bildung von Lernenden Köchin EFZ/Koch EFZ in ihren Lehrbetrieben und in der Berufsfachschule. Sie vermitteln den Lernenden branchenspezifische Fachkompetenzen und fördern sie im Aufbau von Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen.

Die üK-Zentren gelten als Ausgleich (Nivellierung) von in den Betrieben unterschiedlich ausgebildeten praktischen Fähigkeiten. Die Lernenden können in den Betrieben gemachte Erfahrungen praktisch vertiefen und Neues erlernen. Lerninhalte sind dabei Themen und praktische Handlungen aus sämtlichen Handlungskompetenzbereichen. Das neu Erlernte soll in unterschiedlichen Situationen angewendet und gefestigt werden. Ein Schwerpunkt liegt dabei auf der Reflexion von neu Gelerntem und dessen Einordnung im Lernprozess.

In den üK werden die Lernenden zudem auf die Anforderungen vorbereitet, die sie im praktischen Qualifikationsverfahren zeigen sollen.

3 Methodisch-didaktische Ausrichtung

In den üK-Kursen werden eine hohe Mitverantwortung und Selbstständigkeit der Lernenden angestrebt. Mit einem im Verlauf der beruflichen Grundbildung steigenden Anteil selbstgesteuerter Lernaktivitäten werden die Lernenden zum selbstständigen Denken und Handeln hingeführt. Ein respektvoller und toleranter Umgang sowie eine professionelle, auf das Lernen bezogene Beziehung zwischen Lernenden und üK-Instruierenden bildet die Grundlage der Zusammenarbeit.

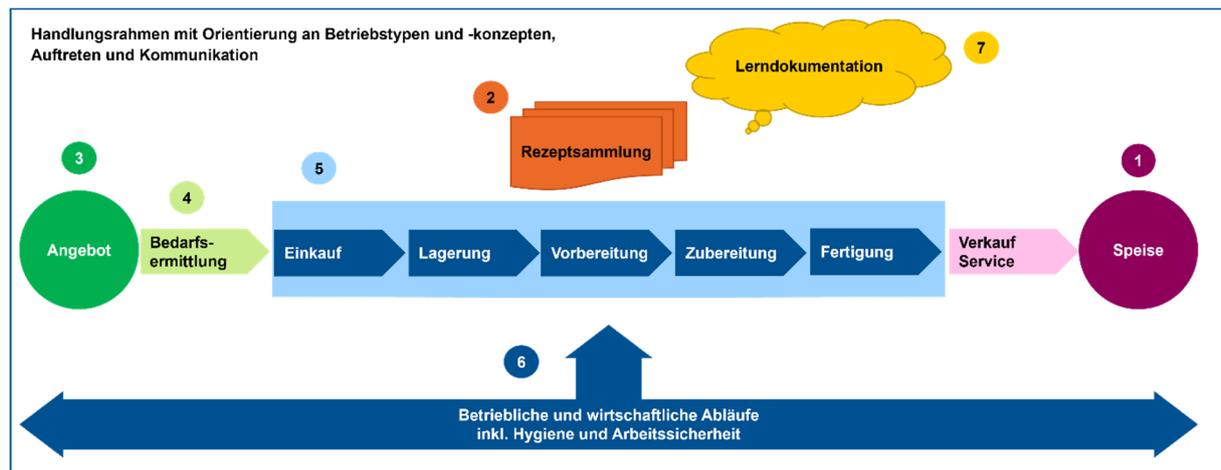
Mit der Digitalisierung und dem sich verändernden Verständnis von Lernen, verändert sich auch die Rolle der üK-Instruierenden. Ihre Rolle verschiebt sich mehr und mehr weg vom lernprozesssteuernden Vermittler von Wissen und Können hin zum lernprozessbegleitenden Coach. Die spezifischen von Verlagen und anderen Quellen zur Verfügung gestellten Nachschlagewerke und Inhalte ergänzen das personalisierte Wissen und Können der üK-Instruierenden.

Die Revision der Küchenberufe 2024 ist von einem didaktischen Wandel geprägt. Es geht um ein Ablösen der Lernzielorientierung (Zieldeduktion) aus den 60er- und 70er-Jahren durch das nachfolgende Konzept der Handlungskompetenzorientierung. Die Lernschritte sollen in den üK mit förderorientierten Rückmeldungen zur Arbeitsweise sowie zur Lerndokumentation begünstigt werden. Hierbei werden fachliche und überfachliche Kompetenzen gleichermassen gefördert. Neben den praktischen Fähigkeiten wie zum Beispiel Techniken und Methoden steht die selbstständige Nutzung von externen Wissensquellen und Lerngrundlagen im Zentrum der Ausbildung. Zusätzlich wird die erbrachte Arbeit von den Lernenden selbst eingeschätzt und reflektiert.

3.1 Orientierung an der Wertschöpfungskette

Es stehen die Rohprodukte und deren Veredelung im Fokus. Mit ihnen soll das grundlegende Handwerk aufgebaut und gestärkt werden. Die Lernenden durchlaufen anhand eines Rohprodukts bzw. Referenzrezepts die gesamte Wertschöpfungskette. Dies ermöglicht, Themen Stück für Stück zu behandeln und im Rahmen wiederkehrender Lerninhalte miteinander zu vernetzen und Handlungskompetenzen zu entwickeln.

Die untenstehende Grafik «Lerngelände» bietet als Karte einen Überblick über das Zusammenspiel der einzelnen Inhalte des didaktischen Konzepts.



Lernende Köchin EFZ/Koch EFZ orientieren sich an der Wertschöpfungskette, die von Angebot bis zur fertigen Speise verläuft. Nachfolgend werden die einzelnen Prozessschritte und ihr Zusammenspiel beschrieben.

