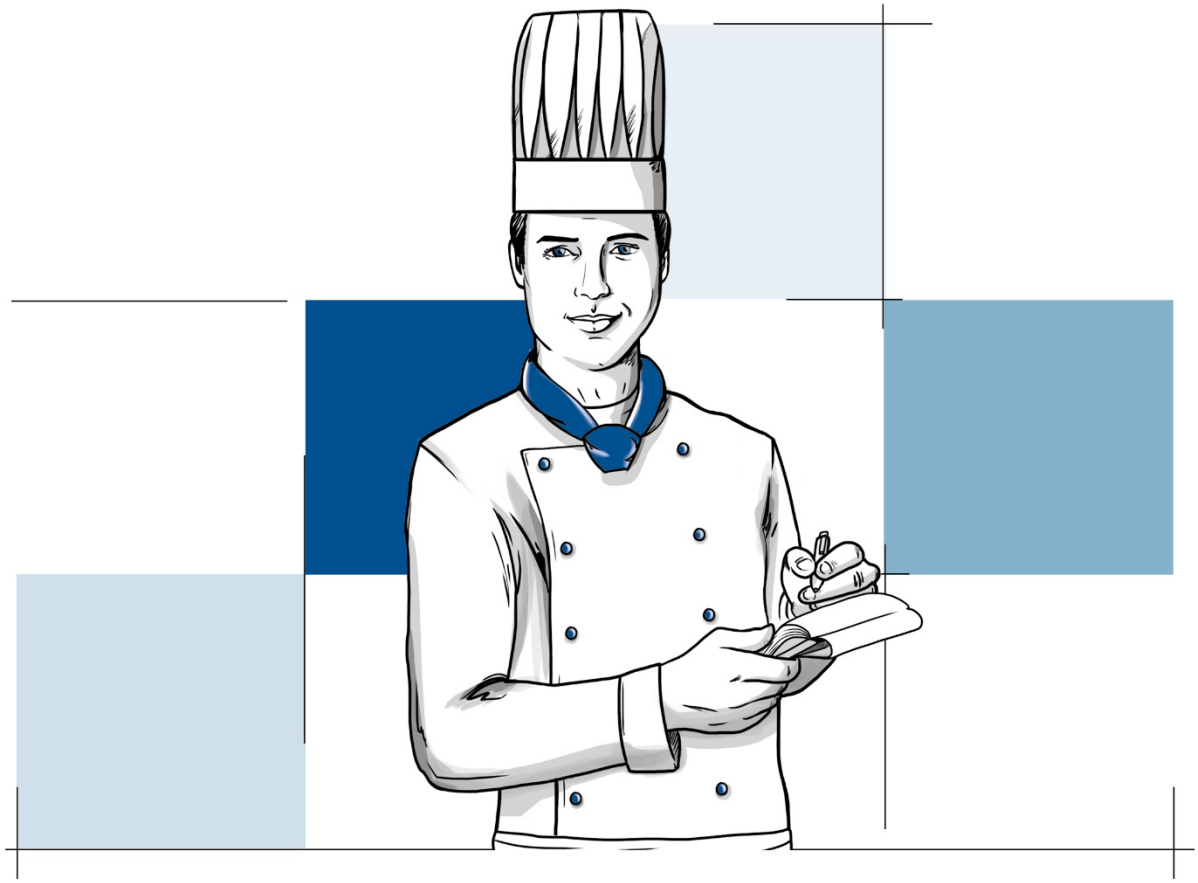


Bildungsplan

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

Köchin/Koch
mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ)

Vom 20. Juni 2023

Berufsnummer 79009

Hotel & Gastro formation by
Hotel & Gastro Union
GastroSuisse
HotellerieSuisse

Inhaltsverzeichnis

1 Einleitung 1

2 Berufspädagogische Grundlagen 2

2.1 Einführung in die Handlungskompetenzorientierung 2

2.2 Überblick der vier Dimensionen einer Handlungskompetenz 3

2.3 Taxonomiestufen für Leistungsziele (nach Bloom) 4

2.4 Zusammenarbeit der Lernorte 5

3 Qualifikationsprofil 6

3.1 Berufsbild 6

3.2 Übersicht der Handlungskompetenzen Köchin EFZ/Koch EFZ 9

3.3 Anforderungsniveau des Berufes 10

4 Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele je Lernort 11

Handlungskompetenzbereich A: Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten 11

Handlungskompetenzbereich B: Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit 25

Handlungskompetenzbereich C: Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe 29

Handlungskompetenzbereich D: Auftreten und Kommunizieren 34

5 Erstellung 38

Anhang 1: Verzeichnis der Instrumente zur Sicherstellung und Umsetzung der beruflichen Grundbildung sowie zur Förderung der Qualität 39

Anhang 2: Begleitende Massnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes 40

Glossar 43

Abkürzungsverzeichnis

B	Betrieb
BAFU	Bundesamt für Umwelt
BAG	Bundesamt für Gesundheit
BBG	Bundesgesetz über die Berufsbildung (Berufsbildungsgesetz), 2004
BBV	Verordnung über die Berufsbildung (Berufsbildungsverordnung), 2004
BFS	Berufsfachschule
BiVo	Verordnung über die berufliche Grundbildung (Bildungsverordnung)
EBA	eidgenössisches Berufsattest
EFZ	eidgenössisches Fähigkeitszeugnis
EKAS	Eidgenössische Koordinationskommission für Arbeitssicherheit
GHP	Gute Hygiene- und Herstellungspraxis
HYV	Hygieneverordnung
LGV	Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung
LIV	Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV)
OdA	Organisation der Arbeitswelt (Berufsverband)
SBFI	Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation
SBBK	Schweizerische Berufsbildungsämter-Konferenz
SDBB	Schweiz. Dienstleistungszentrum Berufsbildung | Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung
SECO	Staatssekretariat für Wirtschaft
Suva	Schweiz. Unfallversicherungsanstalt
üK	überbetriebliche Kurse

1 Einleitung

Als Instrument zur Förderung der Qualität[1] der beruflichen Grundbildung für Köchin/Koch mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ) beschreibt der Bildungsplan die von den Lernenden bis zum Abschluss der Qualifikation zu erwerbenden Handlungskompetenzen. Gleichzeitig unterstützt er die Berufsbildungsverantwortlichen in den Lehrbetrieben, Berufsfachschulen und überbetrieblichen Kursen bei der Planung und Durchführung der Ausbildung.

Für die Lernenden stellt der Bildungsplan eine Orientierungshilfe während der Ausbildung dar.

Dieser Bildungsplan ist das berufspädagogische Konzept für die berufliche Grundbildung Köchin/Koch mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis. Der Bildungsplan besteht aus drei Teilen. Zunächst werden die berufspädagogischen Grundlagen erläutert sowie das Qualifikationsprofil mit den Handlungskompetenzbereichen und Handlungskompetenzen definiert. Daraus abgeleitet werden zu jeder Handlungskompetenz die einzelnen Leistungsziele detailliert beschrieben.

Während der dreijährigen beruflichen Grundbildung entwickeln alle Lernenden die Handlungskompetenzen in den vier Handlungskompetenzbereichen A bis D.

Da sich die Gästebedürfnisse stark unterscheiden und die gastronomischen Angebote sich laufend weiterentwickeln, wird von den Berufsleuten ein ausgeprägtes Mass an Eigeninitiative, Selbstständigkeit, Kreativität und Einfühlungsvermögen verlangt.

[1] vgl. Art. 12 Abs. 1 Bst. c Verordnung vom 19. November 2003 über die Berufsbildung (BBV) und Art. 9 der Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung (Bildungsverordnung; BiVo) für Köchin EFZ/Koch EFZ

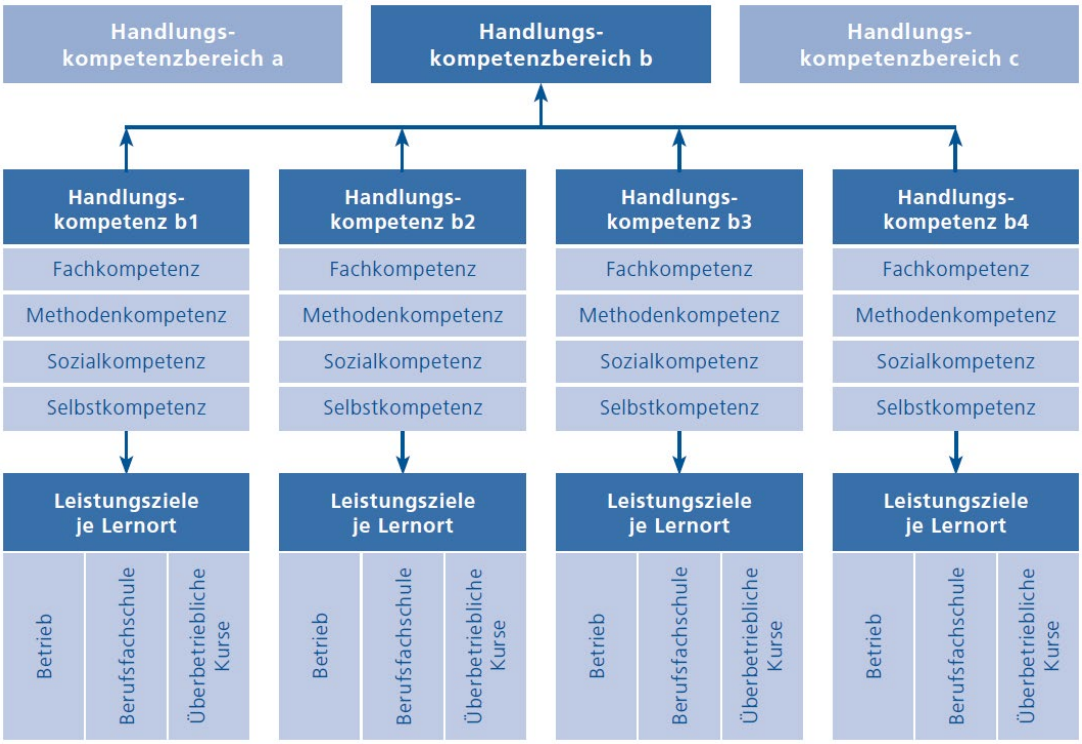
2 Berufspädagogische Grundlagen

2.1 Einführung in die Handlungskompetenzorientierung

Der vorliegende Bildungsplan ist die berufspädagogische Grundlage der beruflichen Grundbildung Köchin EFZ/Koch EFZ. Ziel der beruflichen Grundbildung ist die kompetente Bewältigung von berufstypischen Handlungssituationen. Damit dies gelingt, bauen die Lernenden im Laufe der Ausbildung die in diesem Bildungsplan beschriebenen Handlungskompetenzen auf. Diese sind als Mindeststandards für die Ausbildung zu verstehen und definieren, was in den Qualifikationsverfahren maximal geprüft werden darf.

Der Bildungsplan konkretisiert die zu erwerbenden Handlungskompetenzen. Diese werden in Form von Handlungskompetenzbereichen, Handlungskompetenzen und Leistungszielen dargestellt.

Darstellung der Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele je Lernort:



Der Beruf Köchin EFZ/Koch EFZ umfasst vier **Handlungskompetenzbereiche.**
Diese umschreiben und begründen die Handlungsfelder des Berufes und grenzen sie voneinander ab.

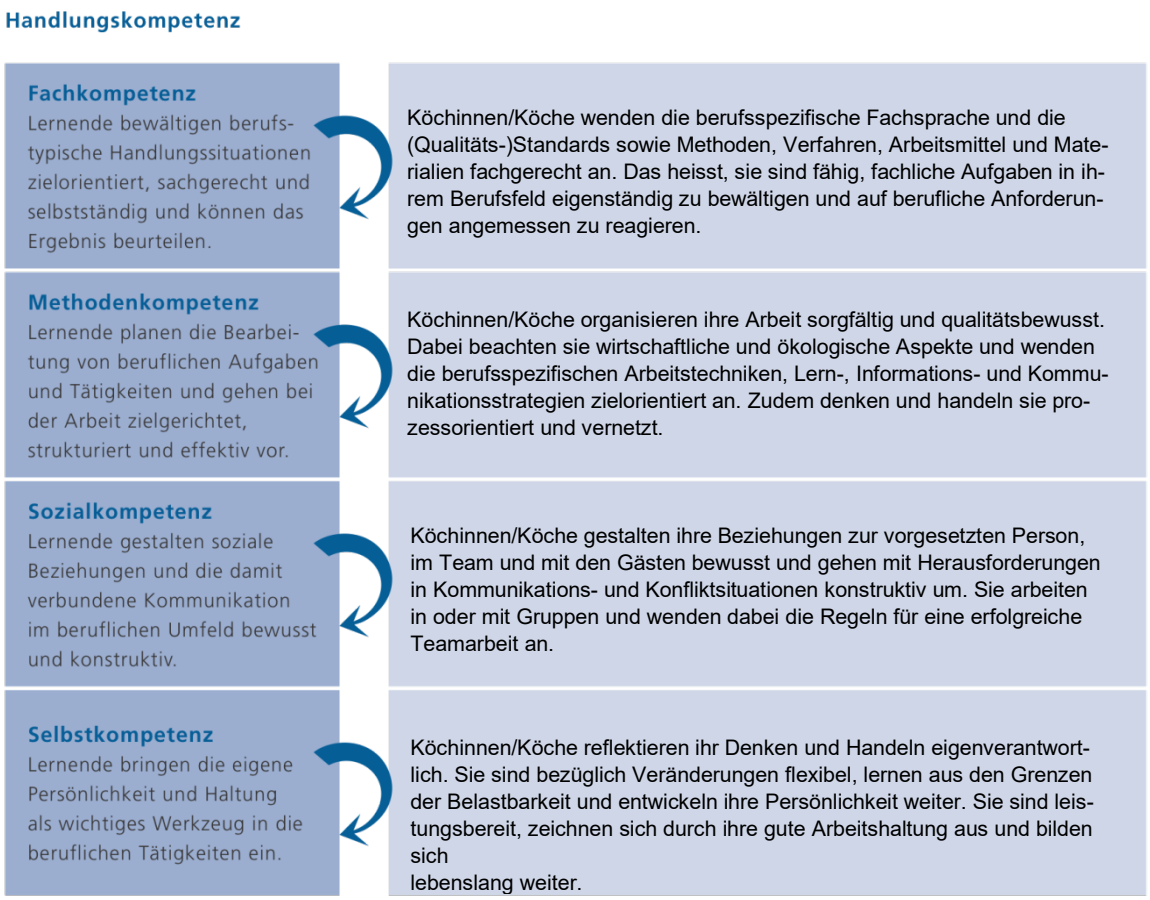
Beispiel: A Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten

Jeder Handlungskompetenzbereich umfasst eine bestimmte Anzahl **Handlungskompetenzen**. So sind im Handlungskompetenzbereich «A Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten» sechs Handlungskompetenzen gruppiert. Diese entsprechen typischen beruflichen Handlungssituationen. Beschrieben wird das erwartete Verhalten, das die Lernenden in dieser Situation zeigen sollen. Jede Handlungskompetenz beinhaltet die vier Dimensionen Fach-, Methoden-, Selbst- und Sozialkompetenz (siehe Kapitel 2.2); diese werden in die Leistungsziele integriert.

