

# Lehrplan für die Berufsfachschulen

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

**Köchin/Koch**  
**mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ)**

**Berufsnummer 79009**



## Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Einleitung</b> .....	<b>1</b>
<b>2</b>	<b>Zielsetzungen des berufskundlichen Unterrichts</b> .....	<b>1</b>
<b>3</b>	<b>Methodisch-didaktische Ausrichtung</b> .....	<b>1</b>
3.1	Orientierung an der Wertschöpfungskette .....	2
<b>4</b>	<b>Aufgaben des Lehrplans für die Berufsfachschulen</b> .....	<b>3</b>
<b>5</b>	<b>Rahmenbedingungen</b> .....	<b>3</b>
<b>6</b>	<b>Referenzdokumente</b> .....	<b>4</b>
<b>7</b>	<b>Hinweise zum Sprachunterricht (Gästekommunikation in Fremdsprache)</b> .....	<b>4</b>
<b>8</b>	<b>Lektionenplan</b> .....	<b>4</b>
<b>9</b>	<b>Semesternoten / Erfahrungsnote Berufskennnisse</b> .....	<b>5</b>
<b>10</b>	<b>Lehrmittel</b> .....	<b>5</b>
<b>11</b>	<b>1. Semester</b> .....	<b>6</b>
11.1	Situation 1. Semester .....	6
11.2	Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele 1. Semester .....	7
<b>12</b>	<b>2. Semester</b> .....	<b>8</b>
12.1	Situation 2. Semester .....	8
12.2	Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele 2. Semester .....	9
<b>13</b>	<b>3. Semester</b> .....	<b>10</b>
13.1	Situation 3. Semester .....	10
13.2	Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele 3. Semester .....	12
<b>14</b>	<b>4. Semester</b> .....	<b>13</b>
14.1	Situation 4. Semester .....	13
14.2	Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele 4. Semester .....	14
<b>15</b>	<b>5. Semester</b> .....	<b>15</b>
15.1	Situation 5. Semester .....	15
15.2	Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele 5. Semester .....	16
<b>16</b>	<b>6. Semester</b> .....	<b>17</b>
16.1	Situation 6. Semester .....	17
16.2	Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele 6. Semester .....	18
<b>17</b>	<b>Anhang</b> .....	<b>19</b>

## 1 Einleitung

Dieser Lehrplan basiert auf dem Bildungsplan und gibt eine Übersicht über die zu entwickelnden Handlungskompetenzen, zu erarbeitenden Leistungsziele und zu vermittelnden Inhalte am Lernort Berufsfachschule. Er führt auch in das didaktische Modell ein, das in der Ausbildung von zukünftigen Berufsleuten Köchin EFZ/Koch EFZ leitend ist.

Der Lehrplan bildet die Grundlage, um in den Berufsfachschulen schuleigene Ausbildungsmodelle und Schullehrpläne zu entwickeln. Der Lehrplan lässt den Verantwortlichen an den Berufsfachschulen bewusst einen Spielraum, die schulischen Inhalte praxis- und handlungsorientiert zu vermitteln und die Lernenden in ihrem Lernprozess zu begleiten.

Den Lehrpersonen soll der Lehrplan helfen, die schulischen Inhalte strukturiert und systematisch zu vermitteln sowie die Lernenden anzuleiten.

## 2 Zielsetzungen des berufskundlichen Unterrichts

Erste Zielsetzung ist es, die theoretischen, grundlegenden Kompetenzen in den Lernbereichen Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten, Umsetzen der Sicherheit und Nachhaltigkeit sowie die Organisation und Kommunikation zu vermitteln.

Zweite, aber ebenso wichtige Zielsetzung ist die Integration der einzelnen Lernenden in die Arbeitswelt. Um dies zu erreichen, ist die Förderung der Handlungskompetenzen bedeutsam. Dies heisst, dass das Fachwissen anwendungsorientiert und praxisnah angeeignet werden muss, und dass der Erwerb von Methoden, Sozial- und Selbstkompetenzen ebenso Zielsetzungen im Unterricht sind.

Dritte Zielsetzung ist die Hinführung und Befähigung der Lernenden zum lebenslangen Lernen. Der stetige Wandel von Gesellschaft und Arbeitswelt erfordern laufende Anpassungen. Die zunehmende Selbstverantwortung der Arbeitnehmenden und der Konkurrenzdruck auf dem Arbeitsmarkt erfordern die Bereitschaft und Fähigkeit zur persönlichen Weiterbildung.

## 3 Methodisch-didaktische Ausrichtung

Im Unterricht werden eine hohe Mitverantwortung und Selbstständigkeit der Lernenden angestrebt. Mit einem im Verlauf der beruflichen Grundbildung steigenden Anteil selbstgesteuerter Lernaktivitäten werden die Lernenden zum selbstständigen Denken und Handeln hingeführt. Eine starke, auf das Lernen bezogene Beziehung zwischen Lernenden und Lehrpersonen bildet die Grundlage der Zusammenarbeit.

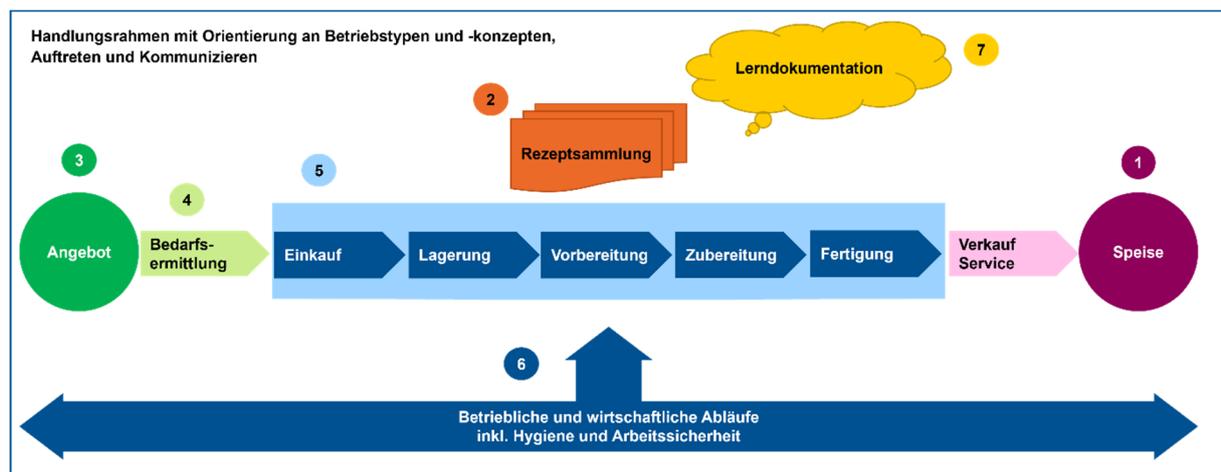
Mit der Digitalisierung und dem sich verändernden Verständnis von Lernen, verändert sich auch die Rolle der Fachlehrperson. Ihre Rolle verschiebt sich mehr und mehr weg vom lernprozesssteuernden Vermittler von Wissen hin zum Coach. Die spezifischen von Verlagen und anderen Quellen zur Verfügung gestellten Nachschlagewerke und Inhalte ergänzen das personalisierte Wissen der Fachlehrpersonen.

