



## Implementierung der beruflichen Grundbildungen

Köchin EFZ / Koch EFZ

Küchenangestellte EBA / Küchenangestellter EBA

## Referenten

- Roger Cuennet                      Rektor
- AnnaMaria Ratti                    Fachstelle Berufsbildung Glarus
- Zyta Wyss                            Amt für Berufsbildung Schwyz
- Christoph Wildhaber                WIGL digital learning
- Daniel Schmidlin                    Berufsfachkunde Lehrperson, ük Kursleitung, Chefexperte
- Alfred Gick                            Berufsfachkunde Lehrperson

## Traktanden

- 14.30 Begrüssung
- 14.35 Vorstellung neue Küchenberufe
- 15.15 Informationen Hauptabteilung Höheres Schulwesen und Berufsbildung
- 15.30 Pause
- 16.00 Lehrmittel (WIGL / Lehr- und Rezeptbuch Pauli / Lern- und Leistungsdokumentation)
- 16.30 Diätkoch Fachausweis 2024 (Praktische Vorbereitungskurse)
- 16.45 Qualifikationsverfahren (QV) 2024
- 17.00 Apéro

# Inhalt

- Revisionsprozess
- Grundlagendokumente / Bildungserlasse
- Lernortkooperation
  - Lernort Betrieb
  - Lernort Berufsfachschule
  - Lernort überbetriebliche Kurse
- Qualifikationsverfahren
- Dokumente / weitere Informationen

# Inhalt

- **Revisionsprozess**
- Grundlagendokumente / Bildungserlasse
- Lernortkooperation
  - Lernort Betrieb
  - Lernort Berufsfachschule
  - Lernort überbetriebliche Kurse
- Qualifikationsverfahren
- Dokumente / weitere Informationen

## Eine Aufgabe – drei Partner

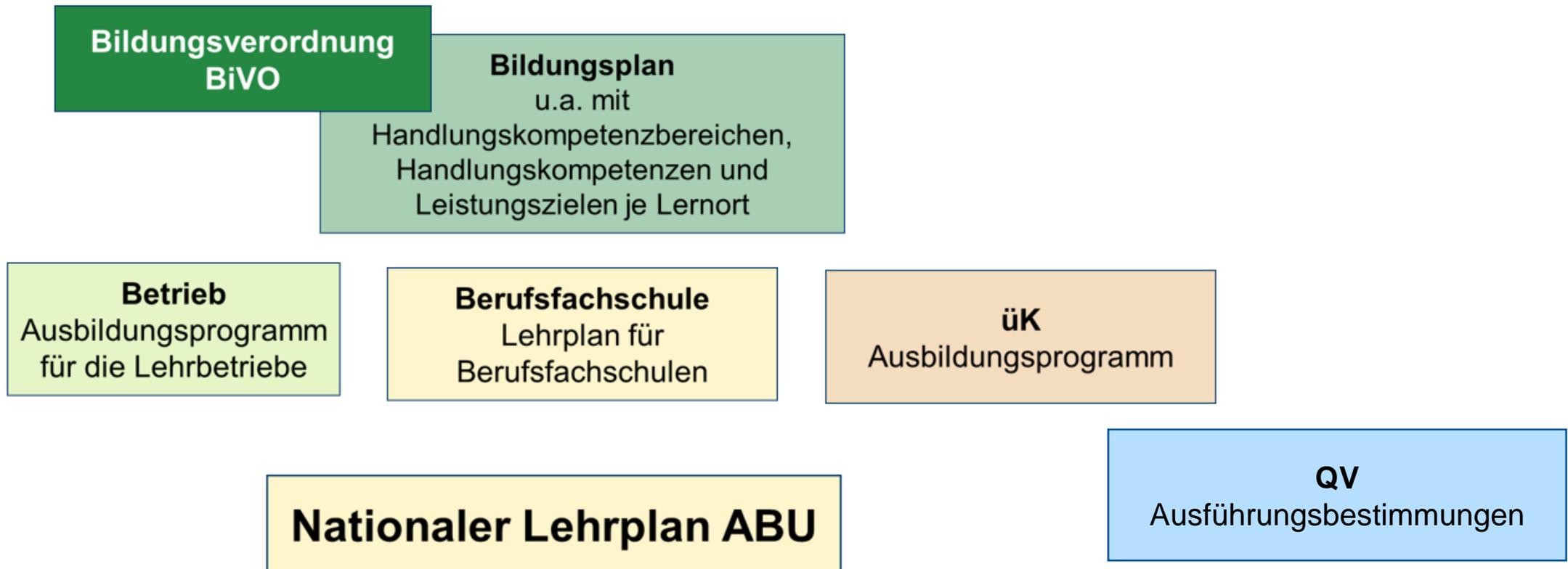


Quelle: SBFI, Florian Berset

# Inhalt

- Revisionsprozess
- **Grundlagendokumente / Bildungserlasse**
- Lernortkooperation
  - Lernort Betrieb
  - Lernort Berufsfachschule
  - Lernort überbetriebliche Kurse
- Qualifikationsverfahren
- Dokumente / weitere Informationen

# Hierarchie der Grundlagendokumente



# Bildungserlasse

## Die Bildungsverordnung (BiVo)

- Ist die gesetzliche Grundlage und die Basis für den Bildungsplan
- Regelt die Anteile der drei Lernorte (Betrieb, Berufsfachschule, üK)
- Fachliche Anforderungen an die Berufsbildenden
- Höchstzahl Lernende im Betrieb
- Verpflichtung zur Führung einer Lerndokumentation
- Übergeordneter Rahmen für das Qualifikationsverfahren (QV)

## BiVo Art.10

### **Fachliche Anforderungen an Berufsbildnerinnen und Berufsbildner**

- Köchin oder Koch EFZ mit mind. drei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet
- Köchin oder Koch mit mind. drei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet
- Einschlägiger Abschluss der höheren Berufsbildung

## BiVo Art.11

### Höchstzahl der Lernenden

- 1 lernende Person
  - Eine berufsbildende Person zu 80% oder zwei berufsbildende Personen zu je 60%
- Für jede weitere lernende Person
  - Zusätzliche Fachkraft zu 80% oder zwei Fachkräfte zu je 60%
- Ausnahmen können durch die kantonale Behörde bewilligt werden.