Damit sichergestellt ist, dass der Lehrbetrieb, die Berufsfachschule sowie die überbetrieblichen Kurse ihren entsprechenden Beitrag zur Entwicklung der jeweiligen Handlungskompetenz leisten, werden die Handlungskompetenzen durch **Leistungsziele je Lernort** konkretisiert. Mit Blick auf eine optimale Lernortkooperation sind die Leistungsziele untereinander abgestimmt (siehe Kapitel 2.4).

2.2 Überblick der vier Dimensionen einer Handlungskompetenz

Handlungskompetenzen umfassen Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen. Damit Köchinnen/Köche im Arbeitsmarkt bestehen, werden die angehenden Berufsleute im Laufe der beruflichen Grundbildung diese Kompetenzen integral und an den drei Lernorten (Lehrbetrieb, Berufsfachschule, überbetriebliche Kurse) erwerben. Die folgende Darstellung zeigt den Inhalt und das Zusammenspiel der vier Dimensionen einer Handlungskompetenz im Überblick.



2.3 Taxonomiestufen für Leistungsziele (nach Bloom)

Jedes Leistungsziel wird mit einer Taxonomiestufe (K-Stufe; K1 bis K6) bewertet. Die K-Stufe drückt die Komplexität des Leistungsziels aus. Im Einzelnen bedeuten sie:

Stufen	Begriff	Beschreibung
K1	**Wissen**	Köchinnen/Köche geben gelerntes Wissen wieder und rufen es in gleichartigen Situationen ab. (in diesem Bildungsplan nicht enthalten)
K2	**Verstehen**	Köchinnen/Köche erklären, erläutern oder beschreiben gelerntes Wissen in eigenen Worten. *Beispiel: a5.4-BFS Garmethoden in der Regeneration und der Fertigung – Besonderheiten und Einsatz von gängigen Garmethoden für die Regeneration und die Fertigung in Fallbeispielen beschreiben. (K2)*
K3	**Anwenden**	Köchinnen/Köche wenden gelernte Technologien/Fertigkeiten in unterschiedlichen Situationen an. *Beispiel: a4.1-B Mise en place Arbeitsplatz und Geräte – Arbeitsplatz, Werkzeuge, Utensilien, Kochapparate und Gargeschirr auf Lebensmittel und Gericht angepasst vorbereiten und anwenden. (K3)*
K4	**Analyse**	Köchinnen/Köche analysieren eine komplexe Situation, d.h. sie gliedern Sachverhalte in Einzelelemente, decken Beziehungen zwischen Elementen auf und finden Strukturmerkmale heraus. *Beispiel: a2.1-üK Bedarfsermittlung – Lebensmittel auf ihren Soll-Zustand für den Bedarf und Qualitätsmerkmale überprüfen. (K4)*
K5	**Synthese**	Köchinnen/Köche kombinieren einzelne Elemente eines Sachverhalts und fügen sie zu einem Ganzen zusammen. *Beispiel: a1.6-üK Food-Trends und Innovationen – Food-Trends und Innovation der Gastronomie anwenden und kreative Gerichte entwickeln. (K5)*
K6	**Beurteilen**	Köchinnen/Köche beurteilen Informationen und Sachverhalte nach Kriterien. *Beispiel: a3.3-B Qualitätssicherung – Lebensmittel und Gerichte entlang der Wertschöpfungskette nach Gütekriterien für Qualität und nach weiteren betrieblichen Anforderungen beurteilen und geeignete Massnahmen vorschlagen. (K6)*

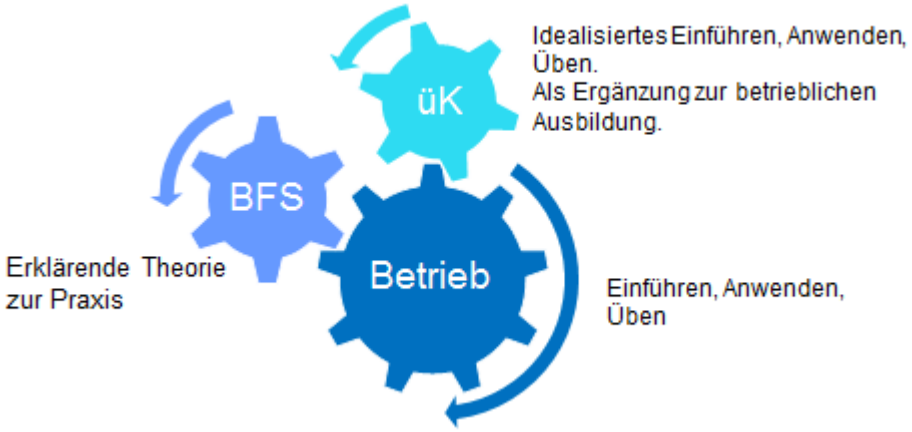
2.4 Zusammenarbeit der Lernorte

Koordination und Kooperation der Lernorte (bezüglich Inhalten, Arbeitsmethoden, Zeitplanung, Gepflogenheiten des Berufs) sind eine wichtige Voraussetzung für das Gelingen der beruflichen Grundbildung. Die Lernenden sollen während der gesamten Ausbildung darin unterstützt werden, Theorie und Praxis miteinander zu verbinden. Eine Zusammenarbeit der Lernorte ist daher zentral, die Vermittlung der Handlungskompetenzen ist eine gemeinsame Aufgabe. Jeder Lernort leistet seinen Beitrag unter Einbezug des Beitrags der anderen Lernorte. Durch gute Zusammenarbeit kann jeder Lernort seinen Beitrag laufend überprüfen und optimieren. Dies erhöht die Qualität der beruflichen Grundbildung.

Der spezifische Beitrag der Lernorte kann wie folgt zusammengefasst werden:

- Der Lehrbetrieb; im dualen System findet die Bildung in beruflicher Praxis im Lehrbetrieb, im Lehrbetriebsverbund, in Lehrwerkstätten, in Handelsmittelschulen oder in anderen zu diesem Zweck anerkannten Institutionen statt, wo den Lernenden die praktischen Fertigkeiten des Berufs vermittelt werden.
- Die Berufsfachschule; sie vermittelt die schulische Bildung, welche aus dem Unterricht in den Berufskenntnissen, der Allgemeinbildung und dem Sport besteht.
- Die überbetrieblichen Kurse; sie dienen der Vermittlung und dem Erwerb grundlegender Fertigkeiten und ergänzen die Bildung in beruflicher Praxis und die schulische Bildung, wo die zu erlernende Berufstätigkeit dies erfordert.

Das Zusammenspiel der Lernorte lässt sich wie folgt darstellen:



Eine erfolgreiche Umsetzung der Lernortkooperation wird durch die entsprechenden Instrumente zur Förderung der Qualität der beruflichen Grundbildung (siehe Anhang) unterstützt.

3 Qualifikationsprofil

Das Qualifikationsprofil beschreibt das Berufsbild sowie die zu erwerbenden Handlungskompetenzen und das Anforderungsniveau des Berufes. Es zeigt auf, über welche Qualifikationen eine Köchin EFZ oder ein Koch EFZ verfügen muss, um den Beruf auf dem erforderlichen Niveau kompetent auszuüben.

Neben der Beschreibung der Handlungskompetenzen dient das Qualifikationsprofil auch als Grundlage für die Ausgestaltung der Qualifikationsverfahren. Darüber hinaus unterstützt es die Einstufung des Berufsbildungsabschlusses im nationalen Qualifikationsrahmen Berufsbildung (NQR-Berufsbildung) bei der Erarbeitung der Zeugniserläuterung.

3.1 Berufsbild

Arbeitsgebiet

Köchinnen/Köche arbeiten in Küchen von gastgewerblichen Betrieben, Heimen, Spitälern und Gemeinschaftsgastronomiebetrieben. Sie bestellen, lagern und veredeln Lebensmittel entsprechend ihren Eigenschaften und Gegebenheiten zu kalten, warmen und gefrorenen Speisen und Gerichten, die von den Gästen genossen werden. Sie fertigen auch anspruchsvolle Speisen, die sie anschliessend zu Gerichten gestalten und auf attraktive Art anrichten und inszenieren.

Sie arbeiten in den Küchen im Team mit verschiedenen anderen Personen und koordinieren Abläufe mit anderen Abteilungen im Betrieb, denken und handeln dabei gäste- und teamorientiert. Bei ihren Tätigkeiten beachten Köchinnen/Köche betriebswirtschaftliche und ökologische Zusammenhänge.

Wesentliche Handlungskompetenzen sind der korrekte Umgang mit Lebensmitteln durch entsprechende Vorbereitungstechniken, Garmethoden und Fertigungstechniken sowie durch die Verwendung von Kochapparaten und weiteren Geräten. Dabei setzen sie die Sicherheit und Nachhaltigkeit um.

Wichtigste Handlungskompetenzen

Die nachfolgenden Handlungskompetenzen sind in Handlungskompetenzbereiche gruppiert.

Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten
Köchinnen/Köche gestalten das Speiseangebot unter Berücksichtigung von Food-Trends mit, berechnen die Bestellmengen, Warenkosten und Nährwerte von Gerichten und beschaffen diese nach betrieblichen Vorgaben. Sie arbeiten mit den Lebensmitteln entlang der Wertschöpfungskette. Köchinnen/Köche bauen im Rahmen des betrieblichen Angebots die daraus resultierenden berufspraktischen Kompetenzen auf, um die Bedürfnisse der Gäste und die Möglichkeiten der Gastronomiebetriebe unter dem Fokus Handwerk optimal zu berücksichtigen und zu würdigen.

Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit
Köchinnen/Köche berücksichtigen bei allen Tätigkeiten entlang der Wertschöpfungskette die rechtlichen und betrieblichen Vorgaben in den Bereichen Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz sowie Umweltschutz.

Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe
Köchinnen/Köche sprechen sich mit den Partnerinnen und Partnern an den Nahtstellen ab, planen Arbeitsabläufe in ihrem Verantwortungsbereich und führen diese entsprechend aus. Sie wenden rationelle Methoden für die Produktion von Speisen an und beachten dabei stets die Eigenschaft/Charakteristik der Rohprodukte. Bei den Arbeiten entlang der Wertschöpfungskette werden Ressourcen und Betriebsmittel bedacht eingesetzt. Sie vermeiden Food Waste und entsorgen Abfälle fachgerecht.

Auftreten und Kommunizieren
Köchinnen/Köche gestalten ihren eigenen Auftritt und kommunizieren mit Mitarbeitenden, Gästen sowie Lieferantinnen und Lieferanten wertschätzend. Köchinnen/Köche nutzen Kommunikationsmittel für die Beschaffung und den Austausch von Informationen und wenden Methoden für Präsentationen von Speisen und Gerichten an. Sie kommunizieren mit Gästen und Mitarbeitenden auch in einer zweiten Landessprache oder in Englisch.

Berufsausübung

Köchinnen/Köche arbeiten in Küchen von gastgewerblichen Betrieben, Heimen, Spitälern sowie Gemeinschaftsgastronomiebetrieben. Je nach Ausrichtung des Betriebs fertigen sie Speisen, gestalten diese zu besonderen Gerichten und begeistern die Gäste mit einem speziellen gastronomischen Erlebnis.

