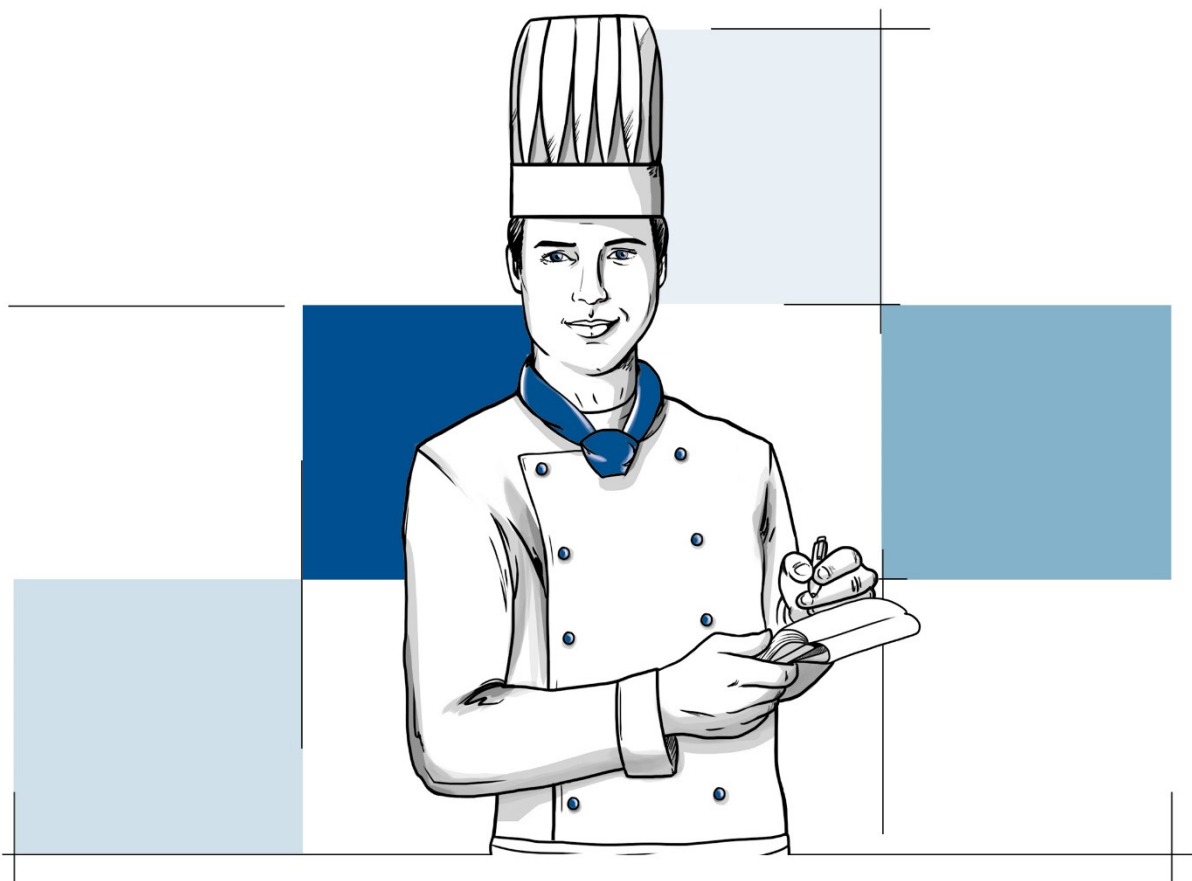




Ausbildungsprogramm für die Lehrbetriebe

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

Köchin/Koch
mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ)

Berufsnummer 79009

Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung	1
2	Referenzdokumente	1
3	Praxisaufträge für Betriebe	1
4	Gesamtübersicht Ausbildungsprogramm.....	2
5	Zuteilung der Leistungsziele zu den Semestern 1 bis 6.....	7
	Handlungskompetenzbereich A: Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten.....	7
	Handlungskompetenzbereich B: Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit	20
	Handlungskompetenzbereich C: Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe.....	24
	Handlungskompetenzbereich D: Auftreten und Kommunizieren	29

1 Einleitung

Das Ausbildungsprogramm für die Lehrbetriebe basiert auf dem Bildungsplan und gibt eine Übersicht über die zu entwickelnden Handlungskompetenzen, zu erarbeitenden Leistungsziele und zu vermittelnden Inhalte am Lernort Betrieb.

Das Ausbildungsprogramm für die Lehrbetriebe bildet die Grundlage, um in den Betrieben eigene Ausbildungspläne zu entwickeln.

2 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 für Fallbeispiele, indem Situationen und Rezepte individuell miteinander verknüpft werden können. In den überbetrieblichen Kursen dient die Referenzsituation, um allfällige Gruppenaufträge abzuleiten und diese mit den Referenzrezepten zu verknüpfen. Die Referenzdokumente dienen als Hilfsmittel und unterstützen dabei, den Unterricht handlungsorientiert zu gestalten.

3 Praxisaufträge für Betriebe

Die Lernenden werden über Praxisaufträge dazu angeleitet, wesentliche Arbeiten der betrieblichen Praxis im Zusammenhang mit den zu erwerbenden Handlungskompetenzen festzuhalten. Die Praxisaufträge beinhalten Situationen, die die Lernenden bearbeiten. Zur selbständigen Lösung der Praxisaufträge werden diese mit den aufbereiteten, spezifischen Inhalten verknüpft. Der Praxisauftrag wird mit einer Selbstreflexion verbunden. Zudem sollen Berufsbildende ein fundiertes Feedback auf Basis vorgegebener Kriterien (qualifizierte Fremdeinschätzung) abgeben können. Neben Feedback in Text- oder Bildform enthält die Fremdbeurteilung einzelne Punkte, die auch in den Bildungsbericht einfließen.