Die Revision der Küchenberufe 2024 ist von einem didaktischen Wandel geprägt. Es geht um ein Ablösen der Lernzielorientierung aus den 60er- und 70er-Jahren durch das nachfolgende Konzept der Handlungskompetenzorientierung. Die Lernschritte sollen neben den bewertenden Lernkontrollen (z.B. Prüfungen) förderorientiert (z.B. Rückmeldungen zu Lerndokumentationen) bewertet werden. Hierbei werden fachliche und überfachliche Kompetenzen gleichermassen gefördert. Neben dem reinen Fachwissen stehen die Handlungsfähigkeit sowie die selbstständige Nutzung von externen Wissensquellen und Lerngrundlagen im Zentrum der Ausbildung. Zusätzlich wird die erbrachte Arbeit von den Lernenden selbst eingeschätzt und reflektiert.

### 3.1 Orientierung an der Wertschöpfungskette

Es stehen die Rohprodukte und deren Veredelung im Fokus. Mit ihnen soll das grundlegende Handwerk aufgebaut und gestärkt werden. Die Lernenden durchlaufen anhand eines Rohprodukts bzw. Referenzrezepts die gesamte Wertschöpfungskette. Dies ermöglicht, Themen Stück für Stück zu behandeln und im Rahmen wiederkehrender Lerninhalte miteinander zu vernetzen und Handlungskompetenzen zu entwickeln.

Die untenstehende Grafik «Lerngelände» bietet als Karte einen Überblick über das Zusammenspiel der einzelnen Inhalte des didaktischen Konzepts.



Lernende Köchin EFZ/Koch EFZ orientieren sich an der Wertschöpfungskette, die vom Angebot bis zur fertigen Speise verläuft. Nachfolgend werden die einzelnen Prozessschritte und ihr Zusammenspiel beschrieben.

**1** Im Zentrum des Kochberufs steht die verkaufte Speise, das umgesetzte Gericht, mit dem Ziel die Gästebedürfnisse zu erfüllen. Dies wird mittels Ressourcen (Fähigkeiten/Fertigkeiten, Wissen und Haltung) während der beruflichen Grundbildung aufgebaut.

**2** Als Hilfsmittel der angestrebten Berufskompetenz dient die während der beruflichen Grundbildung erstellte Rezeptsammlung. Diese wird auch im Rahmen der Abschlussprüfung genutzt (Qualifikationsbereich praktische Arbeit VPA). Die Rezeptsammlung besteht aus Referenzrezepten<sup>1</sup>, die den Lernenden ab Lehrbeginn zur Verfügung stehen sowie aus während der Lehrzeit gesammelten, eigenen Rezepten.

**3** Das Angebot beinhaltet Lebensmittel wie Rohprodukte oder Halbfabrikate, mit denen die Lernenden zwingend während ihrer Grundbildung an den drei Lernorten Betrieb, Berufsfachschule und überbetriebliche Kurse (üK) in Berührung kommen.

**4** Bevor die Lernenden praktisch tätig werden, gilt es die Bedarfsermittlung durchzuführen. Diese beinhaltet das Ermitteln des Warenbedarfs, allfälliger Nährwerte, Mengen und der Qualität der Lebensmittel.

<sup>1</sup> Die Referenzrezepte sind Teil der Rezeptsammlung und sind für alle Lernorte relevant.

5

Innerhalb der Wertschöpfungskette befindet sich der effektive Herstellungsprozess. Dieser besteht aus fünf Prozessschritten.

6

Während des mehrmaligen Durchlaufens der Wertschöpfungskette werden mit den jeweiligen Lebensmittelgruppen im Lernprozess die betrieblichen und wirtschaftlichen Abläufe inkl. Hygiene und Arbeitssicherheit wiederkehrend trainiert.

7

Mit der Lerndokumentation werden die mit dem betrieblichen Lernen zusammenhängenden Lernprozesse festgehalten, reflektiert und beurteilt.



Köchinnen/Köche kommunizieren. Daher findet das oben Aufgeführte (1 bis 7) im sprachlichen Handlungsrahmen der Team- und Gästekommunikation unter Berücksichtigung der Betriebstypen und -konzepte statt (EFZ inkl. einer zweiten Landessprache oder in Englisch).

## 4 Aufgaben des Lehrplans für die Berufsfachschulen

Als Grundlage dieses Lehrplans für die Berufsfachschulen gelten die folgenden gesetzlichen Bestimmungen: Verordnung über die berufliche Grundbildung Köchin EFZ/Koch EFZ und Bildungsplan vom 20. Juni 2023.

- Der Lehrplan für die Berufsfachschulen präzisiert die Leistungsziele für den berufskundlichen Unterricht an Berufsfachschulen und interkantonalen Fachkursen und gibt Empfehlungen für die praktische Umsetzung.
- Der Lehrplan für die Berufsfachschulen ist ein Steuerungsinstrument für die Unterrichtsplanung und die Unterrichtsevaluation der Berufsfachschulen.
- Der Lehrplan für die Berufsfachschulen dient als Grundlage für die Erarbeitung der Schullehrpläne, welche den aktuellen berufsspezifischen, personellen sowie organisatorischen Rahmenbedingungen an den Berufsfachschulen Rechnung tragen.

## 5 Rahmenbedingungen

Die Schulleitung und die Fachlehrkräfte gestalten gemeinsam den individuellen Schullehrplan.

- In Verbindung mit der Entwicklung und Förderung der Fachkompetenz soll bei der pädagogisch/didaktischen Gestaltung des Unterrichtes auf die prozessorientierte Entwicklung der Methodenkompetenz sowie der Sozial- und Selbstkompetenz geachtet werden.
- Das Bearbeiten aller schulischen Leistungsziele ist obligatorisch.
- Die in der Bildungsverordnung festgelegte Lektionentafel ist verbindlich.
- Über den Pflichtbereich des Lehrplans für die Berufsfachschulen hinaus, können die Berufsfachschulen innerhalb ihres schulinternen Arbeitsplanes zusätzliche Bereiche wählen und ausgestalten.

Die angegebenen Lektionenzahlen können variieren, ebenso der Zeitpunkt des Vermittelns innerhalb eines Semesters. Die Themen werden lernbereichsübergreifend sowie teilweise vernetzt mit dem allgemeinbildenden Unterricht und den überbetrieblichen Kursen bearbeitet. Detailliertere Angaben über das Qualifikationsprofil, das Qualifikationsverfahren, die Kompetenzbeschreibungen etc. sind in der Bildungsverordnung und im Bildungsplan enthalten.

## 6 Referenzdokumente

Referenzdokumente bilden eine Sammlung von Beispielen, die während der beruflichen Grundbildung in allen drei Lernorten verwendet werden können. Zu den Referenzdokumenten gehören eine Referenzsituation mit Orientierung an der Wertschöpfungskette sowie Referenzrezepte. In der Berufsfachschule dienen die Referenzdokumente als Basis für Fallbeispiele, in denen Situationen und Rezepte individuell miteinander verknüpft werden können. Die Referenzdokumente dienen als Hilfsmittel und unterstützen dabei, den Unterricht handlungsorientiert zu gestalten.

## 7 Hinweise zum Sprachunterricht (Gästekommunikation in Fremdsprache)

Der Unterricht in der zweiten Landessprache oder in Englisch kann mit 40 Sprachlektionen je Schuljahr oder integriert in den Berufskundeunterricht durchgeführt werden. Es wird kein explizites Sprachniveau festgelegt. Es wird eine praxisnahe Gästekommunikation angestrebt. Mit der Fremdsprache wird im dritten Semester begonnen, damit für die Durchlässigkeit von der Grundbildung mit Küchenangestellte/Küchenangestellter mit eidgenössischem Berufsattest (EBA) zu Köchin/Koch mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ) keine zusätzlichen Hürden entstehen.

Das Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation SBFI hat am 2. Oktober 2023 die «Orientierungshilfe Integration von Fremdsprachen in die berufliche Grundbildung» erlassen. In dieser werden Empfehlungen für den Sprachunterricht festgehalten.

