

# herzlich willkommen

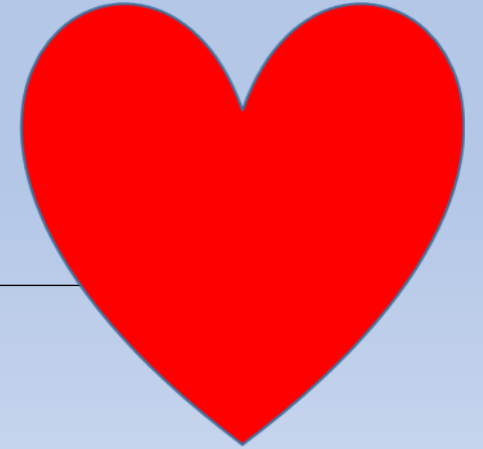
---



## Zur 2. Berufsbildner\*innen Tagung Koch Köchin EFZ / Küchenangestellter EBA

# herzlich willkommen

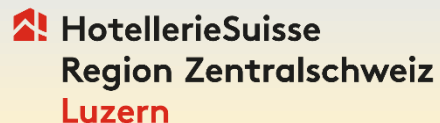
---

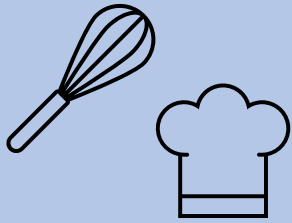


## Reto Sigrist

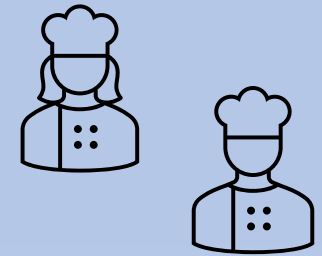
Hauptberuflicher Berufs- und Erwachsenenbildner  
Fachbereichsleiter Küche im Aus- und Weiterbildungszentrum G`ART, Luzern

Seit 2010 | Prüfungsexperte Köchin/Koch EFZ | Kanton Luzern  
Ab 2025 | Chefexperte Küchenberufe EFZ/EBA | Kanton Luzern





# Ablauf des Themenraum Küche



## Thema:

QV-Vorbereitung in den Küchenberufen  
(BIVO 2010)  
Köchin/Koch EFZ  
Küchenangestellte/r EBA

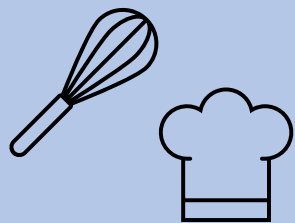
**Problempunkte  
am praktischen  
Qualifikationsverfahren**

aus Sicht des Expertenteams

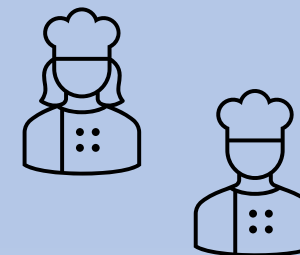
**Fragen / Unklarheiten**  
aus Sicht der Berufsbildner\*innen

**Diskussionsrunde**

**Begleitung / Unterstützung der Lernenden**  
durch Berufsbildner\*innen



# Praktische Arbeit



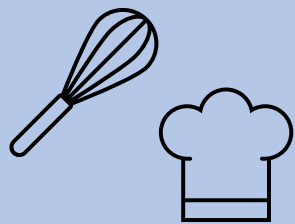
**Positive Punkte  
am praktischen Qualifikationsverfahren  
aus Sicht des Expertenteams**

**Küchenangestellte EBA**  
über 90% sind mehrheitlich  
sehr gut vorbereitet

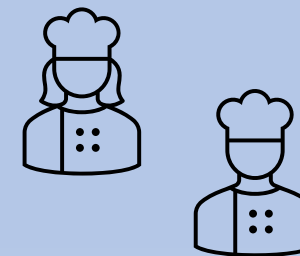
- Das bedeutet:**
- Menüs wurden probegekocht
  - Zeitplanung vorbereitet
  - Kompetenznachweise ausgefüllt  
und LLD von BB unterschrieben

