Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung Köchin/Koch mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ)

vom 20. Juni 2023 (Stand am 1. April 2024)

79009

Köchin EFZ / Koch EFZ
Cuisinière CFC / Cuisinier CFC
Cuoca AFC / Cuoco AFC

Das Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI),

gestützt auf Artikel 19 des Berufsbildungsgesetzes vom 13. Dezember 2002[1], auf Artikel 12 der Berufsbildungsverordnung vom 19. November 2003[2] (BBV) und auf Artikel 4*a* Absatz 1[3] der Jugendarbeitsschutzverordnung vom 28. September 2007[4] (ArGV 5),

verordnet:

1. Abschnitt: Gegenstand und Dauer

Art. 1 Berufsbild

Köchinnen EFZ und Köche EFZ beherrschen namentlich die folgenden Tätigkeiten und zeichnen sich durch folgende Kenntnisse, Fähigkeiten und Haltungen aus:

a. Sie gestalten das Speiseangebot in gastgewerblichen Betrieben unter Berücksichtigung von Food-Trends, berechnen die Bestellmengen, die Warenkosten und die Nährwerte von Gerichten und beschaffen die benötigten Rohprodukte nach betrieblichen Vorgaben; sie arbeiten mit den Lebensmitteln entlang der Wertschöpfungskette.

b. Sie sind Generalistinnen und Generalisten und haben die berufspraktischen Kompetenzen im Rahmen des betrieblichen Angebots unter dem Fokus Handwerk aufgebaut.

c. Sie berücksichtigen bei allen Tätigkeiten entlang der Wertschöpfungskette die rechtlichen und betrieblichen Vorgaben in den Bereichen Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz sowie Umweltschutz.

AS **2023** 367

1 SR **412.10**
2 SR **412.101**
3 Der Verweis wurde in Anwendung von Art. 12 Abs. 2 des Publikationsgesetzes vom 18. Juni 2004 (SR **170.512**) auf den 1. April 2024 angepasst (siehe AS **2024** 156).
4 SR **822.115**

d. Sie planen Arbeitsabläufe, führen die Tätigkeiten entsprechend aus und sprechen sich mit Partnerinnen und Partnern an den Nahtstellen ab; bei der Produktion von Speisen wenden sie rationelle Methoden an und beachten die Eigenschaft und die Charakteristik von Rohprodukten und vermeiden deren Verschwendung.

e. Sie gestalten ihren eigenen Auftritt und kommunizieren mit Mitarbeitenden, Gästen sowie Lieferantinnen und Lieferanten und in einer zweiten Landessprache oder in Englisch; sie nutzen die Kommunikationsmittel für die Beschaffung und den Austausch von Informationen.

Art. 2 Dauer und Beginn

1 Die berufliche Grundbildung dauert drei Jahre.

2 Inhaberinnen und Inhabern eines eidgenössischen Berufsattests Küchenangestellte oder Küchenangestellter EBA wird das erste Jahr der beruflichen Grundbildung angerechnet.

3 Der Beginn der beruflichen Grundbildung richtet sich nach dem Schuljahr der zuständigen Berufsfachschule.

2. Abschnitt: Ziele und Anforderungen

Art. 3 Grundsätze

1 Die Ziele und die Anforderungen der beruflichen Grundbildung werden in Form von Handlungskompetenzen, gruppiert nach Handlungskompetenzbereichen, festgelegt.

2 Die Handlungskompetenzen umfassen Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen.

3 Beim Aufbau der Handlungskompetenzen arbeiten alle Lernorte zusammen. Sie koordinieren die Inhalte der Ausbildung und der Qualifikationsverfahren.