Der Bildungsbericht des SDBB muss nach wie vor von den Berufsbildenden selbst ausgefüllt werden. Die Praxisaufträge, die während eines Semesters bearbeitet wurden, fliessen jedoch als Hilfestellung fürs Ausfüllen in den Bildungsbericht ein. So werden die Text-/Bild-Rückmeldungen in einer Spalte zusammengefasst und die Durchschnittswerte der A-B-C-D-Beurteilungen angezeigt. Dies unterstützt die Berufsbildenden beim Überblick der Arbeiten der vergangenen Monate. Da sich die Lernenden bei den Praxisaufträgen besonders Mühe geben oder einen Praxisauftrag falsch verstehen könnten und dieser entsprechend schlecht ausfällt, könnte das Bild übers gesamte Semester verfälscht werden. Um dem entgegenzuwirken, dient die Fremdbeurteilung als Hilfestellung fürs Ausfüllen, der Bildungsbericht wird jedoch nicht automatisch komplett ausgefüllt.

4 Gesamtübersicht Ausbildungsprogramm

Leistungsziele 1. Semester	Leistungsziele 2. Semester	Leistungsziele 3. Semester	Leistungsziele 4. Semester	Leistungsziele 5. Semester	Leistungsziele 6. Semester
HKB A: Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten					
a1 Speiseangebot mitgestalten, Food-Trends miteinbeziehen und den Gästebedürfnissen anpassen					
a1.1-B Pflanzliche Lebensmittel a1.3-B Lebensmittel tierischen Ursprungs a1.4-B Speisefette und -öle a1.5-B Weitere Lebensmittel / Produkte a1.9-B Rezeptsammlung	a1.1-B Pflanzliche Lebensmittel a1.3-B Lebensmittel tierischen Ursprungs a1.4-B Speisefette und -öle a1.5-B Weitere Lebensmittel / Produkte	a1.1-B Pflanzliche Lebensmittel a1.2-B Tierische Lebensmittel a1.3-B Lebensmittel tierischen Ursprungs a1.4-B Speisefette und -öle a1.5-B Weitere Lebensmittel / Produkte a1.6-B Food-Trends und Innovationen a1.7-B Gästebedürfnisse und Angebotsgestaltung a1.8-B Menü- und Speiseangebot	a1.2-B Tierische Lebensmittel a1.5-B Weitere Lebensmittel / Produkte a1.6-B Food-Trends und Innovationen a1.8-B Menü- und Speiseangebot	a1.7-B Gästebedürfnisse und Angebotsgestaltung	
a2 Bestellmengen, Warenkosten und Nährwert von Gerichten berechnen und geeignete Lebensmittel einkaufen					
a2.6-B Ernährungsformen a2.9-B Schadstoffe	a2.9-B Schadstoffe	a2.1-B Bedarfsermittlung a2.3-B Lebensmittel einkaufen a2.5-B Ernährungsgrundsätze a2.6-B Ernährungsformen a2.7-B Nährstoffe und Energiebedarf a2.9-B Schadstoffe	a2.1-B Bedarfsermittlung a2.2-B Warenkosten a2.3-B Lebensmittel einkaufen a2.7-B Nährstoffe und Energiebedarf a2.9-B Schadstoffe	a2.2-B Warenkosten a2.6-B Ernährungsformen a2.8-B Mangel- und Fehlernährung	a2.2-B Warenkosten

Leistungsziele 1. Semester	Leistungsziele 2. Semester	Leistungsziele 3. Semester	Leistungsziele 4. Semester	Leistungsziele 5. Semester	Leistungsziele 6. Semester
a3 Gelieferte Lebensmittel auf Qualität und Menge kontrollieren und geeignet lagern					
a3.2-B Warenannahme und Lagerung a3.4-B Qualitätssicherungs-massnahmen	a3.1-B Warenbewirtschaftung a3.2-B Warenannahme und Lagerung	a3.1-B Warenbewirtschaftung a3.2-B Warenannahme und Lagerung a3.3-B Qualitätssicherung a3.4-B Qualitätssicherungs-massnahmen a3.5-B Wareninventur	a3.3-B Qualitätssicherung a3.5-B Wareninventur	a3.1-B Warenbewirtschaftung	
a4 Lebensmittel, Arbeitsplatz, Werkzeuge, Utensilien und Geräte für die Speiseproduktion vorbereiten					
a4.1-B Mise en place Arbeitsplatz und Geräte a4.2-B Vorbereiten von pflanzlichen Lebensmitteln	a4.1-B Mise en place Arbeitsplatz und Geräte a4.2-B Vorbereiten von pflanzlichen Lebensmitteln a4.4-B Vorbereiten von Lebensmitteln tierischen Ursprungs a4.5-B Garmethoden für die Vorbereitung	a4.1-B Mise en place Arbeitsplatz und Geräte a4.4-B Vorbereiten von Lebensmitteln tierischen Ursprungs a4.5-B Garmethoden für die Vorbereitung	a4.3-B Vorbereiten von tierischen Lebensmitteln	a4.3-B Vorbereiten von tierischen Lebensmitteln	

