



Herzlich Willkommen

Halbtageskurs für Berufsbildner*innen – Bivo2024

Köchin / Koch EFZ und Küchenangestellte/-r EBA



Ziel der heutigen Schulung

- Einsicht in die Weiterentwicklung der Küchenberufe EFZ/EBA
- Verantwortlichkeiten/Anlaufstellen/nützliche Downloads
- Wichtigste Veränderungen Qualifikationsverfahren (QV)
- Grundlagendokumente (Hotel&Gastro formation)/Instrumente für BB
- Digitale Lernwelt (WIGL Plattform) inkl. Praxisaufträge

Kursinhalte

Vorstellungsrunde

- Was ist ICH?
- Wo arbeite ICH?
- Wie lange bleibe ich schon Lernende aus?
- Was sind meine Erwartungen an den Kurs?



G'ART

Kursziele erreicht?

- Erreicht in die Weiterentwicklung der Küchenberufe (EFZ/ESA)
- Verantwortlichkeiten/Anforderungen/Inhalte/Downloads
- Wichtigste Veränderungen/Qualifikationsverfahren (QV)
- Grundlagendokumente (Notes/Datei/Instrumente/Kräfte)
- Digitale Lernwerkzeuge (Moodle/Plattform) inkl. Probeaufträge



G'ART

Weiterentwicklung Küchenberufe

Was sind die Kräfte und die Verantwortlichkeiten/Anforderungen?

World Café

- 4 Gruppen / 4 Teams **Wochentag nach 8 Minuten**

Jeweils 20' Aufgaben/Sicht Verantwortlicher | Aufgaben/Sicht Lernende

1. Team Köchen
2. Team Lernendenverantwortliche
3. Team Abteilungsleiter
4. Team Schulungsstellen/Herausforderungen in Ausbildung

G'ART

Digitale Lerndokumentation



G'ART

Verantwortlichkeiten und Zuständigkeiten

Lernende	Berufsbildner*innen	Berufsbildner*innen
• Persönliche Entwicklung	• Persönliche Entwicklung	• Persönliche Entwicklung
• Berufliche Entwicklung	• Berufliche Entwicklung	• Berufliche Entwicklung
• Soziale Entwicklung	• Soziale Entwicklung	• Soziale Entwicklung
• Persönliche Verantwortung	• Berufliche Verantwortung	• Soziale Verantwortung
• Berufliche Verantwortung	• Soziale Verantwortung	• Persönliche Verantwortung
• Soziale Verantwortung	• Persönliche Verantwortung	• Berufliche Verantwortung

G'ART

Qualifikationsverfahren, EFZ

Qualifikationsverfahren	Zusätzliche und Präsentieren vor Experten und Fachlehrer
• Berufliche Arbeit als EFZ	• Berufliche Arbeit als EFZ
• Berufliche Arbeit als EFZ	• Berufliche Arbeit als EFZ
• Berufliche Arbeit als EFZ	• Berufliche Arbeit als EFZ

Prüfungsergebnisse:

- Abwechslungsreiches (je 30' ein Probeauftrag)
- 12-stündige Berufsprüfung (Mittwoch als 12-stündige Berufsprüfung)
- 12-stündige Berufsprüfung (Mittwoch als 12-stündige Berufsprüfung)
- 12-stündige Berufsprüfung (Mittwoch als 12-stündige Berufsprüfung)

G'ART

Grundlagendokumente + Instrumente für Berufsbildner*innen

Jeweils für die Berufe Köchen / Koch EFZ und Küchenangehelfer/ESA auf <https://www.berufsausschuss.ch/Kuechenberufe>

- **Stellungsgeber**
- **Stellungsverantwortung (StV)**
- **Ausbildungsstellen für die Lernende**
- **Ausbildungsstellen als Word-Dokument oder digital auf WGL**
- **Kochkurse für Berufsbildende**