**Köchinnen/Köche EFZ**  
ca. 60% sind gut oder sehr gut  
vorbereitet

- Das bedeutet:**
- Warenkörbe und 5 – Gang-Menüs  
wurden mehrmals probegekocht
  - Zeitplanung vorbereitet
  - LLD und Arbeitsrapporte von BB  
unterschrieben



# Praktische Arbeit

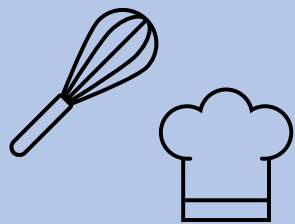


**Problempunkte  
am praktischen Qualifikationsverfahren**

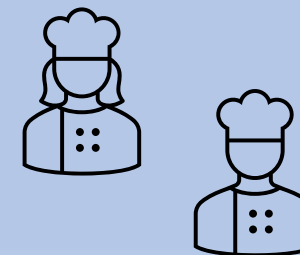
Erfahrungen des Expertenteams

**Lern- und  
Leistungsdokumentation (LLD)**

**Arbeitsvorbereitung  
(AVOR)**



# Praktische Arbeit



## Problempunkte am praktischen Qualifikationsverfahren

Erfahrungen des Expertenteams

### Lern- und Leistungsdokumentation (LLD)

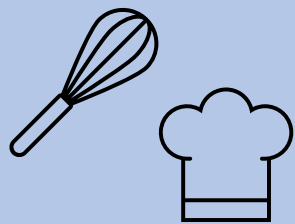
#### LLD wurde von den Lernenden nicht geführt

- Kompetenznachweise
- Gerichteliste
- Arbeitsrapporte fehlen oder sind unvollständig

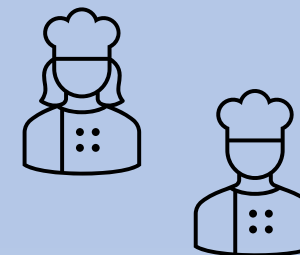
#### LLD wurde von BB nicht kontrolliert und unterschrieben

- Kompetenznachweise
- Gerichteliste
- Arbeitsrapporte

- Es fehlen Bildungsberichte
- Es wurde kein stufengerechtes Probekochen durchgeführt



# Praktische Arbeit



## Problempunkte am praktischen Qualifikationsverfahren

Erfahrungen des Expertenteams

### Lern- und Leistungsdokumentation (LLD)

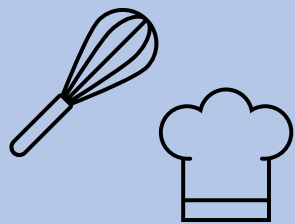
#### LLD wurde von den Lernenden nicht geführt

- Kompetenznachweise
- Gerichteliste
- **Arbeitsrapporte** fehlen oder sind unvollständig

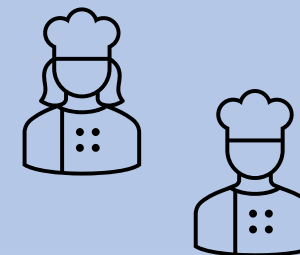
#### LLD wurde von BB nicht kontrolliert und unterschrieben

- Kompetenznachweise
- Gerichteliste
- Arbeitsrapporte

- Es fehlen Bildungsberichte
- Es wurde kein stufengerechtes Probekochen durchgeführt



# Praktische Arbeit



## Probekochen (einmal pro Semester)

- Stufengerecht (aufbauend vom 1. bis 3. Lehrjahr)
- Menü mit definierten Schwergewichtsthemen
- Datum: Früh und fix geplant/Gäste einladen, evtl. Eltern?
- genug Zeit für AVOR, Arbeitsplanung und Mise en place (evtl. Vortag)

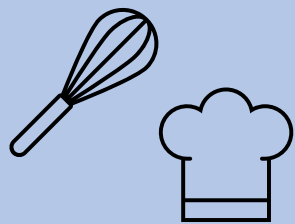
## Beobachten / Auswerten

- Kompetenzbeurteilung schriftlich festhalten
- Reflektion mit Auswertungsgespräch
- Massnahmen und Zwischenziele besprechen und im Semester-Bildungsbericht festhalten

