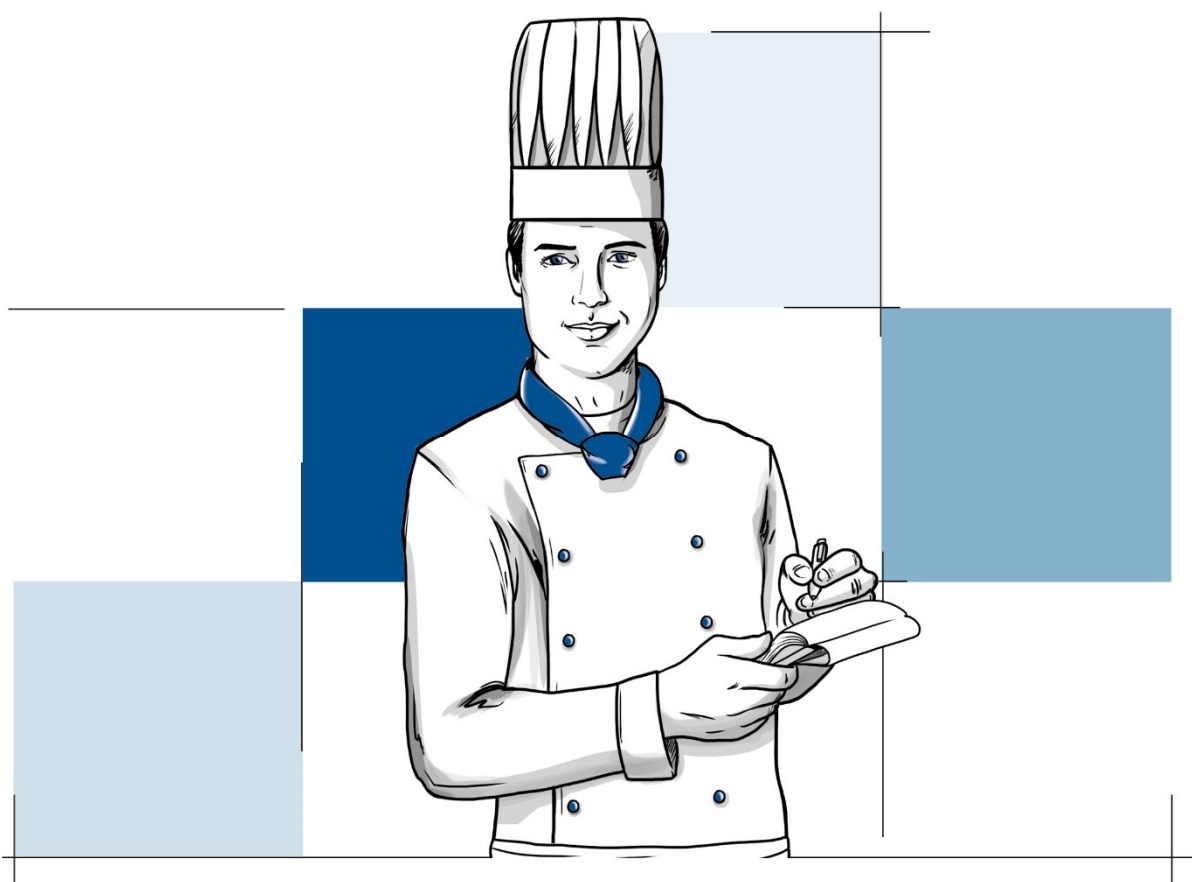




Leitfaden Fachgespräch für Prüfungsexpertinnen/Prüfungsexperten (Leitfaden PEX)

zu den «Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung»
vom 01. Januar 2023

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

Berufsnummer 79025

Der Schweizerischen Kommission Berufsentwicklung und Qualität für
Küchenberufe zur Stellungnahme unterbreitet am 19. November 2024

Inhaltsverzeichnis

1	Ziel und Zweck	1
2	Grundlagen.....	1
3	Hinweise zur Anwendung des Leitfadens	2
3.1	Allgemeine Hinweise	2
3.2	Nivellierung	2
3.3	Zeitmanagement.....	2
4	Das Fachgespräch.....	3
4.1	Vorbereiten und einrichten durch die Prüfungskommission	3
4.2	Begrüssung und Vorstellung	3
4.3	Ausgangslage	3
4.4	Ablaufplanung.....	3
4.5	Vorbereitung auf das Fachgespräch durch die Kandidatinnen/Kandidaten	3
4.6	Detaillierter Ablauf des Fachgesprächs.....	4
4.6.1	Begrüssung (1 Minute)	4
4.6.2	Speisenangebot / HK a1 (3 Minuten)	4
4.6.3	Einkauf / HK a2 (3 Minuten).....	4
4.6.4	Lagerung / HK a3 (3 Minuten)	4
4.6.5	Vorbereitung / HK a4 (6 Minuten).....	4
4.6.6	Zubereitung / HK a5 (8 Minuten)	4
4.6.7	Fertigung HK a6 / Verkauf (5 Minuten).....	5
4.6.8	Variable Inputs für das Fachgespräch aus den HK b und c.....	5
4.6.9	Auftreten und Kommunizieren HK d	5
4.6.10	Verabschiedung (1 Minute).....	5

1 Ziel und Zweck

Der vorliegende Leitfaden PEX soll unterstützend bei der Planung und Durchführung des Fachgesprächs dienen.