- 1 Im Zentrum des Kochberufs steht die verkaufte Speise, das umgesetzte Gericht mit dem Ziel die Gästebedürfnisse zu erfüllen. Dies wird mittels Ressourcen (Fähigkeiten/Fertigkeiten, Wissen und Haltung) während der beruflichen Grundbildung aufgebaut.
- 2 Als Hilfsmittel der angestrebten Berufskompetenz dient die während der beruflichen Grundbildung erstellte Rezeptsammlung. Diese wird auch im Rahmen der Abschlussprüfung genutzt (Qualifikationsbereich praktische Arbeit VPA). Die Rezeptsammlung besteht aus Referenzrezepten¹, die den Lernenden ab Lehrbeginn zur Verfügung stehen sowie aus während der Lehrzeit gesammelten, eigenen Rezepten.
- 3 Das Angebot beinhaltet Lebensmittel wie Rohprodukte oder Halbfabrikate, mit denen die Lernenden zwingend während ihrer Grundbildung an den drei Lernorten Betrieb, Berufsfachschule und überbetriebliche Kurse (üK) in Berührung kommen.
- 4 Bevor die Lernenden praktisch tätig werden, gilt es die Bedarfsermittlung durchzuführen. Diese beinhaltet das Ermitteln des Warenbedarfs, allfälliger Nährwerte, Mengen und der Qualität der Lebensmittel.

¹ Die Referenzrezepte sind Teil der Rezeptsammlung und sind für alle Lernorte relevant.

5

Innerhalb der Wertschöpfungskette befindet sich der effektive Herstellungsprozess. Dieser besteht aus fünf Prozessschritten.

6

Während des mehrmaligen Durchlaufens der Wertschöpfungskette werden mit den jeweiligen Lebensmittelgruppen im Lernprozess die betrieblichen und wirtschaftlichen Abläufe inkl. Hygiene und Arbeitssicherheit wiederkehrend trainiert.

7

Mit der Lerndokumentation werden die mit dem betrieblichen Lernen zusammenhängenden Lernprozesse festgehalten, reflektiert und beurteilt.



Köchinnen/Köche kommunizieren. Daher findet das oben Aufgeführte (1 bis 7) im sprachlichen Handlungsrahmen der Team- und Gästekommunikation unter Berücksichtigung der Betriebstypen und -konzepte statt (EFZ inkl. einer zweiten Landessprache oder in Englisch).

4 Aufgaben des Ausbildungsprogramms für die üK

Als Grundlage des Ausbildungsprogramms für die überbetrieblichen Kurse gelten die folgenden gesetzlichen Bestimmungen: Verordnung über die berufliche Grundbildung Köchin EFZ/Koch EFZ und Bildungsplan vom 20. Juni 2023.

- Das Ausbildungsprogramm für die üK präzisiert die Leistungsziele für die überbetrieblichen Kursen und gibt Empfehlungen für die praktische Umsetzung.
- Das Ausbildungsprogramm für die üK ist ein Steuerungsinstrument für die Unterrichtsplanung und die Unterrichtsevaluation der überbetrieblichen Kurse.
- Das Ausbildungsprogramm für die üK dient als Grundlage für die Erarbeitung der Kursprogramme, welche den aktuellen berufsspezifischen, personellen sowie organisatorischen Rahmenbedingungen in den üK Rechnung tragen.

5 Rahmenbedingungen

Die üK-Verantwortlichen und die üK-Instruierenden gestalten gemeinsam das individuelle Kursprogramm für die verschiedenen üK-Zentren.

- In Verbindung mit der Entwicklung und Förderung der Fachkompetenz soll bei der pädagogisch/didaktischen Gestaltung der Kurse auf die prozessorientierte Entwicklung der Methodenkompetenz sowie der Sozial- und Selbstkompetenz geachtet werden.
- Das Bearbeiten aller üK-Leistungsziele ist obligatorisch.
- Die in der Bildungsverordnung festgelegte Kurstabelle ist verbindlich.
- Über den Pflichtbereich des Ausbildungsprogramms der üK hinaus, können die üK-Zentren innerhalb ihrer internen Kursplanung zusätzliche Bereiche wählen und ausgestalten.

Die Themen werden lernbereichsübergreifend sowie teilweise vernetzt mit dem Berufskundeunterricht an den Berufsfachschulen und dem betrieblichen Ausbildungsprogramm bearbeitet. Detailliertere Angaben über Qualifikationsprofil, das Qualifikationsverfahren, die Kompetenzbeschreibungen etc. sind in der Bildungsverordnung und im Bildungsplan enthalten.

6 Referenzdokumente

Referenzdokumente bilden eine Sammlung von Beispielen, die während der beruflichen Grundbildung in allen drei Lernorten verwendet werden können. Zu den Referenzdokumenten gehören eine Referenzsituation mit Orientierung an der Wertschöpfungskette sowie Referenzrezepte. In den überbetrieblichen Kursen dient die Referenzsituation, um allfällige Gruppenaufträge abzuleiten und diese mit den Referenzrezepten zu verknüpfen. Die Referenzdokumente dienen als Hilfsmittel und unterstützen dabei, den Unterricht handlungsorientiert zu gestalten.

7 Praxisaufträge für überbetriebliche Kurse

Ein Praxisauftrag ist eine didaktische Anleitung zu einer definierten, vorgegebenen Handlung. Darin werden die Handlung (ein Auftrag), das Lernprodukt (beispielsweise Bezug auf Referenzrezepte oder die Referenzsituation) und die Indikatoren (Bewertungskriterien) festgelegt. Mit dem Praxisauftrag sind die dahinterliegenden Ressourcen und die aufzubauenden Handlungskompetenzen verknüpft sowie die damit verbundenen Leistungsziele des Bildungsplanes.