Art. 4 Handlungskompetenzen

Die Ausbildung umfasst in den folgenden Handlungskompetenzbereichen die nachstehenden Handlungskompetenzen:

a. Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten:
   1. Speiseangebot mitgestalten, Food-Trends miteinbeziehen und den Gästebedürfnissen anpassen,
   2. Bestellmengen, Warenkosten und Nährwert von Gerichten berechnen und geeignete Lebensmittel einkaufen,
   3. gelieferte Lebensmittel auf Qualität und Menge kontrollieren und geeignet lagern,
   4. Lebensmittel, Arbeitsplatz, Werkzeug, Utensilien und Geräte für die Speiseproduktion vorbereiten,

5. tierische und pflanzenbasierte Lebensmittel zu Speisen und Gerichten zubereiten, veredeln und sensorisch prüfen,
6. Gerichte kombinieren, anrichten und inszenieren;

b. Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit:
1. Hygiene, Lebensmittelsicherheit, Auskunftspflicht und mikrobiologische Qualitätsstandards in der Küche sicherstellen,
2. Unfall- und Erkrankungsrisiken minimieren und im Ereignisfall Sofortmassnahmen treffen,
3. Abfälle und Reststoffe aufgrund der Lagerung und Vorbereitung von Speisen trennen und entsorgen,
4. Geräte, Werkzeuge, Geschirr, Räume und Einrichtungen reinigen und instand halten;

c. Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe:
1. die Abläufe in der Küche planen und umsetzen,
2. die Zusammenarbeit mit Partnerinnen und Partnern an den Nahtstellen planen und vorbereiten,
3. digitale Bestell-, Berechnungs- und Planungssysteme für den Küchenbereich anwenden,
4. die Produktivität in der Küche gewährleisten und optimieren,
5. Verluste und Verschwendung von Lebensmitteln, Speisen und Betriebsmitteln vermeiden;

d. Auftreten und Kommunizieren:
1. den eigenen Auftritt gestalten und mit Mitarbeitenden, Gästen sowie Lieferantinnen und Lieferanten kommunizieren,
2. Kommunikationsmittel für die Informationsbeschaffung und den Informationsaustausch im Küchenbereich einsetzen sowie Methoden für Präsentationen von Speisen und Gerichten anwenden,
3. mit Gästen und innerbetrieblich in einer zweiten Landessprache oder in Englisch kommunizieren.

3. Abschnitt: Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz

Art. 5

[1] Die Anbieter der Bildung geben den Lernenden zu Beginn und während der Bildung Vorschriften und Empfehlungen zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz und zum Umweltschutz, insbesondere zur Gefahrenkommunikation (Gefahrensymbole, Piktogramme, Gebotszeichen) in diesen drei Bereichen, ab und erklären sie ihnen.

[2] Diese Vorschriften und Empfehlungen werden an allen Lernorten vermittelt und in den Qualifikationsverfahren berücksichtigt.

3 Den Lernenden wird an allen Lernorten das Wissen über nachhaltige Entwicklung, insbesondere über den Ausgleich zwischen gesellschaftlichen, ökologischen und wirtschaftlichen Interessen, vermittelt.

4 In Abweichung von Artikel 4 Absatz 1 ArGV 5 und gemäss den Vorgaben nach Artikel 4*a* Absatz 1[5] ArGV 5 können die Lernenden entsprechend ihrem Ausbildungsstand für die im Anhang zum Bildungsplan aufgeführten Arbeiten herangezogen werden.

5 Voraussetzung für einen Einsatz nach Absatz 4 ist, dass die Lernenden entsprechend den erhöhten Gefährdungen ausgebildet, angeleitet und überwacht werden; diese besonderen Vorkehrungen werden im Anhang zum Bildungsplan als begleitende Massnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes festgelegt.

4. Abschnitt: Umfang der Bildung an den einzelnen Lernorten und Unterrichtssprache

Art. 6 Bildung in beruflicher Praxis im Betrieb und an vergleichbaren Lernorten

Die Bildung in beruflicher Praxis im Betrieb umfasst über die ganze Dauer der beruflichen Grundbildung im Durchschnitt vier Tage pro Woche.

Art. 7 Berufsfachschule

1 Der obligatorische Unterricht an der Berufsfachschule umfasst 1080 Lektionen. Diese teilen sich gemäss nachfolgender Tabelle auf:

Unterricht	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	Total
a. Berufskenntnisse				
– Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten	120	120	120	360
– Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit	80	80	80	240
– Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe				
– Auftreten und Kommunizieren				
Total Berufskenntnisse	**200**	**200**	**200**	**600**
b. Allgemeinbildung	120	120	120	360
c. Sport	40	40	40	120
Total Lektionen	**360**	**360**	**360**	**1080**

5 Der Verweis wurde in Anwendung von Art. 12 Abs. 2 des Publikationsgesetzes vom 18. Juni 2004 (SR **170.512**) auf den 1. April 2024 angepasst (siehe AS **2024** 156).

