



Implementierung der beruflichen Grundbildungen

Köchin EFZ / Koch EFZ

Küchenangestellte EBA / Küchenangestellter EBA

Inhalt

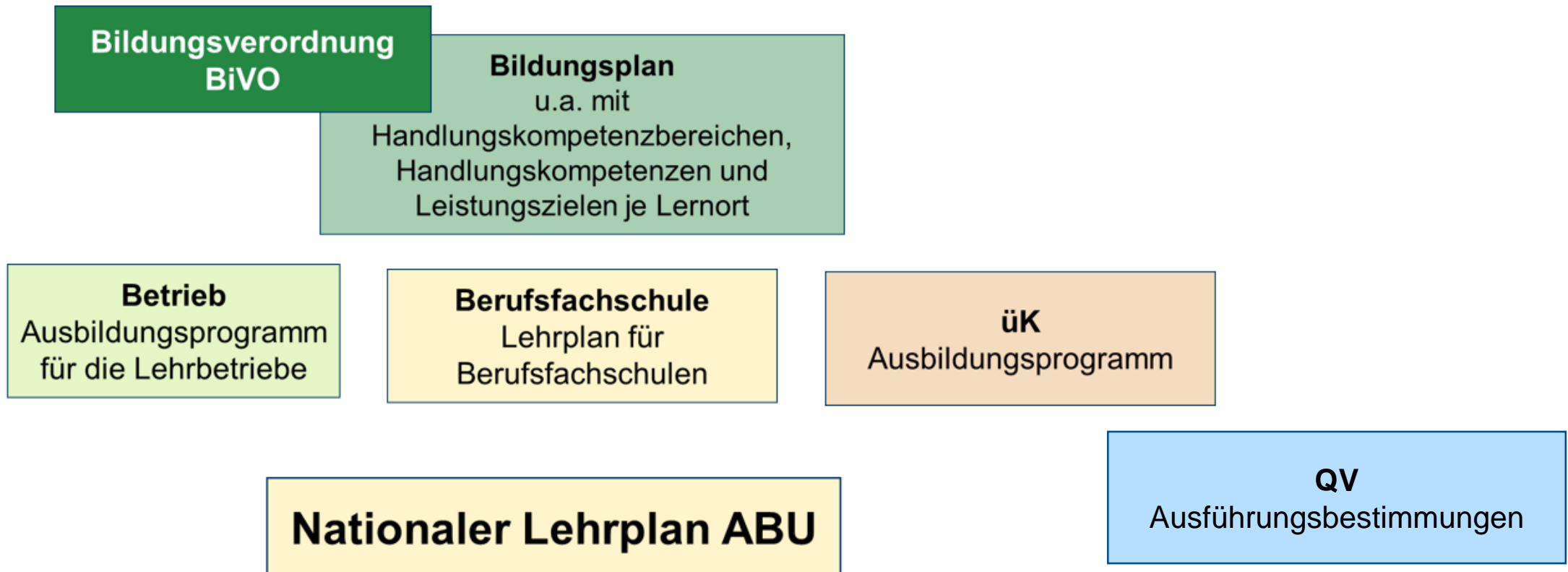
- Revisionsprozess
- Grundlagendokumente / Bildungserlasse
- Lernortkooperation
 - Lernort Betrieb
 - Lernort Berufsfachschule
 - Lernort überbetriebliche Kurse
- Qualifikationsverfahren
- Dokumente / weitere Informationen

