

Ausbildungsprogramm für die überbetrieblichen Kurse

Zur Verordnung des SBFI vom 20. Juni 2023 über die berufliche Grundbildung für

**Küchenangestellte/Küchenangestellter
mit eidgenössischem Berufsattest (EBA)**

Berufsnummer 79025

Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung	1
2	Zielsetzungen der überbetrieblichen Kurse	1
3	Methodisch-didaktische Ausrichtung	1
3.1	Orientierung an der Wertschöpfungskette	2
4	Aufgaben des Ausbildungsprogramms für die üK	3
5	Rahmenbedingungen	3
6	Referenzdokumente	4
7	Praxisaufträge für überbetriebliche Kurse	4
8	Beurteilung der Leistungen in den üK	4
9	Lehrmittel	4
10	Gesamtübersicht Ausbildungsprogramm	5
10.1	Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele üK 1	9
10.2	Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele üK 2	10
10.3	Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele üK 3	11
10.4	Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele üK 4	12
11	Anhang	13

1 Einleitung

Dieses Ausbildungsprogramm basiert auf dem Bildungsplan und gibt eine Übersicht über die zu entwickelnden Handlungskompetenzen, zu erarbeitenden Leistungsziele und zu vermittelnden Inhalte am Lernort überbetriebliche Kurse. Es führt auch in das didaktische Modell ein, das in der Ausbildung von zukünftigen Berufsleuten Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA leitend ist.

Das Ausbildungsprogramm bildet die Grundlage, um in den überbetrieblichen Kursen Ausbildungsmodelle und Kursprogramme zu entwickeln. Es lässt den Verantwortlichen in den überbetrieblichen Kursen bewusst einen Spielraum, die Inhalte praxis- und handlungsorientiert zu vermitteln und die Lernenden in ihrem Lernprozess zu begleiten.

Den üK-Instruierenden soll das Ausbildungsprogramm helfen, die Inhalte strukturiert und systematisch zu vermitteln sowie die Lernenden anzuleiten.

2 Zielsetzungen der überbetrieblichen Kurse

Die überbetrieblichen Kurse (üK) ergänzen die Bildung von Lernenden Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA in ihren Lehrbetrieben und in der Berufsfachschule. Sie vermitteln den Lernenden branchenspezifische Fachkompetenzen und fördern sie im Aufbau von Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen.

Die üK-Zentren gelten als Ausgleich (Nivellierung) von in den Betrieben unterschiedlich ausgebildeten praktischen Fähigkeiten. Die Lernenden können in den Betrieben gemachte Erfahrungen praktisch vertiefen und Neues erlernen. Lerninhalte sind dabei Themen und praktische Handlungen aus sämtlichen Handlungskompetenzbereichen. Das neu Erlernte soll in unterschiedlichen Situationen angewendet und gefestigt werden. Ein Schwerpunkt liegt dabei auf der Reflexion von neu Gelerntem und dessen Einordnung im Lernprozess.

In den üK werden die Lernenden zudem auf die Anforderungen vorbereitet, die sie im praktischen Qualifikationsverfahren zeigen sollen.

3 Methodisch-didaktische Ausrichtung

In den üK werden eine hohe Mitverantwortung und Selbstständigkeit der Lernenden angestrebt. Mit einem im Verlauf der beruflichen Grundbildung steigenden Anteil selbstgesteuerter Lernaktivitäten werden die Lernenden zum selbstständigen Denken und Handeln hingeführt. Ein respektvoller und toleranter Umgang sowie eine professionelle, auf das Lernen bezogene Beziehung zwischen Lernenden und üK-Instruierenden bildet die Grundlage der Zusammenarbeit.

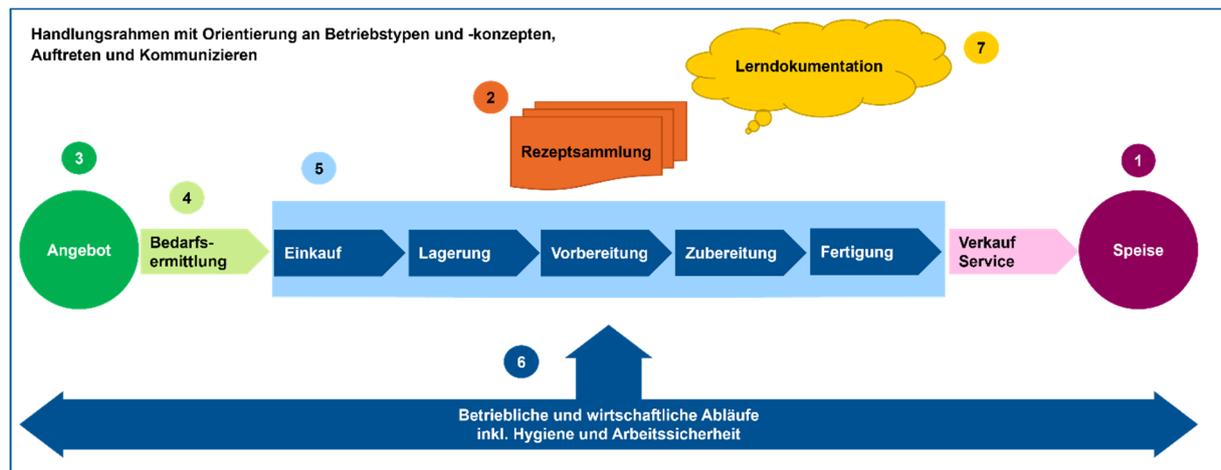
Mit der Digitalisierung und dem sich verändernden Verständnis von Lernen, verändert sich auch die Rolle der üK-Instruierenden. Ihre Rolle verschiebt sich mehr und mehr weg vom lernprozesssteuernden Vermittler von Wissen und Können hin zum lernprozessbegleitenden Coach. Die spezifischen von Verlagen und anderen Quellen zur Verfügung gestellten Nachschlagewerke und Inhalte ergänzen das personalisierte Wissen und Können der üK-Instruierenden.

