

Wegleitung für die überbetrieblichen Kurse

Köchin EFZ / Koch EFZ



Inhaltsverzeichnis

1	Auszug aus dem Bildungsplan vom 5. Mai 2009:	1
1.1	C Organisation, Aufteilung und Dauer der überbetrieblichen Kurse.....	1
1.1.1	Trägerschaft	1
1.1.2	Organe	1
1.1.3	Dauer und Zeitpunkt.....	2
1.2	Organisationsreglement für die Kurskommissionen	3
1.3	Didaktische Vorgaben	3
1.4	Übersicht der Einteilung für die überbetrieblichen Kurse I – V	4
1.4.1	üK I	4
1.4.2	üK II	5
1.4.3	üK III	6
1.4.4	üK IV	7
1.4.5	üK V	8

1 Auszug aus dem Bildungsplan vom 5. Mai 2009:

1.1 C Organisation, Aufteilung und Dauer der überbetrieblichen Kurse

1.1.1 Trägerschaft

Die überbetrieblichen Kurse (üK) ergänzen die Bildung in beruflicher Praxis und die schulische Bildung. Träger der Kurse ist Hotel & Gastro *formation* Schweiz und ihre kantonalen und regionalen Organisationen. Die Kurse dauern insgesamt 20 Tage. Der Kursbesuch ist obligatorisch.

1.1.2 Organe

1.1.2.1 Aufsichtskommission

- 1) Die gesamtschweizerische Aufsicht und Koordination der überbetrieblichen Kurse für Köchin EFZ / Koch EFZ obliegt der Hotel & Gastro *formation* Schweiz.
- 2) Aufsichtsorgan ist der Vorstand von Hotel & Gastro *formation* Schweiz, dem gemäss Statuten von Hotel & Gastro *formation* Schweiz Vertreter der Sozialpartner im Gastgewerbe angehören.
- 3) Der Vorstand von Hotel & Gastro *formation* Schweiz sorgt für die einheitliche Anwendung auf dem Gebiet der schweizerischen Eidgenossenschaft und hat dabei insbesondere die folgenden Aufgaben:
 - a) Erlass eines Rahmenprogramms für die überbetrieblichen Kurse auf der Grundlage der Verordnung über die berufliche Grundbildung und des Bildungsplans.
 - b) Erlass von Richtlinien für die Organisation und Durchführung der überbetrieblichen Kurse.
 - c) Kenntnisnahme von Abrechnungen von durchführenden Organisationen über die durchgeführten überbetrieblichen Kurse.
 - d) Erlass von Richtlinien für die Ausrüstung der Kursräumlichkeiten.

1.1.2.2 Kurskommission

Die Kurskommission ist für die Durchführung der Kurse im Kanton verantwortlich.

Die Kommission konstituiert sich selbst und gibt sich ein Organisationsreglement.

Mindestens einer Vertreterin oder einem Vertreter der Kantone ist in der Kommission Einsitz zu gewähren.

Die verantwortlichen Organe der durchgeführten Organisationen nehmen insbesondere folgende Aufgaben wahr:

- a) Sie erarbeiten das Kursprogramm und die Stundenpläne auf der Grundlage der Rahmenprogramme der Aufsichtskommission und des Vorstandes von Hotel & Gastro *formation* Schweiz.
- b) Sie erarbeiten Kostenvorschläge und Abrechnungen.
- c) Sie bestimmen die Kursinstruktoren aufgrund der Richtlinien von Hotel & Gastro *formation* Schweiz und stellen die Kursräume sicher.
- d) Sie stellen die notwendigen Einrichtungen bereit.
- e) Sie legen die Kurse zeitlich fest und besorgen die Ausschreibungen.