# Bildungserlasse

## Der Bildungsplan (BiPla)

- Qualifikationsprofil
  - Berufsbild / Übersicht der Handlungskompetenzen
- Ausbildungsinhalte
  - Handlungskompetenzbereiche
  - Handlungskompetenzen
  - Leistungsziele für Betrieb, Berufsfachschule, üK

# Qualifikationsprofil EFZ

## Übersicht über die neuen Handlungskompetenzen

↓ Handlungskompetenzbereiche		Handlungskompetenzen →					
A	Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten	a1 Speiseangebot mitgestalten, Food-Trends miteinbeziehen und den Gästebedürfnissen anpassen	a2 Bestellmengen, Warenkosten und Nährwert von Gerichten berechnen und geeignete Lebensmittel einkaufen	a3 Gelieferte Lebensmittel auf Qualität und Menge kontrollieren und geeignet lagern	a4 Lebensmittel, Arbeitsplatz, Werkzeuge, Utensilien und Geräte für die Speiseproduktion vorbereiten	a5 Tierische und pflanzenbasierte Lebensmittel zu Speisen und Gerichten zubereiten, veredeln und sensorisch prüfen	a6 Gerichte kombinieren, anrichten und inszenieren
B	Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit	b1 Hygiene, Lebensmittelsicherheit, Auskunftspflicht und mikrobiologische Qualitätsstandards in der Küche sicherstellen	b2 Unfall- und Erkrankungsrisiken minimieren und im Ereignisfall Sofortmassnahmen treffen	b3 Abfälle und Reststoffe aufgrund der Lagerung und Vorbereitung von Speisen trennen und entsorgen	b4 Geräte, Werkzeuge, Geschirr, Räume und Einrichtungen reinigen und instand halten		
C	Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe	c1 Die Abläufe in der Küche planen und umsetzen	c2 Die Zusammenarbeit mit Partnerinnen und Partnern an den Nahtstellen planen und vorbereiten	c3 Digitale Bestell-, Berechnungs- und Planungssysteme für den Küchenbereich anwenden	c4 Die Produktivität in der Küche gewährleisten und optimieren	c5 Verluste und Verschwendung von Lebensmitteln, Speisen und Betriebsmitteln vermeiden	
D	Auftreten und Kommunizieren	d1 Den eigenen Auftritt gestalten und mit Mitarbeitenden, Gästen sowie Lieferantinnen und Lieferanten kommunizieren	d2 Kommunikationsmittel für die Informationsbeschaffung und den Informationsaustausch im Küchenbereich einsetzen sowie Methoden für Präsentationen von Speisen und Gerichten anwenden	d3 Mit Gästen und innerbetrieblich in einer zweiten Landessprache oder in Englisch kommunizieren			

# Qualifikationsprofil EBA

## Übersicht über die neuen Handlungskompetenzen

↓ Handlungskompetenzbereiche		Handlungskompetenzen →					
A	Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten	a1 Speisen den Gästebedürfnissen anpassen	a2 Wareneinkauf unterstützen und dabei Grundsätze der gesunden Ernährung umsetzen	a3 Gelieferte Lebensmittel auf Qualität und Menge kontrollieren und geeignet lagern	a4 Lebensmittel, Arbeitsplatz, Werkzeuge, Utensilien und Geräte für die Speiseproduktion vorbereiten	a5 Lebensmittel zu einfachen Gerichten zubereiten und sensorisch prüfen	a6 Gerichte kombinieren, anrichten und präsentieren
B	Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit	b1 Hygiene, Lebensmittelsicherheit, Auskunftspflicht und mikrobiologische Qualitätsstandards in der Küche sicherstellen	b2 Unfall- und Erkrankungsrisiken minimieren und im Ereignisfall Sofortmassnahmen treffen	b3 Abfälle und Reststoffe trennen, lagern und entsorgen	b4 Geräte, Werkzeuge, Geschirr, Räume und Einrichtungen reinigen und instand halten		
C	Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe	c1 Die Abläufe in der Küche umsetzen	c2 Verluste und Verschwendung von Lebensmitteln, Speisen und Betriebsmitteln vermeiden				
D	Auftreten und Kommunizieren	d1 Den eigenen Auftritt gestalten und mit Mitarbeitenden kommunizieren	d2 Kommunikationsmittel für den Informationsaustausch im Küchenbereich einsetzen				

# Leistungsziele im Bildungsplan

**Handlungskompetenz a1: Speiseangebot mitgestalten, Food-Trends miteinbeziehen und den Gästebedürfnissen anpassen**

Köchinnen/Köche gestalten das betriebliche Speiseangebot mit. Dabei setzen sie ihre Produktkenntnisse und aktuelle Food-Trends um und berücksichtigen die Anforderungen der spezifischen Gästesegmente und Gästewünsche.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetriebliche Kurse
<p><b>a1.1-B Pflanzliche Lebensmittel</b></p> <p>Pflanzliche Lebensmittel für das Speiseangebot erkennen und einsetzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gemüse</li> <li>• Kartoffeln</li> <li>• Getreide</li> <li>• Hülsenfrüchte</li> <li>• Obst</li> <li>• Samen und Kerne</li> <li>• Pilze</li> <li>• Kräuter</li> <li>• Gewürze</li> <li>• Sprossen</li> </ul> <p>(K3)</p>	<p><b>a1.1-BFS Pflanzliche Lebensmittel</b></p> <p>Pflanzliche Lebensmittel in Bezug auf Herkunft, Verfügbarkeit, Zusammensetzung, Deklarationsrichtlinien, Verwendungszweck und Sorten sowie gängige Anbaumethoden vergleichen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gemüse</li> <li>• Kartoffeln</li> <li>• Getreide</li> <li>• Hülsenfrüchte</li> <li>• Obst</li> <li>• Samen und Kerne</li> <li>• Pilze</li> <li>• Kräuter</li> <li>• Gewürze</li> <li>• Sprossen</li> </ul> <p>(K4)</p>	<p><b>a1.1-üK Pflanzliche Lebensmittel</b></p> <p>Pflanzliche Lebensmittel für das Speiseangebot erkennen und einsetzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gemüse</li> <li>• Kartoffeln</li> <li>• Getreide</li> <li>• Hülsenfrüchte</li> <li>• Obst</li> <li>• Samen und Kerne</li> <li>• Pilze</li> <li>• Kräuter</li> <li>• Gewürze</li> <li>• Sprossen</li> </ul> <p>(K3)</p>

## Was ist Handlungskompetenz?

**Handlungskompetent ist, wer komplexe und zukunfts offene Situationen**

- eigeninitiativ
  - zielorientiert
  - fachgerecht
  - situationsorientiert
  - sozial verantwortlich
- bewältigt.





# Von der Triplexmethode zur Handlungskompetenz oder.....vom Wissen zum Tun!

- Triplex

«Nennen Sie 6 verschiedene Karottensorten!»  
«Beschreiben Sie die Eigenschaften einer Sorte!»