2 Grundlagen

Als Grundlagen für das Fachgespräch gelten die Ausführungsbestimmungen sowie der jährlich angepasste Leitfaden (Situationen) für das Qualifikationsverfahren «vorgegebene praktische Arbeit» (QV-Situation) der beruflichen Grundbildung Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA.

Weitere Grundlagen sind:

- Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung Küchenangestellte/Küchenangestellter mit eidgenössischem Berufsattest (EBA) vom 20. Juni 2023. Massgeblich für das QV sind insbesondere die Art. 16 bis 21.
- Bildungsplan zur Verordnung über die berufliche Grundbildung Küchenangestellte/Küchenangestellter mit eidgenössischem Berufsattest (EBA) vom 20. Juni 2023. Massgeblich für die QV ist insbesondere Teil 4.
- Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung Küchenangestellte/Küchenangestellter mit eidgenössischem Berufsattest (EBA) vom 01. Januar 2024.
- Lehrplan für die Berufsfachschulen vom 20. Juni 2023 (Grafik Lerngelände).
- Handbuch für Prüfungsexpertinnen und Prüfungsexperten in Qualifikationsverfahren der beruflichen Grundbildung. Hinweise und Instrumente für die Praxis.

3 Hinweise zur Anwendung des Leitfadens

3.1 Allgemeine Hinweise

Dieser Leitfaden PEX ist eine allgemeine Struktur, die es ermöglicht, Fachgespräche effektiv zu führen. Das Fachgespräch (Position 3), als Bestandteil der vorgegebenen praktischen Arbeit, dauert 30 Minuten. Dieses basiert auf den im Leitfaden (Situationen) für das Qualifikationsverfahren «vorgegebene praktische Arbeit» EBA beschriebenen, jährlich angepassten Situationen sowie den für die Nutzung zugelassenen und verwendeten Unterlagen, namentlich die

- Lerndokumentation
- Unterlagen der überbetrieblichen Kurse
- Weitere Unterlagen gemäss QV-Kommission / Aufgebot für das Qualifikationsverfahren.

Im Fachgespräch werden Vernetzungsfragen zu allen Handlungskompetenzbereichen auf Grundlage der Wertschöpfungskette diskutiert.



Das Fachgespräch ist ein Gespräch zwischen Berufsleuten und geht fachlich in die Breite und Tiefe. **Es ist somit kein «Frage- und Antwortspiel».** Beim Fachgespräch werden Fachkompetenz, respektive die Kenntnisse sowie Fertigkeiten und Fähigkeiten überprüft. Es wird dabei aufgezeigt, wie gut eine Kandidatin oder ein Kandidat Zusammenhänge erkennen kann.

So zeigt eine kandidierende Person beispielsweise auf, wie sie bei praxisbezogenen Aufgaben vorgegangen ist oder vorgeht. Sie legt dabei ihr Verständnis über die fachlichen Hintergründe und Zusammenhänge dar, reflektiert das methodische Vorgehen und erörtert alternative Lösungsansätze. Die Prüfungsexpertin oder der Prüfungsexperte bringt dabei offene Vernetzungsfragen ein. Die Kandidierenden zeigen im Fachgespräch ihre reflektierte Praxiserfahrung und ihre berufliche Handlungsfähigkeit.

3.2 Nivellierung

Das auf diesem Leitfaden PEX basierende Gespräch soll an die spezifischen Anforderungen der Bildungsstufe EBA angepasst werden. Nicht alle Handlungskompetenzen werden zwangsläufig in jedem Gespräch abgedeckt.

3.3 Zeitmanagement

Achten Sie darauf, die vorgegebene Zeit effizient zu nutzen.

Die Prüfungsexpertinnen/Prüfungsexperten stehen für das Zeitmanagement in der Verantwortung.

4 Das Fachgespräch

4.1 Vorbereiten und einrichten durch die Prüfungskommission

- Räumlichkeiten / Infrastruktur
- Sicherstellen Internetverbindung (sofern im Kanton zugelassen)
- Bereitstellung relevanter Dokumente zum besseren Verständnis (z.B. QV-Situationen gedruckt).
- Gerichtelisten

4.2 Begrüssung und Vorstellung

- Begrüssung der Teilnehmer, ggf. kurze Vorstellung.
- Formelle Informationen mitteilen
 - Gesundheit
 - Sprache
 - Rolle der PEX
 - Dauer und Ablauf des Fachgesprächs
- Ziel des Gesprächs: Kurz das Ziel des Gesprächs und die erwarteten Ergebnisse skizzieren.
- Hinweis an die Kandidatinnen und Kandidaten, dass erarbeitete Praxisaufträge, Rezepte, weitere Unterlagen (beispielsweise Unterlagen zur Prüfungsvorbereitung usw.) aus der Lerndokumentation der beruflichen Praxis sowie Unterlagen der überbetrieblichen Kurse, welche während der Einlese- und Vorbereitungszeit bereitgelegt wurden, verwendet werden dürfen.