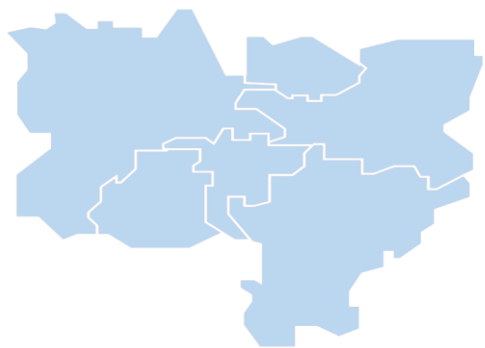
Eine Aufgabe – drei Partner



Quelle: SBFI, Florian Berset

Hierarchie der Grundlagendokumente





Dienststelle Berufs- und Weiterbildung/ Amt für Berufsbildung

Fabian Huwyler

Betrieblicher Ausbildungsberater

Lehraufsicht und Beratung

Auftrag DBW / AfB

- Vollzug Berufsbildungsgesetz
- Koordinationsfunktion in der Berufsbildung
- Aufsicht über die drei Lernorte
- Finanzierung der schulischen Bildung und Aufsicht über die Berufsfachschulen
- (Mit)-Finanzierung der überbetrieblichen Kurse, Aufsicht des üK-Zentrums durch den Standortkanton und Vertretung in der Kommission
- Verantwortung für die Durchführung der Qualifikationsverfahren
- Ansprechperson für die Lehrvertragsparteien bei Problemen/Fragen



Wie eine erfolgreiche Lehre gelingt

bleiben Sie partnerschaftlich und im gemeinsamen Dialog unterwegs.



Halten Sie Ihre Rechte und Pflichten ein.



Leisten Sie Ihren Beitrag zum guten Gelingen.



Unterstützungsangebote Kanton Luzern

Niederschwellige Anlaufstelle für Jugendliche bei Problemen aller Art

- Lostly www.lostly.ch
- Help Point an der Berufsfachschule

Lostly



Beratung für Jugendliche bei persönlichen Herausforderungen

- Fachstelle psychologische Beratung, Dienststelle Berufs- und Weiterbildung



Beratung für Berufsbildende und Eltern mit Fragen und Schwierigkeiten im Umgang mit Jugendlichen

- Fachstelle psychologische Beratung, Dienststelle Berufs- und Weiterbildung



Beratung bei Neuorientierung

- Berufsberatung und Case Management Berufsbildung
- Beratungs- und Informationszentrum, Dienststelle Berufs- und Weiterbildung



Unterstützungsangebote Kanton Nidwalden

Beratung für Jugendliche bei persönlichen Herausforderungen

- Lehraufsicht
- Jugend- Familien- und Suchtberatung



Stützen und Fördern Förderkurse Lernatelier

- Lernatelier BWZ Stans
- Lerncoaching
- Help Point



Beratung für Berufsbildende und Eltern Gemeinsame Lösungsfindung

- Lehraufsicht
- Jugend- Familien- und Suchtberatung NW



Beratung und Neuorientierung

- Berufs- und Studienberatung (BSB)



Unterstützungsangebote Kanton Obwalden

Unterstützung für Lernende Grundkompetenzen & Lern- und Arbeitstechniken

- Lernatelier BWZ Obwalden
- Kurse Grundkompetenzen (LU)



Beratung für Jugendliche bei persönlichen Herausforderungen

- Berufsintegrationsberatung (Case Management / FiB)
- Lehraufsicht
- Jugend-, Familien- und Suchtberatung



Beratung für Berufsbildende und Eltern mit Fragen und Schwierigkeiten im Umgang mit Jugendlichen

- Lehraufsicht
- Jugend-, Familien- und Suchtberatung



Beratung bei Neuorientierung

- Berufs- und Weiterbildungsberatung (BWB)



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

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.

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.

Bildungsbericht

- Berufsbildnerin oder Berufsbildner hält am Ende jedes Semesters den Bildungsstand der lernenden Person im Bildungsbericht fest

Bildungsbericht | Berufliche Grundbildung | 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

Bewertungsmerkmale	Bewertung	Begründungen und Ergänzungen / Vermerkte Massnahmen
<small>(Hinweis: Die berufsspezifischen Kompetenzen sind im Abschnitt 2 der Bildungsverordnung aufgeführt.)</small>		
1. Fachkompetenz		
1.1 Ausbildungsstand Gesamtbewertung gemäss den im Bildungsplan aufgeführten Bildungszielen	A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/>	
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"/>	
2. Methodenkompetenz		
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"/>	

Durchschnitt Fremdbeurteilung aus Praxisaufträgen

1.1 B
1.2 A
1.3 B
1.4 B

Kommentare Fremdbeurteilung Praxisaufträge

Zeitraum: 01.02.2025 – 31.07.2025

Fremdbeurteilung 1

Fremdbeurteilung 1

Fremdbeurteilung 1

Ihre Ansprechpersonen

Die Ausbildungsberater/innen der Dienststellen und Berufsbildungsämter unterstützen Sie bei Fragen gerne.

