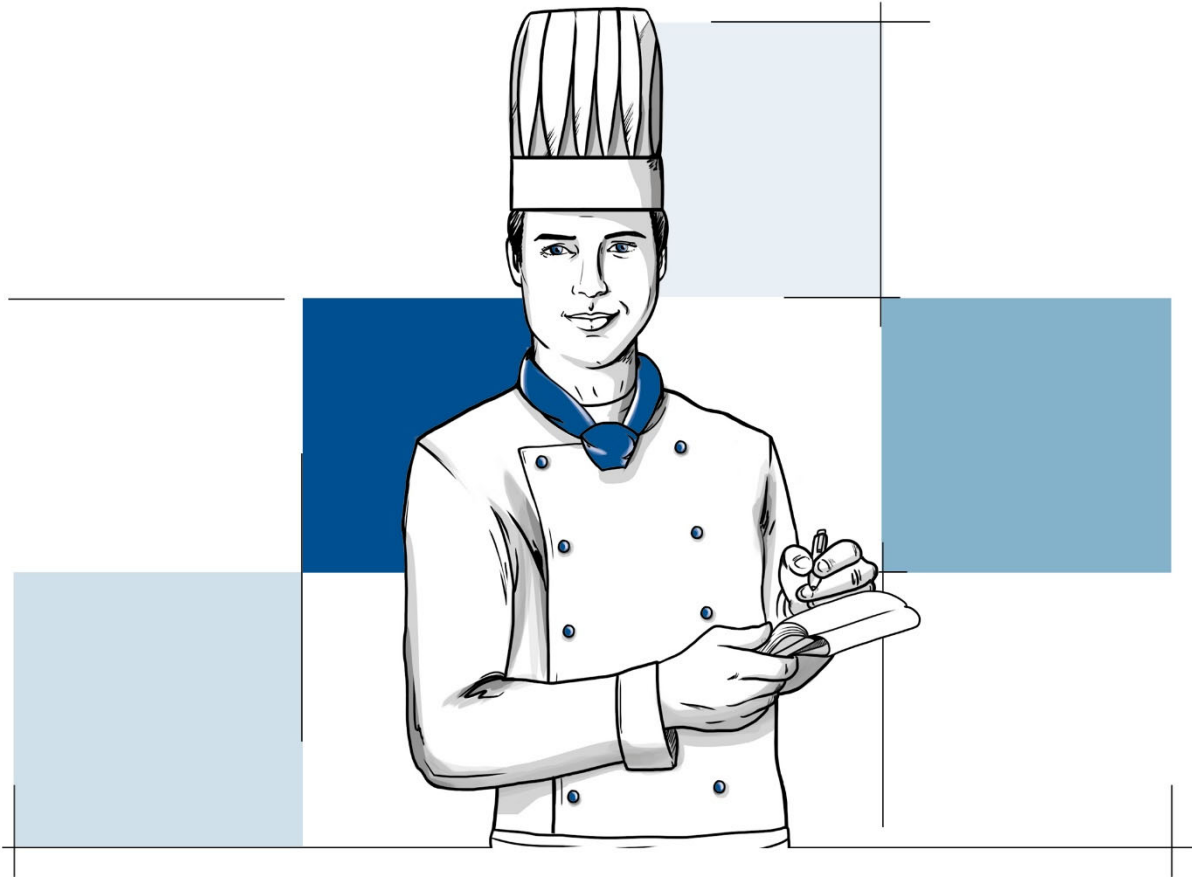




Ausbildungsprogramm für die Lehrbetriebe

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

**Küchenangestellte/Küchenangestellter
mit eidgenössischem Berufsattest (EBA)**

Berufsnummer 79025

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 4.....	5
	Handlungskompetenzbereich A: Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten.....	5
	Handlungskompetenzbereich B: Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit	14
	Handlungskompetenzbereich C: Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe.....	18
	Handlungskompetenzbereich D: Auftreten und Kommunizieren	20