Fachwissen wiedergeben

- Handlungskompetenzorientiert

«Wählen Sie für eine Karottensuppe drei geeignete Karottensorten,  
begründen Sie Ihre Wahl und berechnen Sie die für zwei Liter benötigte Menge».



Handlung durchführen

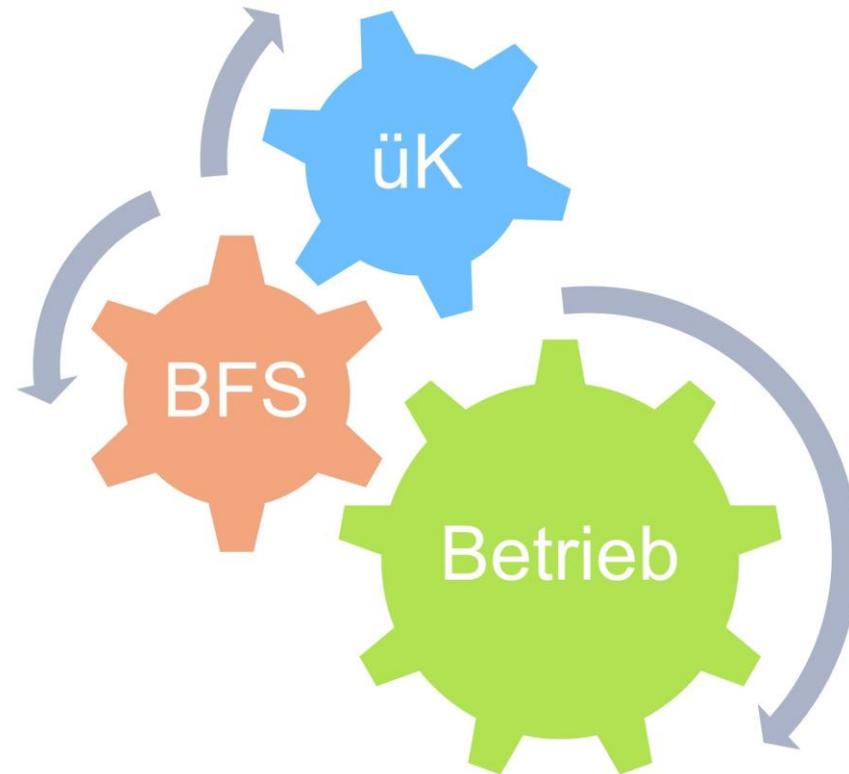


# Inhalt

- Revisionsprozess
- Grundlagendokumente / Bildungserlasse
- **Lernortkooperation**
  - Lernort Betrieb
  - Lernort Berufsfachschule
  - Lernort überbetriebliche Kurse
- Qualifikationsverfahren
- Dokumente / weitere Informationen

# Lernortkooperation

**Berufsbildung ist ein Gemeinschaftsprojekt**



# Inhalt

- Revisionsprozess
- Grundlagendokumente / Bildungserlasse
- Lernortkooperation
  - **Lernort Betrieb**
  - Lernort Berufsfachschule
  - Lernort überbetriebliche Kurse
- Qualifikationsverfahren
- Dokumente / weitere Informationen

# Lernort Betrieb

## Ausbildungsprogramm für die Lehrbetriebe

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge
<p><b>a1.1-B Pflanzliche Lebensmittel</b> Pflanzliche Lebensmittel für das Speiseangebot erkennen und einsetzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gemüse</li> <li>• Kartoffeln</li> <li>• Getreide</li> <li>• Hülsenfrüchte</li> <li>• Obst</li> <li>• Samen und Kerne</li> <li>• Pilze</li> <li>• Kräuter</li> <li>• Gewürze</li> <li>• Sprossen</li> </ul> <p>(K3)</p>							<p>Semester Berufsfachschule: 1. // 2. // 3.</p> <p>1. Semester: Gemüse, Pilze, Kräuter, Gewürze 2. Semester: Kartoffeln 3. Semester: Getreide, Hülsenfrüchte, Obst, Samen und Kerne, Sprossen</p> <p>Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 2 // 3 // 4 // 5</p> <p>üK 1: insbesondere Gemüse, Pilze, Kräuter, Gewürze üK 2: insbesondere Kartoffeln, Hülsenfrüchte üK 3: insbesondere Getreide, Obst, Samen und Kerne, Sprossen</p>	<p>PB1_EFZ_01 PB2_EFZ_03</p>

**Legende:**

Dunkelblaues Feld = in diesem Semester instruieren und anwenden

Hellblaues Feld = in diesem Semester trainieren und vertiefen

Hinweise: durch OdA ergänzt

Praxisaufträge: Vertiefung der Theorie und Praxis

## Lernort Betrieb

### BiVo Art.12 Lerndokumentation

- Die lernende Person führt während der Bildung in beruflicher Praxis eine Lerndokumentation, in der sie laufend alle wesentlichen Arbeiten im Zusammenhang mit den zu erwerbenden Handlungskompetenzen festhält.
- Mindestens einmal pro Semester kontrolliert und unterzeichnet die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner die Lerndokumentation und bespricht sie mit der lernenden Person.

# Lernort Betrieb

## Praxisaufträge Betrieb

- **Einbettung BiPla**  
**Einbettung Situation**
- Auftrag mit  
aufbereitetem Content
- Selbsteinschätzung  
Lernende
- Fremdeinschätzung  
Berufsbildende

### Angebotsplanung für Gerichte mit Fischen und Meeresfrüchten

Handlungskompetenzen:	a1 / a2 / a3
Leistungsziele:	a1.2 / a1.7 / a1.8 / a1.9 / c3.1 / d1.2 / d1.3
Empfohlenes Semester:	4
Lebensmittelgruppen:	Fische und Meeresfrüchte
Wertschöpfungskette:	Angebotsplanung
Garmethoden:	-
Geschätzter Zeitaufwand:	160 min.

#### Situation

Nachdem Sie sich bereits mit der Beschaffung, der Warenannahme und der Lagerung von Fischen und Meeresfrüchten beschäftigt haben, geht es nun an die Planung von Fischgerichten. Für eine interne Degustation dürfen Sie unterschiedliche Fischgerichte planen, die Ihrem Betriebskonzept entsprechen. Zu einem späteren Zeitpunkt werden Sie diese dann zubereiten. Das beliebteste Gericht soll dann den Weg in den Speiseplan oder auf die Speisekarte finden.

