

Übersicht Gewichtung der Qualifikationsbereiche Modulare Ausbildung Küchenangestellte(r) EBA

Tätigkeit	Inhalt	Gewichtung	Bemerkung
Praktische Arbeiten	Position 1: Kalte Vorspeisen oder Suppe Position 2: Fleisch, Geflügel oder Fisch Position 3: Stärkebeilage, Gemüse Position 4: Süssspeisen Position 5: Wirtschaftlichkeit, Hygiene, Arbeitssicherheit	40%	Ordentliches QV gemäss „Wegleitung für das Qualifikationsverfahren Küchenangestellte / Küchenangestellter
Berufskennntnisse schriftlich mündlich	Position 1: Betriebskunde, Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Fachrechnen Position 2: Ernährungslehre, Menükunde Position 3: Kochkunde, Lebensmittelkunde	20%	Ordentliches QV gemäss „Wegleitung für das Qualifikationsverfahren Küchenangestellte / Küchenangestellter
Berufskundlicher Unterricht	Modul 1 7 Tage Kalte Küche, Süssspeisen Modul 2 7 Tage Warme Küche 1 Modul 3 7 Tage Warme Küche 2 Modul 4 7 Tage Geflügel und Schlachtfleisch Der Durchschnitt aller Module ergibt die Erfahrungsnote „berufskundlicher Unterricht“ Die 4 Module ergeben 280 Lektionen.	20%	Aus jedem Modul resultieren 3 Prüfungsnoten. Die drei Prüfungsnoten (2 kleine Prüfungen, 1 Modul-Abschlussprüfung) aus jedem Modul ergeben die Positionsnoten. Die Positionsnoten werden mit den Semesternoten gleichgesetzt (gemäss Punkt 2 aus der „Wegleitung für das Qualifikationsverfahren Küchenangestellte / Küchenangestellter). Der Durchschnitt aller Positionsnoten ergibt die Erfahrungsnote „berufskundlicher Unterricht“ Auszug aus der Verordnung über die berufliche Grundbildung Küchenangestellte / Küchenangestellter vom 7. Dezember 2004 „Es zählt die Erfahrungsnote aus der Berufsfachschule. Diese ist das Mittel aller Semesternoten des Faches Berufskunde.“
Allgemeinbildung Schriftlich (Vertiefungsarbeit) Erfahrungsnote	Modul 5 7 Tage Allgemeinbildung Ich bin in der Lehre 40 Lektionen Ich bin versichert 10 Lektionen Ich lebe in der Schweiz und der Welt 10 Lektionen Ich arbeite 10 Lektionen Modul 6 4 Tage Vertiefungsarbeit Fachthema zusammen mit Fachlehrer bestimmen Informatik/Sprache/ Präsentationsregeln 10 Lektionen Ich wohne, produziere und konsumiere 10 Lektionen Tages-Vertiefungsarbeit 10 Lektionen Präsentationen 10 Lektionen	20%	Das Modul „Allgemeinbildung“ in der modularen Ausbildung Küchenangestellte(r) EBA wurde in Folge einer Überarbeitung der Terminologie vor die Module „Vertiefungsarbeit und Reflexion“ gestellt. Gemäss Verordnung des BBT über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung vom 27. April 2006 besteht der Qualifikationsbereich der Allgemeinbildung aus der Erfahrungsnote und der Vertiefungsarbeit. Im Modul 5 „Allgemeinbildung“ besuchen die Kandidatinnen und Kandidaten total 7 Kurstage. Es werden 3 Prüfungen „Gesellschaft“ und 3 Prüfungen „Sprache/ Kommunikation“ geschrieben. Daraus resultiert die Erfahrungsnote. Das Modul 6 besteht aus der Vertiefungsarbeit, woraus sich auch die entsprechende Note ergibt.

	Modul 7 3 Tage Reflexionsmodul Stärken- + Schwächen-Analyse 30 Lektionen Alle 3 Module ergeben 140 Lektionen.		
Kompetenznachweis	Durch den Lehrbetrieb einzureichen.	keine Noten, Dokument an Kanton	Verordnung über die berufliche Grundbildung Küchenangestellte/ Küchenangestellter Art. 18 Abs 3 Der Kompetenznachweis wird von den Berufsbildnern für jeden Kern- und Leistungsbereich erstellt und mit dem Lernenden im Gespräch ausgewertet. Da für die modulare Ausbildung ein Lehrvertrag abgeschlossen werden muss, gehört es zu den Pflichten des Berufsbildners, den Kompetenznachweis auszufüllen und einzureichen
Lerndokumentation	Die lernende Person führt eine Lerndokumentation.		Diese darf bei der LAP im Qualifikationsbereich praktische Arbeit als Hilfsmittel verwendet werden.

Das gesamte Qualifikationsverfahren für die modulare Ausbildung Küchenangestellte(r) EBA basiert auf folgenden Dokumenten:

1. Bundesgesetz über die Berufsbildung (Berufsbildungsgesetz, BBG) vom 13. Dezember 2002 (Stand 1. Januar 2008)
2. Verordnung des BBT über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung vom 27. April 2006 (gestützt auf Artikel 19 der Berufsbildungsverordnung vom 19. November 2003 (BBV))
3. Verordnung über die Berufsbildung (Berufsbildungsverordnung, BBV) vom 19. November 2003 (Stand am 1. Januar 2008)
4. Verordnung über die berufliche Grundbildung Küchenangestellte / Küchenangestellter vom 7. Dezember 2004, BBT
5. Berufliche Grundbildung: Rahmenlehrplan für den allgemeinbildenden Unterricht, Bundesamt für Berufsbildung und Technologie BBT
6. Wegleitung für das Qualifikationsverfahren Küchenangestellte / Küchenangestellter Hotel & Gastro *formation*, Weggis, (http://www.hotelgastro.ch/download.cfm?ID_n=121&unter=243&haupt=95&language=1, letzter Zugriff 15. Mai 2008)
7. Rahmenlehrplan für den berufskundlichen Unterricht von Küchenangestellte / Küchenangestellter, Hotel & Gastro *formation*, Weggis, (http://www.hotelgastro.ch/download.cfm?ID_n=121&unter=243&haupt=95&language=1, letzter Zugriff 15. Mai 2008)
8. Kompetenznachweis für Küchenangestellte / Küchenangestellter, Hotel & Gastro *formation*, Weggis, (http://www.hotelgastro.ch/download.cfm?ID_n=121&unter=243&haupt=95&language=1, letzter Zugriff 15. Mai 2008)
9. Bildungsplan für den Beruf Küchenangestellte / Küchenangestellter, 12. 2004, Hotel & Gastro *formation*, Weggis, (http://www.hotelgastro.ch/download.cfm?ID_n=121&unter=243&haupt=95&language=1, letzter Zugriff 15. Mai 2008)