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
HKB A: Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten			
a1 Speisen 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 a1.7-B Rezeptsammlung	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 Gästebedürfnisse berücksichtigen a1.7-B Rezeptsammlung	a1.2-B Tierische Lebensmittel a1.5-B Weitere Lebensmittel / Produkte	a1.6-B Gästebedürfnisse berücksichtigen
a2 Wareneinkauf unterstützen und dabei Grundsätze der gesunden Ernährung umsetzen			
a2.4-B Ernährungsformen a2.5-B Schadstoffe	a2.3-B Ernährungsgrundsätze a2.5-B Schadstoffe	a2.1-B Warenkosten a2.3-B Ernährungsgrundsätze a2.4-B Ernährungsformen a2.5-B Schadstoffe	a2.1-B Warenkosten
a3 Gelieferte Lebensmittel auf Qualität und Menge kontrollieren und geeignet lagern			
a3.1-B Warenannahme und Lagerung a3.3-B Qualitätssicherungsmassnahmen	a3.1-B Warenannahme und Lagerung a3.2-B Qualitätssicherung	a3.2-B Qualitätssicherung a3.3-B Qualitätssicherungsmassnahmen	a3.2-B Qualitätssicherung
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	a4.3-B Vorbereiten von tierischen Lebensmitteln a4.4-B Vorbereiten von Lebensmitteln tierischen Ursprungs a4.5-B Garmethoden für die Vorbereitung	a4.3-B Vorbereiten von tierischen Lebensmitteln

Leistungsziele 1. Semester	Leistungsziele 2. Semester	Leistungsziele 3. Semester	Leistungsziele 4. Semester
a5 Lebensmittel zu einfachen Gerichten zubereiten und sensorisch prüfen			
	a5.1-B Garmethoden a5.4-B Sensorik bei der Zubereitung und Veredelung	a5.1-B Garmethoden a5.2-B Kombinationen von Garmethoden für die Vorbereitung und die Zubereitung a5.3-B Garmethoden in der Regeneration und der Fertigung a5.4-B Sensorik bei der Zubereitung und Veredelung	a5.2-B Kombinationen von Garmethoden für die Vorbereitung und die Zubereitung a5.3-B Garmethoden in der Regeneration und der Fertigung
a6 Gerichte kombinieren, anrichten und präsentieren			
a6.2-B Anrichten und Präsentieren	a6.2-B Anrichten und Präsentieren 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	b1.3-B Hygienemassnahmen	
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 trennen, lagern und entsorgen			
b3.1-B Umweltschutz b3.2-B Abfallbewirtschaftung	b3.1-B Umweltschutz b3.2-B Abfallbewirtschaftung		
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		

Leistungsziele 1. Semester	Leistungsziele 2. Semester	Leistungsziele 3. Semester	Leistungsziele 4. Semester
HKB C: Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe			
c1 Die Abläufe in der Küche umsetzen			
	c1.1-B Aufbauorganisation c1.2-B Planungshilfsmittel c1.3-B Arbeitsablauf und Zeitplanung c1.4-B Einsatz von Geräten	c1.2-B Planungshilfsmittel c1.3-B Arbeitsablauf und Zeitplanung c1.4-B Einsatz von Geräten	c1.2-B Planungshilfsmittel c1.3-B Arbeitsablauf und Zeitplanung c1.4-B Einsatz von Geräten
c2 Verluste und Verschwendung von Lebensmitteln, Speisen und Betriebsmitteln vermeiden			
c2.1-B Vermeidung von Lebensmittelverschwendung	c2.1-B Vermeidung von Lebensmittelverschwendung c2.2-B Betriebsmitteleinsatz	c2.2-B Betriebsmitteleinsatz	
HKB D: Auftreten und Kommunizieren			
d1 Den eigenen Auftritt gestalten und mit Mitarbeitenden kommunizieren			
d1.1-B Berufsethos d1.3-B Branchenübliche Fachbegriffe d1.4-B Kommunikation d1.5-B Auftreten d1.6-B Zusammenarbeit	d1.1-B Berufsethos d1.2-B Betriebstypen und -konzepte d1.4-B Kommunikation d1.5-B Auftreten d1.6-B Zusammenarbeit d1.7-B Herausfordernde Situationen und Hektik d1.8-B Gästerückmeldungen	d1.2-B Betriebstypen und -konzepte d1.3-B Branchenübliche Fachbegriffe d1.7-B Herausfordernde Situationen und Hektik d1.8-B Gästerückmeldungen	
d2 Kommunikationsmittel für den Informationsaustausch im Küchenbereich einsetzen			
	d2.1-B Informationsfluss		d2.1-B Informationsfluss