Luzern: Fabian Huwyler 041 228 52 82 / fabian.huwyler@lu.ch

Nidwalden: Lilian Lischer 041 618 73 78 / lilian.lischer@nw.ch

Obwalden: Karin Kruppenacher 041 666 64 45 / karin.kruppenacher@ow.ch



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

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>a1.1-B Pflanzliche Lebensmittel</p> <p>Pflanzliche Lebensmittel für das Speiseangebot erkennen und einsetzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gemüse • Kartoffeln • Getreide • Hülsenfrüchte • Obst • Samen und Kerne • Pilze • Kräuter • Gewürze • Sprossen <p>(K3)</p>	<p>a1.1-BFS Pflanzliche Lebensmittel</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"> • Gemüse • Kartoffeln • Getreide • Hülsenfrüchte • Obst • Samen und Kerne • Pilze • Kräuter • Gewürze • Sprossen <p>(K4)</p>	<p>a1.1-üK Pflanzliche Lebensmittel</p> <p>Pflanzliche Lebensmittel für das Speiseangebot erkennen und einsetzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gemüse • Kartoffeln • Getreide • Hülsenfrüchte • Obst • Samen und Kerne • Pilze • Kräuter • Gewürze • Sprossen <p>(K3)</p>

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	

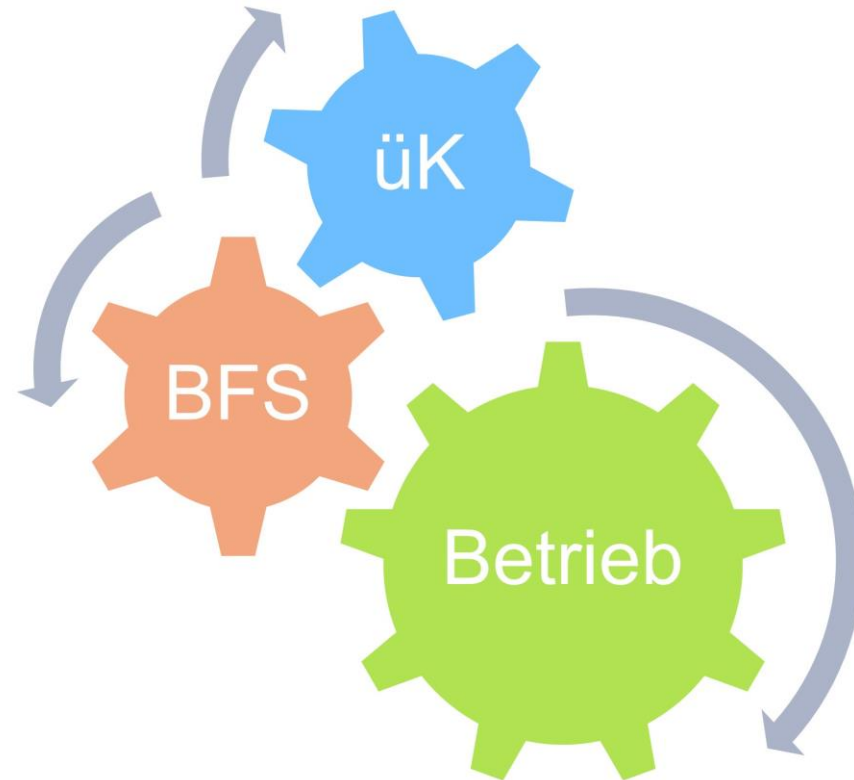
Liste der Garmethoden

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.

