Bildungsplan

für die Grundbildung

Köchin EFZ / Koch EFZ **Nr. 79007**
Cuisinière CFC / Cuisinier CFC
Cuoca AFC / Cuoco AFC

Teile:

A Handlungskompetenzen

1 Fachkompetenzen

2 Methodenkompetenzen

3 Sozial- und Selbstkompetenzen

4 Leitziele, Richtziele und Leistungsziele für alle drei Lernorte

5 Taxonomie der Leistungsziele

B Lektionentafel der Berufsfachschule

C Organisation, Aufteilung und Dauer der überbetrieblichen Kurse

D Qualifikationsverfahren

E Genehmigung

F Anhang

5. Mai 2009

A Handlungskompetenzen

1 Fachkompetenzen

Die **Fachkompetenzen** befähigen die Köchinnen und Köche, fachliche Aufgaben und Probleme im Berufsfeld eigenständig und kompetent zu lösen sowie den wechselnden Anforderungen im Beruf gerecht zu werden und diese zu bewältigen. Köchinnen und Köche können sich zudem in **Fremdsprache** im Fachbereich verständigen.

[1] Leitziele und Richtziele umschreiben die am Ende der Ausbildung erworbenen Fachkompetenzen. Mit den Leitzielen werden in allgemeiner Form die Themengebiete und Kompetenzen der Ausbildung beschrieben und begründet, warum diese für Köchinnen und Köche wichtig sind. Mit den Richtzielen werden wichtige Einstellungen und Haltungen der Lernenden beschrieben, welche wiederum mit Leistungszielen in konkretes Verhalten übersetzt werden, das die Lernenden in bestimmten Situationen zeigen sollen.

[2] Mit den Fachkompetenzen, wie sie in den Bildungszielen formuliert sind, werden ebenso Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen gefördert. Die Lernenden erreichen die Handlungsfähigkeit für das Berufsprofil gemäss Art. 1, sie werden auf das lebenslange Lernen vorbereitet und in ihrer persönlichen Entwicklung gefördert.

2 Methodenkompetenzen

Die **Methodenkompetenzen** ermöglichen den Köchinnen und Köchen dank guter persönlicher Arbeitsorganisation eine geordnete und geplante Arbeitsweise, einen sinnvollen Einsatz der Hilfsmittel und das zielgerichtete und durchdachte Lösen von Problemen.

2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen

Zur Lösung von beruflichen und persönlichen Aufgaben setzen Köchinnen und Köche Methoden und Hilfsmittel des Problemlösens ein, die ihnen erlauben, Ordnung zu halten, Prioritäten zu setzen, gästeabhängige von gästeunabhängigen Tätigkeiten zu unterscheiden, Abläufe systematisch und rationell zu gestalten und die Arbeitssicherheit, den Gesundheits- und Umweltschutz zu gewährleisten. Sie planen ihre Arbeitsschritte, arbeiten zielorientiert und effizient und bewerten ihre Arbeitsschritte systematisch.

2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln

Wirtschaftliche Abläufe können nicht isoliert betrachtet werden. Köchinnen und Köche erkennen und verwenden Methoden, um ihre Tätigkeiten im Zusammenhang mit anderen Aktivitäten im Küchenbetrieb zu sehen und vor- und nachgelagerte Schnittstellen zu berücksichtigen. Sie sind sich der Auswirkungen ihrer Arbeit auf ihre Arbeitskollegen und auf den Erfolg des Betriebes bewusst.

2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien

Die Anwendung der modernen Mittel der Informations- und Kommunikationstechnologie im Küchenbetrieb wird in Zukunft immer wichtiger. Köchinnen und Köche sind sich dessen bewusst und helfen mit, den Informationsfluss im Unternehmen zu optimieren und den Einsatz neuer Systeme zu unterstützen. Sie beschaffen sich selbstständig Informationen und nutzen diese im Interesse von Gästen und des Betriebes.

2.4 Lernstrategien

Zur Steigerung des Lernerfolgs und des lebenslangen Lernens stehen verschiedene Strategien zur Verfügung. Da Lernstile individuell verschieden sind, reflektieren Köchinnen und Köche ihr Lernverhalten und passen es unterschiedlichen Aufgaben und Problemstellungen situativ an. Sie arbeiten mit für sie effizienten Lernstrategien, welche ihnen beim Lernen Freude, Erfolg und Zufriedenheit bereiten und damit ihre Fähigkeiten für das lebenslange und selbstständige Lernen stärken.

2.5 Kreativitätstechniken

Offenheit für Neues und für unkonventionelle Vorgehensweisen sind wichtige Kompetenzen von Köchinnen und Köchen. Deshalb sind sie fähig, bei offenen Problemen herkömmliche Denkmuster zu verlassen und mit kreativem Denken und mit Kreativitätstechniken zu neuen und innovativen Lösungen beizutragen. Köchinnen und Köche zeichnen sich durch Wachsamkeit und eine offene Haltung gegenüber Neuerungen und Trends im Gastronomiebereich aus.

3 Sozial- und Selbstkompetenzen

Die Sozial- und Selbstkompetenzen ermöglichen den Köchinnen und Köchen, Beziehungen gemeinsam zu gestalten und Herausforderungen in Kommunikations- und Teamsituationen sicher und selbstbewusst zu bewältigen. Dabei stärken sie ihre Persönlichkeit und sind bereit, an ihrer eigenen Entwicklung zu arbeiten.

3.1 Eigenverantwortliches Handeln

Im Gastronomiebereich, sei es in einem Klein- oder Grossbetrieb, sind die Köchinnen und Köche mitverantwortlich für die betrieblichen Abläufe. Sie sind bereit, diese mitzugestalten, zu verbessern, in eigener Verantwortung Entscheide zu treffen und gewissenhaft zu handeln.

3.2 Lebenslanges Lernen

In der globalisierten Wirtschaft mit wechselnden Gästebedürfnissen ist der Wandel ausgeprägt. Anpassungen an die sich rasch wechselnden Bedürfnisse und Bedingungen sind eine Notwendigkeit. Köchinnen und Köche sind sich dessen bewusst und bereit, laufend neue Kenntnisse und Fertigkeiten zu erwerben und sich auf lebenslanges Lernen einzustellen. Sie sind offen für Neuerungen, gestalten diese und den Wandel auch mit kreativem Denken mit und stärken damit ihre Arbeitsmarktfähigkeit und ihre Persönlichkeit.

3.3 Kommunikationsfähigkeit

Die adressatengerechte und situativ angemessene Kommunikation ist bei allen Aktivitäten in der Gastronomie von Bedeutung. Köchinnen und Köche zeichnen sich aus durch Offenheit und Spontaneität. Sie sind gesprächsbereit, verstehen die Regeln erfolgreicher verbaler und nonverbaler Kommunikation und wenden sie selbstbewusst an.

3.4 Konfliktfähigkeit

Im beruflichen Alltag der Gastronomie, wo sich viele Menschen mit unterschiedlichen Auffassungen und Meinungen begegnen, kommt es ab und zu Konfliktsituationen. Köchinnen und Köche sind sich dessen bewusst und reagieren in solchen Fällen ruhig und überlegt. Sie stellen sich der Auseinandersetzung, akzeptieren andere Standpunkte, diskutieren sachbezogen und suchen nach konstruktiven Lösungen.

3.5 Teamfähigkeit

Die zielortientierte und effiziente Arbeit in einer Küche ist nur dann möglich, wenn der Einzelne im Team produktiv zusammenarbeitet. Köchinnen und Köche sind fähig, im Team zielorientiert und effizient zu arbeiten, sie beherrschen die Regeln, wie Teams gut zusammenarbeiten und haben Erfahrung in erfolgreicher Teamarbeit.

3.6 Umgangsformen

Köchinnen und Köche pflegen bei ihrer Tätigkeit die unterschiedlichsten Kontakte mit Mitmenschen, die jeweils bestimmte Erwartungen an das Verhalten und die Umgangsformen ihrer Kontaktperson hegen. Köchinnen und Köche können ihre Sprache und ihr Verhalten der jeweiligen Situation und den Bedürfnissen der Gesprächspartner anpassen und sind pünktlich, ordentlich und zuverlässig.

3.7 Belastbarkeit

Die verschiedenen Anforderungen in der Gastronomie sind vielfach mit körperlichen und geistigen Anstrengungen verbunden. Köchinnen und Köche können mit Belastungen umgehen, indem sie die ihnen zugewiesenen und zufallenden Aufgaben ruhig und überlegt angehen. In kritischen Situationen bewahren sie den Überblick oder holen sich geeignete Unterstützung.

3.8 Gesundheitsorientiert Arbeiten

Die konsequente Umsetzung der Ernährungsgrundsätze im Sinne einer schonenden Zubereitung der Speisen und einer abwechslungsreichen Zusammenstellung der Gerichte ist für Köchinnen und Köche von grosser Bedeutung. Deshalb beraten sie die Gäste bei Fragen des gesunden Essens, bei der Auswahl von Lebensmitteln und der Zusammenstellung der Gerichte und Menüs im Sinne einer gesunden und abwechslungsreichen Ernährung. Sie setzen die Grundsätze durchdacht um und arbeiten schonend und gesundheitsorientiert.

4 Leitziele, Richtziele und Leistungsziele für alle drei Lernorte

In der Ausbildung zur Köchin und zum Koch werden die folgenden Leit- und Richtziele in den Mittelpunkt gestellt.

1 Leitziel - Herstellung/Zubereitung/Präsentation von Speisen und Gerichten (=Handwerk) + Fremdsprache / Kochtechnische Fachsprache Die fachgerechte Herstellung und Zubereitung von Speisen und Gerichten stellt die Kernkompetenz der Köchinnen und Köche dar. Deshalb veredeln Köchinnen und Köche Produkte, d.h. Lebensmittel zu genussfertigen Speisen und Gerichten wirtschaftlich, fach- und marktgerecht. Dabei kennen sie die gängigen Methoden und deren Technologien, benennen sie auch in einer Fremdsprache und setzen sie produkt- und fachgerecht ein.		
1.1 Richtziel - Pflanzliche Lebensmittel Köchinnen und Köche sind sich der Bedeutung der Merkmale, der Qualitätsansprüche[1] und der Einsatzmöglichkeiten von pflanzlichen Lebensmitteln bewusst. Sie beschaffen diese gemäss Vorgaben, lagern sie sortenspezifisch sowie qualitätsbewusst und bereiten sie für die Zubereitung fachgerecht vor.		
Leistungsziele Berufsfachschule	**Leistungsziele Betrieb**	**Leistungsziele überbetrieblicher Kurs**
1.1.1 **Gruppierung / Herkunft** Köchinnen und Köche erläutern die Gruppierung der pflanzlichen Lebensmittel in Gemüse, Kartoffeln, Getreide/Hülsenfrüchte, Obst- und Obsterzeugnisse und Pilze. Für die verschiedenen Lebensmittel nennen sie die Herkunft sowie die Verfügbarkeit und beschreiben die gängigen Anbaumethoden. (K2)		
1.1.2 **Qualitätsmerkmale** Köchinnen und Köche sind in der Lage, die Kriterien für gute Qualität zu erklären. Sie beurteilen ausgewählte pflanzliche Lebensmittel und bestimmen deren Qualität. (K6)	1.1.2 **Qualitätsmerkmale** Ich bin fähig, Qualitätsunterschiede zu beurteilen und die geeigneten Massnahmen bei mangelnder Qualität zu ergreifen. Dabei halte ich mich an die Vorgaben der betrieblichen Qualitätssicherung und -entwicklung. (K6)	1.1.2 **Qualitätsmerkmale** Köchinnen und Köche sind fähig, Qualitätsunterschiede zu beurteilen und die geeigneten Massnahmen bei mangelnder Qualität zu ergreifen. (K6)