In den überbetrieblichen Kursen werden Praxisaufträge an die Referenzdokumente geknüpft. So kann die Referenzsituation den Rahmen bilden, (Gruppen-) Aufträge davon abgeleitet und mit Referenzrezepten hinterlegt für die Umsetzung genutzt werden, wobei auch andere/eigene Rezepte verwendet und in der Rezeptsammlung erfasst werden können. Jedes bearbeitete Rezept wird im Anschluss in der vorhandenen Rezeptsammlung mit den eigenen Erfahrungswerten angepasst.

Jeder Praxisauftrag wird mit dem dazugehörigen fachlichen Wissen als Content (Wissensbrocken, die zur Bearbeitung vorausgesetzt werden) von WIGL angereichert.

8 Beurteilung der Leistungen in den üK

Die Anbieter der überbetrieblichen Kurse sind gemäss Bildungsverordnung Art. 15 dazu verpflichtet, die Leistungen der Lernenden in Form eines Kompetenznachweises (üK-Bericht) für jeden überbetrieblichen Kurs zu dokumentieren. Basis dieser Rückmeldung bildet der üK-Bericht. Es empfiehlt sich zusätzlich, am Ende eines jeden Kurstages, den Lernenden eine allgemeine, mündliche Rückmeldung in Form eines Tagesrückblicks zu geben.

Es wurden fünf unterschiedliche üK-Berichte erarbeitet, um dem Ausbildungsstand der Lernenden besser Rechnung tragen zu können. Bei der Nutzung des WIGL-Tools können die üK-Berichte digital ausgefüllt, gesendet und abgelegt werden. Des Weiteren sind die üK-Berichte auf der Homepage von Hotel & Gastro *formation* Schweiz aufgeschaltet und stehen zum Download bereit.

Bei der digitalen Nutzung innerhalb des WIGL-Tools besteht für die Lernenden die Möglichkeit, ihren Tag zu reflektieren und anhand ihres eigenen üK-Berichts eine Selbsteinschätzung vorzunehmen. Diese Selbsteinschätzung steht der instruierenden Person dann jeweils beim Ausfüllen des üK-Berichts zur Verfügung und zeigt Diskrepanzen in der Selbst- und Fremdeinschätzung auf.

9 Lehrmittel

Für die überbetrieblichen Kurse wurden von der Organisation der Arbeitswelt (Hotel & Gastro *formation* Schweiz) in Zusammenarbeit mit WIGL verschiedene Unterrichtsmittel digital erarbeitet, welche über die WIGL-Plattform zugänglich sind.

Mittels eines Lernpfades werden die Nutzer durch alle überbetrieblichen Kurse geleitet, in denen jeweils die Tagesplanung mit Hinweisen zu den Instruktionen, Referenzrezepten sowie dem für den Unterricht relevanten und aufbereiteten Content zur Verfügung stehen. Zudem besteht für die Instruierenden die Möglichkeit, Klassenverbände zu erstellen. Es ist den Standorten der überbetrieblichen Kurse freigestellt, dieses Tool zu nutzen. Die Klassenverbände werden direkt durch die üK-Standorte gelöst. Hierfür können sie die Standorte direkt mit WIGL in Verbindung setzen.

10 Gesamtübersicht Ausbildungsprogramm

üK 1	üK 2	üK 3	üK 4	üK 5
Handlungskompetenzbereich A: Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten				
a1: Speiseangebot mitgestalten, Food-Trends miteinbeziehen und den Gästebedürfnissen anpassen				
a1.1-üK Pflanzliche Lebensmittel (insbesondere Gemüse, Pilze, Kräuter, Gewürze) a1.3-üK Lebensmittel tierischen Ursprungs (insbesondere Milch, Milchprodukte) a1.5-üK Weitere Lebensmittel / Produkte (insbesondere Würzmittel) a1.7-üK Gästebedürfnisse und Angebotsgestaltung, insbesondere Gästebedürfnisse (z.B. infolge von Allergien, Intoleranzen, religiös begründete Essgewohnheiten) a1.9-üK Rezeptsammlung	a1.1-üK Pflanzliche Lebensmittel (insbesondere Kartoffeln, Hülsenfrüchte) a1.2-üK Tierische Lebensmittel (insbesondere Geflügel) a1.3-üK Lebensmittel tierischen Ursprungs (insbesondere Eier, Eierprodukte) a1.5-üK Weitere Lebensmittel / Produkte (insbesondere Zucker und Süsstoffe) a1.7-üK Gästebedürfnisse und Angebotsgestaltung a1.9-üK Rezeptsammlung	a1.1-üK Pflanzliche Lebensmittel (insbesondere Getreide, Obst, Samen und Kerne, Sprossen) a1.2-üK Tierische Lebensmittel (insbesondere Fisch, Krusten- und Weichtiere) a1.3-üK Lebensmittel tierischen Ursprungs (insbesondere Honig) a1.4-üK Speisefette und Öle a1.5-üK Weitere Lebensmittel / Produkte (insbesondere Sojaerzeugnisse und weitere Proteinquellen) a1.6-üK Food-Trends und Innovationen a1.7-üK Gästebedürfnisse und Angebotsgestaltung a1.9-üK Rezeptsammlung	a1.1-üK Pflanzliche Lebensmittel a1.2-üK Tierische Lebensmittel (insbesondere Schlachtfleisch, Fleischerzeugnisse, Geflügel) a1.3-üK Lebensmittel tierischen Ursprungs a1.5-üK Weitere Lebensmittel / Produkte (insbesondere Bindemittel, Kakao und Schokolade, Konditoreihalbfabrikate, Teiglockerungsmittel) a1.6-üK Food-Trends und Innovationen a1.7-üK Gästebedürfnisse und Angebotsgestaltung a1.9-üK Rezeptsammlung	a1.1-üK Pflanzliche Lebensmittel a1.2-üK Tierische Lebensmittel (insbesondere Wild) a1.3-üK Lebensmittel tierischen Ursprungs a1.4-üK Speisefette und Öle a1.5-üK Weitere Lebensmittel / Produkte a1.6-üK Food-Trends und Innovationen a1.7-üK Gästebedürfnisse und Angebotsgestaltung a1.9-üK Rezeptsammlung
a2: Bestellmengen, Warenkosten und Nährwert von Gerichten berechnen und geeignete Lebensmittel einkaufen				
	a2.1-üK Bedarfsermittlung a2.2-üK Warenkosten	a2.1-üK Bedarfsermittlung a2.2-üK Warenkosten a2.5-üK Ernährungsgrundsätze a2.6-üK Ernährungsformen a2.7-üK Nährstoffe und Energiebedarf a2.9-üK Schadstoffe	a2.1-üK Bedarfsermittlung a2.2-üK Warenkosten a2.5-üK Ernährungsgrundsätze a2.7-üK Nährstoffe und Energiebedarf a2.9-üK Schadstoffe	a2.1-üK Bedarfsermittlung a2.2-üK Warenkosten a2.5-üK Ernährungsgrundsätze a2.6-üK Ernährungsformen a2.7-üK Nährstoffe und Energiebedarf a2.9-üK Schadstoffe