Leistungsziele 1. Semester	Leistungsziele 2. Semester	Leistungsziele 3. Semester	Leistungsziele 4. Semester	Leistungsziele 5. Semester	Leistungsziele 6. Semester
a5 Tierische und pflanzenbasierte Lebensmittel zu Speisen und Gerichten zubereiten, veredeln und sensorisch prüfen					
a5.2-B Zonentrennung vegetarischer und veganer Gerichte	a5.1-B Garmethoden a5.2-B Zonentrennung vegetarischer und veganer Gerichte	a5.1-B Garmethoden a5.2-B Zonentrennung vegetarischer und veganer Gerichte a5.3-B Kombinationen von Garmethoden für die Vorbereitung und die Zubereitung a5.4-B Garmethoden in der Regeneration und der Fertigung a5.5-B Sensorik bei der Zubereitung und Veredelung	a5.1-B Garmethoden a5.3-B Kombinationen von Garmethoden für die Vorbereitung und die Zubereitung a5.4-B Garmethoden in der Regeneration und der Fertigung a5.5-B Sensorik bei der Zubereitung und Veredelung		
a6 Gerichte kombinieren, anrichten und inszenieren					
a6.2-B Anrichten und Inszenieren	a6.2-B Anrichten und Inszenieren a6.3-B Speiseausgabe und -verteilung	a6.3-B Speiseausgabe und -verteilung	a6.3-B Speiseausgabe und -verteilung		
HKB B: Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit					
b1 Hygiene, Lebensmittelsicherheit, Auskunftspflicht und mikrobiologische Qualitätsstandards in der Küche sicherstellen					
b1.3-B Hygienemassnahmen b1.4-B Selbstkontroll-Konzept	b1.3-B Hygienemassnahmen b1.4-B Selbstkontroll-Konzept				
b2 Unfall- und Erkrankungsrisiken minimieren und im Ereignisfall Sofortmassnahmen treffen					
b2.1-B Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz	b2.1-B Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz				
b3 Abfälle und Reststoffe aufgrund der Lagerung und Vorbereitung von Speisen trennen und entsorgen					
b3.1-B Umweltschutz b3.2-B Abfallbewirtschaftung	b3.1-B Umweltschutz b3.2-B Abfallbewirtschaftung				

Leistungsziele 1. Semester	Leistungsziele 2. Semester	Leistungsziele 3. Semester	Leistungsziele 4. Semester	Leistungsziele 5. Semester	Leistungsziele 6. Semester
b4 Geräte, Werkzeuge, Geschirr, Räume und Einrichtungen reinigen und instand halten					
b4.1-B Massnahmen der Werterhaltung b4.2-B Schäden und Störungen b4.3-B Reinigung	b4.1-B Massnahmen der Werterhaltung b4.2-B Schäden und Störungen b4.3-B Reinigung				
HKB C: Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe					
c1 Die Abläufe in der Küche planen und umsetzen					
	c1.2-B Planungshilfsmittel c1.3-B Ablauforganisation und Zeitplanung	c1.1-B Aufbauorganisation c1.2-B Planungshilfsmittel c1.3-B Ablauforganisation und Zeitplanung	c1.1-B Aufbauorganisation		
c2 Die Zusammenarbeit mit Partnerinnen und Partnern an den Nahtstellen planen und vorbereiten					
		c2.1-B Zusammenarbeit mit Partnerinnen und Partnern an den Nahtstellen	c2.1-B Zusammenarbeit mit Partnerinnen und Partnern an den Nahtstellen c2.2-B Ablauforganisation an den Nahtstellen	c2.2-B Ablauforganisation an den Nahtstellen	
c3 Digitale Bestell-, Berechnungs- und Planungssysteme für den Küchenbereich anwenden					
c3.1-B Branchenbezogene Anwendersoftware		c3.1-B Branchenbezogene Anwendersoftware		c3.1-B Branchenbezogene Anwendersoftware	
c4 Die Produktivität in der Küche gewährleisten und optimieren					
	c4.1-B Einsatz von Geräten	c4.1-B Einsatz von Geräten c4.2-B Mitarbeiterinstruktion	c4.2-B Mitarbeiterinstruktion		

Leistungsziele 1. Semester	Leistungsziele 2. Semester	Leistungsziele 3. Semester	Leistungsziele 4. Semester	Leistungsziele 5. Semester	Leistungsziele 6. Semester
c5 Verluste und Verschwendung von Lebensmitteln, Speisen und Betriebsmitteln vermeiden					
c5.1-B Vermeidung von Lebensmittel- verschwendung	c5.1-B Vermeidung von Lebensmittel- verschwendung	c5.1-B Vermeidung von Lebensmittel- verschwendung			
c5.2-B Betriebsmitteleinsatz	c5.2-B Betriebsmitteleinsatz				
HKB D: Auftreten und Kommunizieren					
d1 Den eigenen Auftritt gestalten und mit Mitarbeitenden, Gästen sowie Lieferantinnen und Lieferanten kommunizieren					
d1.1-B Berufsethos d1.3-B Branchenübliche Fachbegriffe d1.4-B Kommunikation d1.5-B Auftreten d1.6-B Zusammenarbeit d1.9-B Gästerückmeldungen	d1.1-B Berufsethos d1.2-B Betriebstypen und -konzepte d1.3-B Branchenübliche Fachbegriffe d1.4-B Kommunikation d1.5-B Auftreten d1.6-B Zusammenarbeit d1.7-B Kommunikations- störungen d1.8-B Herausfordernde Situationen und Hektik d1.9-B Gästerückmeldungen	d1.2-B Betriebstypen und -konzepte d1.7-B Kommunikations- störungen d1.8-B Herausfordernde Situationen und Hektik			
d2 Kommunikationsmittel für die Informationsbeschaffung und den Informationsaustausch im Küchenbereich einsetzen sowie Methoden für Präsentationen von Speisen und Gerichten anwenden					
	d2.1-B Informationsfluss		d2.1-B Informationsfluss		
d3 Mit Gästen und innerbetrieblich in einer zweiten Landessprache oder in Englisch kommunizieren					
	d3.1-B Gästekommunikation in einer Zweitsprache d3.2-B Innerbetriebliche Kommunikation in einer Zweitsprache	d3.1-B Gästekommunikation in einer Zweitsprache d3.2-B Innerbetriebliche Kommunikation in einer Zweitsprache			

5 Zuteilung der Leistungsziele zu den Semestern 1 bis 6

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 Produktkenntnisse und aktuelle Food-Trends um und berücksichtigen die Anforderungen der spezifischen Gästesegmente und Gästewünsche.