[1] Inkl. gesetzliche Vorschriften

1.1.3 **Warenannahme und Lagerung** Köchinnen und Köche beschreiben die Schritte und Anforderungen der fachgerechten Warenannahme und Lagerung von pflanzlichen Lebensmitteln. Dabei zeigen sie die kritischen Punkte gemäss Lebensmittelgesetzgebung auf. (K2)	1.1.3 **Warenannahme und Lagerung** Ich setze die lebensmittelrechtlichen Vorschriften bei der Warenannahme und Lagerung gemäss Selbstkontrollkonzept in meinem Arbeitsbereich um. (K3)	1.1.3 **Warenannahme und Lagerung** Köchinnen und Köche setzen die lebensmittelrechtlichen Vorschriften bei der Warenannahme und Lagerung gemäss Selbstkontrollkonzept im üK um. (K3) ö
1.1.4 **Vorbereiten** Köchinnen und Köche erklären die Schritte der fachgerechten und produktiven Vorbereitung von pflanzlichen Lebensmitteln. Sie zeigen die passenden Schnittarten für die verschiedenen Lebensmittel auf. Sie beschreiben die Entsorgungswege von Abfällen und die Weiterverwendung von Abschnitten. (K2)	1.1.4 **Vorbereiten** Ich beherrsche die Vorbereitungsarbeiten für die pflanzlichen Lebensmittel im Dreischritt Waschen, Rüsten, Schneiden. Dabei setze ich die fachgerechten und passenden Schnittarten ein und behandle die Lebensmittel schonend. Abfälle entsorge ich effizient gemäss Vorgaben und verwerte Abschnitte gemäss ihrem optimalen Verwendungszweck. (K3)	1.1.4 **Vorbereiten** Köchinnen und Köche wenden die Schritte für Vorbereitungsarbeiten von pflanzlichen Lebensmitteln im Dreischritt Waschen, Rüsten, Schneiden an. Dabei setzen sie die passenden Schnittarten fachgerecht ein und behandeln die Lebensmittel schonend. (K3) Abfälle entsorgen sie effizient gemäss Vorgaben und verwerten Abschnitte gemäss ihrem optimalen Verwendungszweck. (K3)

Methodenkompetenzen
- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln
- 2.4 Lernstrategien

Sozial- und Selbstkompetenzen
- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.8 Gesundheitsorientiert Arbeiten

1.2 Richtziel - Tierische Lebensmittel Köchinnen und Köche sind sich der Bedeutung der Aufzuchtmethoden und der Merkmale sowie der Qualitätsansprüche[2] und der Einsatzmöglichkeiten von tierischen Lebensmitteln bewusst. Sie beschaffen diese gemäss Vorgaben, lagern sie produktspezifisch sowie qualitätsbewusst und bereiten sie für die Zubereitung fachgerecht vor.		
Leistungsziele Berufsfachschule	**Leistungsziele Betrieb**	**Leistungsziele überbetrieblicher Kurs**
1.2.1 **Gruppierung / Herkunft** Köchinnen und Köche erläutern die Gruppierung Verwendungszwecke der tierischen Lebensmittel in Schlachtfleisch, Fleischerzeugnisse, Geflügel, Wild, Fisch, Krusten-, Schalen- und Weichtiere. Für die verschiedenen Lebensmittel nennen sie die Herkunft, Verfügbarkeit und die Deklarationsrichtlinien. (K2)		
1.2.2 **Qualitätsmerkmale** Köchinnen und Köche sind fähig, die Qualitätskriterien für tierische Lebensmittel anhand von Beispielen zu erklären. (K2)	1.2.2 **Qualitätsmerkmale** Ich bin fähig, Qualitätsunterschiede zu beurteilen und die geeigneten Massnahmen bei mangelnder Qualität zu ergreifen. Dabei halte ich mich an die Vorgaben der betrieblichen Qualitätssicherung und -entwicklung. (K6)	1.2.2 **Qualitätsmerkmale** Köchinnen und Köche sind fähig, Qualitätsunterschiede zu beurteilen und die geeigneten Massnahmen bei mangelnder Qualität zu ergreifen. (K6)
1.2.3 **Warenannahme und Lagerung** Köchinnen und Köche beschreiben die Schritte der fachgerechten Warenannahme und Lagerung von tierischen Lebensmitteln. Dabei zeigen sie die Bedeutung und die Funktion der kritischen Kontrollpunkte (CCP's) gemäss Lebensmittelgesetzgebung auf. (K2)	1.2.3 **Warenannahme und Lagerung** Ich setze die lebensmittelrechtlichen Vorschriften bei der Warenannahme und Lagerung gemäss Selbstkontrollkonzept in meinem Arbeitsbereich um. (K3)	1.2.3 **Warenannahme und Lagerung** Köchinnen und Köche setzen die lebensmittelrechtlichen Vorschriften bei der Warenannahme und Lagerung gemäss Selbstkontrollkonzept im üK um. (K3)

[2] Inkl. gesetzliche Vorschriften

1.2.4 **Vorbereiten** Köchinnen und Köche erklären die Schritte der fachgerechten und produktiven Vorbereitung von tierischen Lebensmitteln und deren Stücke. Diese benennen sie fachgerecht. Sie zeigen die Aufteilung und Portionierung für die verschiedenen Lebensmittel auf. Sie beschreiben die Entsorgungswege von Abfällen und die Weiterverwendung von Abschnitten. (K2)	1.2.4 **Vorbereiten** Ich beherrsche die Vorbereitungsarbeiten für die Aufteilung und Portionierung von tierischen Lebensmitteln. Dabei beachte ich die Beschaffenheit und Besonderheit des Lebensmittels und Stücke und halte mich an die betrieblichen Vorgaben. Die Techniken setze ich fachgerecht und produktiv ein. Abfälle entsorge ich gemäss Abfallentsorgungskonzept und verwerte Abschnitte gemäss ihrem optimalen Verwendungszweck. (K3)	1.2.4 **Vorbereiten** Köchinnen und Köche wenden die Schritte für die Aufteilung und Portionierung ausgewählter tierischer Lebensmittel fachgerecht an. Dabei halten sie sich an die vorgegebene Chronologie. Die Lebensmittel und verarbeiteten Stücke benennen sie fachgerecht. Abfälle entsorgen sie gemäss Abfallentsorgungskonzept und verwerten Abschnitte gemäss ihrem optimalen Verwendungszweck. (K3)

Methodenkompetenzen
- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln
- 2.4 Lernstrategien

Sozial- und Selbstkompetenzen
- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.8 Gesundheitsorientiert Arbeiten

1.3 Richtziel - Lebensmittel tierischen Ursprungs Köchinnen und Köche sind sich der Bedeutung der Merkmale, der Qualitätsansprüche[3] und der Einsatzmöglichkeiten von Lebensmitteln tierischen Ursprungs bewusst. Sie beschaffen diese gemäss Vorgaben, lagern sie produktspezifisch und qualitätsbewusst und bereiten sie für die Zubereitung fachgerecht vor.		
Leistungsziele Berufsfachschule	**Leistungsziele Betrieb**	**Leistungsziele überbetrieblicher Kurs**
1.3.1 **Gruppierung / Herkunft** Köchinnen und Köche erläutern die Gruppierung, Sorten und Zusammensetzung der Lebensmittel tierischen Ursprungs Milch, Milchprodukte, Eier und Eierprodukte. Für die verschiedenen Lebensmittel nennen sie die Herkunft sowie die Verfügbarkeit und beschreiben die gängigen Produktionsverfahren. (K2)		
1.3.2 **Qualitätsmerkmale** Köchinnen und Köche sind in der Lage, die Kriterien für gute Qualität zu erklären. (K2)	1.3.2 **Qualitätsmerkmale** Ich bin fähig, Qualitätsunterschiede zu beurteilen und die geeigneten Massnahmen bei mangelnder Qualität zu ergreifen. Dabei halte ich mich an die Vorgaben der betrieblichen Qualitätssicherung und -entwicklung. (K6)	1.3.2 **Qualitätsmerkmale** Köchinnen und Köche sind fähig, Qualitätsunterschiede zu beurteilen und die geeigneten Massnahmen bei mangelnder Qualität zu ergreifen. (K6)

[3] Inkl. gesetzliche Vorschriften

1.3.3 **Warenannahme und Lagerung** Köchinnen und Köche beschreiben die Schritte und Anforderungen der fachgerechten Warenannahme und Lagerung von Lebensmittel tierischen Ursprungs. Dabei zeigen sie die kritischen Punkte gemäss Lebensmittelgesetzgebung auf. (K2)	1.3.3 **Warenannahme und Lagerung** Ich setze die lebensmittelrechtlichen Vorschriften bei der Warenannahme und Lagerung gemäss Selbstkontrollkonzept in meinem Arbeitsbereich um. (K3)	1.3.3 **Warenannahme und Lagerung** Köchinnen und Köche setzen die lebensmittelrechtlichen Vorschriften bei der Warenannahme und Lagerung gemäss Selbstkontrollkonzept im üK um. (K3)

Methodenkompetenzen
- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln
- 2.4 Lernstrategien

Sozial- und Selbstkompetenzen
- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.8 Gesundheitsorientiert Arbeiten

1.4 Richtziel - Weitere Lebensmittel / Produkte Köchinnen und Köche sind sich der Bedeutung der Merkmale, des Conveniencegrades, der Qualitätsansprüche[4] und der Einsatzmöglichkeiten von weiteren Lebensmitteln und Produkten bewusst. Sie beschaffen diese gemäss Vorgaben, lagern sie sorgfältig und qualitätsbewusst, bereiten sie für die Zubereitung fachgerecht vor und setzen sie fach- und produktgerecht ein.		
Leistungsziele Berufsfachschule	**Leistungsziele Betrieb**	**Leistungsziele überbetrieblicher Kurs**
1.4.1 **Übersicht** Köchinnen und Köche erläutern die Gruppierung der weiteren Lebensmittel und Produkte und zeigen exemplarisch ihre Verwendung und den fachgerechten Einsatz auf. (K2)	1.4.1 **Übersicht / Einsatz** Ich setze die folgenden weiteren Lebensmittel fach- und produktgerecht gemäss Vorgaben ein: - Speisefette und Öle - Teigwaren / Teiglockerungsmittel - Kräuter und Gewürze / Würzmittel - Süssmittel und Süssstoffe - Kakao und Schokolade - Konditoreihalbfabrikate (K3)	1.4.1 **Übersicht / Einsatz** Köchinnen und Köche setzen die folgenden weiteren Lebensmittel fach- und produktgerecht gemäss Vorgaben ein: - Speisefette und Öle - Teigwaren / Teiglockerungsmittel - Kräuter und Gewürze / Würzmittel - Süssmittel und Süssstoffe - Kakao und Schokolade - Konditoreihalbfabrikate (K3)
1.4.2 **Speisefette und Öle** Köchinnen und Köche zeigen die Herkunft, die Qualitätsansprüche, die Warenannahme und Lagerung und den produktgerechten Einsatz von Speisefetten und Ölen auf. (K2)	1.4.2 **Speisefette und Öle** Ich setze die Speisefette und Öle fach- und produktgerecht gemäss Vorgaben ein. (K 3)	
1.4.3 **Teigwaren / Teiglockerungsmittel** Köchinnen und Köche zeigen die Herkunft der Rohstoffe, die Zusammensetzung, die Qualitätsansprüche, die Lagerung und den produktgerechten Einsatz von Teigwaren auf. Sie zeigen den fachgerechten Einsatz von Teiglockerungsmitteln auf. (K2)	1.4.3 **Teigwaren / Teiglockerungsmittel** Ich setzte die Teigwaren und Teiglockerungsmittel fach- und produktgerecht gemäss Vorgaben ein. (K3)	1.4.3 **Teigwaren** Köchinnen und Köche stellen Teigwaren selbstständig her und gestalten ein attraktives Pastaprojekt[5]. (K5)

[4] Inkl. gesetzliche Vorschriften
[5] Beispielsweise ein Pastabuffet

1.4.4 **Kräuter und Gewürze / Würzmittel** Köchinnen und Köche zeigen die Herkunft, die Verfügbarkeit, die Qualitätsansprüche, die Warenannahme, die Aufbewahrung und Konservierung wie auch die Vorbereitung und den fachgerechten Einsatz von Kräutern und Gewürzen wie auch von Würzmitteln auf. Exemplarisch erläutern sie die ernährungsphysiologischen Einflüsse und Wirkungen. (K2)	1.4.4 **Kräuter und Gewürze / Würzmittel** Ich setze die Kräuter und Gewürze fach- und produktgerecht gemäss Vorgaben ein. (K 3)	
1.4.5 **Süssmittel und Süssstoffe / Kakao und Schokolade / Konditoreihalbfabrikate** Köchinnen und Köche zeigen die Gewinnung, die Qualitätsansprüche, die Warenannahme und Lagerung wie auch den fachgerechten Einsatz der folgenden Lebensmittel auf: - Süssmitteln und Süssstoffen - Kakao und Schokolade - Konditoreihalbfabrikate. (K2)	1.4.5 **Süssmittel und Süssstoffe / Kakao und Schokolade / Konditoreihalbfabrikate** Ich setze die Süssmittel und Süssstoffe / Kakao und Schokolade / Konditoreihalbfabrikate fach- und produktgerecht gemäss Vorgaben ein. (K3)	

Methodenkompetenzen
- 2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen
- 2.4 Lernstrategien

Sozial- und Selbstkompetenzen
- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.5 Teamfähigkeit