## Lernort Betrieb

## Praxisaufträge Betrieb

- Einbettung BiPla  
Einbettung Situation
- **Auftrag mit  
aufbereitetem Content**
- Selbsteinschätzung  
Lernende
- Fremdeinschätzung  
Berufsbildende

### Auftrag: Angebotsplanung

Sie dürfen vier Fischgerichte für die Degustation planen. Recherchieren Sie für Ihre Ideensammlung über das Internet oder anhand betrieblicher Rezepturen. Berücksichtigen Sie dabei die folgenden Punkte und tragen Sie diese anschliessend in die vorbereitete Matrix ein:

- mindestens zwei unterschiedliche Fische müssen verwendet werden.
- bei mindestens einem Gericht müssen auch Meeresfrüchte enthalten sein.
- alle Fischgerichte müssen mit unterschiedlichen Garmethoden zubereitet werden.
- es muss zwingend eine Garmethode mit einer Fremdflüssigkeit dabei sein.
- bei einem Fischgericht **darf** auch ein ganzer Fisch serviert werden.
- ein Fischgericht soll als Vorspeise (warm oder kalt) oder als Fingerfood serviert werden können.

Rezeptieren Sie die Gerichte in Ihrem Rezept-Tool.

### Aufbereiteter Content

- Referenzrezepte
- Übersicht Garmethoden für Fische
- Herrichtetätigkeiten (Schnitt- und Faltechniken)
- Präsentationstechniken
- Hygienerichtlinien

## Lernort Betrieb

### Praxisaufträge Betrieb

- Einbettung BiPla  
Einbettung Situation
- Auftrag mit  
aufbereitetem Content
- **Selbsteinschätzung  
Lernende**
- Fremdeinschätzung  
Berufsbildende

#### Reflexion

Reflektieren Sie Ihre **Vorgehensweise** anhand folgender Fragestellungen:

- Mit welchen Herausforderungen war ich bei der Recherche konfrontiert?
- Was hat mir an diesem Auftrag besonders viel Spass gemacht?

Reflektieren Sie Ihre **qualitative Umsetzung** anhand folgender Fragen:

- Wie zufrieden bin ich mit der Auswahl meiner Gerichte?

## Lernort Betrieb

### Praxisaufträge Betrieb

- Einbettung BiPla  
Einbettung Situation
- Auftrag mit  
aufbereitetem Content
- Selbsteinschätzung  
Lernende
- **Fremdeinschätzung  
Berufsbildende**

#### Fremdeinschätzung durch Berufsbildnerin/Berufsbildner

##### Formative Rückmeldung

- Geben Sie ihrem Lernenden eine konstruktive Rückmeldung zum Auftrag. Hierfür dienen ihnen folgende Hinweise: Vorgehensweise bei der Recherche / Informationen in der Matrix / Berücksichtigung des Betriebskonzeptes / Reflexion

##### Summative Rückmeldung

- Übertrag in den Bildungsbericht (1.4 / 2.2 / 2.4 / 3.3 / 4.1)

1. Fachkompetenz	A	B	C	D
<b>1.4 Umsetzung der Berufskennnisse</b> Verbindung von Theorie und Praxis				
2. Methodenkompetenz	A	B	C	D
<b>2.2 Vernetztes Denken</b> Verstehen und Nachvollziehen von Arbeitsabläufen und -prozessen / eigene Beiträge / Verbesserungsvorschläge				
<b>2.4 Lern- und Arbeitsstrategie</b> Bewusste Steuerung der eigenen Lernprozesse / Prozesse und Sachverhalte erklären und präsentieren				

# BiVo Art.13

## Bildungsbericht

- Bildungsbericht des SDBB
- Wird von den Berufsbildenden ausgefüllt
- In Lerndokumentation integriert
- Zeitraum wählen damit Fremdeinschätzungen aus Praxisauftrag angezeigt werden

Bildungsbericht | berufliche Grundbildung | WWW.BERUFSBILDUNG.CH

© 2018 SDBB, Bern www.berufsbildung.ch

### BILDUNGSBERICHT

In der Bildungsverordnung, Abschnitt 7, ist festgehalten, dass die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner den Bildungsstand der lernenden Person – insbesondere gestützt auf die Lerndokumentation – festhält und mit ihr mindestens einmal pro Semester bespricht.

Lehrbetrieb: \_\_\_\_\_  
 Lernende Person: \_\_\_\_\_  
 Lehrberuf: \_\_\_\_\_  
 Verantwortlich für die Ausbildungsperiode: \_\_\_\_\_

Semester 1  2  3  4  5  6  7  8

Beurteilungsmerkmale	Beurteilung	Begründungen und Ergänzungen / Vereinbarte Massnahmen
<small>(Hinweis: Die berufsspezifischen Kompetenzen sind im Abschnitt 2 der Bildungsverordnung aufgeführt.)</small>		
<b>1. Fachkompetenz</b>		
1.1 Ausbildungsstand Gesamtbeurteilung gemäss den im Bildungsplan aufgeführten Bildungszielen	A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/>	<b>Durchschnitt Fremdbeurteilung aus Praxisaufträgen</b>  1.1 B 1.2 A 1.3 B 1.4 B
1.2 Arbeitsqualität Genauigkeit / Sorgfalt	A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/>	
1.3 Arbeitsmenge, Arbeitstempo Zeitaufwand für sachgerechte Ausführung der Arbeiten	A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/>	
1.4 Umsetzung der Berufskennnisse Verbindung von Theorie und Praxis	A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/>	
<b>2. Methodenkompetenz</b>		
2.1 Arbeitstechnik Arbeitsplatzgestaltung / Einsatz der Mittel / Reflexion der Aufträge / Rückfragen	A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/>	

**Kommentare  
Fremdbeurteilung  
Praxisaufträge**

Zeitraum:  
01.02.2025 –  
31.07.2025

Fremdbeurteilung 1

Fremdbeurteilung 1

Fremdbeurteilung 1

## Kosten der Lerndokumentation

Unterlagen	EFZ	EBA
<b>Lerndokumentation</b> - Berufsbildende / Jahr (Anzahl Lernende nicht relevant) - Lernende / Ausbildung	CHF 79.00 CHF 150.00	CHF 79.00 CHF 150.00
<b>Rezepttool</b>	CHF 48.00	CHF 48.00
<b>üK-Lehrmittel</b> (durch den Standort wählbar)	CHF 30.00	CHF 30.00
<b>Lehrmittel Berufsfachschule</b> - ohne Lerndokumentation - mit Lerndokumentation (ohne Rezepttool) - mit Lerndokumentation (inkl. Rezepttool)	CHF 580.00 CHF 655.00 CHF 703.00	CHF 440.00 CHF 515.00 CHF 563.00
Lehrbuch Pauli 720 Seiten. Inklusive E-Book.???	CHF 220.00	dito
Rezeptbuch Pauli 808 Rezepte, E-Book???	CHF 130.00	dito
Optional (Rücksprache Berufsbildner) <input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		

## Lernort Betrieb

### Zusammenzug der wichtigsten Punkte zur Lerndokumentation

- Neue digitale Lerndokumentation (LD)
- Betriebsbezogene Praxisaufträge, welche eine Selbst-, wie auch eine Fremdeinschätzung beinhalten
- Aufbau der persönlichen Rezeptsammlung
- Verknüpfung mit dem Bildungsbericht
- Trainingskochen sind ab dem 4. Semester in der LD inkludiert
- Unabhängige Verknüpfung der drei Lernorte

# Alle Lernorte

## Liste der Garmethoden

- In Zusammenarbeit mit dem Kochverband wurden die Garmethoden auf ihre Aktualität überprüft und eine neue, angepasste Liste erarbeitet.