Für die berufliche Weiterentwicklung haben Köchinnen/Köche vielfältige Möglichkeiten. Es stehen die fachliche und betriebswirtschaftliche Erweiterung mit dem Aufstieg zur Diätköchin mit eidgenössischem Fachausweis/Diätkoch mit eidgenössischem Fachausweis, Chefköchin mit eidgenössischem Fachausweis/Chefkoch mit eidgenössischem Fachausweis oder Küchenchefin mit eidgenössischem Diplom/Küchenchef mit eidgenössischem Diplom, Leiterin Gemeinschaftsgastronomie mit eidgenössischem Diplom/Leiter Gemeinschaftsgastronomie mit eidgenössischem Diplom, wie auch die unternehmerische Karriere als Gastro-Betriebsleiterin/Gastro-Betriebsleiter und Gastro-Unternehmerin/Gastro-Unternehmer offen. Auch die berufliche Selbstständigkeit oder eine internationale Laufbahn bieten interessante Perspektiven. Eine weitere Möglichkeit bietet die Laufbahn im Bereich der Berufsbildung als Bildungsbeauftragte/Bildungsbeauftragter, Instruktorin/Instruktor überbetrieblicher Kurse oder als Berufskundelehrperson.

Bedeutung des Berufes für Gesellschaft, Wirtschaft, Natur und Kultur

Köchinnen/Köche bieten dem Gast von einfachen Speisen bis zum festlichen Menü das ganze Spektrum von kulinarischen Erlebnissen. Im Fokus steht immer die Veredelung von Rohprodukten zu Speisen und Gerichten.

Mit einer schonenden und ernährungsphysiologisch hochwertigen Gestaltung und Zubereitung sowie geschickter Kombination verschiedener Speisen und einer attraktiven Präsentation der Gerichte tragen sie zum Wohl des Einzelnen und der Gesellschaft bei.

Gastronomiebetriebe verfolgen laufend die gesellschaftlichen Trends und passen ihr Sortiment von Speisen und Getränken sowie ihre Dienstleistungen den Bedürfnissen der verschiedenen Bedarfsgruppen an. Dank ihrem vielfältigen Angebot und regionalen Spezialitäten bilden sie auch eine tragende Säule des Tourismus.

Köchinnen/Köche sind sich der Umwelt- und Klimabelastung verschiedener Lebensmittel bewusst und berücksichtigen dies, wenn möglich, bei der Gestaltung des Speiseangebots. Sie achten auf eine ökologisch und mengenmässig optimierte Beschaffung und korrekte Lagerung. Bei der Zubereitung achten Köchinnen/Köche auf den effizienten Energie- und Ressourceneinsatz. Food Waste und Abfälle jeglicher Art werden, wenn möglich, vermieden und verschiedene Ansätze der Wieder- und Weiterverwertung verfolgt.

Durch fachmännische Produktekenntnisse und einen ethischen, respektvollen Umgang mit den Lebensmitteln und bedachtem Einsatz von Betriebsmitteln sorgen Köchinnen/Köche für eine nachhaltige Nutzung von natürlichen Ressourcen.

Allgemeinbildung

Die Allgemeinbildung beinhaltet grundlegende Kompetenzen zur Orientierung im persönlichen Lebenskontext und in der Gesellschaft sowie zur Bewältigung von privaten und beruflichen Herausforderungen.

3.2 Übersicht der Handlungskompetenzen Köchin EFZ/Koch EFZ

↓ Handlungskompetenzbereiche		Handlungskompetenzen →					
A	**Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten**	a1 Speiseangebot mitgestalten, Food-Trends miteinbeziehen und den Gästebedürfnissen anpassen	a2 Bestellmengen, Warenkosten und Nährwert von Gerichten berechnen und geeignete Lebensmittel einkaufen	a3 Gelieferte Lebensmittel auf Qualität und Menge kontrollieren und geeignet lagern	a4 Lebensmittel, Arbeitsplatz, Werkzeuge, Utensilien und Geräte für die Speiseproduktion vorbereiten	a5 Tierische und pflanzenbasierte Lebensmittel zu Speisen und Gerichten zubereiten, veredeln und sensorisch prüfen	a6 Gerichte kombinieren, anrichten und inszenieren
B	**Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit**	b1 Hygiene, Lebensmittelsicherheit, Auskunftspflicht und mikrobiologische Qualitätsstandards in der Küche sicherstellen	b2 Unfall- und Erkrankungsrisiken minimieren und im Ereignisfall Sofortmassnahmen treffen	b3 Abfälle und Reststoffe aufgrund der Lagerung und Vorbereitung von Speisen trennen und entsorgen	b4 Geräte, Werkzeuge, Geschirr, Räume und Einrichtungen reinigen und instand halten		
C	**Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe**	c1 Die Abläufe in der Küche planen und umsetzen	c2 Die Zusammenarbeit mit Partnerinnen und Partnern an den Nahtstellen planen und vorbereiten	c3 Digitale Bestell-, Berechnungs- und Planungssysteme für den Küchenbereich anwenden	c4 Die Produktivität in der Küche gewährleisten und optimieren	c5 Verluste und Verschwendung von Lebensmitteln, Speisen und Betriebsmitteln vermeiden	
D	**Auftreten und Kommunizieren**	d1 Den eigenen Auftritt gestalten und mit Mitarbeitenden, Gästen sowie Lieferantinnen und Lieferanten kommunizieren	d2 Kommunikationsmittel für die Informationsbeschaffung und den Informationsaustausch im Küchenbereich einsetzen sowie Methoden für Präsentationen von Speisen und Gerichten anwenden	d3 Mit Gästen und innerbetrieblich in einer zweiten Landessprache oder in Englisch kommunizieren			

3.3 Anforderungsniveau des Berufes

Das Anforderungsniveau des Berufes ist im Bildungsplan mit den zu den Handlungskompetenzen zählenden Leistungszielen an den drei Lernorten weiter beschrieben. Zusätzlich zu den Handlungskompetenzen wird die Allgemeinbildung gemäss Verordnung des SBFI vom 27. April 2006 über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung vermittelt (SR 412.101.241).

4 Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele je Lernort

In diesem Kapitel werden die in Handlungskompetenzbereiche gruppierten Handlungskompetenzen und die Leistungsziele je Lernort beschrieben. Die im Anhang aufgeführten Instrumente zur Förderung der Qualität unterstützen die Umsetzung der beruflichen Grundbildung und fördern die Kooperation der drei Lernorte.

Handlungskompetenzbereich A: Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten

Die gästeorientierte Herstellung und Zubereitung von Speisen und Gerichten stellt die Kernkompetenz der Köchinnen/Köche dar. Deshalb veredeln Köchinnen/Köche Rohprodukte. Sie verarbeiten Lebensmittel basierend auf ihrer Charakteristik zu Speisen und Gerichten wirtschaftlich und marktgerecht. Dafür setzen sie gängige Methoden und Technologien produktgerecht ein. Sie gestalten und inszenieren 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 a1: Speiseangebot mitgestalten, Food-Trends miteinbeziehen und den Gästebedürfnissen anpassen

Köchinnen/Köche gestalten das betriebliche Speiseangebot mit. Dabei setzen sie ihre Produktekenntnisse und aktuelle Food-Trends um und berücksichtigen die Anforderungen der spezifischen Gästesegmente und Gästewünsche.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetriebliche Kurse
a1.1-B Pflanzliche Lebensmittel Pflanzliche Lebensmittel für das Speiseangebot erkennen und einsetzen: • Gemüse • Kartoffeln • Getreide • Hülsenfrüchte • Obst • Samen und Kerne • Pilze • Kräuter • Gewürze • Sprossen (K3)	**a1.1-BFS Pflanzliche Lebensmittel** Pflanzliche Lebensmittel in Bezug auf Herkunft, Verfügbarkeit, Zusammensetzung, Deklarationsrichtlinien, Verwendungszweck und Sorten sowie gängige Anbaumethoden vergleichen: • Gemüse • Kartoffeln • Getreide • Hülsenfrüchte • Obst • Samen und Kerne • Pilze • Kräuter • Gewürze • Sprossen (K4)	**a1.1-üK Pflanzliche Lebensmittel** Pflanzliche Lebensmittel für das Speiseangebot erkennen und einsetzen: • Gemüse • Kartoffeln • Getreide • Hülsenfrüchte • Obst • Samen und Kerne • Pilze • Kräuter • Gewürze • Sprossen (K3)

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetriebliche Kurse
a1.2-B Tierische Lebensmittel Tierische Lebensmittel wie Schlachtfleisch, Fleischerzeugnisse, Geflügel, Wild, Fisch, Krusten- und Weichtiere erkennen und einsetzen. (K3)	**a1.2-BFS Tierische Lebensmittel** Tierische Lebensmittel wie Schlachtfleisch, Fleischerzeugnisse, Geflügel, Wild, Fisch, Krusten- und Weichtiere in Bezug auf Herkunft, Verfügbarkeit, Zusammensetzung, Deklarationsrichtlinien und Verwendungszweck vergleichen. (K4)	**a1.2-üK Tierische Lebensmittel** Tierische Lebensmittel wie Schlachtfleisch, Fleischerzeugnisse, Geflügel, Wild, Fisch, Krusten- und Weichtiere erkennen und einsetzen. (K3)
a1.3-B Lebensmittel tierischen Ursprungs Lebensmittel tierischen Ursprungs wie Milch, Milchprodukte, Eier und Eierprodukte sowie Honig erkennen und einsetzen. (K3)	**a1.3-BFS Lebensmittel tierischen Ursprungs** Lebensmittel tierischen Ursprungs wie Milch, Milchprodukte, Eier und Eierprodukte sowie Honig in Bezug auf Herkunft, Verfügbarkeit, Zusammensetzung, Deklarationsrichtlinien, Verwendungszweck, Produktionsverfahren und Sorten vergleichen. (K4)	**a1.3-üK Lebensmittel tierischen Ursprungs** Lebensmittel tierischen Ursprungs wie Milch, Milchprodukte, Eier und Eierprodukte sowie Honig erkennen und einsetzen. (K3)
a1.4-B Speisefette und -öle Küchentechnische Eigenschaften von Speisefetten und -ölen erkennen und einsetzen: • Pflanzliche Fette und Öle • Tierische Fette • Fette tierischen Ursprungs (K3)	**a1.4-BFS Speisefette und -öle** Speisefette und -öle in Bezug auf Gewinnung und küchentechnische Eigenschaften vergleichen: • Pflanzliche Fette und Öle • Tierische Fette • Fette tierischen Ursprungs (K4)	**a1.4-üK Speisefette und -öle** Küchentechnische Eigenschaften von Speisefetten und -ölen erkennen und einsetzen: • Pflanzliche Fette und Öle • Tierische Fette • Fette tierischen Ursprungs (K3)

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetriebliche Kurse
a1.5-B Weitere Lebensmittel / Produkte Weitere Lebensmittel und Produkte erkennen und einsetzen: • Teiglockerungsmittel • Würzmittel • Bindemittel • Zucker und Süssstoffe • Kakao und Schokolade • Konditoreihalbfabrikate • Sojaerzeugnisse und weitere alternative Proteinquellen (K3)	**a1.5-BFS Weitere Lebensmittel / Produkte** Weitere Lebensmittel und Produkte in Bezug auf Herkunft, Verfügbarkeit und Sorten vergleichen: • Teiglockerungsmittel • Würzmittel • Bindemittel • Zucker und Süssstoffe • Kakao und Schokolade • Konditoreihalbfabrikate • Sojaerzeugnisse und weitere alternative Proteinquellen (K4)	**a1.5-üK Weitere Lebensmittel / Produkte** Weitere Lebensmittel und Produkte erkennen und einsetzen: • Teiglockerungsmittel • Würzmittel • Bindemittel • Zucker und Süssstoffe • Kakao und Schokolade • Konditoreihalbfabrikate • Sojaerzeugnisse und weitere alternative Proteinquellen (K3)
a1.6-B Food-Trends und Innovationen Food-Trends bezogen auf die Rohprodukte beobachten und Folgerungen für die eigene Arbeit ableiten. (K4)	**a1.6-BFS Food-Trends und Innovationen** Food-Trends und Innovationen der Gastronomie und Lebensmittelindustrie recherchieren. Merkmale von Food-Trends und Innovationen sowie Wertewandel in der Gesellschaft erkennen und für die berufliche Entwicklung ableiten. (K4)	**a1.6-üK Food-Trends und Innovationen** Food-Trends und Innovationen der Gastronomie anwenden und kreative Gerichte entwickeln. (K5)

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetriebliche Kurse
a1.7-B Gästebedürfnisse und Angebotsgestaltung Angebote und Rezepturen gemäss betrieblichen Vorgaben mitgestalten und die folgenden Aspekte berücksichtigen: • Gästebedürfnisse • Grundsätze der Gestaltung • Harmonie von Lebensmitteln • Regionalität • Saisonalität • Lokaler Reifegrad • Umwelt- und Klimabelastung (K3)	**a1.7-BFS Gästebedürfnisse und Angebotsgestaltung** Für typische Gästesegmente ein attraktives Angebot planen und mitgestalten und dabei gäste- und verkaufsorientiert die folgenden Aspekte beachten: • Gästebedürfnisse (z.B. infolge von Allergien, Intoleranzen und religiös begründeten Essgewohnheiten) • Food-Trends • Grundsätze der Gestaltung • Texturen und Gustatorik • Harmonie von Lebensmitteln (Food-Pairing / Fusions-Küche) • Regionalität • Saisonalität • Lokaler Reifegrad • Umwelt- und Klimabelastung (K3)	**a1.7-üK Gästebedürfnisse und Angebotsgestaltung** Angebote und Rezepturen gemäss Auftrag mitgestalten und die folgenden Aspekte begründen: • Gästebedürfnisse (z.B. infolge von Allergien, Intoleranzen, religiös begründete Essgewohnheiten) • Food-Trends • Grundsätze der Gestaltung • Texturen und Gustatorik • Harmonie von Lebensmitteln (Food-Pairing / Fusions-Küche) • Regionalität • Saisonalität • Lokaler Reifegrad • Umwelt- und Klimabelastung (K3)
a1.8-B Menü- und Speiseangebot Inhalte für die Menükarte aufbereiten und vorschlagen. (K3)	**a1.8-BFS Menü- und Speiseangebot** Grundlagen der Gestaltung der Menükarte beschreiben. (K2)	
a1.9-B Rezeptsammlung Eigene Rezeptsammlung gemäss Vorgaben aufbauen und bei Bedarf anpassen. (K3)	**a1.9-BFS Rezeptsammlung** Eigene Rezeptsammlung gemäss Vorgaben erweitern. (K3)	**a1.9-üK Rezeptsammlung** Eigene Rezeptsammlung gemäss Vorgaben aufbauen und bei Bedarf anpassen. (K3)