## 8 Lektionenplan

Die vollziehenden Berufsfachschulen entscheiden, ob die zweite Landessprache oder Englisch im Rahmen des Fachunterrichts Berufskennnisse gesondert oder kombiniert mit der Fachsprache angeboten wird.

### Lektionenplan (Fremdsprache inkludiert)

Unterricht	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	Total
a. Berufskennnisse				
- 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 (inkl. Kommunikation in einer zweiten Landessprache oder Englisch)				
<b>Total Berufskennnisse</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>600</b>
b. Allgemeinbildung	120	120	120	360
c. Sport	40	40	40	120
<b>Total Lektionen</b>	<b>360</b>	<b>360</b>	<b>360</b>	<b>1080</b>

Hinweis: Bei dieser Darstellung der Lektionen ist die Kommunikation in einer zweiten Landessprache oder Englisch auch in den Bereichen «Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten» und «Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe» enthalten.

### Lektionenplan (Fremdsprache separat)

Unterricht	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	Total
a. Berufskennntnisse				
- Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten	120	120	120	360
- Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit	80	40	40	160
Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe				
Auftreten und Kommunizieren				
Mit Gästen und innerbetrieblich in einer zweiten Landessprache oder in Englisch kommunizieren		40	40	80
<b>Total Berufskennntnisse</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>600</b>
b. Allgemeinbildung	120	120	120	360
c. Sport	40	40	40	120
<b>Total Lektionen</b>	<b>360</b>	<b>360</b>	<b>360</b>	<b>1080</b>

## 9 Semesternoten / Erfahrungsnote Berufskennntnisse

In jedem Semester wird ein Semesterzeugnis erstellt.

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

Den Berufsfachschulen wird empfohlen, im 6. Semester eine Facharbeit für die Generierung der Semesternote zu machen. Darin können die Berufskennntnisse aus den verschiedenen Semestern miteinander verknüpft werden. Es obliegt der Berufsfachschule, ob eine Facharbeit umgesetzt werden soll oder nicht. Die Facharbeit ist in der Bildungsverordnung nicht als separate Position ausgewiesen.

## 10 Lehrmittel

Die jeweilige Berufsfachschule entscheidet, mit welchen Lehrmitteln gearbeitet wird.

## 11 1. Semester

### 11.1 Situation 1. Semester

Die Köchin EFZ erhält den Auftrag, am nächsten Tag Lattich als Gemüsebeilage zu schmoren und dazu weiteres Gemüse sowie passende Pilze zuzubereiten. Der geschmorte Lattich passt zum saisonalen Speiseangebot und den Wünschen und Erwartungen der Gäste des Hauses. Es ist eine Vorgabe des Küchenchefs der Köchin EFZ, dass sie eine möglichst passende und an den Bestellungen ausgerichtete Menge Gemüse für die Lieferantenbestellung vorschlägt. Deshalb ermittelt die Köchin EFZ den Bedarf, berechnet mit digitalen Hilfsmitteln die benötigte Menge und schätzt den Preis der Ware ab. Die Köchin EFZ stellt ihre Warenberechnungen ihrem Küchenchef vor. Dieser überprüft die Angaben und bestellt die Ware gemäss dem Vorschlag der Köchin EFZ. Er legt Wert auf die regionale Herkunft des Gemüses und eine hohe Qualität der verwendeten Rohprodukte.

Der Lieferant teilt bei der Lieferung mit, dass es ihm aufgrund der Wetterbedingungen nicht möglich ist, regionales Gemüse zu beschaffen. Bei der Warenannahme kontrolliert die Köchin EFZ die Qualität des Gemüses und der Pilze. Zwei der gelieferten Lattiche entsprechen nicht den betrieblichen Qualitätsanforderungen. Sie teilt das dem Küchenchef mit, welcher sich mit dem Lieferanten in Verbindung setzt. Die Köchin EFZ bringt das Gemüse für den nächsten Tag ins Lager und lagert es nach betrieblichen Vorgaben.

Vor der Zubereitung des Lattichs und des anderen Gemüses sowie der Pilze plant die Köchin EFZ ihr Vorgehen und erstellt die Mise en place mit den benötigten Kochapparaten, Maschinen, Kochgeschirr, Werkzeugen und Utensilien. Sie hält betriebliche Vorgaben zur Berufshygiene und Arbeitssicherheit ein. Den Lattich sowie das andere Gemüse und die Pilze bereitet sie mit angepassten Techniken für das Schmoren beziehungsweise die Weiterverarbeitung vor. Ihr und dem Küchenchef ist eine technisch einwandfreie Verarbeitung der Lebensmittel wichtig. Die entstehenden Abschnitte verwertet sie so gut als möglich, denn sie achtet darauf, Lebensmittel und Speisen nicht zu verschwenden. Bei der Vor- und Zubereitung des Gemüses und der Pilze verwendet sie Abschnitte und Reste, wenn möglich, weiter oder entsorgt sie nach betrieblichen Vorgaben. Sie achtet darauf, möglichst viel von den Lebensmitteln zu verarbeiten und Abfälle und Reste zu vermeiden.

Die Köchin EFZ setzt den Lattich und das andere Gemüse an und überprüft den Garprozess regelmässig. Auch die Pilze verarbeitet sie gemäss Vorgaben. Gegen Ende des Garprozesses überprüft die Köchin EFZ den Garpunkt und schmeckt das Gemüse ab. Sie bereitet das Gemüse und die Pilze für die Kühlung vor, um sie später für die Verwendung zu regenerieren.

Für die Speiseverteilung unterstützt sie das Servicepersonal optimal. Nach Abschluss der Arbeiten für die Zubereitung und Verteilung der Speisen reinigt die Köchin EFZ das verwendete Material sorgfältig. So gewährleistet sie die betrieblich und gesetzlich verlangte Hygiene. Sie geht behutsam mit Material um und setzt Reinigungsmittel exakt dosiert ein. Dadurch schont die Köchin EFZ Material und Umwelt.

Die Köchin EFZ ist sich bewusst, dass die Aufräum- und Reinigungsarbeiten verschiedene Risiken bergen. Sie arbeitet deshalb vorsichtig und trifft zusätzliche Massnahmen, um sich zu schützen.

## 11.2 Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele 1. Semester

HKB A	HKB B	HKB C	HKB D
60 Lektionen	20 Lektionen	10 Lektionen	10 Lektionen

Handlungskompetenzen HK a1, a2, a3, a4, a5, a6, b1, b2, b3, b4, c1, c5, d1, d2
---



### Lebensmittel

- a1.1-BFS Pflanzliche Lebensmittel (1/3: Gemüse, Pilze, Kräuter, Gewürze)
- a1.4-BFS Speisefette und -öle (1/2: pflanzliche Fette und Öle, tierische Fette und Fette tierischen Ursprungs)
- a1.5-BFS Weitere Lebensmittel / Produkte (1/5: Würzmittel)
- a2.9-BFS Schadstoffe (1/6: Basierend auf Gemüse)

### Gesetzliche Vorschriften/GHP-Standards

- a3.2-BFS Warenannahme und Lagerung (1/6: pflanzliche Lebensmittel)
- a3.3-BFS Qualitätssicherung (1/6: pflanzliche Lebensmittel)
- a3.4-BFS Qualitätssicherungsmassnahmen (1/6: pflanzliche Lebensmittel)
- b1.1-BFS Mikroorganismen (1/6: Mikroorganismen rund ums Gemüse, pflanzliche Lebensmittel)
- b1.2-BFS Rechtsgrundlagen (1/6: Pflichten der Lernenden, GHP-Grundsätze, Basis)
- b2.1-BFS Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz
- b2.2-BFS Unfall- und Erkrankungsgefahren
- b3.1-BFS Umweltschutz (Einführung anhand Gemüse)
- b3.2-BFS Abfallbewirtschaftung (Einführung anhand Gemüse)
- b4.1-BFS Massnahmen der Werterhaltung
- b4.3-BFS Reinigung