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge
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)	☐	☐	☐				Semester Berufsfachschule: 1. // 2. // 3. 1. Semester: Gemüse, Pilze, Kräuter, Gewürze 2. Semester: Kartoffeln 3. Semester: Getreide, Hülsenfrüchte, Obst, Samen und Kerne, Sprossen Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 2 // 3 // 4 // 5 üK 1: insbesondere Gemüse, Pilze, Kräuter, Gewürze üK 2: insbesondere Kartoffeln, Hülsenfrüchte üK 3: insbesondere Getreide, Obst, Samen und Kerne, Sprossen	PB 101 PB 102 PB 103 PB 104 PB 105 PB 201 PB 202 PB 203 PB 204 PB 301 PB 304 PB 505

Legende:

Dunkelblaues Feld = in diesem Semester instruieren und anwenden

Hellblaues Feld **vor** der Instruktion (dunkelblau) = Leistungsziel kann bereits im Tagesgeschäft integriert sein

Hellblaues Feld **nach** der Instruktion (dunkelblau) = in diesem Semester trainieren und vertiefen

Hinweise: durch OdA ergänzt

Praxisaufträge: Vertiefung der Theorie und Praxis

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge
a1.2-B Tierische Lebensmittel Tierische Lebensmittel wie Schlachtfleisch, Fleischerzeugnisse, Geflügel, Wild, Fisch, Krusten- und Weichtiere erkennen und einsetzen. (K3)			☐	☐			Semester Berufsfachschule: 4. // 5. // 6. 4. Semester: Fisch, Krusten- und Weichtiere, Geflügel (inkl. Wildgeflügel) 5. Semester: Wild (inkl. Wildgeflügel), Schlachtfleisch 6. Semester: Fleischerzeugnisse Überbetriebliche Kurse üK: 2 // 3 // 4 // 5 üK 2: insbesondere Geflügel üK 3: insbesondere Fisch, Krusten- und Weichtiere üK 4: insbesondere Schlachtfleisch, Fleischerzeugnisse, Geflügel üK 5: insbesondere Wild	PB 401 PB 402 PB 403 PB 404 PB 405 PB 406 PB 501 PB 502 PB 503 PB 504
a1.3-B Lebensmittel tierischen Ursprungs Lebensmittel tierischen Ursprungs wie Milch, Milchprodukte, Eier und Eierprodukte sowie Honig erkennen und einsetzen. (K3)	☐	☐	☐				Semester Berufsfachschule: 2. // 6. 2. Semester: Milch, Milchprodukte, Eier, Eierprodukte 6. Semester: Honig Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 2 // 3 // 4 // 5 üK 1: insbesondere Milch, Milchprodukte üK 2: insbesondere Eier, Eierprodukte	PB 202 PB 505
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)	☐	☐	☐				Semester Berufsfachschule: 1. // 3. 1. Semester: pflanzliche und tierische Fette und Öle, Fette tierischen Ursprungs 3. Semester: tierische Fette, Fette als Makronährstoff Überbetriebliche Kurse üK: 3 // 5	PB 102 PB 105 PB 201 PB 203 PB 204 PB 505

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge	
a1.5-B Weitere Lebensmittel / Produkte Weitere Lebensmittel und Produkte erkennen und einsetzen: • Teiglockerungsmittel • Würzmittel • Bindemittel • Zucker und Süsstoffe • Kakao und Schokolade • Konditoreihalbfabrikate • Sojaerzeugnisse und weitere alternative Proteinquellen (K3)	☐	☐	☐	☐			Semester Berufsfachschule: 1. // 2. // 3. // 4. // 6. 1. Semester: Würzmittel 2. Semester: Zucker und Süsstoffe 3. Semester: Sojaerzeugnisse und weitere Proteinquellen 4. Semester: Bindemittel 6. Semester: Kakao und Schokolade, Konditoreihalbfabrikate, Teiglockerungsmittel Weitere alternative Proteinquellen = Insekten, In-vitro-Fleisch, Plant-based, Algen, Quorn, Seitan etc. Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 2 // 3 // 4 // 5 üK 1: insbesondere Würzmittel üK 2: insbesondere Zucker und Süsstoffe üK 3: insbesondere Sojaerzeugnisse und weitere Proteinquellen üK 4: insbesondere Bindemittel, Kakao und Schokolade, Konditoreihalbfabrikate, Teiglockerungsmittel	PB 105 PB 203 PB 204 PB 505	
a1.6-B Food-Trends und Innovationen Food-Trends bezogen auf die Rohprodukte beobachten und Folgerungen für die eigene Arbeit ableiten. (K4)			☐	☐			Laufender Prozess, innovatives Denken fördern, kann mit d2.1-B Informationsfluss verknüpft werden Semester Berufsfachschule: 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6. Überbetriebliche Kurse üK: 3 // 4 // 5	PB 102 PB 103 PB 104 PB 203 PB 204 PB 303	PB 304 PB 305 PB 501 PB 502 PB 503 PB 504

