

# Bildungsplan

Zur Verordnung des SBFI vom **Datum** über die berufliche Grundbildung für

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

Vom **Erstell - bzw. Unterschriftsdatum** OdA Bildungsplan

**Berufsnummer 79009**

**Entwurfsversion Februar 2022 V25.2.1**



# Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Einleitung</b> .....	<b>1</b>
<b>2</b>	<b>Berufspädagogische Grundlagen</b> .....	<b>2</b>
2.1	Einführung in die Handlungskompetenzorientierung .....	2
2.2	Überblick der vier Dimensionen einer Handlungskompetenz .....	3
2.3	Taxonomiestufen für Leistungsziele (nach Bloom) .....	4
2.4	Zusammenarbeit der Lernorte.....	5
<b>3</b>	<b>Qualifikationsprofil</b> .....	<b>6</b>
3.1	Berufsbild .....	6
3.2	Übersicht der Handlungskompetenzen Köchin EFZ/Koch EFZ .....	8
3.3	Anforderungsniveau des Berufes .....	9
<b>4</b>	<b>Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele je Lernort</b> .....	<b>10</b>
	Handlungskompetenzbereich a: Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten .....	10
	Handlungskompetenzbereich b: Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit ....	20
	Handlungskompetenzbereich c: Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe .....	23
	Handlungskompetenzbereich d: Auftreten und Kommunizieren.....	27
<b>5</b>	<b>Erstellung</b> .....	<b>30</b>
	<b>Anhang 1: Verzeichnis der Instrumente zur Sicherstellung und Umsetzung der beruflichen Grundbildung sowie zur Förderung der Qualität</b> .....	<b>31</b>
	<b>Anhang 2: Begleitende Massnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes</b> .....	<b>32</b>
	<b>Glossar</b> .....	<b>36</b>

## Abkürzungsverzeichnis

<b>BAFU</b>	Bundesamt für Umwelt
<b>BAG</b>	Bundesamt für Gesundheit
<b>BBG</b>	Bundesgesetz über die Berufsbildung (Berufsbildungsgesetz), 2004
<b>BBV</b>	Verordnung über die Berufsbildung (Berufsbildungsverordnung), 2004
<b>BiVo</b>	Verordnung über die berufliche Grundbildung (Bildungsverordnung)
<b>EBA</b>	eidgenössisches Berufsattest
<b>EFZ</b>	eidgenössisches Fähigkeitszeugnis
<b>EKAS</b>	Eidgenössische Koordinationskommission für Arbeitssicherheit
<b>GHP</b>	Gute Hygiene- und Herstellungspraxis
<b>HYV</b>	Hygieneverordnung
<b>LGV</b>	Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung
<b>LIV</b>	Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV)
<b>OdA</b>	Organisation der Arbeitswelt (Berufsverband)
<b>SBFI</b>	Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation
<b>SBBK</b>	Schweizerische Berufsbildungsämter-Konferenz
<b>SDBB</b>	Schweiz. Dienstleistungszentrum Berufsbildung   Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung
<b>SECO</b>	Staatssekretariat für Wirtschaft
<b>Suva</b>	Schweiz. Unfallversicherungsanstalt
<b>ük</b>	überbetrieblicher Kurs

## 1 Einleitung

Als Instrument zur Förderung der Qualität<sup>1</sup> der beruflichen Grundbildung für Köchin/Koch mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ) beschreibt der Bildungsplan die von den Lernenden bis zum Abschluss der Qualifikation zu erwerbenden Handlungskompetenzen. Gleichzeitig unterstützt er die Berufsbildungsverantwortlichen in den Lehrbetrieben, Berufsfachschulen und überbetrieblichen Kursen bei der Planung und Durchführung der Ausbildung.

Für die Lernenden stellt der Bildungsplan eine Orientierungshilfe während der Ausbildung dar.

Dieser Bildungsplan ist das berufspädagogische Konzept für die berufliche Grundbildung Köchin/Koch mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis. Der Bildungsplan besteht aus drei Teilen. Zunächst werden die berufspädagogischen Grundlagen erläutert sowie das Qualifikationsprofil mit den Handlungskompetenzbereichen und Handlungskompetenzen definiert. Daraus abgeleitet werden zu jeder Handlungskompetenz die einzelnen Leistungsziele detailliert beschrieben.

Während der dreijährigen beruflichen Grundbildung entwickeln alle Lernenden die Kompetenzen in den vier Handlungskompetenzbereichen a bis d.

Da sich die Gästebedürfnisse stark unterscheiden und die gastronomischen Angebote sich laufend weiterentwickeln, wird von den Berufsleuten ein ausgeprägtes Mass an Eigeninitiative, Selbstständigkeit, Kreativität und Einfühlungsvermögen verlangt.

---

<sup>1</sup> vgl. Art. 12 Abs. 1 Bst. c Verordnung vom 19. November 2003 über die Berufsbildung (BBV) und Art. 9 der Verordnung des SBFJ über die berufliche Grundbildung (Bildungsverordnung; BiVo) für Köchin EFZ/Koch EFZ

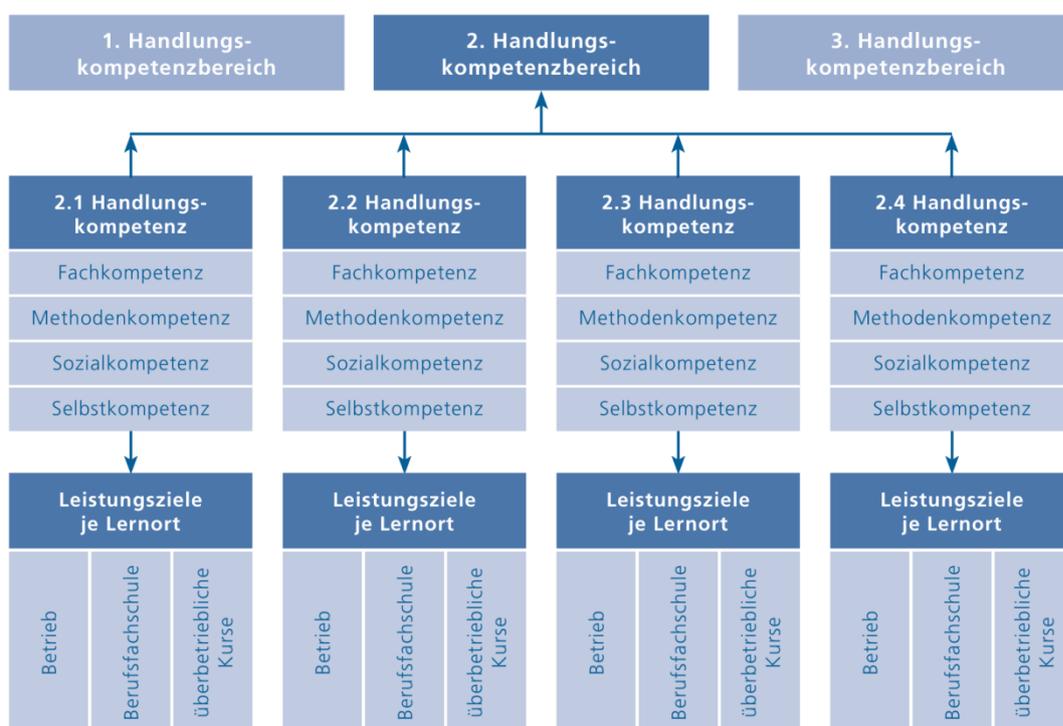
## 2 Berufspädagogische Grundlagen

### 2.1 Einführung in die Handlungskompetenzorientierung

Der vorliegende Bildungsplan ist die berufspädagogische Grundlage der beruflichen Grundbildung Köchin EFZ/Koch EFZ. Ziel der beruflichen Grundbildung ist die kompetente Bewältigung von berufstypischen Handlungssituationen. Damit dies gelingt, bauen die Lernenden im Laufe der Ausbildung die in diesem Bildungsplan beschriebenen Handlungskompetenzen auf. Diese sind als Mindeststandards für die Ausbildung zu verstehen und definieren, was in den Qualifikationsverfahren maximal geprüft werden darf.

Der Bildungsplan konkretisiert die zu erwerbenden Handlungskompetenzen. Diese werden in Form von Handlungskompetenzbereichen gegliedert und in Leistungszielen konkretisiert.

*Darstellung der Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele je Lernort:*



Der Beruf Köchin EFZ/Koch EFZ umfasst vier **Handlungskompetenzbereiche**.

Diese umschreiben und begründen die Handlungsfelder des Berufes und grenzen sie voneinander ab.

Beispiel: a Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten

Jeder Handlungskompetenzbereich umfasst eine bestimmte Anzahl **Handlungskompetenzen**. So sind im Handlungskompetenzbereich «a Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten» sechs Handlungskompetenzen gruppiert. Diese entsprechen typischen beruflichen Handlungssituationen. Beschrieben wird das erwartete Verhalten, das die Lernenden in dieser Situation zeigen sollen. Jede Handlungskompetenz beinhaltet die vier Dimensionen Fach-, Methoden-, Selbst- und Sozialkompetenz (siehe Kapitel 2.2); diese werden in die Leistungsziele integriert.

Damit sichergestellt ist, dass der Lehrbetrieb, die Berufsfachschule sowie die überbetrieblichen Kurse ihren entsprechenden Beitrag zur Entwicklung der jeweiligen Handlungskompetenz leisten, werden die Handlungskompetenzen durch **Leistungsziele je Lernort** konkretisiert. Mit Blick auf eine optimale Lernortkooperation sind die Leistungsziele untereinander abgestimmt (siehe Kapitel 2.4).

## 2.2 Überblick der vier Dimensionen einer Handlungskompetenz

Handlungskompetenzen umfassen Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen. Damit Köchin EFZ/Koch EFZ im Arbeitsmarkt bestehen, werden die angehenden Berufsleute im Laufe der beruflichen Grundbildung diese Kompetenzen integral und an den drei Lernorten (Lehrbetrieb, Berufsfachschule, überbetriebliche Kurse) erwerben. Die folgende Darstellung zeigt den Inhalt und das Zusammenspiel der vier Dimensionen einer Handlungskompetenz im Überblick.

### Handlungskompetenz



## 2.3 Taxonomiestufen für Leistungsziele (nach Bloom)

Jedes Leistungsziel wird mit einer Taxonomiestufe (K-Stufe; K1 bis K6) bewertet. Die K-Stufe drückt die Komplexität des Leistungsziels aus. Im Einzelnen bedeuten sie:

Stufen	Begriff	Beschreibung
K1	<b>Wissen</b>	Köchin EFZ/Koch EFZ geben gelerntes Wissen wieder und rufen es in gleichartigen Situationen ab. (In diesem Bildungsplan nicht enthalten.)
K2	<b>Verstehen</b>	Köchin EFZ/Koch EFZ erklären, erläutern oder beschreiben gelerntes Wissen in eigenen Worten. <i>Beispiel: a5.4 Regenerations- und Fertigungstechniken – Besonderheiten und Einsatz von gängigen Regenerations- und Fertigungstechniken in Fallbeispielen beschreiben. (K2)</i>
K3	<b>Anwenden</b>	Köchin EFZ/Koch EFZ wenden gelernte Technologien/Fertigkeiten in unterschiedlichen Situationen an. <i>Beispiel: a4.1 Mise en place Arbeitsplatz und Geräte – Arbeitsplatz, Werkzeug, Utensilien, Kochapparate und Gargeschirr auf Lebensmittel und Gericht angepasst vorbereiten und anwenden. (K3)</i>
K4	<b>Analyse</b>	Köchin EFZ/Koch EFZ analysieren eine komplexe Situation, d.h. sie gliedern Sachverhalte in Einzellelemente, decken Beziehungen zwischen Elementen auf und finden Strukturmerkmale heraus. <i>Beispiel: a2.1 Bedarfsermittlung – Aufgrund der Angebotsgestaltung, Gästebedürfnissen und betrieblichen Vorgaben den Bedarf und den Soll-Zustand der Qualität der zu beschaffenden Lebensmittel festlegen. (K4)</i>
K5	<b>Synthese</b>	Köchin EFZ/Koch EFZ kombinieren einzelne Elemente eines Sachverhalts und fügen sie zu einem Ganzen zusammen. <i>Beispiel: a1.9 Rezeptsammlung – Eigene Rezeptsammlung gemäss Vorgaben aufbauen und bei Bedarf anpassen. (K5)</i>
K6	<b>Beurteilen</b>	Köchin EFZ/Koch EFZ beurteilen Informationen und Sachverhalte nach Kriterien. <i>Beispiel: a3.3 Qualitätssicherung – Lebensmittel und Gerichte entlang der Wertschöpfungskette nach Gütekriterien für Qualität und nach weiteren betrieblichen Anforderungen beurteilen und geeignete Massnahmen vorschlagen. (K6)</i>

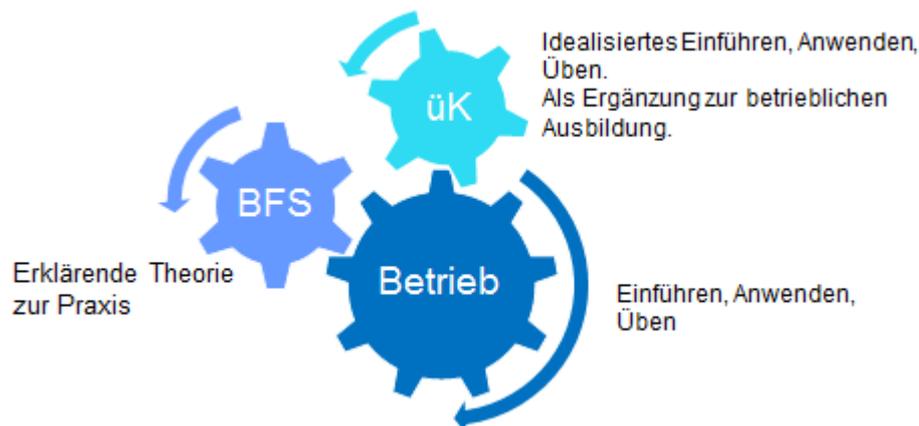
## 2.4 Zusammenarbeit der Lernorte

Koordination und Kooperation der Lernorte (bezüglich Inhalten, Arbeitsmethoden, Zeitplanung, Gepflogenheiten des Berufs) sind eine wichtige Voraussetzung für das Gelingen der beruflichen Grundbildung. Die Lernenden sollen während der gesamten Ausbildung darin unterstützt werden, Theorie und Praxis miteinander zu verbinden. Eine Zusammenarbeit der Lernorte ist daher zentral, die Vermittlung der Handlungskompetenzen ist eine gemeinsame Aufgabe. Jeder Lernort leistet seinen Beitrag unter Einbezug des Beitrags der anderen Lernorte. Durch gute Zusammenarbeit kann jeder Lernort seinen Beitrag laufend überprüfen und optimieren. Dies erhöht die Qualität der beruflichen Grundbildung.