Handlungskompetenz a2: Bestellmengen, Warenkosten und Nährwert von Gerichten berechnen und geeignete Lebensmittel einkaufen

Köchinnen/Köche sind sich bewusst, dass sie mit genauen Bestellmengen die Rentabilität des Betriebs massgebend beeinflussen. Sie erstellen einfache Kalkulationen und berechnen daraus die entstehenden Warenkosten. Sie kaufen nach betrieblichen Vorgaben und den geplanten Speisen die Lebensmittel ein unter Beachtung ökonomischer und ökologischer Aspekte. Als Teil der gesunden Ernährung ermitteln sie den Nährwert ihrer Gerichte.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetriebliche Kurse
a2.1-B Bedarfsermittlung Aufgrund von Angebotsgestaltung, Gästebedürfnissen und betrieblichen Vorgaben den Bedarf und den Soll-Zustand der Qualität der zu beschaffenden Lebensmittel festlegen. (K3)	**a2.1-BFS Bedarfsermittlung** Den Soll-Zustand für den Bedarf und Qualitätsmerkmale von Lebensmitteln erkennen und benennen. (K2)	**a2.1-üK Bedarfsermittlung** Lebensmittel auf ihren Soll-Zustand für den Bedarf und Qualitätsmerkmale überprüfen. (K4)
a2.2-B Warenkosten Aus den von der Rezeptur benötigten Warenmengen die Warenkosten berechnen. (K3)	**a2.2-BFS Warenkosten** Aus den von den Referenzrezepten benötigten Warenmengen die Warenkosten berechnen und in einer einfachen Kalkulation Preise berechnen. (K3)	**a2.2-üK Warenkosten** Abschnitte und Abgänge aus Herrichtetätigkeiten für die Warenkostenberechnung erkennen. (K3)
a2.3-B Lebensmittel einkaufen Aufgrund des betrieblichen Angebotes, des Marktangebotes, der Region, der Saisonalität und des lokalen Reifegrads die geeigneten Lebensmittel gemäss betrieblichen Vorgaben einkaufen. (K3)	**a2.3-BFS Lebensmittel einkaufen** Aufgrund der vorgegebenen Gerichte, des Marktangebotes, der Saisonalität und des lokalen Reifegrads die Kriterien für den Einkauf geeigneter Lebensmittel erkennen. (K3)	
	a2.4-BFS Verdauung und Stoffwechsel Verdauungsorgane und deren Funktionen nennen und die zentralen Vorgänge bei der Verdauung und beim Stoffwechsel beschreiben und anhand von Beispielen die Wirkung schwer- und leichtverdaubarer Speisen aufzeigen. (K2)	

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetriebliche Kurse
a2.5-B Ernährungsgrundsätze Aktuelle Ernährungsgrundsätze produkt- und fachgerecht umsetzen und damit eine optimale Speisenzusammenstellung sicherstellen sowie zu einer gesunden Ernährung beitragen. (K3)	**a2.5-BFS Ernährungsgrundsätze** Ernährungsgrundsätze anhand der Ernährungspyramide erklären und deren Bedeutung für die gesunde Ernährung und die menschliche Gesundheit in typischen Fallbeispielen aufzeigen und anwenden. (K3)	**a2.5-üK Ernährungsgrundsätze** Ernährungsgrundsätze anhand von Referenzrezepten anwenden. (K3)
a2.6-B Ernährungsformen Die im Betrieb gängigen Ernährungsformen bedarfs- und fachgerecht umsetzen. (K3)	**a2.6-BFS Ernährungsformen** Gerichte und Menüfolgen für die häufigsten Ernährungsformen bedarfsgerecht und ansprechend zusammenstellen und dabei die Erkenntnisse der gesunden Ernährung berücksichtigen sowie die Eigenheiten der speziellen Ernährungsformen beschreiben. (K3)	**a2.6-üK Ernährungsformen** Die besonderen Merkmale der Ernährungsformen vergleichen und eine entsprechende Speisefolge umsetzen. (K4)
a2.7-B Nährstoffe und Energiebedarf Mitarbeitenden oder Gästen Auskunft über die Funktion der Makro- und Mikronährstoffe geben. (K2)	**a2.7-BFS Nährstoffe und Energiebedarf** Nährwert von Speisen und Gerichten im Rahmen eines Food-Profils berechnen. Aufbau und Funktion der Makro- und Mikronährstoffe erklären. (K3)	**a2.7-üK Nährstoffe und Energiebedarf** Bei der Speisenzubereitung die Reaktionen und Wirkungen der einzelnen Makro- und Mikronährstoffe kennen und Gerichten zuordnen. (K3)
a2.8-B Mangel- und Fehlernährung Den Gästen Informationen geben, um Mangel- oder Fehlernährungen zu vermeiden. (K2)	**a2.8-BFS Mangel- und Fehlernährung** Ursachen und Wirkungen von Mangel- oder Fehlernährungen beschreiben. (K2)	

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetriebliche Kurse
a2.9-B Schadstoffe Schadstoffe in Lebensmitteln im Rahmen der Wertschöpfungskette erkennen, vermeiden und vermindern. (K3)	**a2.9-BFS Schadstoffe** Vorkommen, Vermeidung und Verminderung von Schadstoffen in Lebensmitteln im Rahmen der Wertschöpfungskette erkennen und begründen. (K3)	**a2.9-üK Schadstoffe** Schadstoffe in Lebensmitteln im Rahmen der Wertschöpfungskette erkennen, vermeiden und vermindern. (K3)
	a2.10-BFS Inhalts- und Zusatzstoffe Grundsätze der Wirkung von Inhalts- und Zusatzstoffen beschreiben sowie diese aufgrund der Lebensmitteldeklaration erkennen. (K2)	

Handlungskompetenz a3: Gelieferte Lebensmittel auf Qualität und Menge kontrollieren und geeignet lagern

Köchinnen/Köche sind sich bewusst, dass Speisen und Gerichte nur dann effizient und gästegerecht hergestellt werden können, wenn die Lebensmittel korrekt bewirtschaftet werden. Sie nehmen die Lebensmittel entgegen, kontrollieren sie und lagern sie gemäss den gesetzlichen und betrieblichen Vorgaben ein.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetriebliche Kurse
a3.1-B Warenbewirtschaftung Ziele der Warenbewirtschaftung erkennen und betriebliche Standards entlang der Wertschöpfungskette umsetzen. (K3)	**a3.1-BFS Warenbewirtschaftung** Ziele der Warenbewirtschaftung erklären und deren Bedeutung für den Erfolg eines Betriebes in Fallbeispielen erläutern. (K2)	
a3.2-B Warenannahme und Lagerung Waren und Lebensmittel annehmen, sicher und nachhaltig lagern und dabei folgende Punkte beachten: • Selbstkontrollkonzept • Standards der Arbeitssicherheit • Lagervorbereitung • Lagerarten / Lagerorte (K3)	**a3.2-BFS Warenannahme und Lagerung** Rechtliche Grundlagen zur Sicherheit und Nachhaltigkeit für die Warenannahme und Lagerung in Fallbeispielen berücksichtigen. (K3)	**a3.2-üK Warenannahme und Lagerung** Waren und Lebensmittel annehmen, sicher und nachhaltig lagern und dabei folgende Punkte beachten: • Selbstkontrollkonzept • Standards der Arbeitssicherheit • Lagervorbereitung • Lagerarten / Lagerorte (K3)
a3.3-B Qualitätssicherung Lebensmittel und Gerichte entlang der Wertschöpfungskette nach Gütekriterien für Qualität und nach weiteren betrieblichen Anforderungen beurteilen und geeignete Massnahmen vorschlagen. (K6)	**a3.3-BFS Qualitätssicherung** Gütekriterien für Qualität von Lebensmitteln erklären. Rohprodukte von Referenzrezepten entlang der Wertschöpfungskette unter Anwendung der Gütekriterien für Qualität beurteilen. (K6)	**a3.3-üK Qualitätssicherung** Lebensmittel und Referenzrezepte entlang der Wertschöpfungskette nach Gütekriterien für Qualität und nach weiteren Anforderungen des üK-Zentrums beurteilen und geeignete Massnahmen vorschlagen. (K6)
a3.4-B Qualitätssicherungsmassnahmen Bei mangelnder Qualität von Lebensmitteln entlang der Wertschöpfungskette die geeigneten Massnahmen ergreifen. (K3)	**a3.4-BFS Qualitätssicherungsmassnahmen** Geeignete Massnahmen bei mangelnder Qualität von Lebensmitteln entlang der Wertschöpfungskette vorschlagen. (K3)	**a3.4-üK Qualitätssicherungsmassnahmen** Bei mangelnder Qualität von Lebensmitteln entlang der Wertschöpfungskette die geeigneten Massnahmen ergreifen. (K3)

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetriebliche Kurse
a3.5-B Wareninventur Bei der Inventur des Betriebes nach Vorgaben unterstützend mitwirken. (K3)	**a3.5-BFS Wareninventur** Bedeutung und Ablauf der Inventur in Fallbeispielen erläutern. (K2)	

Handlungskompetenz a4: Lebensmittel, Arbeitsplatz, Werkzeuge, Utensilien und Geräte für die Speiseproduktion vorbereiten

Köchinnen/Köche bereiten ihren Arbeitsplatz vor. Sie wählen aufgrund der zu verarbeitenden und zu veredelnden Lebensmittel die passenden Vorbereitungstechniken und behandeln die Lebensmittel auf schonende Art.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetriebliche Kurse
a4.1-B Mise en place Arbeitsplatz und Geräte Arbeitsplatz, Werkzeuge, Utensilien, Kochapparate und Gargeschirr auf Lebensmittel und Gericht angepasst vorbereiten und anwenden. (K3)	**a4.1-BFS Mise en place Arbeitsplatz und Geräte** Schritte der persönlichen und gerichtspezifischen Mise en place beschreiben und die Wahl und den Einsatz von Kochapparaten, Werkzeugen, Utensilien, und Gargeschirr für den Vorbereitungsprozess und die Vorbereitungstechniken in Fallbeispielen erklären. (K2)	**a4.1-üK Mise en place Arbeitsplatz und Geräte** Arbeitsplatz, Werkzeuge, Utensilien, Kochapparate und Gargeschirr auf Lebensmittel und Referenzrezepte angepasst bestimmen, vorbereiten und anwenden. (K3)
a4.2-B Vorbereiten von pflanzlichen Lebensmitteln Pflanzliche Lebensmittel waschen, rüsten und die passenden Schnittarten anwenden sowie pflanzliche Lebensmittel schonend behandeln. (K3)	**a4.2-BFS Vorbereiten von pflanzlichen Lebensmitteln** Schritte der produktiven Vorbereitung von pflanzlichen Lebensmitteln in Fallbeispielen erklären sowie passende Schnittarten verschiedenen Lebensmitteln zuordnen. (K3)	**a4.2-üK Vorbereiten von pflanzlichen Lebensmitteln** Pflanzliche Lebensmittel waschen, rüsten und die passenden Schnittarten anwenden sowie pflanzliche Lebensmittel schonend behandeln. (K3)
a4.3-B Vorbereiten von tierischen Lebensmitteln Spezifische Vorbereitungstätigkeiten bei tierischen Lebensmitteln gemäss betrieblichen Vorgaben anwenden. (K3)	**A4.3-BFS Vorbereiten von tierischen Lebensmitteln** Spezifische Vorbereitungstätigkeiten bei tierischen Lebensmitteln in Fallbeispielen erklären. (K2)	**a4.3-üK Vorbereiten von tierischen Lebensmitteln** Spezifische Vorbereitungstätigkeiten bei tierischen Lebensmitteln gemäss Vorgaben des üK-Zentrums anwenden. (K3)
a4.4-B Vorbereiten von Lebensmitteln tierischen Ursprungs Spezifische Vorbereitungstätigkeiten bei Lebensmitteln tierischen Ursprungs gemäss betrieblichen Vorgaben anwenden (K3)	**a4.4-BFS Vorbereiten von Lebensmitteln tierischen Ursprungs** Spezifische Vorbereitungstätigkeiten bei Lebensmitteln tierischen Ursprungs in Fallbeispielen erklären. (K3)	**a4.4-üK Vorbereiten von Lebensmitteln tierischen Ursprungs** Spezifische Vorbereitungstätigkeiten bei Lebensmitteln tierischen Ursprungs gemäss Vorgaben des üK-Zentrums anwenden. (K3)