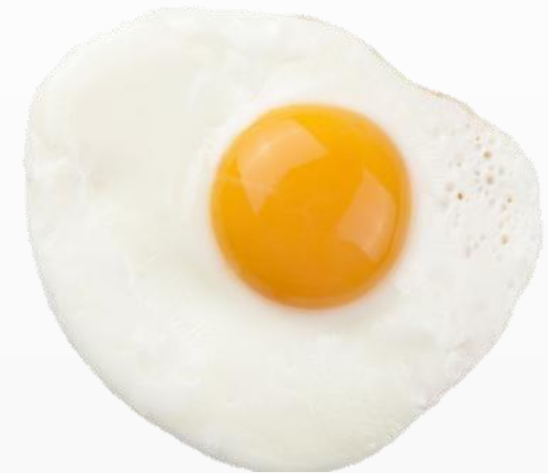


G'ART



Vorstellungsrunde

- Wer bin ich?
- Wo arbeite ich?
- Wie lange bilde ich schon Lernende aus?
- Was sind meine Erwartungen an den Kurs?



Weiterentwicklung Küchenberufe

Was ändert sich für mich als Berufsbildner*in/Ausbildungsbetrieb?

World Café

► 4 Gruppen / 4 Tische, **Wechsel nach 5 Minuten**

Jeweils zu: **Aufgaben/Sicht Berufsbildner** | **Aufgaben/Sicht Lernende**

1. Tisch: Kochen
2. Tisch: Lerndokumentation
3. Tisch: Bildungsbericht
4. Tisch: Schwierigkeiten/Herausforderungen in Ausbildung

Was ändert sich in der Ausbildung?

Die Berufsrevision 2024 hat den Fokus, die Lernenden ins Zentrum zu stellen und die Praxis zu stärken.

- ▶ Lerndokumentation (LD) ist digital auf der Plattform WIGL
- ▶ Praxisaufträge ersetzen Arbeitsrapporte / Praxiserfahrung ist relevant für praktisches Kochen am QV
- ▶ Schriftliche QV Berufskunde fällt weg / neue Gewichtung 30%
Erfahrungsnote Berufskunde / Fremdsprache wird nur im BK-Unterricht geprüft
- ▶ Leichte Verschiebungen der Schwerpunkt-Themen (Lebensmittel)
- ▶ Lern- und Leistungsziele → neu Handlungskompetenzbereiche (HKB's)

Was ändert sich am Kochen?

- Klare Parameter für die 14 Garmethoden (Garmethodenübersicht)
- Betriebsrezepte erhalten einen höheren Stellenwert
- Ansonsten wird immer noch mit Wasser gekocht 😊



Liste der Garmethoden Anhang zum Bildungsplan

Zur Verordnung des SBFI vom 20. Juni 2023 über die berufliche Grundbildung für

Köchin/Koch
mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ)

Küchenangestellte/Küchenangestellter
mit eidgenössischem Berufsattest (EBA)

Berufsnummer 75009
Berufsnummer 75025

Hotel & Gastro
formation

Garmethode	Temperaturbereich	Fettstoff	Fremdflüssigkeit	Merkmale Garmethode	Gargut	Hinweise
Dünsten	100 – 130 °C	Ja	Fond, Wein, Wasser	Zugedeckt auf dem Herd mit wenig Fremdflüssigkeit, 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	

Verantwortlichkeiten und Zuständigkeiten

Lernende:	Berufsbildner*innen:	Küchenmitarbeiter*innen
Führen eine Lerndokumentation	Kontrolle der Lerndokumentation	
Erfassen eigene Rezeptsammlung	Kontrolle Korrektheit/Betriebsrezepte	Betriebsrezepte vorzeigen Hinweis zum Verfassen/Anpassen von Referenzrezepten
Erarbeiten von Praxisaufträgen Im Betrieb, pro Woche 1 Stunde	Zuweisung und Beurteilung von Praxisaufträgen, Zeitfenster schaffen	Vorzeigen/Unterstützen in den jeweiligen Themen/Betriebsabläufen → anschließendes Kontrollieren/Korrigieren
An den zu verbessernden Kompetenzen arbeiten	Eröffnen von Bildungsberichten und Besprechen mit Lernenden pro Semester	Feedback an Berufsbildner*innen
Ausführen der Trainingskochen	Trainingskochen planen und bewerten (in Form eines Praxisauftrages, ab 4. Semester EFZ, 3. Semester EBA)	Unterstützung der Berufsbildner*innen