Der spezifische Beitrag der Lernorte kann wie folgt zusammengefasst werden:

- Im Lehrbetrieb wird die Bildung in beruflicher Praxis erworben. Andere Institutionen der Bildung in beruflicher Praxis und Vermittlung praktischer Fertigkeiten des Berufs sind: Lehrbetriebsverbund, Lehrwerkstätten, Handelsmittelschulen oder andere zu diesem Zweck anerkannte Institutionen
- Die Berufsfachschule vermittelt die schulische Bildung, welche aus dem Unterricht in den Berufskennnissen, der Allgemeinbildung und dem Sport besteht.
- Die überbetrieblichen Kurse dienen der Vermittlung und dem Erwerb grundlegender Fertigkeiten und ergänzen die Bildung in beruflicher Praxis und die schulische Bildung, wo die zu erlernende Berufstätigkeit dies erfordert.

Das Zusammenspiel der Lernorte lässt sich wie folgt darstellen:



Eine erfolgreiche Umsetzung der Lernortkooperation wird durch die entsprechenden Instrumente zur Förderung der Qualität der beruflichen Grundbildung (siehe Anhang) unterstützt.

## 3 Qualifikationsprofil

Das Qualifikationsprofil beschreibt das Berufsbild sowie die zu erwerbenden Handlungskompetenzen und das Anforderungsniveau des Berufes. Es zeigt auf, über welche Qualifikationen Köchin EFZ/Koch EFZ verfügen muss, um den Beruf auf dem erforderlichen Niveau kompetent auszuüben.

Neben der Beschreibung der Handlungskompetenzen dient das Qualifikationsprofil auch als Grundlage für die Ausgestaltung der Qualifikationsverfahren. Darüber hinaus unterstützt es die Einstufung des Berufsbildungsabschlusses im nationalen Qualifikationsrahmen Berufsbildung (NQR Berufsbildung) bei der Erarbeitung der Zeugnis erläuterung.

### 3.1 Berufsbild

#### Arbeitsgebiet

Köchin EFZ/Koch EFZ arbeiten in Küchen von gastgewerblichen Betrieben, Heimen, Spitälern und Gemeinschaftsgastronomiebetrieben. Sie bestellen, lagern und veredeln Lebensmittel entsprechend ihren Eigenschaften und Gegebenheiten zu kalten, warmen und gefrorenen Speisen und Gerichten, die von den Gästen genossen werden. Sie fertigen auch anspruchsvolle Speisen, die sie anschliessend zu Gerichten gestalten und auf attraktive Art anrichten und inszenieren.

Sie arbeiten in den Küchen im Team mit verschiedenen anderen Personen und koordinieren Abläufe mit anderen Abteilungen im Betrieb, denken und handeln dabei gäste- und teamorientiert. Bei ihren Tätigkeiten beachten Köchin EFZ/Koch EFZ betriebswirtschaftliche und ökologische Zusammenhänge.

Wesentliche Handlungskompetenzen sind der korrekte Umgang mit Lebensmitteln durch entsprechende Vorbereitungs-, Gar- und Fertigungstechniken sowie durch die Verwendung von Kochapparaten und weiteren Geräten. Dabei setzen sie die Sicherheit und Nachhaltigkeit um.

#### Wichtigste Handlungskompetenzen

Die nachfolgenden Handlungskompetenzen sind in Handlungskompetenzbereiche gruppiert.

##### Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten

Köchin EFZ/Koch EFZ gestalten das Speiseangebot unter Berücksichtigung von Food-Trends mit, berechnen die Bestellmengen, Warenkosten und Nährwerte von Gerichten und beschaffen diese nach betrieblichen Vorgaben. Sie arbeiten mit den Lebensmitteln entlang der Wertschöpfungskette. Köchin EFZ/Koch EFZ bauen im Rahmen des betrieblichen Angebots die daraus resultierenden berufspraktischen Kompetenzen auf, um die Bedürfnisse der Gäste und die Möglichkeiten der Gastronomiebetriebe unter dem Fokus Handwerk optimal zu berücksichtigen und zu würdigen.

##### Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit

Köchin EFZ/Koch EFZ berücksichtigen bei allen Tätigkeiten entlang der Wertschöpfungskette die rechtlichen und betrieblichen Vorgaben in den Bereichen Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz sowie Umweltschutz.

##### Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe

Köchin EFZ/Koch EFZ sprechen sich mit den Partnerinnen und Partnern an den Nahtstellen ab, planen Arbeitsabläufe in ihrem Verantwortungsbereich und führen diese entsprechend aus. Sie wenden rationale Methoden für die Produktion von Speisen an und beachten dabei stets die Eigenschaft/Charakteristik der Rohprodukte. Bei den Arbeiten entlang der Wertschöpfungskette werden Ressourcen und Betriebsmittel bedacht eingesetzt. Sie vermeiden Food Waste und entsorgen Abfälle fachgerecht.

##### Auftreten und Kommunizieren

Köchin EFZ/Koch EFZ gestalten ihren eigenen Auftritt und kommunizieren mit Mitarbeitenden, Gästen sowie Lieferantinnen und Lieferanten wertschätzend. Köchin EFZ/Koch EFZ nutzen Kommunikations-

mittel für die Beschaffung und den Austausch von Informationen und wenden Methoden für Präsentationen von Speisen und Gerichten an. Sie kommunizieren mit Gästen und Mitarbeitenden auch in einer zweiten Landessprache oder in Englisch.

## **Berufsausübung**

Köchin EFZ/Koch EFZ arbeiten in Küchen von gastgewerblichen Betrieben, Heimen, Spitälern sowie Gemeinschaftsgastronomiebetrieben. Je nach Ausrichtung des Betriebs fertigen sie Speisen, gestalten diese zu besonderen Gerichten und begeistern die Gäste mit einem speziellen gastronomischen Erlebnis.

Für die berufliche Weiterentwicklung haben Köchin EFZ/Koch EFZ vielfältige Möglichkeiten. Es stehen die fachliche und betriebswirtschaftliche Erweiterung mit dem Aufstieg zur Diätköchin mit eidgenössischem Fachausweis/Diätkoch mit eidgenössischem Fachausweis, Chefköchin mit eidgenössischem Fachausweis/Chefkoch mit eidgenössischem Fachausweis oder Küchenchefin mit eidgenössischem Diplom/Küchenchef mit eidgenössischem Diplom, Leiterin Gemeinschaftsgastronomie mit eidgenössischem Diplom/Leiter Gemeinschaftsgastronomie mit eidgenössischem Diplom, wie auch die unternehmerische Karriere als Gastro-Betriebsleiterin/ Gastro-Betriebsleiter und Gastro-Unternehmerin/ Gastro-Unternehmer offen. Auch die berufliche Selbstständigkeit oder eine internationale Laufbahn bieten interessante Perspektiven. Eine weitere Möglichkeit bietet die Laufbahn im Bereich der Berufsbildung als Bildungsbeauftragte/Bildungsbeauftragter, Instruktorin/Instruktor überbetrieblicher Kurse oder als Berufskundelehrperson.

## **Bedeutung des Berufes für Gesellschaft, Wirtschaft, Natur und Kultur**

Köchin EFZ/Koch EFZ bieten dem Gast von einfachen Speisen bis zum festlichen Menü das ganze Spektrum von kulinarischen Erlebnissen. Im Fokus steht immer die Veredelung von Rohprodukten zu Speisen und Gerichten.

Mit einer schonenden und ernährungsphysiologisch hochwertigen Gestaltung und Zubereitung sowie geschickter Kombination verschiedener Speisen und einer attraktiven Präsentation der Gerichte tragen sie zum Wohl des Einzelnen und der Gesellschaft bei.

Gastronomiebetriebe verfolgen laufend die gesellschaftlichen Trends und passen ihr Sortiment von Speisen und Getränken sowie ihre Dienstleistungen den Bedürfnissen der verschiedenen Bedarfsgruppen an. Dank ihrem vielfältigen Angebot und regionalen Spezialitäten bilden sie auch eine tragende Säule des Tourismus.

Köchin EFZ/Koch EFZ sind sich der Umwelt- und Klimabelastung verschiedener Lebensmittel bewusst und berücksichtigen dies wenn möglich bei der Gestaltung des Speiseangebots. Sie achten auf eine ökologisch und mengenmässig optimierte Beschaffung und korrekte Lagerung. Bei der Zubereitung achten Köchin EFZ/Koch EFZ auf den effizienten Energie- und Ressourceneinsatz. Food Waste und Abfälle jeglicher Art werden, wenn möglich, vermieden und verschiedene Ansätze der Wieder- und Weiterverwertung verfolgt.

Durch fachmännische Produktkenntnisse und einen ethischen, respektvollen Umgang mit den Lebensmitteln und bedachtem Einsatz von Betriebsmitteln sorgen Köchin EFZ/Koch EFZ für eine nachhaltige Nutzung von natürlichen Ressourcen.

## **Allgemeinbildung**

Die Allgemeinbildung beinhaltet grundlegende Kompetenzen zur Orientierung im persönlichen Lebenskontext und in der Gesellschaft sowie zur Bewältigung von privaten und beruflichen Herausforderungen.

### 3.2 Übersicht der Handlungskompetenzen Köchin EFZ/Koch EFZ

↓ Handlungskompetenz-bereiche		Handlungskompetenzen →					
a	<b>Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten</b>	a1 Speiseangebot mitgestalten, Food-Trends mit einbeziehen und den Gästebedürfnissen anpassen	a2 Bestellmengen, Warenkosten und Nährwert von Gerichten berechnen und geeignete Lebensmittel einkaufen	a3 Gelieferte Lebensmittel auf Qualität und Menge kontrollieren und geeignet lagern	a4 Lebensmittel, Arbeitsplatz, Werkzeug, Utensilien und Geräte für die Speiseproduktion vorbereiten	a5 Tierische und pflanzenbasierte Lebensmittel zu Speisen und Gerichten zubereiten, veredeln und sensorisch prüfen	a6 Gerichte kombinieren, anrichten und inszenieren
b	<b>Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit</b>	b1 Hygiene, Lebensmittelsicherheit, Auskunftspflicht und mikrobiologische Qualitätsstandards in der Küche sicherstellen	b2 Unfall- und Erkrankungsrisiken minimieren und im Ereignisfall Sofortmassnahmen treffen	b3 Abfälle und Reststoffe aufgrund der Lagerung und Vorbereitung von Speisen trennen und entsorgen	b4 Geräte, Werkzeuge, Geschirr, Räume und Einrichtungen reinigen und instand halten		
c	<b>Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe</b>	c1 Die Abläufe in der Küche planen und umsetzen	c2 Die Zusammenarbeit mit Partnerinnen und Partnern an den Nahtstellen planen und vorbereiten	c3 Digitale Bestell-, Berechnungs- und Planungssysteme für den Küchenbereich anwenden	c4 Die Produktivität in der Küche gewährleisten und optimieren	c5 Verluste und Verschwendung von Lebensmitteln, Speisen und Betriebsmitteln vermeiden	
d	<b>Auftreten und Kommunizieren</b>	d1 Den eigenen Auftritt gestalten und mit Mitarbeitenden, Gästen sowie Lieferantinnen und Lieferanten kommunizieren	d2 Kommunikationsmittel für die Informationsbeschaffung und den Informationsaustausch im Küchenbereich einsetzen sowie Methoden für Präsentationen von Speisen und Gerichten anwenden	d3 Mit Gästen und innerbetrieblich in einer zweiten Landessprache oder in Englisch kommunizieren			

### **3.3 Anforderungsniveau des Berufes**

Das Anforderungsniveau des Berufes ist im Bildungsplan mit den zu den Handlungskompetenzen zählenden Leistungszielen an den drei Lernorten weiter beschrieben. Zusätzlich zu den Handlungskompetenzen wird die Allgemeinbildung gemäss Verordnung des SBFI vom 27. April 2006 über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung vermittelt (SR 412.101.241).

## 4 Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele je Lernort

In diesem Kapitel werden die in Handlungskompetenzbereiche gruppierten Handlungskompetenzen und die Leistungsziele je Lernort beschrieben. Die im Anhang aufgeführten Instrumente zur Förderung der Qualität unterstützen die Umsetzung der beruflichen Grundbildung und fördern die Kooperation der drei Lernorte.