5 Zuteilung der Leistungsziele zu den Semestern 1 bis 4

Handlungskompetenzbereich A: Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten

Die gästeorientierte Herstellung und Zubereitung von einfachen Speisen und Gerichten stellt die Kernkompetenz der Küchenangestellten dar. Sie veredeln und verarbeiten Lebensmittel basierend auf ihrer Charakteristik zu Speisen und Gerichten wirtschaftlich und marktgerecht. Dafür setzen sie gängige Methoden und Technologien produktgerecht ein. Küchenangestellte gestalten und präsentieren Speisen nach Vorgaben, passen sie den Gästebedürfnissen an und prüfen sie sensorisch. Sie unterstützen Arbeiten entlang der Wertschöpfungskette.

Handlungskompetenz a1: Speisen den Gästebedürfnissen anpassen

Küchenangestellte passen das betriebliche Speiseangebot spezifischen Gästewünschen gemäss Vorgaben an.

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	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. // 4. 1. Semester: Gemüse, Pilze, Kräuter, Gewürze 2. Semester: Kartoffeln 3. Semester: Obst, Samen und Kerne 4. Semester: Getreide, Hülsenfrüchte, Sprossen Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 2 // 3 // 4 üK 1: insbesondere Gemüse, Pilze, Kräuter, Gewürze üK 2: insbesondere Kartoffeln üK 3: insbesondere Obst, Samen und Kerne üK 4: insbesondere Getreide, Hülsenfrüchte, Sprossen	PB 101 PB 102 PB 201 PB 202 PB 203 PB 301

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	Hinweise	Praxisaufträge
a1.2-B Tierische Lebensmittel Tierische Lebensmittel wie Schlachtfleisch, Fleischerzeugnisse, Geflügel, Fisch erkennen und einsetzen. (K3)		☐	☐		Semester Berufsfachschule: 3. // 4. 3. Semester: Fisch, Geflügel 4. Semester: Schlachtfleisch Überbetriebliche Kurse üK: 2 // 3 // 4 üK 2: Geflügel üK 3: Fisch üK 4: Schlachtfleisch, Fleischerzeugnisse	PB 303 PB 304 PB 401 PB 402
a1.3-B Lebensmittel tierischen Ursprungs Lebensmittel tierischen Ursprungs wie Milch, Milchprodukte, Eier und Eierprodukte erkennen und einsetzen. (K3)	☐	☐			Semester Berufsfachschule: 2. 2. Semester: Milch, Milchprodukte, Eier, Eierprodukte Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 2 // 3 // 4 üK 1: Milch, Milchprodukte üK 2: Eier, Eierprodukte	PB 202 PB 203 PB 401
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. Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 2 // 3 // 4	PB 203

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	Hinweise	Praxisaufträge	
a1.5-B Weitere Lebensmittel / Produkte Weitere Lebensmittel und Produkte erkennen und einsetzen: • Teiglockerungsmittel • Würzmittel • Bindemittel • Zucker und Süsstoffe (K3)	☐	☐	☐		Semester Berufsfachschule: 1. // 2. // 4. 1. Semester: Würzmittel 2. Semester: Zucker und Süsstoffe 4. Semester: Sojaerzeugnisse und weitere alternative Proteinquellen, Bindemittel, Teiglockerungsmittel Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 2 // 4 üK 1: Würzmittel üK 2: Zucker und Süsstoffe üK 4: Sojaerzeugnisse und weitere Proteinquellen, Bindemittel, Teiglockerungsmittel	PB 201 PB 202 PB 203	
a1.6-B Gästebedürfnisse berücksichtigen Rezepturen gemäss den Gästebedürfnissen nach Vorgaben anpassen und dabei mögliche Allergien und Intoleranzen berücksichtigen. (K3)		☐		☐	Semester Berufsfachschule: 1. // 2. // 3. // 4. Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 2 // 3 // 4	PB 102 PB 203	
a1.7-B Rezeptsammlung Eigene Rezeptsammlung gemäss Vorgaben aufbauen und bei Bedarf anpassen. (K3)	☐	☐			Eigene Rezeptsammlung gemäss Vorgaben aufbauen und bei Bedarf anpassen. Semester Berufsfachschule: 1. // 2. // 3. // 4. Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 2 // 3 // 4	PB 102 PB 201 PB 202 PB 203 PB 301	PB 303 PB 304 PB 401 PB 402

