

# Validierung von Bildungsleistungen

## Selbstbeurteilung für:

---

### Köchin EFZ / Koch EFZ



**Persönliche Beurteilung durch Kandidatin/Kandidat:**

0 = Keine Kenntnisse

1 = Kenntnisse, keine Praxis

2 = Kenntnisse, begleitete Praxis

3 = Kenntnisse, selbstständige Praxis

## Beurteilung für:

Name		Vorname	
Adresse			
E-Mail			
Tel.		Datum Eingabe Dossier	

### 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.

Bemerkungen Kandidat/in:

### Unterschrift:



## Aufstellen eines Menus

Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
Aufstellen eines 5-Gang Menüs als Werbemittel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<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](http://www.hotelgastro.ch) – Weggis – Download – Koch2010).

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

## Kalte Vorspeise auf Basis Fisch

Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
Hauptsächlichste Lebensmittel für dieses Gericht und Zubereitung beschreiben	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Einkauf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lagerung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zubereitungsschritte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kochprozess	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anrichten + Verkauf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## Geflügelsuppe

Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
Hauptsächlichste Lebensmittel für dieses Gericht und Zubereitung beschreiben	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Einkauf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lagerung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zubereitungsschritte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kochprozess	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anrichten + Verkauf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## Warme Vorspeise mit Meeresfrüchten

Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
Hauptsächlichste Lebensmittel für dieses Gericht und Zubereitung beschreiben	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Einkauf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lagerung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zubereitungsschritte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kochprozess	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anrichten + Verkauf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**Hauptspeise aus Schlachtfleisch, Kochmethode Feuchthitze**

<b>Zu erreichende Ziele</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Hauptsächlichste Lebensmittel für dieses Gericht und Zubereitung beschreiben	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Einkauf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lagerung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zubereitungsschritte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kochprozess	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anrichten + Verkauf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**Beilage aus Zerealien / Stärke**

<b>Zu erreichende Ziele</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Hauptsächlichste Lebensmittel für dieses Gericht und Zubereitung beschreiben	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Einkauf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lagerung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zubereitungsschritte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kochprozess	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anrichten + Verkauf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## Gemüsebeilage

Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
Hauptsächlichste Lebensmittel für dieses Gericht und Zubereitung beschreiben	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Einkauf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lagerung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zubereitungsschritte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kochprozess	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anrichten + Verkauf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**Warme Süßspeise mit Früchten und Milchprodukten**