Die Revision der Küchenberufe 2024 ist von einem didaktischen Wandel geprägt. Es geht um ein Ablösen der Lernzielorientierung aus den 60er- und 70er-Jahren durch das nachfolgende Konzept der Handlungskompetenzorientierung. Die Lernschritte sollen in den üK mit förderorientierten Rückmeldungen zur Arbeitsweise sowie zur Lerndokumentation begünstigt werden. Hierbei werden fachliche und überfachliche Kompetenzen gleichermaßen gefördert. Neben den praktischen Fähigkeiten wie zum Beispiel Techniken und Methoden steht die selbstständige Nutzung von externen Wissensquellen und Lerngrundlagen im Zentrum der Ausbildung. Zusätzlich wird die erbrachte Arbeit von den Lernenden selbst eingeschätzt und reflektiert.

3.1 Orientierung an der Wertschöpfungskette

Es stehen die Rohprodukte und deren Veredelung im Fokus. Mit ihnen soll das grundlegende Handwerk aufgebaut und gestärkt werden. Die Lernenden durchlaufen anhand eines Rohprodukts bzw. Referenzrezepts die gesamte Wertschöpfungskette. Dies ermöglicht, Themen Stück für Stück zu behandeln und im Rahmen wiederkehrender Lerninhalte miteinander zu vernetzen und Handlungskompetenzen zu entwickeln.

Die untenstehende Grafik «Lerngelände» bietet als Karte einen Überblick über das Zusammenspiel der einzelnen Inhalte des didaktischen Konzepts.



Lernende Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA orientieren sich an der Wertschöpfungskette, die vom Angebot bis zur fertigen Speise verläuft. Nachfolgend werden die einzelnen Prozessschritte und ihr Zusammenspiel beschrieben.

1 Im Zentrum des Kochberufs steht die verkaufte Speise, das umgesetzte Gericht, mit dem Ziel die Gästebedürfnisse zu erfüllen. Dies wird mittels Ressourcen (Fähigkeiten/Fertigkeiten, Wissen und Haltung) während der beruflichen Grundbildung aufgebaut.

2 Als Hilfsmittel der angestrebten Berufskompetenz dient die während der beruflichen Grundbildung erstellte Rezeptsammlung. Diese wird auch im Rahmen der Abschlussprüfung genutzt (Qualifikationsbereich praktische Arbeit VPA). Die Rezeptsammlung besteht aus Referenzrezepten¹, die den Lernenden ab Lehrbeginn zur Verfügung stehen sowie aus während der Lehrzeit gesammelten, eigenen Rezepten.

3 Das Angebot beinhaltet Lebensmittel wie Rohprodukte oder Halbfabrikate, mit denen die Lernenden zwingend während ihrer Grundbildung an den drei Lernorten Betrieb, Berufsfachschule und überbetriebliche Kurse (üK) in Berührung kommen.

4 Bevor die Lernenden praktisch tätig werden, gilt es die Bedarfsermittlung durchzuführen. Diese beinhaltet das Ermitteln des Warenbedarfs, allfälliger Nährwerte, Mengen und der Qualität der Lebensmittel.

¹ Die Referenzrezepte sind Teil der Rezeptsammlung und sind für alle Lernorte relevant.

5

Innerhalb der Wertschöpfungskette befindet sich der effektive Herstellungsprozess. Dieser besteht aus fünf Prozessschritten.

6

Während des mehrmaligen Durchlaufens der Wertschöpfungskette werden mit den jeweiligen Lebensmittelgruppen im Lernprozess die betrieblichen und wirtschaftlichen Abläufe inkl. Hygiene und Arbeitssicherheit wiederkehrend trainiert.

7

Mit der Lerndokumentation werden die mit dem betrieblichen Lernen zusammenhängenden Lernprozesse festgehalten, reflektiert und beurteilt.



Küchenangestellte kommunizieren. Daher findet das oben Aufgeführte (1 bis 7) im sprachlichen Handlungsrahmen der Team- und Gästekommunikation unter Berücksichtigung der Betriebstypen und -konzepte statt (EFZ inkl. einer zweiten Landessprache oder in Englisch).