1.5 Richtziel - Ernährung Köchinnen und Köche setzen die Grundlagen einer gesunden, schonend zubereiteten und bedarfsgerechten Ernährung sensibilisiert und durchdacht um. Damit sind sie in der Lage, den wechselnden Anforderungen und den spezifischen Gästesegmenten und Wünschen nach den Grundlagen einer gesunden Ernährung gerecht zu werden.		
Leistungsziele Berufsfachschule	**Leistungsziele Betrieb**	**Leistungsziele überbetrieblicher Kurs**
1.5.1 **Ernährungsgrundsätze** Köchinnen und Köche erklären die Ernährungsgrundsätze und zeigen deren Bedeutung für die gesunde Ernährung und die menschliche Gesundheit anhand von typischen Beispielen auf. (K2)	1.5.1 **Ernährungsgrundsätze** Ich setze die aktuellen Ernährungsgrundsätze produkt- und fachgerecht um. Damit stelle ich eine optimale Speisenzusammenstellung sicher und trage zu einer gesunden Ernährung bei. (K3)	1.5.1 **Ernährungsgrundsätze** Köchinnen und Köche begründen an aussagefähigen Beispielen die Umsetzung der wichtigsten Ernährungsgrundsätze bei einer gesunden und produktgerechten Speisenzubereitung. Ihre Begründung halten sie in der Lerndokumentation fest. (K5)
1.5.2 **Nährstoffe** Köchinnen und Köche erklären die Zusammensetzung und die Funktion der Energie liefernden Nährstoffe (Proteine, Fette, Kohlenhydrate) und der nicht Energie liefernden Nährstoffe (Wasser, Vitamine, Mineralstoffe, sekundäre Pflanzenstoffe). (K2)	1.5.2 **Nährstoffe** Ich bin fähig, Mitarbeitenden oder Gästen Auskunft über die Funktion der Energie liefernden und nicht Energie liefernden Nährstoffe zu geben. Die Kenntnisse wende ich begründet an und integriere diese in meine Arbeit. (K3)	1.5.2 **Nährstoffe** Köchinnen und Köche erkennen bei der Speisenzubereitung die Reaktionen und Wirkungen der einzelnen Nährstoffe und ordnen diese denen im Kurs zubereiteten Gerichte zu. (K5)
1.5.3 **Energiebedarf** Köchinnen und Köche erklären den täglichen Energie- und Nährstoffbedarf unterschiedlicher Gästegruppen. Dabei differenzieren sie zwischen Geschlecht, beruflicher Tätigkeit, körperlicher Aktivität, dem Alter und der Lebenssituation. (K2)	1.5.3 **Energiebedarf** Ich bin fähig, zwischen leicht- und schwerverdaulichen Speisen zu unterscheiden und zu begründen. (K5)	

1.5.4 **Menschliche Verdauung / Stoffwechsel** Köchinnen und Köche nennen die wichtigsten Verdauungsorgane und deren Funktionen. Sie beschreiben die zentralen Vorgänge bei der Verdauung und beim Stoffwechsel anhand von Beispielen. Sie zeigen anhand von Beispielen begründet schwer- und leichtverdaubare Speisen auf. (K5)		
1.5.5 **Ernährungsformen** Köchinnen und Köche sind fähig, einfache Gerichte und Menüfolgen für die häufigsten Kostformen gastronomisch, kompetent und kreativ zusammenzustellen. Dabei beachten sie die häufigsten Unverträglichkeiten, Zivilisationskrankheiten und Ernährungsformen. Sie beschreiben die wichtigsten Merkmale der gängigen Kostformen. (K5)	1.5.5 **Ernährungsformen** Ich bereite die in meinem Betrieb gängigen Ernährungsformen bedarfs-[6] und fachgerecht zu. Dabei arbeite ich nährstoffschonend in der Lagerung, Vorbereitung und Zubereitung. (K3)	1.5.5 **Ernährungsformen** Köchinnen und Köche bereiten für einen Kostformentag eine internationale Speisefolge zu und dokumentieren die besonderen Merkmale in der Lerndokumentation. (K5)
1.5.6 **Weitere Stoffe** Köchinnen und Köche beschreiben mögliche Auswirkungen von häufigen Allergenen, Inhalts- und Zusatzstoffen wie auch von Schadstoffen. Sie zeigen Konsequenzen für ihre Arbeit auf und sind fähig, diese exemplarisch nachzuschlagen. (K3)		

Methodenkompetenzen
- 2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen
- 2.4 Lernstrategien

Sozial- und Selbstkompetenzen
- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.8 Gesundheitsorientiert Arbeiten

[6] Wie etwa: Unverträglichkeiten, Zivilisationskrankheiten und Ernährungsformen

1.6 Richtziel - Garprozesse[7] Köchinnen und Köche sind sich bewusst, dass sie ihre Ausgangsprodukte mit unterschiedlichen Temperaturstrukturen, Klima und Garmethoden veredeln, um verschiedene Speisen und Gerichte geschmacks- und genussorientiert herstellen zu können. Sie erkennen die Möglichkeiten, welche die Garmethoden bieten und begründen diese. Sie beherrschen grundlegende Garmethoden zeitoptimiert und effizient sowie energie- und ressourcensparend..		
Leistungsziele Berufsfachschule	**Leistungsziele Betrieb**	**Leistungsziele überbetrieblicher Kurs**
1.6.1 **Zusammenhang Lebensmittel / Garprozesse / Temperaturen** Köchinnen und Köche zeigen aufgrund der Beschaffenheit und der Möglichkeiten der Lebensmittel die passenden Garmethoden auf und bestimmen den idealen Temperaturbereich. (K5)	1.6.1 **Zusammenhang Lebensmittel / Garprozesse / Temperaturen** Ich ordne aufgrund der Beschaffenheit und der Möglichkeiten der Lebensmittel die passenden Garmethoden zu und bestimme den idealen Temperaturbereich. Meine Überlegungen halte ich in meiner Lerndokumentation differenziert fest. (K5)	1.6.1 **Zusammenhang Lebensmittel / Garprozesse / Temperaturen** Köchinnen und Köche ordnen aufgrund der Beschaffenheit und der Möglichkeiten der Lebensmittel die passenden Garmethoden zu und bestimmen den idealen Temperaturbereich. Ihre Überlegungen halten sie in der Lerndokumentation differenziert fest. (K5)
1.6.2 **Zusammenhang Garprozesse / Geräte, Apparate / Materialien** Köchinnen und Köche erklären für unterschiedliche Garmethoden die geeigneten Geräte, Apparate und Materialien. Anhand von Beispielen bestimmen sie diese und begründen die Wahl. Dabei berücksichtigen sie die Funktionsprinzipien der Gerätschaften. (K5)	1.6.2 **Zusammenhang Garprozesse / Geräte, Apparate / Materialien** Ich ordne den unterschiedlichen Garmethoden die verfügbaren Geräte, Apparate und Materialien zu. Anhand von Aufträgen bestimme ich diese und begründe die Wahl. Dabei berücksichtige ich die Funktionsprinzipien der Gerätschaften. Meine Überlegungen halte ich in meiner Lerndokumentation differenziert fest. (K5)	1.6.2 **Zusammenhang Garprozesse / Geräte, Apparate / Materialien** Köchinnen und Köche ordnen den unterschiedlichen Garmethoden die geeigneten Geräte, Apparate und Materialien zu. Anhand von Beispielen bestimmen sie diese und begründen die Wahl. Dabei berücksichtigen sie die Funktionsprinzipien der Gerätschaften. Ihre Überlegungen halten sie in der Lerndokumentation differenziert fest. (K5)

[7] **Leitidee / Überlegungen**
Jedes Produkt (Lebens- und Nahrungsmittel) erfordert in der Zubereitung eine Methode, welche ein Gericht oder eine Speise so zubereitet, dass eine sensorische wie qualitative Veredelung ermöglicht wird. Dabei sollen die entstandenen Speisen oder Gerichte nicht in negativer Hinsicht beeinflusst werden. Der Koch ist so in der Lage, sein erworbenes Wissen über Produkte und die Grundlagen der Garmethode optimal zu kombinieren, um stufengerechte Gerichte und Speisen mit den geeigneten bzw. vorhandenen Geräten, Apparaten und Materialien herzustellen.

1.6.3 **Vorbereitungstechniken** Köchinnen und Köche zeigen die Bedeutung und das Vorgehen der folgenden Methoden für die Vorbereitung von Lebensmitteln auf: - Blanchieren in heissem und kalten Wasser - Blanchieren im Oel - Anbraten - Rösten (K2)	1.6.3 **Vorbereitungstechniken** Ich beherrsche die folgenden vorbereitenden Methoden für das Garen von Lebensmitteln gemäss Vorgaben fachgerecht: - Blanchieren in heissem und kalten Wasser - Blanchieren im Oel - Anbraten - Rösten (K3)	1.6.3 **Vorbereitungstechniken** Köchinnen und Köche wenden die folgenden vorbereitenden Methoden für das Garen von Lebensmitteln gemäss Vorgaben fachgerecht an: - Blanchieren in heissem und kalten Wasser - Blanchieren im Oel - Anbraten - Rösten (K3)
1.6.4 **Feuchthitzetechnik** Köchinnen und Köche zeigen die Bedeutung und das Vorgehen der folgenden Methoden für das Garen von Lebensmitteln auf ein bestimmtes Gar- und Geschmacksziel auf: - Pochieren - Sieden - Dämpfen (drucklos; Druckgaren) - Dünsten - Glasieren - Schmoren (K2)	1.6.4 **Feuchthitzetechnik** Ich beherrsche die folgenden Methoden für das Garen von Lebensmitteln gemäss Vorgaben fachgerecht: - Pochieren - Sieden - Dämpfen (drucklos; Druckgaren) - Dünsten - Glasieren - Schmoren (K3)	1.6.4 **Feuchthitzetechnik** Köchinnen und Köche wenden die folgenden Methoden für das Garen von Lebensmitteln gemäss Vorgaben fachgerecht an: - Pochieren - Sieden - Dämpfen (drucklos; Druckgaren) - Dünsten - Glasieren - Schmoren (K3)
1.6.5 **Trockenhitzetechnik** Köchinnen und Köche zeigen die Bedeutung und das Vorgehen der folgenden Garmethoden für das Garen von Lebensmitteln auf ein bestimmtes Gar- und Geschmacksziel auf: - Backen / Überbacken - Frittieren - Braten - Grillieren - Sautieren (K2)	1.6.5 **Trockenhitzetechnik** Ich beherrsche die folgenden Garmethoden für das Garen von Lebensmitteln gemäss Vorgaben fachgerecht: - Backen / Überbacken - Frittieren - Braten - Grillieren - Sautieren (K3)	1.6.5 **Trockenhitzetechnik** Köchinnen und Köche wenden die folgenden Garmethoden für das Garen von Lebensmitteln gemäss Vorgaben fachgerecht an: - Backen / Überbacken - Frittieren - Braten - Grillieren - Sautieren (K3)

1.6.6 **Kombinationen** Köchinnen und Köche zeigen anhand von typischen Gerichten sinnvolle Kombinationen von Garmethoden auf. Diese begründen sie anhand der Kriterien Vorbereiten, Zubereiten und Fertigen. (K5)		

Methodenkompetenzen
- 2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen
- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln
- 2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien

Sozial- und Selbstkompetenzen
- 3.5 Teamfähigkeit
- 3.7 Belastbarkeit
- 3.8 Gesundheitsorientiert Arbeiten