üK 1	üK 2	üK 3	üK 4	üK 5
a3: Gelieferte Lebensmittel auf Qualität und Menge kontrollieren und geeignet lagern				
a3.2-üK Warenannahme und Lagerung	a3.2-üK Warenannahme und Lagerung a3.3-üK Qualitätssicherung	a3.2-üK Warenannahme und Lagerung a3.3-üK Qualitätssicherung a3.4-üK Qualitätssicherungsmaßnahmen	a3.2-üK Warenannahme und Lagerung a3.3-üK Qualitätssicherung a3.4-üK Qualitätssicherungsmaßnahmen	a3.2-üK Warenannahme und Lagerung a3.3-üK Qualitätssicherung a3.4-üK Qualitätssicherungsmaßnahmen
a4: Lebensmittel, Arbeitsplatz, Werkzeug, Utensilien und Geräte für die Speiseproduktion vorbereiten				
a4.1-üK Mise en place Arbeitsplatz und Geräte a4.2-üK Vorbereiten von pflanzlichen Lebensmitteln a4.4-üK Vorbereiten von Lebensmitteln tierischen Ursprungs a4.5-üK Garmethoden für die Vorbereitung	a4.1-üK Mise en place Arbeitsplatz und Geräte a4.2-üK Vorbereiten von pflanzlichen Lebensmitteln a4.3-üK Vorbereiten von tierischen Lebensmitteln a4.4-üK Vorbereiten von Lebensmitteln tierischen Ursprungs a4.5-üK Garmethoden für die Vorbereitung	a4.1-üK Mise en place Arbeitsplatz und Geräte a4.2-üK Vorbereiten von pflanzlichen Lebensmitteln a4.3-üK Vorbereiten von tierischen Lebensmitteln a4.4-üK Vorbereiten von Lebensmitteln tierischen Ursprungs a4.5-üK Garmethoden für die Vorbereitung	a4.1-üK Mise en place Arbeitsplatz und Geräte a4.3-üK Vorbereiten von tierischen Lebensmitteln a4.5-üK Garmethoden für die Vorbereitung	a4.1-üK Mise en place Arbeitsplatz und Geräte a4.2-üK Vorbereiten von pflanzlichen Lebensmitteln a4.3-üK Vorbereiten von tierischen Lebensmitteln a4.4-üK Vorbereiten von Lebensmitteln tierischen Ursprungs a4.5-üK Garmethoden für die Vorbereitung
a5: Tierische und pflanzenbasierte Lebensmittel zu Speisen und Gerichten zubereiten, veredeln und sensorisch prüfen				
a5.1-üK Garmethoden a5.3-üK Kombinationen von Vorbereitungstechniken und Garmethoden	a5.1-üK Garmethoden a5.4-üK Regenerations- und Fertigungstechniken a5.5-üK Sensorik bei der Zubereitung und Veredelung	a5.1-üK Garmethoden a5.2-üK Zonentrennung vegetarischer und veganer Gerichte a5.3-üK Kombinationen von Vorbereitungstechniken und Garmethoden a5.4-üK Regenerations- und Fertigungstechniken a5.5-üK Sensorik bei der Zubereitung und Veredelung	a5.1-üK Garmethoden a5.2-üK Zonentrennung vegetarischer und veganer Gerichte a5.3-üK Kombinationen von Vorbereitungstechniken und Garmethoden a5.4-üK Regenerations- und Fertigungstechniken a5.5-üK Sensorik bei der Zubereitung und Veredelung	a5.1-üK Garmethoden a5.2-üK Zonentrennung vegetarischer und veganer Gerichte a5.3-üK Kombinationen von Vorbereitungstechniken und Garmethoden a5.4-üK Regenerations- und Fertigungstechniken a5.5-üK Sensorik bei der Zubereitung und Veredelung
a6: Gerichte kombinieren, anrichten und inszenieren				
a6.1-üK Bedeutung und Wirkung a6.2-üK Anrichten und Inszenieren	a6.1-üK Bedeutung und Wirkung a6.2-üK Anrichten und Inszenieren	a6.1-üK Bedeutung und Wirkung a6.2-üK Anrichten und Inszenieren	a6.1-üK Bedeutung und Wirkung a6.2-üK Anrichten und Inszenieren	a6.1-üK Bedeutung und Wirkung a6.2-üK Anrichten und Inszenieren

