

»inside«

»inside« ist das offizielle Informationsbulletin von **Hotel & Gastro formation Schweiz**. Es informiert Sie regelmässig über den aktuellen Stand der Berufsrevisionen und Berufsentwicklungsprojekte in der Hotellerie und Gastronomie.

Revision KOCH 2022

Das »inside« Revision KOCH 2022 3/2019 widmet sich dem Statusbericht der Revision Köchin EFZ/Koch EFZ und Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA.

Aktuell umfasst das Qualifikationsverfahren QV Köchin EFZ/Koch EFZ 60% schulische Kenntnisse (20% Allgemeinbildung, 20% Erfahrungsnoten Berufskunde, 20% Schriftliche Abschlussprüfung Berufskunde). Im Rahmen der Revision soll die Ausbildung näher an die Praxis gerückt werden. Dies wirkt sich auch aufs QV aus. Neu soll der schulische Teil des QVs nicht mehr schriftlich geprüft werden, da die Erfahrungsnote bereits während sechs (EFZ)/vier (EBA) Semestern schriftlich erhoben wurde. Mittels elektronischem Portfolio kann ein mündliches Fachgespräch geführt werden.

Das «Portfolio» kommt aus der Kunst, es können Erfahrungen und Arbeiten zusammengestellt werden, um diese vorzuweisen und darüber zu sprechen. Neu sollen auch Köchin EFZ/Koch EFZ sowie Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA ein Portfolio führen und mit einem Fachgespräch auf Basis dieses Portfolios geprüft werden. Die Lernenden sammeln so ihre Erfahrungen schriftlich in einem Portfolio. Die Betriebe würden entlastet, da der Aufbau und die Begleitung des Portfolios zu den Aufgaben der Berufsfachschule gehören soll. Im Gegensatz zur Lerndokumentation darf ein Portfolio geprüft und benotet werden. Die Lerndokumentation soll vgl. der Ausbildung zur Restaurantfachfrau EFZ/Restaurantfachmann EFZ und Restaurantangestellte EBA/Restaurantangestellter EBA mittels Praxisaufträgen geführt werden.

Für die Entwicklung des Portfolios braucht es mehr Zeit. Zudem wird ein didaktisches Rahmenkonzept für die Umsetzung benötigt. Damit alles aus einem Guss kommt, soll das QV ebenfalls vor der Vernehmlassung definiert sein. Daher erfolgt die Inkraftsetzung der revidierten Verordnung per 1. Januar 2022 – ein Jahr später als geplant.

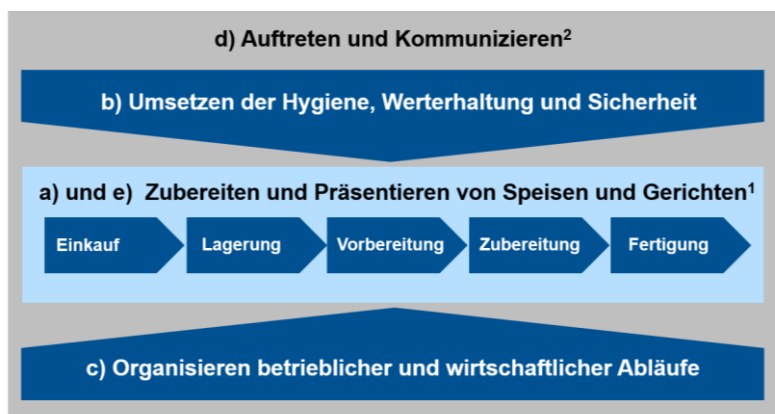
Gesamtarbeitsgruppe Revision KOCH

- Florian Bettschen, Vertreter Praxis
- Roberto Biaggi, Vertreter Praxis Romandie
- Fabian Gerber, Vertreter üK
- Daniel Inauen, Vertreter üK und QV
- Christian Jakob, Vertreter Praxis
- Gerhard Kiniger, Vertreter Praxis
- Saverio Pezzi, Vertreter üK
- Christoph Remund, Vertreter Praxis
- Thomas Rüegg, Vertreter schulische Aspekte
- Claudia Rüttimann, Vertreterin Praxis
- Oliver von Rickenbach, Vertreter Praxis
- René Schanz, Vertreter QV und Höhere Berufsbildung
- Yann Studer, Vertreter Praxis Romandie
- Thomas Hasler, Beratung
- Albert Loretan, Projektbegleitung
- Bruno Lustenberger, Beratung
- Mike Kuhn, Beratung
- Olivier Lehrian, Projektbegleitung Romandie
- Fredi Schneider, pädagogische Begleitung
- Martin Schönbächler, Projektleitung
- Nina Theus, Stv. Projektleitung

Vertiefungskompetenzen

Bei der beruflichen Grundbildung Köchin EFZ/Koch EFZ wird es Vertiefungskompetenzen geben. (Statt Ergänzungskompetenzen, wie es bei Restaurantfachfrau EFZ/Restaurantfachmann EFZ genannt wird, spricht man hier von der Bezeichnung Vertiefungskompetenz). Gemeint ist die Vertiefung der im Betrieb bestehenden Stärken. Sie stehen mit den Beruflichen Handlungskompetenzen BHK in direkter Verbindung. Die BHK zeigen zusammen mit den HKBs die Qualifikation am Tag X + 1 (einen Tag nach bestandenerm QV). Nachstehende Abbildung zeigt die Verbindung der HKBs im Gesamtkonzept auf.

Köchin EFZ/Koch EFZ: Handlungskompetenzbereiche a) bis e)



¹ Die Vertiefungskompetenzen des HKB e) sind im HKB a) integriert

² Kommunikation (inkl. digitale und transformale Kompetenzen)

Die Vertiefungskompetenz wird am Ende des ersten Lehrjahres durch die Berufsbildnerin/den Berufsbildner festgelegt. Für Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA wird es keine Vertiefungskompetenzen geben.

Berufsprüfung Diätetik

Die erste Berufsprüfung wird aufgrund des angestrebten Zertifizierungssystem auf Herbst 2022 geplant. Der Start der ersten Vorbereitungsangebote erfolgt im Herbst 2021. Weitere Informationen im »inside« Berufsprüfung Diätetik 2/2019.

Agenda

- Erarbeitung des QVs mit Ausführungsbestimmungen und eines Didaktischen Konzepts für alle drei Lernorte bis August 2020
- Sept./Okt. 2020 verbandsinterne Vernehmlassung (Q-Profile, Bildungspläne, QV mit Ausführungsbestimmungen und didaktischem Konzept)
- Inkraftsetzung der BiVo per 1.1.2022

Kontakt

Hotel & Gastro formation Schweiz
Martin Schönbächler
info@hotelgastro.ch
Telefon: +41 41 392 77 40

Adressaten

Das »inside« Revision KOCH 2022 3/2019 geht via E-Mail in drei Sprachen (d/f/i) an die:

- Mitglieder der Trägerschaft sowie deren Sektionen und Berufsverbände
- 21 dezentralen Organisationen von Hotel & Gastro formation Schweiz
- Verbundpartner, SBFI und Kantone

sowie an die von **HotellerieSuisse, GastroSuisse, Hotel & Gastro Union** bezeichneten Sektionen bzw. Berufsverbände und Fachzeitschriften