1.7 Richtziel - Anrichten / Gerichte gestalten / Präsentation Köchinnen und Köche sind sich bewusst, dass sie mit dem sauberen und attraktiven Anrichten und Präsentieren der Speisen und Gerichte für die Gäste und ihren Betrieb einen hohen Mehrwert schaffen. Sie beherrschen die Prinzipien, Methoden und Hilfsmittel, um Speisen und Gerichte ästhetisch und sinnlich überzeugend anzurichten, zu gestalten und zu präsentieren. Dabei berücksichtigen sie die Anforderungen und Vorgaben des Service.		
Leistungsziele Berufsfachschule	**Leistungsziele Betrieb**	**Leistungsziele überbetrieblicher Kurs**
1.7.1 **Bedeutung und Wirkung** Köchinnen und Köche beschreiben die Bedeutung und Wirkung von attraktivem Anrichten und ästhetischem Präsentieren von gastronomischen Produkten. (K2)	1.7.1 **Bedeutung und Wirkung** Ich zeige anhand von Beispielen die Bedeutung und Wirkung von attraktivem Anrichten und ästhetischem Präsentieren auf. (K2).	1.7.1 **Bedeutung und Wirkung** Köchinnen und Köche zeigen anhand von Beispielen die Bedeutung und Wirkung von attraktivem Anrichten und ästhetischem Präsentieren auf. (K2).
1.7.2 **Verkaufshilfen** Köchinnen und Köche sind in der Lage, den Einsatz und die Wirkung der optischen Verkaufshilfen zu erklären und deren Nutzen aufzuzeigen. (K2)	1.7.2 **Verkaufshilfen** Ich erläutere den Einsatz und das Ziel der optischen Verkaufshilfen in meinem Lehrbetrieb anhand von Beispielen. Diese setze ich gemäss Vorgaben gästegerecht und zielorientiert ein. (K3)	1.7.2 **Verkaufshilfen** Köchinnen und Köche entwickeln für ausgewählte Speisen und Gerichte geeignete Verkaufshilfen und begründen deren Wirkung. (K5)
1.7.3 **Gestaltungselemente** Köchinnen und Köche erläutern die Wirkung der folgenden Gestaltungselemente beim Anrichten: - Farbe - Formen - Schnittarten - Garnituren - Kombinationen - Mengen Sie kombinieren diese Elemente und setzen Anrichtetechniken und Präsentationsmethoden begründet ein. Dabei beachten sie die Anforderungen und Bedürfnisse unterschiedlicher Gästesegmente. (K5)	1.7.3 **Gestaltungselemente** Ich kombiniere die Elemente: - Farbe - Formen - Schnittarten - Garnituren - Kombinationen - Mengen beim Anrichten von ausgewählten Speisen und Gerichten nach Vorgaben. Ich setze die Anrichtetechniken und Präsentationsmethoden in meinem Arbeitsablauf effizient und verkaufsorientiert ein. (K5)	1.7.3 **Gestaltungselemente** Köchinnen und Köche richten Speisen und Gerichte attraktiv mit einer geeigneten Anrichtetechnik an und präsentieren sie wirkungsvoll. Dabei kombinieren sie die Elemente: - Farbe - Formen - Schnittarten - Garnituren - Kombinationen - Mengen und entwickeln kreative und überzeugende Vorschläge. (K5)

1.7.4 **Sensorik** Köchinnen und Köche nehmen Lebensmittel und Gerichte mit ihrem Sehsinn, Geruchsinn, Geschmacksinn und Tastsinn bewusst wahr. Daraus ziehen sie Schlüsse für das optimale Gestalten von Produkten und begründen diese. (K5)	1.7.4 **Sensorik** Ich entwickle meinen Sehsinn, Geruchsinn, Geschmacksinn und Tastsinn an unterschiedlichen Lebensmitteln und Gerichten. Ich setze meine Sinne bei der optimalen Gestaltung von Produkten bewusst ein. (K5)	1.7.4 **Sensorik** Köchinnen und Köche nehmen Lebensmittel und Gerichte mit ihrem Sehsinn, Geruchsinn, Geschmacksinn und Tastsinn bewusst wahr. Daraus ziehen sie Schlüsse für das optimale Gestalten von Produkten und begründen diese. (K5)

Methodenkompetenzen
- 2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen
- 2.5 Kreativitätstechniken

Sozial- und Selbstkompetenzen
- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.5 Teamfähigkeit

1.8 Richtziel - Fachbegriffe und Formulierungen in Fremdsprache / Kochtechnische Fachsprache Köchinnen und Köche sind fähig, einfache Fachbegriffe und Formulierungen im Bereich Herstellung, Zubereitung und Präsentation von Speisen und Gerichten in Englisch oder in einer zweiten Landessprache zu verstehen und einzusetzen[8].		
Leistungsziele Berufsfachschule	**Leistungsziele Betrieb**	**Leistungsziele überbetrieblicher Kurs**
1.8.1 **Produkte und Fachbegriffe** Köchinnen und Köche nennen die wichtigsten Produkte und beruflichen Fachbegriffe. Sie nutzen diese für die Übersetzung von Speisen und Gerichten mit Unterstützung gängiger Hilfsmittel. (K3)	1.8.1 **Produkte und Fachbegriffe** Ich benenne die wichtigsten Produkte mit den korrekten beruflichen Fachbegriffen. (K3)	1.8.1 **Produkte und Fachbegriffe** Köchinnen und Köche ordnen die korrekten beruflichen Fachbegriffe den wichtigsten Produkten zu. (K3)
1.8.2 **Formulierungen** Köchinnen und Köche sind fähig, die typischen Formulierungen bei der Herstellung und beim Verkauf von Speisen verständlich einzusetzen. Sie setzen diese in Standardsituationen ein. (K3)	1.8.2 **Formulierungen** Ich bin fähig, die typischen Formulierungen bei der Herstellung und beim Verkauf von Speisen verständlich einzusetzen. (K3)	1.8.2 **Formulierungen** Köchinnen und Köche sind fähig, die typischen Formulierungen bei der Herstellung und bei der Präsentation von Speisen verständlich einzusetzen. (K3)

Methodenkompetenzen
- 2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien
- 2.4 Lernstrategien

Sozial- und Selbstkompetenzen
- 3.2 Lebenslanges Lernen
- 3.3 Kommunikationsfähigkeit

[8] Ab dem zweiten Lehrjahr. Beruflich heisst: Die gängigsten Fachbegriffe, die im Beruf wichtig sind.

2 Leitziel - Verstehen und effizientes Mitgestalten der betrieblichen Abläufe Reibungslose und effizient gestaltete Prozesse stellen eine wichtige Voraussetzung dar, um die Gästezufriedenheit wie auch die optimale Wertschöpfung zu ermöglichen. Köchinnen und Köche beherrschen die persönlichen und betrieblichen Arbeitsprozesse von der Beschaffung, Zubereitung und Präsentation von Speisen und Gerichten wie auch den damit zusammenhängenden Tätigkeiten bei den Gästen. Sie setzen die technologischen Mittel ein und vermeiden Probleme in den wichtigen Schnittstellen der Arbeitsprozesse. Dabei arbeiten sie rentabel und effizient und stellen den Informationsfluss sicher.		
2.1 Richtziel - Organisation Köchinnen und Köche erkennen die Bedeutung, die Aufgaben und Ziele der optimalen Organisation. Sie unterstützen die Betriebsorganisation und stellen mit geeigneten Massnahmen sicher, dass keine unnötigen Probleme bei den Schnittstellen entstehen.		
Leistungsziele Berufsfachschule	**Leistungsziele Betrieb**	**Leistungsziele überbetrieblicher Kurs**
2.1.1 **Aufbauorganisation** Köchinnen und Köche erklären den Aufbau typischer Betriebe in der Gastronomie mit einer geeigneten Darstellung. Sie zeigen die Funktionen, Aufgaben und die Inhaber von Stellen auf. (K2)	2.1.1 **Aufbauorganisation** Ich erkläre die Organisation meines Lehrbetriebes und der Küche anhand einer geeigneten Darstellung. Dabei zeige ich die Funktionen, Aufgaben und die Inhaber von Stellen auf. (K2)	
2.1.2 **Ablauforganisation** Köchinnen und Köche zeigen typische Abläufe in einem Betrieb und in der Küche anhand einer geeigneten Darstellung auf. Sie erklären, welche Anforderungen an Abläufe zu stellen sind, damit sie zielorientiert und effizient funktionieren. (K2)	2.1.2 **Ablauforganisation** Ich beschreibe meine Tätigkeiten in Abhängigkeit von vor- und nachgelagerten Arbeiten. Ich stelle mit geeigneten Massnahmen und Dokumenten sicher, dass der Arbeitsablauf einwandfrei und effizient funktioniert. (K3)	

2.1.3 **Nahtstellen** Köchinnen und Köche erklären die kritischen Nahtstellen in den betrieblichen Prozessen und in der Küche und legen dar, warum diese kritisch sind. Sie zeigen auf, mit welchen Massnahmen kritische Stellen vermieden werden können. (K2)	2.1.3 **Nahtstellen** Ich helfe aktiv mit, dass möglichst keine Probleme bei den Schnittstellen entstehen. Ich arbeite in der Gästebetreuung im Speiseservice unter Anleitung mit. Für meine Lerndokumentation ziehe ich wichtige Folgerungen für meine Arbeit in der Küche, damit die Zusammenarbeit gut klappt. (K5)	2.1.3 **Nahtstellen** Köchinnen und Köche treffen selbständig die Abmachungen mit den Mitarbeitenden der Restauration. (K3)
2.1.4 **Informationsfluss** Köchinnen und Köche beschreiben die Funktionen und die Einsatzmöglichkeiten der grundlegenden Informations- und Kommunikationsmittel in der Gastronomiebranche und setzen diese sach- und gästegerecht ein. (K3)	2.1.4 **Informationsfluss** Ich beschreibe den internen Informationsfluss und halte mich an die betrieblichen Vorgaben. Ich erläutere die mir zur Verfügung stehenden Kommunikationsmittel sowie EDV-Programme und nutze sie zielorientiert und effizient. (K3)	

Methodenkompetenzen
- 2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen
- 2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien

Sozial- und Selbstkompetenzen
- 3.3 Kommunikationsfähigkeit
- 3.4 Konfliktfähigkeit
- 3.6 Umgangsformen

2.2 Richtziel - Persönliche Arbeitsprozesse Köchinnen und Köche sind sich bewusst, dass die betrieblichen Abläufe und Prozesse nur dann funktionieren, wenn die Mitarbeitenden ihre Arbeiten betriebsgerecht organisieren. Sie organisieren ihre eigenen Arbeiten gemäss allgemeinen und betrieblichen Vorgaben rationell und zeitgemäss.		
Leistungsziele Berufsfachschule	**Leistungsziele Betrieb**	**Leistungsziele überbetrieblicher Kurs**
2.2.1 **Zeitmanagement** Köchinnen und Köche erklären die Ziele und Vorteile des Zeitmanagements und beschreiben die Merkmale eines gut organisierten Arbeitsplatzes. (K2)	2.2.1 **Zeitmanagement** Ich plane meine Arbeiten vorgängig und gliedere nach Prioritäten. Dabei beachte ich die zeitlichen und organisatorischen Vorgaben. Im Bedarfsfall erstelle ich einen persönlichen Ablaufplan. (K5)	2.2.1 **Zeitmanagement** Köchinnen und Köche planen und organisieren ihre Arbeiten nach zeitlichen Vorgaben. (K3)
2.2.2 **Mise en place** Köchinnen und Köche beschreiben die Schritte der persönlichen und gerichtspezifischen Mise en place. Dabei zeigen sie die sinnvolle Reihenfolge und deren Bedeutung anhand von Beispielen auf. (K2)	2.2.2 **Mise en place** Ich stelle sicher, dass mein Arbeitsplatz stets fachgerecht und korrekt eingerichtet ist. Dabei halte ich die Schritte der Mise en place ein. (K3)	2.2.2 **Mise en place** Köchinnen und Köche stellen mit einem geeigneten Hilfsmittel[9] sicher, dass ihr Arbeitsplatz stets fachgerecht und korrekt eingerichtet ist. Sie organisieren ihre Arbeiten gerichtspezifisch und halten die Schritte der Mise en place durchdacht ein. (K3)

[9] z.B. kochtechnisches Arbeitsblatt

2.2.3 **Lerndokumentation** Köchinnen und Köche sind fähig, den Aufbau wie auch Sinn und Zweck der Lerndokumentation aufzuzeigen. Dabei sind sie sich bewusst, dass die sinnvolle Verwendung dieses Hilfsmittels und das Festhalten der erworbenen Kompetenzen sowie die Lernfortschritte in allen Bildungsorten für die berufliche Entwicklung notwendig sind. (K2)	2.2.3 **Lerndokumentation** Ich führe die Lerndokumentation pflichtbewusst und nach Vorgaben. Diese bespreche ich regelmässig mit meinem Vorgesetzten. (K3)	2.2.3 **Lerndokumentation** Köchinnen und Köche führen die Lerndokumentation pflichtbewusst und nach Vorgaben. Diese besprechen sie regelmässig mit ihrem Kursleiter. (K3)

Methodenkompetenzen
- 2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen
- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln

Sozial- und Selbstkompetenzen
- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.6 Umgangsformen