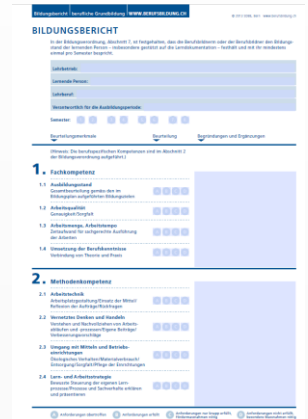
Verantwortlichkeiten und Zuständigkeiten

Inhalte:	Anlaufstellen:	QR:
Fragen oder Probleme bei Lehrverhältnissen Unterstützung für Lernende Unterstützung für Lehrbetriebe	DBW - Dienststelle Berufs- und Weiterbildung	
Berufsfachschule	Lehrpersonen – Ansprechpersonen	
Überbetriebliche Kurse (ÜK)	Homepage G'ART	
Qualifikationsverfahren (QV)	Kantonale Chefexperten Homepage G'ART	
Allgemeine Informationen und Dokumente zu den Kochberufen	Hotel & Gastro formation Schweiz	
Technischer Support mit LD	WIGL - Support	

Grundlagendokumente + Instrumente für Berufsbildner*innen

Jeweils für die Berufe Köchin / Koch EFZ und Küchenangestellte*r EBA auf <https://www.hotelgastro.ch/Küchenberufe> :

- **Bildungsplan**
- **Bildungsverordnung (BiVo)**
- Ausbildungsprogramm für die Lehrbetriebe
- Bildungsbericht (leer als Word Dokument oder digital auf WIGL)
- Factsheet für Berufsbildende



Ausbildungsprogramm für die Lehrbetriebe
Köchin EFZ/Koch EFZ

Zuteilung der Leistungsziele zu den Semestern 1 bis 6

Handlungskompetenzbereich 4: Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten
Die gästerorientierte Herstellung und Zubereitung von Speisen und Gerichten stellt die Kernkompetenz der Köchinnen/Köche dar. Deshalb vereinen Köchinnen/Köche Rohprodukte. Sie verarbeiten Lebensmittel basierend auf ihrer Charakteristik zu Speisen und Gerichten wirtschaftlich und marktbereit. Dafür setzen sie gängige Methoden und Technologien produktionsrecht ein. Sie gestalten und innovieren Speisen, passen sie den Gästebedürfnissen an und prüfen sie sensorisch. Zu ihren Aufgaben gehört die Bestellung, der Einkauf, Mengen- und Nährwertberechnungen, Qualitätskontrolle und Lagerung von Lebensmitteln sowie die Vorbereitung des Arbeitsplatzes mit verschiedenen Werkzeugen, Utensilien und Geräten.

Handlungskompetenz z1: Speisangebot mitgestalten, Food-Trends miteinzeilen und den Gästebedürfnissen anpassen
Köchinnen/Köche gestalten das betriebliche Speiseangebot mit. Dabei setzen sie ihre Produktkenntnis und aktuelle Food-Trends um und berücksichtigen die Anforderungen der spezifischen Gäste-segmente und Gäste-wünsche.

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge
z1.1.8 Pflanzliche Lebensmittel Pflanzliche Lebensmittel für das Speiseangebot erkennen und einsetzen: • Gemüse • Kartoffeln • Getreide • Hülsenfrüchte • Obst • Samen und Kerne • Pilze • Kräuter • Gewürze • Sprossen (K)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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 Gemüse, Hülsenfrüchte, Obst, Samen und Kerne, Sprossen Überbetriebliche Kurse UK: 1 // 2 // 3 // 4 // 5 UK 1. insbesondere Gemüse, Pilze, Kräuter, Gewürze UK 2. insbesondere Kartoffeln, Hülsenfrüchte UK 3. insbesondere Getreide, Obst, Samen und Kerne, Sprossen	PB 101 PB 102 PB 103 PB 104 PB 105 PB 106 PB 202 PB 203 PB 204 PB 301 PB 304 PB 505