4 Aufgaben des Ausbildungsprogramms für die üK

Als Grundlage des Ausbildungsprogramms für die überbetrieblichen Kurse gelten die folgenden gesetzlichen Bestimmungen: Verordnung über die berufliche Grundbildung Küchenangestellte EBA/ Küchenangestellter EBA und Bildungsplan vom 20. Juni 2023.

- Das Ausbildungsprogramm für die üK präzisiert die Leistungsziele für die überbetrieblichen Kursen und gibt Empfehlungen für die praktische Umsetzung.
- Das Ausbildungsprogramm für die üK ist ein Steuerungsinstrument für die Unterrichtsplanung und die Unterrichtsevaluation der überbetrieblichen Kurse.
- Das Ausbildungsprogramm für die üK dient als Grundlage für die Erarbeitung der Kursprogramme, welche den aktuellen berufsspezifischen, personellen sowie organisatorischen Rahmenbedingungen in den überbetrieblichen Kursen Rechnung tragen.

5 Rahmenbedingungen

Die üK-Verantwortlichen und die üK-Instruierenden gestalten gemeinsam das individuelle Kursprogramm für die verschiedenen üK-Zentren.

- In Verbindung mit der Entwicklung und Förderung der Fachkompetenz soll bei der pädagogisch/ didaktischen Gestaltung der Kurse auf die prozessorientierte Entwicklung der Methodenkompetenz sowie der Sozial- und Selbstkompetenz geachtet werden.
- Das Bearbeiten aller üK-Leistungsziele ist obligatorisch.
- Die in der Bildungsverordnung festgelegte Kurstabelle ist verbindlich.
- Über den Pflichtbereich des Ausbildungsprogramms der üK hinaus, können die üK-Zentren innerhalb ihrer internen Kursplanung zusätzliche Bereiche wählen und ausgestalten.

Die Themen werden lernbereichsübergreifend sowie teilweise vernetzt mit dem Berufskundeunterricht an den Berufsfachschulen und dem betrieblichen Ausbildungsprogramm bearbeitet. Detailliertere Angaben über das Qualifikationsprofil, das Qualifikationsverfahren, die Kompetenzbeschreibungen etc. sind in der Bildungsverordnung und im Bildungsplan enthalten.

6 Referenzdokumente

Referenzdokumente bilden eine Sammlung von Beispielen, die während der beruflichen Grundbildung in allen drei Lernorten verwendet werden können. Zu den Referenzdokumenten gehören eine Referenzsituation mit Orientierung an der Wertschöpfungskette sowie Referenzrezepte. In den überbetrieblichen Kursen dient die Referenzsituation als Basis, um allfällige Gruppenaufträge abzuleiten und diese mit den Referenzrezepten zu verknüpfen. Die Referenzdokumente dienen als Hilfsmittel und unterstützen dabei, den Unterricht handlungsorientiert zu gestalten.

7 Praxisaufträge für überbetriebliche Kurse

Ein Praxisauftrag ist eine didaktische Anleitung zu einer definierten, vorgegebenen Handlung. Darin werden die Handlung (ein Auftrag), das Lernprodukt (beispielsweise Bezug auf Referenzrezepte oder die Referenzsituation) und die Indikatoren (Bewertungskriterien) festgelegt. Mit dem Praxisauftrag sind die dahinterliegenden Ressourcen und die aufzubauenden Handlungskompetenzen sowie die damit verbundenen Leistungsziele des Bildungsplanes verknüpft.

In den überbetrieblichen Kursen werden Praxisaufträge an die Referenzdokumente geknüpft. So kann die Referenzsituation den Rahmen bilden, (Gruppen-) Aufträge davon abgeleitet und mit Referenzrezepten hinterlegt für die Umsetzung genutzt werden, wobei auch andere/eigene Rezepte verwendet und in der Rezeptsammlung erfasst werden können. Jedes bearbeitete Rezept wird im Anschluss in der vorhandenen Rezeptsammlung mit den eigenen Erfahrungswerten angepasst.

Jeder Praxisauftrag wird mit dem dazugehörigen fachlichen Wissen als Content (Wissensbrocken, die zur Bearbeitung vorausgesetzt werden) von WIGL angereichert.

8 Beurteilung der Leistungen in den üK

Die Anbieter der überbetrieblichen Kurse sind gemäss Bildungsverordnung Art. 15 dazu verpflichtet, die Leistungen der Lernenden in Form eines Kompetenznachweises (üK-Bericht) für jeden überbetrieblichen Kurs zu dokumentieren. Basis dieser Rückmeldung bildet der üK-Bericht. Es empfiehlt sich zusätzlich, am Ende eines jeden Kurstages, den Lernenden eine allgemeine, mündliche Rückmeldung in Form eines Tagesrückblicks zu geben.

Es wurden vier unterschiedliche üK-Berichte erarbeitet, um dem Ausbildungsstand der Lernenden besser Rechnung tragen zu können. Bei der Nutzung des WIGL-Tools können die üK-Berichte digital ausgefüllt, gesendet und abgelegt werden. Des Weiteren sind die üK-Berichte auf der Homepage von Hotel & Gastro *formation* Schweiz aufgeschaltet und stehen zum Download bereit.