üK 1	üK 2	üK 3	üK 4	üK 5
Handlungskompetenzbereich B: Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit				
b1: Hygiene, Lebensmittelsicherheit, Auskunftspflicht und mikrobiologische Qualitätsstandards in der Küche sicherstellen				
b1.3-üK Hygienemassnahmen b1.4-üK Selbstkontroll-Konzept	b1.3-üK Hygienemassnahmen b1.4-üK Selbstkontroll-Konzept	b1.3-üK Hygienemassnahmen b1.4-üK Selbstkontroll-Konzept	b1.3-üK Hygienemassnahmen b1.4-üK Selbstkontroll-Konzept	b1.3-üK Hygienemassnahmen b1.4-üK Selbstkontroll-Konzept
b2: Unfall- und Erkrankungsrisiken minimieren und im Ereignisfall Sofortmassnahmen treffen				
b2.1-üK Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz	b2.1-üK Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz	b2.1-üK Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz	b2.1-üK Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz	b2.1-üK Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz
b3: Abfälle und Reststoffe aufgrund der Lagerung und Vorbereitung von Speisen trennen und entsorgen				
b3.1-üK Umweltschutz b3.2-üK Abfallbewirtschaftung	b3.1-üK Umweltschutz b3.2-üK Abfallbewirtschaftung	b3.1-üK Umweltschutz b3.2-üK Abfallbewirtschaftung	b3.1-üK Umweltschutz b3.2-üK Abfallbewirtschaftung	b3.1-üK Umweltschutz b3.2-üK Abfallbewirtschaftung
b4: Geräte, Werkzeuge, Geschirr, Räume und Einrichtungen reinigen und instand halten				
b4.1-üK Massnahmen der Werterhaltung b4.2-üK Schäden und Störungen b4.3-üK Reinigung	b4.1-üK Massnahmen der Werterhaltung b4.2-üK Schäden und Störungen b4.3-üK Reinigung	b4.1-üK Massnahmen der Werterhaltung b4.2-üK Schäden und Störungen b4.3-üK Reinigung	b4.1-üK Massnahmen der Werterhaltung b4.2-üK Schäden und Störungen b4.3-üK Reinigung	b4.1-üK Massnahmen der Werterhaltung b4.2-üK Schäden und Störungen b4.3-üK Reinigung
Handlungskompetenzbereich C: Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe				
c1: Die Abläufe in der Küche planen und umsetzen				
	c1.2-üK Planungshilfsmittel c1.3-üK Ablauforganisation und Zeitplanung			
c2: Die Zusammenarbeit mit Partnerinnen und Partnern an den Nahtstellen planen und vorbereiten				
	c2.1-üK Zusammenarbeit mit Partnerinnen und Partnern an den Nahtstellen	c2.1-üK Zusammenarbeit mit Partnerinnen und Partnern an den Nahtstellen		
c3: Digitale Bestell-, Berechnungs- und Planungssysteme für den Küchenbereich anwenden				
	c3.1-üK Branchenbezogene Anwendersoftware	c3.1-üK Branchenbezogene Anwendersoftware	c3.1-üK Branchenbezogene Anwendersoftware	c3.1-üK Branchenbezogene Anwendersoftware
c4: Die Produktivität in der Küche gewährleisten und optimieren				
c4.1-üK Einsatz von Geräten	c4.1-üK Einsatz von Geräten	c4.1-üK Einsatz von Geräten	c4.1-üK Einsatz von Geräten	c4.1-üK Einsatz von Geräten

üK 1	üK 2	üK 3	üK 4	üK 5
c5: Verluste und Verschwendung von Lebensmitteln, Speisen und Betriebsmitteln vermeiden				
c5.1-üK Vermeidung von Lebensmittelverschwendung	c5.1-üK Vermeidung von Lebensmittelverschwendung	c5.1-üK Vermeidung von Lebensmittelverschwendung	c5.1-üK Vermeidung von Lebensmittelverschwendung	c5.1-üK Vermeidung von Lebensmittelverschwendung
c5.2-üK Betriebsmitteleinsatz	c5.2-üK Betriebsmitteleinsatz	c5.2-üK Betriebsmitteleinsatz	c5.2-üK Betriebsmitteleinsatz	c5.2-üK Betriebsmitteleinsatz
Handlungskompetenzbereich D: Auftreten und Kommunizieren				
d1: Den eigenen Auftritt gestalten und mit Mitarbeitenden, Gästen sowie Lieferantinnen und Lieferanten kommunizieren				
d1.1-üK Berufsethos	d1.1-üK Berufsethos	d1.1-üK Berufsethos	d1.1-üK Berufsethos	d1.1-üK Berufsethos
d1.3-üK Branchenübliche Fachbegriffe	d1.3-üK Branchenübliche Fachbegriffe	d1.3-üK Branchenübliche Fachbegriffe	d1.3-üK Branchenübliche Fachbegriffe	d1.3-üK Branchenübliche Fachbegriffe
d1.4-üK Kommunikation	d1.4-üK Kommunikation	d1.4-üK Kommunikation	d1.4-üK Kommunikation	d1.4-üK Kommunikation
d1.5-üK Auftreten	d1.5-üK Auftreten	d1.5-üK Auftreten	d1.5-üK Auftreten	d1.5-üK Auftreten
d1.6-üK Zusammenarbeit	d1.6-üK Zusammenarbeit	d1.6-üK Zusammenarbeit	d1.6-üK Zusammenarbeit	d1.6-üK Zusammenarbeit
d1.8-üK Herausfordernde Situationen und Hektik	d1.8-üK Herausfordernde Situationen und Hektik	d1.8-üK Herausfordernde Situationen und Hektik	d1.8-üK Herausfordernde Situationen und Hektik	d1.8-üK Herausfordernde Situationen und Hektik
d2: Kommunikationsmittel für die Informationsbeschaffung und den Informationsaustausch im Küchenbereich einsetzen sowie Methoden für Präsentationen von Speisen und Gerichten anwenden				
d2.2-üK Präsentationsformen	d2.2-üK Präsentationsformen	d2.1-üK Informationsfluss d2.2-üK Präsentationsformen	d2.1-üK Informationsfluss d2.2-üK Präsentationsformen	d2.1-üK Informationsfluss d2.2-üK Präsentationsformen