2.3 Richtziel - Allgemeine betriebliche Prozesse Köchinnen und Köche sind sich bewusst, dass die Speisen und Gerichte nur dann effizient und gästegerecht hergestellt werden können, wenn die betrieblichen Prozesse optimal gestaltet sind. Sie gestalten deshalb die betrieblichen Prozesse effizient und stellen sicher, dass der Warenfluss gewährleistet ist.		
Leistungsziele Berufsfachschule	**Leistungsziele Betrieb**	**Leistungsziele überbetrieblicher Kurs**
2.3.1 **Warenbewirtschaftung** Köchinnen und Köche beschreiben den Nutzen und den Ablauf einer strukturierten sowie effizienten Warenbewirtschaffung und erklären diese anhand von Beispielen. (K2)	2.3.1 **Warenbewirtschaftung** Ich nenne das Prinzip des Grundstockes im Warenlager und versorge bzw. lagere die angelieferten Waren nach Qualität und Lagerfähigkeit am richtigen Ort gemäss dem Grundsatz „first in, first out“. Dabei beachte ich die Grundsätze und Vorgaben des betrieblichen Selbstkontrollkonzeptes. (K3)	2.3.1 **Warenbewirtschaftung** Köchinnen und Köche erkennen die Qualität der Produkte und lagern diese unter Anleitung korrekt. (K4)
2.3.2 **Beschaffung** Köchinnen und Köche sind in der Lage, den Prozess der Warenbewirtschaffung vom Einkauf, der Kontrolle, der Lagerung bis hin zur Ausgabe von Waren vollständig zu beschreiben. (K2)	2.3.2 **Beschaffung** Ich kontrolliere die Qualität der Waren und den vorgelagerten Warenfluss, die Kühlkette und beachte die Nahtstellen bis hin zur Abfallbeseitigung. Dabei beachte ich die Grundsätze und Vorgaben des betrieblichen Selbstkontrollkonzeptes. (K4)	2.3.2 **Beschaffung** Köchinnen und Köche erarbeiten einen Bestellablauf, beachten die CCP's und nutzen die Abfallentsorgung fachgerecht. (K5)
2.3.3 **Temperatur** Köchinnen und Köche interpretieren die Lagergrundsätze und unterscheiden die Lagertemperaturen in den unterschiedlichen Räumlichkeiten. (K4)	2.3.3 **Temperatur** Ich gehe mit den Ressourcen und Lebensmitteln respektvoll und schonend um und setze die richtigen Raum- und Konservierungstemperaturen sowie die optimalen Verarbeitungsschritte ein. Ich protokolliere die Kühltemperaturen gemäss dem Selbstkontrollkonzept. (K3)	2.3.3 **Temperatur** Köchinnen und Köche gehen mit den Ressourcen und Lebensmitteln respektvoll und schonend um und setzen die richtigen Raum- und Konservierungstemperaturen sowie die optimalen Verarbeitungsschritte ein. Sie protokollieren die Kühltemperaturen gemäss dem Selbstkontrollkonzept. (K3)

2.3.4 **Lebensmittelgesetzgebung** Köchinnen und Köche erklären die Bedeutung und die Funktion der Grundsätze der Lebensmittelgesetzgebung und insbesondere der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung bei der Warenbewirtschaftung. (K2)	2.3.4 **Lebensmittelgesetzgebung** Ich setze die Grundsätze der Lebensmittelgesetzgebung im gesamten betrieblichen Warenfluss um. Dabei beachte ich auch die Grundsätze des Betriebskonzeptes und der Deklarationspflichten. (K3)	2.3.4 **Lebensmittelgesetzgebung** Köchinnen und Köche setzen die Grundsätze der Lebensmittelgesetzgebung im gesamten Warenfluss des üK um. Dabei beachten sie auch die Grundsätze des üK-Betriebskonzeptes. (K3)
2.3.5 **Abfallentsorgung** Köchinnen und Köche zeigen die Grundsätze und Ziele der Abfallbewirtschaftung von der Beschaffung bis zur Entsorgung auf und erläutern diese unter ökonomischen wie auch ökologischen Gesichtspunkten. (K2)	2.3.5 **Abfallentsorgung** Ich erledige selbstständig und korrekt die Abfallbewirtschaftung. Dabei trenne ich möglichst alle Abfälle nach den betrieblichen Vorgaben ökonomisch wie auch ökologisch. Für die Entsorgung zeige ich anhand von Beispielen die jeweiligen Kosten auf. (K3)	2.3.5 **Abfallentsorgung** Köchinnen und Köche vermeiden entstehende Abfälle und trennen möglichst alles nach den Vorgaben. (K3)
2.3.6 **Angebotsgestaltung** Köchinnen und Köche planen und gestalten für typische Gästesegmente ein attraktives Angebot. Dabei beachten sie gäste- und verkaufsorientiert die folgenden Aspekte: - Trends und Bedürfnisse - Grundsätze der Ernährungsphysiologie - Grundsätze der Gestaltung - Harmonie der Gerichte und Speisen Ihr Angebot präsentieren sie gäste- und verkaufsgerecht. (K5)	2.3.6 **Angebotsgestaltung** Ich gestalte ein Angebot gemäss Betriebsphilosophie und begründe die folgenden Aspekte: - Gästebedürfnisse - Grundsätze der Ernährungsphysiologie - Grundsätze der Gestaltung - Harmonie der Gerichte und Speisen. (K5)	2.3.6 **Angebotsgestaltung** Köchinnen und Köche planen und gestalten ein Angebot gemäss Auftrag. Sie begründen die folgenden Aspekte: - Trends und Bedürfnisse - Grundsätze der Ernährungsphysiologie - Grundsätze der Gestaltung - Harmonie der Gerichte und Speisen. (K5)

2.3.7 **Produktions- und Ablaufplanung** Köchinnen und Köche interpretieren die Arbeitsprozesse und erklären die notwendige Produktions- und Ablaufplanung zu den gestellten Aufgaben. Sie bewerten diese anhand eines Beispiels und zeigen Verbesserungen auf. (K6)	2.3.7 **Produktions- und Ablaufplanung** Ich beschreibe die betriebsinternen Ablaufe, plane Produktionseinheiten und führe diese fachgerecht aus. (K5)	2.3.7 **Produktions- und Ablaufplanung** Köchinnen und Köche führen nach vorgegebenen Aufgaben die notwendigen Arbeitsprozesse aus. Sie erklären und realisieren die dazu gegebene Produktions- und Ablaufplanung selbständig. Sie bewerten diese und geben Verbesserungsvorschläge für die Produktions- und Ablaufplanung. (K6)
2.3.8 **Serviceabläufe** Köchinnen und Köche umschreiben ihre Aufgaben und zeigen ihre Abhängigkeiten mit den Nahtstellen auf. Sie zeigen die Grundsätze auf, damit die Zusammenarbeit der Küche mit den folgenden Stellen produkt- und gästeorientiert funktioniert: - Administration / Rezeption - Hauswirtschaft /Hotellerie - Service / Restauration (K2)	2.3.8 **Serviceabläufe** Ich begründe die Wichtigkeit der reibungslosen Abläufe im Service. Ich zeige die Abhängigkeiten auf und vermeide Probleme in den Nahtstellen. (K5)	2.3.8 **Serviceabläufe** Köchinnen und Köche sind fähig, eine Aufgabe mit Nahtstellen zu analysieren. Sie gliedern die wichtigsten Schnittstellen und deren Zusammenwirken. (K4)
2.3.9 **Speiseverteilung** Köchinnen und Köche beschreiben den Einsatz und die Besonderheiten der Servicearten und der speziellen Speisenverteilungssysteme. Sie erläutern die Vor- und Nachteile für unterschiedliche Betriebe. (K2)	2.3.9 **Speiseverteilung** Ich setze die in meinem Lehrbetrieb gängigen Speiseverteilungen gemäss Vorgaben fachgerecht um. (K3)	2.3.9 **Speiseverteilung** Köchinnen und Köche wenden die speziellen Vertriebsformen an und erläutern die schnelllebige Veränderung der Essgewohnheiten. Sie entwickeln eigene Vorschläge der Speisenverteilungen und führen sie durch. (K5)

2.3.10 **Einsatzplan** / **Mitarbeiterinstruktion** Köchinnen und Köche arbeiten konkrete Mitarbeiterinstruktionen und -anleitungen zur Lösung einer Aufgabe aus. Sie erstellen einen Einsatzplan und zeigen mögliche Konflikte auf. (K2)		2.3.10 **Einsatzplan** / **Arbeitsplan** Köchinnen und Köche setzen zielorientierte Einsatz- und Arbeitspläne um. (K3)

Methodenkompetenzen
- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln
- 2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien

Sozial- und Selbstkompetenzen
- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.5 Teamfähigkeit

2.4 Richtziel - Verständnis und Umgang mit der Technologie und deren Einsatz (physikalisch; chemisch) Köchinnen und Köche sind sich bewusst, dass die technologischen Möglichkeiten ihrer Geräte gezielt und sinnvoll genutzt werden müssen. Sie verstehen die physikalischen und chemischen Grundlagen und setzen die Geräte im Produktionsprozess fachgerecht und nach Vorgaben ein.		
Leistungsziele Berufsfachschule	**Leistungsziele Betrieb**	**Leistungsziele überbetrieblicher Kurs**
2.4.1 **Grundlagen** Köchinnen und Köche erklären den Aufbau, die Besonderheiten und die Einsatzmöglichkeiten der in der Küche eingesetzten Geräte, Apparaten und Maschinen. (K2)		
2.4.2 **Energie** Köchinnen und Köche zeigen den Einsatz und die Besonderheiten der unterschiedlichen Energieformen in der Küche auf. Sie erklären deren fachgerechten, rationellen und sparsamen Einsatz anhand von Beispielen. Dabei zeigen sie den Nutzen von Energiesparmassnahmen auf. (K2)	2.4.2 **Energie** Ich nutze die Geräte, Apparate und Maschinen in meinem Arbeitsbereich schonend und energieeffizient. (K3)	2.4.2 **Energie** Köchinnen und Köche nutzen die Geräte, Apparate und Maschinen bei ihren Arbeiten in den üK schonend und energieeffizient. Anhand eines Beispiels zeigen sie auf, was energieeffizientes Arbeiten ausmacht. (K3)
2.4.3 **Temperaturausnutzung** Köchinnen und Köche beschreiben anhand von Beispielen die Kriterien und Prinzipien, die bei der optimalen Temperaturausnutzung von Geräten und Apparaten zu beachten sind. (K2)	2.4.3 **Temperaturausnutzung** Ich plane meine Arbeiten so, dass die Geräte, Apparate und Maschinen optimal bezüglich ihres Temperaturverlaufs genutzt werden. (K5)	2.4.3 **Temperaturausnutzung** Köchinnen und Köche planen ihre Arbeiten so, dass die Geräte, Apparate und Maschinen optimal bezüglich ihres Temperaturverlaufs genutzt werden können. (K5)

2.4.4 **Einsatzplanung** Köchinnen und Köche zeigen anhand von Beispielen die Kriterien und Prinzipien auf, die bei der optimalen Einsatzplanung der Geräte, Apparate und Maschinen zu beachten sind, wie etwa: - Technologische Besonderheiten - Energie - Einsatzmöglichkeiten - Produkteigenschaften - Effizienz und Sicherheit - Ergonomische Grundsätze (K2)	2.4.4 **Einsatzplanung** Ich bin fähig, den Einsatz der Geräte, Apparate und Maschinen im gesamten Produktionsprozess optimal sicherzustellen. Dabei beachte ich die Herstellerangaben und die Vorgaben des Lehrbetriebes. Um deren fachgerechten und optimalen Einsatz im gesamten Produktionsprozess sicherzustellen, instruiere ich meine Arbeitskollegen zielorientiert. (K3)	2.4.4 **Einsatzplanung** Köchinnen und Köche stellen mit einer fachgerechten Planung sicher, dass die Geräte, Apparate und Maschinen im gesamten Produktionsprozess optimal eingesetzt werden können. Sie setzen diese um und bestimmen Verbesserungsmöglichkeiten. (K3)

Methodenkompetenzen
- 2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen
- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln

Sozial- und Selbstkompetenzen
- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.2 Lebenslanges Lernen

3 Leitziel – Denken und Handeln unter betriebswirtschaftlichen, gästeorientierten und ökologischen Aspekten Um die Arbeit für die Gäste wie auch im Interesse des Betriebes ökonomisch und ökologisch gestalten zu können, sind grundlegende Kenntnisse in Betriebswirtschaft und Ökologie/nachhaltiger Entwicklung von wesentlicher Bedeutung. Köchinnen und Köche nutzen diese Grundlagen als Basis für das Verständnis von Betriebs- und Organisationsformen, für Kundensegmente, für Trends wie auch für Geschäftsstrategien in der Gastronomiebranche. Sie denken und handeln kostenbewusst und zum Wohle ihrer Kunden und der Umwelt, sei es bei ihrer Arbeit im Team oder mit Blick auf die Gäste.		
3.1 Richtziel - Branche und Gäste Köchinnen und Köche erkennen die Bedeutung unterschiedlicher Gruppen für die Branche und ihren Betrieb. Sie beschreiben Trends und erklären Leitbild und gängige Betriebsphilosophien. Dabei richten sie ihre Arbeiten konsequent auf die Ziele ihres Betriebes aus.		
Leistungsziele Berufsfachschule	**Leistungsziele Betrieb**	**Leistungsziele überbetrieblicher Kurs**
3.1.1 **Leitbild** Köchinnen und Köche erläutern die Ziele, den Aufbau und die Elemente eines Leitbildes und zeigen deren Bedeutung anhand von Beispielen auf. (K2)	3.1.1 **Leitidee** / **Bedeutung für die Arbeit** Ich erläutere die Leitidee oder das Leitbild und die Besonderheiten meines Lehrbetriebes. Ich halte mich an die Verhaltensgrundsätze und orientiere mich an den betrieblichen Vorgaben. (K3)	
3.1.2 **Betriebstypen und -konzepte** Köchinnen und Köche beschreiben unterschiedliche Typen von Gastronomiebetrieben und nennen die Besonderheiten ausgewählter Betriebskonzepte. (K2)		

