

Modulbeschreibungen Küchenchef/in

Taxonomie

Taxonomiestufe	Erklärung	Beispiele
1 Wissen und Verständnis	Der Kandidat muss den Prüfungsstoff verstehen und insbesondere <ul style="list-style-type: none"> - Fakten nennen - Fachausdrücke erklären - Zusammenhänge erläutern 	<ul style="list-style-type: none"> - Nennen Sie ... - Welche Methoden kennen Sie... - Zählen Sie die wichtigsten... - Erläutern Sie ...
2 Anwendung	Der Kandidat muss das Wissen auf konkrete Situationen anwenden und Probleme in einem vorgeschulten Kontext lösen. Er muss insbesondere <ul style="list-style-type: none"> - Aufgaben aus einem Stoffgebiet lösen - verlangte Methoden einsetzen 	<ul style="list-style-type: none"> - Berechnen Sie aufgrund - Zeigen Sie den Unterschied zwischen ... auf
3 Praxis (Analyse und Synthese)	Der Kandidat muss Problemstellungen analysieren und praxismgerechte Lösungsvorschläge entwickeln und beurteilen. Er muss insbesondere <ul style="list-style-type: none"> - Situationen untersuchen und die Teile zu einem Ganzen verbinden - Alternativen vergleichen und bewerten 	<ul style="list-style-type: none"> - Analysieren Sie die vorliegende Problemstellung - Stellen Sie anhand eines praktischen Beispiels die gewählten Instrumente dar - Interpretieren Sie diese Situation und leiten Sie die Bedeutung für Ihre Arbeit ab - Erklären Sie Ihre Schlussfolgerung und begründen Sie ausführlich

Allgemeine Informationen zu den Modulen

Kosten	CHF 130.00 pro Modulprüfung
Modultyp	Pflichtmodul
Niveau	Höhere Fachprüfung BBT
Voraussetzung	Berufsprüfung Chefköchin/Chefkoch Mehrjährige Erfahrung in Kaderfunktion
Anerkennung	Für die erfolgreich abgeschlossene Modulprüfung erhalten die Kandidatinnen und Kandidaten einen Modulusweis. Der Modulusweis wird als Teilabschluss anerkannt und ist eine Voraussetzung für die Zulassung zur Abschlussprüfung.
Gültigkeitsdauer	Der Modulusweis ist ab Bestehen der Modulprüfung 5 Jahre gültig.
Laufzeit	Die Module werden nach Bedarf dem aktuellen Stand der Entwicklungen und den beruflichen Anforderungen angepasst und mindestens alle 5 Jahre daraufhin überprüft.

Modul 1: Küchenmanagement

Kompetenz Die Kandidatinnen und Kandidaten verfügen über ein breites und vertieftes Fachwissen, um bestehende Geschäftsprozesse der Beschaffung und Küchenproduktion zu überprüfen, Veränderungsbedarf zu erkennen sowie erforderliche Veränderungsprozesse zu planen, umzusetzen und aktiv zu begleiten. Sie führen Produktionsplanungen aus dem gesamten Bereich der Betriebe der Gastrobranche (inkl. Kollektivhaushalte) aus.

Die Kompetenzen werden themenübergreifend aufgebaut und basieren auf den Kenntnissen und Fähigkeiten, wie sie in den betriebswirtschaftlichen Modulen erarbeitet worden sind.