2 Bei den Lektionenzahlen sind geringfügige Verschiebungen zwischen den Lehrjahren innerhalb des gleichen Handlungskompetenzbereichs in Absprache mit den zuständigen kantonalen Behörden und den zuständigen Organisationen der Arbeitswelt möglich. Das Erreichen der vorgegebenen Bildungsziele muss in jedem Fall gewährleistet sein.

3 Für den allgemeinbildenden Unterricht gilt die Verordnung des SBFI vom 27. April 2006[6] über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung.

4 Unterrichtssprache ist die Landessprache des Schulortes. Die Kantone können neben dieser Unterrichtssprache andere Unterrichtssprachen zulassen.

5 Zweisprachiger Unterricht in der Landessprache des Schulortes und in einer weiteren Landessprache oder in Englisch ist empfohlen.

Art. 8 Überbetriebliche Kurse

1 Die überbetrieblichen Kurse umfassen 20 Tage zu 8 Stunden.

2 Die Tage und die Inhalte sind wie folgt auf 5 Kurse aufgeteilt:

Lehrjahr	Kurse	Handlungskompetenzbereich/Handlungskompetenz	Dauer
1	1	Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe Auftreten und Kommunizieren	4 Tage
1	2	Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe Auftreten und Kommunizieren	4 Tage
2	3	Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe Auftreten und Kommunizieren	4 Tage
2	4	Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe Auftreten und Kommunizieren	4 Tage
3	5	Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe Auftreten und Kommunizieren	4 Tage
Total			**20 Tage**

3 Im letzten Semester der beruflichen Grundbildung dürfen keine überbetrieblichen Kurse stattfinden.

6 SR **412.101.241**

5. Abschnitt: Bildungsplan

Art. 9

1 Mit dem Inkrafttreten dieser Verordnung liegt ein Bildungsplan[7] der zuständigen Organisation der Arbeitswelt vor.

2 Der Bildungsplan hat folgenden Inhalt:

a. Er enthält das Qualifikationsprofil; dieses besteht aus:
   1. dem Berufsbild;
   2. der Übersicht über die Handlungskompetenzbereiche und die Handlungskompetenzen;
   3. dem Anforderungsniveau des Berufes.

b. Er führt die Inhalte der Grundbildung sowie die Bestimmungen zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz und zum Umweltschutz aus.

c. Er bestimmt, an welchen Lernorten welche Handlungskompetenzen vermittelt und gelernt werden.

3 Dem Bildungsplan angefügt ist das Verzeichnis der Instrumente zur Sicherstellung und Umsetzung der beruflichen Grundbildung sowie zur Förderung der Qualität mit Angabe der Bezugsquelle.

6. Abschnitt: Anforderungen an die Berufsbildnerinnen und Berufsbildner und Höchstzahl der Lernenden im Betrieb

Art. 10 Fachliche Anforderungen an Berufsbildnerinnen und Berufsbildner

Die fachlichen Anforderungen an eine Berufsbildnerin oder einen Berufsbildner erfüllt, wer über eine der folgenden Qualifikationen verfügt:

a. Köchin oder Koch EFZ mit mindestens drei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;

b. gelernte Köchin oder gelernter Koch mit mindestens drei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;

c. einschlägiger Abschluss der höheren Berufsbildung.

Art. 11 Höchstzahl der Lernenden

1 Betriebe, die eine Berufsbildnerin oder einen Berufsbildner zu 80 Prozent oder zwei Berufsbildnerinnen oder Berufsbildner zu je mindestens 60 Prozent beschäftigen, dürfen eine lernende Person ausbilden.

7 Der Bildungsplan vom 20. Juni 2023 ist zu finden auf der Website des SBFI über das Berufsverzeichnis unter www.bvz.admin.ch > Berufe A–Z.