### Wertschöpfung

- a1.6-BFS Food-Trends und Innovationen (1/6: pflanzliche Lebensmittel)
- a1.7-BFS Gästebedürfnisse und Angebotsgestaltung (1/6: pflanzliche Lebensmittel)
- a1.9-BFS Rezeptsammlung (1/6: pflanzliche Lebensmittel)
- a2.1-BFS Bedarfsermittlung (1/6: pflanzliche Lebensmittel)
- a2.2-BFS Warenkosten (1/6: Brutto, Netto, Verluste ohne Kalkulation Preise)
- a2.3-BFS Lebensmittel einkaufen (1/6: pflanzliche Lebensmittel)

- a4.1-BFS Mise en place Arbeitsplatz und Geräte (1/6: pflanzliche Lebensmittel)
- a4.2-BFS Vorbereiten von pflanzlichen Lebensmitteln (1/3)
- a4.5-BFS Garmethoden für die Vorbereitung (1/6: pflanzliche Lebensmittel)
- a5.1-BFS Garmethoden (1/6: pflanzliche Lebensmittel)
- a5.3-BFS Kombinationen von Garmethoden für die Vorbereitung und die Zubereitung (1/6: pflanzliche Lebensmittel)
- a5.4-BFS Garmethoden in der Regeneration und der Fertigung (1/6: pflanzliche Lebensmittel)
- a5.5-BFS Sensorik bei der Zubereitung und Veredelung (1/6: pflanzliche Lebensmittel)
- a6.1-BFS Bedeutung und Wirkung (1/6: pflanzliche Lebensmittel)
- a6.3-BFS Speiseausgabe und -verteilung (1/6: pflanzliche Lebensmittel)
- c1.2-BFS Planungshilfsmittel
- c1.3-BFS Ablauforganisation und Zeitplanung
- d1.3-BFS Branchenübliche Fachbegriffe

### Haltung/Kommunikation \*

- c5.1-BFS Vermeidung von Lebensmittelverschwendung
- c5.2-BFS Betriebsmitteleinsatz
- d1.1-BFS Berufsethos
- d1.4-BFS Kommunikation
- d1.5-BFS Auftreten
- d1.6-BFS Zusammenarbeit
- d1.7-BFS Kommunikationsstörungen
- d1.8-BFS Herausfordernde Situationen und Hektik
- d1.9-BFS Gästerückmeldungen
- d2.1-BFS Informationsfluss

\* Die aufgeführte Liste der Leistungsziele kann bei Bedarf angepasst werden.

## 12 2. Semester

### 12.1 Situation 2. Semester

Für das Mittagessen am nächsten Tag hat sich eine Gästegruppe angemeldet. Der Koch EFZ soll für einen Teil der Gruppe den vegetarischen Hauptgang zubereiten. Auf der Speisekarte steht ein pochier-tes Ei auf Blattspinat mit Schlosskartoffeln. Zum Dessert wird eine Bayrische Creme angeboten. Die Verantwortliche für die Betreuung der Gruppe teilt dem Koch EFZ mit, wie viele vegetarische Menüs und wie viele Desserts gewünscht sind. Der Koch EFZ klärt den Bedarf ab und nimmt aufgrund von Vorgaben der Küchenchefin die Mengenerrechnungen vor.

Die Küchenchefin überprüft den Vorschlag des Kochs EFZ und bestellt die Ware bei einem Lieferan-ten. Nach Eingang der Ware kontrolliert der Koch EFZ diese. Dabei achtet er vorwiegend auf Frische-merkmale und die Warenmenge. Anschliessend lagert er die Ware korrekt.

Der Koch EFZ erstellt die Mise en place. Dazu gehört die Vorbereitung der pochierten Eier, des Spi-nats, der Schlosskartoffeln sowie der Bayrischen Creme. Für die Creme teilt der Koch EFZ unter ande-rem das Eigelb und das Eiweiss. Das Eiweiss lagert er so, dass es vor dem Befall von Mikroorganis-men geschützt ist und für eine andere Speise verwendet werden kann. Der Koch EFZ bringt für die po-chierten Eier das Essigwasser und das Salzwasser zum Kochen, nebenbei dünstet er den Spinat und brät die Schlosskartoffeln. Bei der Zubereitung der Bayrischen Creme hält sich der Koch EFZ strikte an das Rezept, das anstelle von Gelatine Agar-Agar als Bindemittel vorsieht. Für die Speiseverteilung un-terstützt er das Servicepersonal.

Nach Abschluss reinigt er das Material und seinen Arbeitsplatz werterhaltend und dosiert die Reini-gungsmittel sorgfältig. Dadurch schont er das benötigte Küchenequipment und die Umwelt. Aufräum- und Reinigungsarbeiten bergen verschiedene Risiken und Gefahren. Deshalb arbeitet der Koch EFZ vorsichtig und trifft nötige Schutzmassnahmen.

## 12.2 Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele 2. Semester

HKB A	HKB B	HKB C	HKB D
60 Lektionen	20 Lektionen	10 Lektionen	10 Lektionen

Handlungskompetenzen HK a1, a2, a3, a4, a5, a6, b1, c1, d1
---



### Lebensmittel

- a1.1-BFS Pflanzliche Lebensmittel (2/3: Kartoffeln)
- a1.3-BFS Lebensmittel tierischen Ursprungs (1/2: Milch, Milchprodukte, Eier, Eierprodukte)
- a1.5-BFS Weitere Lebensmittel / Produkte (2/5: Zucker und Süsstoffe)
- a2.5-BFS Ernährungsgrundsätze
- a2.7-BFS Nährstoffe und Energiebedarf (1/3: Kohlenhydrate und Mikronährstoffe)
- a2.9-BFS Schadstoffe (2/6: Basierend auf pflanzlichen Lebensmitteln und Lebensmitteln tierischen Ursprungs)

### Gesetzliche Vorschriften/GHP-Standards

- a3.2-BFS Warenannahme und Lagerung (2/6: pflanzliche Lebensmittel und Lebensmittel tierischen Ursprungs)
- a3.3-BFS Qualitätssicherung (2/6: pflanzliche Lebensmittel und Lebensmittel tierischen Ursprungs)
- a3.4-BFS Qualitätssicherungsmaßnahmen (2/6: pflanzliche Lebensmittel und Lebensmittel tierischen Ursprungs)
- b1.1-BFS Mikroorganismen (2/6: pflanzliche Lebensmittel und Lebensmittel tierischen Ursprungs)
- b1.2-BFS Rechtsgrundlagen (2/6: pflanzliche Lebensmittel und Lebensmittel tierischen Ursprungs)

### Wertschöpfung

- a1.6-BFS Food-Trends und Innovationen (2/6: pflanzliche Lebensmittel und Lebensmittel tierischen Ursprungs)
- a1.7-BFS Gästebedürfnisse und Angebotsgestaltung (2/6: pflanzliche Lebensmittel und Lebensmittel tierischen Ursprungs)
- a1.9-BFS Rezeptsammlung (2/6: pflanzliche Lebensmittel und Lebensmittel tierischen Ursprungs)
- a2.1-BFS Bedarfsermittlung (2/6: pflanzliche Lebensmittel und Lebensmittel tierischen Ursprungs)
- a2.2-BFS Warenkosten (2/6 Brutto, Netto, Verluste)
- a2.3-BFS Lebensmittel einkaufen (2/6: pflanzliche Lebensmittel und Lebensmittel tierischen Ursprungs)