Modulprüfung Schriftliche Prüfung von mindestens 1.5 Stunden

Anforderungen		Tax.
Geschäftsprozesse	Geschäftsprozesse der Beschaffung und Küchenproduktion analysieren, beurteilen, priorisieren, gestalten, optimieren und anpassen	3
	Kontinuierliche Verbesserungsprozesse aufbauen und umsetzen	3
	Strategische Planung der Küchenproduktion durchführen	3
	Angebote der Verpflegungsproduktion und –verteilung sowie Dienstleistungen planen, erarbeiten und gestalten	3
	Speiseangebote planen, kunden- sowie gesetzeskonform ausformulieren, kalkulieren und Verkaufsstrategien festlegen	3
	Betriebswirtschaftliche Aspekte der Küchenproduktion beurteilen, analysieren und notwendige Massnahmen erarbeiten	3
	Produktionszeiten analysieren, beurteilen und optimieren	3
	Vorproduktion und Fertigung analysieren, kombinieren und optimieren	3
	Einkauf und Verwendung von Rohprodukten und industrieller Vorprodukte optimieren	3
	Lagerung analysieren, beurteilen und optimieren	3
	Maschinen- und Geräteeinsatz analysieren, beurteilen, kombinieren	3
	Raumnutzung analysieren, beurteilen und optimieren	3
	Speisenausgabe analysieren, beurteilen und optimieren	3
	Anforderungskriterien für Investitionsentscheide in der Küche und Nebenräumen ausarbeiten und präsentieren	3
Risiko-managemente	Risikoanalyse vornehmen und notwendige Massnahmen planen, umsetzen und überprüfen	3
	Risiken messen, bewerten, beurteilen, steuern und überwachen	3
Produkt-kennnisse	Produkte aus der gesamten Palette der Verpflegungsproduktion unterscheiden, analysieren, kombinieren, bewerten und bei der Angebotsplanung berücksichtigen im Hinblick auf Herkunft, Gewinnung, Markt, Beschaffung, Qualitätsnormen und Charakteristik	3
Speiseproduktion	Behandlungsmethoden und Hygiene während der Lagerung, Vorbereitung, Zubereitung, Fertigung und Entsorgung von Produkten beschreiben	1
	Optimale Kochmethoden der Produkte unter Berücksichtigung deren bromatischen, sensorischen, kulinarischen und ernährungswissenschaftlichen Eigenschaften bestimmen	3
	Prozesse der Küchenproduktion analysieren und Verbesserungsmassnahmen vorschlagen und umsetzen	3
	Service-/Verkaufsformen beschreiben und gästegerecht anwenden	3

Modul 2: Marketing und Verkauf

Kompetenz	Die Kandidatinnen und Kandidaten können ein Marketingkonzept mit den geeigneten Marketinginstrumenten umsetzen. Sie gestalten Angebote und Dienstleistungen entsprechend den verschiedenen Kundengruppen.
Modulprüfung	Schriftliche Prüfung von mindestens 1.5 Stunden

Anforderungen	Taxonomie
Innovations- und Ideenmanagement	Trends und Kunden- und Gästebedürfnisse erkennen, neue Ideen und innovative Lösungen erarbeiten und in marktfähige Lösungen umsetzen 3
Marketingkonzept	Möglichkeiten der praktischen Marktbeobachtung aufzeigen und praktische Massnahmen planen (Benchmarking) 2
	Statistiken, Kennzahlen und Marktforschungen lesen und interpretieren 3
	Leistungswirtschaftliche Ziele wie Angebote und Dienstleistungen, Marktstellung und Kundenbeziehung des Betriebs beschreiben 1
	Gästesegmente beschreiben 1
	Typische Distributionssysteme beschreiben und deren Vor- und Nachteile für unterschiedliche Betriebe wie auch deren Nutzen für die Gäste erläutern 1
	Marketingstrategien erkennen und anhand von Beispielen erläutern 1
	Bei der Entwicklung von Marketingkonzepten mitwirken 2
	Regionale und konzeptionelle Markt-Positionierungen von Betrieben anhand eigener Beispiele erläutern 1
	Auswirkungen der Qualitätsmanagement-Massnahmen auf das Marketing erkennen und beschreiben 1
Marketing-massnahmen	Umsetzungsplan eines Marketingkonzepts für seinen Betrieb oder einen Teilbereich erstellen 2
	Marketingmassnahmen aufgrund von Marketingkonzepten gestalten, begründen und evaluieren 3
	Preise aufgrund verschiedener Vorgaben festlegen 2
	Medienwerbung für den Betrieb mitplanen 2
	Werbeplan beurteilen und umsetzen 2
	Verkaufsförderungs- und Promotionsmassnahmen planen und umsetzen 2
Verkauf	Distributionsmöglichkeiten erkennen und Massnahmen zu ihrer Nutzung planen 2
	Informations-, Beratungs- und Verkaufsgespräche planen, durchführen und bewerten 3

Modul 3: Betriebsorganisation

Kompetenz Die Kandidatinnen und Kandidaten verfügen über ein umfassendes Fachwissen und können konkrete Anwendungen vornehmen. Sie kennen die Grundlagen des betrieblichen Qualitätsmanagements und wenden sie richtig an. Sie untersuchen betriebliche Sicherheits-, Hygiene-, Versorgungs- und Entsorgungssituationen und schlagen Verbesserungsmassnahmen vor.