Lernortkooperation

Berufsbildung ist ein Gemeinschaftsprojekt



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)				
Total Berufskennnisse	200	200	200	600
b. Allgemeinbildung	120	120	120	360
c. Sport	40	40	40	120
Total Lektionen	360	360	360	1080

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			
Total Berufskennnisse	200	200	400
b. Allgemeinbildung	120	120	240
c. Sport	40	40	80
Total Lektionen	360	360	720

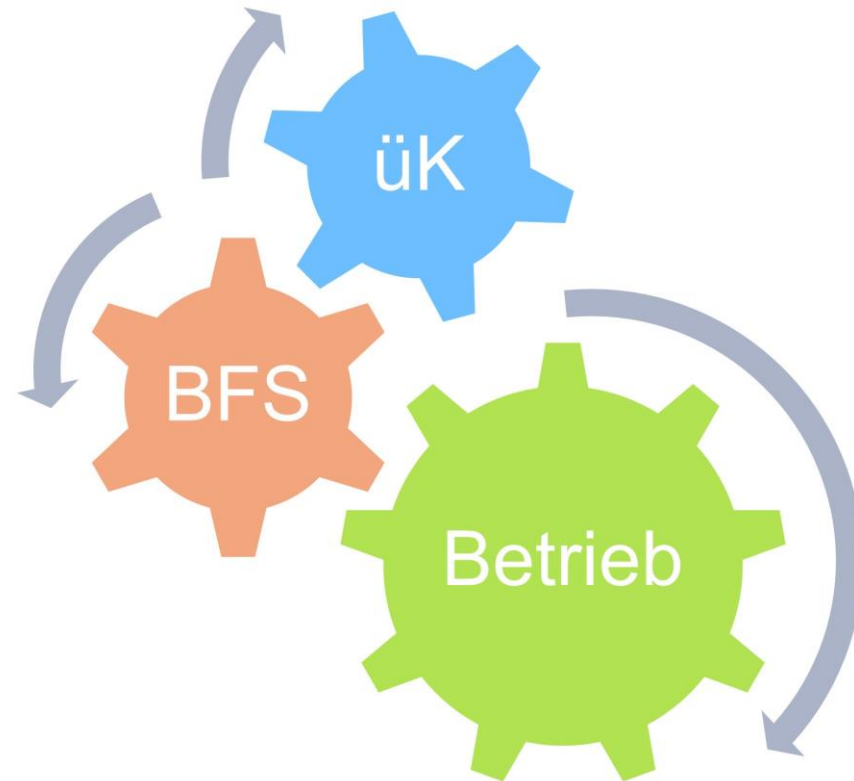
Lernort Berufsfachschule

Zusammenzug der wichtigsten Punkte

- Die Anzahl der Lektionen bleibt gleich
- Geringfügige Veränderungen der Zuteilung der Lebensmittel auf die Semester
- Die Fremdsprache ist im berufskundlichen Unterricht integriert
- QV-Berufskennntnisse - schriftlich fällt weg

Lernortkooperation

Berufsbildung ist ein Gemeinschaftsprojekt



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		
Total	20 Tage	Total	16 Tage

