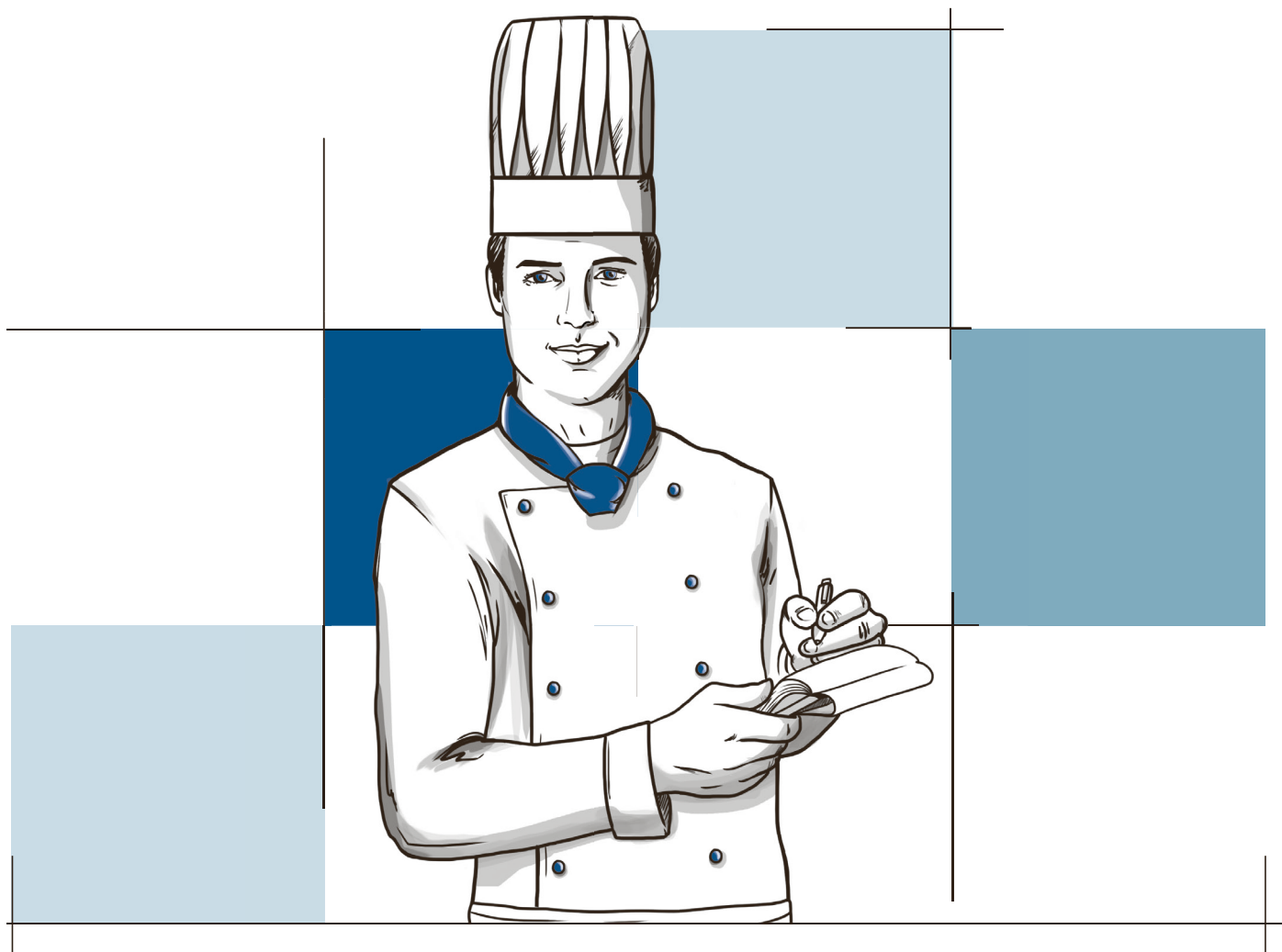




Praxis-Handbuch Berufsbildnerin/Berufsbildner

Berufliche Grundbildung Köchin EFZ/Koch EFZ

Ein Praxis-Instrument zum Umgang mit Bildungsunterlagen

Impressum

Hotel & Gastro *formation* Schweiz

Eichstrasse 20

Postfach 362

6353 Weggis

Telefon +41 (0)41 392 77 77

info@hotelgastro.ch

www.hotelgastro.ch

Alle Personenbezeichnungen beziehen sich auf beide Geschlechter.

Inhaltsverzeichnis

1	Vorwort	4
	• Grundsätze und Nutzen der Lerndokumentation (LD) • Bildungsauftrag der Berufsbildner und Ausbildner (mit Bezug auf die LD)	
2	Checklisten	5
	• Arbeiten vor einem überbetrieblichen Kurs • Benötigte Inhalte in der LD für das Qualifikationsverfahren	
3	Gesamtübersicht der Arbeitsrapporte (nach Leistungszielen)	6
	• Gesamtübersicht der Arbeitsrapporte vom 1. bis zum 5. Semester • Arbeitsrapport Beispiele	6/7 8/9
4	Anleitung und Protokolle für das stufengerechte Probekochen	10
	• Anleitung für das stufengerechte Probekochen • Menüvorschläge • Persönliche Notizen • Arbeitsplanung • Arbeits-/Zeitplan • Rezeptblatt/Arbeitsvorbereitung (AVOR) • Formulare zur Beurteilung des stufengerechten Probekochens	10 11/12 13 14 15 16 17 – 20
5	Vorlagen	21
	• Internet-Link zu den Vorlagen • Aktuelle Dokumente zum Qualifikationsverfahren • Bildungsbericht	21 21 22

1 Vorwort

Geschätzter Berufsbildner
Geschätzter Auszubildender

Besten Dank für die Übernahme Ihrer verantwortungsvollen Aufgabe, den Berufsnachwuchs während der Lehrzeit zu begleiten. Eine fundierte Ausbildung verlangt nach lückenloser Kontrolle. Hierbei hilft Ihnen das vorliegende **Praxis-Handbuch**. Ausgehend vom **Bildungsauftrag der Berufsbildner und Auszubildender** beinhaltet es sämtliche Angaben, Hinweise und Kontroll-Instrumente für die Praxis. Es ist nicht als Ersatz der Ihnen bekannten **Lerndokumentation (LD)** gedacht. Das Praxis-Handbuch begleitet die LD. Das Führen der LD liegt in der alleinigen Verantwortung Ihrer Lernenden. Bevor Sie den Bildungsauftrag lesen, sei nochmals kurz auf die Grundsätze der LD und ihren Nutzen verwiesen.

