



# Verkürzte modulare Ausbildung Küchenangestellte EBA / Küchenangestellter EBA

nach Art. 10.3 BBV

Arbeiten Sie in der Küche und verfügen über  
entsprechende Berufserfahrung?

# Grundlagen

Nutzen Sie die Möglichkeit, mit der modularen Ausbildung das eidgenössische Berufsattest (EBA) für Küchenangestellte auf einem verkürzten Weg zu erlangen (circa 1 Jahr anstelle von 2 Jahren).

## Diese modulare Ausbildung richtet sich an Personen, die

- Berufserfahrung in der Küche haben (mindestens 4 Jahre)
- bisher keine Grundbildung absolviert haben und erstmalig ein EBA (= eidg. Berufsattest) erwerben möchten
- einen gültigen Arbeitsvertrag im Fachbereich Küche vorweisen können
- sich auf Deutsch gut verständigen können

## Ablauf der Ausbildung

Vor der verkürzten modularen Ausbildung ist der **Progresso-Lehrgang Küche**, ein 5-wöchiger Lehrgang, der die Praxisteile (überbetrieblicher Kurs) vermittelt, zu absolvieren!

Dauer: Circa 1 Jahr

**Standortbestimmung** mit Hilfe einer Internetplattform (Hilfsmittel zur Auswertung der beruflichen Fähigkeiten und Kompetenzen) und Deutscheinschätzung.

Abschluss des **Lehrvertrags** zur Finanzierung der Ausbildung durch den Kanton/ Zulassung zum Qualifikationsverfahren nach Art. 32.

**Modulare Ausbildung** – ein eigens für diesen Zweck entwickelter modularer Baukasten für die Ausbildung steht zur Verfügung und wird schulisch umgesetzt. Jedes Modul wird mit einer Prüfung abgeschlossen.

**Qualifikationsverfahren** – die Abschlussprüfung zur Erlangung des EBA richtet sich nach dem ordentlichen Qualifikationsverfahren.

# Informationen

Bei diesem Ausbildungskonzept wird der Berufsschulteil in sogenannte Module aufgeteilt. Die Ausbildung umfasst neun Module. Die einzelnen Module stellen in sich geschlossene, praxisorientierte Lerneinheiten dar und werden jeweils mit einer Lernzielkontrolle (= Prüfung) abgeschlossen.

Mit dem Modulabschluss wird im Sinne der ganzheitlichen Handlungsorientierung sichergestellt, dass die Modulinhalte auch vernetzt werden können.

<b>Modul 1</b>	Speisefette und Öle, Gemüse, Milch und Milchprodukte, Eier und Eierprodukte, inkl. begleitende Themen*
<b>Modul 2</b>	Fische, Kartoffeln, Getreide und Getreideprodukte, inkl. begleitende Themen*
<b>Modul 3</b>	Schlachtfleisch, Geflügel, Salz, Kräuter und Gewürze, Pilze, inkl. begleitende Themen*
<b>Modul 4</b>	Obst und Süßspeisen, inkl. begleitende Themen*, repetieren und vertiefen
<b>Modul 5</b>	Allgemeinbildender Unterricht (ABU)
<b>Modul 6</b>	Vertiefungsarbeit (VA)
<b>Modul 7</b>	Reflektion / Ausblick
<b>Modul 8</b>	Praktisches Arbeiten Repetition Progresso-Lehrgang
<b>Modul 9</b>	Praktisches Arbeiten perfektionieren

\*Begleitende Themen: Ernährung; Verstehen und effizientes Mitgestalten der betrieblichen Abläufe; Denken und Handeln unter betriebswirtschaftlichen, gästeorientierten und ökologischen Aspekten; Arbeitssicherheit, Gesundheits-, Umwelt- und Brandschutz; Hygiene und Werterhaltung

# Kosten

## **Verkürzte modulare Ausbildung Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA nach Art. 10.3 BBV**

Die Berufsfachschulkosten werden von den Kantonen übernommen, sofern die Teilnehmenden einen Lehrvertrag (auch Ausnahmewilligungen sind möglich) unterzeichnen, der vom kantonalen Amt für Berufsbildung genehmigt wird.

Die Kostenübernahme für die Lehrmittel, die Module 8 + 9 und die Prüfungen sowie eine Arbeitsausfallentschädigung für den Arbeitgeber kann mittels Subventionsgesuch bei der Kontrollstelle des L-GAV (Landes-Gesamtarbeitsvertrag) beantragt werden. Dies sofern das Arbeitsverhältnis zum Zeitpunkt der Anmeldung zwingend dem L-GAV des Gastgewerbes unterstellt ist und die Mindestlöhne nach Art. 10 Abs. 1 Ziff. 1b eingehalten werden.

## **Progresso-Lehrgang**

Der Progresso-Lehrgang wird für Betriebe und Mitarbeitende stark subventioniert (inklusive Lehrmittel, Kost und Logis), sofern diese zwingend dem L-GAV unterstellt sind. Ist dies nicht der Fall, wird der Lehrgang zu einem günstigen Selbstkostenpreis angeboten.

## **Anmeldung**

Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt.

<b>Kursorte</b>	
<b>Progresso-Lehrgang</b>	Die Progresso-Lehrgänge werden in der ganzen Schweiz gemäss Ausschreibung angeboten. <a href="http://www.hotelgastro.ch/progresso">www.hotelgastro.ch/progresso</a>
<b>Modulare Ausbildung</b>	Die Schulungsseminare finden in den Räumlichkeiten des Gewerblich-industriellen Bildungszentrums Zug (GIBZ) statt. <a href="http://www.hotelgastro.ch/eidgenoessisches-berufsattest">www.hotelgastro.ch/eidgenoessisches-berufsattest</a>

# Anmeldeformular

Ich melde mich an zur **Informationsveranstaltung** vom

Ich interessiere mich für die **modulare Ausbildung Küchenangestellte EBA/ Küchenangestellter EBA** und wünsche, kontaktiert zu werden.

Herr     Frau

Name	Vorname
Strasse / Nr.	PLZ / Ort
Kanton	Telefon
E-Mail	
Absolvierte Ausbildungen / Praxiserfahrung	

## Ausbildungsbetrieb

Ausbildungsbetrieb	
Strasse / Nr.	PLZ / Ort
Kanton	Telefon
Kontaktperson	

Ort / Datum
Unterschrift(en)





# A

Nicht frankieren  
Ne pas affranchir  
Non affrancare



Geschäftsantwortsendung Invio commerciale risposta  
Envoi commercial-réponse



## **Hotel & Gastro formation Schweiz**

Basisqualifikation

Eichstrasse 20

Postfach 362

6353 Weggis