<p><b>Handlungskompetenzbereich a: Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten</b></p> <p>Die gästeorientierte Herstellung und Zubereitung von Speisen und Gerichten stellt die Kernkompetenz der Köchin EFZ/Koch EFZ dar. Deshalb veredeln Köchin EFZ/Koch EFZ Rohprodukte. Sie verarbeiten Lebensmittel basierend auf ihrer Charakteristik zu Speisen und Gerichten wirtschaftlich und marktgerecht. Dafür setzen sie gängige Methoden und Technologien produktgerecht ein. Sie gestalten und inszenieren Speisen, passen sie den Gästebedürfnissen an und prüfen sie sensorisch. Zu ihren Aufgaben gehört die Bestellung, der Einkauf, Mengen- und Nährwertberechnungen, Qualitätskontrolle und Lagerung von Lebensmitteln sowie die Vorbereitung des Arbeitsplatzes mit verschiedenen Werkzeugen, Utensilien und Geräten.</p>		
<p><b>Handlungskompetenz a1: Speiseangebot mitgestalten, Food-Trends miteinbeziehen und den Gästebedürfnissen anpassen</b></p> <p>Köchin EFZ/Koch EFZ gestalten das betriebliche Speiseangebot mit. Dabei setzen sie ihre Produktkenntnisse und aktuelle Food-Trends um und berücksichtigen die Anforderungen der spezifischen Gästesegmente und Gästewünsche.</p>		
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p><b>a1.1 Pflanzliche Lebensmittel</b></p> <p>Pflanzliche Lebensmittel für das Speiseangebot erkennen und einsetzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gemüse</li> <li>• Kartoffeln</li> <li>• Getreide</li> <li>• Hülsenfrüchte</li> <li>• Obst</li> <li>• Samen und Kerne</li> <li>• Pilze</li> <li>• Kräuter</li> <li>• Gewürze</li> <li>• Sprossen</li> </ul> <p>(K3)</p>	<p><b>Pflanzliche Lebensmittel</b></p> <p>Pflanzliche Lebensmittel in Bezug auf Herkunft, Verfügbarkeit, Zusammensetzung, Deklarationsrichtlinien, Verwendungszweck und Sorten sowie gängige Anbaumethoden vergleichen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gemüse</li> <li>• Kartoffeln</li> <li>• Getreide</li> <li>• Hülsenfrüchte</li> <li>• Obst</li> <li>• Samen und Kerne</li> <li>• Pilze</li> <li>• Kräuter</li> <li>• Gewürze</li> <li>• Sprossen</li> </ul> <p>(K4)</p>	<p><b>Pflanzliche Lebensmittel</b></p> <p>Pflanzliche Lebensmittel für das Speiseangebot erkennen und einsetzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gemüse</li> <li>• Kartoffeln</li> <li>• Getreide</li> <li>• Hülsenfrüchte</li> <li>• Obst</li> <li>• Samen und Kerne</li> <li>• Pilze</li> <li>• Kräuter</li> <li>• Gewürze</li> <li>• Sprossen</li> </ul> <p>(K3)</p>

<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
<p><b>a1.2 Tierische Lebensmittel</b> Tierische Lebensmittel wie Schlachtfleisch, Fleischerzeugnisse, Geflügel, Wild, Fisch, Krusten- und Weichtiere erkennen und einsetzen. (K3)</p>	<p><b>Tierische Lebensmittel</b> Tierische Lebensmittel wie Schlachtfleisch, Fleischerzeugnisse, Geflügel, Wild, Fisch, Krusten- und Weichtiere in Bezug auf Herkunft, Verfügbarkeit, Zusammensetzung, Deklarationsrichtlinien und Verwendungszweck vergleichen. (K4)</p>	<p><b>Tierische Lebensmittel</b> Tierische Lebensmittel wie Schlachtfleisch, Fleischerzeugnisse, Geflügel, Wild, Fisch, Krusten- und Weichtiere erkennen und einsetzen. (K3)</p>
<p><b>a1.3 Lebensmittel tierischen Ursprungs</b> Lebensmittel tierischen Ursprungs wie Milch, Milchprodukte, Eier und Eierprodukte und Honig erkennen und einsetzen. (K3)</p>	<p><b>Lebensmittel tierischen Ursprungs</b> Lebensmittel tierischen Ursprungs wie Milch, Milchprodukte, Eier und Eierprodukte und Honig in Bezug auf Herkunft, Verfügbarkeit, Zusammensetzung, Deklarationsrichtlinien, Verwendungszweck, Produktionsverfahren und Sorten vergleichen. (K4)</p>	<p><b>Lebensmittel tierischen Ursprungs</b> Lebensmittel tierischen Ursprungs wie Milch, Milchprodukte, Eier und Eierprodukte und Honig erkennen und einsetzen. (K3)</p>
<p><b>a1.4 Speisefette und Öle</b> Küchentechnische Eigenschaften von Speisefetten und Ölen erkennen und einsetzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pflanzliche Fette und Öle</li> <li>• tierische Fette</li> <li>• Fette tierischen Ursprungs</li> </ul> <p>(K3)</p>	<p><b>Speisefette und Öle</b> Speisefette und Öle in Bezug auf Gewinnung und küchentechnische Eigenschaften von vergleichen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pflanzliche Fette und Öle</li> <li>• tierische Fette</li> <li>• Fette tierischen Ursprungs</li> </ul> <p>(K4)</p>	<p><b>a1.4 Speisefette und Öle</b> Küchentechnische Eigenschaften von Speisefetten und Ölen erkennen und einsetzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pflanzliche Fette und Öle</li> <li>• tierische Fette</li> <li>• Fette tierischen Ursprungs</li> </ul> <p>(K3)</p>
<p><b>a1.5 Weitere Lebensmittel / Produkte</b> Weitere Lebensmittel und Produkte erkennen und einsetzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Teiglockerungsmittel</li> <li>• Würzmittel</li> <li>• Bindemittel</li> <li>• Zucker und Süsstoffe</li> <li>• Kakao und Schokolade</li> <li>• Konditoreihalbfabrikate</li> <li>• Sojaerzeugnisse und weitere alternative Proteinquellen</li> </ul> <p>(K3)</p>	<p><b>Weitere Lebensmittel / Produkte</b> Weitere Lebensmittel und Produkte in Bezug auf Herkunft, Verfügbarkeit und Sorten vergleichen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Teiglockerungsmittel</li> <li>• Würzmittel</li> <li>• Bindemittel</li> <li>• Zucker und Süsstoffe</li> <li>• Kakao und Schokolade</li> <li>• Konditoreihalbfabrikate</li> <li>• Sojaerzeugnisse und weitere alternative Proteinquellen</li> </ul> <p>(K4)</p>	<p><b>Weitere Lebensmittel / Produkte</b> Weitere Lebensmittel und Produkte erkennen und einsetzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Teiglockerungsmittel</li> <li>• Würzmittel</li> <li>• Bindemittel</li> <li>• Zucker und Süsstoffe</li> <li>• Kakao und Schokolade</li> <li>• Konditoreihalbfabrikate</li> <li>• Sojaerzeugnisse und weitere alternative Proteinquellen</li> </ul> <p>(K3)</p>

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p><b>a1.6 Food-Trends und Innovationen</b></p> <p>Food- Trends bezogen auf die Rohprodukte beobachten und Folgerungen für die eigene Arbeit ableiten. (K4)</p>	<p><b>Food-Trends und Innovationen</b></p> <p>Food-Trends und Innovation der Gastronomie und Lebensmittel-industrie recherchieren. Merkmale von Food-Trends und Innovationen sowie Wertewandel in der Gesellschaft erkennen und für die berufliche Entwicklung ableiten. (K4)</p>	<p><b>Food-Trends und Innovationen</b></p> <p>Food-Trends und Innovation der Gastronomie anwenden und kreative Gerichte entwickeln. (K5)</p>
<p><b>a1.7 Gästebedürfnisse und Angebotsgestaltung</b></p> <p>Angebote und Rezepturen gemäss betrieblichen Vorgaben mitgestalten und die folgenden Aspekte berücksichtigen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gästebedürfnisse</li> <li>• Grundsätze der Gestaltung</li> <li>• Harmonie von Lebensmitteln</li> <li>• Regionalität</li> <li>• Saisonalität</li> <li>• Lokaler Reifegrad</li> <li>• Umwelt- und Klimabelastung</li> </ul> <p>(K3)</p>	<p><b>Gästebedürfnisse und Angebotsgestaltung</b></p> <p>Für typische Gästesegmente ein attraktives Angebot planen und mitgestalten und dabei gäste- und verkaufsorientiert die folgenden Aspekte beachten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gästebedürfnisse (z.B. infolge von Allergien, Intoleranzen und religiös begründeten Essgewohnheiten)</li> <li>• Food-Trends</li> <li>• Grundsätze der Gestaltung</li> <li>• Texturen und Gustatorik</li> <li>• Harmonie von Lebensmitteln (Food-Pairing / Fusions-Küche)</li> <li>• Regionalität</li> <li>• Saisonalität</li> <li>• Lokaler Reifegrad</li> <li>• Umwelt- und Klimabelastung</li> </ul> <p>(K3)</p>	<p><b>Gästebedürfnisse und Angebotsgestaltung</b></p> <p>Angebote und Rezepturen gemäss Auftrag mitgestalten und die folgenden Aspekte begründen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gästebedürfnisse (z.B. infolge von Allergien, Intoleranzen, religiös begründete Essgewohnheiten)</li> <li>• Food-Trends</li> <li>• Grundsätze der Gestaltung</li> <li>• Texturen und Gustatorik</li> <li>• Harmonie von Lebensmitteln (Food-Pairing / Fusions-Küche)</li> <li>• Regionalität</li> <li>• Saisonalität</li> <li>• Lokaler Reifegrad</li> <li>• Umwelt- und Klimabelastung</li> </ul> <p>(K3)</p>
<p><b>a1.8 Menü- und Speiseangebot</b></p> <p>Inhalte für die Menükarte aufbereiten und vorschlagen. (K3)</p>	<p><b>Menü- und Speiseangebot</b></p> <p>Grundlagen der Gestaltung der Menükarte beschreiben. (K2)</p>	
<p><b>a1.9 Rezeptsammlung</b></p> <p>Eigene Rezeptsammlung gemäss Vorgaben aufbauen und bei Bedarf anpassen. (K3)</p>	<p><b>Rezeptsammlung</b></p> <p>Eigene Rezeptsammlung gemäss Vorgaben erweitern. (K3)</p>	<p><b>Rezeptsammlung</b></p> <p>Eigene Rezeptsammlung gemäss Vorgaben aufbauen und bei Bedarf anpassen. (K3)</p>

<b>Handlungskompetenz a2: Bestellmengen, Warenkosten und Nährwert von Gerichten berechnen und geeignete Lebensmittel einkaufen</b>		
<p>Köchin EFZ/Koch EFZ sind sich bewusst, dass sie mit genauen Bestellmengen die Rentabilität des Betriebs massgebend beeinflussen. Sie erstellen einfache Kalkulationen und berechnen daraus die entstehenden Warenkosten. Sie kaufen nach betrieblichen Vorgaben und den geplanten Speisen die Lebensmittel ein unter Beachtung ökonomischer und ökologischer Aspekte. Als Teil der gesunden Ernährung ermitteln sie den Nährwert ihrer Gerichte.</p>		
<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
<p><b>a2.1 Bedarfsermittlung</b> Aufgrund von Angebotsgestaltung, Gästebedürfnissen und betrieblichen Vorgaben den Bedarf und den Soll-Zustand der Qualität der zu beschaffenden Lebensmittel festlegen. (K3)</p>	<p><b>Bedarfsermittlung</b> Den Soll-Zustand für den Bedarf und Qualitätsmerkmale von Lebensmitteln erkennen und benennen. (K2)</p>	<p><b>Bedarfsermittlung</b> Lebensmittel auf ihren Soll-Zustand für den Bedarf und Qualitätsmerkmale überprüfen. (K4)</p>
<p><b>a2.2 Warenkosten</b> Aus den von der Rezeptur benötigten Warenmengen die Warenkosten berechnen. (K3)</p>	<p><b>Warenkosten</b> Aus den von den Referenzgerichten benötigten Warenmengen die Warenkosten berechnen und in einer einfachen Kalkulation Preise berechnen. (K3)</p>	<p><b>Warenkosten</b> Abschnitte und Abgänge aus Herrichtetätigkeiten für die Warenkostenberechnung erkennen. (K3)</p>
<p><b>a2.3 Lebensmittel einkaufen</b> Aufgrund des betrieblichen Angebotes, des Marktangebotes, der Region, der Saisonalität und des lokalen Reifegrads die geeigneten Lebensmittel gemäss betrieblichen Vorgaben einkaufen. (K3)</p>	<p><b>Lebensmittel einkaufen</b> Aufgrund der vorgegebenen Gerichte, des Marktangebotes, der Saisonalität und des lokalen Reifegrads die Kriterien für den Einkauf geeigneter Lebensmittel erkennen. (K3)</p>	
	<p><b>a2.4 Verdauung und Stoffwechsel</b> Verdauungsorgane und deren Funktionen nennen und die zentralen Vorgänge bei der Verdauung und beim Stoffwechsel beschreiben und anhand von Beispielen die Wirkung schwer- und leichtverdaubarer Speisen aufzeigen. (K2)</p>	
<p><b>a2.5 Ernährungsgrundsätze</b> Aktuelle Ernährungsgrundsätze produkt- und fachgerecht umsetzen und damit eine optimale Speisenzusammenstellung sicherstellen sowie zu einer gesunden Ernährung beitragen. (K3)</p>	<p><b>Ernährungsgrundsätze</b> Ernährungsgrundsätze anhand der Ernährungspyramide erklären und deren Bedeutung für die gesunde Ernährung und die menschliche Gesundheit in typischen Fallbeispielen aufzeigen und anwenden. (K3)</p>	<p><b>Ernährungsgrundsätze</b> Ernährungsgrundsätze anhand von Referenzgerichten anwenden. (K3)</p>

