

»inside«

»inside« ist das offizielle Informationsbulletin von **Hotel & Gastro formation Schweiz**. Es informiert Sie regelmässig über den aktuellen Stand der Berufsrevisionen und Berufsentwicklungsprojekte in der Hotellerie und Gastronomie.

Berufsrevision Küche

Das »inside« **Berufsrevision Küche 2023 1/2021** widmet sich dem **Statusbericht der Revision Köchin EFZ/Koch EFZ und Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA**.

Vom 5. Oktober 2020 bis 6. November 2020 wurde die verbandsinterne Vernehmlassung der Berufsrevision der beruflichen Grundbildungen Köchin EFZ/Koch EFZ und Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA durchgeführt. Interessensvertreterinnen und -vertreter erhielten die Möglichkeit, Rückmeldungen zu den Bildungsplänen, den Bildungsverordnungen und zum QV-Konzept zu geben.

Ausgangslage

Die Bildungsverordnung Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA ist aus dem Jahr 2004. Der Bildungsplan wurde 2012 einer Softrevision unterzogen, ein didaktisches Konzept fehlt bis heute (war damals nicht erforderlich). Bildungsverordnung und Bildungsplan Köchin EFZ/Koch EFZ stammen aus dem Jahr 2009 (KOCH 2010). Die Lernorte der beruflichen Grundbildung Köchin EFZ/Koch EFZ (wie auch Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA) orientieren sich seit 2010 an der Wertschöpfungs- bzw. Prozesskette, die in Prozessschritte gegliedert ist. Sie genießt bei den Berufsfachschulen, üK-Zentren und Berufsbildenden eine hohe Akzeptanz.

Gemäss neuem Normtext des SBF1 orientieren sich Berufe, Bildungspläne, Lehrpläne und Ausbildungsprogramme an den Handlungskompetenzen. Aktuell werden den Leistungszielen im Bildungsplan Taxonomiestufen (K-Stufen) zugeordnet. Das SBF1 erwägt, künftig auf K-Stufen zu verzichten.

Die Totalrevision der beiden beruflichen Grundbildungen stellt das Handwerk (Können) ins Zentrum, entlastet Berufsbildende admi-

Gesamtarbeitsgruppe Berufsrevision Küche

- Florian Bettschen, Vertreter Praxis
- Roberto Biaggi, Vertreter Praxis Romandie
- Fabian Gerber, Vertreter üK
- Daniel Inauen, Vertreter üK und QV
- Christian Jakob, Vertreter Praxis
- Gerhard Kiniger, Vertreter Praxis
- Saverio Pezzi, Vertreter üK
- Christoph Remund, Vertreter Praxis
- Thomas Rüegg, Vertreter schulische Aspekte
- Claudia Rüttimann, Vertreterin Praxis
- Oliver von Rickenbach, Vertreter Praxis
- René Schanz, Vertreter QV und Höhere Berufsbildung
- Yann Studer, Vertreter Praxis Romandie
- Lukas Pem, Berufsentwicklung, Co-Projektleitung
- Albert Loretan, Projektbegleitung
- Bruno Lustenberger, Beratung
- Mike Kuhn, Beratung
- Olivier Lehrian, Projektbegleitung Romandie
- Fredi Schneider, pädagogische Begleitung
- Nina Theus, Co-Projektleitung

nistrativ, berücksichtigt die Digitalisierung von Umsetzungsdokumenten und steigert die Attraktivität der Berufe durch Anrechenbarkeiten von erbrachten Bildungsleistungen (SBFI-Strategie 2030).

Vernehmlassungseingaben

An der Online-Umfrage der verbandsinternen Vernehmlassung, die über das »inside« 2/2020 versandt wurde, haben 43 Interessensvertreterinnen und -vertreter teilgenommen (24 Deutschschweiz, 19 Westschweiz und 0 Tessin).

Zudem hat Hotel & Gastro *formation* Schweiz diverse direkte Rückmeldungen von verschiedenen Anspruchsgruppen erhalten, darunter die Auswertungen der Umfragen von GastroSuisse und Hotel & Gastro Union.

Auffallend ist die geringe Teilnehmeranzahl an der Onlinebefragung von Hotel & Gastro *formation* Schweiz und das grosse Bedürfnis, Rückmeldungen mittels Schreiben einzugeben. Die qualitativen Rückmeldungen weisen viele Fragen auf, deren Klärung es bedarf. Daher hat Hotel & Gastro *formation* Schweiz entschieden, die Rückmeldungen entweder nochmals mit der Arbeitsgruppe Berufsrevision Küche zu besprechen oder in Form eines FAQ zu sammeln und zu beantworten.

Die Handlungskompetenzbereiche a, c und d werden mehrheitlich angenommen. Folgende Punkte wurden mehrfach genannt und werden mit entsprechender Gewichtung ausgewertet:

- Abgrenzung zwischen den Profilen Köchin EFZ/Koch EFZ und Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA
- Hohes Anforderungsniveau Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA
- Aufwand und Ertrag einer zweiten Landessprache oder Englisch Köchin EFZ/Koch EFZ
- Formulierung des Handlungskompetenzbereichs b
- Berücksichtigung von Heimen und Spitälern in den Bildungsplänen
- Zusammensetzung QV mit vier Gängen und mündlichen Prüfungsteilen ohne schriftliche Prüfung
- Notwendigkeit und Rechtfertigung für einen zusätzlichen üK VI und die damit verbundene Erhöhung der Anzahl üK-Tage von 20 auf 24

Auswertung und Einbezug weiterer Interessierten

Die operative Leitung von Hotel & Gastro *formation* Schweiz hat entschieden, die direkt eingegangenen Rückmeldungen und jene der Onlineumfrage in codierte Einzelaussagen aufzufächern. Dies führte zu einem Umfang von rund 600 Einzelaussagen.