Bei der digitalen Nutzung innerhalb des WIGL-Tools besteht für die Lernenden die Möglichkeit, ihren Tag zu reflektieren und anhand ihres eigenen üK-Berichts eine Selbsteinschätzung vorzunehmen. Diese Selbsteinschätzung steht der instruierenden Person dann jeweils beim Ausfüllen des üK-Berichts zur Verfügung und zeigt Diskrepanzen in der Selbst- und Fremdeinschätzung auf.

9 Lehrmittel

Für die überbetrieblichen Kurse wurden von der Organisation der Arbeitswelt (Hotel & Gastro *formation* Schweiz) in Zusammenarbeit mit WIGL verschiedene Unterrichtsmittel digital erarbeitet, welche über die WIGL-Plattform zugänglich sind.

Mittels eines Lernpfades werden die Nutzer durch alle überbetrieblichen Kurse geleitet, in denen jeweils die Tagesplanung mit Hinweisen zu den Instruktionen, Referenzrezepten sowie dem für den Unterricht relevanten und aufbereiteten Content zur Verfügung stehen. Zudem besteht für die Instruierenden die Möglichkeit, Klassenverbände zu erstellen. Es ist den Standorten der überbetrieblichen Kurse freigestellt, dieses Tool zu nutzen. Die Klassenverbände werden direkt durch die üK-Standorte gelöst. Hierfür können sich die Standorte direkt mit WIGL in Verbindung setzen.

10 Gesamtübersicht Ausbildungsprogramm

ük 1	ük 2	ük 3	ük 4
Handlungskompetenzbereich A: Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten			
a1: Speisen den Gästebedürfnissen anpassen			
a1.1-ük Pflanzliche Lebensmittel (insbesondere Gemüse, Pilze, Kräuter, Gewürze) a1.3-ük Lebensmittel tierischen Ursprungs (insbesondere Milch, Milchprodukte) a1.4-ük Speisefette und -öle a1.5-ük Weitere Lebensmittel / Produkte (insbesondere Würzmittel) a1.6-ük Gästebedürfnisse berücksichtigen a1.7-ük Rezeptsammlung	a1.1-ük Pflanzliche Lebensmittel (insbesondere Kartoffeln) a1.2-ük Tierische Lebensmittel (insbesondere Geflügel) a1.3-ük Lebensmittel tierischen Ursprungs (insbesondere Eier, Eierprodukte) a1.4-ük Speisefette und -öle a1.5-ük Weitere Lebensmittel / Produkte (insbesondere Zucker und Süsstoffe) a1.6-ük Gästebedürfnisse berücksichtigen a1.7-ük Rezeptsammlung	a1.1-ük Pflanzliche Lebensmittel (insbesondere Obst, Samen und Kerne) a1.2-ük Tierische Lebensmittel (insbesondere Fisch) a1.3-ük Lebensmittel tierischen Ursprungs a1.4-ük Speisefette und -öle a1.6-ük Gästebedürfnisse berücksichtigen a1.7-ük Rezeptsammlung	a1.1-ük Pflanzliche Lebensmittel (insbesondere Getreide, Hülsenfrüchte, Sprossen) a1.2-ük Tierische Lebensmittel (insbesondere Schlachtfleisch, Fleischerzeugnisse) a1.3-ük Lebensmittel tierischen Ursprungs a1.4-ük Speisefette und -öle a1.5-ük Weitere Lebensmittel / Produkte (insbesondere Sojaerzeugnisse und weitere alternative Proteinquellen, Bindemittel, Teiglockerungsmittel) a1.6-ük Gästebedürfnisse berücksichtigen a1.7-ük Rezeptsammlung
a2: Wareneinkauf unterstützen und dabei Grundsätze der gesunden Ernährung umsetzen			
a2.1-ük Warenkosten a2.5-ük Schadstoffe	a2.1-ük Warenkosten a2.5-ük Schadstoffe	a2.1-ük Warenkosten a2.3-ük Ernährungsgrundsätze a2.4-ük Ernährungsformen a2.5-ük Schadstoffe	a2.1-ük Warenkosten a2.3-ük Ernährungsgrundsätze a2.4-ük Ernährungsformen a2.5-ük Schadstoffe
a3: Gelieferte Lebensmittel auf Qualität und Menge kontrollieren und geeignet lagern			
a3.1-ük Warenannahme und Lagerung a3.2-ük Qualitätssicherung a3.3-ük Qualitätssicherungsmaßnahmen	a3.1-ük Warenannahme und Lagerung a3.2-ük Qualitätssicherung a3.3-ük Qualitätssicherungsmaßnahmen	a3.1-ük Warenannahme und Lagerung a3.2-ük Qualitätssicherung a3.3-ük Qualitätssicherungsmaßnahmen	a3.1-ük Warenannahme und Lagerung a3.2-ük Qualitätssicherung a3.3-ük Qualitätssicherungsmaßnahmen