10.1 Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele üK 1

HKB A	HKB B	HKB C	HKB D
HK a1, a3, a4, a5, a6	HK b1, b2, b3, b4	HK c4, c5	HK d1, d2



Lebensmittel

- a1.1-üK Pflanzliche Lebensmittel (insbesondere Gemüse, Pilze, Kräuter und Gewürze)
- a1.3-üK Lebensmittel tierischen Ursprungs (insbesondere Milch und Milchprodukte)
- a1.5-üK Weitere Lebensmittel / Produkte (insbesondere Würzmittel)

Gesetzliche Vorschriften/GHP-Standards

- a3.2-üK Warenannahme und Lagerung
- b1.3-üK Hygienemassnahmen
- b1.4-üK Selbstkontroll-Konzept
- b2.1-üK Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz
- b3.1-üK Umweltschutz
- b3.2-üK Abfallbewirtschaftung
- b4.1-üK Massnahmen der Werterhaltung
- b4.2-üK Schäden und Störungen
- b4.3-üK Reinigung

Wertschöpfung

- a1.7-üK Gästebedürfnisse und Angebotsgestaltung (insbesondere Gästebedürfnisse (z.B. infolge von Allergien, Intoleranzen, religiös begründete Essgewohnheiten))
- a1.9-üK Rezeptsammlung
- a4.1-üK Mise en place Arbeitsplatz und Geräte
- a4.2-üK Vorbereiten von pflanzlichen Lebensmitteln
- a4.4-üK Vorbereiten von Lebensmitteln tierischen Ursprungs
- a4.5-üK Vorbereitungstechniken
- a5.1-üK Garmethoden

- a5.3-üK Kombinationen von Vorbereitungstechniken und Garmethoden
- a6.1-üK Bedeutung und Wirkung
- a6.2-üK Anrichten und Inszenieren
- c4.1-üK Einsatz von Geräten
- c5.1-üK Vermeidung von Lebensmittelverschwendung
- c5.2-üK Betriebsmitteleinsatz
- d2.2-üK Präsentationsformen

Haltung/Kommunikation*

- d1.1-üK Berufsethos
- d1.3-üK Branchenübliche Fachbegriffe
- d1.4-üK Kommunikation
- d1.5-üK Auftreten
- d1.6-üK Zusammenarbeit
- d1.8-üK Herausfordernde Situationen und Hektik

*Die aufgeführte Liste der Leistungsziele kann bei Bedarf angepasst werden

10.2 Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele üK 2

HKB A	HKB B	HKB C	HKB D
HK a1, a2, a3, a4, a5, a6	HK b1, b2, b3, b4	HK c1, c2, c3, c4, c5	HK d1, d2



Lebensmittel

- a1.1-üK Pflanzliche Lebensmittel (insbesondere Kartoffeln und Hülsenfrüchte,)
- a1.2-üK Tierische Lebensmittel (insbesondere Geflügel)
- a1.3-üK Lebensmittel tierischen Ursprungs (insbesondere Eier und Eierprodukte)
- a1.5-üK Weitere Lebensmittel / Produkte (insbesondere Zucker und Süsstoffe)

Gesetzliche Vorschriften/GHP-Standards

- a3.2-üK Warenannahme und Lagerung
- a3.3-üK Qualitätssicherung
- b1.3-üK Hygienemassnahmen
- b1.4-üK Selbstkontroll-Konzept
- b2.1-üK Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz
- b3.1-üK Umweltschutz
- b3.2-üK Abfallbewirtschaftung
- b4.1-üK Massnahmen der Werterhaltung
- b4.2-üK Schäden und Störungen
- b4.3-üK Reinigung

Wertschöpfung

- a1.7-üK Gästebedürfnisse und Angebotsgestaltung
- a1.9-üK Rezeptsammlung
- a2.1-üK Bedarfsermittlung
- a2.2-üK Warenkosten
- a4.1-üK Mise en place Arbeitsplatz und Geräte
- a4.2-üK Vorbereiten von pflanzlichen Lebensmitteln

- a4.3-üK Vorbereiten von tierischen Lebensmitteln
- a4.4-üK Vorbereiten von Lebensmitteln tierischen Ursprungs
- a4.5-üK Vorbereitungstechniken
- a5.1-üK Garmethoden
- a5.4-üK Regenerations- und Fertigungstechniken
- a5.5-üK Sensorik bei der Zubereitung und Veredelung
- a6.1-üK Bedeutung und Wirkung
- a6.2-üK Anrichten und Inszenieren
- c1.2-üK Planungshilfsmittel
- c1.3-üK Ablauforganisation und Zeitplanung
- c2.1-üK Zusammenarbeit mit Partnerinnen und Partnern an den Nahtstellen
- c3.1-üK Branchenbezogene Anwendersoftware
- c4.1-üK Einsatz von Geräten
- c5.1-üK Vermeidung von Lebensmittelverschwendung
- c5.2-üK Betriebsmitteleinsatz
- d2.2-üK Präsentationsformen