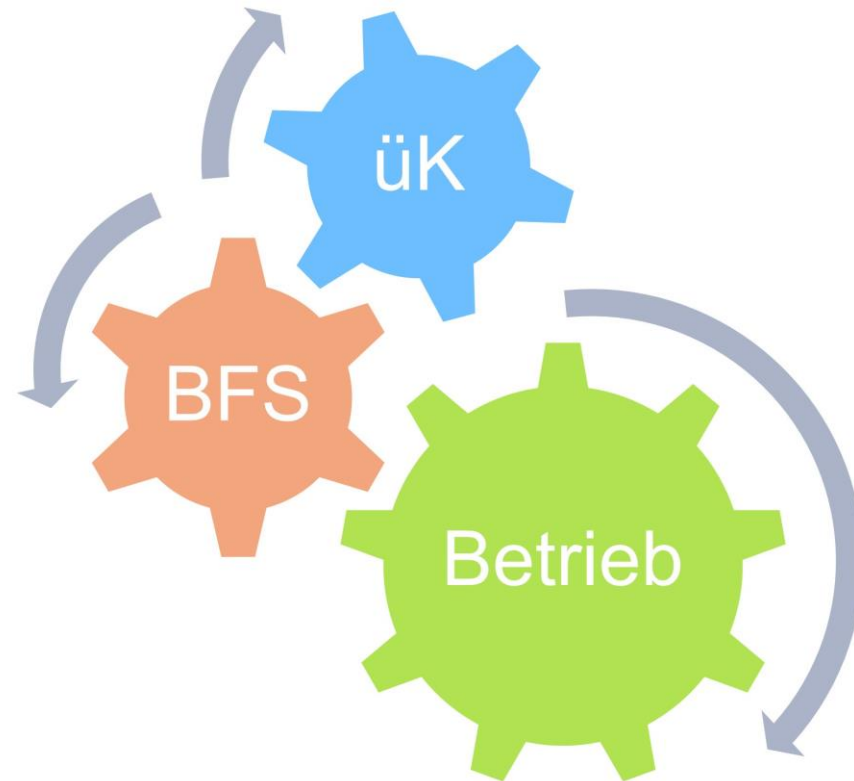
BiVo Art.15

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.
- Der üK Standort Luzern hat sich ab Schuljahr 2024 für folgende Tools entschieden:
 - üK Lehrmittel (WIGL)
 - Digitale Lerndokumentation (WIGL)
 - Referenzrezepte/Rezepttool (WIGL)

Lernortkooperation

Berufsbildung ist ein Gemeinschaftsprojekt



Lernort Betrieb

Ausbildungsprogramm für die Lehrbetriebe

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

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

Praxisaufträge Betrieb

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

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.

Lernort Betrieb

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
1.4 Umsetzung der Berufskennnisse Verbindung von Theorie und Praxis				
2. Methodenkompetenz	A	B	C	D
2.2 Vernetztes Denken Verstehen und Nachvollziehen von Arbeitsabläufen und -prozessen / eigene Beiträge / Verbesserungsvorschläge				
2.4 Lern- und Arbeitsstrategie 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>		
1. Fachkompetenz		Durchschnitt Fremdbeurteilung aus Praxisaufträgen
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"/>	1.1 B
1.2 Arbeitsqualität Genauigkeit / Sorgfalt	A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/>	1.2 A
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"/>	1.3 B
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"/>	1.4 B
2. Methodenkompetenz		
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

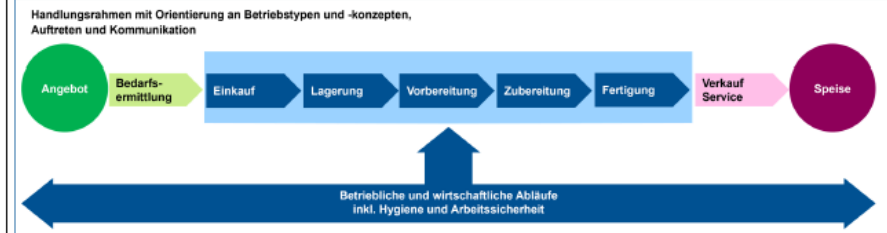
Fremdbeurteilung 1

Fremdbeurteilung 1

Fremdbeurteilung 1

Lernort Betrieb

Orientierung an der Wertschöpfungskette



Lebensmittel durchlaufen die Wertschöpfungskette vom Angebot bis zur verkauften Speise. Die betrieblichen und wirtschaftlichen Abläufe inkl. Hygiene und Arbeitssicherheit begleiten die Prozessschritte. Das eigene Auftreten und die Kommunikation bilden den Rahmen.

Die Lernorte Berufsfachschule und überbetriebliche Kurse nutzen die Wertschöpfungskette als Grundlage für den handlungskompetenzorientierten Unterricht.

Lerndokumentation

Im Lerndokumentationstool von Hotel & Gastro formation Schweiz können alle drei Lernorte miteinander verknüpft werden. Die lernende Person und das betriebliche Angebot stehen dabei im Zentrum.

Rezeptsammlung
Die Rezepte, die in den Betrieben und überbetrieblichen Kursen umgesetzt werden, können im optionalen, digitalen Rezeptpool erfasst werden.