Grundsätze der LD

- Die LD dient als Lernhilfe, Gedächtnisstütze, Planungshilfe der Lernorte (Lehrbetriebe, überbetriebliche Kurse üK, Berufsfachschulen) und als Hilfe für die Prüfungsvorbereitung sowie als Nachschlagewerk.
- Die Lernenden dürfen an der praktischen Lehrabschlussprüfung Informationen aus der LD und den erarbeiteten Dokumentationen entnehmen.

Nutzen der LD

- Sie als Berufsbildner und Auszubildender können in der LD jederzeit den Ausbildungsstand Ihrer Lernenden kontrollieren (vorausgesetzt, sie ist gut geführt).
- Eine gut geführte LD ist eine persönliche Visitenkarte. Sie dokumentiert, wer Ihr Lernender ist und was er kann.
- Die gut geführte, regelmässig kontrollierte und besprochene LD ist ebenfalls eine Visitenkarte des Lehrbetriebes und trägt die persönliche Handschrift des Berufsbildners und Auszubildenden.

Bildungsauftrag der Berufsbildner und Auszubildender (mit Bezug auf die LD)

- **Einsichtnahme** in die LD (pro Quartal zweimal)
- **Bildungsbericht** pro Semester einmal durch die Berufsbildner und den Lernenden ausfüllen, besprechen und unterschreiben.
- **Kompetenzennachweis** pro Semester (inkl. gemeinsames Besprechen und Signieren der letzten Seite im Ordner der Lernenden).
- **Gerichteliste** in der LD der Lernenden regelmässig kontrollieren.
- **Arbeitsrapporte** einfordern und kontrollieren (mindestens 30 während der gesamten Lehrzeit). Pro Semester sind es 6 Rapporte. Wichtig: Es müssen alle Leistungsziele abgedeckt sein.
- Pro Semester soll ein **stufengerechtes Probekochen** stattfinden. Wichtig: Das Menü, der Zeitplan, die Rezepte sowie die Bewertungsformulare und das Feedback des Berufsbildners/Auszubildenden müssen ersichtlich und unterschrieben sein.

2 Checklisten

Die folgenden Checklisten dienen der Kontrolle der geforderten Aufgaben der Lernenden und des Lehrbetriebes.

Arbeiten, die jeweils vor einem überbetrieblichen Kurs erledigt werden müssen

Semester	1	2	3	4	5	6
1. Einsichtnahme durch den Berufsbildner	☐	☐	☐	☐	☐	☐
2. Bildungsbericht	☐	☐	☐	☐	☐	☐
3. Kompetenzennachweis	☐	☐	☐	☐	☐	☐
4. Gerichteliste	☐	☐	☐	☐	☐	☐
5. Arbeitsrapporte	☐	☐	☐	☐	☐	☐
6. Probekochen	☐	☐	☐	☐	☐	☐

Benötigte Inhalte in der Lerndokumentation für das Qualifikationsverfahren

Endkontrolle		
1. Einsichtnahme durch den Berufsbildner	12 mal / unterschrieben	☐
2. Bildungsbericht	6 Bildungsberichte besprochen und unterschrieben	☐
3. Kompetenzennachweis	Alle 6 Kompetenzennachweise geführt, besprochen und unterschrieben	☐
4. Gerichteliste	Geführt, kontrolliert und unterschrieben	☐
5. Arbeitsrapporte	Mindestens 30 Arbeitsrapporte, inhaltlich kontrolliert und unterschrieben	☐
6. Probekochen	Mindestens 6 stufengerechte Probekochen, dokumentiert und unterschrieben	☐

3 Gesamtübersicht der Arbeitsrapporte (nach Leistungszielen) vom 1. bis zum 5. Semester

Diese Tabelle dient als Übersicht, welche Arbeitsrapporte in welchem Semester schriftlich festgehalten werden müssen. Es dürfen innerhalb eines Semesters auch mehrere Leistungsziele in einen Arbeitsrapport einfließen. Diese sollten zueinander passen und aufeinander abgestimmt sein.

Gesamtübersicht der Arbeitsrapporte	1. Semester	2. Semester
	Gemüse / Milch- und Milchprodukte / Eier und Eierprodukte	Kartoffeln / Getreide / Teigwaren / Hülsenfrüchte / Sprossen / Obst / Süssmittel und Süsstoffe
Pflanzliche Lebensmittel		
Tierische Lebensmittel		
Lebensmittel tierischen Ursprungs		
Weitere Lebensmittel		
Ernährung	Energiebedarf ☐	
Garprozesse	Zusammenhang Lebensmittel / Garprozesse / Temperaturen ☐	Zusammenhang Lebensmittel / Garprozesse / Temperaturen ☐
	Zusammenhang Garprozesse / Geräte, Apparate / Materialien ☐	Zusammenhang Garprozesse / Geräte, Apparate / Materialien ☐
	Vorbereitungstechniken ☐	Vorbereitungstechniken ☐
	Feuchthitzetechnik ☐	Feuchthitzetechnik ☐
	Trockenhitzetechnik ☐	Trockenhitzetechnik ☐
Anrichten / Gerichte gestalten / Präsentation	Bedeutung und Wirkung ☐ Gestaltungselemente ☐	Bedeutung und Wirkung ☐ Gestaltungselemente ☐
Fachbegriffe / Fremdsprache		
Organisation		
Persönliche Arbeitsprozesse	Zeitmanagement ☐ Lerndokumentation ☐	
Allgemeine betriebliche Prozesse		
Technologie		Energie ☐
Branche und Gäste		
Berechnungen		
Nachhaltiges Denken und Handeln		
Arbeitssicherheit / Gesundheitsschutz	Erste Hilfe ☐	Vorschriften ☐
Umweltschutz im Betrieb		
Ökologischer Umgang		
Brandschutz		
Persönliche und betriebliche Hygiene	Massnahmen ☐	
Hygienekonzept	Kontrollblätter ☐ Kontrolltätigkeit ☐	
Werterhaltung	Massnahmen ☐ Gebrauchsanweisungen ☐	Pannenbehebung ☐
Probekochen mit schriftlicher Arbeitsplanung	Stufengerecht für das 1. Semester ☐	Stufengerecht für das 2. Semester ☐

☐ noch zu erledigen

☒ erledigt

Pro Monat ist mindestens ein Arbeitsrapport schriftlich abzulegen, sodass beim Qualifikationsverfahren mindestens **30 Rapporte** vorliegen. Im 6. Semester werden die Arbeitsrapporte als Repetition und Vorbereitung für die praktische Prüfung verwendet.