- f) Sie bieten in Zusammenarbeit mit den zuständigen kantonalen Behörden die Lernenden auf. Sie erlässt persönliche Aufgebote, welche den Lehrbetrieben zuhanden der Lernenden zugestellt werden.
Sofern Lernende aus unverschuldeten Gründen (ärztlich bescheinigte Krankheit oder Unfall; Todesfall in der Familie) an den überbetrieblichen Kursen nicht teilnehmen können, hat der Berufsbildner dem Anbieter zuhanden der kantonalen Behörde den Grund der Absenz sofort mitzuteilen.
- g) Sie gewährleisten den Berufsschulunterricht während den überbetrieblichen Kursen in Absprache mit den betroffenen Berufsfachschulen und Lehrbetrieben.
- h) Sie überwachen die Ausbildungstätigkeit und sorgen für die Erreichung der Kursziele.
- i) Sie stellen, sofern notwendig, Unterkunft und Verpflegung bereit.
- k) Sie erstatten Bericht über die überbetrieblichen Kurse zuhanden des Vorstandes von Hotel & Gastro *formation* Schweiz und der beteiligten Kantone.
- l) Sie informieren die Lehrbetriebe und die Berufsfachschulen über die Kurse.
- m) Sie erstellen Abrechnungen gemäss Weisungen der Kantone und zur Kenntnisnahme an Hotel & Gastro *formation* Schweiz.

1.1.3 Dauer und Zeitpunkt

1.1.3.1 Die überbetrieblichen Kurse dauern:

• Kurs 1	Praktische Einführung, Hygiene, Ethik, Arbeitssicherheit, Grundlage Warenannahme	4 Tage zu 8 Stunden
• Kurs 2	Handwerk pflanzliche + weitere Lebensmittel, Hygiene, Geräte, Garmethoden, Anrichten	4 Tage zu 8 Stunden
• Kurs 3	Handwerk tierische Lebensmittel, Hygiene, Werterhaltung, Garmethoden, Menüs	4 Tage zu 8 Stunden
• Kurs 4	Handwerk Süssspeise, Hygiene, Kochmethoden	4 Tage zu 8 Stunden
• Kurs 5	Betriebsorganisation, Planung, Herstellung von Menüs	4 Tage zu 8 Stunden
	Total	20 Tage

In jedem Semester findet in der Regel ein Kurs statt, der letzte im 5. Semester.

Werden die überbetrieblichen Kurse (üK) in den interkantonalen Fachkursen integriert, so ist ein separates Kursprogramm zu erstellen.

1.2 Organisationsreglement für die Kurskommissionen

- A) Die kantonalen oder regionalen Organisationen von Hotel & Gastro *formation* Schweiz werden als Kurskommission im Sinne der Ziffer 2.2. des Bildungsplanes eingesetzt.
- B) Trägerschaften, Zusammensetzung und Aufgaben sind in den Statuten der kantonalen und regionalen Organisationen von Hotel & Gastro *formation* Schweiz aufgeführt.
- C) Die beteiligten Kantone erhalten für die Belange der üK Einsitz und Stimmrecht in den kantonalen und regionalen Organisationen von Hotel & Gastro *formation* Schweiz.
- D) Alle organisatorischen Belange sind je kantonale und regionale Organisation intern zu regeln.

1.3 Didaktische Vorgaben

A Zweckbestimmung

Die überbetrieblichen Kurse (üK) ergänzen die Bildung in beruflicher Praxis und die schulische Bildung. Die Kurse haben den Zweck, die Lernenden in die grundlegenden Fertigkeiten des Berufes einzuführen, dies in Koordination mit der Berufsfachschule und dem Lehrbetrieb.

Im Bildungsplan sind im Teil A die Leit-, Richt- und Leistungsziele festgehalten.

Im Rahmen der interkantonalen Fachkurse bilden diese üK einen integrierenden Bestandteil der Blockkurse. Lernende aus Saisonbetrieben absolvieren den ersten Kurs zu Beginn der Lehre im Lehrkanton.

