



**Köchin EFZ/
Koch EFZ**

**Küchenangestellte EBA/
Küchenangestellter EBA**

Informationen für Ausbildungsbetriebe

Ab Sommer 2024 starten die Lernenden ihre Ausbildung als Köchin EFZ/Koch EFZ und Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA gemäss den neuen, revidierten Bildungserlassen.

Köchin EFZ/Koch EFZ und Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA arbeiten in Küchen von gastgewerblichen Betrieben, Heimen, Spitälern und Gemeinschaftsgastronomiebetrieben. Sie gestalten teilweise das Speiseangebot unter Berücksichtigung von Food-Trends mit, berechnen die Bestellmengen, Warenkosten und Nährwerte von Gerichten und beschaffen diese nach betrieblichen Vorgaben. Sie lagern und veredeln Lebensmittel entsprechend ihren Eigenschaften und Gegebenheiten zu kalten, warmen und gefrorenen Speisen und Gerichten, die von den Gästen genossen werden. Sie fertigen auch Speisen, die sie anschliessend zu Gerichten gestalten und auf attraktive Art anrichten und inszenieren.

Köchin EFZ/Koch EFZ und Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA arbeiten in den Küchen im Team mit verschiedenen anderen Personen, gestalten ihren eigenen Auftritt und kommunizieren mit Mitarbeitenden, Gästen sowie Lieferantinnen und Lieferanten wertschätzend. Sie koordinieren Abläufe mit anderen Abteilungen im Betrieb, denken und handeln dabei gäste- und teamorientiert und sprechen sich mit den Partnerinnen und Partnern an den Nahtstellen ab.

Was wird angepasst?

- Die Ausbildung an allen 3 Lernorten erfolgt nach klar definierten Handlungskompetenzen.
- Das betriebliche Angebot wird in den Fokus gestellt.
- Die neue, digitale Lerndokumentation vereinfacht den Aufbau von Handlungskompetenzen im Betrieb und fördert die Lernortkooperation.
- Beim Qualifikationsverfahren entfällt die schriftliche Prüfung im Qualifikationsbereich «Berufskennnisse». Stattdessen wird die Erfahrungsnote «Berufskennnisse» höher gewichtet.

Was bleibt bestehen?

- Lernende arbeiten an 4 Tagen im Lehrbetrieb.
- Die Anzahl üK-Tage bleibt unverändert.
- Die Anzahl der Lektionen in der Berufsfachschule bleibt unverändert.

Lerndokumentation

Die Lerndokumentation wird von Hotel & Gastro *formation* Schweiz mit WIGL als technischem Partner für die revidierten Berufe entwickelt und empfohlen. Bei der Entwicklung des Tools werden Synergien zwischen der Weiterentwicklung Hotellerie-Hauswirtschaft und der Berufsrevision Küche genutzt. Langfristiges Ziel ist, dass alle Berufe der Hotellerie und Gastronomie mit dem gleichen Lerndokumentationstool arbeiten können. Die Lerndokumentation kann im Shop bezogen werden.



www.shop.wigl.ch

Tageskurse für Ausbilderinnen/Ausbildner

Möchten Sie sich weiter mit den Bildungsunterlagen für den Lernort Betrieb und der neuen Lerndokumentation vertraut machen? Nehmen Sie an einem Tageskurs für Ausbilderinnen/Ausbildner teil und erfahren Sie mehr. Anmelden können Sie sich über die Homepage von Hotel & Gastro *formation* Schweiz oder mit dem folgenden QR-Code:



Hotel & Gastro *formation* Schweiz

Weitere Informationen

Weitere Informationen zu den Berufen Köchin EFZ/Koch EFZ und Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA, finden Sie auf der Website von Hotel & Gastro *formation* Schweiz.

www.hotelgastro.ch