Legende:
 Dunkelblau: FOS in diesem Semester erwerbbar und anzuwenden
 Hellblau: FOS vor der Installation (Bauarbeiten) / Leistungsziel bereits im Tagesgeschäft integriert sein / Praxisaufträge: Vorleistung der Theorie und Praxis
 Hellrotes Feld nach der Installation (Bauarbeiten) / in diesem Semester transferieren und vertiefen

Hotel & Gastronomie
Factsheet für Berufsbildende
Köchin EFZ/Koch EFZ

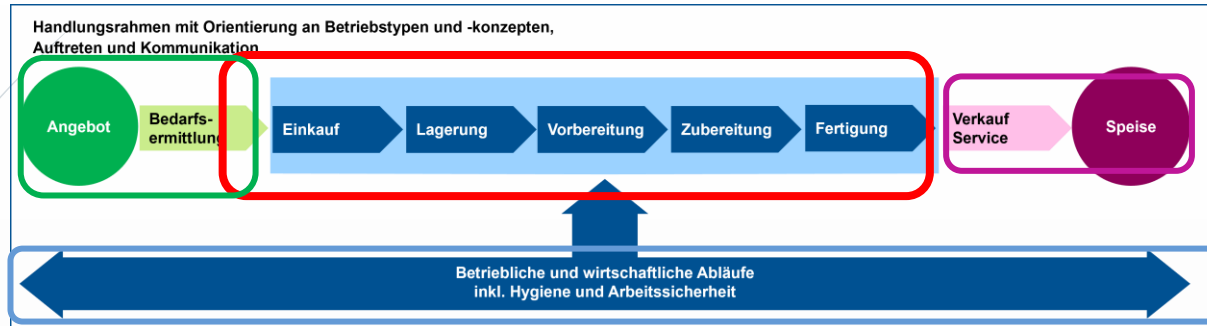
Orientierung an der Wirtschaftslogik
 Orientierung an der Wirtschaftslogik: Orientierung an der Wirtschaftslogik: Orientierung an der Wirtschaftslogik...

Lebensmittel im Fokus

Lebensmittel im Fokus	1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester
Getreide	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gemüse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kartoffeln	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hülsenfrüchte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Obst	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Samen und Kerne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pilze	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kräuter	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gewürze	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sprossen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Ziele der Lernenden
 Die Lernenden sollen...
 Die Lernenden sollen...
 Die Lernenden sollen...

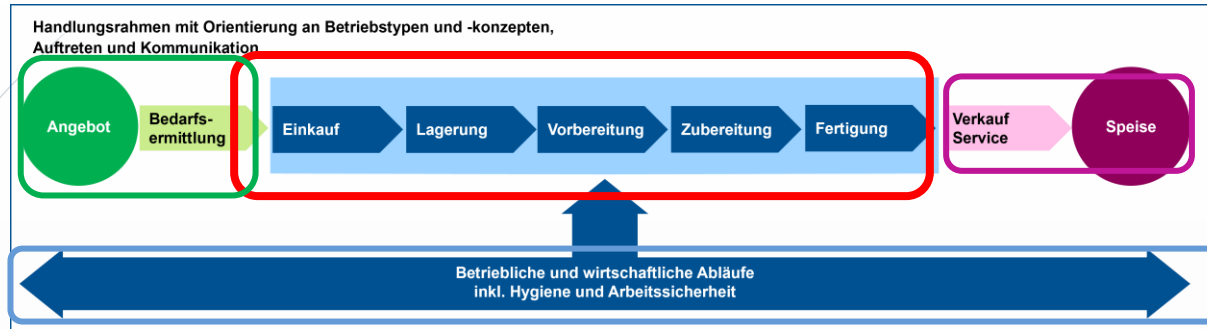
Übersicht Handlungskompetenzen EFZ



Basis:
Ausbildungsprogramm für die Lehrbetriebe und Bildungsplan

↓ Handlungskompetenzbereiche	Handlungskompetenzen →					
A Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten	a1 Speiseangebot mitgestalten, Food-Trends mit einbeziehen und den Gästebedürfnissen anpassen	a2 Bestellmengen, Wartenkosten 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			