3. Semester	4. Semester	5. Semester
Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere / Speisefette und Öle	Schlachtfleisch / Fleischerzeugnisse / Geflügel	Wild / Pilze / Kräuter / Kakao und Schokolade
Qualitätsmerkmale ☐	Qualitätsmerkmale ☐	
Warenannahme und Lagerung ☐	Warenannahme und Lagerung ☐	
Nährstoffe (Fette / Proteine) ☐	Ernährungsformen ☐	
Zusammenhang Lebensmittel / Garprozesse / Temperaturen ☐	Feuchthitzetechnik ☐	Feuchthitzetechnik ☐
Feuchthitzetechnik ☐	Trockenhitzetechnik ☐	Trockenhitzetechnik ☐
Trockenhitzetechnik ☐		
Bedeutung und Wirkung ☐	Bedeutung und Wirkung ☐	Bedeutung und Wirkung ☐
Gestaltungselemente ☐	Gestaltungselemente ☐	Gestaltungselemente ☐
Produkte und Fachbegriffe ☐	Produkte und Fachbegriffe ☐	Produkte und Fachbegriffe ☐
Formulierungen ☐	Formulierungen ☐	Formulierungen ☐
	Nahtstellen ☐	
	Serviceabläufe ☐	Produktions- und Ablaufplanung ☐
	Speiseverteilung ☐	Einsatzplanung ☐
		Vorschriften ☐
	Hygienesituation ☐	Lebensmittel- und Gebrauchs-gegenständeverordnung ☐
Stufengerecht für das 3. Semester ☐	Stufengerecht für das 4. Semester ☐	Stufengerecht für das 5. Semester ☐

Arbeitsrapport

Name: Hans Muster

Leistungsziele Nr.: 1.6.4 Feuchthitztechnik und 1.6.5 Trockenhitzetechnik

Arbeit: Kartoffelgerichte aus Massen

Semester: 2

Datum: 10.3.2018

Kartoffelgerichte aus Massen

Kartoffelstock (4 Personen)

450 g Kartoffeln Typ C kochen/garen

4 g Salz

20 g Butter flocken, weich

80 g Vollmilch aufkochen

+ würzen = abschmecken Muskat, Salz

Zubereitung

- gegarte Kartoffeln pürieren
- Butterflocken & Vollmilch nach und nach dazugeben, mischen
- mit Muskat und Salz abschmecken
- schön zudecken + servieren

Pommes Duchesse (4 Personen)

500 g Kartoffeln Typ C im Steam garen

4 g Salz

25 g Eigelb pasteurisiert

10 g Butter flocken, weich

+ würzen = abschmecken Salz, Muskat

+ Eigelb & Vollmilch-Gemisch bestreichen

Zubereitung

- gegarte Kartoffeln pürieren
- Eigelb & Butter unter die Masse mischen
- abschmecken (Salz, Muskat)
- mit Dressiersack Rosetten auf Backblech
- abkühlen + Eigelb und Vollmilch bestreichen → goldgelb backen

Pommes Dauphine (4 Personen)

440 g Kartoffeln Typ C kochen/sieden

150 g Brandtieg gesalzen

4 g Salz

+ würzen (Muskat, Salz)

Zubereitung 1:2

- gegarte Kartoffeln pürieren
- Kartoffelmasse mit Brandtieg mischen
- mit Salz + Muskat abschmecken
- schöne, regelmässige Klösse formen
- goldgelb + knusprig frittieren 165-175°C

Kartoffel - Gnocchi (4 Personen)

440 g Kartoffeln Typ C mit Schale knusprig kochen oder sieden

60 g Weizen pasteurisiert

100 g Weizenmehl

+ würzen

Zubereitung

- knusprig gegarte Kartoffeln schälen + pürieren
- Eier und Kartoffelpüree mischen + würzen
- Weizenmehl unter die gekochte Masse
- mit Presssack Stangen dressieren
- Nocken zu Kugeln formen
- mit Stärkemehl bestäuben
- über Essgabel abrollen + 5 min pochieren

Datum: 13.3.2018

Visum:

Lern- und Leistungsdokumentation Köchin EFZ/Koch EFZ

www.hotelgastro.ch

Arbeitsrapport

Name: Hans Muster

Leistungsziele Nr.: 1.6.5 Trockenhitze-technik

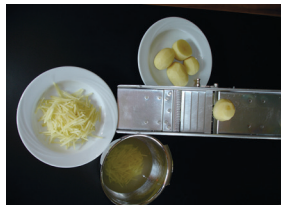
Arbeit: Sautieren von roher Rösti

Semester: 2

Datum: 3.2.2018



1. Geeignete Kartoffelsorten mit Kochtypen A
– feste Kartoffeln, nicht zerkochend, nicht mehlig
Charlotte, Nicola usw.



2. Schälen und in feine Streifen schneiden – Pommes pailles
In Wasser gut durchspülen
Mit Salatschleuder gut trocknen



3. Mit Salz und Pfeffer würzen
In Bratbutter einseitig ca. 8 Min. sautieren



4. Wenden und die zweite Seite nochmals ca. 8 Min.

5. Anrichten und sofort servieren



- Im Unterschied zu Rösti mit gekochten Kartoffeln ist der Geschmack viel intensiver
- Die Vorbereitung ist mit rohen Kartoffeln einfacher, man muss aber beachten, dass diese schnell braun werden
- Allenfalls könnte man in das Wasser noch Ascorbinsäure geben, damit die Kartoffelstreifen nicht braun werden
- Für ein Bankett ab 50 Personen ist die Rösti mit rohen Kartoffeln ungeeignet, da sie bei langer Warmhaltezeit nicht knusprig bleibt



Ziel für den nächsten Wochenrapport:

- Weiteres Beispiel mit einer Fotoreportage herstellen

Datum: 3.2.2018

Visum:

Lern- und Leistungsdokumentation Köchin EFZ/Koch EFZ

www.hotelgastro.ch

4 Anleitung und Protokolle für das stufengerechte Probekochen

Anleitung für das stufengerechte Probekochen

Absicht

Mit dem Probekochen soll sichergestellt werden, dass mindestens einmal pro Semester der Ausbildungsstand des Lernenden reflektiert wird. Dabei findet ein Auswertungsgespräch zwischen Berufsbildner und Lernenden statt und es werden die nächsten Schritte der praktischen Ausbildung besprochen. Bei einem Ausbildungsrückstand werden Massnahmen und Zwischenziele besprochen, eingeleitet und im Bildungsbericht festgehalten.