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge	
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)			☐		☐		Laufend neue Erkenntnisse und Kompetenzerweiterung, Anwendung und Vertiefung unter dem Aspekt «lebenslanges Lernen» Semester Berufsfachschule: 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6. Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 2 // 3 // 4 // 5 üK 1: z.B. infolge von Allergien, Intoleranzen, religiös begründete Essgewohnheiten	PB 102 PB 103 PB 104 PB 105 PB 201 PB 203 PB 204 PB 301 PB 302 PB 304 PB 305 PB 401 PB 402 PB 501	PB 502 PB 503 PB 504 PB 505
a1.8-B Menü- und Speiseangebot Inhalte für die Menükarte aufbereiten und vorschlagen. (K3)			☐	☐			Kann beispielsweise mit einem «Monatsspecial unserer Lernenden» umgesetzt werden. Semester Berufsfachschule: 5. // 6. Kein Leistungsziel in den üK	PB 103 PB 104 PB 201 PB 402 PB 501	
a1.9-B Rezeptsammlung Eigene Rezeptsammlung gemäss Vorgaben aufbauen und bei Bedarf anpassen. (K3)	☐						Semester Berufsfachschule: 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6. Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 2 // 3 // 4 // 5	PB 102 PB 103 PB 104 PB 105 PB 201 PB 202 PB 203 PB 204 PB 301 PB 302 PB 303 PB 304	PB 305 PB 402 PB 403 PB 404 PB 405 PB 406 PB 501 PB 502 PB 503 PB 504 PB 505

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	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge	
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)			☐	☐			Semester Berufsfachschule: 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6. Überbetriebliche Kurse üK: 2 // 3 // 4 // 5	PB 203 PB 204 PB 401 PB 404 PB 405	PB 406 PB 501 PB 502 PB 503 PB 504
a2.2-B Warenkosten Aus den von der Rezeptur benötigten Warenmengen die Warenkosten berechnen. (K3)				☐	☐	☐	Semester Berufsfachschule: 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6. 1. Semester: Brutto, Netto, Verluste ohne Kalkulation Preise 2. Semester: Brutto, Netto, Verluste 3. Semester: Brutto, Netto, Verluste, Warenkosten 4. Semester: Brutto, Netto, Verluste, Warenkosten 5. Semester: Verkaufspreise 6. Semester: Verkaufspreise Überbetriebliche Kurse üK: 2 // 3 // 4 // 5	PB 403	
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)			☐	☐			Semester Berufsfachschule: 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6. Kein Leistungsziel in den üK	PB 401 PB 501 PB 502 PB 503 PB 504	

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge	
a2.4-BFS Verdauung und Stoffwechsel							Kein Leistungsziel im Betrieb Semester Berufsfachschule: 4. Kein Leistungsziel in den üK		
a2.5-B Ernährungsgrundsätze Aktuelle Ernährungsgrundsätze produkt- und fachgerecht umsetzen und damit eine optimale Speisenzusammenstellung sicherstellen sowie zu einer gesunden Ernährung beitragen. (K3)			☐				Fokus ab Lehrbeginn auf schonenden Umgang mit Lebensmitteln legen. Semester Berufsfachschule: 2. Überbetriebliche Kurse üK: 3 // 4 // 5	PB 203 PB 204 PB 304 PB 305	
a2.6-B Ernährungsformen Die im Betrieb gängigen Ernährungsformen bedarfs- und fachgerecht umsetzen. (K3)	☐		☐		☐		Instruktion jeweils auf den aktuellen Arbeitsbereich bezogen. Semester Berufsfachschule: 4. Überbetriebliche Kurse üK: 3 // 5	PB 203 PB 204 PB 304 PB 305 PB 501	PB 502 PB 503 PB 504
a2.7-B Nährstoffe und Energiebedarf Mitarbeitenden oder Gästen Auskunft über die Funktion der Makro- und Mikronährstoffe geben. (K2)			☐	☐			Einfache Nährwertberechnung Semester Berufsfachschule: 2. // 3. // 4. 2. Semester: Kohlenhydrate und Mikronährstoffe 3. Semester: Fett und Mikronährstoffe 4. Semester: Proteine Überbetriebliche Kurse üK: 3 // 4 // 5	PB 304	
a2.8-B Mangel- und Fehlernährung Den Gästen Informationen geben, um Mangel- oder Fehlernährungen zu vermeiden. (K2)					☐		Semester Berufsfachschule: 5. Kein Leistungsziel in den üK	PB 304	

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge
a2.9-B Schadstoffe Schadstoffe in Lebensmitteln im Rahmen der Wertschöpfungskette erkennen, vermeiden und vermindern. (K3)	☐	☐	☐	☐			Semester Berufsfachschule: 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6. Überbetriebliche Kurse üK: 3 // 4 // 5	PB 501
a2.10-BFS Inhalts- und Zusatzstoffe							Kein Leistungsziel im Betrieb Semester Berufsfachschule: 6. Kein Leistungsziel in den üK	

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	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge
a3.1-B Warenbewirtschaftung Ziele der Warenbewirtschaftung erkennen und betriebliche Standards entlang der Wertschöpfungskette umsetzen. (K3)		☐	☐		☐		Semester Berufsfachschule: 3. Kein Leistungsziel in den üK	PB 101 PB 301 PB 401