Garmethoden

- Blanchieren
- Sieden
- Dämpfen
- Pochieren
- Dünsten
- Schmoren
- Sautieren
- Grillieren
- Braten
- Poelieren
- Frittieren
- Gratinieren
- Backen
- Rösten

Lebensmittel im Fokus

	1. Semester / üK 1	2. Semester / üK 2	3. Semester / üK 3	4. Semester / üK 4	5. Semester / üK 5	6. Semester
Berufsfachschule	Gemüse, Pilze, Kräuter, Gewürze, Würzmittel	Kartoffeln, Milch, Milchprodukte, Eier, Eierprodukte, Zucker und Süsstoffe	Getreide, Hülsenfrüchte, Obst, Samen und Kerne, Sprossen, Sojaerzeugnisse und weitere Proteinquellen, Speisefette /-öle	Fisch, Krusten- und Weichtiere, Geflügel (inkl. Wildgeflügel)	Wild (inkl. Wildgeflügel), Schlachtfleisch	Fleischerzeugnisse, Honig, Kakao und Schokolade, Konditorei- halbfabrikate, Teiglockerungsmittel
Überbetriebliche Kurse	Gemüse, Pilze, Kräuter, Gewürze, Milch, Milchprodukte, Würzmittel	Kartoffeln, Hülsenfrüchte, Geflügel, Eier, Eierprodukte, Zucker und Süsstoffe	Getreide, Obst, Samen und Kerne, Sprossen, Fisch, Krusten- und Weichtiere, Honig, Sojaerzeugnisse und weitere Proteinquellen	Schlachtfleisch, Fleischerzeugnisse, Geflügel, Bindemittel, Kakao und Schokolade, Konditorei- halbfabrikate, Teiglockerungsmittel	Wild	

Verantwortung der Berufsbildenden

- Zuweisen der Praxisaufträge
- Beurteilen der Praxisaufträge
- Kontrollieren der Lerndokumentation
- Eröffnen des Bildungsberichts pro Semester

	1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester
Betriebliche Praxisaufträge (BPA) ca. 24 Stunden pro Semester für die Lernenden	Gemüse / Pilze BPA 101 Warenannahme / Lagerung BPA 102 Fonds BPA 103 Suppen BPA 104 Vor-, Zubereitung / Fertigung	Kartoffeln BPA 201 Vor-, Zubereitung / Fertigung BPA 202 Vor-, Zubereitung / Fertigung Kartoffelmassen Sojaerzeugnisse BPA 203 Vor-, Zubereitung / Fertigung, vegan BPA 204 Vor-, Zubereitung / Fertigung, vegetarisch	Obst BPA 301 Vor-, Zubereitung / Fertigung BPA 302 Vor-, Zubereitung / Fertigung BPA 303 Vor-, Zubereitung / Fertigung Getreide / Hülsenfrüchte BPA 304 Angebotsplanung BPA 305 Vor-, Zubereitung / Fertigung	Fische / Meeresfrüchte BPA 401 Einkauf / Warenannahme BPA 402 Angebotsplanung BPA 403 Vor-, Zubereitung / Fertigung Geflügel BPA 404 Vorbereitung / Fonds BPA 405 Angebotsplanung / Zubereitung BPA 406 Angebotsplanung / Zubereitung Fingerfood BPA 407 Trainingskochen 1	Schlachtfleisch / Wild BPA 501 Angebotsplanung BPA 502 Kraftbrühe / Fonds BPA 503 Vor-, Zubereitung / Fertigung BPA 504 Vor-, Zubereitung / Fertigung Süssspeisen und Konfekt BPA 505 Angebotsplanung / Vor-, Zubereitung / Fertigung BPA 506 Trainingskochen 2	
Besonderes	Probezeitgespräch					BPA 601 Trainingskochen 3 Ausbildungszeugnis

Aufgaben der Lernenden

Die Lernenden führen eine Lerndokumentation und erfassen Rezepte in der eigenen Rezeptsammlung. Die Lerndokumentation und die Rezeptsammlung können als Hilfsmittel fürs QV genutzt werden.

Qualifikationsverfahren

Qualifikationsbereich Praktische Arbeit als VPA Gewichtung 50 % Fallnote	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 %
--	--

Total 8 Stunden 30 Minuten 90 Minuten 255 Minuten 75 Minuten 30 Minuten	Situationen Jährlich werden per 30. September drei unterschiedliche Situationen sowie eine Grund Mise en place bekanntgegeben. Die aktuellen Dokumente werden www.hotelgastro.ch publiziert. Fachgespräch Planung Mise en place und Zubereitung Schicken Aufräumen
---	---

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

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 sowie die persönliche Rezeptsammlung sollen als Hilfsmittel verwendet werden.