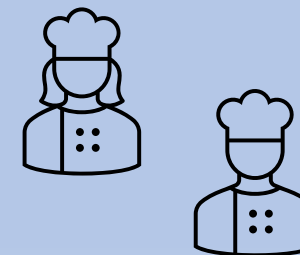
**Begleitung / Unterstützung der Lernenden**  
durch Berufsbildner\*innen

- Es fehlen Bildungsberichte
- Es wurde kein stufengerechtes Probekochen durchgeführt





# Praktische Arbeit



## Probekochen (einmal pro Semester)

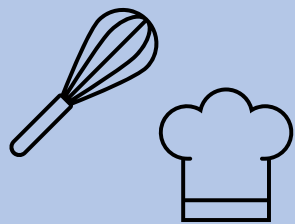
- Stufengerecht (aufbauend vom 1. bis 3. Lehrjahr)
- Menü mit definierten Schwergewichtsthemen
- Datum: Früh und fix geplant/Gäste einladen, evtl. Eltern?
- genug Zeit für AVOR, Arbeitsplanung und Mise en place (evtl. Vortag)

## Beobachten / Auswerten

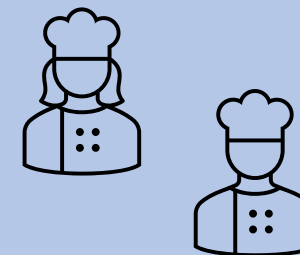
- Kompetenzbeurteilung schriftlich festhalten
- Reflektion mit Auswertungsgespräch
- Massnahmen und Zwischenziele besprechen und im Semester-Bildungsbericht festhalten

**Begleitung / Unterstützung der Lernenden**  
durch Berufsbildner\*innen

- 
- **Bildungsbericht**
  - **Stufengerechtes Probekochen**



# Praktische Arbeit



## Arbeitsrapporte...

- ...dürfen als «Prüfungsspick» für das mündliche Fachgespräch verwendet werden
- ...daher ist es wichtig diese einzufordern, zu kontrollieren und zu unterschreiben

Bitte beachten Sie:

- Mindestens 30 Arbeitsrapporte während der gesamten Lehrzeit
- Besonderes Augenmerk auf Richt- und Leistungsziele:

### 1.6 Garprozesse

#### 1.6.4 Feuchthitzetechnik

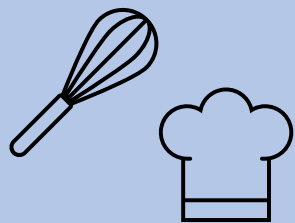
#### 1.6.5 Trockenhitzetechnik

auf Schwergewichtsthemen beziehen

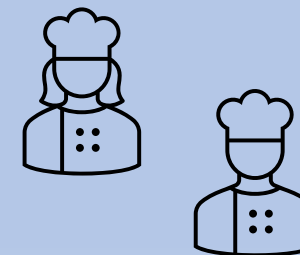


## Arbeitsrapporte

**Begleitung / Unterstützung der Lernenden**  
durch Berufsbildner\*innen



# Praktische Arbeit



## Arbeitsrapporte...

- ...dürfen als «Prüfungsspick» für das mündliche Fachgespräch verwendet werden
- ...daher ist es wichtig diese einzufordern, zu kontrollieren und zu unterschreiben

Bitte beachten Sie:

- Mindestens 30 Arbeitsrapporte während der gesamten Lehrzeit
- Besonderes Augenmerk auf Richt- und Leistungsziele:

### 1.6 Garprozesse

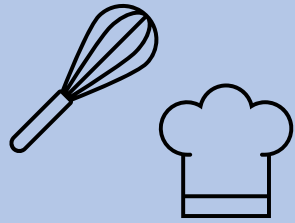
#### 1.6.4 Feuchthitzetechnik

#### 1.6.5 Trockenhitzetechnik

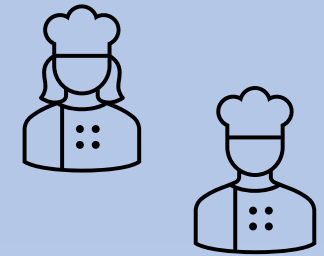
auf Schwergewichtsthemen beziehen



**Begleitung / Unterstützung der Lernenden**  
durch Berufsbildner\*innen



# Praktische Arbeit



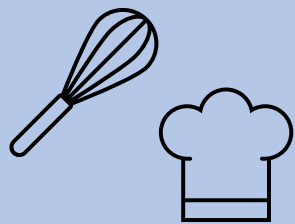
**Problempunkte  
am praktischen Qualifikationsverfahren**  
Erfahrungen des Expertenteams

**Warenkorbgerichte**

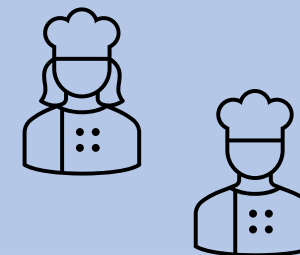
**Arbeitsvorbereitung  
(AVOR)**

**AVOR-Blätter**

**Arbeits- und Zeitplanung**



# Praktische Arbeit



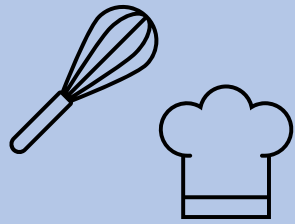
## Warenkorbgerichte

- Wurden zu wenig oder teilweise gar nicht geübt
- Indikatoren für Arbeitsaufwand werden nicht beachtet
- Generelle Anforderungen werden nicht erfüllt. z.B: Pflicht-LM nicht gebraucht / LM verwendet die nicht auf der Liste sind / Fisch: Feuchthitzetechnik wird nicht beachtet etc.
- Mengen sind teilweise viel zu gross (Anpassung auf 5-Gang-Menü)

**Begleitung / Unterstützung der Lernenden**  
durch Berufsbildner\*innen

## Komplexe Anforderung an Lernende !

- Genug Zeit einplanen
- Anforderungen genau lesen
- Ideen sammeln / Brainstorming
- Rezeptieren / Betriebsrezepte brauchen
- Einzelne Komponenten üben
- Ganze Gerichte üben, korrigieren
- Rezepte laufend anpassen



# Praktische Arbeit

## AVOR-Blätter

- Nicht im Doppel vorhanden (1 Exemplar für Experten)
- Teilweise gar nicht vorhanden (Jedes Gericht und jede Komponente müssen rezeptiert sein)
- Nicht lesbar (Handschrift, Kopie, lösliche Stifte)
- Nicht fachgerecht (Fachsprache, Garmethoden, Kopf- und Fusszeile, falsche oder fehlende Mengenangaben)

**Begleitung / Unterstützung der Lernenden**  
durch Berufsbildner\*innen

- Bitte kontrollieren !!!

## Rezeptblatt/Arbeitsvorbereitung (AVOR)

Thema	Quelle	Datum	Name
Sautiertes Duett	-	2.12.22	

Gericht: Fischgang Warenkorb 3

Garmethode/n: Sautieren

Vorbereitungszeit: ..... ca. Garzeit: .....

Zutaten für: 4 Personen

Menge	Zutaten	Vorbereitung / Zubereitung
4 Stk.	Wolfsbarsch	
4 Stk.	Saibling	
wenig	Zitronensaft	
wenig	Worcestersauce	
wenig	Pfeffer	
wenig	Salz	marinieren
wenig	Mehl	im Mehl wenden
wenig	Butter	goldbraun sautieren

### Anrichteweise

Passende Beläge(n): .....

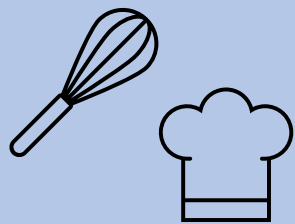
Passende Garnitur: .....