Garmethode	Temperaturbereich	Fettstoff	Fremdflüssigkeit	Merkmale Garmethode	Gargut	Hinweise
Dünsten	100 – 130 °C	Ja	Fond, Wein, Wasser	Zugedeckt auf dem Herd mit wenig Fremd-flüssigkeit, am Schluss Flüssigkeit einreduzieren und Gargut überglänzen	Gemüse, Obst	
				Zugedeckt auf dem Herd mit wenig Fremdflüssigkeit, Sauce kann aus der Garflüssigkeit hergestellt werden	Schlachtfleisch, Wild, Geflügel, Krustentiere, Schalentiere, Weichtiere	
				In geschlossenem Garraum / zugedeckt auf dem Herd mit Fremdflüssigkeit im Verhältnis zur Quellfähigkeit	Getreide	
				Zugedeckt auf dem Herd, die Dünstflüssigkeit entsteht aus dem Wassergehalt des Garguts	Pilze, Gemüse und Obst mit hohem Wassergehalt	

## Liste der Garmethoden

### Auszug zu den Veränderungen

- Auf das Glasieren als eigenständige Methode wird verzichtet, da es sich bei Gemüse um ein Dünsten sowie bei Schlachtfleisch um ein Schmoren handelt.
- Das Garen im Öl oder Eigenfett (Confieren) wird dem Pochieren zugeordnet.
- Das Garen im Vakuumbbeutel (Sous-vide) ist nicht als eigenständige Methode zu verstehen, sondern als eine Variante des Dämpfens, Siedens oder Pochierens.

## Lernort Betrieb

### Zusammenzug der wichtigsten Punkte aus dem Lernort Betrieb

- Lernende sind weiterhin 4 Tage im Betrieb
- Die Kochausbildung bleibt generalistisch
- Ein betriebliches Ausbildungsprogramm unterstützt die Betriebe bei der Ausbildung
- Neue digitale Lerndokumentation (LD)
- Der Bildungsbericht bleibt gleich, ist jedoch digital mit der LD verknüpft
- Liste der Garmethoden / Liste der Fachbegriffe

# Inhalt

- Revisionsprozess
- Grundlagendokumente / Bildungserlasse
- Lernortkooperation
  - Lernort Betrieb
  - **Lernort Berufsfachschule**
  - Lernort überbetriebliche Kurse
- Qualifikationsverfahren
- Dokumente / weitere Informationen

# Lernort Berufsfachschule

## Lektionentafel EFZ

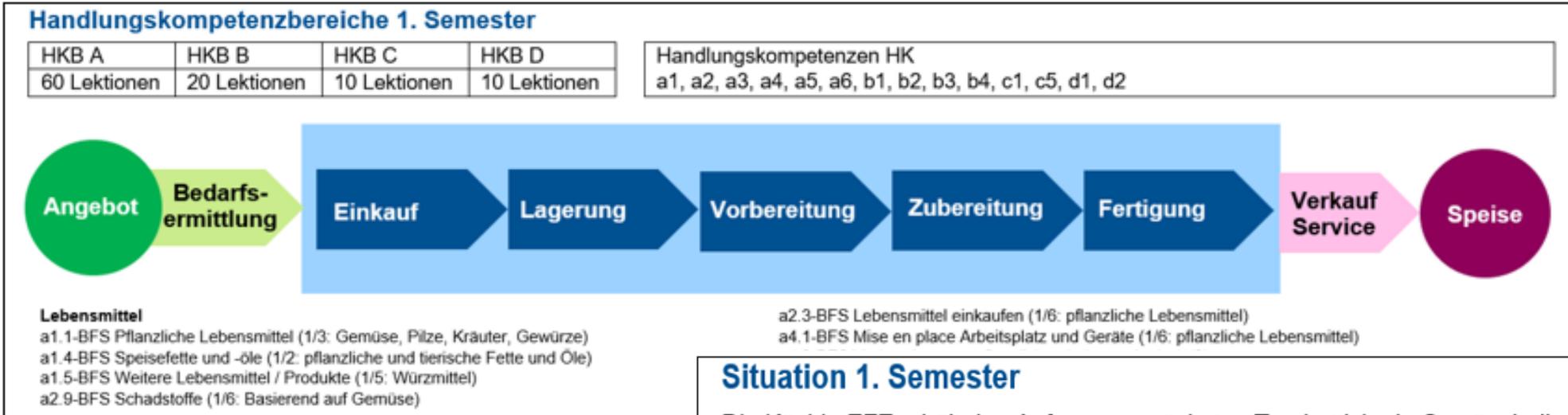
Unterricht	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	Total
a. Berufskennnisse				
Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten	120	120	120	360
Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit	80	80	80	240
Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe				
Auftreten und Kommunizieren (inkl. Kommunikation in einer zweiten Landessprache oder Englisch)				
<b>Total Berufskennnisse</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>600</b>
b. Allgemeinbildung	120	120	120	360
c. Sport	40	40	40	120
<b>Total Lektionen</b>	<b>360</b>	<b>360</b>	<b>360</b>	<b>1080</b>

# Lernort Berufsfachschule

## Lektionentafel EBA

Unterricht	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	Total
a. Berufskennnisse			
– Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten	120	120	240
– Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit	80	80	160
– Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe			
– Auftreten und Kommunizieren			
<b>Total Berufskennnisse</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>400</b>
b. Allgemeinbildung	120	120	240
c. Sport	40	40	80
<b>Total Lektionen</b>	<b>360</b>	<b>360</b>	<b>720</b>

# Lehrplan für Berufsfachschule



## Situation 1. Semester

Die Köchin EFZ erhält den Auftrag, am nächsten Tag Lattich als Gemüsebeilage zu schmoren und dazu weiteres Gemüse sowie passende Pilze zuzubereiten. Der geschmorte Lattich passt zum saisonalen Speiseangebot und den Wünschen und Erwartungen der Gäste des Hauses. Es ist eine Vorgabe des Küchenchefs der Köchin EFZ, dass sie eine möglichst passende und an den Bestellungen ausgerichtete Menge Gemüse für die Lieferantenbestellung vorschlägt. Deshalb ermittelt die Köchin EFZ den Bedarf, berechnet mit digitalen Hilfsmitteln die benötigte Menge und schätzt den Preis der Ware ab. Die Köchin EFZ stellt ihre Warenberechnungen ihrem Küchenchef vor. Dieser überprüft die Angaben und bestellt die Ware gemäss dem Vorschlag der Köchin EFZ. Er legt Wert auf die regionale Herkunft des Gemüses und eine hohe Qualität der verwendeten Rohstoffe.