Handlungskompetenz a2: Wareneinkauf unterstützen und dabei Grundsätze der gesunden Ernährung umsetzen Küchenangestellte unterstützen ihre Vorgesetzten bei der Bestellung von Lebensmitteln und weiteren Produkten. Sie erstellen einfache Kalkulationen und berechnen daraus die entstehenden Warenkosten. Sie beachten die Grundsätze der gesunden Ernährung.						
Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	Hinweise	Praxisaufträge
a2.1-B Warenkosten Aus den von der Rezeptur benötigten Warenmengen die Warenkosten berechnen. (K3)			☐	☐	Semester Berufsfachschule: 1. // 2. // 3. // 4. 1. Semester: Brutto, Netto, Verluste 2. Semester: Brutto, Netto, Verluste 3. Semester: Brutto, Netto, Verluste, Warenkosten 4. Semester: Brutto, Netto, Verluste, Warenkosten Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 2 // 3 // 4	
a2.2-BFS Nährstoffe und Energiebedarf					Kein Leistungsziel im Betrieb Semester Berufsfachschule: 2. // 3. // 4. 2. Semester: Kohlenhydrate 3. Semester: Fette 4. Semester: Proteine Kein Leistungsziel in den üK	
a2.3-B Ernährungsgrundsätze Aktuelle Ernährungsgrundsätze produkt- und fachgerecht umsetzen und damit eine optimale Speisenzusammenstellung sicherstellen sowie zu einer gesunden Ernährung beitragen. (K3)		☐	☐		Semester Berufsfachschule: 2. Überbetriebliche Kurse üK: 3 // 4	PB 401 PB 402
a2.4-B Ernährungsformen Die im Betrieb gängigen Ernährungsformen bedarfs- und fachgerecht umsetzen. (K3)	☐		☐		Semester Berufsfachschule: 3. Überbetriebliche Kurse üK: 3 // 4	PB 401

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	Hinweise	Praxisaufträge
a2.5-B Schadstoffe Schadstoffe in Lebensmitteln im Rahmen der Wertschöpfungskette erkennen, vermeiden und vermindern. (K3)	☐	☐	☐		Semester Berufsfachschule: 1. // 2. // 3. // 4. Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 2 // 3 // 4	

Handlungskompetenz a3: Gelieferte Lebensmittel auf Qualität und Menge kontrollieren und geeignet lagern							
Küchenangestellte sind sich bewusst, dass Speisen und Gerichte nur dann effizient und gastgerecht 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	Hinweise	Praxisaufträge	
a3.1-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. Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 2 // 3 // 4	PB 101 PB 301 PB 302	
a3.2-B Qualitätssicherung Lebensmittel und Gerichte entlang der Wertschöpfungskette nach Gütekriterien für Qualität und nach weiteren betrieblichen Anforderungen kontrollieren. (K4)		☐	☐	☐	Semester Berufsfachschule: 1. // 2. // 3. // 4. Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 2 // 3 // 4	PB 101 PB 203 PB 301 PB 302	PB 303 PB 401 PB 402

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	Hinweise	Praxisaufträge	
a3.3-B Qualitätssicherungsmassnahmen Bei mangelnder Qualität von Lebensmitteln entlang der Wertschöpfungskette die geeigneten Massnahmen ergreifen. (K3)	☐		☐		Semester Berufsfachschule: 1. // 2. // 3. // 4. Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 2 // 3 // 4	PB 101 PB 301 PB 302	PB 303 PB 401