Als Grundlage können die Menüs der überbetrieblichen Kurse oder die Menüvorschläge aus dem Praxis-Handbuch für Berufsbildner verwendet werden.

Das Probekochen ist vom 1. bis 3. Lehrjahr aufbauend. Mit den definierten Schwergewichtsthemen pro Semester ist eine stufengerechte Überprüfung der Fähigkeiten möglich. Die Bewertungskriterien sind mit zunehmender Lehrdauer strenger anzuwenden.

Vorgaben

Folgende Abstufungen sollten berücksichtigt werden:

1. Lehrjahr: vorgegebene Gerichte, ohne Zeitlimite, nach Rezeptvorgabe selbständig herstellen
2. Lehrjahr: vorgegebene Gerichte für ein dreiteiliges bis vierteiliges Menü, mit Zeitlimite, nach Rezeptvorgabe selbständig herstellen
3. Lehrjahr: vorgegebene Gerichte für ein vierteiliges oder fünfteiliges Menü, mit Zeitlimite, nach Rezeptvorgabe selbständig herstellen

Bewertungskriterien

Bewertungshilfen für das Probekochen sind im Praxis-Handbuch für Berufsbildner enthalten. Ein zusätzliches Bewertungsprotokoll für das Probekochen ist auf der Homepage www.hotelgastro.ch verfügbar.

Sechs Monate vor dem Qualifikationsverfahren können die vier verschiedenen Warenkörbe bei den jeweiligen kantonalen Prüfungsorten eingesehen werden.

Menüvorschläge

1. Semester

Vorschlag 1	Vorschlag 2	Vorschlag 3
Artischockencremesuppe Artischockenspalten Croûtons *** Omelette gedünstete Tomatenwürfel *** Gestürzte Karamellcreme Rahm und Früchtégarnitur	Karottenpüreesuppe Einlage / Garnitur *** Pochiertes Ei mit Mornay-Sauce gratiniert gedünsteter Blattspinat *** Panna cotta Fruchtsauce	Suppe Hausfrauenart *** Ei im Töpfchen gedünsteter Blattspinat glasierte Karotten *** Joghurtcreme Saisonfrüchte

2. Semester

Vorschlag 1	Vorschlag 2	Vorschlag 3
Gelberbsensuppe Einlage / Garnitur *** Brandteignocken geschmorter Fenchel glasierter Randen *** Flammerie mit Erdbeeren-Fruchtsauce	Griesssuppe Gemüsewürfelchen *** Griessnocken geschmorter Lattich gedünstete Kefen *** Bayrische Vanillecreme Früchtekompott	Rohkostsalatteller Gurken, Karotten Fenchelsalat *** Schmelzkartoffeln geschmorter Brüsseler grillierte Zucchini *** Mandelcreme Himbeersauce

3. Semester

Vorschlag 1	Vorschlag 2	Vorschlag 3
Krevetten-Cocktail Avocado / Garnitur *** Pochiertes Seezungenfilet Safransauce Salzkartoffeln gedünsteter Spinat *** Schaumgefrorenes Cassissauce	Fischcremesuppe Einlage / Garnitur *** Grillierte Lachstranche Rotweinbutter Pilaw-Reis Ratatouille *** Eisauflauf Grand Marnier	Blätterteigkrapfen mit Pilzfüllung, sautierte Riesenkrevetten *** Sautiertes Forellenfilet Tomatencoulis Schlosskartoffeln frittierter Broccoli *** Dunkles Schokoladenmousse Hippen-Garnitur

4. Semester

Vorschlag 1	Vorschlag 2	Vorschlag 3
Klare Ochsenschwanzsuppe Ochsenschwanz-Ravioli *** Geflügelfrikassee mit Estragon Spätzli Karottenflan *** Tarte Tatin Kosmakronen	Rindskraftbrühe Eierstich *** Rindsragout mit Champignons hausgemachte Nudeln gratinierter Lauch *** Apfelstrudel Vanillesauce Mailänderli	Geflügelkraftbrühe Griessklösschen *** Kalbsblankett mit buntem Gemüse Kartoffelpüree glasierte Karotten *** Apfelküchlein Vanillesauce Sable

5. Semester

Vorschlag 1	Vorschlag 2	Vorschlag 3
Griechischer Salat mit Safran *** Bündner Gerstensuppe Garnitur *** Saltimbocca alla romana Marsalasauce Weissweinrisotto geschmorter Lattich *** Fruchtsalat Zitronensorbet	Lauwarme Entenbrust mediterranes Gemüse *** Gazpacho Garnitur *** Glasierte Kalbshaxe Polenta mit Mascarpone geschmorter Fenchel *** Gestürzte Karamellcreme Katzenzüngli	Carpaccio, Rucolasalat Senf-Parmesansauce *** Kalte Kartoffelsuppe Garnitur *** Lammkarree mit Kräuterkruste Rosmarinsauce Kartoffelkroketten geschmorter Brüsseler *** Rahmgefrorenes mit Schokolade

6. Semester

Vorschlag 1	Vorschlag 2	Vorschlag 3
Vitello tonnato Rucolasalat, Kapern, geschmorte Datteltomaten *** Kraftbrühe mit Flädli *** Sautiertes Forellenfilet Luzerner Art Salzkartoffeln gedünsteter Pak Choi *** Glasierte Kalbsbrustschnitte Kartoffelgratin Ratatouille grillierte Zucchini *** Apfelkuchen Vanilleglace Amaretti	Geflügelroulade (pochiert Rohschinken, Farce), Randensalat, Kräuter-Sauerrahm *** Rote Linsensuppe Perlhuhnspieß *** Im Bierteig gebackene Forellenfilets Tatarsauce Trockenreis glasierter Stangensellerie *** Piccata alla milanese Tomatensauce Safranrisotto geschmorter Fenchel gratinierter Blumenkohl *** Panna cotta Himbeersorbet Spitzbuben	Artischockensalat (Sous vide) Pilzmousse, Rucola, Sauerrahm *** Kalte rote Peperonisuppe, Peperoniwürfel, Mango-Joghurthaube *** Pochierte Seezungenröllchen Safransauce blaues Kartoffelpüree *** Rindschmorbraten Burgunder Art Dauphine-Kartoffeln Vichy-Karotten sautierte panierte Zucchettischeiben *** Eisauflauf Grand Marnier Spritzkonfekt

Die Menüs sind Vorschläge für ein stufengerechtes Probekochen. Je nach Posten, wo der Lernende sich in der Küche befindet, können die Gänge auch variieren.