<b>Zu erreichende Ziele</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Hauptsächlichste Lebensmittel für dieses Gericht und Zubereitung beschreiben	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Einkauf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lagerung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zubereitungsschritte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kochprozess	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anrichten + Verkauf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>1. Herstellen und Präsentieren von Speisen und Gerichten sowie Anwenden Fremdsprache / Kochtechnische Fachsprache</b>				
<b>1.1 Pflanzliche Lebensmittel anhand von Merkmalen, Qualität und Einsatzmöglichkeiten einkaufen, korrekt lagern und fachgerecht zubereiten. <i>Obligatorisch</i></b>				
<b>Zu erreichende Ziele</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Qualitätsunterschiede bei Gemüsen, Kartoffeln, Getreide, Obst und Pilzen beurteilen und geeignete Massnahmen bei mangelnder Qualität ergreifen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lebensmittelrechtliche Vorschriften bei Warenannahme und Lagerung von pflanzlichen Lebensmitteln umsetzen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>1.2 Tierische Lebensmittel anhand von Merkmalen, Qualität und Einsatzmöglichkeiten einkaufen, korrekt lagern und fachgerecht zubereiten. <i>Obligatorisch</i></b>				
<b>Zu erreichende Ziele</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Tierische Lebensmittel nach Gruppierung, Art und Qualität unterscheiden und Deklarationsvorschriften erklären.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>1.3 Lebensmittel tierischen Ursprungs anhand von Merkmalen, Qualität und Einsatz- möglichkeiten einkaufen, korrekt lagern und fachgerecht zubereiten. <i>Obligatorisch</i></b>				
<b>Zu erreichende Ziele</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Qualitätsunterschiede beurteilen und bei mangelnder Qualität entsprechende Massnahmen ergreifen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>1.4 Weitere Lebensmittel / Produkte anhand von Merkmalen, Conveniencegrad, Qualität und Einsatzmöglichkeiten einkaufen, korrekt lagern und fach- sowie produktgerecht zubereiten.</b>				
<b>Obligatorisch</b>				
<b>Zu erreichende Ziele</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Weitere Lebensmittel beschreiben und fachgerecht einsetzen wie Speisefette und Öle, Teigwaren, Gewürze/Kräuter, Süsstoffe und Konditoreiprodukte.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Verwendung von Kräutern und Gewürzen zu bestimmten Gerichten vorschlagen und begründen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>1.5 Ernährung: Gesunde Gerichte mit schonenden Garmethoden nach Gästewünschen fachgerecht zubereiten.</b>				
<b>Obligatorisch</b>				
<b>Zu erreichende Ziele</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Aktuelle Ernährungsgrundsätze erläutern und im Sinne einer optimalen Zusammenstellung der Speisen umsetzen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>1.6 Garprozesse: Produkte mit unterschiedlichen Temperaturen, Klima und Garmethoden effizient zubereiten und die Wahl der Garmethoden den Gästen begründen.</b>				
<i><b>Obligatorisch</b></i>				
<b>Zu erreichende Ziele</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Lebensmittel aufgrund der Beschaffenheit und der Möglichkeiten den passenden Garmethoden zuordnen und idealen Temperaturbereich bestimmen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Trockenhitzetechniken fachgemäss anwenden wie Backen, Überbacken, Frittieren, Braten, Grillieren, Sautieren.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>1.7 Anrichten / Gerichte gestalten / Präsentation: Gerichte attraktiv anrichten, gestalten und präsentieren.</b>				
<i><b>Obligatorisch</b></i>				
<b>Zu erreichende Ziele</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sensorik durch Entwickeln von Sehsinn, Geruchsinn, Geschmacksinn und Tastsinn bei unterschiedlichen Lebensmitteln und Gerichten aufzeigen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>1.8 Fremdsprache / Kochtechnische Fachsprache (A2 GER): Fachbegriffe zu Waren, zur Herstellung, Zubereitung und Präsentation von Speisen in Fremdsprache anwenden.</b>				
<i><b>Obligatorisch</b></i>				
<b>Zu erreichende Ziele</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Wichtigste Produkte, Garmethoden und Kochgeräte mit den korrekten beruflichen Fachbegriffen bezeichnen und anwenden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Typische Formulierungen bei der Herstellung und beim Verkauf von Speisen verständlich einsetzen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## 2. Mitgestalten betrieblicher Abläufe

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

Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
Aufbauorganisation eines gastgewerblichen Betriebes und der Küche darstellen und Funktionen erklären.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Einsatz der Kommunikationsmittel und der EDV in Betrieb und Küche darstellen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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