Methodenkompetenzen
- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln
- 2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien

Sozial- und Selbstkompetenzen
- 3.5 Teamfähigkeit
- 3.6 Umgangsformen

3.2 Richtziel - Berechnungen Köchinnen und Köche sind sich bewusst, dass in einem Betrieb und bei ihren Arbeiten Kosten anfallen. Sie kennen diese, erstellen einfache Kalkulationen und nutzen dabei die geeigneten Instrumente.		
Leistungsziele Berufsfachschule	**Leistungsziele Betrieb**	**Leistungsziele überbetrieblicher Kurs**
3.2.1 **Kostenbegriffe** Köchinnen und Köche erklären die Begriffe Wirtschaftlichkeit, Produktivität, Kosten, Umsatz und Gewinn anhand einfacher Beispiele. Sie wenden diese für die Lösung beruflicher Aufgaben an. (K3)		
3.2.2 **Gerichte-Kalkulationen** Köchinnen und Köche sind fähig, ausgehend vom Rezept die Warenkosten zu ermitteln. Sie erklären die Zusammensetzung und Bedeutung der Kostenfaktoren für die Bestimmung des Verkaufspreises. Anhand eines Beispiels zeigen sie die Vor- und Nachteile der Eigenproduktion und der Fremdbeschaffung auf. (K4)	3.2.2 **Gerichte-Kalkulationen** Ich bin fähig, ausgehend von Rezepten Gerichte nach Vorgaben auf die entsprechende Personenzahl umzurechnen. (K3).	3.2.2 **Gerichte-Kalkulationen** Köchinnen und Köche sind fähig, ausgehend von Rezepten Gerichte nach Vorgaben auf die entsprechende Personenzahl umzurechnen. (K3).
3.2.3 **Branchenbezogene Anwendersoftware** Köchinnen und Köche sind in der Lage, die Bedeutung einer gängigen Branchensoftware im Bereich der Rezeptierung, Gerichtekalkulation und Angebotskalkulation zu erklären und diese einzusetzen. (K3)	3.2.3 **Branchenbezogene Anwendersoftware** Ich setze die im Betrieb verfügbare Software für die Rezeptierung, Gerichtekalkulation und Angebotskalkulation fachgerecht ein. (K3)	3.2.3 **Branchenbezogene Anwendersoftware** Köchinnen und Köche setzen praxisnah eine gängige Branchensoftware im Bereich der Rezeptierung, der Gerichte- und Angebotskalkulation ein. (K3)

Methodenkompetenzen
- 2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien
- 2.4 Lernstrategien

Sozial- und Selbstkompetenzen
- 3.2 Lebenslanges Lernen
- 3.5 Teamfähigkeit

3.3 Richtziel - Nachhaltiges Denken und Handeln Köchinnen und Köche sind sich der Auswirkungen ihrer Arbeit auf das Gefüge Gesellschaft, Umwelt, Wirtschaft bewusst. Sie verhalten sich gemäss den Standards der Berufsethik und tragen mit ihrer Arbeit zur Gestaltung einer nachhaltigen Entwicklung bei.		
Leistungsziele Berufsfachschule	**Leistungsziele Betrieb**	**Leistungsziele überbetrieblicher Kurs**
3.3.1 **Berufsethik** Köchinnen und Köche erklären den Begriff Berufsethik und erläutern dessen Bedeutung für den Berufsstand. (K2)	3.3.1 **Berufsethik** Ich halte mich bei meinen Arbeiten an die allgemeinen Regeln des Berufsstandes und die Vorgaben des Lehrbetriebes. (K3)	3.3.1 **Berufsethik** Köchinnen und Köche halten sich bei ihren Arbeiten an die allgemeinen Regeln des Berufsstandes und die Vorgaben des üK-Betriebes. (K3)
3.3.2 **Weiterbildungsmöglichkeiten** Köchinnen und Köche nennen die Möglichkeiten der beruflichen Weiterbildung. Sie erläutern den Begriff lebenslanges Lernen und zeigen anhand von Beispielen die beruflichen Weiterbildungsmöglichkeiten im Gastgewerbe auf. (K2)		

Methodenkompetenzen
- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln
- 2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien

Sozial- und Selbstkompetenzen
- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.2 Lebenslanges Lernen

4 Leitziel - Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Umweltschutz, Brandschutz Persönliche und allgemeine Massnahmen zur Hygiene, zur Sicherheit sowie zum Gesundheits-, Brand- und Umweltschutz sind für Köchinnen und Köche von grundlegender Bedeutung, um Mitarbeitende, Betrieb, Kunden wie auch Speisen und Gerichte vor negativen Auswirkungen zu schützen. Köchinnen und Köche verhalten sich bei ihrer Arbeit vorbildlich in Bezug auf die Sicherheit, die Umfallverhütung, die Gesundheit sowie den Umweltschutz. Sie setzen die gesetzlichen Vorschriften und betrieblichen Regelungen pflichtbewusst und eigenständig um.		
4.1 Richtziel - Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz Köchinnen und Köche sind sich der Gefahrenbereiche bei ihrer Arbeit bewusst. Sie erkennen diese, gewährleisten die Arbeitssicherheit und den Gesundheitsschutz und setzen geeignete Massnahmen selbständig um.		
Leistungsziele Berufsfachschule	**Leistungsziele Betrieb**	**Leistungsziele überbetrieblicher Kurs**
4.1.1 **Vorschriften** Köchinnen und Köche erklären die Vorschriften zum Schutz ihrer Gesundheit gemäss EKAS-Richtlinien und spezifischer Branchenlösungen am Arbeitsplatz. (K2)	4.1.1 **Vorschriften** Ich bin fähig, Ursachen zur Gefährdung meiner Gesundheit zu erkennen und mögliche Folgen abzuschätzen. Dabei beachte ich die im Betrieb geltenden Regeln und Bestimmungen. (K5)	
4.1.2 **Massnahmen** Köchinnen und Köche erläutern die möglichen Massnahmen zum Schutz ihrer Person und ihres Umfeldes gemäss EKAS-Richtlinien. (K2)	4.1.2 **Massnahmen** Ich bin fähig, durch geeignete Massnahmen Atemwege, Augen, Ohren und die Haut zu schützen. (K3)	4.1.2 **Massnahmen** Köche sind fähig, durch geeignete Massnahmen ihre Atemwege, Augen, Ohren und Haut und die von ihren Mitarbeitenden zu schützen. (K3)
4.1.3 **Vorbeugung** Köchinnen und Köche nennen die Massnahmen zur Vorbeugung von Unfällen bei der Arbeit. (K2)	4.1.3 **Vorbeugung** Ich beachte konsequent die Gebrauchsanweisungen für gefährliche Stoffe und die Bedienungsanleitungen der Maschinen. Ich setze diese Vorgaben der Hersteller pflichtbewusst um. Bei Unklarheiten frage ich beim Vorgesetzten nach. (K3)	4.1.3 **Vorbeugung** Köchinnen und Köche beachten konsequent die Gebrauchsanweisungen für gefährliche Stoffe und die Bedienungsanleitungen der Maschinen. Sie setzen diese Vorgaben der Hersteller pflichtbewusst um. Bei Unklarheiten fragen sie beim Vorgesetzten nach. (K3

4.1.4 **Erste Hilfe** Köche sind fähig, die Erste-Hilfe-Massnahmen zu erläutern und ihre Bedeutung aufzuzeigen. (K2)	4.1.4 **Erste Hilfe** Ich zeige auf, wie ich mich bei Verletzungen und Unfällen zu verhalten habe und wende die Regeln korrekt an. (K3)	

Methodenkompetenzen
- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln
- 2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien

Sozial- und Selbstkompetenzen
- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.2 Lebenslanges Lernen

4.2 Richtziel - Umweltschutz im Betrieb Köchinnen und Köche erkennen die Bedeutung und den Wert des Umweltschutzes. Sie sind fähig, wesentliche Handlungsfelder im Küchenbereich zu beurteilen und geeignete Massnahmen des Umweltschutzes umzusetzen.		
Leistungsziele Berufsfachschule	**Leistungsziele Betrieb**	**Leistungsziele überbetrieblicher Kurs**
4.2.1 **Umweltschutz** Köchinnen und Köche zeigen die betrieblichen Grundsätze und Massnahmen des Umweltschutzes anhand von aussagekräftigen Beispielen auf. (K2)	4.2.1 **Umweltschutz** Ich wende täglich die Grundsätze des Umweltschutzes korrekt und pflichtbewusst an. (K3)	4.2.1 **Umweltschutz** Köchinnen und Köche setzen die Grundsätze des Umweltschutzes bei ihrer Arbeit im üK gemäss Vorgaben selbständig an (K3)
4.2.2 **Umweltprobleme** Köchinnen und Köche sind fähig, Umweltschutzprobleme anhand von typischen Situationen zu erkennen und zu beurteilen. Sie leiten folgerichtige Massnahmen ab und zeigen deren Einsatz auf. (K5)	4.2.2 **Umweltprobleme** Ich beurteile regelmässig die Situation im Hinblick auf den Umweltschutz in meinen Arbeitsprozessen. Ich leite die geeigneten Massnahmen ab und setze sie in meinem Arbeitsfeld korrekt um. (K5)	

Methodenkompetenzen
- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln
- 2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien

Sozial- und Selbstkompetenzen
- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.2 Lebenslanges Lernen

4.3 Richtziel - Ökologischer Umgang mit den Ressourcen Köchinnen und Köche sind sich bewusst, dass die Ressourcen sparsam und effizient eingesetzt werden müssen. Sie sind fähig, ihre Arbeitsprozesse zu beurteilen und geeignete Optimierungsmassnahmen umzusetzen. [10]		
Leistungsziele Berufsfachschule	**Leistungsziele Betrieb**	**Leistungsziele überbetrieblicher Kurs**
4.3.1 **Ressourceneinsatz** Köchinnen und Köche zeigen die allgemeinen Grundsätze und Massnahmen für den sparsamen Umgang mit den Ressourcen anhand von typischen Beispielen auf. (K2)	4.3.1 **Ressourceneinsatz** Ich wende täglich den sparsamen Einsatz sämtlicher Ressourcen pflichtbewusst an. (K3)	4.3.1 **Ressourceneinsatz** Köchinnen und Köche wenden die Grundsätze für den sparsamen Umgang mit den Ressourcen bei ihrer Arbeit in den üK gemäss Vorgaben selbständig an. (K3)
	4.3.2 **Sparsamer Umgang** Ich beurteile regelmässig die Situation im Hinblick auf mögliche Sparpotentiale von Ressourcen in meinen Arbeitsprozessen. Ich leite aus dieser Beurteilung die geeigneten Sparmassnahmen ab und setze sie in meinem Arbeitsfeld korrekt um. (K6)	4.3.2 **Sparsamer Umgang** Köchinnen und Köche sind fähig, den verschwenderischen Umgang von Ressourcen anhand von typischen Situationen zu analysieren und zu beurteilen. Sie leiten folgerichtige Massnahmen ab und zeigen deren Einsatz auf. (K6)

Methodenkompetenzen
- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln
- 2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien

Sozial- und Selbstkompetenzen
- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.2 Lebenslanges Lernen

[10] Bei den Ressourcen handelt es sich sowohl um natürliche wie Wasser, Boden, Luft und Rohstoffe als auch um Ressourcen im wirtschaftlichen Umfeld wie menschliche, zeitliche, finanzielle oder technische (Ausnutzung Geräte, Energie, usw.).