- a4.1-BFS Mise en place Arbeitsplatz und Geräte (2/6: pflanzliche Lebensmittel und Lebensmittel tierischen Ursprungs)
- a4.2-BFS Vorbereiten von pflanzlichen Lebensmitteln (2/3)
- a4.4-BFS Vorbereiten von Lebensmitteln tierischen Ursprungs
- a4.5-BFS Garmethoden für die Vorbereitung (2/6: pflanzliche Lebensmittel und Lebensmittel tierischen Ursprungs)
- a5.1-BFS Garmethoden (2/6: pflanzliche Lebensmittel und Lebensmittel tierischen Ursprungs)
- a5.2-BFS Zonentrennung vegetarischer und veganer Gerichte (1/2)
- a5.3-BFS Kombinationen von Garmethoden für die Vorbereitung und die Zubereitung (2/6: pflanzliche Lebensmittel und Lebensmittel tierischen Ursprungs)
- a5.4-BFS Garmethoden in der Regeneration und der Fertigung (2/6: pflanzliche Lebensmittel und Lebensmittel tierischen Ursprungs)
- a5.5-BFS Sensorik bei der Zubereitung und Veredelung (2/6: pflanzliche Lebensmittel und Lebensmittel tierischen Ursprungs)
- a6.1-BFS Bedeutung und Wirkung (2/6: pflanzliche Lebensmittel und Lebensmittel tierischen Ursprungs)
- a6.3-BFS Speiseausgabe und -verteilung (2/6: pflanzliche Lebensmittel und Lebensmittel tierischen Ursprungs)
- c1.2-BFS Planungshilfsmittel
- c1.3-BFS Ablauforganisation und Zeitplanung
- d1.3-BFS Branchenübliche Fachbegriffe

Die Leistungsziele zu Haltung/Kommunikation der Handlungskompetenzen c2, c4, c5, d1 und d2 können bei Bedarf angepasst werden.

## 13 3. Semester

### 13.1 Situation 3. Semester

Die Köchin EFZ absolviert in einem veganen Restaurant ein Praktikum, um ihr Können in diesem Bereich weiterzuentwickeln. Die Restaurantkette profiliert sich mit einer möglichst konsequenten Ausrichtung auf Nachhaltigkeit, was im Leitbild verankert ist. Wichtig ist unter anderem die Verwendung von regionalen und saisonalen Produkten, das Vermeiden von Food Waste sowie der sparsame Umgang mit Energie und Reinigungsmitteln. Der Betrieb im Stadtzentrum profitiert von der städtisch geprägten Kundschaft und der optimalen Lage. Die Köchin EFZ wird damit beauftragt, verschiedene Speisen für das Buffet zu erstellen. Dazu gehört ein Linseneintopf, ein Nuss-Pesto sowie ein Thai Curry. Sie erhält zudem die Möglichkeit, einen Tageshit selbst zu kreieren.

Der Betrieb gehört zu einer Kette veganer Restaurants. Deshalb sind viele Zubereitungsprozesse genau vorgegeben und von den Mitarbeitenden strikte einzuhalten. Die benötigten Mengen werden vom Restaurantmanager berechnet. Vor Beginn der Zubereitung muss die Köchin EFZ die ihr zugewiesene Menge kontrollieren und die entsprechenden Lebensmittel in den verschiedenen Lagern holen. Für den Tageshit wird sie angewiesen, 45 Portionen vorzubereiten.

Weil die Lebensmittel durch einen zentralen Einkäufer in grösseren Mengen eingekauft, aber im Betrieb gelagert und verarbeitet werden, ist die Qualitätsprüfung besonders wichtig. Die Köchin EFZ prüft die Ware sorgfältig, bevor sie mit der Verarbeitung beginnt. Bei einer Zutat stellt sie fest, dass sie kurz vor dem deklarierten Verbrauchsdatum steht.

Die Köchin EFZ beginnt die Ausführung ihres Auftrags mit einer Planung und der Mise en place. Sie hält dabei die betrieblichen Standards ein, in die sie von ihrem Vorgesetzten eingeführt wurde. Bei der Vorbereitung der Lebensmittel wendet die Köchin EFZ vielfältige Techniken an. Die unterschiedlichen Speisen, die die Köchin EFZ zubereiten soll, verlangen verschiedene Arbeitsschritte. Sie setzt für die Zubereitung des Linseneintopfs, des Thai Currys sowie für ihren Tageshit verschiedene besonders schonende Garmethoden ein. Das Nuss-Pesto bereitet sie separat und in einer getrennten Zone zu, da bereits Spuren der verwendeten Nüsse Allergien auslösen können.

Die Köchin EFZ bereitet die Speisen so vor, dass das Servicepersonal diese für die Buffetversorgung holen können. Die Abschnitte der zubereiteten Lebensmittel werden weiterverarbeitet und biologische Abfälle einer regionalen Biogasanlage zugeführt. Die Köchin EFZ erhält dazu konkrete Vorgaben. Für die Reinigung der eingesetzten Apparate, Werkzeuge, Utensilien und Gargeschirr sind spezialisierte Mitarbeitende zuständig, die möglichst ressourcenschonend arbeiten.

## 13.2 Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele 3. Semester

HKB A	HKB B	HKB C	HKB D
60 Lektionen	20 Lektionen	10 Lektionen	10 Lektionen

Handlungskompetenzen HK
a1, a2, a3, a4, a5, a6, b1, c1, c4, c5, d1, d2, d3



### Lebensmittel

- a1.1-BFS Pflanzliche Lebensmittel (3/3: Getreide, Hülsenfrüchte, Obst, Samen und Kerne, Sprossen)
- a1.4-BFS Speisefette und -öle (2/2: tierische Fette, Fette als Makronährstoff)
- a1.5-BFS Weitere Lebensmittel / Produkte (3/5: Sojaerzeugnisse und weitere alternative Proteinquellen)
- a2.7-BFS Nährstoffe und Energiebedarf (2/3: Fett und Mikronährstoffe)
- a2.9-BFS Schadstoffe (3/6: Basierend auf pflanzlichen Lebensmitteln)

### Gesetzliche Vorschriften/GHP-Standards

- a3.2-BFS Warenannahme und Lagerung (3/6: pflanzliche Lebensmittel)
- a3.3-BFS Qualitätssicherung (3/6: pflanzliche Lebensmittel)
- a3.4-BFS Qualitätssicherungsmassnahmen (3/6: pflanzliche Lebensmittel)
- b1.1-BFS Mikroorganismen (3/6: pflanzliche Lebensmittel)
- b1.2-BFS Rechtsgrundlagen (3/6: pflanzliche Lebensmittel)

### Wertschöpfung

- a1.6-BFS Food-Trends und Innovationen (3/6: pflanzliche Lebensmittel)
- a1.7-BFS Gästebedürfnisse und Angebotsgestaltung (3/6: pflanzliche Lebensmittel)
- a1.9-BFS Rezeptsammlung (3/6: pflanzliche Lebensmittel)
- a2.1-BFS Bedarfsermittlung (3/6: pflanzliche Lebensmittel)
- a2.2-BFS Warenkosten (3/6: Brutto, Netto, Verluste, Warenkosten)
- a2.3-BFS Lebensmittel einkaufen (3/6: pflanzliche Lebensmittel)
- a3.1-BFS Warenbewirtschaftung
- a3.5-BFS Wareninventur
- a4.1-BFS Mise en place Arbeitsplatz und Geräte (3/6: pflanzliche Lebensmittel)
- a4.2-BFS Vorbereiten von pflanzlichen Lebensmitteln (3/3)
- a4.5-BFS Garmethoden für die Vorbereitung (3/6: pflanzliche Lebensmittel)

