

Validierung von Bildungsleistungen

Beurteilung für:

Köchin EFZ / Koch EFZ



Beurteilung für:

Name		Vorname	
Adresse			
E-Mail			
Tel.		Datum Eingabe Dossier	

Experte 1

Name		Vorname	
Adresse			
E-Mail			
Tel.		Dossier erhalten am	
Beurteilung am		Augenschein am	

Experte 2

Name		Vorname	
Adresse			
E-Mail			
Tel.		Dossier erhalten am	
Beurteilung am		Augenschein am	

Beilagen:

- Dossier der Kandidatin/des Kandidaten
(Lebenslauf und Selbstevaluation durch Kandidat/in gemäss Qualifikationsprofil)

Begriffe für die Bewertung**Vorbereitung: (30')**

- Die Experten erhalten das von der Kandidatin/vom Kandidaten ausgearbeitete Dossier und bereiten sich auf die Sitzung vor.

Verlauf der Sitzung: (ca. 60' bis 120' – je nach Bedarf)

- Die Experten empfangen die Kandidatin/den Kandidaten, gehen mit ihr/ihm gemeinsam das Dossier durch und überprüfen die wesentlichen Elemente der Selbstbeurteilung.
- Die Experten überprüfen die Handlungskompetenzen gemäss den nachfolgenden Fragen.
- Sie vereinbaren mit der Kandidatin/dem Kandidaten das Datum, der Ort und den Inhalt des gemeinsamen Augenscheins.

Zusammenfassung: (30')

- Die Experten komplettieren den Besprechungsbogen, fügen die Unterlagen an und senden es an die zuständige kantonale Amtsstelle.

Für die Validierung gelten die vom Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation am 21.03.2014 erlassenen Bestehensregeln für die berufliche Grundbildung Köchin EFZ/Koch EFZ.

Empfehlungen:

	Handlungskompetenzbereiche	Validierung	
		ja	nein
1	Herstellen und Präsentieren von Speisen und Gerichten sowie Anwenden Fremdsprache / Fachtechnische Kochsprache	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Mitgestalten betrieblicher Abläufe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	Handeln im Sinne der Betriebswirtschaft, der Gäste und der Ökologie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	Anwenden von Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Umweltschutz und Brandschutz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	Umsetzen von Hygiene und Werterhaltung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Unterschrift Experten:

Aufstellen eines Menus

Zu erreichende Ziele	Erfüllt	Nicht erfüllt
Aufstellen eines 5-Gang Menüs als Werbemittel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zusammensetzung: 1. Kalte Vorspeise auf Basis Fisch * 2. Geflügelsuppe * 3. Warme Vorspeise mit Meeresfrüchten * 4. Hauptspeise aus Schlachtfleisch, Zerealie / Stärkebeilage und einem Gemüse 5. Warme Süssspeise mit Früchten und Milchprodukten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

* Diese drei Gerichte sind aus einem offiziellen Warenkorb des QV Köchin EFZ/Koch EFZ zusammenzustellen (siehe www.hotelgastro.ch – Weggis – Download – Koch2010).

Sie bilden auch die Grundlage für den Augenschein am Arbeitsort oder einem andern Ort.

Bemerkungen

Kommentare

Zu vertiefende Bereiche

Kalte Vorspeise auf Basis Fisch

Zu erreichende Ziele	Erfüllt	Nicht erfüllt
Hauptsächliche Lebensmittel für dieses Gericht und Zubereitung beschreiben	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Einkauf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lagerung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zubereitungsschritte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kochprozess	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anrichten + Verkauf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen

Kommentare

Zu vertiefende Bereiche

Geflügelsuppe

Zu erreichende Ziele	Erfüllt	Nicht erfüllt
Hauptsächliche Lebensmittel für dieses Gericht und Zubereitung beschreiben	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Einkauf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lagerung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zubereitungsschritte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kochprozess	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anrichten + Verkauf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen

Kommentare

Zu vertiefende Bereiche

Warme Vorspeise mit Meeresfrüchten

Zu erreichende Ziele	Erfüllt	Nicht erfüllt
Hauptsächliche Lebensmittel für dieses Gericht und Zubereitung beschreiben	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Einkauf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lagerung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zubereitungsschritte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kochprozess	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anrichten + Verkauf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen

Kommentare

Zu vertiefende Bereiche

Hauptspeise aus Schlachtfleisch, Kochmethode Feuchthitzetechnik

Zu erreichende Ziele	Erfüllt	Nicht erfüllt
Hauptsächliche Lebensmittel für dieses Gericht und Zubereitung beschreiben	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Einkauf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lagerung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zubereitungsschritte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kochprozess	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anrichten + Verkauf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen

Kommentare

Zu vertiefende Bereiche

Beilage aus Zerealien / Stärke

Zu erreichende Ziele	Erfüllt	Nicht erfüllt
Hauptsächlichste Lebensmittel für dieses Gericht und Zubereitung beschreiben	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Einkauf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lagerung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zubereitungsschritte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kochprozess	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anrichten + Verkauf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen

Kommentare

Zu vertiefende Bereiche

Gemüsebeilage

Zu erreichende Ziele	Erfüllt	Nicht erfüllt
Hauptsächliche Lebensmittel für dieses Gericht und Zubereitung beschreiben	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Einkauf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lagerung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zubereitungsschritte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kochprozess	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anrichten + Verkauf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen

Kommentare

Zu vertiefende Bereiche

Warme Süßspeise mit Früchten und Milchprodukten

Zu erreichende Ziele	Erfüllt	Nicht erfüllt
Hauptsächliche Lebensmittel für dieses Gericht und Zubereitung beschreiben	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Einkauf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lagerung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zubereitungsschritte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kochprozess	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anrichten + Verkauf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen

Kommentare

Zu vertiefende Bereiche

**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. *Obligatorisch***

Zu erreichende Ziele	Erfüllt	Nicht erfüllt
Qualitätsunterschiede bei Gemüsen, Kartoffeln, Getreide, Obst und Pilzen beurteilen und geeignete Massnahmen bei mangelnder Qualität ergreifen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lebensmittelrechtliche Vorschriften bei Warenannahme und Lagerung von pflanzlichen Lebensmitteln umsetzen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vorbereitungsarbeiten für pflanzliche Lebensmittel im Dreischritt Waschen, Rüsten, Schneiden beherrschen und fachgerechte Schnittarten einsetzen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen

Zu vertiefende Bereiche

1.2 Tierische Lebensmittel anhand von Merkmalen, Qualität und Einsatzmöglichkeiten einkaufen, korrekt lagern und fachgerecht zubereiten. *Obligatorisch*

Zu erreichende Ziele	Erfüllt	Nicht erfüllt
Tierische Lebensmittel nach Gruppierung, Art und Qualität unterscheiden und Deklarationsvorschriften erklären.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bedeutung der kritischen Kontrollpunkte (CCP) bei Warenannahme, Qualität und Lagerung der tierischen Lebensmittel gemäss Gesetzgebung darstellen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fach- und produktgerechtes Vorbereiten, Aufteilen und Portionieren von tierischen Lebensmitteln unter Berücksichtigung von Beschaffenheit und Besonderheiten aufzeigen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen

Zu vertiefende Bereiche

1.3 Lebensmittel tierischen Ursprungs anhand von Merkmalen, Qualität und Einsatzmöglichkeiten einkaufen, korrekt lagern und fachgerecht zubereiten. *Obligatorisch*

Zu erreichende Ziele	Erfüllt	Nicht erfüllt
Gruppierung, Sorten und Zusammensetzung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs wie Milch, Milchprodukte, Eier und Eierprodukte erläutern und deren Qualität bestimmen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Qualitätsunterschiede beurteilen und bei mangelnder Qualität entsprechende Massnahmen ergreifen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lebensmittelrechtliche Vorschriften in Bezug auf Milch, Joghurt und Eier beschreiben sowie Begrenzung der Verwendungsdauer begründen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen

Zu vertiefende Bereiche

1.4 Weitere Lebensmittel / Produkte anhand von Merkmalen, Conveniencegrad, Qualität und Einsatzmöglichkeiten einkaufen, korrekt lagern und fach- sowie produktgerecht zubereiten.
Obligatorisch