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetriebliche Kurse
A4.5-B Garmethoden für die Vorbereitung Lebensmittel mittels Garmethoden für das Garen (oder für die Zubereitung) vorbereiten. (K3) (Gemäss Umsetzungsdokument Garmethoden in Liste des Anhangs 1)	**a4.5-BFS Garmethoden für die Vorbereitung** Bedeutung und Wirkung der Garmethoden für die Vorbereitung erklären. (K2) (Gemäss Umsetzungsdokument Garmethoden in Liste des Anhangs 1)	**a4.5-üK Garmethoden für die Vorbereitung** Lebensmittel mittels Garmethoden für das Garen (oder die Zubereitung) vorbereiten. (K3) (Gemäss Umsetzungsdokument Garmethoden in Liste des Anhangs 1)

Handlungskompetenz a5: Tierische und pflanzenbasierte Lebensmittel zu Speisen und Gerichten zubereiten, veredeln und sensorisch prüfen

Köchinnen/Köche wählen aufgrund der eingesetzten Lebensmittel sowie deren Charakteristik die passenden Garmethoden. Sie kombinieren Garmethoden, um angestrebte Geschmacksziele zu erreichen. Sie fertigen / veredeln Speisen und Gerichte und überprüfen sie sensorisch auf ihre Verkaufbarkeit.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetriebliche Kurse
a5.1-B Garmethoden Aufgrund der Eigenschaften eingesetzter Lebensmittel und der geplanten Speisen und Gerichte die passenden Garmethoden zuordnen, den idealen Temperaturbereich bestimmen und anwenden. (K3) (Gemäss Umsetzungsdokument Garmethoden in Liste des Anhangs 1)	**a5.1-BFS Garmethoden** Aufgrund der Eigenschaften der in den Referenzrezepten eingesetzten Lebensmittel die passenden Garmethoden und deren Möglichkeiten erklären und zuordnen sowie den idealen Temperaturbereich bestimmen. (K3) (Gemäss Umsetzungsdokument Garmethoden in Liste des Anhangs 1)	**a5.1-üK Garmethoden** Aufgrund der Eigenschaften der in den Referenzrezepten eingesetzten Lebensmittel die passenden Garmethoden zuordnen, den idealen Temperaturbereich bestimmen und anwenden. (K3) (Gemäss Umsetzungsdokument Garmethoden in Liste des Anhangs 1)
a5.2-B Zonentrennung vegetarischer und veganer Gerichte Vegetarische oder vegane Gerichte des betrieblichen Angebots herstellen und dabei die Zonentrennung zu tierischen Produkten nach betrieblichen Vorgaben sicherstellen. (K3)	**a5.2-BFS Zonentrennung vegetarischer und veganer Gerichte** Merkmale der Zonentrennung vegetarischer und veganer Gerichte in Fallbeispielen aufzeigen. (K2)	**a5.2-üK Zonentrennung vegetarischer und veganer Gerichte** Vegetarische oder vegane Referenzrezepte ohne versteckte tierische Inhaltsstoffe herstellen und dabei die Zonentrennung zu tierischen Produkten sicherstellen. (K3)
a5.3-B Kombinationen von Garmethoden für die Vorbereitung und die Zubereitung Aufgrund der angestrebten Gar- und Geschmacksziele eingesetzter Lebensmittel angepasste Kombinationen von Garmethoden für die Vorbereitung und die Zubereitung anwenden. (K3)	**a5.3-BFS Kombinationen von Garmethoden für die Vorbereitung und die Zubereitung** Aufgrund der angestrebten Gar- und Geschmacksziele eingesetzter Lebensmittel angepasste Kombinationen von Garmethoden für die Vorbereitung und die Zubereitung in Fallbeispielen vorschlagen. (K3)	**a5.3-üK Kombinationen von Garmethoden für die Vorbereitung und die Zubereitung** Aufgrund der angestrebten Gar- und Geschmacksziele eingesetzter Lebensmittel angepasste Kombinationen von Garmethoden für die Vorbereitung und die Zubereitung anwenden. (K3)
a5.4-B Garmethoden in der Regeneration und der Fertigung Im Betrieb gängige Garmethoden für die Regeneration und die Fertigung anwenden. (K3)	**a5.4-BFS Garmethoden in der Regeneration und der Fertigung** Besonderheiten und Einsatz von gängigen Garmethoden für die Regeneration und die Fertigung in Fallbeispielen beschreiben. (K2)	**a5.4-üK Garmethoden in der Regeneration und der Fertigung** Branchenübliche Garmethoden für die Regeneration und die Fertigung anwenden. (K3)

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetriebliche Kurse
a5.5-B Sensorik bei der Zubereitung und Veredelung Sensorische Qualitätskontrolle der zubereiteten Gerichte durchführen, die Erfüllung der Gästebedürfnisse prüfen und, wenn nötig, Anpassungen vornehmen. (K4)	**a5.5-BFS Sensorik bei der Zubereitung und Veredelung** Gütekriterien der sensorischen Qualitätskontrolle von Referenzrezepten erläutern. Das Vorgehen zur Prüfung von Gar- und Geschmacksziel begründen. (K2)	**a5.5-üK Sensorik bei der Zubereitung und Veredelung** Sensorische Qualitätskontrolle der zubereiteten Referenzrezepte durchführen, die Erfüllung von vorgegebenen Gästebedürfnissen prüfen und, wenn nötig, Anpassungen vornehmen. (K4)

Handlungskompetenz a6: Gerichte kombinieren, anrichten und inszenieren
Köchinnen/Köche schaffen mit dem sauberen und attraktiven Anrichten und Inszenieren von Speisen und Gerichten für die Gäste und ihren Betrieb einen hohen Mehrwert. Sie beherrschen die Prinzipien, Methoden und Hilfsmittel, um Speisen und Gerichte ästhetisch und ansprechend anzurichten sowie zu inszenieren. Dabei berücksichtigen sie die Anforderungen und Vorgaben des Service und der eingesetzten Speiseverteilsysteme.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetriebliche Kurse
	a6.1-BFS Bedeutung und Wirkung Bedeutung und Wirkung von Anrichtetechniken und Inszenierung für Speisen und Gerichte aufgrund folgender Elemente in Fallbeispielen beschreiben. • Farben • Formen • Schnittarten • Garnituren • Konsistenzen, Texturen • Mengen und Proportionen • Wahl des Geschirrs (K2)	**a6.1-üK Bedeutung und Wirkung** Bedeutung und Wirkung von Anrichtetechniken und Inszenierung für Referenzrezepte aufgrund folgender Elemente aufzeigen und anwenden. • Farben • Formen • Schnittarten • Garnituren • Konsistenzen, Texturen • Mengen und Proportionen • Wahl des Geschirrs (K3)
a6.2-B Anrichten und Inszenieren Speisen und Gerichte gemäss betrieblicher Vorgaben attraktiv und bedarfsgerecht anrichten und inszenieren und dabei Anrichtetechniken bewusst anwenden. (K3)		**a6.2-üK Anrichten und Inszenieren** Referenzrezepte und eigene Kreationen attraktiv und bedarfsgerecht anrichten und inszenieren und im Sinne der Abwechslung sinnvolle Elemente kombinieren. (K3)
a6.3-B Speiseausgabe und -verteilung Die im Betrieb gängigen Speiseausgaben und -verteilung gemäss Vorgaben unter Einbezug der Anrichtetechniken anwenden. (K3)	**a6.3-BFS Speiseausgabe und -verteilung** Besonderheiten und Einsatz von Serviceformen, speziellen Speisenverteilungssystemen und Technologien gemäss Betriebsarten in Fallbeispielen zuordnen. (K3)	

Handlungskompetenzbereich B: Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit
Köchinnen/Köche berücksichtigen bei allen Tätigkeiten entlang der Wertschöpfungskette die rechtlichen und betrieblichen Vorgaben in den Bereichen Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz sowie Umweltschutz. Nach Gebrauch reinigen sie Räume, Einrichtungen und Geräte und sorgen für deren Werterhaltung.

Handlungskompetenz b1: Hygiene, Lebensmittelsicherheit, Auskunftspflicht und mikrobiologische Qualitätsstandards in der Küche sicherstellen
Köchinnen/Köche sind sich der Bedeutung und Wirkung von Mikroorganismen bewusst und berücksichtigen diese sowie die rechtlichen Grundlagen entlang der Wertschöpfungskette. Sie wenden Hygienemassnahmen korrekt an und setzen Standards des betrieblichen Selbstkontroll-Konzepts um.

Leistungsziele Betrieb	**Leistungsziele Berufsfachschule**	**Leistungsziele überbetriebliche Kurse**
	b1.1-BFS Mikroorganismen Bedeutung und Wirkung von Mikroorganismen bei allen Tätigkeiten der Wertschöpfungskette und die notwendigen Massnahmen beschreiben und in Fallbeispielen anwenden. (K3)	
	b1.2-BFS Rechtsgrundlagen Bedeutung und Vollzug der Rechtsgrundlagen (LGV, HYV, LIV) in der Wertschöpfungskette und deren Umsetzung in der Praxis erklären und an Fallbeispielen anwenden. (K3)	
b1.3-B Hygienemassnahmen Grundsätze der GHP (Gute Herstellungs- und Hygienepraxis) entlang der Wertschöpfungskette korrekt und pflichtbewusst anwenden und gegebenenfalls Verbesserungen vorschlagen. (K3)		**b1.3-üK Hygienemassnahmen** Grundsätze der GHP (Gute Herstellungs- und Hygienepraxis) bei der Arbeit im üK gemäss Vorgaben anwenden. (K3)
b1.4-B Selbstkontroll-Konzept Standards des betrieblichen Selbstkontroll-Konzepts gemäss betrieblichen Vorgaben umsetzen und bei Abweichungen geeignete Massnahmen ergreifen, um die Hygiene sicherzustellen. (K3)		**b1.4-üK Selbstkontroll-Konzept** Standards des üK-Zentrums zum Selbstkontroll-Konzept gemäss Vorgaben des üK-Zentrums umsetzen und bei Abweichungen geeignete Massnahmen ergreifen, um die Hygiene sicherzustellen. (K3)

Handlungskompetenz b2: Unfall- und Erkrankungsrisiken minimieren und im Ereignisfall Sofortmassnahmen treffen

Köchinnen/Köche kennen die Vorschriften der Arbeitssicherheit, des Gesundheits- sowie des Brandschutzes und setzen entsprechende Massnahmen um. Sie sind sich der typischen Unfall- und Erkrankungsgefahren bewusst, vermeiden diese und verhalten sich im Ereignisfall korrekt.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetriebliche Kurse
b2.1-B Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz Massnahmen des betrieblichen Sicherheitskonzepts zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheits- und zum Brandschutz (EKAS-Richtlinien) umsetzen. (K3) (vgl. Anhang 2)	**b2.1-BFS Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz** Vorschriften zum Schutz der Gesundheit (EKAS-Richtlinien) und die spezifische Branchenlösung sowie eigene Rechte und Pflichten erklären und in Fallbeispielen anwenden. (K3) (vgl. Anhang 2)	**b2.1-üK Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz** Massnahmen zu Arbeitssicherheit, Brandschutz und Gesundheitsschutz (EKAS-Richtlinien) umsetzen. (K3) (vgl. Anhang 2)
	b2.2-BFS Unfall- und Erkrankungsgefahren Unfall- und Erkrankungsgefahren in Praxisbeispielen erkennen, vermeiden und Sofortmassnahmen vorschlagen. (K3) (vgl. Anhang 2)	

Handlungskompetenz b3: Abfälle und Reststoffe aufgrund der Lagerung und Vorbereitung von Speisen trennen und entsorgen

Köchinnen/Köche sind sich der Nachhaltigkeit und des Umweltschutzes bewusst und setzen entsprechende Massnahmen um. Sie entsorgen Abfälle und Reststoffe ökologisch sowie ökonomisch nach den betrieblichen Grundsätzen.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetriebliche Kurse
b3.1-B Umweltschutz Betriebliche Grundsätze und Massnahmen des Umweltschutzes und der Nachhaltigkeit umsetzen. (K3)	**b3.1-BFS Umweltschutz** Grundlagen und Massnahmen des Umweltschutzes und der Nachhaltigkeit anhand von Beispielen aufzeigen. (K2)	**b3.1-üK Umweltschutz** Grundsätze des Umweltschutzes und der Nachhaltigkeit gemäss Vorgaben des üK-Zentrums umsetzen. (K3)
b3.2-B Abfallbewirtschaftung Abfälle und Reststoffe ökonomisch und ökologisch entsorgen. (K3)	**b3.2-BFS Abfallbewirtschaftung** Ziele und Grundsätze der umweltgerechten und ökonomischen Abfallbewirtschaftung beschreiben. (K2)	**b3.2-üK Abfallbewirtschaftung** Abfälle und Reststoffe ökonomisch und ökologisch entsorgen. (K3)

Handlungskompetenz b4: Geräte, Werkzeuge, Geschirr, Räume und Einrichtungen reinigen und instand halten