ük 1	ük 2	ük 3	ük 4
a4: Lebensmittel, Arbeitsplatz, Werkzeuge, Utensilien und Geräte für die Speiseproduktion vorbereiten			
a4.1-ük Mise en place Arbeitsplatz und Geräte a4.2-ük Vorbereiten von pflanzlichen Lebensmitteln a4.4-ük Vorbereiten von Lebensmitteln tierischen Ursprungs a4.5-ük Garmethoden für die Vorbereitung	a4.1-ük Mise en place Arbeitsplatz und Geräte a4.2-ük Vorbereiten von pflanzlichen Lebensmitteln a4.3-ük Vorbereiten von tierischen Lebensmitteln a4.4-ük Vorbereiten von Lebensmitteln tierischen Ursprungs a4.5-ük Garmethoden für die Vorbereitung	a4.1-ük Mise en place Arbeitsplatz und Geräte a4.2-ük Vorbereiten von pflanzlichen Lebensmitteln a4.3-ük Vorbereiten von tierischen Lebensmitteln a4.4-ük Vorbereiten von Lebensmitteln tierischen Ursprungs a4.5-ük Garmethoden für die Vorbereitung	a4.1-ük Mise en place Arbeitsplatz und Geräte a4.2-ük Vorbereiten von pflanzlichen Lebensmitteln a4.3-ük Vorbereiten von tierischen Lebensmitteln a4.4-ük Vorbereiten von Lebensmitteln tierischen Ursprungs a4.5-ük Garmethoden für die Vorbereitung
a5: Lebensmittel zu einfachen Gerichten zubereiten und sensorisch prüfen			
a5.1-ük Garmethoden a5.2-ük Kombinationen von Garmethoden für die Vorbereitung und die Zubereitung a5.3-ük Garmethoden in der Regeneration und der Fertigung a5.4-ük Sensorik bei der Zubereitung und Veredelung	a5.1-ük Garmethoden a5.2-ük Kombinationen von Garmethoden für die Vorbereitung und die Zubereitung a5.3-ük Garmethoden in der Regeneration und der Fertigung a5.4-ük Sensorik bei der Zubereitung und Veredelung	a5.1-ük Garmethoden a5.2-ük Kombinationen von Garmethoden für die Vorbereitung und die Zubereitung a5.3-ük Garmethoden in der Regeneration und der Fertigung a5.4-ük Sensorik bei der Zubereitung und Veredelung	a5.1-ük Garmethoden a5.2-ük Kombinationen von Garmethoden für die Vorbereitung und die Zubereitung a5.3-ük Garmethoden in der Regeneration und der Fertigung a5.4-ük Sensorik bei der Zubereitung und Veredelung
a6: Gerichte kombinieren, anrichten und präsentieren			
a6.1-ük Bedeutung und Wirkung a6.2-ük Anrichten und Präsentieren	a6.1-ük Bedeutung und Wirkung a6.2-ük Anrichten und Präsentieren	a6.1-ük Bedeutung und Wirkung a6.2-ük Anrichten und Präsentieren	a6.1-ük Bedeutung und Wirkung a6.2-ük Anrichten und Präsentieren

ük 1	ük 2	ük 3	ük 4
Handlungskompetenzbereich B: Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit			
b1: Hygiene, Lebensmittelsicherheit, Auskunftspflicht und mikrobiologische Qualitätsstandards in der Küche sicherstellen			
b1.3-ük Hygienemassnahmen b1.4-ük Selbstkontroll-Konzept	b1.3-ük Hygienemassnahmen b1.4-ük Selbstkontroll-Konzept	b1.3-ük Hygienemassnahmen b1.4-ük Selbstkontroll-Konzept	b1.3-ük Hygienemassnahmen b1.4-ük Selbstkontroll-Konzept
b2: Unfall- und Erkrankungsrisiken minimieren und im Ereignisfall Sofortmassnahmen treffen			
b2.1-ük Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz	b2.1-ük Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz	b2.1-ük Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz	b2.1-ük Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz
b3: Abfälle und Reststoffe trennen, lagern und entsorgen			
b3.1-ük Umweltschutz b3.2-ük Abfallbewirtschaftung	b3.1-ük Umweltschutz b3.2-ük Abfallbewirtschaftung	b3.1-ük Umweltschutz b3.2-ük Abfallbewirtschaftung	b3.1-ük Umweltschutz b3.2-ük Abfallbewirtschaftung
b4: Geräte, Werkzeuge, Geschirr, Räume und Einrichtungen reinigen und instand halten			
b4.1-ük Massnahmen der Werterhaltung b4.2-ük Schäden und Störungen b4.3-ük Reinigung	b4.1-ük Massnahmen der Werterhaltung b4.2-ük Schäden und Störungen b4.3-ük Reinigung	b4.1-ük Massnahmen der Werterhaltung b4.2-ük Schäden und Störungen b4.3-ük Reinigung	b4.1-ük Massnahmen der Werterhaltung b4.2-ük Schäden und Störungen b4.3-ük Reinigung
Handlungskompetenzbereich C: Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe			
c1: Die Abläufe in der Küche umsetzen			
c1.2-ük Planungshilfsmittel c1.3-ük Arbeitsablauf und Zeitplanung c1.4-ük Einsatz von Geräten	c1.2-ük Planungshilfsmittel c1.3-ük Arbeitsablauf und Zeitplanung c1.4-ük Einsatz von Geräten	c1.2-ük Planungshilfsmittel c1.3-ük Arbeitsablauf und Zeitplanung c1.4-ük Einsatz von Geräten	c1.2-ük Planungshilfsmittel c1.3-ük Arbeitsablauf und Zeitplanung c1.4-ük Einsatz von Geräten
c2: Verluste und Verschwendung von Lebensmitteln, Speisen und Betriebsmitteln vermeiden			
c2.1-ük Vermeidung von Lebensmittelverschwendung c2.2-ük Betriebsmitteleinsatz	c2.1-ük Vermeidung von Lebensmittelverschwendung c2.2-ük Betriebsmitteleinsatz	c2.1-ük Vermeidung von Lebensmittelverschwendung c2.2-ük Betriebsmitteleinsatz	c2.1-ük Vermeidung von Lebensmittelverschwendung c2.2-ük Betriebsmitteleinsatz