## Lernort Berufsfachschule

### Zusammenzug der wichtigsten Punkte

- Die Anzahl der Lektionen bleibt gleich
- Geringfügige Veränderungen der Zuteilung der Lebensmittel auf die Semester
- Die Berufsfachschulen arbeiten mit Semestersituationen aus der betrieblichen Praxis
- Der Unterricht wird handlungskompetenzorientiert gestaltet
- Die Fremdsprache ist im berufskundlichen Unterricht integriert
- QV-Berufskenntnisse - schriftlich fällt weg

# Inhalt

- Revisionsprozess
- Grundlagendokumente / Bildungserlasse
- Lernortkooperation
  - Lernort Betrieb
  - Lernort Berufsfachschule
  - **Lernort überbetriebliche Kurse**
- Qualifikationsverfahren
- Dokumente / weitere Informationen

# EFZ und EBA

## BiVo Art.8 überbetriebliche Kurse

EFZ		EBA	
Lehrjahr	Dauer	Lehrjahr	Dauer
1	4 Tage	1	4 Tage
1	4 Tage	1	4 Tage
2	4 Tage	2	4 Tage
2	4 Tage	2	4 Tage
3	4 Tage		
<b>Total</b>	<b>20 Tage</b>	<b>Total</b>	<b>16 Tage</b>

## BiVo Art.15

### Leistungsdokumentation in den üK

- Die Anbieter der überbetrieblichen Kurse halten die Leistungen der lernenden Person in Form je eines Kompetenznachweises für jeden überbetrieblichen Kurs fest.
- Die Anbindung an die Lerndokumentation ist möglich, dies entscheidet der üK-Standort. Vorteile daraus wären:
  - Digitale Unterlagen
  - Referenzrezepte
  - Ablegen / Übermitteln des üK - Berichts

# Übersicht üK Programm

## Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele üK 1

HKB A	HKB B	HKB C	HKB D
a1, a3, a4, a5, a6	b1, b2, b3, b4	c4, c5	d1, d2



### Lebensmittel

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

### Gesetzliche Vorschriften/GHP-Standards

- a3.2-üK Warenannahme und Lagerung
- b1.3-üK Hygienemassnahmen

- a5.3-üK Kombinationen von Vorbereitungstechniken und Garmethoden
- a6.1-üK Bedeutung und Wirkung
- a6.2-üK Anrichten und Inszenieren
- c4.1-üK Einsatz von Geräten
- c5.1-üK Vermeidung von Lebensmittelverschwendung
- c5.2-üK Betriebsmitteleinsatz
- d2.2-üK Präsentationsformen

üK 1	üK 2	üK 3	üK 4	üK 5
<b>HKB A: Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten</b>				
<b>a1 Speiseangebot mitgestalten, Food-Trends miteinbeziehen und den Gästebedürfnissen anpassen</b>				
a1.1-üK Pflanzliche Lebensmittel (insbesondere Gemüse, Pilze, Kräuter, Gewürze)	a1.1-üK Pflanzliche Lebensmittel (insbesondere Kartoffeln, Hülsenfrüchte)	a1.1-üK Pflanzliche Lebensmittel (insbesondere Getreide, Obst, Samen und Kerne, Sprossen)	a1.1-üK Pflanzliche Lebensmittel	a1.1-üK Pflanzliche Lebensmittel
a1.3-üK Lebensmittel tierischen Ursprungs (insbesondere Milch, Milchprodukte)	a1.2-üK Tierische Lebensmittel (insbesondere Geflügel)	a1.2-üK Tierische Lebensmittel (insbesondere Fisch, Krusten- und Weichtiere)	a1.2-üK Tierische Lebensmittel (insbesondere Schlachtfleisch, Fleischerzeugnisse, Geflügel)	a1.2-üK Tierische Lebensmittel (insbesondere Wild)
a1.5-üK Weitere Lebensmittel / Produkte (insbesondere Würzmittel)	a1.3-üK Lebensmittel tierischen Ursprungs (insbesondere Eier, Eierprodukte)	a1.3-üK Lebensmittel tierischen Ursprungs (insbesondere Honig)	a1.3-üK Lebensmittel tierischen Ursprungs	a1.3-üK Lebensmittel tierischen Ursprungs
		a1.4-üK Speisefette und Öle	a1.5-üK Weitere Lebensmittel / Produkte (insbesondere Bindemittel, Kakao und Schokolade)	a1.4-üK Speisefette und Öle
				a1.5-üK Weitere Lebensmittel / Produkte

# Inhalt

- Revisionsprozess
- Grundlagendokumente / Bildungserlasse
- Lernortkooperation
  - Lernort Betrieb
  - Lernort Berufsfachschule
  - Lernort überbetriebliche Kurse
- **Qualifikationsverfahren**
- Dokumente / weitere Informationen

# BiVo Art.18

## Umfang und Durchführung des Qualifikationsverfahren

### Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung

#### Qualifikationsbereich Praktische Arbeit als VPA

Gewichtung 50 %  
Fallnote

#### Qualifikationsbereich Allgemeinbildung

Gewichtung 20 %  
gemäss Verordnung des SBFI über die Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung

#### Erfahrungsnote

Gewichtung 30 %

### Positionen

**Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten**  
Gewichtung 60 %

**Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit**  
**Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe**  
Gewichtung 25 %

**Fachgespräch**  
Gewichtung 15 %

**Note Unterricht in den Berufskennntnissen**

## BiVo Art.19

### Bestehen, Notengewichtung

- Praktische Arbeit sowie Gesamtnote mindestens 4.0
- Gewichtung
  - 50% praktische Arbeit (inkl. Fachgespräch)
  - 30% Erfahrungsnote (nur Berufsfachschule)
  - 20% Allgemeinbildung