Agenda

- Bis Dezember 2021 Erarbeitung Lehrplan für Berufsfachschulen, üK-Konzept, üK-Programm, QV-Konzept und Ausführungsbestimmungen QV
- Inkraftsetzung der BiVo per 1. Januar 2023

Kontakt

Hotel & Gastro *formation* Schweiz
Lukas Pem / Nina Theus
info@hotelgastro.ch
Telefon: +41 41 392 77 18

Adressaten

Das »inside« Revision KOCH 2023 1/2021 geht via E-Mail in drei Sprachen (d/f/i) an die:

- Mitglieder der Trägerschaft sowie deren Sektionen und Berufsverbände
- 21 dezentralen Organisationen von Hotel & Gastro *formation* Schweiz
- Verbundpartner, SBFI und Kantone

sowie an die von **HotellerieSuisse, GastroSuisse, Hotel & Gastro Union** bezeichneten Sektionen bzw. Berufsverbände und Fachzeitschriften

Auf dieser Basis werden Fragen konsolidiert, die in der Gesamtarbeitsgruppe und einem weiteren Kreis an Interessierten diskutiert werden und allfällige Anpassungen an der BiVo und dem BiPIa vorgenommen.

Wie erwähnt, hat das SBFI angedeutet, dass künftig ein Wegfall der Taxonomiestufen (K-Stufen) möglich ist. Dies unterstreicht die Wichtigkeit der Handlungs- und Kompetenzorientierung und des didaktischen Wandels. Der didaktische Wandel und das geforderte Konzept der Handlungskompetenzen müssen ausführlicher erklärt und kommuniziert werden.

Verschiebung Einführung neu revidierte Berufe

Aufgrund der erhaltenen Rückmeldungen und dem mehrfach gestellten Antrag, einer Verschiebung der Einführung, hat Hotel & Gastro *formation* Schweiz vorgeschlagen, dem Antrag nach zu kommen und die Einführung um ein Jahr auf 2023 zu verschieben. Der Revisionsprozess soll jedoch nicht unterbrochen werden, da aus der 5-Jahres-Überprüfung hervorgeht, dass es einer Berufsrevision der beruflichen Grundbildungen Köchin EFZ/Koch EFZ und Küchenangestellte/Küchenangestellter EBA bedarf.

Das zusätzliche Jahr soll dazu genutzt werden, die Änderungen der Berufsrevision klar und verständlich zu kommunizieren und mit der Berufsrevision Chefköchin mit eidg. Fachausweis/Chefkoch mit eidg. Fachausweis besser abzustimmen. Zudem sollen alle Umsetzungsdokumente bereits bei der Einführung bestehen und in Kraft treten. Für die Implementierung besteht genügend Zeit und Vorlauf, ohne dass Berufsbildende, Berufsfachschulen und üK-Zentren unter Zeitdruck geraten.

Der Vorstand hat am 14.12.2020 entschieden, die Einführung der Berufsrevision Küche 2022 um ein Jahr (von 2022 auf 2023) zu verschieben.

Weiteres Vorgehen

Hotel & Gastro *formation* Schweiz hat in der verbandsinternen Vernehmlassung viele qualitative Rückmeldungen erhalten. Diese enthielten zahlreiche Fragen, aus denen zu schliessen ist, dass es viele Unklarheiten gibt. Auffallend ist, dass sich viele Fragen in den verschiedenen Rückmeldungen wiederholen. Es lassen sich vier strategische, inhaltliche Kommunikationsfelder ableiten.

- Abgrenzung Anforderungsprofile Chefköchin mit eidgenössischem Fachausweis/Chefkoch mit eidgenössischem Fachausweis – Köchin EFZ/Koch EFZ – Küchenangestellte EBA/ Küchenangestellter EBA
- Anwendung schulischer Leistungsziele auf Handlungskompetenzen
- Handwerk HKB b im Betrieb und üK 6
- Qualifikationsverfahren Gewichtung 70% praktische Umsetzung und 30% Fachgespräche

Die Unklarheiten müssen geklärt werden. Dazu wird es rund sechs Onlineforen für den Austausch mit den Interessensvertreterinnen und -vertretern geben (1 x Tessin, 2 x Romandie, 3 x Deutschschweiz).

Didaktisches Rahmenkonzept – Partnerschaft Berufsfachschule Baden BBB

Hotel & Gastro *formation* Schweiz und die Berufsfachschule Baden BBB sind für die Entwicklung von Lernaufträgen (Content) und Tools eine Partnerschaft eingegangen. Die Berufsfachschule Baden BBB ist ein Kompetenzzentrum mit hoher Expertise im Kochberuf und der Digitalisierung und somit ideal als Partner zum Testen von Content und Tools vor dem Markteintritt.

Die Partnerschaft bezieht sich auf das didaktische Rahmenkonzept der Berufsrevision Küche. Es geht ums Testen von Inhalten und darum, Feedback aus dem Berufskundeunterricht zu geben. Wenn die OdA einen Auftrag für Lernende formuliert (Lernaufträge), werden diese von der Berufsfachschule BBB in Baden getestet.

Berufsprüfung Diätetik

Die Leitung der Erarbeitung der Berufsprüfung Diätetik wurde per 1. Januar 2021 von der beruflichen Grundbildung in die Abteilung Höhere Berufsbildung von Hotel & Gastro *formation* Schweiz gegeben. Start der ersten Vorbereitungsangebote erfolgt im Herbst 2022. Der letzte Lehrstart Diätköchin EFZ/Diätkoch EFZ ist im Sommer 2021. Weitere Informationen im »inside« Berufsprüfung Diätetik 2/2021.