Modulprüfung Schriftliche Prüfung von mindestens 1.5 Stunden

Anforderungen		Taxonomie
Qualitäts- und Prozessmanagement	Managementprozesse (Planungs-, Führungs- und Steuerungsprozesse), Kernprozesse und Supportprozesse definieren, umsetzen, messen, bewerten, vergleichen und daraus die notwendigen Strukturen und Massnahmen ableiten unter Berücksichtigung der entsprechenden Nahtstellen	3
	Aufgaben und Instrumente des betrieblichen Qualitätsmanagements festlegen, umsetzen und überwachen	3
	Produkte- und Dienstleistungsqualität (Qualitätsstandards) bestimmen, messen, verbessern und optimieren	3
Aufbauorganisation	Unternehmensgrundsätze interpretieren und darauf abgestimmte Massnahmen der Aufbauorganisation im eigenen Arbeitsbereich entwickeln und umsetzen	3
Projektmanagement	Projekte planen und führen oder bei Projekten kompetent mitarbeiten	3
	Methoden und Instrumente des Projektmanagements für betriebliche Planungsaufgaben verwenden	3
Kommunikation und Information	Mit verschiedenen internen und externen Anspruchsgruppen wie Geschäftsleitung, Mitarbeitende, Kunden, Gästen, Lieferanten, Baufachleuten, Behörden, Medien kommunizieren und argumentieren	3
	Informationsstrukturen festlegen und Kommunikationsmittel zweckmässig einsetzen	2
	Informationen beschaffen, bewerten, austauschen sowie Dokumente erstellen, sichern und archivieren	3
Infrastruktur	Anforderungen an Räumlichkeiten in Zusammenhang mit Nahtstellen und optimalen Betriebsabläufen festlegen	3
Betriebliche Sicherheit	Konzepte für die Betriebs- und Arbeitssicherheit sowie für den Gesundheitsschutz unter Berücksichtigung der gesetzlichen Bestimmungen erarbeiten, umsetzen und überwachen	3
	Gesetzliche und betriebliche Vorgaben zur Informationssicherheit und zum Datenschutz im eigenen Arbeitsbereich einführen und überwachen	3
	Risikomanagement beschreiben und überwachen	2
Ökologie	Aufgrund der gesetzlichen Vorgaben die betrieblichen Prozesse von der Beschaffung bis zur Entsorgung ökonomisch und ökologisch nachhaltig planen und umsetzen	3
	Effizienter und ökologischer Einsatz der Ressourcen planen und umsetzen	3

Modul 4: Führung

Kompetenz Die Kandidatinnen und Kandidaten verfügen über ein umfassendes Grundlagenwissen im Bereich Führung inkl. Führungspsychologie und können es situationsgerecht anwenden.

Sie erfassen die Mitarbeiterführung als wesentlichen Bestandteil einer erfolgreichen Unternehmensführung und setzen die Grundlagen der Führung in ihrem Arbeitsbereich um.

Modulprüfung Schriftliche Prüfung von mindestens 1.5 Stunden

Anforderungen		Taxonomie
Führung und Kommunikation	Unternehmensleitbilder interpretieren und entsprechende Massnahmen in der Mitarbeiterführung planen und umsetzen	3
	Grundlagen der Aufbauorganisation wie Organigramme inkl. Gruppenprofile, Anforderungsprofile mit Input anhand von Beispielen erläutern	1
	Stellenwert der Information und Kommunikation erläutern und entsprechende Massnahmen beschreiben	1
	Führungsmittel wie Delegation, Auftragserteilung, Kontrolle, Instruktion, Qualifikation, Leistungsanreize, Sanktionierungen kennen, erarbeiten und gezielt einsetzen	2
Mitarbeiterplanung	Mitarbeiterbedarf und Mitarbeiter Einstellungen planen sowie Mitarbeiterselektion durchführen	2
	Kündigungen beantragen oder aussprechen, Mitarbeiteraustritte vorbereiten und Arbeitszeugnisse erstellen	2
Mitarbeiterförderung und -weiterbildung	Fähigkeiten, Entwicklungspotenziale und Bedürfnisse von Mitarbeitenden und Lernenden erkennen und deren weitere Qualifizierung planen und einleiten	3
	Betrieblichen, beruflichen und persönlichen Nutzen von Fördermassnahmen für die Entwicklung der Mitarbeitenden beurteilen	3
Personaladministration	Lohn- und Sozialversicherungswesen erläutern	1
	Prozesse der Personaladministration beschreiben	1
Psychologie	Stellenwert der menschlichen Motive und Einflussmöglichkeiten erläutern und entsprechende Massnahmen aufzeigen	1
	Besondere physische und psychische Belastungen erkennen und geeignete Massnahmen einleiten	2
	Individuelle und kollektive Verhaltens- und Konfliktstrategien erläutern und entsprechende Massnahmen aufzeigen	1
	Rede-, Argumentations- und Verhandlungstechnik anwenden	2
	Ganzheitliche Lösungen von Problemen im eigenen Fachbereich entwerfen und entsprechende Massnahmen umsetzen	3