4.4 Richtziel - Brandschutz Köchinnen und Köche verstehen die Grundsätze und Regelungen zum Brandschutz und erkennen deren Bedeutung für die eigene Arbeit wie auch für Restaurationsbetriebe.		
Leistungsziele Berufsfachschule	**Leistungsziele Betrieb**	**Leistungsziele überbetrieblicher Kurs**
4.4.1 **Regelungen** Köchinnen und Köche erklären die Bedeutung der wesentlichen Regelungen des Arbeitsgesetzes und der Branchenempfehlungen zum Brandschutz. (K2)	4.4.1 **Regelungen** Ich bin fähig, anhand von konkreten Massnahmen die Regelungen zum Brandschutz aufzuzeigen und deren Wirkungen zu erklären. (K3)	
4.4.2 **Schutzmassnahmen** Köchinnen und Köche beschreiben die Gefahren und möglichen Ursachen von Bränden, erläutern die Bedeutung von Brandschutzmassnahmen und zeigen deren Anwendung für unterschiedliche Situationen auf. (K2)	4.4.2 **Schutzmassnahmen** Ich zeige die Gefahren und möglichen Ursachen von Bränden in meinem Betrieb auf und beschreibe Massnahmen zu deren Verhinderung. (K2)	4.4.2 **Schutzmassnahmen** Köchinnen und Köche beschreiben die Gefahren und Ursachen von Bränden, beschreiben die Bedeutung von Brandschutzmassnahmen und treffen in den überbetrieblichen Kursen die notwendigen Vorkehrungen. (K3)

Methodenkompetenzen
- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln
- 2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien

Sozial- und Selbstkompetenzen
- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.2 Lebenslanges Lernen

5 Leitziel - Hygiene und Werterhaltung Das Verständnis für Hygiene und Werterhaltung ist für Köchinnen und Köche wichtig, um zum einen die Qualität der Speisen und Gerichte sicherzustellen, aber auch um die gesetzlichen und betrieblichen Vorgaben zu erfüllen. Sie erfüllen diese Anforderungen sowohl im eigenen Arbeitsbereich als auch im Betrieb und stellen damit die Hygiene und Werterhaltung selbständig und pflichtbewusst sicher.		
5.1 Richtziel - Persönliche und betriebliche Hygiene Köchinnen und Köche erkennen die Bedeutung und den Wert der persönlichen und betrieblichen Hygiene und sind fähig, wesentliche Handlungsfelder im Küchenbereich zu analysieren, zu beurteilen und die vorgeschriebenen Massnahmen zur Hygiene umzusetzen.		
Leistungsziele Berufsfachschule	**Leistungsziele Betrieb**	**Leistungsziele überbetrieblicher Kurs**
5.1.1 **LGV** Köchinnen und Köche zeigen die wichtigsten Bestimmungen der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) für die Gestaltung der Arbeitsprozesse auf und erklären deren Bedeutung. (K3)	5.1.1 **LGV** Ich bin in der Lage, die Arbeiten gemäss den Bestimmungen der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) auszuführen. (K3)	5.1.1 **LGV** Köchinnen und Köche führen die Bestimmungen der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) aus und begründen diese. (K3)
5.1.2 **Massnahmen** Köchinnen und Köche zeigen die betrieblichen Grundsätze und Massnahmen der persönlichen Hygiene anhand von Beispielen auf. (K2)	5.1.2 **Massnahmen** Ich wende täglich die Grundsätze der persönlichen und betrieblichen Hygiene korrekt und pflichtbewusst an. (K3)	5.1.2 **Massnahmen** Köchinnen und Köche wenden die Grundsätze der persönlichen und betrieblichen Hygiene bei ihrer Arbeit im üK gemäss Vorgaben selbständig an. (K3)
5.1.3 **Hygienesituation** Köchinnen und Köche sind fähig, Hygieneprobleme anhand von typischen Situationen zu analysieren und zu beurteilen. (K6) Sie leiten folgerichtige Massnahmen ab und zeigen deren Einsatz auf. (K5)	5.1.3 **Hygienesituation** Ich beurteile regelmässig und pflichtbewusst die hygienische Situation in meinem Arbeitsprozess. (K6) Ich leite aus der Hygienebeurteilung die geeigneten Massnahmen ab und setze sie in meinem Arbeitsfeld korrekt um. (K5)	5.1.3 **Hygienesituation** Köchinnen und Köche sind fähig, Hygieneprobleme anhand von typischen Situationen im üK zu beurteilen. (K6) Sie leiten folgerichtige Massnahmen ab und setzen sie in ihrem Arbeitsbereich selbständig um. (K5)

Methodenkompetenzen
- 2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen
- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln

Sozial- und Selbstkompetenzen
- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.7 Belastbarkeit

5.2 Richtziel - Hygienekonzept Köchinnen und Köche sind sich der Bedeutung und der Ziele der Rahmenbedingungen aus einem betrieblichen Selbstkontrollkonzept und der guten Hygiene- und Herstellungspraxis bewusst. Sie arbeiten aktiv an einem betrieblichen Hygienekonzept mit und leisten ihren Beitrag in der täglichen Arbeit.		
Leistungsziele Berufsfachschule	**Leistungsziele Betrieb**	**Leistungsziele überbetrieblicher Kurs**
5.2.1 **HACCP-Konzept** [11] Köchinnen und Köche erläutern die Funktion und Grundsätze eines betrieblichen HACCP-Konzeptes und der „guten Herstellungspraxis“. (K2)	5.2.1 **HACCP-Konzept** [11] Ich setze die Grundsätze des betrieblichen HACCP-Konzeptes und der „guten Hygiene- und Herstellungspraxis“ gemäss Vorgaben um. Im Rahmen des Selbstkontrollprozesses ergreife ich bei meiner Arbeit geeignete Massnahmen, um die Hygiene sicherzustellen. (K3)	5.2.1 **GHP** [11] Köchinnen und Köche setzen die Grundsätze und Leitlinien der „guten Herstellungspraxis“ bei ihren Arbeiten im üK selbständig um. Im Rahmen des Selbstkontrollprozesses ergreifen sie bei ihrer Arbeit geeignete Massnahmen, um die Hygiene sicherzustellen. (K3)
5.2.2 **Kontrollblätter** Köchinnen und Köche sind fähig, Kontrollblätter und Checklisten fehlerfrei zu führen und typische Fehler aufzuzeigen. (K3)	5.2.2 **Kontrollblätter** Ich führe die Kontrollblätter und Checklisten des betrieblichen Hygienekonzeptes korrekt und pflichtbewusst und lege sie ordnungsgemäss ab. (K3)	5.2.2 **Kontrollblätter** Köchinnen und Köche führen die Kontrollblätter und Checklisten des betrieblichen Hygienekonzeptes korrekt und pflichtbewusst und legen sie ordnungsgemäss ab. (K3)
5.2.3 **Kontrolltätigkeit** Köchinnen und Köche zeigen die Ziele und die Schritte der Kontrolltätigkeit auf und erläutern die Wichtigkeit der einzelnen Kontrollmassnahmen. (K2)	5.2.3 **Kontrolltätigkeit** Ich bin fähig, die Kontrolltätigkeiten im Hygienebereich zu erläutern und sie konsequent umzusetzen. (K3)	5.2.3 **Kontrolltätigkeit** Köchinnen und Köche sind fähig, die Kontrolltätigkeiten im Hygienebereich zu erläutern und sie konsequent umzusetzen. (K3)

[11] GHP = Element der Selbstkontrolle zur Sicherstellung guter Verfahrenspraktiken (gute Hygienepraxis, gute Herstellungspraxis)
HACCP-Konzept = „Hazard Analysis and Critical Control Points“. Die Lebensmittel verarbeitenden Betriebe identifizieren und analysieren Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder minimiert werden müssen, bestimmen die kritischen Kontrollpunkte auf allen Prozessstufen und legen ein System von Kontrollen und Korrekturmassnahmen sowie der Überprüfung fest.

5.2.4 **Mangelnde Hygiene** Köchinnen und Köche erklären die Auswirkungen mangelnder Hygiene (Krankheiten, Imageprobleme, Haftungsansprüche, Kostenfolgen, Betriebsschliessungen) anhand von typischen Problemsituationen. (K2)	5.2.4 **Mangelnde Hygiene** Ich bin fähig, die Auswirkungen mangelnder Hygiene anhand von typischen Symptomen zu beschreiben und allenfalls Sofortmassnahmen vorzuschlagen. (K5)	5.2.4 **Mangelnde Hygiene** Köchinnen und Köche sind fähig, die Auswirkungen mangelnder Hygiene anhand von typischen Symptomen zu beschreiben und allenfalls Sofortmassnahmen vorzuschlagen. (K5)

Methodenkompetenzen
- 2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen
- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln

Sozial- und Selbstkompetenzen
- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.7 Belastbarkeit

5.3 Richtziel - Werterhaltung Köchinnen und Köche erkennen den Zweck und die Einsatzmöglichkeiten, die Pflege und Wartung von Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Betriebsmaterialien und erledigen alle Arbeiten pflichtbewusst.		
Leistungsziele Berufsfachschule	**Leistungsziele Betrieb**	**Leistungsziele überbetrieblicher Kurs**
	5.3.1 **Massnahmen** Ich setze die Massnahmen für die Werterhaltung von Einrichtungen, Geräten und Maschinen in meinem Arbeitsbereich gemäss Vorgaben um. (K3)	5.3.1 **Massnahmen** Köchinnen und Köche erklären die Massnahmen für die Werterhaltung von Einrichtungen, Geräten und Maschinen und setzen diese im üK um. (K3)
	5.3.2 **Gebrauchsanweisungen** Ich bin in der Lage, Gebrauchsanweisungen zu lesen und deren Vorschriften genau anzuwenden. (K3)	5.3.2 **Gebrauchsanweisungen** Köchinnen und Köche sind in der Lage, Gebrauchsanweisungen und Vorschriften genau anzuwenden. (K3)
	5.3.3 **Wartungsarbeiten** Ich führe kleine Unterhaltsarbeiten an Einrichtungen, Geräten und Maschinen gemäss den betrieblichen Vorgaben durch. (K3)	5.3.3 **Wartungsarbeiten** Köchinnen und Köche führen kleine Unterhaltsarbeiten an Einrichtungen, Geräten und Maschinen gemäss den üK-Vorgaben durch. (K3)
5.3.4 **Reinigung** Köchinnen und Köche erklären die Arten, den Einsatz und die Wirkungen von gängigen Reinigungsmitteln. (K3)	5.3.4 **Reinigung** Ich setze die Reinigungsmittel in der richtigen Art und Weise wie auch in der angemessenen Dosierung fachgerecht und ökonomisch ein. Dabei setze ich die Reinigungsgeräte schonend und zweckmässig ein. (K3)	5.3.4 **Reinigung** Köchinnen und Köche sind fähig, Reinigungsmittel in der richtigen Art und Dosierung fachgerecht und ökonomisch einzusetzen und deren Wirkungen zu erklären. Dabei setzen sie die Reinigungsgeräte schonend und zweckmässig ein. (K3)
	5.3.5 **Pannenbehebung** Ich bin in der Lage, bei technischen Pannen die vorgeschriebenen Massnahmen zu ergreifen oder den Vorgesetzten zu alarmieren. (K3)	

Methodenkompetenzen
- 2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen
- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln

Sozial- und Selbstkompetenzen
- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.7 Belastbarkeit

5 Taxonomie der Leistungsziele

Die Angabe der Taxonomiestufen bei den Leistungszielen dient dazu, deren Anspruchsniveau zu bestimmen. Es werden sechs Kompetenzstufen unterschieden (K1 bis K6), die ein unterschiedliches Leistungsniveau zum Ausdruck bringen. Im Einzelnen bedeuten sie:

K1 (Wissen)
Informationen wiedergeben und in gleichartigen Situationen abrufen (aufzählen, kennen).

In diesem Bildungsplan hat es keine K1-Ziele.

K2 (Verstehen)
Informationen nicht nur wiedergeben, sondern auch verstehen (erklären, beschreiben, erläutern, aufzeigen).

Beispiel: Köchinnen und Köche sind fähig, die Qualitätskriterien für tierische Lebensmittel anhand von Beispielen zu erklären.

K3 (Anwenden)
Informationen über Sachverhalte in verschiedenen Situationen anwenden.

Beispiel: Köchinnen und Köche setzen die lebensmittelrechtlichen Vorschriften bei der Warenannahme und Lagerung gemäss Selbstkontrollkonzept um.

K4 (Analyse)
Sachverhalte in Einzelelemente gliedern, die Beziehung zwischen Elementen aufdecken und Zusammenhänge erkennen.

Beispiel: Köchinnen und Köche erkennen die Qualität der Produkte und lagern diese unter Anleitung korrekt.

K5 (Synthese)
Einzelne Elemente eines Sachverhalts kombinieren und zu einem Ganzen zusammenfügen oder eine Lösung für ein Problem entwerfen.

Beispiel: Köchinnen und Köche bereiten für einen Kostformentag eine internationale Speisefolge zu und dokumentieren die besonderen Merkmale in der Lerndokumentation.

K6 (Bewertung)
Bestimmte Informationen und Sachverhalte nach Kriterien beurteilen.

Beispiel: Köchinnen und Köche sind in der Lage, die Kriterien für gute Qualität zu erklären. Sie beurteilen ausgewählte pflanzliche Lebensmittel und bestimmen deren Qualität.