Haltung/Kommunikation*

- d1.1-üK Berufsethos
- d1.3-üK Branchenübliche Fachbegriffe
- d1.4-üK Kommunikation
- d1.5-üK Auftreten
- d1.6-üK Zusammenarbeit
- d1.8-üK Herausfordernde Situationen und Hektik

*Die aufgeführte Liste der Leistungsziele kann bei Bedarf angepasst werden

10.3 Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele üK 3

HKB A	HKB B	HKB C	HKB D
HK a1, a2, a3, a4, a5, a6	HK b1, b2, b3, b4	HK c1, c2, c3, c4, c5	HK d1, d2



Lebensmittel

- a1.1-üK Pflanzliche Lebensmittel (insbesondere Getreide, Obst, Sprossen, Samen und Kerne,)
- a1.2-üK Tierische Lebensmittel (insbesondere Fisch, Krustentiere und Weichtiere)
- a1.3-üK Lebensmittel tierischen Ursprungs
- a1.4-üK Speisefette und Öle
- a1.5-üK Weitere Lebensmittel / Produkte (insbesondere Sojaerzeugnisse und weitere Proteinquellen)
- a2.5-üK Ernährungsgrundsätze
- a2.6-üK Ernährungsformen
- a2.7-üK Nährstoffe und Energiebedarf
- a2.9-üK Schadstoffe

Gesetzliche Vorschriften/GHP-Standards

- a3.2-üK Warenannahme und Lagerung
- a3.3-üK Qualitätssicherung
- a3.4-üK Qualitätssicherungsmassnahmen
- b1.3-üK Hygienemassnahmen
- b1.4-üK Selbstkontroll-Konzept
- b2.1-üK Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz
- b3.1-üK Umweltschutz
- b3.2-üK Abfallbewirtschaftung
- b4.1-üK Massnahmen der Werterhaltung
- b4.2-üK Schäden und Störungen
- b4.3-üK Reinigung

Wertschöpfung

- a1.6-üK Food-Trends und Innovationen
- a1.7-üK Gästebedürfnisse und Angebotsgestaltung
- a1.9-üK Rezeptsammlung
- a2.1-üK Bedarfsermittlung
- a2.2-üK Warenkosten
- a4.1-üK Mise en place Arbeitsplatz und Geräte
- a4.2-üK Vorbereiten von pflanzlichen Lebensmitteln
- a4.3-üK Vorbereiten von tierischen Lebensmitteln
- a4.4-üK Vorbereiten von Lebensmitteln tierischen Ursprungs
- a4.5-üK Vorbereitungstechniken
- a5.1-üK Garmethoden
- a5.2-üK Zonentrennung vegetarischer und veganer Gerichte
- a5.3-üK Kombinationen von Vorbereitungstechniken und Garmethoden

- a5.4-üK Regenerations- und Fertigungstechniken
- a5.5-üK Sensorik bei der Zubereitung und Veredelung
- a6.1-üK Bedeutung und Wirkung
- a6.2-üK Anrichten und Inszenieren
- c1.2-üK Planungshilfsmittel
- c1.3-üK Ablauforganisation und Zeitplanung
- c2.1-üK Zusammenarbeit mit Partnerinnen und Partnern an den Nahtstellen
- c3.1-üK Branchenbezogene Anwendersoftware
- c4.1-üK Einsatz von Geräten
- c5.1-üK Vermeidung von Lebensmittelverschwendung
- c5.2-üK Betriebsmitteleinsatz
- d2.2-üK Präsentationsformen

Haltung/Kommunikation*

- d1.1-üK Berufsethos
- d1.3-üK Branchenübliche Fachbegriffe
- d1.4-üK Kommunikation
- d1.5-üK Auftreten
- d1.6-üK Zusammenarbeit
- d1.8-üK Herausfordernde Situationen und Hektik
- d2.1-üK Informationsfluss

*Die aufgeführte Liste der Leistungsziele kann bei Bedarf angepasst werden

10.4 Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele üK 4

HK B A	HK B B	HK B C	HK B D
HK a1, a2, a3, a4, a5, a6	HK b1, b2, b3, b4	HK c1, c3, c4	HK d1, d2



Lebensmittel

- a1.1-üK Pflanzliche Lebensmittel
- a1.2-üK Tierische Lebensmittel (insbesondere Schlachtfleisch, Fleischerzeugnisse und Geflügel)
- a1.3-üK Lebensmittel tierischen Ursprungs
- a1.5-üK Weitere Lebensmittel / Produkte (insbesondere Bindemittel, Kakao und Schokolade, Konditoreihalbfabrikate, Teiglockerungsmittel)
- a2.5-üK Ernährungsgrundsätze
- a2.7-üK Nährstoffe und Energiebedarf
- a2.9-üK Schadstoffe

Gesetzliche Vorschriften/GHP-Standards

- a3.2-üK Warenannahme und Lagerung
- a3.3-üK Qualitätssicherung
- a3.4-üK Qualitätssicherungsmassnahmen
- b1.3-üK Hygienemassnahmen
- b1.4-üK Selbstkontroll-Konzept
- b2.1-üK Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz
- b3.1-üK Umweltschutz
- b3.2-üK Abfallbewirtschaftung
- b4.1-üK Massnahmen der Werterhaltung
- b4.2-üK Schäden und Störungen
- b4.3-üK Reinigung