Zu erreichende Ziele	0	1	2	3
Eigene Arbeiten nach zeitlichen und organisatorischen Vorgaben planen und nach Prioritäten gliedern.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>2.3 Allgemeine betriebliche Prozesse: Warenfluss, gesetzliche Bestimmungen und Service mit optimalen betrieblichen Prozessen sicherstellen.</b>				
<b>Zu erreichende Ziele</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Warenbewirtschaftung nach Prinzip « First in, First out » an den korrekten Lagerorten unter Beachtung von Lagerfähigkeit und Qualität durchführen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Warenbeschaffung mit Kontrolle Qualität, Warenfluss, Kühlkette, Nahtstellen bis zur Abfallentsorgung beschreiben.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Grundsätze der Lebensmittelgesetzgebung im gesamten betrieblichen Warenfluss umsetzen und Deklarationspflicht beachten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Abfälle vermeiden, trennen und unter Beachtung ökologischer und ökonomischer Vorgaben korrekt entsorgen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bedeutung reibungsloser Abläufe mit und im Service aufzeigen und Speisenverteilung umsetzen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mitarbeitereinsatz für die Küche ziel- und einsatzorientiert planen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>2.4 Verständnis im Umgang mit Technologie: Geräte sinnvoll einsetzen und fachgerecht nutzen.</b>				
<b>Obligatorisch</b>				
<b>Zu erreichende Ziele</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Geräte, Apparate und Maschinen schonend und energieeffizient nutzen und am Beispiel erläutern.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>3. Handeln im Sinne der Betriebswirtschaft, der Gäste und der Ökologie</b>				
<b>3.1 Branche und Gäste: Leitbild und Philosophie des Betriebes bei der Arbeit berücksichtigen.</b>				
<b>Zu erreichende Ziele</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Leitidee oder Leitbild eines Betriebes sowie betriebliche Vorgaben erläutern.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>3.2 Berechnungen: Kalkulationen zu Waren, Arbeit und Gerichtekosten erstellen.</b>				
<i><b>Obligatorisch</b></i>				
<b>Zu erreichende Ziele</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Kostenbegriffe wie Wirtschaftlichkeit, Produktivität, Umsatz und Gewinn anhand einfacher Beispiele erklären.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gerichte anhand von Rezepten auf gewünschte Personenzahl umrechnen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Warenkosten unter Berücksichtigung von Rüst-, Schneid- und Garverlusten berechnen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Branchensoftware für Rezeptierung, Menüausdruck, Gerichtekalkulation und Angebotskalkulation einsetzen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>3.3 Nachhaltiges Denken und Handeln: Berufsethik bei der Arbeit beachten.</b>				
<b>Zu erreichende Ziele</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Allgemeine Regeln des Berufsstandes und der Berufsethik beachten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>4. Anwenden von Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Umweltschutz und Brandschutz</b>				
<b>4.1 Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz: Gefahren im Beruf erkennen und Schutzmassnahmen anwenden.</b>				
<i>Obligatorisch</i>				
<b>Zu erreichende Ziele</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Ursachen zur Gefährdung der Gesundheit erkennen und Folgen abschätzen, EKAS-Richtlinien und Regeln zum Gesundheitsschutz beachten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Durch geeignete Massnahmen Atemwege, Augen, Ohren und Haut schützen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gebrauchsanweisungen für gefährliche Stoffe beachten und Bedienungsanleitungen der Maschinen konsequent befolgen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Regeln der Ersten Hilfe bei Verletzungen und Unfällen korrekt anwenden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>4.2 Umweltschutz im Betrieb: Umweltschutz bei der Arbeit in Küche durch geeignete Massnahmen umsetzen.</b>				
<b>Zu erreichende Ziele</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Grundsätze des Umweltschutzes korrekt und pflichtbewusst anwenden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>4.3 Ökologischer Umgang mit Ressourcen: Ressourcen sparsam und effizient einsetzen, Arbeitsprozesse optimieren.</b>				
<b>Zu erreichende Ziele</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Ressourcen sparsam einsetzen und Sparpotentiale von Ressourcen bei den Arbeitsprozessen nutzen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>4.4 Brandschutz: Grundsätze und Regelungen zum Brandschutz bei der Arbeit beachten.</b>				
<b>Zu erreichende Ziele</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Massnahmen und Regelungen zum Brandschutz aufzeigen und deren Wirkungen erklären.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>5. Umsetzen von Hygiene und Werterhaltung</b>				
<b>5.1 Persönliche und betriebliche Hygiene: Handlungsfelder in Küche beurteilen und Massnahmen umsetzen. <i>Obligatorisch</i></b>				
<b>Zu erreichende Ziele</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung bei der Arbeit einhalten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Grundsätze der persönlichen und betrieblichen Hygiene täglich anwenden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hygienesituation bei Arbeitsprozessen regelmässig und pflichtbewusst beurteilen und geeignete Massnahmen ableiten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>5.2 Hygienekonzept: Betriebliches Selbstkontrollkonzept bei Arbeit einhalten. <i>Obligatorisch</i></b>				
<b>Zu erreichende Ziele</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
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"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kontrolltätigkeit im Hygienebereich erläutern und konsequent umsetzen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>5.3 Werterhaltung: Einrichtungen, Geräte und Material pflegen und warten.</b>				
<b>Zu erreichende Ziele</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Massnahmen zur Werterhaltung von Einrichtungen, Geräten und Maschinen im Arbeitsbereich gemäss Vorgaben umsetzen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gebrauchsanweisungen verstehen und deren Vorschriften genau anwenden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kleine Unterhaltsarbeiten an Einrichtungen, Geräten und Maschinen gemäss Vorgaben ausführen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>