B Lektionentafel der Berufsfachschule

Die Verteilung der Lektionen auf die sechs Semester erfolgt nach regionalen Gegebenheiten und in Absprache mit den zuständigen Behörden, den Organisatoren der überbetrieblichen Kurse und den Anbietern in der beruflichen Praxis. Die Totalwerte bei den Leitzielen sind verbindlich, die spezifische Aufteilung ist Aufgabe der Lehrkräfte, die sich aber abstimmen.

Unterrichtsbereiche	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	Total
- Herstellung/Zubereitung/Präsentation von Speisen und Gerichten/Fremdsprache/Kochtechnische Fachsprache	140	130	130	400
- Verstehen und effizientes Mitgestalten der betrieblichen Abläufe	10	20	30	60
- Denken und handeln unter betriebswirtschaftlichen, gästeorientierten und ökologischen Aspekten	20	20	20	60
- Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Umweltschutz, Brandschutz	10	10	10	30
- Hygiene und Werterhaltung	20	20	10	50
Total Berufskundeunterricht	200	200	200	600
Allgemeinbildender Unterricht	120	120	120	360
Sportunterricht	40	40	40	120
Total Lektionen	**360**	**360**	**360**	**1080**

Der Unterricht in Fremdsprache/Kochtechnische Fachsprache gemäss Richtziel 1.8 wird im 2. und 3. Lehrjahr einerseits in einer integrierten Form erteilt und anderseits in entsprechenden Unterrichtsstunden. Insgesamt umfasst die Fremdsprache ca. einen Viertel der Lektionen des Bereichs Herstellung/Zubereitung/Präsentation von Speisen und Gerichten/Fremdsprache pro Lehrjahr. Die Details sind im Rahmenlehrplan enthalten.

Lernende die gute Leistungen erbringen, eine Berufsmatura oder eine sonstige weiterführende Ausbildung absolvieren wollen, können zusätzlichen Sprachunterricht im Rahmen des Freifachangebotes der Schulen besuchen. Im Weiteren wird auf Art. 22, Abs. 3 BBG verwiesen.

Die Berufsfachschulen fassen die Ergebnisse der einzelnen Unterrichtsbereiche zu einer Semesterzeugnisnote im Berufskundeunterricht zusammen, die für den Qualifikationsbereich „Erfahrungsnote“ mitgezählt wird.

C Organisation, Aufteilung und Dauer der überbetrieblichen Kurse

1. Trägerschaft

Die überbetrieblichen Kurse (üK) ergänzen die Bildung in beruflicher Praxis und die schulische Bildung. Träger der Kurse ist Hotel & Gastro *formation* und ihre kantonalen und regionalen Organisationen. Die Kurse dauern insgesamt 20 Tage. Der Kursbesuch ist obligatorisch.

2. Organe

2.1. Aufsichtskommission

1) Die gesamtschweizerische Aufsicht und Koordination der überbetrieblichen Kurse für Köchin/Koch obliegt Hotel & Gastro *formation*.

2) Aufsichtsorgan ist der Vorstand von Hotel & Gastro *formation*, dem gemäss Statuten von Hotel & Gastro *formation* Vertreter der Sozialpartner im Gastgewerbe angehören.

3) Der Vorstand von Hotel & Gastro *formation* sorgt für die einheitliche Anwendung auf dem Gebiet der schweizerischen Eidgenossenschaft und hat dabei insbesondere die folgenden Aufgaben:

a) Erlass eines Rahmenprogramms für die überbetrieblichen Kurse auf der Grundlage der Verordnung über die berufliche Grundbildung und des Bildungsplans.

b) Erlass von Richtlinien für die Organisation und Durchführung der überbetrieblichen Kurse.

c) Kenntnisnahme von Abrechnungen von durchführenden Organisationen über die durchgeführten überbetrieblichen Kurse.

d) Erlass von Richtlinien für die Ausrüstung der Kursräumlichkeiten.

2.2. Kurskommission

Die Kurskommission ist für die Durchführung der Kurse im Kanton verantwortlich.

Die Kommission konstituiert sich selbst und gibt sich ein Organisationsreglement.

Mindestens einer Vertreterin oder einem Vertreter der Kantone ist in der Kommission Einsitz zu gewähren.

Die verantwortlichen Organe der durchführenden Organisationen nehmen insbesondere folgende Aufgaben wahr:

a) Sie erarbeiten das Kursprogramm und die Stundenpläne auf der Grundlage der Rahmenprogramme der Aufsichtskommission und des Vorstandes von Hotel & Gastro *formation*.

b) Sie erarbeiten Kostenvorschläge und Abrechnungen.

c) Sie bestimmen die Kursinstruktoren aufgrund der Richtlinien von Hotel & Gastro *formation* und stellen die Kursräume bereit.

d) Sie stellen die notwendigen Einrichtungen bereit.

e) Sie legen die Kurse zeitlich fest und besorgen die Ausschreibungen.

f) Sie bietet in Zusammenarbeit mit den zuständigen kantonalen Behörden die Lernenden auf. Sie erlässt persönliche Aufgebote, welche den Lehrbetrieben zuhanden der Lernenden zugestellt werden.
Sofern Lernende aus unverschuldeten Gründen (ärztlich bescheinigte Krankheit oder Unfall; Todesfall in der Familie) an den überbetrieblichen Kursen nicht teilnehmen können, hat der Berufsbildner dem Anbieter zuhanden der kantonalen Behörde den Grund der Absenz sofort mitzuteilen.

g) Sie gewährleisten den Berufsschulunterricht während den überbetrieblichen Kursen in Absprache mit den betroffenen Berufsfachschulen und Lehrbetrieben.

h) Sie überwachen die Ausbildungstätigkeit und sorgen für die Erreichung der Kursziele.

i) Sie stellen, sofern notwendig, Unterkunft und Verpflegung bereit.

k) Sie erstatten Bericht über die überbetrieblichen Kurse zuhanden des Vorstandes von Hotel & Gastro *formation* und der beteiligten Kantone.

l) Sie informieren die Lehrbetriebe und die Berufsfachschulen über die Kurse.

m) Sie erstellen Abrechnungen gemäss Weisungen der Kantone und zur Kenntnisnahme an Hotel & Gastro *formation*.

3. Dauer und Zeitpunkt

3.1. Die überbetrieblichen Kurse dauern:

- Kurs 1	Praktische Einführung, Hygiene, Ethik, Arbeitssicherheit, Grundlagen Warenannahme	4 Tage zu 8 Stunden
- Kurs 2	Handwerk Pflanzliche + weitere Lebensmittel, Hygiene, Geräte, Garmethoden, Anrichten	4 Tage zu 8 Stunden
- Kurs 3	Handwerk tierische Lebensmittel, Hygiene, Werterhaltung, Garmethoden, Menüs	4 Tage zu 8 Stunden
- Kurs 4	Handwerk Süssspeisen, Hygiene, Kochmethoden	4 Tage zu 8 Stunden
- Kurs 5	Betriebsorganisation, Planung, Herstellung von Menüs	4 Tage zu 8 Stunden
	Total	20 Tage

In jedem Semester findet in der Regel ein Kurs statt, der letzte im 5. Semester.

Werden die üK in den interkantonalen Fachkursen integriert, so ist ein separates Kursprogramm zu erstellen.

D Qualifikationsverfahren

1.1. Die Abschlussprüfung wird in einer Berufsfachschule, im Lehrbetrieb oder in einem anderen geeigneten Betrieb durchgeführt. Den Lernenden müssen ein Arbeitsplatz und die erforderlichen Einrichtungen in einwandfreiem Zustand zur Verfügung gestellt werden. Mit dem Aufgebot wird bekannt gegeben, welche Materialien sie mitbringen müssen und dürfen. Die Lerndokumentation und die Fachliteratur können bei den praktischen und mündlichen Arbeiten verwendet werden.

1.2. Die zu prüfenden Qualifikationsbereiche umfassen:

a) Qualifikationsbereich „Praktische Arbeit“ als vorgegebene praktische Arbeit (VPA) im Umfang von 8 Stunden, gestützt auf die im Bildungsplan formulierten Leit-, Richt-, und Leistungsziele sowie gemäss Wegleitung über das Qualifikationsverfahren. Die einzelnen Positionen umfassen die Leistungsziele aus Be trieb und überbetrieblichen Kurse, mit denen die Fachkompetenzen sowie die zugehörigen Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen in den verschiedenen Arbeitsprozessen gefördert werden.

Pos. 1: Gerichte- und Speisenplanung / Organisation der Arbeit, Vorstellung und Erklärung der Planung in Fachsprache (inkl. Fremdsprache) mit Hilfe seiner Lerndokumentation

Pos. 2: Warenkorb: Herstellung / Zubereitung von Speisen und Gerichten
Pos. 3: Warenkorb: Präsentation / Degustation

Pos. 4: Pflichtprogramm: Herstellung / Zubereitung von Speisen und Gerichten
Pos. 5: Pflichtprogramm: Präsentation / Degustation

Pos. 6: Hygiene / Werterhaltung / Arbeitssicherheit / Gesundheitsschutz und Umweltschutz

Die Positionen 2 bis 6 werden doppelt gewichtet.

b) Qualifikationsbereich „Berufskenntnisse“ im Umfang von 3 Stunden. Die lernende Person wird schriftlich geprüft. Die Prüfung findet wie folgt statt:

Pos. 1: Herstellung/Zubereitung/Präsentation von Speisen und Gerichten (ohne Fremdsprache)
Pos. 2: Verstehen und effizientes Mitgestalten der betrieblichen Abläufe
Pos. 3: Berechnungen

Position 1 wird dreifach gewichtet.

c) Qualifikationsbereich „Allgemeinbildung“

Die Abschlussprüfung richtet sich nach der Verordnung des BBT vom 27. April 2006 über die Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung.

1.3. Erfahrungsnote (Gewichtung 20 %)
Die Erfahrungsnote ist das auf eine ganze oder halbe Note gerundete Mittel aus der Summe aller Semesterzeugnisnoten des berufskundlichen Unterrichts.

1.4. Die Gesamtnote ist das auf eine Dezimalstelle gerundete Mittel der gewichteten Noten der einzelnen Qualifikationsbereiche der Abschlussprüfung sowie der gewichteten Erfahrungsnote. Für die Berechnung der Gesamtnote werden die einzelnen Noten wie folgt gewichtet:

- Praktische Arbeit: 40%
- Berufskenntnisse: 20%
- Allgemeinbildung: 20%
- Erfahrungsnote: 20%

1.5. Die Leistungen im Qualifikationsverfahren werden mit Noten von 6 bis 1 bewertet. Halbe Noten sind zulässig.

1.6. Die Note jedes Qualifikationsbereiches, der sich aus einzelnen Positionen zusammensetzt, wird als Mittelwert auf eine Dezimalstelle gerundet.

1.7. Im Notenausweis werden aufgeführt:

a) die Gesamtnote
b) die Noten jedes Qualifikationsbereichs sowie die Erfahrungsnote.

****

E Genehmigung

Weggis, 5. Mai 2009

Hotel & Gastro *formation*

Urs Masshardt Präsident	Thomas Egli Vizepräsident	Max Züst Direktor

Dieser Bildungsplan wird durch das Bundesamt für Berufsbildung und Technologie nach Artikel 10 Absatz 1 der Verordnung über die berufliche Grundbildung Köchin/Koch vom 5. Mai 2009 genehmigt.

Bern, 5. Mai 2009

Bundesamt für Berufsbildung und Technologie (BBT)
Die Direktorin:

Dr. Ursula Renold

F Anhang zum Bildungsplan

Verzeichnis der Unterlagen zur Umsetzung der beruflichen Grundbildung

Unterlagen	**Bezugsquelle**
Verordnung über die berufliche Grundbildung Köchin/Koch vom ……..	Bundesamt für Berufsbildung und Technologie BBT www.bbt.admin.ch (Publikationen und Drucksachen) sowie für die Berufsbildung zuständige kantonale Ämter
Bildungsplan Köchin / Koch vom ……..	Hotel & Gastro *formation*, Eichistrasse 20, 6353 Weggis www.hotelgastro.ch
Modelllehrgang Köchin / Koch (erscheint im .....)	Hotel & Gastro *formation*, Eichistrasse 20, 6353 Weggis www.hotelgastro.ch
Wegleitung für das Qualifikationsverfahren Köchin / Koch (erscheint im .....)	Hotel & Gastro *formation*, Eichistrasse 20, 6353 Weggis www.hotelgastro.ch
Notenformular Köchin / Koch (erscheint im .....)	SDBB Schweizerisches Dienstleistungszentrum für Berufsbildung/Berufs- und Studien- und Laufbahnberatung Haus der Kantone, Speichergasse 6, Postfach 583, 3007 Bern www.sdbb.ch