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p><b>a2.6 Ernährungsformen</b> Die im Betrieb gängigen Ernährungsformen bedarfs- und fachgerecht umsetzen. (K3)</p>	<p><b>Ernährungsformen</b> Gerichte und Menüfolgen für die häufigsten Ernährungsformen bedarfsgerecht und ansprechend zusammenstellen und dabei die Erkenntnisse der gesunden Ernährung berücksichtigen sowie die Eigenheiten der speziellen Ernährungsformen beschreiben. (K3)</p>	<p><b>Ernährungsformen</b> Die besonderen Merkmale der Ernährungsformen vergleichen und eine entsprechende Speisefolge umsetzen. (K4)</p>
<p><b>a2.7 Nährstoffe und Energiebedarf</b> Mitarbeitenden oder Gästen Auskunft über die Funktion der Makro- und Mikronährstoffe geben. (K2)</p>	<p><b>Nährstoffe und Energiebedarf</b> Nährwert von Speisen und Gerichten im Rahmen eines Food-Profils berechnen. Aufbau und Funktion der Makro- und Mikronährstoffe erklären. (K3)</p>	<p><b>Nährstoffe und Energiebedarf</b> Bei der Speisenzubereitung die Reaktionen und Wirkungen der einzelnen Makro- und Mikronährstoffe kennen und Gerichten zuordnen. (K3)</p>
<p><b>a2.8 Mangel- und Fehlernährung</b> Den Gästen Informationen geben, um Mangel- oder Fehlernährungen zu vermeiden. (K2)</p>	<p><b>Mangel- und Fehlernährung</b> Ursachen und Wirkungen von Mangel- oder Fehlernährungen beschreiben. (K2)</p>	
<p><b>a2.9 Schadstoffe</b> Schadstoffe in Lebensmitteln im Rahmen der Wertschöpfungskette erkennen und vermindern. (K3)</p>	<p><b>Schadstoffe</b> Vorkommen, Vermeidung und Verminderung von Schadstoffen in Lebensmitteln im Rahmen der Wertschöpfungskette erkennen und begründen. (K3)</p>	<p><b>Schadstoffe</b> Schadstoffe in Lebensmitteln im Rahmen der Wertschöpfungskette erkennen und vermindern. (K3)</p>
	<p><b>a2.10 Inhalts- und Zusatzstoffe</b> Grundsätze der Wirkung von Inhalts- und Zusatzstoffen beschreiben sowie diese aufgrund der Lebensmitteldeklaration erkennen. (K2)</p>	

<b>Handlungskompetenz a3: Gelieferte Lebensmittel auf Qualität und Menge kontrollieren und geeignet lagern</b> Köchin EFZ/Koch EFZ sind sich bewusst, dass Speisen und Gerichte nur dann effizient und gästege- recht hergestellt werden können, wenn die Lebensmittel korrekt bewirtschaftet werden. Sie nehmen die Lebensmittel entgegen, kontrollieren sie und lagern sie gemäss den gesetzlichen und betrieblichen Vorgaben ein.		
<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
<b>a3.1 Warenbewirtschaftung</b> Ziele der Warenbewirtschaftung erkennen und betriebliche Standards entlang der Wertschöpfungskette umsetzen. (K3)	<b>Warenbewirtschaftung</b> Ziele der Warenbewirtschaftung erklären und deren Bedeutung für den Erfolg eines Betriebes in Fallbeispielen erläutern. (K2)	
<b>a3.2 Warenannahme und Lagerung</b> Waren und Lebensmittel annehmen, sicher und nachhaltig lagern und dabei folgende Punkte beachten: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Selbstkontrollkonzept</li> <li>• Standards der Arbeitssicherheit</li> <li>• Lagervorbereitung</li> <li>• Lagerarten/Lagerorte</li> </ul> (K3)	<b>Warenannahme und Lagerung</b> Rechtliche Grundlagen zur Sicherheit und Nachhaltigkeit für die Warenannahme und Lagerung in Fallbeispielen berücksichtigen. (K3)	<b>Warenannahme und Lagerung</b> Waren und Lebensmittel annehmen, sicher und nachhaltig lagern und dabei folgende Punkte beachten: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Selbstkontrollkonzept</li> <li>• Standards der Arbeitssicherheit</li> <li>• Lagervorbereitung</li> <li>• Lagerarten/Lagerorte</li> </ul> (K3)
<b>a3.3 Qualitätssicherung</b> Lebensmittel und Gerichte entlang der Wertschöpfungskette nach Gütekriterien für Qualität und nach weiteren betrieblichen Anforderungen beurteilen und geeignete Massnahmen vorschlagen. (K6)	<b>Qualitätssicherung</b> Gütekriterien für Qualität von Lebensmitteln erklären. Rohprodukte von Referenzgerichten entlang der Wertschöpfungskette unter Anwendung der Gütekriterien für Qualität beurteilen. (K6)	<b>Qualitätssicherung</b> Lebensmittel und Referenzgerichte entlang der Wertschöpfungskette nach Gütekriterien für Qualität und nach weiteren Anforderungen des üK-Zentrums beurteilen und geeignete Massnahmen vorschlagen. (K6)
<b>a3.4 Qualitätssicherungs-massnahmen</b> Bei mangelnder Qualität von Lebensmitteln entlang der Wertschöpfungskette die geeigneten Massnahmen ergreifen. (K3)	<b>Qualitätssicherungs-massnahmen</b> Geeignete Massnahmen bei mangelnder Qualität von Lebensmitteln entlang der Wertschöpfungskette vorschlagen. (K3)	<b>Qualitätssicherungs-massnahmen</b> Bei mangelnder Qualität von Lebensmitteln entlang der Wertschöpfungskette die geeigneten Massnahmen ergreifen. (K3)
<b>a3.5 Wareninventur</b> Bei der Inventur des Betriebes nach Vorgaben unterstützend mitwirken. (K3)	<b>Wareninventur</b> Bedeutung und Ablauf der Inventur in Fallbeispielen erläutern. (K2)	

<b>Handlungskompetenz a4: Lebensmittel, Arbeitsplatz, Werkzeug, Utensilien und Geräte für die Speiseproduktion vorbereiten</b> Köchin EFZ/Koch EFZ bereiten ihren Arbeitsplatz vor. Sie wählen aufgrund der zu verarbeitenden und zu veredelnden Lebensmittel die passenden Vorbereitungstechniken und behandeln die Lebensmittel auf schonende Art.		
<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
<b>a4.1 Mise en place Arbeitsplatz und Geräte</b> Arbeitsplatz, Werkzeug, Utensilien, Kochapparate und Gargeschirr auf Lebensmittel und Gericht angepasst vorbereiten und anwenden. (K3)	<b>Mise en place Arbeitsplatz und Geräte</b> Schritte der persönlichen und gerichtspezifischen Mise en place beschreiben und die Wahl und den Einsatz von Kochapparaten, Werkzeug, Utensilien, und Gargeschirr für den Vorbereitungsprozess und die Vorbereitungstechniken in Fallbeispielen erklären. (K2)	<b>Mise en place Arbeitsplatz und Geräte</b> Arbeitsplatz, Werkzeug, Utensilien, Kochapparate und Gargeschirr auf Lebensmittel und Referenzgerichte angepasst bestimmen, vorbereiten und anwenden. (K3)
<b>a4.2 Vorbereiten von pflanzlichen Lebensmitteln</b> Pflanzliche Lebensmittel waschen, rüsten und die passenden Schnittarten anwenden sowie pflanzliche Lebensmittel schonend behandeln. (K3)	<b>Vorbereiten von pflanzlichen Lebensmitteln</b> Schritte der produktiven Vorbereitung von pflanzlichen Lebensmitteln in Fallbeispielen erklären sowie passende Schnittarten verschiedenen Lebensmitteln zuordnen. (K3)	<b>Vorbereiten von pflanzlichen Lebensmitteln</b> Pflanzliche Lebensmittel waschen, rüsten und die passenden Schnittarten anwenden sowie pflanzliche Lebensmittel schonend behandeln. (K3)
<b>a4.3 Vorbereiten von tierischen Lebensmitteln</b> Spezifische Vorbereitungstätigkeiten von tierischen Lebensmitteln gemäss betrieblichen Vorgaben anwenden. (K3)	<b>Vorbereiten von tierischen Lebensmitteln</b> Spezifische Vorbereitungstätigkeiten von tierischen Lebensmitteln in Fallbeispielen erklären. (K2)	<b>Vorbereiten von tierischen Lebensmitteln</b> Spezifische Vorbereitungstätigkeiten von tierischen Lebensmitteln gemäss Vorgaben des üK-Zentrums anwenden. (K3)
<b>a4.4 Vorbereiten von Lebensmitteln tierischen Ursprungs</b> Spezifische Vorbereitungstätigkeiten bei Lebensmitteln tierischen Ursprungs gemäss betrieblichen Vorgaben anwenden (K3)	<b>Vorbereiten von Lebensmitteln tierischen Ursprungs</b> Spezifische Vorbereitungstätigkeiten von Lebensmitteln tierischen Ursprungs in Fallbeispielen anwenden. (K3)	<b>Vorbereiten von Lebensmitteln tierischen Ursprungs</b> Spezifische Vorbereitungstätigkeiten bei Lebensmitteln tierischen Ursprungs gemäss Vorgaben des üK-Zentrums anwenden. (K3)
<b>a4.5 Vorbereitungstechniken</b> Lebensmittel mittels Vorbereitungstechniken für das Garen vorbereiten. (K3)  (Gemäss Umsetzungsdokument Gartechniken in Liste des Anhang 1)	<b>Vorbereitungstechniken</b> Bedeutung und Wirkung der Vorbereitungstechniken erklären. (K2)  (Gemäss Umsetzungsdokument Gartechniken in Liste des Anhang 1)	<b>Vorbereitungstechniken</b> Lebensmittel mittels Vorbereitungstechniken für das Garen vorbereiten. (K3)  (Gemäss Umsetzungsdokument Gartechniken in Liste des Anhang 1)

<b>Handlungskompetenz a5: Tierische und pflanzenbasierte Lebensmittel zu Speisen und Gerichten zubereiten, veredeln und sensorisch prüfen</b> Köchin EFZ/Koch EFZ wählen aufgrund der eingesetzten Lebensmittel sowie deren Charakteristik die passenden Gartechniken. Sie kombinieren Gartechniken um angestrebte Geschmacksziele zu erreichen. Sie fertigen/veredeln Speisen und Gerichte und überprüfen sie sensorisch auf ihre Verkaufbarkeit.		
<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
<p><b>a5.1 Gartechniken</b> Aufgrund der Eigenschaften eingesetzter Lebensmittel und der geplanten Speisen und Gerichte die passenden Gartechniken zuordnen, den idealen Temperaturbereich bestimmen und anwenden. (K3)</p> <p>(Gemäss Umsetzungsdokument Gartechniken in Liste des Anhang 1)</p>	<p><b>Gartechniken</b> Aufgrund der Eigenschaften der in den Referenzgerichten eingesetzten Lebensmittel die passenden Gartechniken und deren Möglichkeiten erklären und zuordnen sowie den idealen Temperaturbereich bestimmen. (K3)</p> <p>(Gemäss Umsetzungsdokument Gartechniken in Liste des Anhang 1)</p>	<p><b>Gartechniken</b> Aufgrund der Eigenschaften der in den Referenzgerichten eingesetzten Lebensmittel die passenden Gartechniken zuordnen, den idealen Temperaturbereich bestimmen und anwenden. (K3)</p> <p>(Gemäss Umsetzungsdokument Gartechniken in Liste des Anhang 1)</p>
<p><b>a5.2 Zonentrennung vegetarischer und veganer Gerichte</b> Vegetarische oder vegane Gerichte des betrieblichen Angebots herstellen und dabei die Zonentrennung zu tierischen Produkten nach betrieblichen Vorgaben sicherstellen. (K3)</p>	<p><b>Zonentrennung vegetarischer und veganer Gerichte</b> Merkmale der Zonentrennung vegetarischer und veganer Gerichte in Fallbeispielen aufzeigen. (K2)</p>	<p><b>Zonentrennung vegetarischer und veganer Gerichte</b> Vegetarische oder vegane Referenzgerichte ohne versteckte tierische Inhaltsstoffe herstellen und dabei die Zonentrennung zu tierischen Produkten sicherstellen. (K3)</p>
<p><b>a5.3 Kombinationen von Vorbereitungs- und Gartechniken</b> Aufgrund der angestrebten Gar- und Geschmacksziele eingesetzter Lebensmittel angepasste Kombinationen von Vorbereitungs- und Gartechniken anwenden. (K3)</p>	<p><b>Kombinationen von Vorbereitungs- und Gartechniken</b> Aufgrund der angestrebten Gar- und Geschmacksziele eingesetzter Lebensmittel angepasste Kombinationen von Vorbereitungs- und Gartechniken in Fallbeispielen vorschlagen. (K3)</p>	<p><b>Kombinationen von Vorbereitungs- und Gartechniken</b> Aufgrund der angestrebten Gar- und Geschmacksziele eingesetzter Lebensmittel angepasste Kombinationen von Vorbereitungs- und Gartechniken anwenden. (K3)</p>
<p><b>a5.4 Regenerations- und Fertigungstechniken</b> Im Betrieb gängige Regenerations- und Fertigungstechniken anwenden. (K3)</p>	<p><b>Regenerations- und Fertigungstechniken</b> Besonderheiten und Einsatz von gängigen Regenerations- und Fertigungstechniken in Fallbeispielen beschreiben. (K2)</p>	<p><b>Regenerations- und Fertigungstechniken</b> Branchenübliche Regenerations- und Fertigungstechniken anwenden. (K3)</p>