Die Pflichtgerichte sind aus der Pflichtgerichtliste 2018 vom Kanton Bern. Auch hier können kantonale Abweichungen bestehen.

Persönliche Notizen

This image shows a full page of white paper with horizontal dotted lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, providing a guide for handwriting or typing. There are no margins, text, or other markings on the page.

Arbeitsplanung

Diese Gedanken muss der Lernende sich im Voraus machen. Menü 1 bis 3 Tage vorher abgeben.
Aufgabe des Berufsbildners: gemeinsam besprechen und ergänzen.

Sinn des 1. Probekochens ist nicht Zeitdruck, sondern Genauigkeit.

Überlegungen zur **5 Stufen Mise en place** vor Arbeitsbeginn und in der Planung ersichtlich.

1. Werkzeuge und Kochutensilien (Messer, Kellen, Kochlöffel etc.)
Messer: Gemüsemesser, Rüst- oder Tournier-Messer, Pariserlöffel, Kochlöffel, Wender
Kochutensilien: Spitzsieb, Schwingbesen, Schaumkelle, Sterntüllen und Plastikspritzbeutel, Kokotten oder Timbales
Kochgeschirr: Niedriger Kochtopf, 2 x Stielkasserolle, Teflonpfanne, Schwenkkasserolle
Kochgeschirr: 1 x 1/3 GN mit Zitronenwasser (Artischocken), 2 x 1/9 GN Croutons, Tomatenwürfel, 1/2 GN tief, Schüssel Eier
Diverses: Waage
2. Arbeitsplatz einrichten: Brett grün (Vorgaben Betrieb), Abfall, Bio, rutschfeste Gummiringe, Putzkübel, Lumpen
3. Apparate planen: Kombisteamer, Herd, Schockfroster
4. Anrichtegeschirr bereitstellen: Suppenteller inkl. Porzellan für Croûtons, Hauptgangteller, Dessertteller
5. Lebensmittel herrichten nach Rezeptvorgaben, 1. Semester die Rezepte in gedruckter Form dem Lernenden abgeben.
Grundsätze beachten: waschen, rüsten, schneiden, unrein/rein trennen, Kühlkette einhalten, Abdecken der Lebensmittel, regelmässige Zwischenreinigungen, persönliche Hygiene.

Arbeits-/Zeitplan

Beispiel Anhand des 1. Semesters von Vorschlag 1

Zeit	Aufgaben und Tätigkeiten	Bemerkungen / GHP
08:00 – 08:40	Mit dem Lernenden den Tagesablauf und offene Fragen besprechen.	
08:40 – 09:00	Pause (der Lernende muss aus der Küche) Sinn der Pause = der Lernende sollte gezielt die Vorbereitungsarbeiten vom Kochprozess trennen lernen	
09:00 – 09:10	Lebensmittel für die Karamellcreme bereitstellen und abwägen.	
09:10 – 09:30	Karamellcreme nach Rezept zubereiten , Zucker karamellisieren, in Kokotten oder Timbales abfüllen und in einem 80 °C warmen Wasserbad im Ofen oder im Kombidämpfer bei 140 °C ca. 20 bis 30 Min. pochieren.	Achtung Arbeitssicherheit: Heisser Zucker
09:30 – 09:50	– Gemüsefond aufkochen, Wasser für die Tomaten aufkochen – Artischocken tournieren und Einlage «Keile schneiden»	
09:50 – 10:05	– Zwiebel, Lauch rüsten und in Matignon schneiden, Petersilie hacken – Tomaten blanchieren, schälen und entkernen, in Concassé schneiden – Karamellcreme kontrollieren und im Schockfroster abkühlen	
10:05 – 10:15	Restliche Zutaten für die Artischockencremesuppe abwägen und bereitstellen	
10:15 – 10:25	Artischockencremesuppe ansetzen (ca.10 Min. ansetzen + ca. 30 Min. sieden)	
10:25 – 10:40	Schlagrahm schlagen, abfüllen in Spritzbeutel, Früchtegarnitur schneiden und marinieren	
10:40 – 10:55	Schneiden und herstellen der Croûtons (rösten), abfüllen und separat bereitstellen	
10:55 – 11:05	Reserve oder Reinigung	
11:05 – 11:15	Artischockencremesuppe mixen, passieren, evtl. nachbinden, abschmecken, Rahm dazu geben	
11:15 – 11:25	Zwischenreinigung, Posten bereitmachen zum Schicken	
11:25 – 11:30	Schicken Artischockencremesuppe	
11:30 – 11:40	– Zubereiten Omelette (sautieren ohne Farbe), Achtung Garstufe «baveuse» – Andünsten der Tomatenwürfel (Zwiebeln, Tomaten, Petersilie)	
11:40 – 11:45	Schicken Omelette mit gedünsteten Tomatenwürfeln	
11:45 – 11:55	Stürzen der Karamellcreme und anrichten	
11:55 – 12:00	Schicken Karamellcreme	
12:00 –	Reinigung der Küche	
Anschl.	Besprechung mit dem Berufsbildner (Feedback)	

Schnittarten = grün Gartechiken = blau Garzeiten und Temperaturen = orange

Rezeptblatt/Arbeitsvorbereitung (AVOR)

Das Formular steht als Schreibblock und als digitale Version zur Verfügung.