Übersicht Handlungskompetenzen EBA



Basis:
Ausbildungsprogramm für die
Lehrbetriebe und Bildungsplan

↓ 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				

Fact Sheet EBA

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



Lebensmittel im Fokus

	1. Semester BFS / üK 1	2. Semester BFS / üK 2	3. Semester BFS / üK 3	4. Semester BFS / üK 4
Berufsfachschule (BFS)	Gemüse, Pilze, Kräuter, Gewürze, Würzmittel	Kartoffeln, Milch, Milchprodukte, Eier, Eierprodukte, Zucker und Süsstoffe	Obst, Samen und Kerne, Fisch, Geflügel	Getreide, Hülsenfrüchte, Sprossen, Schlachtfleisch, Sojaerzeugnisse und weitere alternative Proteinquellen, Bindemittel, Teiglockerungsmittel
Überbetriebliche Kurse (üK)	Gemüse, Pilze, Kräuter, Gewürze, Milch, Milchprodukte, Würzmittel	Kartoffeln, Geflügel, Eier, Eierprodukte, Zucker und Süsstoffe	Obst, Samen und Kerne, Fisch	Getreide, Hülsenfrüchte, Sprossen, Schlachtfleisch, Fleischerzeugnisse, Sojaerzeugnisse und weitere alternative Proteinquellen, Bindemittel, Teiglockerungsmittel

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
Praxisaufträge Betrieb (PB) (ca. 24 Stunden pro Semester für die Lernenden)	Gemüse / Pilze PB 101 Warenannahme und Lagerung PB 102 Suppen PB 103 Vor-, Zubereitung / Fertigung	Getreide / Hülsenfrüchte PB 201 Vor-, Zubereitung / Fertigung Kartoffeln PB 202 Vor-, Zubereitung / Fertigung, Kartoffelmassen Sojaerzeugnisse PB 203 Angebotsplanung / Vor-, Zubereitung / Fertigung, vegetarisch	Obst PB 301 Angebotsplanung / Vor-, Zubereitung / Fertigung Fische PB 302 Warenannahme und Lagerung PB 303 Vor-, Zubereitung / Fertigung Geflügel PB 304 Zubereitung / Fertigung	Schlachtfleisch PB 401 Vor-, Zubereitung / Fertigung, Kraftbrühe PB 402 Vor-, Zubereitung / Fertigung
Besonderes	Probezeitgespräch		PB 305 Trainingskochen 1	PB 403 Trainingskochen 2 Ausbildungszeugnis

Aufgaben der Lernenden

Die Lernenden führen eine Lerndokumentation und erfassen Rezepte in der eigenen Rezeptsammlung. Die Lerndokumentation und die Rezeptsammlung können als Hilfsmittel für das Qualifikationsverfahren genutzt werden.

Qualifikationsverfahren

Qualifikationsbereich	Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten
Praktische Arbeit als VPA	Gewichtung 60 %
Gewichtung 50 % Fallnote	Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe
	Gewichtung 25 %
	Fachgespräch
	Gewichtung 15 %

Total 5 Stunden

30 Minuten	Fachgespräch
15 Minuten	Planung
50 Minuten	(Produktions-) Mise en place
190 Minuten	Vorbereitung, Zubereitung, Fertigung und Schicken der Gerichte
15 Minuten	Aufräumen

Situationen

Jährlich werden per 30. September drei unterschiedliche Situationen sowie eine Grund Mise en place-Liste bekanntgegeben. Die aktuellen Dokumente werden auf www.hotelgastro.ch publiziert.