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p><b>a5.5 Sensorik bei der Zubereitung und Veredelung</b> Sensorische Qualitätskontrolle der zubereiteten Gerichte durchführen, die Erfüllung der Gästebedürfnisse prüfen und wenn nötig Anpassungen vornehmen. (K4)</p>	<p><b>Sensorik bei der Zubereitung und Veredelung</b> Gütekriterien der sensorischen Qualitätskontrolle von Referenzgerichten erläutern. Das Vorgehen zur Prüfung von Gar- und Geschmacksziel begründen. (K2)</p>	<p><b>Sensorik bei der Zubereitung und Veredelung</b> Sensorische Qualitätskontrolle der zubereiteten Referenzgerichte durchführen, die Erfüllung von vorgegebenen Gästebedürfnisse prüfen und wenn nötig Anpassungen vornehmen. (K4)</p>

<p><b>Handlungskompetenz a6: Gerichte kombinieren, anrichten und inszenieren</b> Köchin EFZ/Koch EFZ schaffen mit dem sauberen und attraktiven Anrichten und Inszenieren von Speisen und Gerichten für die Gäste und ihren Betrieb einen hohen Mehrwert. Sie beherrschen die Prinzipien, Methoden und Hilfsmittel, um Speisen und Gerichte ästhetisch und ansprechend anzurichten sowie zu inszenieren. Dabei berücksichtigen sie die Anforderungen und Vorgaben des Service und der eingesetzten Speiseverteilssysteme.</p>		
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
	<p><b>a6.1 Bedeutung und Wirkung</b> Bedeutung und Wirkung von Anrichtetechniken und Inszenierung für Speisen und Gerichte aufgrund folgender Elemente in Fallbeispielen beschreiben.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Farben</li> <li>• Formen</li> <li>• Schnittarten</li> <li>• Garnituren</li> <li>• Konsistenzen, Texturen</li> <li>• Mengen und Proportionen</li> <li>• Wahl des Geschirrs</li> </ul> <p>(K2)</p>	<p><b>Bedeutung und Wirkung</b> Bedeutung und Wirkung von Anrichtetechniken und Inszenierung für Referenzgerichte aufgrund folgender Elemente aufzeigen und anwenden.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Farben</li> <li>• Formen</li> <li>• Schnittarten</li> <li>• Garnituren</li> <li>• Konsistenzen, Texturen</li> <li>• Mengen und Proportionen</li> <li>• Wahl des Geschirrs</li> </ul> <p>(K3)</p>
<p><b>a6.2 Anrichten und Inszenieren</b> Speisen und Gerichte gemäss betrieblicher Vorgaben attraktiv und bedarfsgerecht anrichten und inszenieren und dabei Anrichtetechniken bewusst anwenden. (K3)</p>		<p><b>Anrichten und Inszenieren</b> Referenzgerichte und eigene Kreationen attraktiv und bedarfsgerecht anrichten und inszenieren und im Sinne der Abwechslung sinnvolle Elemente kombinieren. (K3)</p>

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p><b>a6.3 Speiseausgabe und -verteilung</b>                      Die im Betrieb gängigen Speiseausgaben und -verteilung gemäss Vorgaben unter Einbezug der Anrichtetechniken anwenden. (K3)</p>	<p><b>Speiseausgabe und -verteilung</b>                      Besonderheiten und Einsatz von Serviceformen, speziellen Speiseverteilungssystemen und Technologien gemäss Betriebsarten in Fallbeispielen zuordnen. (K3)</p>	

<p><b>Handlungskompetenzbereich b: Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit</b>          Köchin EFZ/Koch EFZ berücksichtigen bei allen Tätigkeiten entlang der Wertschöpfungskette die rechtlichen und betrieblichen Vorgaben in den Bereichen Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz sowie Umweltschutz. Nach Gebrauch reinigen sie Räume, Einrichtungen und Geräte und sorgen für deren Werterhaltung.</p>		
<p><b>Handlungskompetenz b1: Hygiene, Lebensmittelsicherheit, Auskunftspflicht und mikrobiologische Qualitätsstandards in der Küche sicherstellen</b>          Köchin EFZ/Koch EFZ sind sich der Bedeutung und Wirkung von Mikroorganismen bewusst und berücksichtigen diese sowie die rechtlichen Grundlagen entlang der Wertschöpfungskette. Sie wenden Hygienemassnahmen korrekt an und setzen Standards des betrieblichen Selbstkontroll-Konzepts um.</p>		
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
	<p><b>b1.1 Mikroorganismen</b>            Bedeutung und Wirkung von Mikroorganismen bei allen Tätigkeiten der Wertschöpfungskette und die notwendigen Massnahmen beschreiben und in Fallbeispielen anwenden. (K3)</p>	
	<p><b>b1.2 Rechtsgrundlagen</b>            Bedeutung und Vollzug der Rechtsgrundlagen (LGV, HYV, LIV) in der Wertschöpfungskette und deren Umsetzung in der Praxis erklären und an Fallbeispielen anwenden. (K3)</p>	
<p><b>b1.3 Hygienemassnahmen</b>            Grundsätze der GHP (Gute Herstellungs- und Hygienepraxis) entlang der Wertschöpfungskette korrekt und pflichtbewusst anwenden und gegebenenfalls Verbesserungen vorschlagen. (K3)</p>		<p><b>Hygienemassnahmen</b>            Grundsätze der GHP (Gute Herstellungs- und Hygienepraxis) bei der Arbeit im üK gemäss Vorgaben anwenden. (K3)</p>
<p><b>b1.4 Selbstkontroll-Konzept</b>            Standards des betrieblichen Selbstkontroll-Konzeptes gemäss betrieblichen Vorgaben umsetzen und bei Abweichungen geeignete Massnahmen ergreifen, um die Hygiene sicherzustellen. (K3)</p>		<p><b>Selbstkontroll-Konzept</b>            Standards des üK-Zentrums zum Selbstkontroll-Konzept gemäss Vorgaben des üK-Zentrums umsetzen und bei Abweichungen geeignete Massnahmen ergreifen, um die Hygiene sicherzustellen. (K3)</p>

<b>Handlungskompetenz b2: Unfall- und Erkrankungsrisiken minimieren und im Ereignisfall Sofortmassnahmen treffen</b> Köchin EFZ/Koch EFZ kennen die Vorschriften der Arbeitssicherheit, des Gesundheits- sowie des Brandschutzes und setzen entsprechende Massnahmen um. Sie sind sich der typischen Unfall- und Erkrankungsgefahren bewusst, vermeiden diese und verhalten sich im Ereignisfall korrekt.		
<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
<b>b2.1 Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz</b> Massnahmen des betrieblichen Sicherheitskonzepts zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheits- und zum Brandschutz (EKAS-Richtlinien) umsetzen. (K3)  (vgl. Anhang 2)	<b>Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz</b> Vorschriften zum Schutz der Gesundheit (EKAS-Richtlinien) und die spezifische Branchenlösung sowie eigene Rechte und Pflichten erklären und in Fallbeispielen anwenden. (K3)  (vgl. Anhang 2)	<b>Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz</b> Massnahmen zu Arbeitssicherheit, Brandschutz und Gesundheitsschutz (EKAS-Richtlinien) umsetzen. (K3)  (vgl. Anhang 2)
	<b>b2.2 Unfall- und Erkrankungsgefahren</b> Unfall- und Erkrankungsgefahren in Praxisbeispielen erkennen, vermeiden und Sofortmassnahmen vorschlagen. (K3)  (vgl. Anhang 2)	

<b>Handlungskompetenz b3: Abfälle und Reststoffe aufgrund der Lagerung und Vorbereitung von Speisen trennen und entsorgen</b> Köchin EFZ/Koch EFZ sind sich der Nachhaltigkeit und des Umweltschutzes bewusst und setzen entsprechende Massnahmen um. Sie entsorgen Abfälle und Reststoffe ökologisch sowie ökonomisch nach den betrieblichen Grundsätzen.		
<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
<b>b3.1 Umweltschutz</b> Betriebliche Grundsätze und Massnahmen des Umweltschutzes und der Nachhaltigkeit umsetzen. (K3)	<b>Umweltschutz</b> Grundlagen und Massnahmen des Umweltschutzes und der Nachhaltigkeit anhand von Beispielen aufzeigen. (K2)	<b>Umweltschutz</b> Grundsätze des Umweltschutzes und der Nachhaltigkeit gemäss Vorgaben des üK-Zentrums umsetzen. (K3)
<b>b3.2 Abfallbewirtschaftung</b> Abfälle und Reststoffe ökonomisch und ökologisch entsorgen. (K3)	<b>Abfallbewirtschaftung</b> Ziele und Grundsätze der umweltgerechten und ökonomischen Abfallbewirtschaftung beschreiben. (K2)	<b>Abfallbewirtschaftung</b> Abfälle und Reststoffe ökonomisch und ökologisch entsorgen. (K3)

<b>Handlungskompetenz b4: Geräte, Werkzeuge, Geschirr, Räume und Einrichtungen reinigen und instand halten</b> Köchin EFZ/Koch EFZ tragen Sorge zu Geräten, Werkzeugen, Geschirr, Räumen und Einrichtungen, indem sie diese nach ökonomischen und ökologischen Aspekten reinigen und deren Wert erhalten.		
<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
<b>b4.1 Massnahmen der Werterhaltung</b> Massnahmen für die Werterhaltung von Geräten, Werkzeugen, Geschirr, Räumen und Einrichtungen im eigenen Arbeitsbereich gemäss Vorgaben umsetzen. (K3)	<b>Massnahmen der Werterhaltung</b> Arten und Einsatz von Reinigungshilfsmitteln zur Werterhaltung von Geräten, Werkzeugen, Geschirr, Räumen und Einrichtungen in Fallbeispielen aufzeigen. (K2)	<b>Massnahmen der Werterhaltung</b> Massnahmen für die Werterhaltung von Geräten, Werkzeugen, Geschirr, Räumen und Einrichtungen erklären und diese im üK umsetzen. (K3)
<b>b4.2 Schäden und Störungen</b> Bei Schäden, Störungen oder übermässiger Abnutzung von Geräten, Werkzeugen und Geschirr die vorgesetzte Stelle orientieren und die nötigen Massnahmen ergreifen. (K3)		<b>Schäden und Störungen</b> Schäden, Störungen oder übermässige Abnutzungen von Geräten, Werkzeugen und Geschirr der üK-Instruktorin/dem üK-Instruktor melden. (K3)
<b>b4.3 Reinigung</b> Reinigungsmittel in der richtigen Art und Dosierung ökonomisch einsetzen, dabei ökologische Grundsätze beachten und die dazu nötigen Schutzmassnahmen ergreifen. (K3)  (vgl. Anhang 2)	<b>Reinigung</b> Arten und Einsatz von Reinigungsmitteln (Sinerscher Kreis) unter Beachtung der Materialeigenschaft sowie ökologischer, ökonomischer und Sicherheitstechnischer Grundsätze erklären. (K2)  (vgl. Anhang 2)	<b>Reinigung</b> Reinigungsmittel in der richtigen Art und Dosierung ökonomisch einsetzen, dabei ökologische Grundsätze beachten und die dazu nötigen Schutzmassnahmen ergreifen. (K3)  (vgl. Anhang 2)

<p><b>Handlungskompetenzbereich c: Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe</b></p> <p>Reibungslose und effizient gestaltete Prozesse stellen eine wichtige Voraussetzung dar, um die Gästezufriedenheit wie auch die optimale Wertschöpfung zu ermöglichen. Köchin EFZ/Koch EFZ beherrschen die persönlichen und betrieblichen Arbeitsprozesse von der Beschaffung, der Zubereitung, dem Anrichten und der Inszenierung von Speisen und Gerichten wie auch den damit zusammenhängenden Tätigkeiten bei den Gästen. Sie setzen technologische Mittel ein und koordinieren die Arbeitsabläufe mit den Partnerinnen und Partnern an den Nahtstellen. Dabei arbeiten sie reibungslos und effizient.</p>		
<p><b>Handlungskompetenz c1: Die Abläufe in der Küche planen und umsetzen</b></p> <p>Köchin EFZ/Koch EFZ erkennen den Aufbau, die Aufgaben und Ziele der Organisation in ihrem Arbeitsbereich. Sie unterstützen reibungslose Abläufe innerhalb der Betriebsorganisation.</p>		
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p><b>c1.1 Aufbauorganisation</b></p> <p>Aufbauorganisation der Küche und der Nahtstellen mit Funktionen, Aufgaben und Stelleninhabenden erkennen. (K4)</p>	<p><b>Aufbauorganisation</b></p> <p>Aufbau einer Küchenbrigade mit Tätigkeiten (Funktion) und Verantwortlichkeiten aufzeigen. (K2)</p>	
<p><b>c1.2 Planungshilfsmittel</b></p> <p>Mit geeigneten Massnahmen und Dokumenten/Checklisten eigene Arbeitsabläufe planen und den Zeitplan erstellen. (K4)</p>	<p><b>Planungshilfsmittel</b></p> <p>Mit geeigneten Massnahmen und Dokumenten/Checklisten eigene Arbeitsabläufe planen und den Zeitplan erstellen. (K4)</p>	<p><b>Planungshilfsmittel</b></p> <p>Mit geeigneten Massnahmen und Dokumenten/Checklisten eigene Arbeitsabläufe planen und den Zeitplan erstellen. (K4)</p>
<p><b>c1.3 Ablauforganisation und Zeitplanung</b></p> <p>Betriebsinterne Abläufe erkennen sowie eigene Tätigkeiten in Abhängigkeit von vor- und nachgelagerten Arbeiten gemäss Arbeits- und Zeitplanung sowie nach betrieblichen Vorgaben ausführen. (K3)</p>	<p><b>Ablauforganisation und Zeitplanung</b></p> <p>Das Vorgehen bei der Zeit- und Ablaufplanung für die persönliche Arbeit in Fallbeispielen erklären (K2)</p>	<p><b>Ablauforganisation und Zeitplanung</b></p> <p>Eigene Tätigkeiten gemäss Arbeits- und Zeitplanung sowie nach Vorgaben des üK-Zentrums ausführen. (K3)</p>