Inhalt

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

Dokumente/ weitere Informationen

- **www.hotelgastro.ch**
 - Dokumente
 - Tageskurse für Ausbildner (TK BBK)
 - Online Kurse für Ausbildner
 - Direkter Kontakt
- **www.sbf.admin.ch**
 - Gesetzgebende Dokumente



Tageskurse für Ausbildner (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

Halbtageskurse für Ausbildner, GART Luzern

GART

Halbtageskurs für Berufsbildner*innen - Bivo 2024

Köchin / Koch EFZ und Küchenangestellte/-r EBA

Geschätzte Ausbildner*innen

Ab Sommer 2024 beginnen die Lernenden der Küchenberufe ihre Grundbildung gemäss den neuen Bildungsverordnungen. Damit Sie als Berufsbildner*in den Umgang mit der **digitalen Lerndokumentation WIGL** praktisch umsetzen können, führen wir folgende Halbtageskurse durch:

Kursdaten

- Donnerstag, 4. Juli 2024 um 14 Uhr oder
- Donnerstag, 4. Juli 2024 um 19 Uhr oder
- Freitag, 5. Juli 2024 um 14 Uhr

(Dauer ca. 3-4 Stunden)

Kursort
Aus- und Weiterbildungszentrum GART, St.-Karl-Strasse 74, 6004 Luzern

Kursinhalte

- Weiterentwicklung Küchenberufe (EFZ / EBA)
 - Was ändert sich für mich als Berufsbildner*in / Ausbildungsbetrieb?
- Verantwortlichkeiten und Zuständigkeiten
 - Anlaufstellen, Kontakt und nützliche Downloads
- Qualifikationsverfahren QV
 - Aufbau und Ablauf
- Instrumente für Lernende und Berufsbildner*innen
 - Der Bildungsplan (EFZ / EBA)
 - Betrieblicher Ausbildungsplanung
 - Bildungsbericht
- Digitale Lerndokumentation WIGL ***FOKUS***
 - Aufbau und Umgang
 - Vernetzungskompetenz / Umsetzungsbeispiele / Rezepttool
 - Integration von Praxisaufträgen in die betriebliche Ausbildung

Wichtige Infos

- Die Kurskosten betragen CHF 130.-
- Mitbringen: Notebook & digitale Lerndokumentation WIGL
- Bitte vor Kursbeginn Lerndokumentation bestellen und anmelden. (Hinweis: Erstellen Sie einen Account, wo mehrere Personen Zugriff haben.)
- Die Lerndokumentation kann ca. Ende März / Anfang April über folgenden QR Code oder Link bestellt werden: <https://shop.wigl.ch/product-category/kueche>

Hier zur Anmeldung

QR Code scannen und anmelden. Anmeldeschluss ist Freitag, 28.06.2024.

Gemeinsam formen wir die Zukunft der Gastronomieausbildung!

Weitere Informationen

Informationen zur Präsentation und zur Lerndokumentation

- www.wigl.ch
 - Präsentation Implementierung
 - Lerndokumentation



Herzlichen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

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

Für weitere Fragen zur Berufsrevision Küche wenden Sie sich an:

grundbildung@hotelgastro.ch

Kosten der Lerndokumentation

Unterlagen	EFZ	EBA
Lerndokumentation		
- Berufsbildende / Jahr (Anzahl Lernende nicht relevant)	CHF 79.00	CHF 79.00
- Lernende / Ausbildung	CHF 150.00	CHF 150.00
Rezepttool	CHF 48.00	CHF 48.00
üK-Lehrmittel (durch den Standort wählbar)	CHF 30.00	CHF 30.00
Lehrmittel Berufsfachschule		
- ohne Lerndokumentation	CHF 580.00	CHF 440.00
- mit Lerndokumentation (ohne Rezepttool)	CHF 655.00	CHF 515.00
- mit Lerndokumentation (inkl. Rezepttool)	CHF 703.00	CHF 563.00

- Lerndokumentation Köchin / Koch 2024