Köchinnen/Köche tragen Sorge zu Geräten, Werkzeugen, Geschirr, Räumen und Einrichtungen, indem sie diese nach ökonomischen und ökologischen Aspekten reinigen und deren Wert erhalten.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetriebliche Kurse
b4.1-B Massnahmen der Werterhaltung Massnahmen für die Werterhaltung von Geräten, Werkzeugen, Geschirr, Räumen und Einrichtungen im eigenen Arbeitsbereich gemäss Vorgaben umsetzen. (K3)	**b4.1-BFS Massnahmen der Werterhaltung** Arten und Einsatz von Reinigungshilfsmitteln zur Werterhaltung von Geräten, Werkzeugen, Geschirr, Räumen und Einrichtungen in Fallbeispielen aufzeigen. (K2)	**b4.1-üK Massnahmen der Werterhaltung** Massnahmen für die Werterhaltung von Geräten, Werkzeugen, Geschirr, Räumen und Einrichtungen erklären und diese im üK umsetzen. (K3)
b4.2-B Schäden und Störungen Bei Schäden, Störungen oder übermässiger Abnutzung von Geräten, Werkzeugen und Geschirr die vorgesetzte Stelle orientieren und die nötigen Massnahmen ergreifen. (K3)		**b4.2-üK Schäden und Störungen** Schäden, Störungen oder übermässige Abnutzungen von Geräten, Werkzeugen und Geschirr der üK-Instruktorin/dem üK-Instruktor melden. (K3)
b4.3-B Reinigung Reinigungsmittel in der richtigen Art und Dosierung ökonomisch einsetzen, dabei ökologische Grundsätze beachten und die dazu nötigen Schutzmassnahmen ergreifen. (K3) (vgl. Anhang 2)	**b4.3-BFS Reinigung** Arten und Einsatz von Reinigungsmitteln (Sinnerscher Kreis) unter Beachtung der Materialeigenschaft sowie ökologischer, ökonomischer und sicherheitstechnischer Grundsätze erklären. (K2) (vgl. Anhang 2)	**b4.3-üK Reinigung** Reinigungsmittel in der richtigen Art und Dosierung ökonomisch einsetzen, dabei ökologische Grundsätze beachten und die dazu nötigen Schutzmassnahmen ergreifen. (K3) (vgl. Anhang 2)

Handlungskompetenzbereich C: Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe
Reibungslose und effizient gestaltete Prozesse stellen eine wichtige Voraussetzung dar, um die Gästezufriedenheit wie auch die optimale Wertschöpfung zu ermöglichen.
Köchinnen/Köche beherrschen die persönlichen und betrieblichen Arbeitsprozesse von der Beschaffung, der Zubereitung, dem Anrichten und der Inszenierung von Speisen und Gerichten wie auch den damit zusammenhängenden Tätigkeiten bei den Gästen. Sie setzen technologische Mittel ein und koordinieren die Arbeitsabläufe mit den Partnerinnen und Partnern an den Nahtstellen. Dabei arbeiten sie rentabel und effizient.

Handlungskompetenz c1: Die Abläufe in der Küche planen und umsetzen
Köchinnen/Köche erkennen den Aufbau, die Aufgaben und Ziele der Organisation in ihrem Arbeitsbereich. Sie unterstützen reibungslose Abläufe innerhalb der Betriebsorganisation.

Leistungsziele Betrieb	**Leistungsziele Berufsfachschule**	**Leistungsziele überbetriebliche Kurse**
c1.1-B Aufbauorganisation Aufbauorganisation der Küche und der Nahtstellen mit Funktionen, Aufgaben und Stelleninhabenden erkennen. (K4)	**c1.1-BFS Aufbauorganisation** Aufbau einer Küchenbrigade mit Tätigkeiten (Funktion) und Verantwortlichkeiten aufzeigen. (K2)	
c1.2-B Planungshilfsmittel Mit geeigneten Massnahmen und Dokumenten/Checklisten eigene Arbeitsabläufe planen und den Zeitplan erstellen. (K4)	**c1.2-BFS Planungshilfsmittel** Mit geeigneten Massnahmen und Dokumenten/Checklisten eigene Arbeitsabläufe planen und den Zeitplan erstellen. (K4)	**c1.2-üK Planungshilfsmittel** Mit geeigneten Massnahmen und Dokumenten/Checklisten eigene Arbeitsabläufe planen und den Zeitplan erstellen. (K4)
c1.3-B Ablauforganisation und Zeitplanung Betriebsinterne Abläufe erkennen sowie eigene Tätigkeiten in Abhängigkeit von vor- und nachgelagerten Arbeiten gemäss Arbeits- und Zeitplanung sowie nach betrieblichen Vorgaben ausführen. (K3)	**c1.3-BFS Ablauforganisation und Zeitplanung** Das Vorgehen bei der Zeit- und Ablaufplanung für die persönliche Arbeit in Fallbeispielen erklären (K2)	**c1.3-üK Ablauforganisation und Zeitplanung** Eigene Tätigkeiten gemäss Arbeits- und Zeitplanung sowie nach Vorgaben des üK-Zentrums ausführen. (K3)

Handlungskompetenz c2: Die Zusammenarbeit mit Partnerinnen und Partnern an den Nahtstellen planen und vorbereiten

Köchinnen/Köche sind sich bewusst, dass die betrieblichen Abläufe und Prozesse nur dann funktionieren, wenn die Mitarbeitenden ihre Arbeiten in ihrem Verantwortungsbereich betriebsgerecht organisieren. Sie organisieren ihre eigenen Arbeiten gemäss allgemeinen und betrieblichen Vorgaben rationell und zeitgemäss. Sie unterstützen die Betriebsorganisation und stellen mit geeigneten Massnahmen sicher, dass die Zusammenarbeit mit den Partnerinnen und Partnern an den Nahtstellen reibungslos funktioniert.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetriebliche Kurse
c2.1-B Zusammenarbeit mit Partnerinnen und Partnern an den Nahtstellen Mit den Partnerinnen und Partnern an den Nahtstellen das Tagesgeschäft und die Arbeitsprozesse gemäss Vorgaben planen und umsetzen. (K3)	**c2.1-BFS Zusammenarbeit mit Partnerinnen und Partnern an den Nahtstellen** Eigene Tätigkeiten in Abhängigkeit von Vorgaben und Nahtstellen in Fallbeispielen beschreiben. (K2)	**c2.1-üK Zusammenarbeit mit Partnerinnen und Partnern an den Nahtstellen** Mit den Partnerinnen und Partnern an den Nahtstellen das Tagesgeschäft und die Arbeitsprozesse gemäss Vorgaben planen und umsetzen. (K3)
c2.2-B Ablauforganisation an den Nahtstellen Betriebsinterne Abläufe mit Partnerinnen und Partnern an den Nahtstellen mit geeigneten Massnahmen und Dokumenten/Checklisten nach Vorgaben sicherstellen. (K3)	**c2.2-BFS Ablauforganisation an den Nahtstellen** Das Vorgehen bei der Ablaufplanung und die Koordination mit Partnerinnen und Partnern an den Nahtstellen erklären. (K2)	

Handlungskompetenz c3: Digitale Bestell-, Berechnungs- und Planungssysteme für den Küchenbereich anwenden

Köchinnen/Köche setzen gängige Branchensoftware für Bestellungen, Berechnungen und Planungen gezielt ein.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetriebliche Kurse
c3.1-B Branchenbezogene Anwendersoftware Die im Betrieb verfügbare Software für die Rezeptierung, Gerichte- und Angebotskalkulation, Bestimmung der Warenmengen, Bestellungen und Inventur einsetzen. (K3)	**c3.1-BFS Branchenbezogene Anwendersoftware** Die Anwendungsmöglichkeit gängiger Branchensoftware im Bereich der Rezeptierung, Gerichte- und Angebotskalkulation und Bestimmung der Warenmengen erklären. (K2)	**c3.1-üK Branchenbezogene Anwendersoftware** Eine gängige Branchensoftware im Bereich der Rezeptierung und der Bestimmung der Warenmengen einsetzen. (K3)

Handlungskompetenz c4: Die Produktivität in der Küche gewährleisten und optimieren
Köchinnen/Köche stellen durch eine rechtzeitige Planung in ihrem Arbeitsbereich sicher, dass Geräte effizient und effektiv eingesetzt werden.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetriebliche Kurse
c4.1-B Einsatz von Geräten Mit einer rechtzeitigen Planung sicherstellen, dass die Kochapparate und weitere Geräte im eigenen Arbeitsbereich optimal eingesetzt werden können. (K3)	**c4.1-BFS Einsatz von Geräten** Kriterien in Fallbeispielen aufzeigen, die beim optimalen Einsatz der Kochapparate und weiteren Geräte zu beachten sind, wie: • Technologische Besonderheiten • Energieverbrauch • Einsatzmöglichkeiten • Effizienz • Ergonomische Grundsätze (K2)	**c4.1-üK Einsatz von Geräten** Einsatzplanung von Geräten umsetzen und Verbesserungsmöglichkeiten von vorgegebenen Einsatzplanungen erkennen. (K4)
c4.2-B Mitarbeiterinstruktion Mitarbeitende instruieren, um den optimalen Einsatz der Geräte, Apparate und Maschinen im gesamten Produktionsprozess sicherzustellen. (K3)	**c4.2-BFS Mitarbeiterinstruktion** Mitarbeiterinstruktionen und -anleitungen zur effizienten Lösung einer Aufgabe ausarbeiten. (K3)	

Handlungskompetenz c5: Verluste und Verschwendung von Lebensmitteln, Speisen und Betriebsmitteln vermeiden

Köchinnen/Köche vermeiden Verschwendung durch den bedachten Einsatz von Lebensmitteln, Speisen und Betriebsmaterial.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetriebliche Kurse
c5.1-B Vermeidung von Lebensmittelverschwendung Massnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung bei allen Tätigkeiten entlang der Wertschöpfungskette mitplanen und umsetzen. (K3)	**c5.1-BFS Vermeidung von Lebensmittelverschwendung** Massnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung bei allen Tätigkeiten entlang der Wertschöpfungskette erläutern. (K2)	**c5.1-üK Vermeidung von Lebensmittelverschwendung** Massnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung bei allen Tätigkeiten entlang der Wertschöpfungskette mitplanen und umsetzen. (K3)
c5.2-B Betriebsmitteleinsatz Entlang der Wertschöpfungskette Betriebsmaterial und Energie sparsam einsetzen. (K3)	**c5.2-BFS Betriebsmitteleinsatz** Allgemeine Grundsätze und Massnahmen für den sparsamen Umgang mit Betriebsmaterial und Energie anhand von typischen Beispielen aufzeigen. (K2)	**c5.2-üK Betriebsmitteleinsatz** Grundsätze für den sparsamen Umgang mit Betriebsmaterial und Energie bei der Arbeit im üK gemäss Vorgaben anwenden. (K3)

Handlungskompetenzbereich D: Auftreten und Kommunizieren
Köchinnen/Köche pflegen eine konstruktive Kommunikationskultur und einen freundlichen Umgang mit Mitarbeitenden, Vorgesetzten und Gästen sowie Lieferantinnen und Lieferanten. Sie sind in der Lage, die Informations- und Kommunikationsmittel gekonnt einzusetzen und damit den Informationsfluss sicherzustellen. Köchinnen/Köche nehmen auch Gästerückmeldungen entgegen und reagieren angemessen darauf.

Handlungskompetenz d1: Den eigenen Auftritt gestalten und mit Mitarbeitenden, Gästen sowie Lieferantinnen und Lieferanten kommunizieren
Köchinnen/Köche erkennen die Bedeutung der rechtzeitigen Information und sorgen für einen reibungslosen Informationsaustausch innerhalb des Küchenteams und anderen Bereichen im Betrieb.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetriebliche Kurse
d1.1-B Berufsethos Die allgemeinen Regeln des Berufsstandes und die Vorgaben des Betriebes einhalten. (K3)	**d1.1-BFS Berufsethos** Begriff Berufsethos und dessen Bedeutung für den Berufsstand erläutern. (K2)	**d1.1-üK Berufsethos** Die allgemeinen Regeln des Berufsstandes und die Vorgaben des üK-Zentrums einhalten. (K3)
d1.2-B Betriebstypen und -konzepte Besonderheiten des Betriebskonzepts sowie die Verhaltensgrundsätze und die betrieblichen Vorgaben umsetzen. (K3)	**d1.2-BFS Betriebstypen und -konzepte** Unterschiedliche Typen von Gastronomiebetrieben vergleichen und Besonderheiten ausgewählter Betriebskonzepte nennen. (K4)	
d1.3-B Branchenübliche Fachbegriffe Die branchenüblichen Fachbegriffe zu Produkten, Schnittarten, Tätigkeiten, Verfahren und Gerätschaften verwenden. (K3) (Gemäss Umsetzungsdokument Liste der Fachbegriffe in Liste des Anhangs 1)	**d1.3-BFS Branchenübliche Fachbegriffe** In der mündlichen und schriftlichen Kommunikation die branchenüblichen Fachbegriffe zu Produkten, Schnittarten, Tätigkeiten, Verfahren und Gerätschaften verwenden. (K3) (Gemäss Umsetzungsdokument Liste der Fachbegriffe in Liste des Anhangs 1)	**d1.3-üK Branchenübliche Fachbegriffe** Die branchenüblichen Fachbegriffe zu Produkten, Schnittarten, Tätigkeiten, Verfahren und Gerätschaften verwenden. (K3) (Gemäss Umsetzungsdokument Liste der Fachbegriffe in Liste des Anhangs 1)
d1.4-B Kommunikation Das verbale und nonverbale Verhalten zum Wohle der Gäste, der Lieferantinnen und Lieferanten, der Vorgesetzten und der Mitarbeitenden weiterentwickeln. (K5)	**d1.4-BFS Kommunikation** Elemente der verbalen (Sprach- und Sprechverhalten), paraverbalen (Stimmlage, Betonung etc.) und nonverbalen Kommunikation vergleichen, beschreiben und erläutern. (K4)	**d1.4-üK Kommunikation** Eine konstruktive Kommunikationskultur und einen freundlichen Umgang mit allen Beteiligten pflegen. (K3)