Anrichtegeschirr: .....

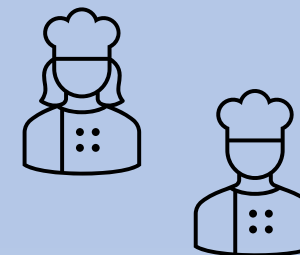
CCP's: .....

188 €

GHP | BPF | BPI:



# Praktische Arbeit

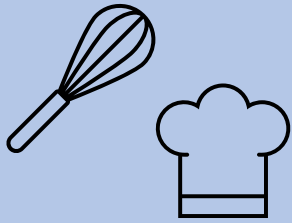


## Arbeits- und Zeitplanung

- Nicht vorbereitet / nicht geübt

## Begleitung / Unterstützung der Lernenden durch Berufsbildner\*innen

- Komplette 5-Gang-Menü`s üben  
(mit jedem Warenkorb mindestens einmal)
- Arbeits- und Zeitpläne vom Probekochen  
übernehmen und ergänzen mit den  
Pflichtgerichten



# Themenraum Küche



## Instrumente / Unterlagen

### Köchin EFZ / Koch EFZ & Küchenangestellte EBA / Küchenangestellter EBA

Download: Praxishandbuch BB, stufengerechtes Probekochen etc.

<https://www.hotelgastro.ch/downloads>

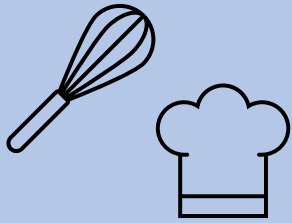
Kategorien => Berufliche Grundbildung

Kategorien => Köchin EFZ / Koch EFZ

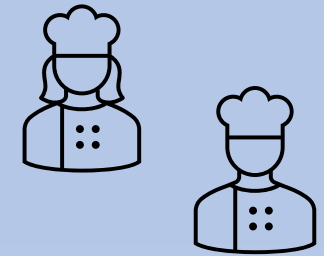
=> Küchenangestellte EBA / Küchenangestellter EBA







# Themenraum Küche



## «Ich zeige was ich kann 2024» Küchenangestellte/r EBA

Die Lernenden haben die Möglichkeit, ihr praktisches Fachwissen zu zeigen und kochen wie auch beim QV ein 3-Gang Menu.

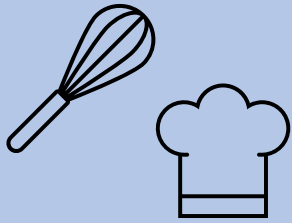
Nutzen Sie diesen Tag als Standortbestimmung! Die Lernenden werden von einem Fachexperten begleitet und erhalten am Ende des Tages ein wertvolles Feedback.

**Dienstag, 5. März 2024**  
oder  
**Donnerstag, 7. März 2024**  
oder  
**Freitag, 8. März 2024**  
oder  
**Samstag, 9. März 2024**

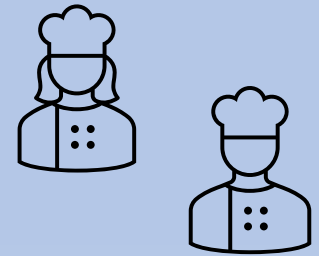


### Das Wichtigste auf einen Blick:

Kursort:	Ausbildungszentrum G'ART St. Karli Strasse 74 6004
Dauer:	eintägiger Kurs
Kosten für den Ausbildungsbetrieb:	CHF 300.00 / Lernenden
Anmeldung:	möglich ab Mitte November
Einladung:	folgt per Mail ab Mitte November an Ihre sluz Adresse



# Themenraum Küche



## «Ich zeige was ich kann 2024» Koch / Köchin EFZ

Die Lernenden haben die Möglichkeit, Ihr praktisches Fachwissen zu zeigen und kochen wie auch beim QV ein 5-Gang Menu.

Nutzen Sie diesen Tag als Standortbestimmung! Die Lernenden werden von einem Fachexperten begleitet und erhalten am Ende des Tages ein wertvolles Feedback.