2 Mit jeder zusätzlichen Beschäftigung einer Fachkraft zu 80 Prozent oder von zwei Fachkräften zu je mindestens 60 Prozent darf eine weitere lernende Person im Betrieb ausgebildet werden.

3 Als Fachkraft gilt, wer im Fachbereich der lernenden Person über ein eidgenössisches Fähigkeitszeugnis, ein eidgenössisches Berufsattest oder über eine gleichwertige Qualifikation verfügt.

4 In Betrieben, die nur eine lernende Person ausbilden dürfen, kann eine zweite lernende Person ihre Bildung beginnen, wenn die erste in das letzte Jahr der beruflichen Grundbildung eintritt.

5 In besonderen Fällen kann die kantonale Behörde einem Betrieb, der seit mehreren Jahren Lernende mit überdurchschnittlichem Erfolg ausgebildet hat, die Überschreitung der Höchstzahl der Lernenden bewilligen.

6 Der Betrieb organisiert die Arbeitszeit der Berufsbildnerinnen oder Berufsbildner und Fachkräfte so, dass die Lernenden während der beruflichen Praxis von einer Berufsbildnerin oder einem Berufsbildner oder von einer Fachkraft beaufsichtigt sind.

7. Abschnitt: Lerndokumentation, Bildungsbericht und Leistungsdokumentationen

Art. 12 Lerndokumentation

1 Die lernende Person führt während der Bildung in beruflicher Praxis eine Lerndokumentation, in der sie laufend alle wesentlichen Arbeiten im Zusammenhang mit den zu erwerbenden Handlungskompetenzen festhält.

2 Mindestens einmal pro Semester kontrolliert und unterzeichnet die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner die Lerndokumentation und bespricht sie mit der lernenden Person.

Art. 13 Bildungsbericht

1 Die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner hält am Ende jedes Semesters den Bildungsstand der lernenden Person in einem Bildungsbericht fest. Sie oder er stützt sich dabei auf die Leistungen in der beruflichen Praxis und auf Rückmeldungen über die Leistungen in der Berufsfachschule und in den überbetrieblichen Kursen. Sie oder er bespricht den Bildungsbericht mit der lernenden Person.

2 Die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner und die lernende Person vereinbaren wenn nötig Massnahmen zum Erreichen der Bildungsziele und setzen dafür Fristen. Sie halten die getroffenen Entscheide und vereinbarten Massnahmen schriftlich fest.

3 Die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner überprüft die Wirkung der vereinbarten Massnahmen nach der gesetzten Frist und hält den Befund im nächsten Bildungsbericht fest.

4 Werden trotz der vereinbarten Massnahmen die Ziele nicht erreicht oder ist der Ausbildungserfolg gefährdet, so teilt die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner dies den Vertragsparteien und der kantonalen Behörde schriftlich mit.

Art. 14 Leistungsdokumentation in der Berufsfachschule

Die Berufsfachschule dokumentiert die Leistungen der lernenden Person in den unterrichteten Handlungskompetenzbereichen und in der Allgemeinbildung und stellt ihr am Ende jedes Semesters ein Zeugnis aus.

Art. 15 Leistungsdokumentation in den überbetrieblichen Kursen

Die Anbieter der überbetrieblichen Kurse dokumentieren die Leistungen der Lernenden in Form eines Kompetenznachweises für jeden überbetrieblichen Kurs.

8. Abschnitt: Qualifikationsverfahren

Art. 16 Zulassung

Zu den Qualifikationsverfahren wird zugelassen, wer die berufliche Grundbildung absolviert hat:

a. nach den Bestimmungen dieser Verordnung;

b. in einer vom Kanton dafür anerkannten Bildungsinstitution; oder

c. ausserhalb eines geregelten Bildungsganges und:
   1. die nach Artikel 32 BBV erforderliche Erfahrung erworben hat,
   2. von dieser beruflichen Erfahrung mindestens drei Jahre im Bereich der Köchin und des Kochs EFZ erworben hat, und
   3. glaubhaft macht, den Anforderungen der jeweiligen Qualifikationsverfahren gewachsen zu sein.