üK 1	üK 2	üK 3	üK 4
Handlungskompetenzbereich D: Auftreten und Kommunizieren			
d1: Den eigenen Auftritt gestalten und mit Mitarbeitenden kommunizieren			
d1.1-üK Berufsethos d1.3-üK Branchenübliche Fachbegriffe d1.4-üK Kommunikation d1.5-üK Auftreten d1.6-üK Zusammenarbeit d1.7-üK Herausfordernde Situationen und Hektik	d1.1-üK Berufsethos d1.3-üK Branchenübliche Fachbegriffe d1.4-üK Kommunikation d1.5-üK Auftreten d1.6-üK Zusammenarbeit d1.7-üK Herausfordernde Situationen und Hektik	d1.1-üK Berufsethos d1.3-üK Branchenübliche Fachbegriffe d1.4-üK Kommunikation d1.5-üK Auftreten d1.6-üK Zusammenarbeit d1.7-üK Herausfordernde Situationen und Hektik	d1.1-üK Berufsethos d1.3-üK Branchenübliche Fachbegriffe d1.4-üK Kommunikation d1.5-üK Auftreten d1.6-üK Zusammenarbeit d1.7-üK Herausfordernde Situationen und Hektik
d2: Kommunikationsmittel für den Informationsaustausch im Küchenbereich einsetzen			
d2.1-üK Informationsfluss	d2.1-üK Informationsfluss	d2.1-üK Informationsfluss	d2.1-üK Informationsfluss

10.1 Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele üK 1

HKB A	HKB B	HKB C	HKB D
HK a1, a2, a3, a4, a5, a6	HK b1, b2, b3, b4	HK c1, c2	HK d1, d2



Lebensmittel

- a1.1-üK Pflanzliche Lebensmittel (insbesondere Gemüse, Pilze, Kräuter, Gewürze)
- a1.3-üK Lebensmittel tierischen Ursprungs (insbesondere Milch, Milchprodukte)
- a1.4-üK Speisefette und -öle
- a1.5-üK Weitere Lebensmittel / Produkte (insbesondere Würzmittel)

Gesetzliche Vorschriften/GHP-Standards

- a2.5-üK Schadstoffe
- a3.1-üK Warenannahme und Lagerung
- a3.2-üK Qualitätssicherung
- a3.3-üK Qualitätssicherungsmassnahmen
- b1.3-üK Hygienemassnahmen
- b1.4-üK Selbstkontroll-Konzept
- b2.1-üK Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz
- b3.1-üK Umweltschutz
- b3.2-üK Abfallbewirtschaftung
- b4.1-üK Massnahmen der Werterhaltung
- b4.2-üK Schäden und Störungen
- b4.3-üK Reinigung

Wertschöpfung

- a1.6-üK Gästebedürfnisse berücksichtigen
- a1.7-üK Rezeptsammlung
- a2.1-üK Warenkosten
- a4.1-üK Mise en place Arbeitsplatz und Geräte
- a4.2-üK Vorbereiten von pflanzlichen Lebensmitteln
- a4.4-üK Vorbereiten von Lebensmitteln tierischen Ursprungs
- a4.5-üK Garmethoden für die Vorbereitung

- a5.1-üK Garmethoden
- a5.2-üK Kombinationen von Garmethoden für die Vorbereitung und die Zubereitung
- a5.3-üK Garmethoden in der Regeneration und der Fertigung
- a5.4-üK Sensorik bei der Zubereitung und Veredelung
- a6.1-üK Bedeutung und Wirkung
- a6.2-üK Anrichten und Präsentieren
- c1.2-üK Planungshilfsmittel
- c1.3-üK Arbeitsablauf und Zeitplanung
- c1.4-üK Einsatz von Geräten
- c2.1-üK Vermeidung von Lebensmittelverschwendung
- c2.2-üK Betriebsmitteleinsatz

Haltung/Kommunikation *

- d1.1-üK Berufsethos
- d1.3-üK Branchenübliche Fachbegriffe
- d1.4-üK Kommunikation
- d1.5-üK Auftreten
- d1.6-üK Zusammenarbeit
- d1.7-üK Herausfordernde Situationen und Hektik
- d2.1-üK Informationsfluss

