

Validierung von Bildungsleistungen

Bestehensregeln für die berufliche Grundbildung Köchin EFZ / Koch EFZ

Vom 21. März 2014

Nr. 79007

Diese Bestehensregeln beziehen sich auf das vom Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation genehmigte Qualifikationsprofil vom 21. März 2014. Für die Allgemeinbildung gelten die Bestimmungen gemäss Verordnung über die berufliche Grundbildung für Köchin EFZ / Koch EFZ sowie die Erläuterungen und das Anforderungsprofil des SBFI über die Validierungsinstrumente für die Allgemeinbildung.

Bestehensregeln

- Die einzelnen Handlungskompetenzen des Qualifikationsprofils vom 21. März 2014 werden mit „erfüllt“ oder „nicht erfüllt“ bewertet.
- Es werden keine Noten gesetzt.
- Alle Handlungskompetenzbereiche müssen validiert werden. Ein Handlungskompetenzbereich ist validiert, wenn die minimale Anzahl Punkte erreicht ist und alle Anforderungen des Bereichs gemäss der nachstehenden Tabelle erfüllt sein.
- Kompensation zwischen den Handlungskompetenzbereichen ist nicht möglich.
- Für das Bestehen des Berufsabschlusses sind insgesamt 15 Handlungskompetenzen notwendig. Dies bedeutet, dass zu den 14 obligaten Kompetenzen (siehe nachfolgende Tabelle) eine zusätzliche auszuwählen ist.

Handlungskompetenzbereich	Handlungskompetenz	Wert der Kompetenz	Anzahl Punkte	Obligate Kompetenz	Minimale Punktezahl für Bereich	Obligate Kompetenz
1. Herstellen und Präsentieren von Speisen und Gerichten sowie Anwenden Fremdsprache / Kochtechnische Fachsprache	1.1 Pflanzliche Lebensmittel anhand von Merkmalen, Qualität und Einsatzmöglichkeiten einkaufen, korrekt lagern und fachgerecht zubereiten	1	1	Ja	8	Ja
	1.2 Tierische Lebensmittel anhand von Merkmalen, Qualität und Einsatzmöglichkeiten einkaufen, korrekt lagern und fachgerecht zubereiten	1	1	Ja		
	1.3 Lebensmittel tierischen Ursprungs anhand von Merkmalen, Qualität und Einsatzmöglichkeiten einkaufen, korrekt lagern und fachgerecht zubereiten	1	1	Ja		
	1.4 Weitere Lebensmittel / Produkte anhand von Merkmalen, Conveniencegrad, Qualität und Einsatzmöglichkeiten einkaufen, korrekt lagern und fachsowie produktgerecht zubereiten	1	1	Ja		
	1.5 Ernährung: Gesunde Gerichte mit schonenden Garmethoden nach Gästewünschen fachgerecht zubereiten	1	1	Ja		
	1.6 Garprozesse: Produkte mit unterschiedlichen Temperaturen, Klima und Garmethoden effizient zubereiten und die Wahl der Garmethode den Gästen begründen	1	1	Ja		
	1.7 Anrichten / Gerichte gestalten / Präsentation: Mehrwert schaffen mit attraktivem Anrichten, Gestalten und Präsentieren der Speisen nach Vorgaben des Service	1	1	Ja		
	1.8 Fremdsprache: Fachbegriffe zu Waren, zur Herstellung, Zubereitung und Präsentation von Speisen in Fremdsprache anwenden	1	1	Ja		
2. Mitgestalten betrieblicher Abläufe	2.1 Organisation: Grundsätze der betrieblichen Organisation bei den Nahtstellen anwenden	1	1	Nein	2	Nein
	2.2 Persönliche Arbeitsprozesse: Mise en place und andere Arbeiten gemäss Vorgaben rationell erledigen	1	1	Ja		
	2.3 Allgemeine betriebliche Prozesse: Warenfluss, gesetzliche Bestimmungen und Service mit optimalen betrieblichen Prozessen sicherstellen	1	1	Nein		

	2.4 Verständnis und Umgang mit Technologie: Geräte sinnvoll einsetzen und fachgerecht nutzen	1	1	Ja		
3. Handeln im Sinne der Betriebswirtschaft, der Gäste und der Ökologie	3.1 Branche und Gäste: Bedeutung Branche, Gäste, Leitbild und Philosophie des Betriebes beschreiben und bei der Arbeit umsetzen	1	1	Nein	1	nein
	3.2 Berechnungen: Kalkulationen zu Waren, Arbeit und Gerichtekosten erstellen	1	1	Ja		
	3.3 Nachhaltiges Denken und Handeln: Berufsethik bei der Arbeit beachten	1	1	Nein		
4. Anwenden von Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Umweltschutz und Brandschutz	4.1 Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz: Gefahren im Beruf erkennen und Schutzmassnahmen anwenden	1	1	Ja	1	Nein
	4.2 Umweltschutz im Betrieb: Bedeutung und Handlungsfeld in Küche beurteilen und geeignete Massnahmen einsetzen	1	1	Nein		
	4.3 Ökologischer Umgang mit Ressourcen: Ressourcen sparsam und effizient einsetzen, Arbeitsprozesse optimieren	1	1	Nein		
	4.4 Brandschutz: Grundsätze und Regelungen zum Brandschutz verstehen und bei der Arbeit anwenden	1	1	Nein		
5. Umsetzen von Hygiene und Werterhaltung	5.1 Persönliche und betriebliche Hygiene: Handlungsfelder in Küche beurteilen und Massnahmen umsetzen	1	1	Ja	2	Ja
	5.2 Hygienekonzept: Betriebliches Selbstkontrollkonzept einhalten und bei Arbeit aktiv mitwirken	1	1	Ja		
	5.3 Werterhaltung: Einrichtungen, Geräte und Material pflegen und warten	1	1	Nein		

Allgemeinbildung

Für die Allgemeinbildung gelten die Bestimmungen gemäss Verordnung über die berufliche Grundbildung für Köchin EFZ / Koch EFZ sowie die Erläuterungen und das Anforderungsprofil des SBF1 über die Validierungsinstrumente für die Allgemeinbildung.

Die Kompensationsmöglichkeiten zwischen den beruflichen Handlungskompetenzen und der Allgemeinbildung werden analog des Qualifikationsverfahrens mit Abschlussprüfung berücksichtigt.

Genehmigung und Inkraftsetzung:

Die vorliegenden Bestehensregeln für die Validierung von Bildungsleistungen treten am 1. April 2014 in Kraft.

Weggis, 17.03.2014

Hotel & Gastro formation

Der Präsident:

Der Direktor:

Willy Benz

Max Züst

Diese Bestehensregeln stützen sich auf die Bildungsverordnung für die berufliche Grundbildung Köchin EFZ / Koch EFZ vom 5. Mai 2009 und werden durch das Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation genehmigt.

Bern, 21.03.2014

Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation SBFI

Jean-Pascal Lüthi

Leiter Abteilung berufliche Grundbildung und höhere Berufsbildung