

Prozessorientierte Aufgabenmatrix für QV «Berufskennnisse» Küchenangestellte/r EBA

Position 1 Betriebskunde (30 Min.) Fachrechnen (40 Min.)	Situation 1 Betriebskunde (12 Min.) Fachrechnen (15 Min.)	Situation 2 Betriebskunde (12 Min.) Fachrechnen (15 Min.)	Situation 3 Betriebskunde (6 Min.) Fachrechnen (10 Min.)
Passende Situation:	Ausgangslage	Ausgangslage	Ausgangslage
Betriebskunde 5.1. Organisation 5.1.1 / 5.1.2 / 5.1.3 (K2) 5.2. Ökonomie/Ökologie 5.2.1 / 5.2.2 (K2) 5.3. Einsatz Maschinen, Geräte, Einrichtungen und Materialien 5.3.1 / 5.3.2 / 5.3.3 / 5.3.4 (K2) 5.4. Kommunikationsregeln 5.4.1 (K2) / 5.4.2 / 5.4.3 (K3)			
Hygiene mit Verknüpfungen 7.1 Hygiene 7.1.1 (K2) / 7.1.2 (K3) / 7.1.3 / 7.1.4 (K2)			
Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz 7.2 Arbeitssicherheit/Gesundheitsschutz 7.2.1 / 7.2.2 (K2) / 7.2.3 (K3) / 7.2.4 (K2)			
Fachrechnen Rezeptumrechnungen 6.1.1 / 6.1.2 (K2)			
Brutto-Netto-Rechnung 6.1.1 / 6.1.2 (K2)			
Netto-Brutto-Rechnung 6.1.1 / 6.1.2 (K2)			
Warenkostenberechnungen 6.1.1 / 6.1.2 (K2)			

Prozessorientierte Aufgabenmatrix für QV «Berufskennnisse» Küchenangestellte/r EBA

Position 2 Ernährungslehre (20 Min.) Menükunde (20 Min.)	Situation 1 Ernährungslehre (7 Min.) Menükunde (6 Min.)	Situation 2 Ernährungslehre (7 Min.) Menükunde (6 Min.)	Situation 3 Ernährungslehre (6 Min.) Menükunde (8 Min.)
Passende Situation:	Ausgangslage	Ausgangslage	Ausgangslage
Ernährungslehre Anforderungen an eine gesunde Ernährung 6.2.1 (K2)			
Kohlenhydrate, Fette, Proteine 6.2.1 (K2)			
Energie, Nährstoffe allgemein 6.2.1 (K2)			
Menükunde Speisenfolge 6.2.1 / 6.2.2 / 6.2.3 (K2)			
Menüplanung 6.2.1 / 6.2.2 / 6.2.3 (K2)			
Mahlzeitenarten und Menütypen 6.2.1 / 6.2.2 / 6.2.3 (K2)			

Für das mündliche QV muss eine Matrix erstellt werden!