<b>Handlungskompetenz c2: Die Zusammenarbeit mit Partnerinnen und Partnern an den Nahtstellen planen und vorbereiten</b>		
<p>Köchin EFZ/Koch EFZ sind sich bewusst, dass die betrieblichen Abläufe und Prozesse nur dann funktionieren, wenn die Mitarbeitenden ihre Arbeiten in ihrem Verantwortungsbereich betriebsgerecht organisieren. Sie organisieren ihre eigenen Arbeiten gemäss allgemeinen und betrieblichen Vorgaben rationell und zeitgemäss. Sie unterstützen die Betriebsorganisation und stellen mit geeigneten Massnahmen sicher, dass die Zusammenarbeit mit den Partnerinnen und Partnern an den Nahtstellen reibungslos funktioniert.</p>		
<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
<p><b>c2.1 Zusammenarbeit mit Partnerinnen und Partnern an den Nahtstellen</b> Mit den Partnerinnen und Partnern an den Nahtstellen das Tagesgeschäft und die Arbeitsprozesse gemäss Vorgaben planen und umsetzen. (K3)</p>	<p><b>Zusammenarbeit mit Partnerinnen und Partnern an den Nahtstellen</b> Eigene Tätigkeiten in Abhängigkeit von Vorgaben und Nahtstellen in Fallbeispielen beschreiben. (K2)</p>	<p><b>Zusammenarbeit mit Partnerinnen und Partnern an den Nahtstellen</b> Mit den Partnerinnen und Partnern an den Nahtstellen das Tagesgeschäft und die Arbeitsprozesse gemäss Vorgaben planen und umsetzen. (K3)</p>
<p><b>c2.2 Ablauforganisation an den Nahtstellen</b> Betriebsinterne Abläufe mit Partnerinnen und Partnern an den Nahtstellen mit geeigneten Massnahmen und Dokumenten/Checklisten nach Vorgaben sicherstellen. (K3)</p>	<p><b>Ablauforganisation an den Nahtstellen</b> Das Vorgehen bei der Ablaufplanung und die Koordination mit Partnerinnen und Partnern an den Nahtstellen erklären. (K2)</p>	

<b>Handlungskompetenz c3: Digitale Bestell-, Berechnungs- und Planungssysteme für den Küchenbereich anwenden</b>		
<p>Köchin EFZ/Koch EFZ setzen gängige Branchensoftware für Bestellungen, Berechnungen und Planungen gezielt ein.</p>		
<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
<p><b>c3.1 Branchenbezogene Anwendersoftware</b> Die im Betrieb verfügbare Software für die Rezeptierung, Gerichte- und Angebotskalkulation, Bestimmung der Warenmengen, Bestellungen, Inventur einsetzen. (K3)</p>	<p><b>Branchenbezogene Anwendersoftware</b> Die Anwendungsmöglichkeit gängiger Branchensoftware im Bereich der Rezeptierung, Gerichte- und Angebotskalkulation und Bestimmung der Warenmengen erklären. (K2)</p>	<p><b>Branchenbezogene Anwendersoftware</b> Eine gängige Branchensoftware im Bereich der Rezeptierung und der Bestimmung der Warenmengen einsetzen. (K3)</p>

<b>Handlungskompetenz c4: Die Produktivität in der Küche gewährleisten und optimieren</b> Köchin EFZ/Koch EFZ stellen durch eine rechtzeitige Planung in ihrem Arbeitsbereich sicher, dass Geräte effizient und effektiv eingesetzt werden.		
<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
<b>c4.1 Einsatz von Geräten</b> Mit einer rechtzeitigen Planung sicherstellen, dass die Kochapparate und weitere Geräte im eigenen Arbeitsbereich optimal eingesetzt werden können. (K3)	<b>Einsatz von Geräten</b> Kriterien in Fallbeispielen aufzeigen, die beim optimalen Einsatz der Kochapparate und weiteren Geräte zu beachten sind, wie: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Technologische Besonderheiten</li> <li>• Energieverbrauch</li> <li>• Einsatzmöglichkeiten</li> <li>• Effizienz</li> <li>• Ergonomische Grundsätze</li> </ul> (K2)	<b>Einsatz von Geräten</b> Einsatzplanung von Geräten umsetzen und Verbesserungsmöglichkeiten von vorgegebenen Einsatzplanungen erkennen. (K4)
<b>c4.2 Mitarbeiterinstruktion</b> Mitarbeitende instruieren, um den optimalen Einsatz der Geräte, Apparate und Maschinen im gesamten Produktionsprozess sicherzustellen. (K3)	<b>Mitarbeiterinstruktion</b> Mitarbeiterinstruktionen und -anleitungen zur effizienten Lösung einer Aufgabe ausarbeiten. (K3)	

<b>Handlungskompetenz c5: Verluste und Verschwendung von Lebensmitteln, Speisen und Betriebsmitteln vermeiden</b> Köchin EFZ/Koch EFZ vermeiden Verschwendung durch den bedachten Einsatz von Lebensmitteln, Speisen und Betriebsmaterial.		
<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
<b>c5.1 Vermeidung von Lebensmittelverschwendung</b> Massnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung bei allen Tätigkeiten entlang der Wertschöpfungskette mitplanen und umsetzen. (K3)	<b>Vermeidung von Lebensmittelverschwendung</b> Massnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung bei allen Tätigkeiten entlang der Wertschöpfungskette erläutern. (K2)	<b>Vermeidung von Lebensmittelverschwendung</b> Massnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung bei allen Tätigkeiten entlang der Wertschöpfungskette mitplanen und umsetzen. (K3)
<b>c5.2 Betriebsmitteleinsatz</b> Entlang der Wertschöpfungskette Betriebsmaterial und Energie sparsam einsetzen. (K3)	<b>Betriebsmitteleinsatz</b> Allgemeine Grundsätze und Massnahmen für den sparsamen Umgang mit Betriebsmaterial und Energie anhand von typischen Beispielen aufzeigen. (K2)	<b>Betriebsmitteleinsatz</b> Grundsätze für den sparsamen Umgang mit Betriebsmaterial und Energie bei der Arbeit im üK gemäss Vorgaben anwenden. (K3)

<b>Handlungskompetenzbereich d: Auftreten und Kommunizieren</b> Köchin EFZ/Koch EFZ pflegen eine konstruktive Kommunikationskultur und einen freundlichen Umgang mit Mitarbeitenden, Vorgesetzten und Gästen. Sie sind in der Lage, die Informations- und Kommunikationsmittel gekonnt einzusetzen und damit den Informationsfluss sicherzustellen. Köchin EFZ/Koch EFZ nehmen auch Gästerückmeldungen entgegen und reagieren angemessen darauf.		
<b>Handlungskompetenz d1: Den eigenen Auftritt gestalten und mit Mitarbeitenden, Gästen sowie Lieferantinnen und Lieferanten kommunizieren</b> Köchin EFZ/Koch EFZ erkennen die Bedeutung der rechtzeitigen Information und sorgen für einen reibungslosen Informationsaustausch innerhalb des Küchenteams und anderen Bereichen im Betrieb.		
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<b>d1.1 Berufsethos</b> Die allgemeinen Regeln des Berufsstandes und die Vorgaben des Betriebes einhalten. (K3)	<b>Berufsethos</b> Begriff Berufsethos und dessen Bedeutung für den Berufsstand erläutern. (K2)	<b>Berufsethos</b> Die allgemeinen Regeln des Berufsstandes und die Vorgaben des üK-Zentrums einhalten. (K3)
<b>d1.2 Betriebstypen und -konzepte</b> Besonderheiten des Betriebskonzepts sowie die Verhaltensgrundsätze und die betrieblichen Vorgaben umsetzen. (K3)	<b>Betriebstypen und -konzepte</b> Unterschiedliche Typen von Gastronomiebetrieben beschreiben und Besonderheiten ausgewählter Betriebskonzepte nennen. (K2)	
<b>d1.3 Branchenübliche Fachbegriffe</b> Die branchenüblichen Fachbegriffe zu Produkten, Verfahren und Gerätschaften verwenden. (K3)  (Gemäss Umsetzungsdokument Liste der Fachbegriffe in Liste des Anhang 1)	<b>Branchenübliche Fachbegriffe</b> In der mündlichen und schriftlichen Kommunikation die branchenüblichen Fachbegriffe zu Produkten, Verfahren und Gerätschaften verwenden. (K3)  (Gemäss Umsetzungsdokument Liste der Fachbegriffe in Liste des Anhang 1)	<b>Branchenübliche Fachbegriffe</b> Die branchenüblichen Fachbegriffe zu Produkten, Verfahren und Gerätschaften verwenden. (K3)  (Gemäss Umsetzungsdokument Liste der Fachbegriffe in Liste des Anhang 1)
<b>d1.4 Kommunikation</b> Das verbale und nonverbale Verhalten zum Wohle der Gäste, der Lieferantinnen und Lieferanten, der Vorgesetzten und der Mitarbeitenden weiterentwickeln. (K5)	<b>Kommunikation</b> Elemente der verbalen (Sprach- und Sprechverhalten), paraverbalen (Stimm- und Betonung etc.) und nonverbalen Kommunikation vergleichen, beschreiben und erläutern. (K4)	<b>Kommunikation</b> Eine konstruktive Kommunikationskultur und einen freundlichen Umgang mit allen Beteiligten pflegen. (K3)

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p><b>d1.5 Auftreten</b> Die betrieblichen Standards für das Verhalten und Auftreten anwenden. (K3)</p>	<p><b>Auftreten</b> Elemente des persönlichen Auftretens (Körperpflege, Kleidung, Sprache, Mimik und Gestik) erklären und dessen Auswirkungen auf die Gäste, die Mitarbeitenden und weitere Anspruchsgruppen in Fallbeispielen erkennen. (K3)</p>	<p><b>Auftreten</b> Die Standards für das Verhalten und Auftreten des üK-Zentrums anwenden. (K3)</p>
<p><b>d1.6 Zusammenarbeit</b> Beziehungen zu Mitarbeitenden, Vorgesetzten und Gästen kooperativ mitgestalten und im Team erfolgreich zusammenarbeiten. (K3)</p>	<p><b>Zusammenarbeit</b> Beziehungen zu Mitlernenden und Lehrpersonen kooperativ mitgestalten und im Team erfolgreich zusammenarbeiten sowie Ursachen und Folgen typischer Konflikte in Teams in Fallbeispielen aufzeigen und gewinnbringende Lösungen entwickeln. (K4)</p>	<p><b>Zusammenarbeit</b> Beziehungen zu Mitlernenden und Lehrpersonen kooperativ mitgestalten und im Team erfolgreich zusammenarbeiten. (K3)</p>
<p><b>d1.7 Kommunikationsstörungen</b> In schwierigen Kommunikationssituationen angemessen reagieren. (K3)</p>	<p><b>Kommunikationsstörungen</b> Ursachen, Merkmale und Auswirkungen von schwierigen Kommunikationssituationen und typische Kommunikationsstörungen aufzeigen. (K2)</p>	
<p><b>d1.8 Herausfordernde Situationen und Hektik</b> In herausfordernden und hektischen Situationen angemessen reagieren. (K3)</p>	<p><b>Herausfordernde Situationen und Hektik</b> Herausfordernde Situationen in Fallbeispielen erkennen und Massnahmen aufzeigen. (K2)</p>	<p><b>Herausfordernde Situationen und Hektik</b> In herausfordernden und hektischen Situationen angemessen reagieren. (K3)</p>
<p><b>d1.9 Gästerückmeldungen</b> Gästerückmeldungen entgegennehmen und weiterleiten. (K3)</p>	<p><b>Gästerückmeldungen</b> Vorgehen bei Gästerückmeldungen und Reklamationen in Fallbeispielen beschreiben. (K2)</p>	
	<p><b>d1.10 Weiterbildungsmöglichkeiten</b> Möglichkeiten der beruflichen Weiterbildung im Gastgewerbe und die Bedeutung des lebenslangen Lernens erklären. (K2)</p>	

<b>Handlungskompetenz d2: Kommunikationsmittel für die Informationsbeschaffung und den Informationsaustausch im Küchenbereich einsetzen sowie Methoden für Präsentationen von Speisen und Gerichten anwenden</b> Köchin EFZ/Koch EFZ setzen Informations- und Kommunikationsmittel adressatengerecht ein, leiten Daten und Informationen weiter und halten die gesetzlichen und betrieblichen Bestimmungen ein.		
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<b>d2.1 Informationsfluss</b> Verfügbare Kommunikationsmittel sowie IT-Anwendungen zielorientiert und adressatengerecht nutzen und damit den Informationsfluss sicherstellen. (K3)	<b>Informationsfluss</b> Informations- und Kommunikationsmittel adressatengerecht einsetzen. (K3)	<b>Informationsfluss</b> Informations- und Kommunikationsmittel bedarfsgerecht einsetzen. (K3)
	<b>d2.2 Präsentationsformen</b> Methoden für Präsentationsformen von Speisen und Gerichten in Medien beschreiben. (K2)	<b>Präsentationsformen</b> Methoden für Präsentationen von Speisen und Gerichten anwenden. (K3)