Modul 5: Finanzen

Kompetenz Die Kandidatinnen und Kandidaten verfügen über ein breites Grundlagenwissen und können dieses Wissen konkret im Fachbereich anwenden. Sie verstehen die Grundlagen der Finanzpolitik, der Finanzbuchhaltung, der Betriebsabrechnung, der Kalkulation und der Planungsrechnung. Sie sind in der Lage, Ergebnis- und Rentabilitätsrechnungen zu erstellen.

Modulprüfung Schriftliche Prüfung von mindestens 1.5 Stunden

Anforderungen		Taxonomie
Finanzpolitik	Einfache Finanzpolitik interpretieren und daraus Massnahmen für den eigenen Verantwortungsbereich ableiten	3
Finanzbuchhaltung	Jahresabschluss mit Bilanz und Erfolgsrechnung erklären und interpretieren	3
	Jahresabschluss bezüglich Ertragskraft, finanzieller Sicherheit und Liquidität beurteilen	3
	Bedeutung der Abgrenzung in fixe und variable Kosten erläutern und Deckungsbeitragsrechnung erstellen	2
	Bedeutung von stillen Reserven erklären	1
	Bedeutung von Finanzkennzahlen erläutern, branchenübliche Kennzahlen wie Liquidität, Eigenfinanzierungsgrad, EBIT, Betriebsergebnis, Cashflow, Gewinn/Verlust berechnen und interpretieren	3
	Handlungsbedarf in der Finanzsituation erkennen und für den eigenen Bereich geeignete betriebswirtschaftliche Massnahmen ableiten und umsetzen	3
Betriebsabrechnung	Ergebnisrechnung nach branchenüblichem Kontenrahmen erstellen (Betriebsbuchhaltung)	2
	Fixe und variable Kosten unterscheiden und berechnen	2
	Wichtigste kalkulatorische Abgrenzungen unterscheiden	2
	Funktionsweise der Break-Even-Rechnung erklären	1
	Bedeutung von Deckungsbeiträgen beschreiben	1
	Profit-Center-Rechnungen erklären	1
Planungsrechnung	Budget erstellen	3
	Finanzplan und Liquiditätsplan erläutern	1
	Investitionsprojekte berechnen, beantragen und deren Notwendigkeit begründen	3

Modul 6: Wirtschaft und Recht

Kompetenz Die Kandidatinnen und Kandidaten können die Rechtsordnung als Rahmen einer funktionierenden Gesellschafts- und Wirtschaftsordnung beschreiben sowie rechtliche Vorgänge (insbesondere Arbeitsrecht) in einem Gastronomiebetrieb analysieren, Probleme erkennen sowie Lösungen erarbeiten und beurteilen.

Modulprüfung Schriftliche Prüfung von mindestens 1.5 Stunden

Anforderungen		Taxonomie
Volkswirtschaft	Volkswirtschaftliche Zusammenhänge beschreiben	1
	Tourismus in seiner volkswirtschaftlichen Bedeutung als schweizerische Wirtschaftsbranche erklären	1
	Zusammenhänge zwischen Tourismus und anderen Branchen erörtern	1
Gesetzliche Grundlagen	Wichtigste Bestimmungen des Obligationenrechts finden und diejenigen des Vertragsrecht mit Schwergewicht auf Kauf- und Mietvertrag und Leasing umsetzen	3
	Vertragsrechtliche Bestimmungen im Bereich Miete, Pacht, Beherbergung darstellen	1
	Konsequenzen der grundlegenden Aspekte des Vertragsrechts für die tägliche Arbeit erläutern	1
	Gastgewerbe-gesetze und entsprechende Verordnungen erklären	1
	Arbeitsbewilligungsrecht erläutern	1
	Konsequenzen der aus der im Obligationenrecht beschriebenen Buchführungspflicht für die Finanzbuchhaltung im Gastgewerbe beschreiben	1
Arbeitsrecht	Abgrenzung zwischen öffentlichem, privatem und kollektivem Arbeitsrecht (OR, L-GAV) beschreiben	1
	Rechtliche Bestimmungen bei Abschluss und Kündigung des Arbeitsvertrages erläutern und anwenden	2
	Betriebliche Reglemente umsetzen	2