Wertschöpfung

- a1.6-üK Food-Trends und Innovationen
- a1.7-üK Gästebedürfnisse und Angebotsgestaltung
- a1.9-üK Rezeptsammlung
- a2.1-üK Bedarfsermittlung
- a2.2-üK Warenkosten
- a4.1-üK Mise en place Arbeitsplatz und Geräte
- a4.3-üK Vorbereiten von tierischen Lebensmitteln
- a4.5-üK Vorbereitungstechniken
- a5.1-üK Garmethoden
- a5.2-üK Zonentrennung vegetarischer und veganer Gerichte
- a5.3-üK Kombinationen von Vorbereitungstechniken und Garmethoden
- a5.4-üK Regenerations- und Fertigungstechniken
- a5.5-üK Sensorik bei der Zubereitung und Veredelung
- a6.1-üK Bedeutung und Wirkung
- a6.2-üK Anrichten und Inszenieren
- c1.2-üK Planungshilfsmittel
- c1.3-üK Ablauforganisation und Zeitplanung
- c3.1-üK Branchenbezogene Anwendersoftware
- c4.1-üK Einsatz von Geräten
- c5.1-üK Vermeidung von Lebensmittelverschwendung
- c5.2-üK Betriebsmitteleinsatz
- d2.2-üK Präsentationsformen

Haltung/Kommunikation*

- d1.1-üK Berufsethos
- d1.3-üK Branchenübliche Fachbegriffe
- d1.4-üK Kommunikation
- d1.5-üK Auftreten
- d1.6-üK Zusammenarbeit
- d1.8-üK Herausfordernde Situationen und Hektik
- d2.1-üK Informationsfluss

*Die aufgeführte Liste der Leistungsziele kann bei Bedarf angepasst werden

10.5 Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele üK 5

HKB A	HKB B	HKB C	HKB D
HK a1, a2, a3, a4, a5, a6	HK b1, b2, b3, b4	HK c1, c3, c4, c5	HK d1, d2



Lebensmittel

- a1.1-üK Pflanzliche Lebensmittel
- a1.2-üK Tierische Lebensmittel (insbesondere Wild)
- a1.3-üK Lebensmittel tierischen Ursprungs
- a1.4-üK Speisefette und Öle
- a1.5-üK Weitere Lebensmittel / Produkte
- a2.5-üK Ernährungsgrundsätze
- a2.6-üK Ernährungsformen
- a2.7-üK Nährstoffe und Energiebedarf
- a2.9-üK Schadstoffe

Gesetzliche Vorschriften/GHP-Standards

- a3.2-üK Warenannahme und Lagerung
- a3.3-üK Qualitätssicherung
- a3.4-üK Qualitätssicherungsmaßnahmen
- b1.3-üK Hygienemassnahmen
- b1.4-üK Selbstkontroll-Konzept
- b2.1-üK Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz
- b3.1-üK Umweltschutz
- b3.2-üK Abfallbewirtschaftung
- b4.1-üK Massnahmen der Werterhaltung
- b4.2-üK Schäden und Störungen
- b4.3-üK Reinigung

Wertschöpfung

- a1.6-üK Food-Trends und Innovationen
- a1.7-üK Gästebedürfnisse und Angebotsgestaltung
- a1.9-üK Rezeptsammlung
- a2.1-üK Bedarfsermittlung
- a2.2-üK Warenkosten
- a4.1-üK Mise en place Arbeitsplatz und Geräte
- a4.2-üK Vorbereiten von pflanzlichen Lebensmitteln
- a4.3-üK Vorbereiten von tierischen Lebensmitteln
- a4.4-üK Vorbereiten von Lebensmitteln tierischen Ursprungs
- a4.5-üK Vorbereitungstechniken
- a5.1-üK Garmethoden
- a5.2-üK Zonentrennung vegetarischer und veganer Gerichte
- a5.3-üK Kombinationen von Vorbereitungstechniken und Garmethoden
- a5.4-üK Regenerations- und Fertigungstechniken
- a5.5-üK Sensorik bei der Zubereitung und Veredelung
- a6.1-üK Bedeutung und Wirkung
- a6.2-üK Anrichten und Inszenieren
- c1.2-üK Planungshilfsmittel
- c1.3-üK Ablauforganisation und Zeitplanung
- c3.1-üK Branchenbezogene Anwendersoftware

- c4.1-üK Einsatz von Geräten
- c5.1-üK Vermeidung von Lebensmittelverschwendung
- c5.2-üK Betriebsmitteleinsatz
- d2.2-üK Präsentationsformen

Haltung/Kommunikation*

- d1.1-üK Berufsethos
- d1.3-üK Branchenübliche Fachbe-griffe
- d1.4-üK Kommunikation
- d1.5-üK Auftreten
- d1.6-üK Zusammenarbeit
- d1.8-üK Herausfordernde Situationen und Hektik
- d2.1-üK Informationsfluss

*Die aufgeführte Liste der Leistungsziele kann bei Bedarf angepasst werden

11 Anhang

Dokumente	Bezugsquelle
Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung für Köchin EFZ/Koch EFZ	<p><i>Elektronisch</i> Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation www.sbf.admin.ch/bvz/berufe</p> <p><i>Printversion</i> Bundesamt für Bauten und Logistik www.bundespublikationen.admin.ch</p>
Bildungsplan zur Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung für Köchin EFZ/Koch EFZ	Hotel & Gastro formation Schweiz www.hotelgastro.ch
Liste der Garmethoden	Hotel & Gastro formation Schweiz www.hotelgastro.ch
Liste der Fachbegriffe	Hotel & Gastro formation Schweiz www.hotelgastro.ch
Referenzdokumente	Hotel & Gastro formation Schweiz www.hotelgastro.ch
üK-Beurteilung Köchin EFZ/Koch EFZ	Hotel & Gastro formation Schweiz www.hotelgastro.ch
Kursprogramme üK	Hotel & Gastro formation Schweiz www.hotelgastro.ch
Reglement zur Durchführung der überbetrieblichen Kurse	Hotel & Gastro formation Schweiz www.hotelgastro.ch