* Die aufgeführte Liste der Leistungsziele kann bei Bedarf angepasst werden

10.2 Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele üK 2

HKB A	HKB B	HKB C	HKB D
HK a1, a2, a3, a4, a5, a6	HK b1, b2, b3, b4	HK c1, c2	HK d1, d2



Lebensmittel

- a1.1-üK Pflanzliche Lebensmittel (insbesondere Kartoffeln)
- a1.2-üK Tierische Lebensmittel (insbesondere Geflügel)
- a1.3-üK Lebensmittel tierischen Ursprungs (insbesondere Eier, Eierprodukte)
- a1.4-üK Speisefette und -öle
- a1.5-üK Weitere Lebensmittel / Produkte (insbesondere Zucker und Süsstoffe)

Gesetzliche Vorschriften/GHP-Standards

- a2.5-üK Schadstoffe
- a3.1-üK Warenannahme und Lagerung
- a3.2-üK Qualitätssicherung
- a3.3-üK Qualitätssicherungsmassnahmen
- b1.3-üK Hygienemassnahmen
- b1.4-üK Selbstkontroll-Konzept
- b2.1-üK Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz
- b3.1-üK Umweltschutz
- b3.2-üK Abfallbewirtschaftung
- b4.1-üK Massnahmen der Werterhaltung
- b4.2-üK Schäden und Störungen
- b4.3-üK Reinigung

Wertschöpfung

- a1.6-üK Gästebedürfnisse berücksichtigen
- a1.7-üK Rezeptsammlung
- a2.1-üK Warenkosten
- a4.1-üK Mise en place Arbeitsplatz und Geräte
- a4.2-üK Vorbereiten von pflanzlichen Lebensmitteln
- a4.3-üK Vorbereiten von tierischen Lebensmitteln
- a4.4-üK Vorbereiten von Lebensmitteln tierischen Ursprungs
- a4.5-üK Garmethoden für die Vorbereitung

- a5.1-üK Garmethoden
- a5.2-üK Kombinationen von Garmethoden für die Vorbereitung und die Zubereitung
- a5.3-üK Garmethoden in der Regeneration und der Fertigung
- a5.4-üK Sensorik bei der Zubereitung und Veredelung
- a6.1-üK Bedeutung und Wirkung
- a6.2-üK Anrichten und Präsentieren
- c1.2-üK Planungshilfsmittel
- c1.3-üK Arbeitsablauf und Zeitplanung
- c1.4-üK Einsatz von Geräten
- c2.1-üK Vermeidung von Lebensmittelverschwendung
- c2.2-üK Betriebsmitteleinsatz

Haltung/Kommunikation *

- d1.1-üK Berufsethos
- d1.3-üK Branchenübliche Fachbegriffe
- d1.4-üK Kommunikation
- d1.5-üK Auftreten
- d1.6-üK Zusammenarbeit
- d1.7-üK Herausfordernde Situationen und Hektik
- d2.1-üK Informationsfluss

* Die aufgeführte Liste der Leistungsziele kann bei Bedarf angepasst werden

10.3 Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele üK 3

HKB A	HKB B	HKB C	HKB D
HK a1, a2, a3, a4, a5, a6	HK b1, b2, b3, b4	HK c1, c2	HK d1, d2



Lebensmittel

- a1.1-üK Pflanzliche Lebensmittel (insbesondere Obst, Samen und Kerne)
- a1.2-üK Tierische Lebensmittel (insbesondere Fisch)
- a1.3-üK Lebensmittel tierischen Ursprungs
- a1.4-üK Speisefette und -öle
- a2.3-üK Ernährungsgrundsätze
- a2.4-üK Ernährungsformen

Gesetzliche Vorschriften/GHP-Standards

- a2.5-üK Schadstoffe
- a3.1-üK Warenannahme und Lagerung
- a3.2-üK Qualitätssicherung
- a3.3-üK Qualitätssicherungsmassnahmen
- b1.3-üK Hygienemassnahmen
- b1.4-üK Selbstkontroll-Konzept
- b2.1-üK Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz
- b3.1-üK Umweltschutz
- b3.2-üK Abfallbewirtschaftung
- b4.1-üK Massnahmen der Werterhaltung
- b4.2-üK Schäden und Störungen
- b4.3-üK Reinigung

Wertschöpfung

- a1.6-üK Gästebedürfnisse berücksichtigen
- a1.7-üK Rezeptsammlung
- a2.1-üK Warenkosten
- a4.1-üK Mise en place Arbeitsplatz und Geräte
- a4.2-üK Vorbereiten von pflanzlichen Lebensmitteln
- a4.3-üK Vorbereiten von tierischen Lebensmitteln
- a4.4-üK Vorbereiten von Lebensmitteln tierischen Ursprungs
- a4.5-üK Garmethoden für die Vorbereitung