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge	
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)	☐	☐	☐				Semester Berufsfachschule: 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6. Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 2 // 3 // 4 // 5	PB 101 PB 203 PB 204 PB 301 PB 401 PB 403 PB 501 PB 502 PB 503 PB 504	
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)			☐	☐			Semester Berufsfachschule: 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6. Überbetriebliche Kurse üK: 2 // 3 // 4 // 5	PB 101 PB 202 PB 301 PB 303 PB 305 PB 401	PB 403 PB 501 PB 502 PB 503 PB 504
a3.4-B Qualitätssicherungsmassnahmen Bei mangelnder Qualität von Lebensmitteln entlang der Wertschöpfungskette die geeigneten Massnahmen ergreifen. (K3)	☐		☐				Semester Berufsfachschule: 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6. Überbetriebliche Kurse üK: 3 // 4 // 5	PB 101 PB 301 PB 401 PB 403	PB 504
a3.5-B Wareninventur Bei der Inventur des Betriebes nach Vorgaben unterstützend mitwirken. (K3)			☐	☐			Semester Berufsfachschule: 3. Kein Leistungsziel in den üK		

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	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge	
a4.1-B Mise en place Arbeitsplatz und Geräte Arbeitsplatz, Werkzeuge, Utensilien, Kochapparate und Gargeschirr auf Lebensmittel und Gericht angepasst vorbereiten und anwenden. (K3)	☐	☐	☐				Semester Berufsfachschule: 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6. Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 2 // 3 // 4 // 5	PB 102 PB 103 PB 104 PB 105 PB 201 PB 202 PB 203 PB 204 PB 301 PB 302	PB 303 PB 403 PB 404 PB 405 PB 406 PB 502 PB 503 PB 504 PB 505
a4.2-B Vorbereiten von pflanzlichen Lebensmitteln Pflanzliche Lebensmittel waschen, rüsten und die passenden Schnittarten anwenden sowie pflanzliche Lebensmittel schonend behandeln. (K3)	☐	☐					Semester Berufsfachschule: 1. // 3. Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 2 // 3 // 5	PB 102 PB 103 PB 105 PB 201 PB 202 PB 203 PB 204	PB 301 PB 302 PB 303 PB 404 PB 405 PB 406 PB 505
a4.3-B Vorbereiten von tierischen Lebensmitteln Spezifische Vorbereitungstätigkeiten bei tierischen Lebensmitteln gemäss betrieblichen Vorgaben anwenden. (K3)				☐	☐		Semester Berufsfachschule: 4. // 5. // 6. Überbetriebliche Kurse üK: 2 // 3 // 4 // 5	PB 403 PB 404 PB 405 PB 406 PB 502	PB 503 PB 504

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge	
a4.4-B Vorbereiten von Lebensmitteln tierischen Ursprungs Spezifische Vorbereitungstätigkeiten bei Lebensmitteln tierischen Ursprungs gemäss betrieblichen Vorgaben anwenden (K3)		☐	☐				Spezifisch bedeutet z. B. bei Weichkäse den Reifegrad bestimmen und Massnahmen einleiten, um die Reifung zu beschleunigen. Semester Berufsfachschule: 2. Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 2 // 3 // 5	PB 403 PB 404 PB 405 PB 406	
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)		☐	☐				Semester Berufsfachschule: 1. // 2. // 3. 4. // 5. // 6. Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 2 // 3 // 4 // 5	PB 102 PB 103 PB 105 PB 201 PB 202 PB 203 PB 204 PB 305	PB 403 PB 404 PB 405 PB 406 PB 502 PB 503 PB 504 PB 505

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	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge	
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)		☐	☐	☐			Semester Berufsfachschule: 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6. Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 2 // 3 // 4 // 5	PB 102 PB 103 PB 105 PB 201 PB 202 PB 203 PB 204 PB 301 PB 305	PB 403 PB 404 PB 405 PB 406 PB 502 PB 503 PB 504 PB 505
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)	☐	☐	☐				Semester Berufsfachschule: 2. // 3. Überbetriebliche Kurse üK: 3 // 4 // 5	PB 102 PB 105 PB 203 PB 204 PB 301	
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)			☐	☐			Semester Berufsfachschule: 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6. Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 3 // 4 // 5	PB 102 PB 103 PB 105 PB 201 PB 202 PB 305 PB 403	PB 404 PB 405 PB 406 PB 502 PB 503 PB 504 PB 505

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge	
a5.4-B Garmethoden in der Regeneration und der Fertigung Im Betrieb gängige Garmethoden für die Regeneration und die Fertigung anwenden. (K3)			☐	☐			Semester Berufsfachschule: 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6. Überbetriebliche Kurse üK: 2 // 3 // 4 // 5	PB 103 PB 105 PB 201 PB 202 PB 203 PB 204	PB 305 PB 403 PB 502 PB 503 PB 504 PB 505
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)			☐	☐			Semester Berufsfachschule: 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6. Überbetriebliche Kurse üK: 2 // 3 // 4 // 5	PB 102 PB 103 PB 105 PB 201 PB 202 PB 203 PB 204 PB 301 PB 302	PB 303 PB 403 PB 404 PB 405 PB 406 PB 502 PB 503 PB 504 PB 505

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 Speiseverteilssysteme.