Handlungskompetenz a4: Lebensmittel, Arbeitsplatz, Werkzeug, Utensilien und Geräte für die Speiseproduktion vorbereiten Küchenangestellte bereiten ihren Arbeitsplatz vor. Sie wählen aufgrund der verfügbaren Lebensmittel die passenden Vorbereitungstechniken und behandeln die Lebensmittel auf schonende Art.							
Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	Hinweise	Praxisaufträge	
a4.1-B Mise en place Arbeitsplatz und Geräte Arbeitsplatz, Werkzeug, Utensilien, Kochapparate und Gargeschirr auf Lebensmittel und Gericht angepasst vorbereiten und anwenden. (K3)	☐	☐			Semester Berufsfachschule: 1. // 2. // 3. // 4. Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 2 // 3 // 4	PB 102 PB 201 PB 202 PB 203 PB 301	PB 303 PB 304 PB 401 PB 402
a4.2-B Vorbereiten von pflanzlichen Lebensmitteln Pflanzliche Lebensmittel waschen, rüsten und die passenden Schnittarten nach Vorgabe anwenden sowie pflanzliche Lebensmittel schonend behandeln. (K3)	☐	☐			Semester Berufsfachschule: 1. // 3. Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 2 // 3 // 4	PB 102 PB 202 PB 203	PB 301 PB 304 PB 401

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	Hinweise	Praxisaufträge	
a4.3-B Vorbereiten von tierischen Lebensmitteln Einfache Vorbereitungstätigkeiten von tierischen Lebensmitteln gemäss betrieblichen Vorgaben anwenden. Beispiele: • Dressieren/Parieren • Hacken • Schnetzeln • Würfeln • Schnitzel schneiden • Steak schneiden • Plattieren • Filetieren • Binden (K3)			☐	☐	Semester Berufsfachschule: 3. // 4. 3. Semester: Geflügel und Fisch 4. Semester: Schlachtfleisch Überbetriebliche Kurse üK: 2 // 3 // 4	PB 303 PB 304 PB 401 PB 402	
a4.4-B Vorbereiten von Lebensmitteln tierischen Ursprungs Einfache Vorbereitungstätigkeiten bei Lebensmitteln tierischen Ursprungs gemäss betrieblichen Vorgaben anwenden. (K3)		☐	☐		Semester Berufsfachschule: 2. Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 2 // 3 // 4	PB 303 PB 304	
a4.5-B Garmethoden für die Vorbereitung Lebensmittel mittels Garmethoden für das Garen (oder die Zubereitung) vorbereiten. (K3) (Gemäss Umsetzungsdokument Garmethoden in Liste des Anhang 1)		☐	☐		Semester Berufsfachschule: 1. // 2. // 3. // 4. Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 2 // 3 // 4	PB 102 PB 202 PB 203 PB 303	PB 304 PB 401 PB 402

Handlungskompetenz a5: Lebensmittel zu einfachen Gerichten zubereiten und sensorisch prüfen Küchenangestellte 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	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 Anhang 1)		☐	☐		Semester Berufsfachschule: 1. // 2. // 3. // 4. Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 2 // 3 // 4	PB 102 PB 201 PB 202 PB 203 PB 301	PB 303 PB 304 PB 401 PB 402
a5.2-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 nach Vorgaben anwenden. (K3)			☐	☐	Semester Berufsfachschule: 1. // 2. // 3. // 4. Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 2 // 3 // 4	PB 102 PB 201 PB 202	PB 203 PB 301 PB 401
a5.3-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. Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 2 // 3 // 4	PB 102 PB 304 PB 401 PB 402	
a5.4-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. Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 2 // 3 // 4	PB 102 PB 202 PB 203 PB 301	PB 303 PB 304 PB 401 PB 402

Handlungskompetenz a6: Gerichte kombinieren, anrichten und präsentieren Küchenangestellte schaffen mit dem sauberen und attraktiven Anrichten und Präsentieren 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 präsentieren. Dabei berücksichtigen sie die Anforderungen und Vorgaben des Service und der eingesetzten Speiseverteilssysteme.							
Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	Hinweise	Praxisaufträge	
a6.1-BFS Bedeutung und Wirkung					Kein Leistungsziel im Betrieb Semester Berufsfachschule: 2. // 3. // 4. 2. Semester: Kohlenhydrate 3. Semester: Fette 4. Semester: Proteine Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 2 // 3 // 4		
a6.2-B Anrichten und Präsentieren Speisen und Gerichte gemäss betrieblicher Vorgaben attraktiv und bedarfsgerecht anrichten und präsentieren und dabei Anrichtetechniken anwenden. (K3)	☐	☐			Kein Leistungsziel in der Berufsfachschule Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 2 // 3 // 4	PB 102 PB 201 PB 203 PB 303	PB 304 PB 401 PB 402
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. Kein Leistungsziel in den üK	PB 102	