<b>Handlungskompetenz d3: Mit Gästen und innerbetrieblich in einer zweiten Landessprache oder in Englisch kommunizieren</b> Köchin EFZ/Koch EFZ sind fähig, einfache Fachbegriffe und Formulierungen zu Herkunft, Herstellung, Zubereitung und Präsentation von Speisen und Gerichten in einer zweiten Landessprache oder in Englisch zu verstehen und einzusetzen.		
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<b>d3.1 Gästekommunikation in einer Zweitsprache</b> Einfache Konversationen mit Gästen zu deren Bedürfnissen und Wünschen in einer zweiten Landessprache oder in Englisch führen. (K3)	<b>Gästekommunikation in einer Zweitsprache</b> Einfache Konversationen mit Gästen zu deren Bedürfnissen und Wünschen in einer zweiten Landessprache oder in Englisch führen. (K3)	
<b>d3.2 Innerbetriebliche Kommunikation in einer Zweitsprache</b> Produkte, Verfahren und Geräte in einer zweiten Landessprache oder in Englisch korrekt bezeichnen und situationsgerecht mit Mitarbeitenden kommunizieren. (K3)	<b>Innerbetriebliche Kommunikation in einer Zweitsprache</b> Produkte, Verfahren und Geräte in einer zweiten Landessprache oder in Englisch korrekt bezeichnen sowie Begriffe zu Speisen und Gerichten mit zweckmässigen Hilfsmitteln übersetzen. (K3)	

## 5 Erstellung

Der Bildungsplan wurde von der unterzeichnenden Organisation der Arbeitswelt erstellt. Er bezieht sich auf die Verordnung des SBFI vom [Erlassdatum BiVo] über die berufliche Grundbildung für Köchin/Koch mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ).

Der Bildungsplan orientiert sich an den Übergangbestimmungen der Bildungsverordnung.

Weggis, [Datum]

Hotel & Gastro *formation* Schweiz

Die Präsidentin

Der Direktor

Nicole Brändle Schlegel

Max Züst

Das SBFI stimmt dem Bildungsplan nach Prüfung zu.

Bern, [Datum/Stempel]

Staatssekretariat für Bildung,  
Forschung und Innovation

Rémy Hübschi  
Stellvertretender Direktor  
Leiter Abteilung Berufs- und Weiterbildung

## Anhang 1: Verzeichnis der Instrumente zur Sicherstellung und Umsetzung der beruflichen Grundbildung sowie zur Förderung der Qualität

Dokumente	Bezugsquelle
Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung für Köchin EFZ/Koch EFZ	<p><i>Elektronisch</i> Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (<a href="http://www.sbfi.admin.ch/bvz/berufe">www.sbfi.admin.ch/bvz/berufe</a>)</p> <p><i>Printversion</i> Bundesamt für Bauten und Logistik (<a href="http://www.bundespublikationen.admin.ch">www.bundespublikationen.admin.ch</a>)</p>
Bildungsplan zur Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung für Köchin EFZ/Koch EFZ	Hotel & Gastro formation Schweiz <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a>
Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung inkl. Anhang (Bewertungsraster sowie ggf. Leistungsnachweise überbetriebliche Kurse und/oder Leistungsnachweis Bildung in beruflicher Praxis)	Hotel & Gastro formation Schweiz <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a>
Lerndokumentation inkl. Rezeptsammlung	Hotel & Gastro formation Schweiz <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a>
Bildungsbericht	Hotel & Gastro formation Schweiz <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a>
Booklet für Lernende	Hotel & Gastro formation Schweiz <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a>
Ausbildungsprogramm für die Lehrbetriebe	Hotel & Gastro formation Schweiz <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a>
Mindesteinrichtung/Mindestsortiment Lehrbetrieb	Hotel & Gastro formation Schweiz <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a>
Ausbildungsprogramm für die überbetrieblichen Kurse	Hotel & Gastro formation Schweiz <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a>
Organisationsreglement für die überbetrieblichen Kurse	Hotel & Gastro formation Schweiz <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a>
Lehrplan für die Berufsfachschulen	Hotel & Gastro formation Schweiz <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a>
Organisationsreglement Kommission Berufsentwicklung und Qualität	Hotel & Gastro formation Schweiz <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a>
Garmethoden	Hotel & Gastro formation Schweiz <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a>
Liste der Fachbegriffe	Hotel & Gastro formation Schweiz <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a>
Referenzgerichte	Hotel & Gastro formation Schweiz <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a>

## Anhang 2:

### Begleitende Massnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes

Artikel 4 Absatz 1 Verordnung 5 zum Arbeitsgesetz vom 28. September 2007 (Jugendarbeitsschutzverordnung, ArGV 5; SR 822.115) **verbietet generell gefährliche Arbeiten für Jugendliche**. Als gefährlich gelten alle Arbeiten, die ihrer Natur nach oder aufgrund der Umstände, unter denen sie verrichtet werden, die Gesundheit, die Ausbildung und die Sicherheit der Jugendlichen sowie deren physische und psychische Entwicklung beeinträchtigen können. In Abweichung von Artikel 4 Absatz 1 ArGV 5 können lernende Köchin EFZ/Koch EFZ ab 15 Jahren entsprechend ihrem Ausbildungsstand für die aufgeführten gefährlichen Arbeiten herangezogen werden, sofern die folgenden begleitenden Massnahmen im Zusammenhang mit den Präventionsthemen vom Betrieb eingehalten werden:

<b>Ausnahmen vom Verbot der gefährlichen Arbeiten</b>	
<b>3)</b>	<p><b>Arbeiten, welche Jugendliche körperlich überbeanspruchen</b> Arbeiten, welche die körperliche Leistungsfähigkeit von Jugendlichen übersteigen.</p> <p>a) Das manuelle Handhaben von Lasten von mehr als</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 15 kg für junge Männer bis 16 Jahre,</li> <li>- 19 kg für junge Männer von 16 – 18 Jahren,</li> <li>- 11 kg für junge Frauen bis 16 Jahre,</li> <li>- 12 kg für junge Frauen von 16 – 18 Jahren.</li> </ul>
<b>4)</b>	<p><b>Arbeiten mit gesundheitsgefährdenden physikalischen Einwirkungen</b></p> <p>a) Länger dauernde oder wiederkehrende Arbeiten bei technisch bedingten Raumtemperaturen über 30° C, oder um und unter 0° C.</p> <p>b) Arbeiten mit heissen und kalten Medien mit hohem Berufsunfall- oder Berufskrankheitenrisiko. Unter diese fallen Arbeiten mit thermischen Gefahren durch Flüssigkeiten, Dämpfe oder tiefkalte verflüssigte Gase (z.B. flüssiger Stickstoff).</p> <p>h) Arbeiten mit nichtionisierender Strahlung, namentlich</p> <p>1. elektromagnetische Felder, insbesondere Arbeiten an Sendeanlagen, in der Nähe starker Spannungen oder Ströme oder mit Geräten der Kategorie 1 oder 2 nach EN 12198</p>
<b>6)</b>	<p><b>Arbeiten mit gesundheitsgefährdenden chemischen Agenzien</b> Arbeiten mit einer gesundheitsgefährdenden Exposition (inhalativ – via die Atemwege, dermal – via die Haut, oral – via den Mund) oder einer entsprechenden Unfallgefahr.</p> <p>a) Arbeiten mit Stoffen oder Zubereitungen, die eingestuft sind mit mindestens einem der nachfolgenden Gefahrenhinweise</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>3. spezifische Zielorgan-Toxizität nach einmaliger Exposition (H370, H371 – bisher R39, R68),</li> <li>5. Sensibilisierung der Atemwege (H334 – bisher R42),</li> <li>6. Sensibilisierung der Haut (H317 – bisher R43)</li> </ul>
<b>8)</b>	<p><b>Arbeiten mit gefährlichen Arbeitsmitteln</b></p> <p>b) Arbeiten mit Arbeitsmitteln, welche bewegte Teile aufweisen, an denen die Gefahrenbereiche nicht oder nur durch einstellbare Schutzeinrichtungen geschützt sind, namentlich Einzugsstellen, Scherstellen, Schneidstellen, Stichstellen, Fangstellen, Quetschstellen und Stossstellen.</p>
<b>10)</b>	<p><b>Arbeiten in einem ungesicherten Arbeitsumfeld</b></p> <p>a) Arbeiten mit Absturzgefahr, insbesondere auf überhöhten Arbeitsplätzen.</p>

Bildungsplan zur Verordnung über die berufliche Grundbildung für  
Köchin EFZ/Koch EFZ

Gefährliche Arbeiten (ausgehend von den Handlungskompetenzen)	Gefahr(en)	Ausnahme	Präventionsthemen für die Schulung/Ausbildung, Anleitung und Überwachung	Begleitende Massnahmen durch Fachkraft <sup>2</sup> im Betrieb						
				Schulung/Ausbildung der Lernenden			Anleitung der Lernenden	Überwachung der Lernenden		
				Ausbildung im Betrieb	Unterstützung ÜK	Unterstützung BFS		Ständig	Häufig	Gelegentlich
<b>Schwere Lasten</b> <i>Bipla Handlungskompetenz:</i> a3; a4.1; a5 b3; b4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Manuelles Bewegen von grossen Lasten</li> <li>Sturz-/Absturzgefahr</li> <li>Rückenschaden</li> </ul>	3a)	- Hebe- und Tragetechniken. - für schwere Gegenstände geeignete Hilfsmittel benützen. - Bei Überschreiten der Grenzwerte (3a) ist eine Gefährdungsermittlung nach Suva 88190 durchzuführen. <i>Hilfsmittel:</i> Wegleitung zur Verordnung 3 zum Arbeitsgesetz, Art. 25 «Lasten / Jugendliche» SUVA Checkliste 44018.D «Hebe und Trage richtig» EKAS Checkliste 6802 «Küche» EKAS IS 6509 «Unfall kein Zufall» EKAS-Branchenlösung «Betriebsanleitung Arbeitssicherheit» oder betriebseigenes Arbeitssicherheitskonzept mit betrieblichen Standards.	1.Sem	1.Sem	1.Sem	Lernende vor Arbeitsaufnahme mittels Checklisten schulen (KOPAS, SiBe etc.).  Demonstration und praktische Anwendung.	1. Lj	2.Lj	3.Lj
<b>Arbeiten in der Höhe</b> <i>Bipla Handlungskompetenz:</i> a3; a4.1; a5 b4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sturz-/ Absturzgefahr</li> <li>Rückenschaden</li> </ul>	10a	- Sichere Aufstiegshilfen benutzen. - Leitern mit GS-Zeichen und sicherem Stand. <i>Hilfsmittel:</i> EKAS Checkliste 6802 «Küche» EKAS IS 6509 «Unfall kein Zufall» EKAS-Branchenlösung «Betriebsanleitung Arbeitssicherheit» oder betriebseigenes Arbeitssicherheitskonzept mit betrieblichen Standards.	1.Sem	1.Sem	1.Sem	Lernende vor Arbeitsaufnahme mittels Checklisten schulen (KOPAS, SiBe etc.).  Demonstration und praktische Anwendung.	1. Lj	2.Lj	3.Lj
<b>Arbeiten in kalten (gekühlten) Räumen</b> <i>Bipla Handlungskompetenz:</i> a3; a5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kalte Umgebungstemperatur</li> </ul>	4a)	- Korrektes Tragen von geeigneter PSA (z.B Einlagern von Waren im Tiefkühler, Kälteschutzkleider, Kälteschutzhandschuhe usw.). <i>Hilfsmittel:</i> Wegleitung zur Verordnung 3 zum Arbeitsgesetz, Art 21	1.Sem	1.Sem	1.Sem	Demonstration und praktische Anwendung.	1.Lj	2.Lj	3.Lj

<sup>2</sup> Als Fachkraft gilt, wer im Fachbereich der lernenden Person über ein eidg. Fähigkeitszeugnis (eidg. Berufsattest, wenn in BiVo vorgesehen) oder über eine gleichwertige Qualifikation verfügt.

