Werte Berufsbildende

Einleitung:
Herzlichen Dank, dass Sie sich für die Ausbildung der Lernenden in der Hotellerie- und Gastronomiebranche tag-täglich einsetzen. Es ist von enormer Bedeutung, dass der überaus wichtige Berufsnachwuchs, in der Hotellerie- und Gastronomiebranche gefördert wird.
Die Ausbildungsqualität von Lernenden soll hochgehalten werden, ganz unter dem Motto **"Beste Investition für die Zukunft".** In diesem Sinne haben wir Ihnen nützliche Informationen und Anregungen zusammengestellt.

Spanender Link

https://www.berufsbildnerblog.ch

Blog- Einträge zu diversen Themen wie z.B:
- Herausforderung Ausbilden in Krisenzeiten
- Handlungskompetenzen bei Lernenden ausbilden
- Lernende Betreuen / Motivieren / Beurteilen /
- Nachwuchsförderung

Köchin EFZ / Koch EFZ & Küchenangestellte EBA / Küchenangestellter EBA

Download von wichtigen Dokumenten:

https://www.hotelgastro.ch/downloads

Kategorien ➡ Berufliche Grundbildung
Kategorien ➡ Köchin EFZ / Koch EFZ
➡ Küchenangestellte EBA / Küchenangestellter EBA
Kategorien ➡ Rechtsgrundlagen

- **02_Bildungsplan**
  Themen: Leitziele, Richtziele und Leistungsziele für alle drei Lernorte. Dieses Dokument beschreibt, was ein/e angehende/r Berufsmann Berufsfrau können muss und wo was gelehrt wird.

Kategorien ➡ Lerndokumentation

- **02_Ausbildungsplan**
  Themen: Schwergewichtsthemen auf die Semester aufgeteilt mit den dazugehörenden Leistungszielnummern (gemäss Bildungsplan)
- **03_Bildungsbericht_leer zum Bearbeiten**
  Themen: Ist-Situation erfassen und in Zukunft schauen Der Berufsbildner beurteilt den Stand der Lernenden Person – gestützt auf die Lerndokumentation – in Themen wie Fach-, Methoden-, Selbst- und Sozialkompetenz. Ebenfalls darf die Lernende Person die betriebliche Ausbildung und die Betreuung durch den Ausbildner beurteilen. Dieser wertvolle Bildungsbericht dient als Grundlage für gemeinsame Zielsetzungen für das nächste Semester.

Weitere Dokumente für Ausbildung Küche

Ein gutes Praxis-Instrument für Ausbildner findet man auf der Homepage der Hotel & Gastro formation. Ausgehend vom Bildungsauftrag der Berufs- und Ausbildner/-innen beinhaltet es sämtliche Angaben, Hinweise und Kontroll-Instrumente für die Praxis.

https://www.hotelgastro.ch/ausbildungen?c=Tageskurs_fuer_Ausbildner_Kueche

Tageskurs für Ausbildner, Küche → Download & Links

Download & Links
- Praxishandbuch_Berufsbildner
- Arbeitsplanung_Formular
- Rezeptblatt_AVOR
- Kompetenzbeurteilung_Probekochen
- Bildungsbericht
- Arbeitsrapport leer_LLD

Wie gehen Sie am besten vor:

Wie fördere ich meinen Lernenden….

Es ist immer ein guter Zeitpunkt sich Zeit zu nehmen und zu sehen, wo man mit der Ausbildung steht. Nehmen sie als Grundlage die Lern- und Leistungsdokumentation und besprechen diese mit den Auszubildenden. Wenn Ihnen die Leistungsziele nicht geläufig sind, schlagen Sie diese im Bildungsplan nach.

Lern- und Leistungs-Dokumentation

Grundsatz: Lernender führt die Dokumentation, der Ausbildner kontrolliert sie, definiert Lernziele und unterschreibt die Dokumentation und die Arbeitsrapporte regelmässig.

In Lasche 3: Kompetenznachweis des Semesters ausfüllen. Wo wurde was instruiert? Betrieb und/oder üK. Selbsteinschätzung des Lernenden: Was kann ich oder was muss noch üben?
In Lasche 4: Gerichte Liste nachtragen; welche Gerichte wurden schon gezeigt und gekocht? Wiederum Selbsteinschätzung des Lernenden: Was kann ich oder was muss ich nochmals üben?
Lasche 5: Arbeitsrapporte / fachlich korrekt?
Lasche 7: Schulzeugnisse und üK-Kompetenzbeurteilungen

Bildungsbericht

Nutzt die ausgefüllte und Lern- und Leistungsdokumentation. Nehmt euch genügend Zeit und betrachtet jeder Lernende individuell, schaut auf Stärken und Schwächen, definiert Lernziele und erstellt einen Bildungsbericht.

Einzelne Gerichte oder Menüs Kochen

1.und 2. Lehrjahr: Gerichte anhand der persönlichen Gerichte-Liste in der Lern- und Leistungsdokumentation, welche noch nie gemacht wurden, kochen, Semester-Kernthemen beachten (siehe Ausbildungsplan)

3. Lehrjahr: QV-Gerichte Liste vom Kanton und Warenkorbgerichte üben.

Stufengerechtes Probekochen

Mit dem Probekochen soll sichergestellt werden, dass mindestens einmal pro Semester der Ausbildungsstand des Lernenden reflektiert wird. Dabei findet ein Auswertungsgespräch zwischen Berufsbildner und Lernenden statt und es werden die nächsten Schritte der praktischen Ausbildung besprochen. Folgende Abstufungen sollten berücksichtigt werden:

1. Lehrjahr: vorgegebene Gerichte, ohne Zeit-Limite, nach Rezeptvorgabe selbständig herstellen

2. Lehrjahr: vorgegebene Gerichte für ein drei- oder viergängiges Menü, mit Zeit-Limite, nach Rezeptvorgabe selbständig herstellen

3. Lehrjahr: Ein fünfgängiges Menü, mit Zeit-Limite nach QV-Vorgaben (1-3 Gang: Warenkörbe; Hauptgang, Süssspeise mit Kleingebäck vorgegeben von Berufsbildner)

Hinweise:
Menüvorschläge und Arbeitsplanung sind im **«Praxishandbuch_Berufsbildner»** gut beschrieben
Unbedingt einen Arbeits- und Zeitplan erstellen lassen und diesen vor dem Probekochen mit dem Lernenden besprechen und ergänzen.

Bewertung / Reflexion des Probekochens

Während dem Probekochen beobachtet der Ausbildner den Lernenden beim Kochen und macht sich Notizen in der «Kompetenzbeurteilung Probekochen».

Ganz wichtig: Nach dem Probekochen sich genug Zeit nehmen und das Probekochen mit dem Lernenden besprechen. Wichtig: Fragen sie zuerst den Lernenden, wie es aus seiner Sicht gelaufen ist und was er das nächste Mal anders machen würde. Die schriftliche Auswertung des Probekochens ablegen und am besten schon einen neuen Termin für das nächste Probekochen bestimmen.

Herzlichen Dank für die wertvolle Arbeit in die Berufsbildung!

Reto Sigrist
üK-Instruktor Fachrichtung Küche