Handlungskompetenzbereich B: Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit

Küchenangestellte 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

Küchenangestellte 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	Hinweise	Praxisaufträge	
b1.1-BFS Mikroorganismen					Kein Leistungsziel im Betrieb Semester Berufsfachschule: 1. // 2. // 3. // 4. Kein Leistungsziel in den üK		
b1.2-BFS Rechtsgrundlagen					Kein Leistungsziel im Betrieb Semester Berufsfachschule: 1. // 2. // 3. // 4. 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	PB 101 PB 102 PB 202 PB 203 PB 301	PB 303 PB 304 PB 401 PB 402
b1.4-B Selbstkontroll-Konzept Standards des betrieblichen Selbstkontroll-Konzeptes 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	PB 101 PB 102 PB 303	PB 401 PB 402

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

Küchenangestellte 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	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	PB 101 PB 102 PB 202 PB 301 PB 303 PB 304
b2.2-BFS Unfall- und Erkrankungsgefahren					Kein Leistungsziel im Betrieb Semester Berufsfachschule: 1. Kein Leistungsziel in den üK	

Handlungskompetenz b3: Abfälle und Reststoffe trennen, lagern und entsorgen Küchenangestellte 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	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	PB 101 PB 102 PB 303	
b3.2-B Abfallbewirtschaftung Abfälle und Reststoffe ökonomisch und ökologisch entsorgen. (K3)	☐	☐			Semester Berufsfachschule: 1. Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 2 // 3 // 4	PB 101 PB 102	PB 303 PB 304

Handlungskompetenz b4: Geräte, Werkzeuge, Geschirr, Räume und Einrichtungen reinigen und instand halten Küchenangestellte 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	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	PB 101 PB 102 PB 301 PB 303
b4.2-B Schäden und Störungen Bei Schäden, Störungen oder übermässiger Abnutzung von Geräten, Werkzeugen und Geschirr die vorgesetzte Stelle orientieren. (K3)	☐				Kein Leistungsziel in der Berufsfachschule Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 2 // 3 // 4	PB 101 PB 102
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	PB 102 PB 202 PB 301 PB 303 PB 304

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.

Küchenangestellte beherrschen die persönlichen und betrieblichen Arbeitsprozesse von der Zubereitung und der Präsentation von Speisen und Gerichten. Sie setzen technologische Mittel ein und arbeiten rentabel und effizient.

Handlungskompetenz c1: Die Abläufe in der Küche umsetzen

Küchenangestellte erkennen die Aufgaben der Organisation in ihrem Arbeitsbereich. Sie unterstützen die Betriebsorganisation und setzen vorgegebene Massnahmen um.

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	Hinweise	Praxisaufträge	
c1.1-B Aufbauorganisation Aufbauorganisation der Küche mit Funktionen, Aufgaben und Stelleninhabenden erkennen. (K4)		☐			Semester Berufsfachschule: 1. Kein Leistungsziel in den üK		
c1.2-B Planungshilfsmittel Mit geeigneten Massnahmen und Dokumenten/Checklisten eigene einfache Arbeitsabläufe planen und den Zeitplan erstellen. (K4)		☐	☐	☐	Semester Berufsfachschule: 1. // 2. // 3. // 4. Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 2 // 3 // 4	PB 102 PB 202 PB 203	PB 303 PB 304 PB 401
c1.3-B Arbeitsablauf und Zeitplanung Eigene Tätigkeiten gemäss Arbeits- und Zeitplanung sowie nach betrieblichen Vorgaben ausführen. (K3)		☐	☐	☐	Kein Leistungsziel in der Berufsfachschule Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 2 // 3 // 4	PB 102 PB 202 PB 303	PB 304 PB 401 PB 402
c1.4-B Einsatz von Geräten Geräte bereitstellen sowie einsetzen und dabei die Vorgaben des Betriebs beachten. (K3)		☐	☐	☐	Semester Berufsfachschule: 3. Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 2 // 3 // 4	PB 202 PB 402	