Art. 17 Gegenstand

In den Qualifikationsverfahren ist nachzuweisen, dass die Handlungskompetenzen nach Artikel 4 erworben worden sind.

Art. 18 Umfang und Durchführung des Qualifikationsverfahrens mit Abschlussprüfung

1 Im Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung werden die Handlungskompetenzen in den nachstehenden Qualifikationsbereichen wie folgt geprüft:

a. praktische Arbeit, als vorgegebene praktische Arbeit (VPA) im Umfang von 8 Stunden; dafür gilt Folgendes:
   1. dieser Qualifikationsbereich wird gegen Ende der beruflichen Grundbildung geprüft,

2. die lernende Person muss zeigen, dass sie fähig ist, die geforderten Tätigkeiten fachlich korrekt sowie bedarfs- und situationsgerecht auszuführen,
3. die Lerndokumentation und die Unterlagen der überbetrieblichen Kurse dürfen als Hilfsmittel verwendet werden,
4. der Qualifikationsbereich umfasst die folgenden Handlungskompetenzbereiche sowie das Fachgespräch im Umfang von 30 Minuten mit den nachstehenden Gewichtungen:

Position	Handlungskompetenzbereiche	Gewichtung
1	Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten	60 %
2	Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe	25 %
3	Fachgespräch	15 %

b. Allgemeinbildung; der Qualifikationsbereich richtet sich nach der Verordnung des SBFI vom 27. April 2006[8] über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung.

2 In jedem Qualifikationsbereich beurteilen mindestens zwei Prüfungsexpertinnen oder -experten die Leistungen.

Art. 19 Bestehen, Notenberechnung, Notengewichtung

1 Das Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung ist bestanden, wenn:

a. der Qualifikationsbereich «praktische Arbeit» mindestens mit der Note 4 bewertet wird; und

b. die Gesamtnote mindestens 4 beträgt.

2 Die Gesamtnote ist das auf eine Dezimalstelle gerundete Mittel aus der Summe der gewichteten Noten der einzelnen Qualifikationsbereiche der Abschlussprüfung und der gewichteten Erfahrungsnote; dabei gilt folgende Gewichtung:

a. praktische Arbeit: 50 %;

b. Allgemeinbildung: 20 %;

c. Erfahrungsnote: 30 %.

3 Die Erfahrungsnote ist das auf eine ganze oder halbe Note gerundete Mittel aus der Summe der sechs Semesterzeugnisnoten für den Unterricht in den Berufskenntnissen.

Art. 20 Wiederholungen

1 Die Wiederholung des Qualifikationsverfahrens richtet sich nach Artikel 33 BBV.

2 Muss ein Qualifikationsbereich wiederholt werden, so ist er in seiner Gesamtheit zu wiederholen.

8 SR **412.101.241**

3 Wird die Abschlussprüfung ohne erneuten Besuch des Unterrichts in den Berufskenntnissen wiederholt, so wird die bisherige Erfahrungsnote beibehalten. Wird der Unterricht in den Berufskenntnissen während mindestens zwei Semestern wiederholt, so zählen für die Berechnung der Erfahrungsnote nur die neuen Noten.

Art. 21 Qualifikationen ausserhalb eines geregelten Bildungsganges (Spezialfall)

1 Hat eine kandidierende Person die erforderlichen Handlungskompetenzen ausserhalb der geregelten beruflichen Grundbildung erworben und die Abschlussprüfung nach dieser Verordnung absolviert, so entfällt die Erfahrungsnote.

2 Für die Berechnung der Gesamtnote werden in diesem Fall die einzelnen Noten wie folgt gewichtet:

a. praktische Arbeit: 80 %;
b. Allgemeinbildung: 20 %.