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge
a6.1-BFS Bedeutung und Wirkung							Kein Leistungsziel im Betrieb Semester Berufsfachschule: 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6. Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 2 // 3 // 4 // 5	

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge	
a6.2-B Anrichten und Inszenieren Speisen und Gerichte gemäss betrieblichen Vorgaben attraktiv und bedarfsgerecht anrichten und inszenieren und dabei Anrichtetechniken bewusst anwenden. (K3)	☐	☐					Kein Leistungsziel in der Berufsfachschule Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 3 // 4 // 5	PB 103 PB 105 PB 201 PB 203 PB 204 PB 302 PB 305 PB 403	PB 404 PB 405 PB 406 PB 502 PB 503 PB 504 PB 505
a6.3-B Speiseausgabe und -verteilung Die im Betrieb gängigen Speiseausgaben und -verteilung gemäss Vorgaben unter Einbezug der Anrichtetechniken anwenden. (K3)		☐	☐	☐			Semester Berufsfachschule: 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6. Kein Leistungsziel in den üK	PB 103 PB 105 PB 305	

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	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge	
b1.1-BFS Mikroorganismen							Kein Leistungsziel im Betrieb Semester Berufsfachschule: 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6. Kein Leistungsziel in den üK		
b1.2-BFS Rechtsgrundlagen							Kein Leistungsziel im Betrieb Semester Berufsfachschule: 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6. Kein Leistungsziel in den üK		
b1.3-B Hygienemassnahmen Grundsätze der GHP (Gute Herstellungs- und Hygienepraxis) entlang der Wertschöpfungskette korrekt und pflichtbewusst anwenden und gegebenenfalls Verbesserungen vorschlagen. (K3)	☐	☐					Kein Leistungsziel in der Berufsfachschule Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 2 // 3 // 4 // 5	PB 101 PB 102 PB 103 PB 105 PB 201 PB 202 PB 203 PB 204 PB 301	PB 303 PB 403 PB 404 PB 405 PB 406 PB 502 PB 503 PB 504 PB 505

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge
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)	☐	☐					Kein Leistungsziel in der Berufsfachschule Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 2 // 3 // 4 // 5	PB 101 PB 102 PB 103 PB 105 PB 203 PB 204 PB 303 PB 403 PB 502 PB 503 PB 504 PB 505

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	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge
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)	☐	☐					Semester Berufsfachschule: 1. Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 2 // 3 // 4 // 5	PB 101 PB 102 PB 103 PB 105 PB 201 PB 202 PB 301 PB 403
b2.2-BFS Unfall- und Erkrankungsgefahren							Kein Leistungsziel im Betrieb Semester Berufsfachschule: 1. Kein Leistungsziel in den üK	

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	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge	
b3.1-B Umweltschutz Betriebliche Grundsätze und Massnahmen des Umweltschutzes und der Nachhaltigkeit umsetzen. (K3)	☐	☐					Semester Berufsfachschule: 1. Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 2 // 3 // 4 // 5	PB 101 PB 102 PB 103 PB 104	PB 105 PB 305 PB 403
b3.2-B Abfallbewirtschaftung Abfälle und Reststoffe ökonomisch und ökologisch entsorgen. (K3)	☐	☐					Semester Berufsfachschule: 1. Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 2 // 3 // 4 // 5	PB 101 PB 102 PB 103 PB 105 PB 403	PB 404 PB 405 PB 406 PB 505

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	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge	
b4.1-B Massnahmen der Werterhaltung Massnahmen für die Werterhaltung von Geräten, Werkzeugen, Geschirr, Räumen und Einrichtungen im eigenen Arbeitsbereich gemäss Vorgaben umsetzen. (K3)	☐	☐					Semester Berufsfachschule: 1. Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 2 // 3 // 4 // 5	PB 101 PB 102 PB 103 PB 105 PB 301	PB 403 PB 505

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge	
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)	☐	☐					Kein Leistungsziel in der Berufsfachschule Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 2 // 3 // 4 // 5	PB 101 PB 102 PB 103 PB 105 PB 505	
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)	☐	☐					Semester Berufsfachschule: 1. Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 2 // 3 // 4 // 5	PB 102 PB 103 PB 105 PB 201 PB 202 PB 301 PB 403	PB 404 PB 405 PB 406 PB 505

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	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge	
c1.1-B Aufbauorganisation Aufbauorganisation der Küche und der Nahtstellen mit Funktionen, Aufgaben und Stelleninhabenden erkennen. (K4)			☐	☐			Semester Berufsfachschule: 4. Kein Leistungsziel in den üK		
c1.2-B Planungshilfsmittel Mit geeigneten Massnahmen und Dokumenten/Checklisten eigene Arbeitsabläufe planen und den Zeitplan erstellen. (K4)		☐	☐				Semester Berufsfachschule: 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6. Überbetriebliche Kurse üK: 2 // 3 // 4 // 5	PB 102 PB 103 PB 104 PB 202 PB 203 PB 204 PB 302 PB 304	PB 305 PB 403 PB 404 PB 405 PB 406 PB 502 PB 503 PB 504

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge
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 Vorgabenausführen. (K3)		☐	☐				Semester Berufsfachschule: 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6. Überbetriebliche Kurse üK: 2 // 3 // 4 // 5	PB 102 PB 103 PB 104 PB 105 PB 202 PB 203 PB 204 PB 304 PB 305
								PB 403 PB 404 PB 405 PB 406 PB 502 PB 503 PB 504 PB 505

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	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge
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)			☐	☐			Semester Berufsfachschule: 6. Überbetriebliche Kurse üK: 2 // 3	PB 101

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge
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)				☐	☐		Semester Berufsfachschule: 6. Kein Leistungsziel in den üK	

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	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge
c3.1-B Branchenbezogene Anwendersoftware Die im Betrieb verfügbare Software für die Rezeptierung, Gerichte- und Angebotskalkulation, Bestimmung der Warenmengen, Bestellungen und Inventur einsetzen. (K3)	☐		☐		☐		Semester Berufsfachschule: 6. Überbetriebliche Kurse üK: 2 // 3 // 4 // 5	PB 102 PB 103 PB 104 PB 201 PB 202 PB 203 PB 204 PB 304
								PB 401 PB 402 PB 403 PB 501 PB 502 PB 503 PB 504