Handlungskompetenz c2: Verluste und Verschwendung von Lebensmitteln, Speisen und Betriebsmitteln vermeiden Küchenangestellte vermeiden Verschwendung durch den bedachten Einsatz von Lebensmitteln, Speisen und Betriebsmaterial.						
Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	Hinweise	Praxisaufträge
c2.1-B Vermeidung von Lebensmittelverschwendung Massnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung bei allen Tätigkeiten entlang der Wertschöpfungskette umsetzen. (K3)	☐	☐			Semester Berufsfachschule: 1.// 3. Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 2 // 3 // 4	PB 101 PB 401 PB 402
c2.2-B Betriebsmitteleinsatz Entlang der Wertschöpfungskette Betriebsmaterial und Energie sparsam einsetzen. (K3)		☐	☐		Semester Berufsfachschule: 1.// 3. Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 2 // 3 // 4	PB 101 PB 402

Handlungskompetenzbereich D: Auftreten und Kommunizieren

Küchenangestellte pflegen eine konstruktive Kommunikationskultur und einen freundlichen Umgang mit Mitarbeitenden und Vorgesetzten. Sie sind in der Lage, die Informations- und Kommunikationsmittel zweckmässig einzusetzen und damit den Informationsfluss sicherzustellen. Küchenangestellte nehmen auch Gästerückmeldungen entgegen und leiten diese an die zuständige Stelle weiter.

Handlungskompetenz d1: Den eigenen Auftritt gestalten und mit Mitarbeitenden kommunizieren

Küchenangestellte messen der rechtzeitigen Information eine grosse Bedeutung bei und tragen zu einem reibungslosen Informationsaustausch innerhalb des Küchenteams und mit dem Service bei.

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	Hinweise	Praxisaufträge
d1.1-B Berufsethos Allgemeine Regeln des Berufsstandes und Vorgaben des Betriebes einhalten. (K3)	☐	☐			Semester Berufsfachschule: 1. // 3. Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 2 // 3 // 4	PB 101 PB 301 PB 303
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
d1.3-B Branchenübliche Fachbegriffe Branchenübliche 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. Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 2 // 3 // 4	PB 101 PB 102 PB 303 PB 304 PB 401 PB 402

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	Hinweise	Praxisaufträge
d1.4-B Kommunikation Die betrieblichen Standards für die Kommunikation anwenden. (K3)	☐	☐			Semester Berufsfachschule: 1.// 3. Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 2 // 3 // 4	PB 101 PB 303 PB 401
d1.5-B Auftreten Die betrieblichen Standards für das Verhalten und Auftreten anwenden. (K3)	☐	☐			Semester Berufsfachschule: 1.// 2. // 3. Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 2 // 3 // 4	PB 101 PB 401
d1.6-B Zusammenarbeit Beziehungen zu Mitarbeitenden und Vorgesetzten kooperativ mitgestalten und im Team erfolgreich zusammenarbeiten. (K3)	☐	☐			Semester Berufsfachschule: 1.// 2. // 3. Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 2 // 3 // 4	PB 101
d1.7-B Herausfordernde Situationen und Hektik In herausfordernden und hektischen Situationen angemessen reagieren. (K3)		☐	☐		Semester Berufsfachschule: 1.// 2. // 3. Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 2 // 3 // 4	
d1.8-B Gästerückmeldungen Gästerückmeldungen entgegennehmen und weiterleiten. (K3)		☐	☐		Semester Berufsfachschule: 1.// 2. // 3. Kein Leistungsziel in den üK	
d1.9-BFS Weiterbildungsmöglichkeiten					Kein Leistungsziel im Betrieb Semester Berufsfachschule: 4. Kein Leistungsziel in den üK	

Handlungskompetenz d2: Kommunikationsmittel für den Informationsaustausch im Küchenbereich einsetzen

Küchenangestellte setzen Informations- und Kommunikationsmittel adressatengerecht ein, leiten Daten und Informationen weiter und halten die betrieblichen Bestimmungen ein.

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	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. Überbetriebliche Kurse üK: 1 // 2 // 3 // 4	PB 401 PB 402