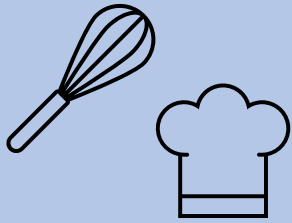
täglich in der KW 11 & 12

**Montag, 11. März bis Samstag, 15. März 2024**  
**Montag, 18. März bis Donnerstag 21. März 2024**

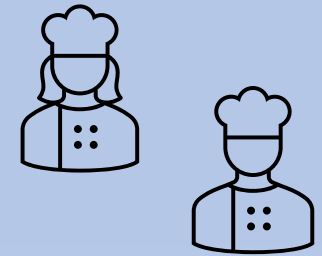


### Das Wichtigste auf einen Blick:

Kursort:	Ausbildungszentrum G'ART St. Karli Strasse 74 6004
Dauer:	eintägiger Kurs
Kosten für den Ausbildungsbetrieb:	CHF 300.00 / Lernenden
Anmeldung:	möglich ab Mitte November
Einladung:	folgt per Mail ab Mitte November an Ihre sluz Adresse



# Ablauf des Themenraum Küche



## Thema:

QV-Vorbereitung in den Küchenberufen  
(BIVO 2010)  
Köchin/Koch EFZ  
Küchenangestellte/r EBA

**Problempunkte  
am praktischen  
Qualifikationsverfahren**

aus Sicht des Expertenteams

**Fragen / Unklarheiten**  
aus Sicht der Berufsbildner\*innen

**Diskussionsrunde**

**Begleitung / Unterstützung der Lernenden**  
durch Berufsbildner\*innen

# Themenraum Küche

Berufsrevision Küchenberufe  
(BIVO 2024)  
Köchin/Koch EFZ  
Küchenangestellte/r EBA

Save the Date

**4. und 11. März 2024**

*Implementierung durch H&Gf Weggis*

Einladungen und weitere Infos folgen durch  
kantonale Dienststellen:  
Fabian Huwyler LU, Lilian Lischer NW und  
Karin Krummenacher OW

## Bildungsplan

Zur Verordnung des SBFJ vom 20. Juni 2023 über die berufliche Grundbildung für  
Küchenangestellte/Küchenangestellter  
mit eidgenössischem Berufsattest (EBA)

Vom 20. Juni 2023


Berufsnummer 79025

## Bildungsplan

Zur Verordnung des SBFJ vom 20. Juni 2023 über die berufliche Grundbildung für  
Köchin/Koch  
mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ)

Vom 20. Juni 2023

Berufsnummer 79009

 **HotellerieSuisse**  
**Region Zentralschweiz**  
**Luzern**

**Hotel & Gastro**  
*formation* by  
Hotel & Gastro Union  
GastroSuisse  
hotelleriesuisse

  
**HOTEL & GASTRO**  
**UNION**  
1886

**GASTRO**  **LUZERN**

Herzlichen Dank für ihre Aufmerksamkeit



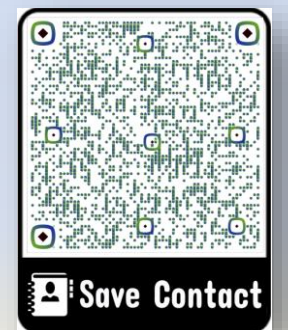
**& für ihre wertvolle Arbeit in der Berufsbildung  
für unsere Lernenden.**


Ich freue mich auf eine gute Zusammenarbeit  
und tolle Gespräche in Zukunft oder schon bald beim Aperero...😊

[r.sigrist@gart.ch](mailto:r.sigrist@gart.ch)

041 240 01 07 (Geschäft)

079 693 19 27 (Mobile)



 **HotellerieSuisse**  
Region Zentralschweiz  
Luzern

Hotel & Gastro  
*formation* by  
Hotel & Gastro Union  
GastroSuisse  
hotelleriesuisse

 **HOTEL & GASTRO  
UNION**  
1886

**GASTRO**  **LUZERN**