B Allgemeine methodisch-didaktische Richtlinien

Die angegebenen Lektionenzahlen können, je nach Situation und/oder Themenbereich, in Abläufe für einzelne Lektionseinheiten oder für die Dauer von ganzen oder halben Ausbildungstagen abgeleitet und aufgeteilt werden. Dabei ist auf die Vernetzung mit dem Berufsfachschulunterricht (Berufskunde und Allgemeinbildung), zu achten.

Der gesamte Lernprozess ist mindestens so wichtig wie das Endresultat. Dabei sollte man dem gesamten Auswerten der während des Prozesses gemachten Erfahrungen im fachlichen wie auch im zwischenmenschlichen Bereich genügend Beachtung schenken (z.B. Teamarbeit, Zuverlässigkeit, Konflikte austragen, usw.).

In den interkantonalen Fachkursen d.h. im Rahmen des Internatsbetriebes mit der Infrastruktur eines Hotels und bei den Schülerchargen/Tätigkeitsbereichen bestehen ideale Übungsfelder, in denen die grundlegenden beruflichen Fertigkeiten und Kenntnisse vermittelt, angewendet, umgesetzt, geübt, vertieft und bei Bedarf korrigiert und verbessert werden können.

Gleichzeitig bietet dieser Rahmen (internatsmässig geführte Blockkurse) Möglichkeiten die Lernenden gezielt dahin zu fördern, dass sie Arbeiten für sich selber und Arbeitsgruppen selbständig planen, durchführen, kontrollieren und dabei gleichzeitig lernen, ihrer Stufe entsprechend; Verantwortung zu übernehmen.

In jedem Sachgebiet/Fachgebiet sind zusätzlich folgende bereichsübergreifende Fachkompetenzen situationsbezogen und themenübergreifend zu vermitteln und zu fördern.

1.4 Übersicht der Einteilung für die überbetrieblichen Kurse I – V

1.4.1 üK I

Zu Beginn des 1. Lehrjahres, üK I, Dauer 4 Tage à 8 Stunden

Leistungsziele:

1.1.2	Qualitätsmerkmale pflanzliche Lebensmittel
1.1.3	Warenannahme und Lagerung pflanzliche Lebensmittel
1.1.4	Vorbereitung pflanzliche Lebensmittel
1.3.2	Qualitätsmerkmale Lebensmittel tierischen Ursprungs
1.3.3	Warenannahme und Lagerung Lebensmittel tierischen Ursprungs
1.5.2	Nährstoffe (nicht energieliefernde)
1.6.3	Vorbereitungstechniken
1.6.4	Feuchthitzetechnik
1.6.5	Trockenhitze-technik
1.7.1	Bedeutung und Wirkung
1.7.3	Gestaltungselemente
2.2.2	Mise en place
2.2.3	Lerndokumentation
2.3.1	Warenbewirtschaftung
2.3.3	Temperatur
2.3.4	Lebensmittelgesetzgebung
2.3.5	Abfallentsorgung
2.4.2	Energie
3.3.1	Berufsethik
4.1.2	Massnahmen
4.1.3	Vorbeugung
4.1.4	Erste Hilfe
4.2.1	Umweltschutz
4.4.2	Schutzmassnahmen
5.1.1	LGV
5.1.2	Massnahmen
5.2.1	GHP
5.2.2	Kontrollblätter
5.2.3	Kontrolltätigkeit
5.3.1	Massnahmen
5.3.2	Gebrauchsanweisungen
5.3.3	Wartungsarbeiten
5.3.4	Reinigung

Sachgebiete üK I

Kernthemen: Gemüse / Milch- und Milchprodukte / Eier und Eierprodukte

Praktische Einführung, Hygiene, Ethik, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz, Grundlagen Warenannahme

Einführung ins Handwerk: Praktische Berufseinführung

- Hygiene in drei Stufen (Persönliche, Lebensmittel- und Betriebshygiene)
- Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz
- Grundlagen Warenannahme / Lagerung / Beschriftung
- Zuordnen von Messer/Werkzeuge, Kasserollen, Maschinen/Apparate
- Vorbereitende Garmethoden
- Garmethoden: Gemüsegerichte und Gemüsesuppen
- Gemüseschnittarten
- Grundfonds: Gemüsefonds, Bouillon, brauner Fonds
- Ethik, Umweltschutz