- a5.1-BFS Garmethoden (3/6: pflanzliche Lebensmittel)
- a5.2-BFS Zonentrennung vegetarischer und veganer Gerichte (2/2)
- a5.3-BFS Kombinationen von Garmethoden für die Vorbereitung und die Zubereitung (3/6: pflanzliche Lebensmittel)
- a5.4-BFS Garmethoden in der Regeneration und der Fertigung (3/6: pflanzliche Lebensmittel)
- a5.5-BFS Sensorik bei der Zubereitung und Veredelung (3/6: pflanzliche Lebensmittel)
- a6.1-BFS Bedeutung und Wirkung (3/6: pflanzliche Lebensmittel)
- a6.3-BFS Speiseausgabe und -verteilung (3/6: pflanzliche Lebensmittel)
- c1.2-BFS Planungshilfsmittel
- c1.3-BFS Ablauforganisation und Zeitplanung
- c4.1-BFS Einsatz von Geräten
- d1.3-BFS Branchenübliche Fachbegriffe
- d3.1-BFS Gästekommunikation in einer Zweitsprache

### Haltung/Kommunikation \*

- c4.2-BFS Mitarbeiterinstruktion
- c5.1-BFS Vermeidung von Lebensmittelverschwendung
- c5.2-BFS Betriebsmitteleinsatz
- d1.1-BFS Berufsethos
- d1.4-BFS Kommunikation
- d1.5-BFS Auftreten
- d1.6-BFS Zusammenarbeit
- d1.7-BFS Kommunikationsstörungen
- d1.8-BFS Herausfordernde Situationen und Hektik
- d1.9-BFS Gästerückmeldungen
- d2.1-BFS Informationsfluss

\* Die aufgeführte Liste der Leistungsziele kann bei Bedarf angepasst werden.

## 14 4. Semester

### 14.1 Situation 4. Semester

Die Köchin EFZ arbeitet in einem Fischrestaurant direkt am See. Sie ist beauftragt, Forellenfilets nach Hausfrauenart zuzubereiten. Das Rezept ist ein Hausrezept, das die Köchin EFZ in ihrer Rezeptsammlung dokumentiert hat. Zu ihrem Auftrag gehört es, den Warenbedarf zu ermitteln und die Warenkosten zu berechnen. Sie ermittelt den Bedarf mit passenden Hilfsmitteln und teilt diesen dem Vorgesetzten mit.

Der Vorgesetzte bestellt kalibrierte Forellenfilets. Nach dem Eingang der Lieferung führt die Köchin EFZ die Qualitätskontrolle durch. Dabei legt sie besonderen Wert auf die Hygiene, um die Fische vor ungewolltem Befall von Mikroorganismen zu schützen. Sie lagert die Filets auf Eis zwischen. So kann der Fisch am nächsten Tag noch verwendet werden.

Vor der Zubereitung der Fischfilets plant die Köchin EFZ wie üblich ihr Vorgehen. Sie erstellt die Mise en place. Weil heute zudem ein Geflügelgericht auf der Karte steht, achtet sie darauf, die verschiedenen Zonen der Zubereitung klar zu trennen. Die Köchin EFZ mariniert die Forellenfilets. Sie packt die Filets in einen Vakuumbbeutel und gart sie im Wasserbad. Während des Sous-vide-Garprozesses fertigt sie auf Basis der zuvor erstellten Mise en place die Weissweinsauce und die Sauce-Hollandaise. Nach dem Sous-vide-Garprozess überprüft sie die Konsistenz sensorisch. Bei allen Arbeitsschritten geht sie mit Rohprodukten sehr schonend um und beachtet Regeln der Hygiene und der Arbeitssicherheit.

Die Köchin EFZ bereitet sich vor, den Fisch während des Services speditiv anzurichten. Die Inszenierung des Fisches und der Beilagen auf dem Teller erfolgt nach den Vorgaben des Vorgesetzten.

Da seitens des Servicepersonals Informationen zu Allergenen gewünscht werden, gibt die Köchin EFZ bereitwillig Auskunft und bereitet die Servierenden darauf vor, den Gästen Auskunft geben zu können.

In der Tradition des Hauses und weil der Vorgesetzte die Küche frühzeitig verlassen musste, begrüsst die Köchin EFZ nach den Arbeiten in der Küche die Gäste und erkundigt sich nach ihrer Zufriedenheit. Dabei wird sie von einem Hobbykoch in ein Fachgespräch verwickelt und sie beschreibt ihm ihr Vorgehen bei der Zubereitung und welche Faktoren sie in Bezug auf Bedeutung und Wirkung des Fisches berücksichtigt hat. Die Köchin EFZ berichtet stolz über die verschiedenen und teilweise raffinierten Methoden, die sie in der Küche anwendet. An einem anderen Tisch begegnet sie Gästen aus dem Ausland, die sie in ihrer Landessprache begrüsst und sich bei ihnen nach ihrer Zufriedenheit erkundigt.

## 14.2 Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele 4. Semester

HKB A	HKB B	HKB C	HKB D
60 Lektionen	20 Lektionen	10 Lektionen	10 Lektionen

Handlungskompetenzen HK a1, a2, a3, a4, a5, a6, b1, c1, d1, d2, d3
---



### Lebensmittel

- a1.2-BFS Tierische Lebensmittel (1/3: Fisch, Krusten- und Weichtiere, Geflügel (inkl. Wildgeflügel 1/2))
- a1.5-BFS Weitere Lebensmittel / Produkte (4/5: Bindemittel)
- a2.4-BFS Verdauung und Stoffwechsel
- a2.6-BFS Ernährungsformen
- a2.7-BFS Nährstoffe und Energiebedarf (3/3: Proteine)
- a2.9-BFS Schadstoffe (4/6: Basierend auf tierischen Lebensmitteln)

### Gesetzliche Vorschriften/GHP-Standards

- a3.2-BFS Warenannahme und Lagerung (4/6: tierische Lebensmittel)
- a3.3-BFS Qualitätssicherung (4/6: tierische Lebensmittel)
- a3.4-BFS Qualitätssicherungsmassnahmen (4/6: tierische Lebensmittel)
- b1.1-BFS Mikroorganismen (4/6: tierische Lebensmittel)
- b1.2-BFS Rechtsgrundlagen (4/6: tierische Lebensmittel)

### Wertschöpfung

- a1.6-BFS Food-Trends und Innovationen (4/6: tierische Lebensmittel)
- a1.7-BFS Gästebedürfnisse und Angebotsgestaltung (4/6: tierische Lebensmittel)
- a1.9-BFS Rezeptsammlung (4/6: tierische Lebensmittel)
- a2.1-BFS Bedarfsermittlung (4/6: tierische Lebensmittel)
- a2.2-BFS Warenkosten (4/6: Brutto, Netto, Verluste, Warenkosten)
- a2.3-BFS Lebensmittel einkaufen (4/6: tierische Lebensmittel)

- a4.1-BFS Mise en place Arbeitsplatz und Geräte (4/6: tierische Lebensmittel)
- a4.3-BFS Vorbereiten von tierischen Lebensmitteln (1/3)
- a4.5-BFS Garmethoden für die Vorbereitung (4/6: tierische Lebensmittel)
- a5.1-BFS Garmethoden (4/6: tierische Lebensmittel)
- a5.3-BFS Kombinationen von Garmethoden für die Vorbereitung und die Zubereitung (4/6: tierische Lebensmittel)
- a5.4-BFS Garmethoden in der Regeneration und der Fertigung (4/6: tierische Lebensmittel)
- a5.5-BFS Sensorik bei der Zubereitung und Veredelung (4/6: tierische Lebensmittel)
- a6.1-BFS Bedeutung und Wirkung (4/6: tierische Lebensmittel)
- a6.3-BFS Speiseausgabe und -verteilung (4/6: tierische Lebensmittel)
- c1.1-BFS Aufbauorganisation
- c1.2-BFS Planungshilfsmittel
- c1.3-BFS Ablauforganisation und Zeitplanung
- d1.2-BFS Betriebstypen und -konzepte
- d1.3-BFS Branchenübliche Fachbegriffe
- d2.2-BFS Präsentationsformen
- d3.1-BFS Gästekommunikation in einer Zweitsprache
- d3.2-BFS Innerbetriebliche Kommunikation in einer Zweitsprache

Die Leistungsziele zu Haltung/Kommunikation der Handlungskompetenzen c2, c4, c5, d1 und d2 können bei Bedarf angepasst werden.