- a5.1-üK Garmethoden
- a5.2-üK Kombinationen von Garmethoden für die Vorbereitung und die Zubereitung
- a5.3-üK Garmethoden in der Regeneration und der Fertigung
- a5.4-üK Sensorik bei der Zubereitung und Veredelung
- a6.1-üK Bedeutung und Wirkung
- a6.2-üK Anrichten und Präsentieren
- c1.2-üK Planungshilfsmittel
- c1.3-üK Arbeitsablauf und Zeitplanung
- c1.4-üK Einsatz von Geräten
- c2.1-üK Vermeidung von Lebensmittelverschwendung
- c2.2-üK Betriebsmitteleinsatz

Haltung/Kommunikation *

- d1.1-üK Berufsethos
- d1.3-üK Branchenübliche Fachbegriffe
- d1.4-üK Kommunikation
- d1.5-üK Auftreten
- d1.6-üK Zusammenarbeit
- d1.7-üK Herausfordernde Situationen und Hektik
- d2.1-üK Informationsfluss

* Die aufgeführte Liste der Leistungsziele kann bei Bedarf angepasst werden

10.4 Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele üK 4

HKB A	HKB B	HKB C	HKB D
HK a1, a2, a3, a4, a5, a6	HK b1, b2, b3, b4	HK c1, c2	HK d1, d2



Lebensmittel

- a1.1-üK Pflanzliche Lebensmittel (insbesondere Getreide, Hülsenfrüchte, Sprossen)
- a1.2-üK Tierische Lebensmittel (insbesondere Schlachtfleisch, Fleischerzeugnisse)
- a1.3-üK Lebensmittel tierischen Ursprungs
- a1.4-üK Speisefette und -öle
- a1.5-üK Weitere Lebensmittel / Produkte (insbesondere Sojaerzeugnisse und weitere alternative Proteinquellen, Bindemittel, Teiglockerungsmittel)
- a2.3-üK Ernährungsgrundsätze
- a2.4-üK Ernährungsformen

Gesetzliche Vorschriften/GHP-Standards

- a2.5-üK Schadstoffe
- a3.1-üK Warenannahme und Lagerung
- a3.2-üK Qualitätssicherung
- a3.3-üK Qualitätssicherungsmassnahmen
- b1.3-üK Hygienemassnahmen
- b1.4-üK Selbstkontroll-Konzept
- b2.1-üK Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz
- b3.1-üK Umweltschutz
- b3.2-üK Abfallbewirtschaftung
- b4.1-üK Massnahmen der Werterhaltung
- b4.2-üK Schäden und Störungen
- b4.3-üK Reinigung

Wertschöpfung

- a1.6-üK Gästebedürfnisse berücksichtigen
- a1.7-üK Rezeptsammlung
- a2.1-üK Warenkosten

- a4.1-üK Mise en place Arbeitsplatz und Geräte
- a4.2-üK Vorbereiten von pflanzlichen Lebensmitteln
- a4.3-üK Vorbereiten von tierischen Lebensmitteln
- a4.4-üK Vorbereiten von Lebensmitteln tierischen Ursprungs
- a4.5-üK Garmethoden für die Vorbereitung
- a5.1-üK Garmethoden
- a5.2-üK Kombinationen von Garmethoden für die Vorbereitung und die Zubereitung
- a5.3-üK Garmethoden in der Regeneration und der Fertigung
- a5.4-üK Sensorik bei der Zubereitung und Veredelung
- a6.1-üK Bedeutung und Wirkung
- a6.2-üK Anrichten und Präsentieren
- c1.2-üK Planungshilfsmittel
- c1.3-üK Arbeitsablauf und Zeitplanung
- c1.4-üK Einsatz von Geräten
- c2.1-üK Vermeidung von Lebensmittelverschwendung
- c2.2-üK Betriebsmitteleinsatz

Haltung/Kommunikation *

- d1.1-üK Berufsethos
- d1.3-üK Branchenübliche Fachbegriffe
- d1.4-üK Kommunikation
- d1.5-üK Auftreten
- d1.6-üK Zusammenarbeit
- d1.7-üK Herausfordernde Situationen und Hektik
- d2.1-üK Informationsfluss

* Die aufgeführte Liste der Leistungsziele kann bei Bedarf angepasst werden

11 Anhang

Dokumente	Bezugsquelle
Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung für Küchenangestellte EBA/ Küchenangestellter EBA	<i>Elektronisch</i> Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (www.sbf.admin.ch/bvz/berufe) <i>Printversion</i> Bundesamt für Bauten und Logistik (www.bundespublikationen.admin.ch)
Bildungsplan zur Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung für Küchenangestellte EBA/ Küchenangestellter EBA	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz www.hotelgastro.ch
Liste der Garmethoden	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz www.hotelgastro.ch
Liste der Fachbegriffe	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz www.hotelgastro.ch
Referenzdokumente	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz www.hotelgastro.ch
Beurteilungen üK 1 bis 4 Küchenangestellte EBA/ Küchenangestellter EBA	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz www.hotelgastro.ch
Kursprogramme üK	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz www.hotelgastro.ch
Reglement zur Durchführung der überbetrieblichen Kurse	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz www.hotelgastro.ch