Thema Thème Tema	Quelle Source Fonte	Name Nom Nome
Cremesuppen	Pauli	Hans Muster

Gericht | Mets | Pianta: **Gemüsecremesuppe**

Garmethoden | Méthodes de cuisson | Metodi di cottura:

Sieden

Garzeit | Temps de cuisson | Tempo di cottura: **30 Minuten**

Zutaten für | Ingrédients pour | Ingredienti per: **4 Personen** | Personnes | Persone

Liter | Litres | Litri **Gramm** | Grammes | Grammi

Menge Quantité Quantità	Zutaten Ingrédients Ingredienti	Vorbereitung/Zubereitung Mise en place / Préparation Apprestamento/Preparazione
16.00 g	Butter	Vorbereitung: - Gemüse rüsten und in Würfel schneiden - Gemüsefond / Bouillon aufkochen - Kräuter waschen, zupfen, hacken
80.00 g	Matignon, bunt	
30.00 g	Weissmehl	
0.30 Liter	Gemüsebouillon	Zubereitung: - Matignon in Butter andünsten - Mehl mitdünsten, etwas abkühlen lassen - Mit heissem Gemüsefond auffüllen - Sieden und gelegentlich abschäumen - Mixen, passieren (feines Drahtspitzsieb) - Aufkochen und mit Rahm verfeinern - Mit gehackten Kräutern garnieren
0.10 Liter	Gemüsefond	
120.00 g	Vollrahm 35 %	
1 x	Salz, Pfeffer weiss	
2.00 g	Kerbel, frisch	
2.00 g	Liebstockel, frisch	

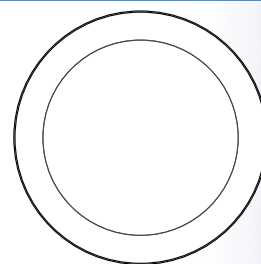
Anrichteweise/Tipps | Présentation / Suggestions | Disposizione/Suggerimenti:

Passende Garnitur: Rahmhaube / Blätterteigstange / Filo-Knusper

Anrichteschirr: Suppenteller

GHP | BPF | BPI:

Temperatur beim Andünsten nicht über 150 °C



Lernende/Lernender Datum

Kompetenzbeurteilung stufengerechtes Probekochen

Herstellung und Produktion

A B C D	Kaltes oder lauwarmes Vorgericht	Bemerkungen in Stichworten
☐ ☐ ☐ ☐	Mise en place	
☐ ☐ ☐ ☐	Richtige Wahl der Arbeitsmittel	
☐ ☐ ☐ ☐	Herstellung (fachlich korrekt)	
☐ ☐ ☐ ☐	Wird das Gericht gekühlt/überwacht	
☐ ☐ ☐ ☐	Arbeitsplatzhygiene	
☐ ☐ ☐ ☐	Organisation des Gerichts (fachtechnisch korrekt)	
	Suppe	
☐ ☐ ☐ ☐	Mise en place	
☐ ☐ ☐ ☐	Richtige Wahl des Kochgeschirrs	
☐ ☐ ☐ ☐	Anwendung Gartechnik (fachlich korrekt)	
☐ ☐ ☐ ☐	Überwachung und Pflege	
☐ ☐ ☐ ☐	Arbeitsplatzhygiene	
☐ ☐ ☐ ☐	Organisation des Gerichts (fachtechnisch korrekt)	
	Fischgericht	
☐ ☐ ☐ ☐	Mise en place	
☐ ☐ ☐ ☐	Fisch: Vorbereitungstätigkeiten / Filetier-/Schnitttechniken	
☐ ☐ ☐ ☐	Richtige Wahl des Kochgeschirrs	
☐ ☐ ☐ ☐	Anwendung Gartechnik (fachlich korrekt)	
☐ ☐ ☐ ☐	Überwachung und Pflege	
☐ ☐ ☐ ☐	Arbeitsplatzhygiene	
☐ ☐ ☐ ☐	Organisation des Gerichts (fachtechnisch korrekt)	
	Hauptgang	
☐ ☐ ☐ ☐	Mise en place	
☐ ☐ ☐ ☐	Vorbereitungs- und Herrichttätigkeiten	
☐ ☐ ☐ ☐	Richtige Wahl des Kochgeschirrs	
☐ ☐ ☐ ☐	Anwendung Gartechnik (fachlich korrekt)	
☐ ☐ ☐ ☐	Überwachung und Pflege	
☐ ☐ ☐ ☐	Arbeitsplatzhygiene	
☐ ☐ ☐ ☐	Organisation des Gerichts (fachtechnisch korrekt)	
	Süssspeise / Konfekt	
☐ ☐ ☐ ☐	Mise en place	
☐ ☐ ☐ ☐	Richtige Wahl der Verarbeitungsmaterialien	
☐ ☐ ☐ ☐	Verarbeitungsmethode (fachlich korrekt)	
☐ ☐ ☐ ☐	Überwachung und Pflege	
☐ ☐ ☐ ☐	Arbeitsplatzhygiene	
☐ ☐ ☐ ☐	Organisation des Gerichts (fachtechnisch korrekt)	
☐ ☐ ☐ ☐	Teig / Masse	
☐ ☐ ☐ ☐	Konfekt formen / Masse abfüllen	