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetriebliche Kurse
d1.5-B Auftreten Die betrieblichen Standards für das Verhalten und Auftreten anwenden. (K3)	**d1.5-BFS Auftreten** Elemente des persönlichen Auftritts (Körperpflege, Kleidung, Sprache, Mimik und Gestik) erklären und dessen Auswirkungen auf die Gäste, die Mitarbeitenden und weitere Anspruchsgruppen in Fallbeispielen erkennen. (K3)	**d1.5-üK Auftreten** Die Standards des üK-Zentrums für das Verhalten und Auftreten anwenden. (K3)
d1.6-B Zusammenarbeit Beziehungen zu Mitarbeitenden, Vorgesetzten und Gästen kooperativ mitgestalten und im Team erfolgreich zusammenarbeiten. (K3)	**d1.6-BFS Zusammenarbeit** Beziehungen zu Mitlernenden und Lehrpersonen kooperativ mitgestalten und im Team erfolgreich zusammenarbeiten sowie Ursachen und Folgen typischer Konflikte in Teams in Fallbeispielen aufzeigen und gewinnbringende Lösungen entwickeln. (K4)	**d1.6-üK Zusammenarbeit** Beziehungen zu Mitlernenden und Lehrpersonen kooperativ mitgestalten und im Team erfolgreich zusammenarbeiten. (K3)
d1.7-B Kommunikationsstörungen In schwierigen Kommunikationssituationen angemessen reagieren. (K3)	**d1.7-BFS Kommunikationsstörungen** Ursachen, Merkmale und Auswirkungen von schwierigen Kommunikationssituationen und typische Kommunikationsstörungen aufzeigen. (K2)	
d1.8-B Herausfordernde Situationen und Hektik In herausfordernden und hektischen Situationen angemessen reagieren. (K3)	**d1.8-BFS Herausfordernde Situationen und Hektik** Herausfordernde Situationen in Fallbeispielen erkennen und Massnahmen aufzeigen. (K2)	**d1.8-üK Herausfordernde Situationen und Hektik** In herausfordernden und hektischen Situationen angemessen reagieren. (K3)
d1.9-B Gästerückmeldungen Gästerückmeldungen entgegennehmen und weiterleiten. (K3)	**d1.9-BFS Gästerückmeldungen** Vorgehen bei Gästerückmeldungen und Reklamationen in Fallbeispielen beschreiben. (K2)	
	d1.10-BFS Weiterbildungsmöglichkeiten Möglichkeiten der beruflichen Weiterbildung im Gastgewerbe und die Bedeutung des lebenslangen Lernens erklären. (K2)	

Handlungskompetenz d2: Kommunikationsmittel für die Informationsbeschaffung und den Informationsaustausch im Küchenbereich einsetzen sowie Methoden für Präsentationen von Speisen und Gerichten anwenden

Köchinnen/Köche setzen Informations- und Kommunikationsmittel adressatengerecht ein, leiten Daten und Informationen weiter und halten die gesetzlichen und betrieblichen Bestimmungen ein.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetriebliche Kurse
d2.1-B Informationsfluss Verfügbare Kommunikationsmittel sowie IT-Anwendungen zielorientiert und adressatengerecht nutzen und damit den Informationsfluss sicherstellen. (K3)	**d2.1-BFS Informationsfluss** Informations- und Kommunikationsmittel adressatengerecht einsetzen. (K3)	**d2.1-üK Informationsfluss** Informations- und Kommunikationsmittel bedarfsgerecht einsetzen. (K3)
	d2.2-BFS Präsentationsformen Methoden für Präsentationsformen von Speisen und Gerichten in Medien beschreiben. (K2)	**d2.2-üK Präsentationsformen** Methoden für Präsentationen von Speisen und Gerichten anwenden. (K3)

Handlungskompetenz d3: Mit Gästen und innerbetrieblich in einer zweiten Landessprache oder in Englisch kommunizieren

Köchinnen/Köche sind fähig, einfache Fachbegriffe und Formulierungen zu Herkunft, Herstellung, Zubereitung und Präsentation von Speisen und Gerichten in einer zweiten Landessprache oder in Englisch zu verstehen und einzusetzen.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetriebliche Kurse
d3.1-B Gästekommunikation in einer Zweitsprache Einfache Konversationen mit Gästen zu deren Bedürfnissen und Wünschen in einer zweiten Landessprache oder in Englisch führen. (K3)	**d3.1-BFS Gästekommunikation in einer Zweitsprache** Einfache Konversationen mit Gästen zu deren Bedürfnissen und Wünschen in einer zweiten Landessprache oder in Englisch führen. (K3)	
d3.2-B Innerbetriebliche Kommunikation in einer Zweitsprache Produkte, Verfahren und Geräte in einer zweiten Landessprache oder in Englisch korrekt bezeichnen und situationsgerecht mit Mitarbeitenden kommunizieren. (K3)	**d3.2-BFS Innerbetriebliche Kommunikation in einer Zweitsprache** Produkte, Verfahren und Geräte in einer zweiten Landessprache oder in Englisch korrekt bezeichnen sowie Begriffe zu Speisen und Gerichten mit zweckmässigen Hilfsmitteln übersetzen. (K3)	

5 Erstellung

Der Bildungsplan wurde von der unterzeichnenden Organisation der Arbeitswelt erstellt. Er bezieht sich auf die Verordnung des SBFI vom 20. Juni 2023 über die berufliche Grundbildung für Köchin/Koch mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ).
Der Bildungsplan orientiert sich an den Übergangsbestimmungen der Bildungsverordnung.

Weggis, 20. Juni 2023

Hotel & Gastro *formation* Schweiz

Der Präsident	Die Direktorin
Bruno Lustenberger	Sabrina Camenzind

Das SBFI stimmt dem Bildungsplan nach Prüfung zu.

Bern, 20. Juni 2023

Staatssekretariat für Bildung,
Forschung und Innovation

Rémy Hübschi
Stellvertretender Direktor
Leiter Abteilung Berufs- und Weiterbildung

Anhang 1:
Verzeichnis der Instrumente zur Sicherstellung und Umsetzung der beruflichen Grundbildung sowie zur Förderung der Qualität

Dokumente	**Bezugsquelle**
Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung für Köchin EFZ/Koch EFZ	*Elektronisch* Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (www.sbfi.admin.ch/bvz/berufe) *Printversion* Bundesamt für Bauten und Logistik (www.bundespublikationen.admin.ch)
Bildungsplan zur Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung für Köchin EFZ/Koch EFZ	Hotel & Gastro *formation* Schweiz www.hotelgastro.ch
Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung inkl. Anhang (Bewertungsraster sowie ggf. Leistungsnachweise überbetriebliche Kurse und/oder Leistungsnachweis Bildung in beruflicher Praxis)	Hotel & Gastro *formation* Schweiz www.hotelgastro.ch
Lerndokumentation inkl. Rezeptsammlung	Hotel & Gastro *formation* Schweiz www.hotelgastro.ch
Bildungsbericht	Hotel & Gastro *formation* Schweiz www.hotelgastro.ch
**	
Ausbildungsprogramm für die Lehrbetriebe	Hotel & Gastro *formation* Schweiz www.hotelgastro.ch
Mindesteinrichtung/Mindestsortiment Lehrbetrieb	Hotel & Gastro *formation* Schweiz www.hotelgastro.ch
Ausbildungsprogramm für die überbetrieblichen Kurse	Hotel & Gastro *formation* Schweiz www.hotelgastro.ch
Reglement für die überbetrieblichen Kurse	Hotel & Gastro *formation* Schweiz www.hotelgastro.ch
Lehrplan für die Berufsfachschulen	Hotel & Gastro *formation* Schweiz www.hotelgastro.ch
Organisationsreglement Kommission Berufsentwicklung und Qualität	Hotel & Gastro *formation* Schweiz www.hotelgastro.ch
Liste der Garmethoden	Hotel & Gastro *formation* Schweiz www.hotelgastro.ch
**	
Referenzdokumente	Hotel & Gastro *formation* Schweiz www.hotelgastro.ch

**Die Dokumente «Booklet für Lernende» und «Liste der Fachbegriffe» wurden mit Genehmigung der SKBQ am 19.11.2024 entfernt.

Anhang 2:
Begleitende Massnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes

Artikel 4 Absatz 1 Verordnung 5 zum Arbeitsgesetz vom 28. September 2007 (Jugendarbeitsschutzverordnung, ArGV 5; SR 822.115) **verbietet generell gefährliche Arbeiten für Jugendliche.** Als gefährlich gelten alle Arbeiten, die ihrer Natur nach oder aufgrund der Umstände, unter denen sie verrichtet werden, die Gesundheit, die Ausbildung und die Sicherheit der Jugendlichen sowie deren physische und psychische Entwicklung beeinträchtigen können. In Abweichung von Artikel 4 Absatz 1 ArGV 5 können lernende Köchin EFZ/Koch EFZ ab 15 Jahren entsprechend ihrem Ausbildungsstand für die aufgeführten gefährlichen Arbeiten herangezogen werden, sofern die folgenden begleitenden Massnahmen im Zusammenhang mit den Präventionsthemen vom Betrieb eingehalten werden:

Ausnahmen vom Verbot gefährlicher Arbeiten (Grundlage: Verordnung des WBF über gefährliche Arbeiten für Jugendliche; SR 822.115.2, Stand: 12.01.2022)	
Artikel, Buchstabe, Ziffer	**Gefährliche Arbeit** (Bezeichnung gemäss WBF-Verordnung SR 822.115.2)
3a	Arbeiten welche die körperliche Leitungsfähigkeit von Jugendlichen übersteigt, manuelle Handhabung von Lasten / Heben und Tragen
4a	Ständiges Arbeiten bei technisch bedingten Raumtemperaturen über 30 °C, oder um und unter 0 °C, Tiefkühlraum
4b	Arbeiten mit heissen und kalten Medien mit hohem Berufsunfall- oder Berufskrankheitsrisiko
4g	Arbeiten mit unter Druck stehenden Medien wie Dämpfe
4h	Arbeiten mit nichtionisierender Strahlung. Induktionsgeräte
6a	Arbeiten mit gesundheitsgefährlichen Agenzien, die mit folgenden H-Sätze eingestuft oder gekennzeichnet sind 2. Ätzwirkung auf die Haut (H314), 5. Sensibilisierung der Atemwege (H334), 6. Sensibilisierung der Haut (H317),
8b	Arbeiten mit Arbeitsmitteln, welche bewegte Teile aufweisen, an denen die Gefahrenbereiche nicht oder nur durch einstellbare Schutzeinrichtungen geschützt sind, namentlich Einzugsstellen, Scherstellen, Schneidstellen, Stichstellen, Fangstellen, Quetschstellen und Stossstellen
10a	Arbeiten mit Absturzgefahr: Arbeiten auf überhöhten Arbeitsplätzen und Verkehrswegen

Gefährliche Arbeit(en) (ausgehend von den Handlungskompetenzen)	**Gefahr(en)**	**Ziffer(n)**[2]	**Präventionsthemen für die Schulung/Ausbildung, Anleitung und Überwachung**	**Begleitende Massnahmen durch Fachkraft**[1] **im Betrieb**						
				Schulung/Ausbildung der Lernenden			Anleitung der Lernenden	Überwachung der Lernenden		
				Ausbildung im Betrieb	Unterstützung üK	Unterstützung BFS		Ständig	Häufig	Gelegentlich
Lagern, Bereitstellen von Lebensmitteln *Bipla Handlungskompetenz: a3; a4.1 c3*	Manuelles Bewegen von grossen Lasten Rückenschaden Sturz-/ Absturzgefahr	3a 10a	- Hebe- und Tragetechniken. - Für schwere Gegenstände geeignete Hilfsmittel benützen. - Sichere Aufstiegshilfen benutzen. - Leitern mit GS-Zeichen und sicherem Stand. SUVA-Checkliste 44018.D «Hebe und Trage richtig» EKAS-Checkliste 6802 «Küche» EKAS IS 6209 «Unfall kein Zufall»	1. – 3. Lj.	1	1. – 3. Lj.	Instruktion durch Fachkraft [1]		1. Lj.	2. Lj.
Lagern von Lebensmitteln im Tiefkühlraum *Bipla Handlungskompetenz: a3; a4.1; c3*	Kalte Umgebungstemperatur	4a	- Korrektes Tragen von geeigneter PSA	1. – 3. Lj.	1	1. – 3. Lj.	Instruktion durch Fachkraft [1]		1. Lj.	2. Lj.
Vor- und Zubereiten von Gerichten *Bipla Handlungskompetenz: a4; a5; b*	Verbrennung Verätzungen Einatmen von Dämpfen Stich- / Schnittverletzungen Abstrahlung magnetischer Felder bei Induktionsgeräten	4b 4g 8b 4h	Umgang mit heissen, auch leeren Utensilien und Hilfsmitteln (Pfannen, Frittieröl). Kopf beim Öffnen von Combi-Steamer / Spülmaschine zur Seite drehen. **Hilfsmittel (Torchon, Handschuhe) benutzen** Umgang mit Messer; rutschfestes Schneidebrett Umgang mit Maschinen mit scharfen bewegten Teilen (z.B. Aufschnittmaschine, Wolf; Blitz) Schwangere oder Menschen mit Herzschrittmachern dürfen den Magnetfeldern nicht ausgesetzt werden. Betriebs- und Wartungsanleitung sowie CE-Konformitätserklärung des Herstellers EKAS-Checkliste 6803 «Messer in Küchen» EKAS-Checkliste 6802 «Küche» EKAS IS 6209 «Unfall - kein Zufall!» S52	1. – 3. Lj.	1	1. – 3. Lj.	Instruktion durch Fachkraft [1]		1. Lj.	2. Lj.