1.4.2 üK II

Im Verlaufe des 1. Lehrjahres, 2. Semester, üK II, Dauer 4 Tage à 8 Stunden

Leistungsziele:

1.1.2	Qualitätsmerkmale pflanzliche Lebensmittel
1.1.3	Warenannahme und Lagerung pflanzliche Lebensmittel
1.1.4	Vorbereitung pflanzliche Lebensmittel
1.3.2	Qualitätsmerkmale Lebensmittel tierischen Ursprungs
1.3.3	Warenannahme und Lagerung Lebensmittel tierischen Ursprungs
1.4.3	Teigwaren
1.6.1	Zusammenhang Lebensmittel / Garprozesse / Temperaturen
1.6.2	Zusammenhang Garprozesse / Geräte, Apparate / Materialien
1.6.3	Vorbereitungstechniken
1.6.4	Feuchthitzetechnik
1.6.5	Trockenhitzetechnik
1.7.1	Bedeutung und Wirkung
1.7.3	Gestaltungselemente
2.1.3	Nahtstellen
2.2.1	Zeitmanagement
2.2.2	Mise en place
2.2.3	Lerndokumentation
2.3.3	Temperatur
2.4.2	Energie
2.4.3	Temperaturausnutzung
2.4.4	Einsatzplanung
4.1.1	Vorschriften
4.3.2	Sparsamer Umgang
5.2.1	GHP
5.3.5	Pannenbehebung

Sachgebiete üK II

Kernthemen: Kartoffeln / Getreide / Teigwaren / Hülsenfrüchte / Sprossen / Obst

Verständnis schaffen für den Umgang mit der Technologie und deren Einsatz bei der produktgerechten Speisenzubereitung.

Tagesthemen in den Vordergrund stellen: Garmethoden

- Zeit und Arbeitsplanung
- Aus den Gerichten die Garmethode erkennen, die Garzeit ermitteln und die Kochapparate zuordnen
- Gemüse und Suppen (Hauptgruppen)
- Warme Vorspeisen und Snacks
- Fischgerichte (Pochieren, grillieren, frittieren, sautieren)
- Geflügelgerichte (Grillieren, schmoren, dünsten, pochieren)
- Grundrezepte in der Patisserie: Teige, Massen, Cremes und daraus eine Süßspeise kreieren

1.4.3 üK III

Zu Beginn des 2. Lehrjahres, 3. Semester, üK III, Dauer 4 Tage à 8 Stunden

Leistungsziele:

1.2.2	Qualitätsmerkmale tierische Lebensmittel
1.2.3	Warenannahme und Lagerung tierische Lebensmittel
1.2.4	Vorbereitung tierische Lebensmittel
1.5.2	Nährstoffe (Fette / Proteine)
1.6.1	Zusammenhang Lebensmittel / Garprozesse / Temperaturen
1.6.4	Feuchthitzetechnik
1.6.5	Trockenhitzetechnik
1.7.1	Bedeutung und Wirkung
1.7.3	Gestaltungselemente
1.7.4	Sensorik
1.8.1	Produkte und Fachbegriffe
1.8.2	Formulierungen
2.2.1	Zeitmanagement
2.2.2	Mise en place
2.2.3	Lerndokumentation
2.3.8	Serviceabläufe
2.3.9	Speiseverteilung
5.1.1	LGV
5.1.2	Massnahmen
5.1.3	Hygienesituation
5.2.1	GHP

Sachgebiete üK III

Kernthemen: Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere / Fette und Öle

Tierische Lebensmittel, Repetitionen aus 1. und 2. Semester, Garmethoden, Zeitplan, Gerichte gestalten / Präsentation