## 15 5. Semester

### 15.1 Situation 5. Semester

«Geschmorte Kalbsbrustschnitten», mit diesem Angebot verwöhnen die Küchenchefin und der Koch EFZ eines Gemeinschaftsgastronomiebetriebs ihre Gäste. Sie schmoren die Kalbsbrustschnitte auf innovative Art und richten sich dabei an einem aktuellen Trend aus. Der Koch EFZ hat das Rezept bereits in seiner Rezeptsammlung aufgenommen. Für heute Abend hat der Koch EFZ die erwartete Warenmenge mit entsprechenden elektronischen Hilfsmitteln berechnet und beim Metzger vor Ort bestellt.

Das Fleisch stammt von einem Produzenten aus der näheren Region, der auf Mutterkuhhaltung setzt. Deshalb sind die Warenkosten höher als bei Bauern mit konventioneller Tierhaltung. Nach der Qualitätskontrolle, bei der es nichts zu beanstanden gibt, hat er im Auftrag der Küchenchefin einen Teil der Lieferung für den sofortigen Gebrauch nach gesetzlichen und betrieblichen Vorgaben im Kühlraum eingelagert. Den anderen Teil der Ware hat er vakuumiert und tiefgefroren.

Der Koch EFZ plant die Zubereitung systematisch. Er erstellt seine Mise en place. Er brät die Kalbsbrustschnitten an und bereitet sie für den Garvorgang vor. Anschliessend beginnt er mit der Zubereitung der weiteren Beilagen. Gegen Ende des Garvorgangs überprüft der Koch EFZ die Kalbsbrust sensorisch und auf ihre Zartheit. Anschliessend bereitet er sie für das Inszenieren auf dem Teller vor.

Heute kommt die Kalbsbrust bei den Gästen besser an als in der Bedarfsermittlung angenommen. Deshalb muss der Koch EFZ Kalbfleischhamburger aus dem Tiefkühler holen. Er meldet den Warenbezug aus dem Lager später der zuständigen Person.

Zur Kundschaft gehören auch anspruchsvolle Gäste und solche mit besonderen Bedürfnissen. Deshalb kommt dem Service der Speisen eine besondere Bedeutung zu. Die Küchenchefin legt darum einen grossen Wert auf eine reibungslose Zusammenarbeit an den Nahstellen Küche-Service-Pflege. Sie verlangt, dass sich die Mitarbeitenden gegenseitig gut und vollständig informieren und auch in hektischen Situationen angemessen reagieren und kommunizieren. Bei Konflikten oder schwierigen Situationen untereinander oder mit Gästen, Service und Pflege sollen die Mitarbeitenden möglichst schnell eine Klärung suchen. Weil der Küchenchefin die Identifikation mit dem Kochberuf wichtig ist, verlangt sie vom Koch EFZ, dass er branchenübliche Fachbegriffe anwendet und diese auch in einer zweiten Sprache gegenüber Gästen und innerhalb der Küchenbrigade verwenden kann.

## 15.2 Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele 5. Semester

HKB A	HKB B	HKB C	HKB D
60 Lektionen	20 Lektionen	10 Lektionen	10 Lektionen

Handlungskompetenzen HK a1, a2, a3, a4, a5, a6, b1, c1, c5, d1, d2, d3
---



### Lebensmittel

- a1.2-BFS Tierische Lebensmittel (2/3: Wild (inkl. Wildgeflügel 2/2), Schlachtfleisch)
- a2.8-BFS Mangel- und Fehlernährung
- a2.9-BFS Schadstoffe (5/6: Basierend auf tierischen Lebensmitteln)

### Gesetzliche Vorschriften/GHP-Standards

- a3.2-BFS Warenannahme und Lagerung (5/6: tierische Lebensmittel)
- a3.3-BFS Qualitätssicherung (5/6: tierische Lebensmittel)
- a3.4-BFS Qualitätssicherungsmassnahmen (5/6: tierische Lebensmittel)
- b1.1-BFS Mikroorganismen (5/6: tierische Lebensmittel)
- b1.2-BFS Rechtsgrundlagen (5/6: tierische Lebensmittel)

### Wertschöpfung

- a1.6-BFS Food-Trends und Innovationen (5/6: tierische Lebensmittel)
- a1.7-BFS Gästebedürfnisse und Angebotsgestaltung (5/6: tierische Lebensmittel)
- a1.8-BFS Menü- und Speiseangebot (1/2)
- a1.9-BFS Rezeptsammlung (5/6: tierische Lebensmittel)
- a2.1-BFS Bedarfsermittlung (5/6: tierische Lebensmittel)
- a2.2-BFS Warenkosten (5/6: Verkaufspreise)
- a2.3-BFS Lebensmittel einkaufen (5/6: tierische Lebensmittel)
- a4.1-BFS Mise en place Arbeitsplatz und Geräte (5/6: tierische Lebensmittel)
- a4.3-BFS Vorbereiten von tierischen Lebensmitteln (2/3)
- a4.5-BFS Garmethoden für die Vorbereitung (5/6: tierische Lebensmittel)
- a5.1-BFS Garmethoden (5/6: tierische Lebensmittel)
- a5.3-BFS Kombinationen von Garmethoden für die Vorbereitung und die Zubereitung (5/6: tierische Lebensmittel)
- a5.4-BFS Garmethoden in der Regeneration und der Fertigung (5/6: tierische Lebensmittel)
- a5.5-BFS Sensorik bei der Zubereitung und Veredelung (5/6: tierische Lebensmittel)

- a6.1-BFS Bedeutung und Wirkung (5/6: tierische Lebensmittel)
- a6.3-BFS Speiseausgabe und -verteilung (5/6: tierische Lebensmittel)
- c1.2-BFS Planungshilfsmittel
- c1.3-BFS Ablauforganisation und Zeitplanung
- d1.3-BFS Branchenübliche Fachbegriffe
- d2.2-BFS Präsentationsformen
- d3.1-BFS Gästekommunikation in einer Zweitsprache
- d3.2-BFS Innerbetriebliche Kommunikation in einer Zweitsprache

### Haltung/Kommunikation \*

- c5.1-BFS Vermeidung von Lebensmittelverschwendung
- c5.2-BFS Betriebsmitteleinsatz
- d1.1-BFS Berufsethos
- d1.4-BFS Kommunikation
- d1.5-BFS Auftreten
- d1.6-BFS Zusammenarbeit
- d1.7-BFS Kommunikationsstörungen
- d1.8-BFS Herausfordernde Situationen und Hektik
- d1.9-BFS Gästerückmeldungen
- d1.10-BFS Weiterbildungsmöglichkeiten
- d2.1-BFS Informationsfluss

\* Die aufgeführte Liste der Leistungsziele kann bei Bedarf angepasst werden.