# EFZ

## Positionen, HKB, Dauer und Gewichtung der VPA

Der Qualifikationsbereich umfasst die folgenden Handlungskompetenzbereiche sowie das Fachgespräch im Umfang von 30 Minuten mit den nachstehenden Gewichtungen:

Position	HKB	Dauer	Gewichtung
1	A	450 Minuten	60 %
2	B und C	(Inkludiert in 450 Minuten)	25 %
3	A, B, C und D (Fachgespräch)	30 Minuten	15%
Total		480 Minuten / <b>8 Stunden</b>	100 %

# Qualifikationsverfahren EFZ Ausführungsbestimmungen und Leitfaden

## EFZ

- **Ausführungsbestimmungen**
  - 2 zeitliche Varianten
  - Unterstützung durch Berufsbildende möglich
- **Leitfaden**
  - Grund - Mise en place - Liste
  - 3 Situationen

### Situation 3

Ihre Hotelgäste unternehmen einen Ausflug mit anschliessendem Picknick. Der Küchenchef beauftragt Sie, für das Picknick eine kleine Auswahl an Salaten herzustellen. Der von Ihnen ebenfalls hergestellte Hauptgang mit Beilagen sowie die Süssspeise werden dann in-house serviert.

#### a) Salatbuffet «to go»

Sie sollen drei verschiedene Salate für jeweils 4 Personen herstellen. Einer dieser Salate soll vegan und alle sollen mit unterschiedlichen Saucen kombiniert sein. Pro Person werden insgesamt 200g-300g serviert. Für die Herstellung hat Ihnen ihr Chef folgende Vorgaben gegeben:

- 1 gegarter Gemüsesalat
- 1 Salat bestehend aus Hülsenfrüchten oder Getreide oder Kartoffeln
- 1 Salat mit Hauptbestandteil gegartem Fisch

#### Servicevorgaben:

Die Salate sind so anzurichten, dass sich die Gäste selbst bedienen können. Es ist das Geschirr des Prüfungsortes zu verwenden. Es darf kein eigenes Geschirr mitgebracht werden. Die Gerichte müssen gleichzeitig serviert werden.

#### b) Gericht aus Schlachtfleisch und/oder Mastgeflügel

Es werden drei unterschiedliche Produkte aus Schlachtfleisch und/oder Geflügel zur Verfügung gestellt. Sie wählen eines davon aus und bereiten dieses mit einer Garmethode ohne Fremdflüssigkeit zu. Das Schlachtfleisch oder Geflügel soll vor der Zubereitung portioniert werden. Das Gericht muss mit einer passenden Sauce und einer Garnitur serviert werden.

# Qualifikationsverfahren EBA

## Ausführungsbestimmungen und Leitfaden

### EBA

- **Ausführungsbestimmungen**
  - 2 zeitliche Varianten
  - Mise en place-Phase
- **Leitfaden**
  - 3 Situationen (Basis EFZ)
  - Rezepte werden abgegeben
  - Süssspeise individuell

#### Situation 2

Sie erhalten vom Küchenchef den Auftrag, im Rahmen einer geplanten Veranstaltung die Produktion von Teilen des Angebotes, insbesondere einer warmen Vorspeise, des Hauptgangs mit Beilagen und einem Dessert zu übernehmen. Sie stellen die geforderten Gerichte für jeweils 4 Personen her.

#### Aufgabenteil a): (Produktions-) Mise en place

Für die im Aufgabenteil b) benötigten Speisen, erstellen Sie in einem ersten Schritt folgende Mise en place:

- Stellen Sie die Masse für Ihre gefrorene Süssspeise her, füllen Sie diese in die geplante Form und gefrieren Sie diese.
- Nehmen Sie das für das Fleischgericht benötigte Stück entgegen und richten Sie das Fleisch für die geplante Weiterverarbeitung her (parieren, binden, schneiden usw.).
- Schneiden Sie die Kartoffeln für die Stärkebeilage in die, gemäss Rezeptur, vorgegebene Form, oder stellen Sie, wenn dies in Aufgabe c) verlangt wird, die benötigte Kartoffelmasse her.
- Für die Gemüsebeilage schneiden Sie das Gemüse in die, gemäss Rezeptur, vorgegebene Form.

#### Aufgabenteil b): Vorbereitung, Zubereitung, Fertigung und Präsentation der Gerichte

#### Warme Vorspeise

Sie servieren eine vorgegebene warme Vorspeise.

*Beispiele möglicher Aufgabenstellungen (nicht abschliessend):*

*Ei im Töpfchen / Pochiertes und gratiniertes Ei auf Plattspinat /*

*Blätterteigkissen mit Pilzfüllung / Gemüsekroketten / Käsekuchen*

## Hilfsmittel am praktischen Qualifikationsverfahren.

- Die Lerndokumentation und die Unterlagen der überbetrieblichen Kurse dürfen als Hilfsmittel verwendet werden.

# Inhalt

- Revisionsprozess
- Grundlagendokumente / Bildungserlasse
- Lernortkooperation
  - Lernort Betrieb
  - Lernort Berufsfachschule
  - Lernort überbetriebliche Kurse
- Qualifikationsverfahren
- **Dokumente / weitere Informationen**

# Dokumente

## Welche Dokumente werden aufgeschaltet

- Bildungsverordnung
- Bildungsplan
- Ausbildungsprogramm für Lehrbetriebe
- Bildungsbericht
- Ausbildungsprogramm und Reglement zur Durchführung von überbetrieblichen Kursen
- Lehrplan für die Berufsfachschulen
- Ausführungsbestimmungen mit Leitfaden zum Qualifikationsverfahren
- Liste der Fachbegriffe
- Liste der Garmethoden
- Vorlagen zu Zeitplänen und weiteren Planungshilfsmittel

# Inside

- Unsere Informationsbroschüre »inside« hält Sie weiterhin regelmässig über die Entwicklung in der Berufsrevision auf dem Laufenden.



## »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 2/2023 widmet sich dem Statusbericht der Revision Köchin EFZ/Koch EFZ und Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA.

### Implementierung in vier Etappen

Die Implementierung erfolgt in vier Etappen. In der ersten Etappe werden Vor-Informationsveranstaltungen für Fachlehrpersonen und üK-Instruierende angeboten. Im Rahmen dieser «Vorinformationen» erhalten Fachlehrpersonen und üK-Instruierende einen ersten Einblick in die revidierten Berufe. Dabei werden in einem ersten Teil allgemeine Inhalte zur Handlungskompetenzorientierung, der Orientierung an der Wertschöpfungskette, dem Konzept der Lerndokumentation, Referenzdokumenten und Praxisaufträgen vermittelt. In einem zweiten Teil wird der Rahmen des Lehrplans für die Berufsfachschulen resp. des Ausbildungsprogramms für die üK aufgezeigt. Eine online Vor-Information ist geplant, die Daten folgen.