Tagesthemen in den Vordergrund stellen: Garmethoden

- Zeit und Arbeitsplanung
- Gerichte aus Fisch, Krusten-, Schalen- und Weichtieren
- Gemüse, Kartoffeln, Getreidegerichte
- Fleisch und Wildgerichte
- Diverse Süßspeisen und Konfekt
- Stehlunch

1.4.4 üK IV

Im Verlaufe des 2. Lehrjahres, 4. Semester, üK IV, Dauer 4 Tage à 8 Stunden

Leistungsziele:

1.2.2	Qualitätsmerkmale tierische Lebensmittel
1.2.3	Warenannahme und Lagerung tierische Lebensmittel
1.2.4	Vorbereitung tierische Lebensmittel
1.5.5	Ernährungsformen
1.6.1	Zusammenhang Lebensmittel / Garprozesse / Temperaturen
1.6.4	Feuchthitzetechnik
1.6.5	Trockenhitzetechnik
1.7.1	Bedeutung und Wirkung
1.7.3	Gestaltungselemente
1.7.4	Sensorik
1.8.1	Produkte und Fachbegriffe
1.8.2	Formulierungen
2.2.1	Zeitmanagement
2.2.2	Mise en place
2.2.3	Lerndokumentation
2.3.8	Serviceabläufe
2.3.9	Speiseverteilung
5.1.3	Hygienesituation
5.2.1	GHP

Sachgebiete üK IV

Kernthemen: Schlachtfleisch / Fleischerzeugnisse / Geflügel

Persönliche Fähigkeiten / Fertigkeiten fördern und schwierige Arbeitstechniken in Projektarbeiten umsetzen. Spezialgerichte, Süßspeisen- und Salatbuffet

Tagesthemen in den Vordergrund stellen: Garmethoden

- Zeit und Arbeitsplanung
- Projektaufträge selbstständig planen und umsetzen
- Kostformentag
- Pastabuffet / Salatbuffet
- Süßspeisenbuffet
- Kalte Küche (Zeitmanagement und Arbeitstechniken)
- Spezialgerichte

1.4.5 üK V

Im Verlauf des 3. Lehrjahres, 5. Semester, üK V, Dauer 4 Tage à 8 Stunden

Leistungsziele:

1.1.2	Qualitätsmerkmale pflanzliche Lebensmittel
1.1.3	Warenannahme und Lagerung pflanzliche Lebensmittel
1.1.4	Vorbereitung pflanzliche Lebensmittel
1.2.2	Qualitätsmerkmale tierische Lebensmittel
1.2.3	Warenannahme und Lagerung tierische Lebensmittel
1.2.4	Vorbereitung tierische Lebensmittel
1.6.1	Zusammenhang Lebensmittel / Garprozesse / Temperaturen
1.6.4	Feuchthitzetechnik
1.6.5	Trockenhitzetechnik
1.7.1	Bedeutung und Wirkung
1.7.3	Gestaltungselemente
1.7.4	Sensorik
1.8.1	Produkte und Fachbegriffe
1.8.2	Formulierungen
2.2.1	Zeitmanagement
2.2.2	Mise en place
2.2.3	Lerndokumentation
2.3.7	Produktions- und Ablaufplanung
2.4.4	Einsatzplanung
4.1.1	Vorschriften
5.1.1	Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung
5.2.1	GHP

Sachgebiete üK V

Kernthemen: Wild / Pilze / Kräuter / Kakao und Schokolade

Persönliche Fähigkeiten / Fertigkeiten fördern und eigene Schwächen erkennen

Projektarbeiten: Planung und Herstellung von Menüs

Tagesthemen in den Vordergrund stellen:

- Projektaufträge selbstständig planen und umsetzen
- Angebotsgestaltung
- Produktions- und Ablaufplanung
- Nahtstellen, Organisation
- Zeitmanagement, Garzeiten und Einsatzplanung
- Beschaffung
- Anrichten und Präsentation
- Mögliche Gestaltungselemente
- Betriebliche Aspekte und Erfahrungen
- Gerichte spezifische Umrechnungen und Mengenbestimmungen