Zu erreichende Ziele	Erfüllt	Nicht erfüllt
Weitere Lebensmittel beschreiben und fachgerecht einsetzen wie Speisefette und Öle, Teigwaren, Gewürze/Kräuter, Süsstoffe und Konditoreiprodukte.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Verwendung von Kräutern und Gewürzen zu bestimmten Gerichten vorschlagen und begründen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen

Zu vertiefende Bereiche

1.5 Ernährung: Gesunde Gerichte mit schonenden Garmethoden nach Gästewünschen fachgerecht zubereiten. **Obligatorisch**

Zu erreichende Ziele	Erfüllt	Nicht erfüllt
Aktuelle Ernährungsgrundsätze erläutern und im Sinne einer optimalen Zusammenstellung der Speisen umsetzen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Auskunft geben können über die Zusammensetzung und Funktion der Energie liefernden und nicht Energie liefernden Nährstoffe.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leicht verdauliche und schwer verdauliche Lebensmittel unterscheiden und mit dem täglichen Energiebedarf in Beziehung setzen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Verdauungsorgane des Menschen und deren Funktion sowie die zentralen Vorgänge bei Verdauung und Stoffwechsel darstellen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gängige Ernährungsformen fachgerecht und nährstoffschonend anwenden und bei Unverträglichkeiten und Krankheiten Alternativen vorschlagen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen

Zu vertiefende Bereiche

1.6 Garprozesse: Produkte mit unterschiedlichen Temperaturen, Klima und Garmethoden effizient zubereiten und die Wahl der Garmethoden den Gästen begründen.

Obligatorisch

Zu erreichende Ziele	Erfüllt	Nicht erfüllt
Lebensmittel aufgrund der Beschaffenheit und der Möglichkeiten den passenden Garmethoden zuordnen und idealen Temperaturbereich bestimmen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Den unterschiedlichen Garmethoden die verfügbaren Geräte, Apparate und Materialien zuordnen und die Wahl begründen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vorbereitungstechniken fachgerecht anwenden wie: Blanchieren in heissem oder kaltem Wasser oder in Öl, Anbraten, Rösten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Feuchthitzetechniken für das Garen fachgerecht anwenden wie: Pochieren, Sieden, Dämpfen (ohne oder mit Druck), Dünsten, Glasieren, Schmoren.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Trockenhitze-techniken fachgemäss anwenden wie Backen, Überbacken, Frittieren, Braten, Grillieren, Sautieren.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen

Zu vertiefende Bereiche

1.7 Anrichten / Gerichte gestalten / Präsentation: Gerichte attraktiv anrichten, gestalten und präsentieren. *Obligatorisch*

Zu erreichende Ziele	Erfüllt	Nicht erfüllt
Beim Anrichten von Speisen die Elemente: Farben, Formen, Schnittarten, Garnituren, Kombinationen und Mengen so kombinieren, dass eine attraktive und ästhetische Präsentation entsteht.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sensorik durch Entwickeln von Sehsinn, Geruchsin, Geschmacksinn und Tastsinn bei unterschiedlichen Lebensmitteln und Gerichten aufzeigen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen

Zu vertiefende Bereiche

1.8 Fremdsprache / Kochtechnische Fachsprache (A2 GER): Fachbegriffe zu Waren, zur Herstellung, Zubereitung und Präsentation von Speisen in Fremdsprache anwenden.
Obligatorisch

Zu erreichende Ziele	Erfüllt	Nicht erfüllt
Wichtigste Produkte, Garmethoden und Kochgeräte mit den korrekten beruflichen Fachbegriffen bezeichnen und anwenden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Typische Formulierungen bei der Herstellung und beim Verkauf von Speisen verständlich einsetzen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen

Zu vertiefende Bereiche

2. Mitgestalten betrieblicher Abläufe

2.1 Organisation: Grundsätze der betrieblichen Organisation bei den Nahtstellen anwenden.

Zu erreichende Ziele	Erfüllt	Nicht erfüllt
Aufbauorganisation eines gastgewerblichen Betriebes und der Küche darstellen und Funktionen erklären.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ablauforganisation der Tätigkeiten in der Küche beschreiben und die Abhängigkeit von andern Abteilungen aufzeigen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wirkungsweise der Gästebetreuung in der Restauration aufzeigen und Grundlagen für reibungslose Zusammenarbeit in den Nahtstellen schaffen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Einsatz der Kommunikationsmittel und der EDV in Betrieb und Küche darstellen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen

Zu vertiefende Bereiche

2.2 Persönliche Arbeitsprozesse: Mise en place und andere Arbeiten gemäss Vorgaben rationell erledigen. **Obligatorisch**

Zu erreichende Ziele	Erfüllt	Nicht erfüllt
Eigene Arbeiten nach zeitlichen und organisatorischen Vorgaben planen und nach Prioritäten gliedern.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sicherstellen, dass Arbeitsplatz stets fachgerecht und korrekt eingerichtet ist und dabei die Schritte der Mise en place eingehalten werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen

Zu vertiefende Bereiche

2.3 Allgemeine betriebliche Prozesse: Warenfluss, gesetzliche Bestimmungen und Service mit optimalen betrieblichen Prozessen sicherstellen.

Zu erreichende Ziele	Erfüllt	Nicht erfüllt
Warenbewirtschaftung nach Prinzip « First in, First out » an den korrekten Lagerorten unter Beachtung von Lagerfähigkeit und Qualität durchführen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Warenbeschaffung mit Kontrolle Qualität, Warenfluss, Kühlkette, Nahtstellen bis zur Abfallentsorgung beschreiben.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mit Ressourcen und Lebensmitteln respektvoll und schonend umgehen und richtige Raum- und Konservierungstemperaturen sowie optimale Verarbeitungsschritte einsetzen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Grundsätze der Lebensmittelgesetzgebung im gesamten betrieblichen Warenfluss umsetzen und Deklarationspflicht beachten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Abfälle vermeiden, trennen und unter Beachtung ökologischer und ökonomischer Vorgaben korrekt entsorgen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Angebotsgestaltung nach den Aspekten: Gästebedürfnisse, Grundsätze Ernährungsphysiologie, Gestaltung und Harmonie der Speisen ausrichten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bedeutung reibungsloser Abläufe mit und im Service aufzeigen und Speisenverteilung umsetzen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mitarbeitereinsatz für die Küche ziel- und einsatzorientiert planen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen

Zu vertiefende Bereiche

2.4 Verständnis im Umgang mit Technologie: Geräte sinnvoll einsetzen und fachgerecht nutzen.
Obligatorisch

Zu erreichende Ziele	Erfüllt	Nicht erfüllt
Geräte, Apparate und Maschinen schonend und energieeffizient nutzen und am Beispiel erläutern.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arbeiten so planen, dass Geräte, Apparate und Maschinen optimal bezüglich Temperaturnutzung genutzt werden können.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Einsatz der Geräte, Apparate und Maschinen im gesamten Produktionsprozess optimal sicherstellen und Arbeitskollegen darüber instruieren.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen

Zu vertiefende Bereiche

3. Handeln im Sinne der Betriebswirtschaft, der Gäste und der Ökologie

3.1 Branche und Gäste: Leitbild und Philosophie des Betriebes bei der Arbeit berücksichtigen.

Zu erreichende Ziele	Erfüllt	Nicht erfüllt
Leitidee oder Leitbild eines Betriebes sowie betriebliche Vorgaben erläutern.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen

Zu vertiefende Bereiche

3.2 Berechnungen: Kalkulationen zu Waren, Arbeit und Gerichtekosten erstellen.***Obligatorisch***

Zu erreichende Ziele	Erfüllt	Nicht erfüllt
Kostenbegriffe wie Wirtschaftlichkeit, Produktivität, Umsatz und Gewinn anhand einfacher Beispiele erklären.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gerichte anhand von Rezepten auf gewünschte Personenzahl umrechnen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Warenkosten unter Berücksichtigung von Rüst-, Schneid- und Garverlusten berechnen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Branchensoftware für Rezeptierung, Menüausdruck, Gerichtekalkulation und Angebotskalkulation einsetzen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen

Zu vertiefende Bereiche

3.3 Nachhaltiges Denken und Handeln: Berufsethik bei der Arbeit beachten.

Zu erreichende Ziele	Erfüllt	Nicht erfüllt
Allgemeine Regeln des Berufsstandes und der Berufsethik beachten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen

Zu vertiefende Bereiche

4. Anwenden von Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Umweltschutz und Brandschutz**4.1 Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz: Gefahren im Beruf erkennen und Schutzmassnahmen anwenden.*****Obligatorisch***

Zu erreichende Ziele	Erfüllt	Nicht erfüllt
Ursachen zur Gefährdung der Gesundheit erkennen und Folgen abschätzen, EKAS-Richtlinien und Regeln zum Gesundheitsschutz beachten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Durch geeignete Massnahmen Atemwege, Augen, Ohren und Haut schützen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gebrauchsanweisungen für gefährliche Stoffe beachten und Bedienungsanleitungen der Maschinen konsequent befolgen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Regeln der Ersten Hilfe bei Verletzungen und Unfällen korrekt anwenden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen

Zu vertiefende Bereiche

4.2 Umweltschutz im Betrieb: Umweltschutz bei der Arbeit in Küche durch geeignete Massnahmen umsetzen.

Zu erreichende Ziele	Erfüllt	Nicht erfüllt
Grundsätze des Umweltschutzes korrekt und pflichtbewusst anwenden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Situation am Arbeitsplatz im Hinblick auf den Umweltschutz ständig beurteilen und geeignete Massnahmen treffen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen

Zu vertiefende Bereiche

4.3 Ökologischer Umgang mit Ressourcen: Ressourcen sparsam und effizient einsetzen, Arbeitsprozesse optimieren.

Zu erreichende Ziele	Erfüllt	Nicht erfüllt
Ressourcen sparsam einsetzen und Sparpotentiale von Ressourcen bei den Arbeitsprozessen nutzen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen

Zu vertiefende Bereiche

4.4 Brandschutz: Grundsätze und Regelungen zum Brandschutz bei der Arbeit beachten.

Zu erreichende Ziele	Erfüllt	Nicht erfüllt
Massnahmen und Regelungen zum Brandschutz aufzeigen und deren Wirkungen erklären.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gefahren und mögliche Ursachen von Bränden aufzeigen und Massnahmen zu deren Verhinderung beschreiben.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen

Zu vertiefende Bereiche

5. Umsetzen von Hygiene und Werterhaltung

5.1 Persönliche und betriebliche Hygiene: Handlungsfelder in Küche beurteilen und Massnahmen umsetzen. *Obligatorisch*

Zu erreichende Ziele	Erfüllt	Nicht erfüllt
Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung bei der Arbeit einhalten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Grundsätze der persönlichen und betrieblichen Hygiene täglich anwenden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hygienesituation bei Arbeitsprozessen regelmässig und pflichtbewusst beurteilen und geeignete Massnahmen ableiten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen

Zu vertiefende Bereiche

5.2 Hygienekonzept: Betriebliches Selbstkontrollkonzept bei Arbeit einhalten.
Obligatorisch

Zu erreichende Ziele	Erfüllt	Nicht erfüllt
Grundsätze des betrieblichen HACCP-Konzeptes und der „guten Herstellungspraxis“ gemäss Vorgaben umsetzen und geeignete Massnahmen ergreifen, um die Hygiene sicherzustellen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kontrollblätter und Checklisten des betrieblichen Hygienekonzeptes korrekt und pflichtbewusst führen und ordnungsgemäss ablegen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kontrolltätigkeit im Hygienebereich erläutern und konsequent umsetzen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Auswirkungen von mangelnder Hygiene anhand von typischen Symptomen beschreiben und allenfalls Sofortmassnahmen vorschlagen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen

Zu vertiefende Bereiche

5.3 Werterhaltung: Einrichtungen, Geräte und Material pflegen und warten.

Zu erreichende Ziele	Erfüllt	Nicht erfüllt
Massnahmen zur Werterhaltung von Einrichtungen, Geräten und Maschinen im Arbeitsbereich gemäss Vorgaben umsetzen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gebrauchsanweisungen verstehen und deren Vorschriften genau anwenden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kleine Unterhaltsarbeiten an Einrichtungen, Geräten und Maschinen gemäss Vorgaben ausführen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Reinigungsmittel in der richtigen Art und Weise und in angemessener Dosierung fachgerecht und ökonomisch einsetzen und Reinigungsgeräte schonend und zweckmässig anwenden sowie die Sicherheitsmassnahmen beachten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen

Zu vertiefende Bereiche