Bildungsplan zur Verordnung über die berufliche Grundbildung für  
Köchin EFZ/Koch EFZ

<p><b>Umgang und Reinigen mit Chemikalien</b> <i>Bipla Handlungskompetenz:</i> b1; b2; b4</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verätzung</li> <li>• Einatmen gefährlicher Dämpfe</li> <li>• Verschlucken</li> <li>• Verbrennen</li> </ul>	6a 3)5)6)	<p>- Aufbewahrungsort / Zugang Sicherheitsdatenblätter. - Umgang mit Gefahrstoffen. - GHS Symbole. - 1.Hilfe Massnahmen. - Korrektes Tragen von geeigneter Bekleidung und PSA (Schutzmaske, Schutzbrille, Handschuhe, Schürze, geeignetes Schuhwerk). <i>Hilfsmittel für Umgang mit Chemikalien:</i> - Suva MB 11030 «Gefährliche Stoffe. Was man darüber wissen muss» und Cheminfo Flyer «Das Sicherheitsdatenblatt für chemische Produkte» - Hautschutz Suva CL 67117 «Hautschutz in der Nahrungsmittelindustrie, in Grossküchen und im Catering.» - EKAS 6209 ««Unfall - kein Zufall!» - EKAS-Checkliste 6802.d «Küche» - Reinigung von Maschinen -&amp;gt; Betriebs- und Wartungsanleitung sowie CE-Konformitätserklärung des Herstellers</p>	2.Sem	1.Sem	2.Sem	<p>Demonstration und praktische Anwendung.  <b>Zutritt zum Gefahrstofflager und Anwendung erst nach erfolgter Unterweisung.</b>  Schutzausrüstung für den Lernenden persönlich zur Verfügung stellen und die Anwendung sicherstellen.</p>	1.Lj 2.Lj		3.Lj
<p><b>Arbeiten mit heissen Flüssigkeiten, Dampf und Frittieröl</b> <i>Bipla Handlungskompetenz:</i> a4; a.5 b4; c4</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verätzung</li> <li>• Verbrennung</li> <li>• Einatmen gefährlicher Dämpfe</li> </ul>	4b	<p>- Umgang mit heissen, auch leeren Utensilien und Hilfsmitteln (Pfannen, Frittieröl). - Kopf beim Öffnen von Combi-Steamer / Spülmaschine zur Seite drehen. <i>Hilfsmittel für Arbeiten mit heissen Medien:</i> -Betriebs- und Wartungsanleitung sowie CE-Konformitätserklärung des Herstellers - Schutz vor Verbrennungen und Bränden - EKAS 6209 ««Unfall - kein Zufall!» - PSA benutzen</p>	1.Sem	1.Sem	1.Sem	<p>Demonstration und praktische Anwendung. Wichtige Hinweise: - Wechseln von Frittieröl - Entsorgen des verbrauchten Öls - Kein Wasser in der Nähe der Fritteuse</p>	1.Lj	2.Lj	3.Lj
<p><b>Arbeiten mit Induktionsgeräten</b> <i>Bipla Handlungskompetenz:</i> a4; a.5 b4; c4</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abstrahlung Magnetfelder</li> </ul>	4h	<p>Schwangere oder Menschen mit Herzschrittmachern dürfen den Magnetfeldern nicht ausgesetzt werden.</p>	1.Sem	1.Sem	1.Sem	Information.	1.Lj		2.Lj

Bildungsplan zur Verordnung über die berufliche Grundbildung für  
Köchin EFZ/Koch EFZ

<b>Arbeiten mit Messer</b> <i>Bipla Handlungskompetenz:</i> <i>a3; a4; a5; a6</i> <i>b4</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schnitt- und Stichgefahr</li> </ul>	8b	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rutsicherheit Schneidebrett beachten.</li> <li>- Wahl des richtigen Messers.</li> <li>- Scharfe Messer verwenden.</li> <li>- Reinigung der Messer.</li> </ul> <i>Hilfsmittel:</i> Betriebliche Standards . EKAS Checkliste 6803 «Messer in Küchen»	1.Sem	1.Sem	1.Sem	Demonstration und praktische Anwendung: - Schneidetechnik. - Messer und spitze Gegenstände (z.B. Fleischgabel etc.) nicht im Waschbecken mit Spülmittel.	1.Lj	2.Lj	3.Lj

Für alle aufgeführten Leistungsziele finden Lernende wie Berufsbildner weitere Hinweise im betrieblichen Ausbildungsprogramm.

**Glossar:**

*Bipla*

PSA

GHS-Symbole

*Bildungsplan*

Persönliche Schutzausrüstung

„Globally Harmonized System“; Gefahrenzeichen/-Symbole der Gefahrstoffe z.B:



## Glossar

(\*siehe Lexikon der Berufsbildung, 4. überarbeitete Auflage 2013, SDDB Verlag, Bern, [www.lex.berufsbildung.ch](http://www.lex.berufsbildung.ch))

### **Berufsbildungsverantwortliche\***

Der Sammelbegriff Berufsbildungsverantwortliche schliesst alle Fachleute ein, die den Lernenden während der beruflichen Grundbildung einen praktischen oder schulischen Bildungsteil vermitteln: Berufsbildner/in in Lehrbetrieben, Berufsbildner/in in üK, Lehrkraft für schulische Bildung, Prüfungsexpert/in.

### **Bildungsbericht\***

Im Bildungsbericht wird die periodisch stattfindende Überprüfung des Lernerfolgs im Lehrbetrieb festgehalten. Diese findet in Form eines strukturierten Gesprächs zwischen Berufsbildner/in und lernender Person statt.

### **Bildungsplan**

Der Bildungsplan ist Teil der BiVo und beinhaltet neben den berufspädagogischen Grundlagen das Qualifikationsprofil sowie die in Handlungskompetenzbereiche gruppierten Handlungskompetenzen mit den Leistungszielen je Lernort. Verantwortlich für die Inhalte des Bildungsplans ist die nationale OdA. Der Bildungsplan wird von der OdA erstellt und unterzeichnet.

### **Europäischer Qualifikationsrahmen (EQR)**

Der Europäische Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen (EQR) hat zum Ziel, berufliche Qualifikationen und Kompetenzen in Europa vergleichbar zu machen. Um die nationalen Qualifikationen mit dem EQR zu verbinden und dadurch mit den Qualifikationen von anderen Staaten vergleichen zu können, entwickeln verschiedene Staaten nationale Qualifikationsrahmen (NQR).

### **Handlungskompetenz (HK)**

Handlungskompetenz zeigt sich in der erfolgreichen Bewältigung einer beruflichen Handlungssituation. Dazu setzt eine kompetente Berufsfachperson selbstorganisiert eine situationsspezifische Kombination von Kenntnissen, Fertigkeiten und Haltungen ein. In der Ausbildung erwerben die Lernenden die erforderlichen Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen zur jeweiligen Handlungskompetenz.

### **Handlungskompetenzbereich (HKB)**

Berufliche Handlungen, d.h. Tätigkeiten, welche ähnliche Kompetenzen einfordern oder zu einem ähnlichen Arbeitsprozess gehören, sind in Handlungskompetenzbereiche gruppiert.

### **Kommission für Berufsentwicklung und Qualität (Kommission SKBQ)**

Jede Verordnung über die berufliche Grundbildung definiert in Abschnitt 10 die Schweizerische Kommission für Berufsentwicklung und Qualität für den jeweiligen Beruf oder das entsprechende Berufsfeld. Die Kommission SKBQ ist ein verbundpartnerschaftlich zusammengesetztes, strategisches Organ mit Aufsichtsfunktion und ein zukunftsgerichtetes Qualitätsgremium nach Art. 8 BBG<sup>3</sup>.

### **Lehrbetrieb\***

Der Lehrbetrieb ist im dualen Berufsbildungssystem ein Produktions- oder Dienstleistungsunternehmen, in dem die Bildung in beruflicher Praxis stattfindet. Die Unternehmen brauchen eine Bildungsbewilligung der kantonalen Aufsichtsbehörde.

### **Leistungsziele (LZ)**

Die Leistungsziele konkretisieren die Handlungskompetenz und gehen auf die aktuellen Bedürfnisse der

---

<sup>3</sup> SR 412.10

wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Entwicklung ein. Die Leistungsziele sind bezüglich der Lernortkooperation aufeinander abgestimmt. Sie sind für Lehrbetrieb, Berufsfachschule und üK meistens unterschiedlich, die Formulierung kann auch gleichlautend sein (z.B. bei der Arbeitssicherheit, beim Gesundheitsschutz oder bei handwerklichen Tätigkeiten).

### **Lerndokumentation\***

Die Lerndokumentation ist ein Instrument zur Förderung der Qualität der Bildung in beruflicher Praxis. Die lernende Person hält darin selbständig alle wesentlichen Arbeiten im Zusammenhang mit den zu erwerbenden Handlungskompetenzen fest. Die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner ersieht aus der Lerndokumentation den Bildungsverlauf und das persönliche Engagement der lernenden Person.

### **Lernende Person\***

Als lernende Person gilt, wer die obligatorische Schulzeit beendet hat und auf Grund eines Lehrvertrags einen Beruf erlernt, der in einer Bildungsverordnung geregelt ist.

### **Lernorte\***

Die Stärke der dualen beruflichen Grundbildung ist der enge Bezug zur Arbeitswelt. Dieser widerspiegelt sich in der Zusammenarbeit der drei Lernorte untereinander, die gemeinsam die gesamte berufliche Grundbildung vermitteln: der Lehrbetrieb, die Berufsfachschule und die überbetrieblichen Kurse.

### **Nationaler Qualifikationsrahmen Berufsbildung (NQR Berufsbildung)**

Mit dem NQR Berufsbildung sollen die nationale und die internationale Transparenz und Vergleichbarkeit der Berufsbildungsabschlüsse hergestellt und damit die Mobilität im Arbeitsmarkt gefördert werden. Der Qualifikationsrahmen umfasst acht Niveaustufen mit den drei Anforderungskategorien «Kenntnisse», «Fertigkeiten» und «Kompetenzen». Zu jedem Abschluss der beruflichen Grundbildung wird eine standardisierte Zeugniserläuterung erstellt.

### **Organisation der Arbeitswelt (OdA)\***

„Organisationen der Arbeitswelt“ ist ein Sammelbegriff für Trägerschaften. Diese können Sozialpartner, Berufsverbände und Branchenorganisationen sowie andere Organisationen und Anbieter der Berufsbildung sein. Die für einen Beruf zuständige OdA definiert die Bildungsinhalte im Bildungsplan, organisiert die berufliche Grundbildung und bildet die Trägerschaft für die überbetrieblichen Kurse.

### **Qualifikationsbereiche\***

Grundsätzlich werden drei Qualifikationsbereiche in der Bildungsverordnung festgelegt: praktische Arbeit, Berufskennnisse und Allgemeinbildung.

- **Qualifikationsbereich Praktische Arbeit:** Für diesen existieren zwei Formen: die individuelle praktische Arbeit (IPA) oder die vorgegebene praktische Arbeit (VPA).
- **Qualifikationsbereich Berufskennnisse:** Die Berufskennnisprüfung bildet den theoretischen/schulischen Teil der Abschlussprüfung. Die lernende Person wird schriftlich oder mündlich geprüft. In begründeten Fällen kann die Allgemeinbildung zusammen mit den Berufskennnissen vermittelt und geprüft werden.
- **Qualifikationsbereich Allgemeinbildung:** Der Qualifikationsbereich richtet sich nach der Verordnung des SBFJ vom 27. April 2006<sup>4</sup> über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung.

### **Qualifikationsprofil**

Das Qualifikationsprofil beschreibt die Handlungskompetenzen, über die eine lernende Person am Ende der Ausbildung verfügen muss. Das Qualifikationsprofil wird aus dem Tätigkeitsprofil entwickelt und dient als Grundlage für die Erarbeitung des Bildungsplans.

---

<sup>4</sup> SR 412.101.241

### **Qualifikationsverfahren (QV)\***

Qualifikationsverfahren ist der Oberbegriff für alle Verfahren, mit denen festgestellt wird, ob eine Person über die in der jeweiligen Bildungsverordnung festgelegten Handlungskompetenzen verfügt.

### **Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI)**

Zusammen mit den Verbundpartnern (OdA, Kantone) ist das SBFI zuständig für die Qualitätssicherung und Weiterentwicklung des Berufsbildungssystems. Es sorgt für Vergleichbarkeit und Transparenz der Angebote im gesamtschweizerischen Rahmen.

### **Unterricht in den Berufskennnissen**

Im Unterricht in den Berufskennnissen der Berufsfachschule erwirbt die lernende Person berufsspezifische Qualifikationen. Die Ziele und Anforderungen sind im Bildungsplan festgehalten. Die Semesterzeugnisnoten für den Unterricht in den Berufskennnissen fliessen als Erfahrungsnote in die Gesamtnote des Qualifikationsverfahrens ein.

### **Überbetriebliche Kurse (üK)\***

In den üK wird ergänzend zur Bildung in Betrieb und Berufsfachschule der Erwerb grundlegender praktischer Fertigkeiten vermittelt.

### **Verbundpartnerschaft\***

Berufsbildung ist eine gemeinsame Aufgabe von Bund, Kantonen und OdA. Gemeinsam setzen sich die drei Partner für eine qualitativ hoch stehende Berufsbildung ein und streben ein ausreichendes Lehrstellenangebot an.

### **Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung (Bildungsverordnung; BiVo)**

Die BiVo eines Berufes regelt insbesondere Gegenstand und Dauer der beruflichen Grundbildung, die Ziele und Anforderungen der Bildung in beruflicher Praxis und der schulischen Bildung, den Umfang der Bildungsinhalte und die Anteile der Lernorte sowie die Qualifikationsverfahren, Ausweise und Titel. Die OdA stellt dem SBFI in der Regel Antrag auf Erlass einer BiVo und erarbeitet diese gemeinsam mit Bund und Kantonen. Das Inkrafttreten einer BiVo wird verbundpartnerschaftlich bestimmt, Erlassinstanz ist das SBFI.

### **Vorgegebene praktische Arbeit (VPA)\***

Die vorgegebene praktische Arbeit ist die Alternative zur individuellen praktischen Arbeit. Sie wird während der ganzen Prüfungszeit von zwei Expert/innen beaufsichtigt. Es gelten für alle Lernenden die Prüfungspositionen und die Prüfungsdauer, die in der Bildungsverordnung festgelegt sind.

### **Ziele und Anforderungen der beruflichen Grundbildung**

Die Ziele und Anforderungen an die berufliche Grundbildung sind in der BiVo und im Bildungsplan festgehalten. Im Bildungsplan sind sie in Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele für die drei Lernorte Betrieb, Berufsfachschule und üK gegliedert.