Kreuzen Sie an: **A** = sehr gut **B** = gut **C** = genügend **D** = ungenügend

Lernende/Lernender Datum

Kompetenzbeurteilung stufengerechtes Probekochen

Präsentation und Degustation

A B C D	Kaltes oder lauwarmes Vorgericht	Bemerkungen in Stichworten
☐ ☐ ☐ ☐	Entspricht Gerichtebezeichnung	
☐ ☐ ☐ ☐	Farbe	
☐ ☐ ☐ ☐	Verhältnis (Portionengrösse)	
☐ ☐ ☐ ☐	Harmonie, Gesamtbild (sieht es appetitlich aus?)	
☐ ☐ ☐ ☐	Exaktheit des Anrichtens	
☐ ☐ ☐ ☐	Kreativität (wird eine Garnitur gemacht?)	
☐ ☐ ☐ ☐	Degustation / Textur	
☐ ☐ ☐ ☐	Temperatur	
☐ ☐ ☐ ☐	Indikatoren für den Aspekt «Arbeitsaufwand»	
☐ ☐ ☐ ☐	Schickzeit eingehalten	
	Suppe	
☐ ☐ ☐ ☐	Entspricht Gerichtebezeichnung	
☐ ☐ ☐ ☐	Sauber / gästegerecht / verkaufbar	
☐ ☐ ☐ ☐	Menge (Portionengrösse)	
☐ ☐ ☐ ☐	Kreativität (wird eine Garnitur gemacht?)	
☐ ☐ ☐ ☐	Degustation, schmeckt es?	
☐ ☐ ☐ ☐	Konsistenz / Textur	
☐ ☐ ☐ ☐	Produktespezifische Temperatur	
☐ ☐ ☐ ☐	Indikatoren für den Aspekt «Arbeitsaufwand»	
☐ ☐ ☐ ☐	Schickzeit eingehalten	
	Fischgericht	
☐ ☐ ☐ ☐	Farbe	
☐ ☐ ☐ ☐	Verhältnis/Portionengrösse (Fisch, Beilage, Garnitur)	
☐ ☐ ☐ ☐	Harmonie, Gesamtbild (sieht es appetitlich aus?)	
☐ ☐ ☐ ☐	Kreativität (wird eine Garnitur gemacht?)	
☐ ☐ ☐ ☐	Degustation (schmeckt es?)	
☐ ☐ ☐ ☐	Konsistenz / Textur	
☐ ☐ ☐ ☐	Produktespezifische Temperatur	
☐ ☐ ☐ ☐	Indikatoren für den Aspekt «Arbeitsaufwand»	
☐ ☐ ☐ ☐	Schickzeit eingehalten	
	Hauptgang	
☐ ☐ ☐ ☐	Entspricht Gerichtebezeichnung	
☐ ☐ ☐ ☐	Farbe	
☐ ☐ ☐ ☐	Verhältnis/Portionengrösse (Fleisch, Stärkebeilage, Gemüse)	
☐ ☐ ☐ ☐	Harmonie, Gesamtbild (sieht es appetitlich aus?)	
☐ ☐ ☐ ☐	Exaktheit des Anrichtens	
☐ ☐ ☐ ☐	Degustation (schmeckt es?)	
☐ ☐ ☐ ☐	Textur / Garpunkt	
☐ ☐ ☐ ☐	Schickzeit eingehalten	
	Süssspeise / Konfekt	
☐ ☐ ☐ ☐	Farbe, Verhältnis (Portionengrösse)	
☐ ☐ ☐ ☐	Harmonie, Gesamtbild (sieht es appetitlich aus?)	
☐ ☐ ☐ ☐	Exaktheit des Anrichtens	
☐ ☐ ☐ ☐	Degustation (schmeckt es?)	
☐ ☐ ☐ ☐	Schickzeit eingehalten	

Kreuzen Sie an: **A** = sehr gut **B** = gut **C** = genügend **D** = ungenügend

Lernende/Lernender Datum

Kompetenzbeurteilung stufengerechtes Probekochen

A B C D	Bemerkungen in Stichworten
☐ ☐ ☐ ☐ Prüfungsantritt	
☐ ☐ ☐ ☐ Persönliche Hygiene	
☐ ☐ ☐ ☐ Saubere Erscheinung	
☐ ☐ ☐ ☐ Gerichtevorgaben erfüllt	
☐ ☐ ☐ ☐ Rezepte korrekt	
☐ ☐ ☐ ☐ Arbeits- und Zeitplan erstellt	
☐ ☐ ☐ ☐ Bestellung korrekt	
☐ ☐ ☐ ☐ Arbeitet nach Plan	
☐ ☐ ☐ ☐ Ökonomisch mit Material + Energie	
☐ ☐ ☐ ☐ Korrekte Abfallentsorgung	
☐ ☐ ☐ ☐ Ökonomisch mit Lebensmitteln	
☐ ☐ ☐ ☐ Arbeitssicherheit	
☐ ☐ ☐ ☐ Waren-Rückschub	
☐ ☐ ☐ ☐ Endreinigung am Abend	

Notizen

Kreuzen Sie an: **A** = sehr gut **B** = gut **C** = genügend **D** = ungenügend

Lernende/Lernender Datum

Anmerkungen zum stufengerechten Probekochen

Bemerkungen zur Hygiene

Bemerkungen zur Arbeitssicherheit

Bemerkungen zur Ordnung am Arbeitsplatz / Kühlkette

Bemerkungen zur Arbeitstechnik / Schnittarten / Filetiertechiken usw.

Bemerkungen zur Arbeitsqualität

Bemerkungen zur Anrichteweise

Allgemeine Bemerkungen

Fazit und weiteres Vorgehen

Datum

Unterschrift
Berufsbildnerin/Berufsbildner

Unterschrift
Lernende/Lernender

5 Vorlagen

Die folgenden Vorlagen können Sie auch in digitaler Form auf der Homepage von Hotel & Gastro *formation* Schweiz herunterladen. Des Weiteren finden Sie nützliche Information zum Ablauf des Qualifikationsverfahrens und zu den aktuellen Warenkörben.

Internet-Link: www.hotelgastro.ch/dlkoch

Kategorie: Berufliche Grundbildung > Bereich: Köchin EFZ/Koch EFZ

Vorlagen:

- Arbeitsrapporte
- Arbeits-/Zeitplan
- Rezeptblatt/Arbeitsvorbereitung (AVOR)
- Beurteilungsprotokoll für das stufengerechte Probekochen
- Bildungsberichte

Qualifikationsverfahren:

- Aktuelle Warenkörbe jeweils ab November
- Aktuelle Warenkorbgerichte/Pflichtgerichte
- Aktuelle Grund-Mise-en-place-Liste
- Aktuelle Indikatoren
- Wegleitungen zum Qualifikationsverfahren

Hotel & Gastro *formation* Schweiz

Eichstrasse 20

Postfach 362

6353 Weggis

Telefon +41 (0)41 392 77 77

info@hotelgastro.ch

www.hotelgastro.ch

Bildungsbericht

Bildungsbericht | berufliche Grundbildung | WWW.BERUFSBILDUNG.CH

© 2013 SOBB, Bern www.berufsbildung.ch

BILDUNGSBERICHT

In der Bildungsverordnung, Abschnitt 7, ist festgehalten, dass die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner den Bildungsstand der lernenden Person – insbesondere gestützt auf die Lerndokumentation – festhält und mit ihr mindestens einmal pro Semester bespricht.