## 16 6. Semester

### 16.1 Situation 6. Semester

Der Koch EFZ hat soeben einen Anruf von seinem Vorgesetzten erhalten, der krankheitshalber nicht zur Arbeit kommen wird. Er überträgt dem Koch EFZ die Verantwortung über das Küchenteam und die Leitung der Mittagsschicht.

Der Landgasthof bietet täglich drei Menüs an. Die Vorspeise ist in der Regel wahlweise eine Suppe oder ein kleiner gemischter Menüsalat. Heute offeriert der Betrieb zudem ein einfaches Dessert. Durch den Ausfall des Vorgesetzten kann das vorgesehene Menü 2 nicht angeboten werden. Das Küchenteam ist zu wenig vertraut mit der aufwändigen Zubereitung und Zusammensetzung des Gerichts, das der Küchenchef vorgesehen hatte. Der Koch EFZ wird deshalb angewiesen, im Lager und im Kühlraum Alternativen zu suchen und anzubieten.

Erfahrungsgemäss werden an einem Tag wie heute 60 Mittagsmenüs verkauft. Der Koch EFZ geht davon aus, dass das Menü 2 rund zwanzigmal verkauft werden wird. Für diese Menge hat es im Kühlraum zu wenig Ware. Somit sucht er zwei Varianten, als Alternative zum ursprünglichen Menü 2, die preislich vergleichbar sind. Dabei handelt sich in einem Fall um verschiedene Wurstwaren, die zu einem gemischten Wurstspieß verarbeitet werden. Die zweite Variante ist ein hausgemachter Fleischkäse.

Mit Hilfe elektronischer Hilfsmittel berechnet der Koch EFZ die Mengen für die beiden Varianten von Menü 2. Er entscheidet sich, zuerst 10 Wurstspieße und dann 10 Fleischkäse anzubieten. Der Koch EFZ koordiniert mit seinen Mitarbeitenden die Mise en place. Er verteilt das Team auf die heutigen Posten und kontrolliert, wie sie sich auf die Arbeit vorbereiten. Der Koch EFZ weist einen Mitarbeitenden an, die Mise en place an seinem Posten zu optimieren und für die Zubereitung von allergenfreien Lebensmitteln vorzubereiten. Ein Stammgast mit Zöliakie ist angekündigt. Für ihn werden glutenfreie Teigwaren zubereitet.

Der Koch EFZ betreut selbst einen Posten. Er bereitet den Fleischkäse zu. Er steht bei der Überwachung und Betreuung in engem Austausch mit seinen Mitarbeitenden. Dabei weist er seine Mitarbeitenden in ihre Aufgaben ein und vermittelt, wenn zwischen ihnen Unklarheiten bestehen. Es gehört zu den Aufgaben des Kochs EFZ, die Schnittstelle zum Servicepersonal zu organisieren. Der Gast mit der Zöliakie möchte sich persönlich für den Umgang mit den besonderen Umständen bedanken. Er teilt dabei mit, dass seine Teigwaren heute verkocht gewesen seien, wofür sich der Koch EFZ entschuldigt.

## 16.2 Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele 6. Semester

HKB A	HKB B	HKB C	HKB D
60 Lektionen	20 Lektionen	10 Lektionen	10 Lektionen

Handlungskompetenzen HK
a1, a2, a3, a4, a5, a6, b1, c1, c2, c3, c5, d1, d2, d3



### Lebensmittel

- a1.2-BFS Tierische Lebensmittel (3/3: Fleischerzeugnisse)
- a1.3-BFS Lebensmittel tierischen Ursprungs (2/2: Honig)
- a1.5-BFS Weitere Lebensmittel / Produkte (5/5: Kakao und Schokolade, Konditoreihalffabrikate, Teiglockerungsmittel)
- a2.9-BFS Schadstoffe (6/6: Basierend auf Fleischerzeugnissen)
- a2.10-BFS Inhalts- und Zusatzstoffe

### Gesetzliche Vorschriften/GHP-Standards

- a3.2-BFS Warenannahme und Lagerung (6/6)
- a3.3-BFS Qualitätssicherung (6/6)
- a3.4-BFS Qualitätssicherungsmaßnahmen (6/6)
- b1.1-BFS Mikroorganismen (6/6)
- b1.2-BFS Rechtsgrundlagen (6/6)

### Wertschöpfung

- a1.6-BFS Food-Trends und Innovationen (6/6)
- a1.7-BFS Gästebedürfnisse und Angebotsgestaltung (6/6)
- a1.8-BFS Menü- und Speiseangebot (2/2)
- a1.9-BFS Rezeptsammlung (6/6)
- a2.1-BFS Bedarfsermittlung (6/6)
- a2.2-BFS Warenkosten (6/6: Verkaufspreise)
- a2.3-BFS Lebensmittel einkaufen (6/6)
- a4.1-BFS Mise en place Arbeitsplatz und Geräte (6/6)
- a4.3-BFS Vorbereiten von tierischen Lebensmitteln (3/3)
- a4.5-BFS Garmethoden für die Vorbereitung (6/6)
- a5.1-BFS Garmethoden (6/6)
- a5.3-BFS Kombinationen von Garmethoden für die Vorbereitung und die Zubereitung (6/6)
- a5.4-BFS Garmethoden in der Regeneration und der Fertigung (6/6)
- a5.5-BFS Sensorik bei der Zubereitung und Veredelung (6/6)

- a6.1-BFS Bedeutung und Wirkung (6/6)
- a6.3-BFS Speiseausgabe und -verteilung (6/6)
- c1.2-BFS Planungshilfsmittel
- c1.3-BFS Ablauforganisation und Zeitplanung
- c3.1-BFS Branchenbezogene Anwendersoftware
- d1.3-BFS Branchenübliche Fachbegriffe
- d2.2-BFS Präsentationsformen
- d3.1-BFS Gästekommunikation in einer Zweitsprache
- d3.2-BFS Innerbetriebliche Kommunikation in einer Zweitsprache

### Haltung/Kommunikation \*

- c2.1-BFS Zusammenarbeit mit Partnerinnen und Partnern an den Nahtstellen
- c2.2-BFS Ablauforganisation an den Nahtstellen
- c5.1-BFS Vermeidung von Lebensmittelverschwendung
- c5.2-BFS Betriebsmitteleinsatz
- d1.1-BFS Berufsethos
- d1.4-BFS Kommunikation
- d1.5-BFS Auftreten
- d1.6-BFS Zusammenarbeit
- d1.7-BFS Kommunikationsstörungen
- d1.8-BFS Herausfordernde Situationen und Hektik
- d1.9-BFS Gästerückmeldungen
- d2.1-BFS Informationsfluss

\* Die aufgeführte Liste der Leistungsziele kann bei Bedarf angepasst werden.

## 17 Anhang

Dokumente	Bezugsquelle
Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung für Köchin EFZ/Koch EFZ	<p><i>Elektronisch</i> Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (<a href="http://www.sbf.admin.ch/bvz/berufe">www.sbf.admin.ch/bvz/berufe</a>)</p> <p><i>Printversion</i> Bundesamt für Bauten und Logistik (<a href="http://www.bundespublikationen.admin.ch">www.bundespublikationen.admin.ch</a>)</p>
Bildungsplan zur Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung für Köchin EFZ/Koch EFZ	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a>
Liste der Garmethoden	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a>
Liste der Fachbegriffe	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a>
Referenzdokumente	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a>
Fachliche Abgrenzung EFZ und EBA	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a>
Mögliche Rahmenbedingungen Facharbeit Berufsfachschule	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a>