9. Abschnitt: Ausweise und Titel

Art. 22

1 Wer ein Qualifikationsverfahren erfolgreich durchlaufen hat, erhält das eidgenössische Fähigkeitszeugnis (EFZ).

2 Das Fähigkeitszeugnis berechtigt, den gesetzlich geschützten Titel «Köchin EFZ» oder «Koch EFZ» zu führen.

3 Ist das Fähigkeitszeugnis mittels Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung erworben worden, so werden im Notenausweis aufgeführt:

a. die Gesamtnote;
b. die Noten jedes Qualifikationsbereichs der Abschlussprüfung sowie, unter dem Vorbehalt von Artikel 21 Absatz 1, die Erfahrungsnote.

10. Abschnitt: Qualitätsentwicklung und Organisation

Art. 23 Schweizerische Kommission für Berufsentwicklung und Qualität für Küchenberufe

1 Die Schweizerische Kommission für Berufsentwicklung und Qualität für Küchenberufe setzt sich zusammen aus:

a. sechs bis acht Vertreterinnen oder Vertretern von «Hotel & Gastro formation Schweiz»;
b. einer Vertreterin oder einem Vertreter der Fachlehrerschaft;
c. je mindestens einer Vertreterin oder einem Vertreter des Bundes und der Kantone.

2 Für die Zusammensetzung gilt überdies:

a. Eine paritätische Vertretung beider Geschlechter ist anzustreben.

b. Die Sprachregionen müssen gebührend vertreten sein.

3 Die Kommission konstituiert sich selbst.

4 Sie hat insbesondere folgende Aufgaben:

a. Sie überprüft diese Verordnung und den Bildungsplan mindestens alle fünf Jahre auf wirtschaftliche, technologische, ökologische und didaktische Entwicklungen; dabei berücksichtigt sie allfällige neue organisatorische Aspekte der beruflichen Grundbildung.

b. Beobachtet sie Entwicklungen, die eine Änderung dieser Verordnung erfordern, so ersucht sie die zuständige Organisation der Arbeitswelt, dem SBFI die entsprechende Änderung zu beantragen.

c. Beobachtet sie Entwicklungen, die eine Anpassung des Bildungsplans erfordern, so stellt sie der zuständigen Organisation der Arbeitswelt Antrag auf Anpassung des Bildungsplans.

d. Sie nimmt Stellung zu den Instrumenten zur Sicherstellung und Umsetzung der beruflichen Grundbildung sowie zur Förderung der Qualität, insbesondere zu den Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung.

Art. 24 Trägerschaft und Organisation der überbetrieblichen Kurse

1 Träger für die überbetrieblichen Kurse ist «Hotel & Gastro *formation* Schweiz».

2 Die Kantone können die Durchführung der überbetrieblichen Kurse unter Mitwirkung der zuständigen Organisationen der Arbeitswelt einer anderen Trägerschaft übertragen, namentlich wenn die Qualität oder die Durchführung der überbetrieblichen Kurse nicht mehr gewährleistet ist.

3 Sie regeln mit der Trägerschaft die Organisation und die Durchführung der überbetrieblichen Kurse.

4 Die zuständigen Behörden der Kantone haben jederzeit Zutritt zu den Kursen.

11. Abschnitt: Schlussbestimmungen

Art. 25 Aufhebung eines anderen Erlasses

Die Verordnung des SBFI vom 5. Mai 2009[9] über die berufliche Grundbildung Köchin//Koch mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ) wird aufgehoben.

9 [AS **2009** 3445; **2017** 7331 Ziff. I 75 und II 75]

Art. 26 Übergangsbestimmungen und erstmalige Anwendung einzelner Bestimmungen

[1] Lernende, die ihre Bildung als Köchin oder Koch EFZ vor dem Inkrafttreten dieser Verordnung begonnen haben, schliessen sie nach bisherigem Recht ab, längstens jedoch bis zum 31. Dezember 2028.

[2] Kandidierende, die das Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung für Köchin oder Koch EFZ bis zum 31. Dezember 2028 wiederholen, werden nach bisherigem Recht beurteilt. Auf ihren schriftlichen Antrag hin werden sie nach neuem Recht beurteilt.

[3] Die Bestimmungen über Qualifikationsverfahren, Ausweise und Titel (Art. 16–22) kommen ab dem 1. Januar 2027 zur Anwendung.

Art. 27 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 2024 in Kraft.