[1] Als Fachkraft gilt, wer im Fachbereich der lernenden Person über ein eidg. Fähigkeitszeugnis (eidg. Berufsattest, wenn in BiVo vorgesehen) oder über eine gleichwertige Qualifikation verfügt.

[2] Ziffer gemäss WBF-Verordnung SR 822.115.2) «Gefährliche Arbeiten für Jugendliche»

Gefährliche Arbeit(en) (ausgehend von den Handlungskompetenzen)	**Gefahr(en)**	**Präventionsthemen für die Schulung/Ausbildung, Anleitung und Überwachung**	**Begleitende Massnahmen durch Fachkraft[3] im Betrieb**						
			Schulung/Ausbildung der Lernenden			Anleitung der Lernenden	Überwachung der Lernenden		
	Ziffer(n)[4]		Ausbildung im Betrieb	Unterstützung üK	Unterstützung BFS		Ständig	Häufig	Gelegentlich
Reinigen von Arbeitsplatz, Geräten und Hilfsmitteln *Bipla Handlungskompetenz: c4*	Verätzungen Verschlucken von Chemikalien Einatmen von gesundheitsschädlichen Dämpfen Stich- / Schnittverletzungen	6a 8b	Aufbewahrungsort / Zugang Sicherheitsdatenblätter. Umgang mit Gefahrstoffen. GHS-Symbole. 1. Hilfe Massnahmen. Korrektes Tragen von geeigneter Bekleidung und PSA (Schutzmaske, Schutzbrille, Handschuhe, Schürze, geeignetes Schuhwerk). Sicherheitsdatenblätter/ Reinigungsplan. Suva MB 11030 «Gefährliche Stoffe. Was man darüber wissen muss» und Cheminfo Flyer «Das Sicherheitsdatenblatt für chemische Produkte» Hautschutz Suva CL 67117 «Hautschutz in der Nahrungsmittelindustrie, in Grossküchen und im Catering.» EKAS IS 6209 ««Unfall - kein Zufall!» EKAS-Checkliste 6802 «Küche»	1. – 3. Lj.	1	1. – 3. Lj.	Instruktion durch Fachkraft; KOPAS Demonstration **Zutritt zum Gefahrstofflager und Anwendung erst nach erfolgter Unterweisung.** Schutzausrüstung für den Lernenden persönlich zur Verfügung stellen und die Anwendung sicherstellen	1. Lj.	2./3. Lj.	

Legende: üK: überbetriebliche Kurse; BFS: Berufsfachschule; Lj: Lehrjahr; GHS-Symbole: «**G**lobally **H**armonized **S**ystem»; Gefahrenzeichen/-Symbole der Gefahrstoffe

[3] Als Fachkraft gilt, wer im Fachbereich der lernenden Person über ein eidg. Fähigkeitszeugnis (eidg. Berufsattest, wenn in BiVo vorgesehen) oder über eine gleichwertige Qualifikation verfügt.

[4] Ziffer gemäss WBF-Verordnung SR 822.115.2) «Gefährliche Arbeiten für Jugendliche»

Glossar

(*siehe Lexikon der Berufsbildung, 4. überarbeitete Auflage 2013, SDDB Verlag, Bern, www.lex.berufsbildung.ch)

Berufsbildungsverantwortliche*

Der Sammelbegriff Berufsbildungsverantwortliche schliesst alle Fachpersonen ein, die den Lernenden während der beruflichen Grundbildung einen praktischen oder schulischen Bildungsteil vermitteln: Berufsbildner/in in Lehrbetrieben, Berufsbildner/in in üK, Lehrkraft für schulische Bildung, Prüfungsexpert/in.

Bildungsbericht*

Im Bildungsbericht wird die periodisch stattfindende Überprüfung des Lernerfolgs im Lehrbetrieb festgehalten. Diese findet in Form eines strukturierten Gesprächs zwischen Berufsbildner/in und lernender Person statt.

Bildungsplan

Der Bildungsplan ist Teil der BiVo und beinhaltet neben den berufspädagogischen Grundlagen das Qualifikationsprofil sowie die in Handlungskompetenzbereiche gruppierten Handlungskompetenzen mit den Leistungszielen je Lernort. Verantwortlich für die Inhalte des Bildungsplans ist die nationale OdA. Der Bildungsplan wird von der OdA erlassen und vom SBFI genehmigt.

Europäischer Qualifikationsrahmen (EQR)

Der Europäische Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen (EQR) hat zum Ziel, berufliche Qualifikationen und Kompetenzen in Europa vergleichbar zu machen. Um die nationalen Qualifikationen mit dem EQR zu verbinden und dadurch mit den Qualifikationen von anderen Staaten vergleichen zu können, entwickeln verschiedene Staaten nationale Qualifikationsrahmen (NQR).

Handlungskompetenz (HK)

Handlungskompetenz zeigt sich in der erfolgreichen Bewältigung einer beruflichen Handlungssituation. Dazu setzt eine kompetente Berufsfachperson selbstorganisiert eine situationsspezifische Kombination von Kenntnissen, Fertigkeiten und Haltungen ein. In der Ausbildung erwerben die Lernenden die erforderlichen Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen zur jeweiligen Handlungskompetenz.

Handlungskompetenzbereich (HKB)

Berufliche Handlungen, d.h. Tätigkeiten, welche ähnliche Kompetenzen einfordern oder zu einem ähnlichen Arbeitsprozess gehören, sind in Handlungskompetenzbereiche gruppiert.

Kommission für Berufsentwicklung und Qualität (Kommission SKBQ)

Jede Verordnung über die berufliche Grundbildung definiert in Abschnitt 10 die Schweizerische Kommission für Berufsentwicklung und Qualität für den jeweiligen Beruf oder das entsprechende Berufsfeld.
Die Kommission SKBQ ist ein verbundpartnerschaftlich zusammengesetztes, strategisches Organ mit Aufsichtsfunktion und ein zukunftgerichtetes Qualitätsgremium nach Art. 8 BBG[2].

Lehrbetrieb*

Der Lehrbetrieb ist im dualen Berufsbildungssystem ein Produktions- oder Dienstleistungsunternehmen, in dem die Bildung in beruflicher Praxis stattfindet. Die Unternehmen brauchen eine Bildungsbewilligung der kantonalen Aufsichtsbehörde.

[2] SR **412.10**

Leistungsziele (LZ)

Die Leistungsziele konkretisieren die Handlungskompetenz und gehen auf die aktuellen Bedürfnisse der wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Entwicklung ein. Die Leistungsziele sind bezüglich der Lernortkooperation aufeinander abgestimmt. Sie sind für Lehrbetrieb, Berufsfachschule und üK meistens unterschiedlich, die Formulierung kann auch gleichlautend sein (z.B. bei der Arbeitssicherheit, beim Gesundheitsschutz oder bei handwerklichen Tätigkeiten).

Lerndokumentation*

Die Lerndokumentation ist ein Instrument zur Förderung der Qualität der Bildung in beruflicher Praxis. Die lernende Person hält darin selbstständig alle wesentlichen Arbeiten im Zusammenhang mit den zu erwerbenden Handlungskompetenzen fest. Die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner ersieht aus der Lerndokumentation den Bildungsverlauf und das persönliche Engagement der lernenden Person.

Lernende Person*

Als lernende Person gilt, wer die obligatorische Schulzeit beendet hat und auf Grund eines Lehrvertrags einen Beruf erlernt, der in einer Bildungsverordnung geregelt ist.

Lernorte*

Die Stärke der dualen beruflichen Grundbildung ist der enge Bezug zur Arbeitswelt. Dieser widerspiegelt sich in der Zusammenarbeit der drei Lernorte untereinander, die gemeinsam die gesamte berufliche Grundbildung vermitteln: der Lehrbetrieb, die Berufsfachschule und die überbetrieblichen Kurse.

Nationaler Qualifikationsrahmen Berufsbildung (NQR-Berufsbildung)

Mit dem NQR-Berufsbildung sollen die nationale und die internationale Transparenz und Vergleichbarkeit der Berufsbildungsabschlüsse hergestellt und damit die Mobilität im Arbeitsmarkt gefördert werden. Der Qualifikationsrahmen umfasst acht Niveaustufen mit den drei Anforderungskategorien «Kenntnisse», «Fertigkeiten» und «Kompetenzen». Zu jedem Abschluss der beruflichen Grundbildung wird eine standardisierte Zeugniserläuterung erstellt.

Organisation der Arbeitswelt (OdA)*

«Organisationen der Arbeitswelt» ist ein Sammelbegriff für Trägerschaften. Diese können Sozialpartner, Berufsverbände und Branchenorganisationen sowie andere Organisationen und Anbieter der Berufsbildung sein. Die für einen Beruf zuständige OdA definiert die Bildungsinhalte im Bildungsplan, organisiert die berufliche Grundbildung und bildet die Trägerschaft für die überbetrieblichen Kurse.

Qualifikationsbereiche*

Grundsätzlich werden zwei Qualifikationsbereiche in der Bildungsverordnung festgelegt: praktische Arbeit und Allgemeinbildung.

- **Qualifikationsbereich Praktische Arbeit:** Vorgegebene praktische Arbeit (VPA).
- **Qualifikationsbereich Allgemeinbildung:** Der Qualifikationsbereich richtet sich nach der Verordnung des SBFI vom 27. April 2006[3] über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung.

Qualifikationsprofil

Das Qualifikationsprofil beschreibt die Handlungskompetenzen, über die eine lernende Person am Ende der Ausbildung verfügen muss. Das Qualifikationsprofil wird aus dem Tätigkeitsprofil entwickelt und dient als Grundlage für die Erarbeitung des Bildungsplans.

3 SR **412.101.241**

Qualifikationsverfahren (QV)*

Qualifikationsverfahren ist der Oberbegriff für alle Verfahren, mit denen festgestellt wird, ob eine Person über die in der jeweiligen Bildungsverordnung festgelegten Handlungskompetenzen verfügt.

Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI)

Zusammen mit den Verbundpartnern (OdA, Kantone) ist das SBFI zuständig für die Qualitätssicherung und Weiterentwicklung des Berufsbildungssystems. Es sorgt für Vergleichbarkeit und Transparenz der Angebote im gesamtschweizerischen Rahmen.

Unterricht in den Berufskenntnissen

Im Unterricht in den Berufskenntnissen der Berufsfachschule erwirbt die lernende Person berufsspezifische Qualifikationen. Die Ziele und Anforderungen sind im Bildungsplan festgehalten. Die Semesterzeugnisnoten für den Unterricht in den Berufskenntnissen fliessen als Erfahrungsnote in die Gesamtnote des Qualifikationsverfahrens ein.

Überbetriebliche Kurse (üK)*

In den üK wird ergänzend zur Bildung in Betrieb und Berufsfachschule der Erwerb grundlegender praktischer Fertigkeiten vermittelt.

Verbundpartnerschaft*

Berufsbildung ist eine gemeinsame Aufgabe von Bund, Kantonen und OdA. Gemeinsam setzen sich die drei Partner für eine qualitativ hochstehende Berufsbildung ein und streben ein ausreichendes Lehrstellenangebot an.

Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung (Bildungsverordnung; BiVo)

Die BiVo eines Berufes regelt insbesondere Gegenstand und Dauer der beruflichen Grundbildung, die Ziele und Anforderungen der Bildung in beruflicher Praxis und der schulischen Bildung, den Umfang der Bildungsinhalte und die Anteile der Lernorte sowie die Qualifikationsverfahren, Ausweise und Titel. Die OdA stellt dem SBFI in der Regel Antrag auf Erlass einer BiVo und erarbeitet diese gemeinsam mit Bund und Kantonen. Das Inkrafttreten einer BiVo wird verbundpartnerschaftlich bestimmt, Erlassinstanz ist das SBFI.

Vorgegebene praktische Arbeit (VPA)*

Die vorgegebene praktische Arbeit ist die Alternative zur individuellen praktischen Arbeit. Sie wird während der ganzen Prüfungszeit von zwei Expert/innen beaufsichtigt. Es gelten für alle Lernenden die Prüfungspositionen und die Prüfungsdauer, die in der Bildungsverordnung festgelegt sind.

Ziele und Anforderungen der beruflichen Grundbildung

Die Ziele und Anforderungen an die berufliche Grundbildung sind in der BiVo und im Bildungsplan festgehalten. Im Bildungsplan sind sie in Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele für die drei Lernorte Betrieb, Berufsfachschule und üK gegliedert.

11/2024

Hotel & Gastro *formation* Schweiz | Eichistrasse 20 | Postfach 362 | 6353 Weggis
Telefon +41 (0)41 392 77 77 | Fax +41 (0)41 392 77 70 | info@hotelgastro.ch | www.hotelgastro.ch