Fact Sheet EFZ

Orientierung an der Wertschöpfungskette



Lebensmittel durchlaufen die Wertschöpfungskette vom Angebot bis zur verkauften Spise. 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 & Gastronomie 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
- Grillieren
- Sieden
- Braten
- Dämpfen
- Poellieren
- Pochieren
- Frittieren
- Dünsten
- Gratulieren
- Schmoren
- Backen
- Sautieren
- 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	Flischerzeugnisse, 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, Flischerzeugnisse, 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	Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten
Praktische Arbeit als VPA	Gewichtung 60 %
Gewichtung 50 %	Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit
Fallnote	Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe
	Gewichtung 25 %
	Fachgespräch
	Gewichtung 15 %

Total 8 Stunden

- 30 Minuten Fachgespräch
- 90 Minuten Planung
- 255 Minuten Mise en place und Zubereitung
- 75 Minuten Schicken
- 30 Minuten Aufräumen

Situationen

Jährlich werden per 30. September drei unterschiedliche Situationen sowie eine Grund Mise en place bekanntgegeben. Die aktuellen Dokumente werden www.hotelgastro.ch publiziert.

Praxisaufträge (Beispiel EFZ PB402)

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.

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.

Qualifikationsverfahren, EFZ

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 %

Praktische Prüfung:

- Jährlich 3 Situationen (**im Stil der Praxisaufträge**)
sowie eine Grund Mise en place Liste (freigeschaltet jeweils am 30. September)
- LD sowie Rezeptsammlung dürfen als Hilfsmittel verwendet werden
- Unterstützung durch Berufsbildende möglich
- Sammelprüfungen im Kanton Luzern ab 2025

Qualifikationsverfahren, EBA

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 %

Praktische Prüfung:

- Jährlich 3 Situationen (**Basis EFZ, im Stil der Praxisaufträge**)
→ freigeschaltet jeweils am 30. September)
- Rezepte werden abgegeben
- Süßspeise individuell nach Vorgaben
- Sammelprüfungen im Kanton Luzern ab 2025

Digitale Lerndokumentation

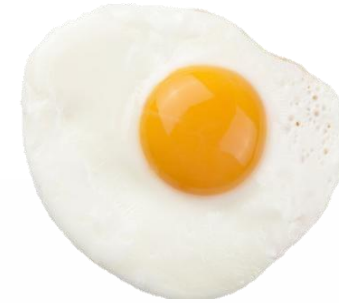


The screenshot shows a web browser window displaying a dashboard for 'Berufsbildner:in WIGL'. The browser's address bar shows the URL 'https://learn.wigl.ch/totara/dashboard/'. The dashboard has a purple and blue header with a search bar and navigation icons. Below the header, the text 'Dashboard / Berufsbildner:in WIGL' is visible. The main content area features a personalized greeting: 'Hallo Patrick Willkommen zurück' with a profile picture of a man in a white chef's uniform. Below the greeting are three circular icons: 'MEINE LERNENDEN' (showing three people), 'ZU BEURTEILEN' (showing a hand holding a tablet with a checklist), and 'PRAXISAUFTRÄGE' (showing two chefs in a kitchen). At the bottom of the dashboard, there are three buttons: 'DASHBOARDS', 'KALENDER', and 'NEWS-FEED'. The Windows taskbar is visible at the bottom of the screen, showing various application icons and the system clock displaying '12:53' and '23.05.2024'.





Kursziele erreicht?



- Einsicht in die Weiterentwicklung der Küchenberufe EFZ/EBA
- Verantwortlichkeiten/Anlaufstellen/nützliche Downloads
- Wichtigste Veränderungen Qualifikationsverfahren (QV)
- Grundlagendokumente (Hotel&Gastro formation)/Instrumente für BB
- Digitale Lernwelt (WIGL Plattform) inkl. Praxisaufträge

Fragen



<https://website.wigl.ch> → Training für nach der Schulung



G^ART

Link zur heutigen
Schulung mit
Unterlagen

[Unterlagen Schulung | G'ART Homepage](#)

G'ART