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	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge	
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)		☐	☐				Semester Berufsfachschule: 3. Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 2 // 3 // 4 // 5	PB 102 PB 103 PB 104 PB 105 PB 201 PB 202 PB 203	PB 204 PB 304 PB 403 PB 502 PB 503 PB 504 PB 505
c4.2-B Mitarbeiterinstruktion Mitarbeitende instruieren, um den optimalen Einsatz der Geräte, Apparate und Maschinen im gesamten Produktionsprozess sicherzustellen. (K3)			☐	☐			Semester Berufsfachschule: 3. Kein Leistungsziel in den üK	PB 304 PB 305	

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	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge	
c5.1-B Vermeidung von Lebensmittelverschwendung Massnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung bei allen Tätigkeiten entlang der Wertschöpfungskette mitplanen und umsetzen. (K3)	☐	☐	☐				Semester Berufsfachschule: 1. // 3. // 5. // 6. Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 2 // 3 // 5	PB 102 PB 103 PB 104 PB 105 PB 201 PB 202 PB 203 PB 204 PB 301	PB 403 PB 404 PB 405 PB 406 PB 501 PB 502 PB 503 PB 504 PB 505
c5.2-B Betriebsmitteleinsatz Entlang der Wertschöpfungskette Betriebsmaterial und Energie sparsam einsetzen. (K3)	☐	☐					Semester Berufsfachschule: 1. // 3. // 5. // 6. Überbetriebliche Kurse üK: 3 // 5	PB 101 PB 102 PB 103 PB 105 PB 201 PB 202 PB 203	PB 204 PB 403 PB 502 PB 503 PB 504 PB 505

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	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge	
d1.1-B Berufsethos Die allgemeinen Regeln des Berufsstandes und die Vorgaben des Betriebes einhalten. (K3)	☐	☐					Semester Berufsfachschule: 1. // 3. // 5. // 6. Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 2 // 3 // 4 // 5	PB 101 PB 102 PB 201 PB 301	PB 403
d1.2-B Betriebstypen und -konzepte Besonderheiten des Betriebskonzepts sowie die Verhaltensgrundsätze und die betrieblichen Vorgaben umsetzen. (K3)		☐	☐				Semester Berufsfachschule: 4. Kein Leistungsziel in den üK	PB 101 PB 402 PB 502	
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)	☐	☐					Semester Berufsfachschule: 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6. Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 2 // 3 // 4 // 5	PB 101 PB 102 PB 103 PB 104 PB 105 PB 201 PB 202 PB 203 PB 204 PB 304	PB 402 PB 403 PB 404 PB 405 PB 406 PB 501 PB 502 PB 503 PB 504 PB 505

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge	
d1.4-B Kommunikation Das verbale und nonverbale Verhalten zum Wohle der Gäste, der Lieferantinnen und Lieferanten, der Vorgesetzten und der Mitarbeitenden weiterentwickeln. (K5)	☐	☐					Semester Berufsfachschule: 1. // 3. // 5. // 6. Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 2 // 3 // 4 // 5	PB 101 PB 102 PB 203 PB 204 PB 304	PB 403 PB 501 PB 502 PB 503 PB 504
d1.5-B Auftreten Die betrieblichen Standards für das Verhalten und Auftreten anwenden. (K3)	☐	☐					Semester Berufsfachschule: 1. // 3. // 5. // 6. Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 3 // 5	PB 101 PB 203 PB 204 PB 304	PB 501 PB 502 PB 503 PB 504
d1.6-B Zusammenarbeit Beziehungen zu Mitarbeitenden, Vorgesetzten und Gästen kooperativ mitgestalten und im Team erfolgreich zusammenarbeiten. (K3)	☐	☐					Semester Berufsfachschule: 1. // 3. // 5. // 6. Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 2 // 3 // 4 // 5	PB 101 PB 102 PB 201	
d1.7-B Kommunikationsstörungen In schwierigen Kommunikationssituationen angemessen reagieren. (K3)		☐	☐				Semester Berufsfachschule: 1. // 3. // 5. // 6. Kein Leistungsziel in den üK		
d1.8-B Herausfordernde Situationen und Hektik In herausfordernden und hektischen Situationen angemessen reagieren. (K3)		☐	☐				Semester Berufsfachschule: 1. // 3. // 5. // 6. Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 2 // 3 // 4 // 5		

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge
d1.9-B Gästerückmeldungen Gästerückmeldungen entgegennehmen und weiterleiten. (K3)	☐	☐					Semester Berufsfachschule: 1. // 3. // 5. // 6. Kein Leistungsziel in den üK	PB 502 PB 503
d1.10-BFS Weiterbildungsmöglichkeiten							Kein Leistungsziel im Betrieb Semester Berufsfachschule: 5. Kein Leistungsziel in den üK	

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	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge	
d2.1-B Informationsfluss Verfügbare Kommunikationsmittel sowie IT-Anwendungen zielorientiert und adressatengerecht nutzen und damit den Informationsfluss sicherstellen. (K3)		☐		☐			Semester Berufsfachschule: 1. // 3. // 5. // 6. Überbetriebliche Kurse üK: 3 // 4 // 5	PB 201 PB 203 PB 204 PB 501 PB 502	PB 503 PB 504
d2.2-BFS Präsentationsformen							Kein Leistungsziel im Betrieb Semester Berufsfachschule: 4. // 5. // 6. Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 2 // 3 // 4 // 5		

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	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge	
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)		☐	☐				Semester Berufsfachschule: 3. // 4. // 5. // 6. Kein Leistungsziel in den üK		
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)		☐		☐			Semester Berufsfachschule: 4. // 5. // 6. Kein Leistungsziel in den üK		