Lehrbetrieb: Hotel-Restaurant Ernst
Lernende Person: Muster Fabian
Lehrberuf: Koch
Verantwortlich für die Ausbildungsperiode: Meister Fred

Semester: 1 2 3 4 5 6 7 8

Beurteilungsmerkmale Beurteilung Begründungen und Ergänzungen

(Hinweis: Die berufsspezifischen Kompetenzen sind im Abschnitt 2 der Bildungsverordnung aufgeführt.)

1. Fachkompetenz

1.1 Ausbildungsstand
Gesamtbeurteilung gemäss dem im Bildungsplan aufgeführten Bildungszielen

1.2 Arbeitsqualität
Genauigkeit/Sorgfalt

1.3 Arbeitsmenge, Arbeitstempo
Zeitaufwand für sachgerechte Ausführung der Arbeiten

1.4 Umsetzung der Berufskennntnisse
Verbindung von Theorie und Praxis

2. Methodenkompetenz

2.1 Arbeitstechnik
Arbeitsplatzgestaltung/Einsatz der Mittel/Reflexion der Aufträge/Rückfragen

2.2 Vernetztes Denken und Handeln
Verstehen und Nachvollziehen von Arbeitsabläufen und -prozessen/Eigene Beiträge/Verbesserungsvorschläge

2.3 Umgang mit Mitteln und Betriebs-einrichtungen
Ökologisches Verhalten/Materialverbrauch/Entsorgung/Sorgfalt/Pflege der Einrichtungen

2.4 Lern- und Arbeitsstrategie
Bewusste Steuerung der eigenen Lernprozesse/Prozesse und Sachverhalte erklären und präsentieren

3. Sozialkompetenz

3.1 Teamfähigkeit, Konfliktfähigkeit
Beitrag zum Betriebsklima/Ehrlichkeit/Umgang mit Kritik

3.2 Zusammenarbeit
Verständnis für andere/Sich in andere einfühlen (Empathie)

3.3 Information und Kommunikation
Sich verständlich ausdrücken/Berücksichtigen der Sichtweise anderer/Informationsprozesse kennen und entsprechend handeln

3.4 Kundenorientiertes Handeln
Umgang mit Kunden/Kundenbedürfnisse erfassen/Hilfsbereitschaft/Freundlichkeit

4. Selbstkompetenz

4.1 Selbstständigkeit, eigenverantwortliches Handeln
Eigeninitiative/Verantwortungsbewusstsein/Eigene Beiträge leisten

4.2 Zuverlässigkeit, Belastbarkeit
Pünktlichkeit/Termineinhaltung/Durchhaltewillen

4.3 Umgangsformen
Situationsgerechtes Verhalten und Auftreten/Freundlichkeit/Äussere Erscheinung

4.4 Motivation
Einstellung zum Beruf/Begeisterungsfähigkeit/Lernbereitschaft

5. Lerndokumentation

5.1 Sachliche Richtigkeit, Vollständigkeit

5.2 Sauberkeit, Darstellung, Übersichtlichkeit

6. Leistungen in Berufsfachschule und überbetrieblichen Kursen

6.1 Semesterzeugnis

6.2 Überbetriebliche Kurse (ÜK)

6.3 Freikurse, Stützkurse

Beurteilung: A Anforderungen übertroffen B Anforderungen erfüllt C Anforderungen nur knapp erfüllt, Fördermassnahmen nötig D Anforderungen nicht erfüllt

Begründungen und Ergänzungen:

C und D zwingend begründen

Aussagekräftige Sätze anwenden

7. Beurteilen der Ausbildung durch die lernende Person

7.1 Erhaltene betriebliche Ausbildung

7.2 Betreuung durch die Berufsbildnerin oder den Berufsbildner

7.1-7.2 vorgängig durch lernende Person ausfüllen lassen

sehr gut gut knapp genügend ungenügend

Fachkompetenz

Methodenkompetenz

Betriebsklima

Persönliche Förderung

Begründungen und Ergänzungen:

Fachkompetenz: Im Service wurde ich bisher nur 4 Tage eingesetzt (gemäss Bildungsplan sollten es ca. zwei Monate sein). Dies ist in der Berufsfachschule ein Nachteil.

Begründungen und Ergänzungen:

Sie sind immer hilfsbereit und verständnisvoll.

8. Überprüfen der Zielerreichung im abgelaufenen Semester

Vgl. Punkt 9 des vorangehenden Bildungsberichts

übertrifft erfüllt knapp erfüllt nicht erfüllt

Betriebliche Bildungsziele

Schulische Bildungsziele

Bildungsziele der ÜK

Fachkompetenz

Methodenkompetenz

Sozialkompetenz

Selbstkompetenz

Begründungen /Massnahmen

Schulische Leistungen

BMS-Prüfungszeugnis

Bitte mit Berufsbildnerin oder dem Berufsbildner besprechen

9. Ziele für das nächste Semester

Betriebliche Bildungsziele:
November/Dezember zweimonatiger Einsatz auf dem Entremétierposten.

Schulische Bildungsziele:
Alle Noten umgehend nach Erhalt an Berufsbildner weiterleiten.

Bildungsziele der ÜK:
Sie haben ausschliesslich positive Bewertungen im ÜK-Bericht.

Fachkompetenz:
Sie lagern Obst und Gemüse richtig.

Methodenkompetenz:
Arbeitsabläufe halten Sie schriftlich fest.

Sozialkompetenz:
Achten Sie auf ihre Wortwahl (keine Kraftausdrücke).

Selbstkompetenz:
Am Montagmorgen erscheinen Sie ausgeschlafen zur Arbeit.

Messbare Ziele setzen

10. Abmachungen betreffend Freikurse und Stützkurse

Wenn die Leistungen an allen drei Lernorten (LB, Schule, ÜK) gut ausfallen, kann der Vorkurs für die BM2 besucht werden.

11. Diverses

12. Datum/Unterschriften

Dieser Bildungsbericht wurde am 15.07.20. besprochen.

Unterschrift der verantwortlichen Berufsbildnerin/ des verantwortlichen Berufsbildners:

Unterschrift der lernenden Person:

Visum des gesetzlichen Vertreters/der gesetzlichen Vertreterin:

Datum: 30.07.20. Unterschrift:

Auf Verlangen ist der Bildungsbericht der kantonalen Behörde vorzuweisen.