Daten Deutschschweiz in Weggis:

- Samstag, 22. April 2023 für Lehrpersonen
- Samstag, 29. April 2023 für üK-Instruierende
- Samstag, 6. Mai 2023 für üK-Instruierende
- Samstag, 13. Mai 2023 für Lehrpersonen

Kurzfristige Anmeldungen senden Sie bitte direkt an Christoph Remund, Projektleiter Implementierung Berufe: [c.remund@hotelgastro.ch](mailto:c.remund@hotelgastro.ch)

Daten Romandie in Montreux:

- Donnerstag, 11. Mai 2023 für Lehrpersonen
- Donnerstag, 11. Mai 2023 für üK-Instruierende

Anmeldung via: Olivier Lehrian, [lonay@hotelgastro.ch](mailto:lonay@hotelgastro.ch)

Die Daten für das Tessin folgen.

### Agenda

- April/Mai 2023 Vor-Informationen für Lehrpersonen und üK
- August/September 2023 Teach the Teacher
- Ab Herbst 2023 Implementierung in den Kantonen
- Ab Ende 2023/Anfang 2024 Tageskurse für Ausbilder
- Inkraftsetzung der BiVo per 1. Januar 2024

### Kontakt

Projektleitung:  
Mike Kuhn und Nina Theus  
[grundbildung@hotelgastro.ch](mailto:grundbildung@hotelgastro.ch)  
Telefon: +41 41 392 77 77

Implementierung:  
Christoph Remund  
[grundbildung@hotelgastro.ch](mailto:grundbildung@hotelgastro.ch)  
Telefon: +41 41 392 77 77

Implementierung Romandie:  
Olivier Lehrian  
[o.lehrian@hotelgastro.ch](mailto:o.lehrian@hotelgastro.ch)  
Telefon: +41 21 804 85 30

### Adressaten

- Das »inside« Revision Küche 2/2023 geht via E-Mail in drei Sprachen (d/f/i) an die:
- Mitglieder der Trägerschaft HotellerieSuisse, GastroSuisse, Hotel & Gastro Union sowie deren Sektionen, Berufsverbände und Fachzeitschriften
  - 19 dezentralen Organisationen von Hotel & Gastro formation Schweiz
  - Verbundpartner, SBFI und Kantone

## TK-BBK

Die Tageskurse unterstützen Sie in Ihrer Tätigkeit mit folgenden Inhalten:

- **Soziale Themen**

- Begriffsdefinition Migrationshintergrund
- Kulturelle Unterschiede und Gemeinsamkeiten
- Konfliktprävention / Best Practice

- **Fachliche Inhalte**

- Anwendung Lerndokumentation (WIGL)
- Revision der beruflichen Grundbildungen und deren Auswirkungen

## Weitere Informationen

### Dokumente

- **[www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch)**
  - Dokumente
  - „Inside“
  - Tageskurse für Ausbildner (TK BBK)
  - Direkter Kontakt
- **[www.wigl.ch](http://www.wigl.ch)**
  - Lerndokumentation
- **[www.sbf.admin.ch](http://www.sbf.admin.ch)**
  - Gesetzgebende Dokumente



## Weitere Informationen

### Informationen zur Präsentation und zur Lerndokumentation

- [www.wigl.ch](http://www.wigl.ch)
  - Präsentation Implementierung
  - Lerndokumentation



## Weitere Informationen

### Praktische Vorbereitungskurse

### Berufsprüfung Diätkoch / Diätköchin mit eidg. Fachausweis

Die Vorbereitungskurse dauern 5 Tage. Sie umfassen vier Kurs-Module, welche sämtliche prüfungsrelevanten Bereiche der diätetisch korrekten Gerichte-Produktion abdecken. Der Kurs schliesst mit einem praktischen 1:1 Prüfungsprobelauf ab, welcher den Teilnehmenden eine realistische Einschätzung ihres Wissensstandes gibt.

Die Inhalte sind vernetzt und aufbauend gestaltet. Sie richten sich nach den aktuellen, von der Prüfungskommission festgelegten verbindlichen Prüfungsvorgaben. Auf diese Weise kann gewährleistet werden, dass die umfassenden Prüfungsanforderungen komplett bearbeitet werden können.

Die Kurse sind erfahrungsgemäss schnell ausgebucht. Der detaillierte Ablauf und zusätzliche Informationen werden Ihnen zwei Wochen vor dem jeweiligen Modul per Mail zugestellt.

## Praktische Vorbereitungskurse

# Berufsprüfung Diätkoch / Diätköchin mit eidg. Fachausweis

### Durchführungsort

Gewerblich-Industrielle  
Berufsfachschule, Berufsschulareal 1, 8866 Ziegelbrücke

Modul 1 (1 Tag)

29. bis 30. April 2024

Modul 2 ( 1 Tag)

19. bis 20. Juni 2024

Modul 3 (1 Tag)

9. bis 10. Oktober 2024

Modul 4 (1 Tag)

17. bis 18. Dezember 2024

Modul 5 (1 Tag)  
1:1 Probelauf

20. bis 24. Januar 2025



# Lehrgang

## Theoretische Vorbereitungskurse

### Berufsprüfung Diätkoch / Diätköchin mit eidg. Fachausweis

### in Abklärung mit Hotel & Gastroformation Weggis

#### Fernunterricht/E-Learning

40 Schultage (30 Tage Fernstudium, 10 Tage Präsenzunterricht)

Das Konzept beinhaltet unterschiedliche Module.

Mit E-Learning ist das Lernen jederzeit und überall möglich. Die Ausbildungsmodule beinhalten Unterlagen und Literatur zum Selbststudium, z. T. vor, während und nach den Modulen.

Mit Lernzielkatalogen ist die optimale Vorbereitung auf eidg. Modulprüfungen gewährleistet.

In den Präsenzphasen werden Kenntnisse vertieft und der Praxistransfer mit Üben und Repetieren sichergestellt.

## Herzlichen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

Wir wünschen Ihnen viel Freude und Befriedigung beim Ausbilden unseres Berufsnachwuchses.

Für weitere Fragen zur Berufsrevision Küche wenden Sie sich an:

[grundbildung@hotelgastro.ch](mailto:grundbildung@hotelgastro.ch)