4.3 Ausgangslage

Die Kandidatinnen/Kandidaten ziehen zu Beginn der Einlese- und Vorbereitungszeit eine der QV-Situationen und nehmen im Fachgespräch Bezug darauf. Je nach Prüfungsstandort werden diese Dokumente alternativ zugewiesen.

4.4 Ablaufplanung

1 Minute	3 Minuten	3 Minuten	3 Minuten	6 Minuten	8 Minuten	5 Minuten	1 Minute
Begrüssung	HK a1	HK a2	HK a3	HK a4	HK a5	HK a6 / Verkauf	Verabschiedung



		HK b1	HK b1 / b2	HK b1 / b2	HK b1
HK c1 / c2	HK c2	HK c2	HK c1 / c2	HK c2	HK c2
HK d1 / d2	HK d1 / d2	HK d1 / d2	HK d1 / d2	HK d1 / d2	HK d1 / d2



4.5 Vorbereitung auf das Fachgespräch durch die Kandidatinnen/Kandidaten

Die Kandidatinnen/Kandidaten erhalten 20 Minuten Einlese- und Vorbereitungszeit, in welcher sie als Gesprächsgrundlage gemäss der Ausgangslage 4.3 aus den vorgegebenen Gerichten ihre eigene Speisenfolge erstellen. Diese Zeit wird nicht bewertet und ist nicht in den 30 Minuten des Fachgesprächs inkludiert.

4.6 Detaillierter Ablauf des Fachgesprächs

4.6.1 Begrüssung (1 Minute)

Kurze Vorstellung (Name / Funktion)

4.6.2 Speisenangebot / HK a1 (3 Minuten)

- Kandidatinnen/Kandidaten präsentieren aus der zugewiesenen QV-Situation mit den vorgegebenen Gerichten, unter Einbezug ihrer Lerndokumentation, ihre Speisenfolge, welche sie während der Einlese- und Vorbereitungszeit definiert haben.
- Kandidatinnen/Kandidaten begründen ihre Gerichtewahl anhand der Anforderungen und der Vorgaben der QV-Situation.
- Nicht abschliessende, weiterführende Vernetzungsfragen, basierend auf dem Gesprächsverlauf, sind möglich.

Passende variable Inputs aus 4.6.8 müssen aufgenommen werden.

4.6.3 Einkauf / HK a2 (3 Minuten)

- Kandidatinnen/Kandidaten erläutern anhand betrieblicher Beispiele, wie sie beim Einkauf sicherstellen, dass die ausgewählten Produkte den aktuellen Ernährungsgrundsätzen entsprechen.
- Kandidatinnen/Kandidaten legen ihre Überlegungen dar, welche Kriterien sie beim Einkauf beachten, um Produkte mit Schadstoffen zu vermeiden oder deren Gehalt zu minimieren.
- Kandidatinnen/Kandidaten erklären anhand von betrieblichen Beispielen, wie sie die unterschiedlichen Ernährungsformen, die in ihrem Betrieb angeboten werden, umsetzen.
- Nicht abschliessende, weiterführende Vernetzungsfragen, basierend auf dem Gesprächsverlauf, sind möglich.

Passende variable Inputs aus 4.6.8 müssen aufgenommen werden.

4.6.4 Lagerung / HK a3 (3 Minuten)

- Kandidatinnen/Kandidaten zeigen auf, wie sie die Qualität der Lebensmittel entlang der Wertschöpfungskette bei der Warenannahme kontrollieren.
- Kandidatinnen/Kandidaten zeigen auf, wie sie die Qualität von Lebensmitteln bei der Lagerung entlang der Wertschöpfungskette berücksichtigen und welche Massnahmen sie ergreifen.
- Nicht abschliessende, weiterführende Vernetzungsfragen, basierend auf dem Gesprächsverlauf, sind möglich.

Passende variable Inputs aus 4.6.8 müssen aufgenommen werden.

4.6.5 Vorbereitung / HK a4 (6 Minuten)

- Kandidatinnen/Kandidaten erläutern die Arbeitsvorbereitung, einschliesslich des Prinzips «Waschen, Rüsten und Schneiden» von Lebensmitteln und erklären deren Bedeutung im Zusammenhang mit Nachhaltigkeit (FoodSave und FoodWaste).
- Kandidatinnen/Kandidaten leiten mögliche Vorbereitungstätigkeiten und Schnittarten für pflanzliche und tierische Lebensmittel, Lebensmittel tierischen Ursprungs und weitere Lebensmittel ab und begründen ihre Wahl. Sie erläutern, wie und wann spezielle Techniken eingesetzt werden.
- Nicht abschliessende, weiterführende Vernetzungsfragen, basierend auf dem Gesprächsverlauf, sind möglich.

Passende variable Inputs aus 4.6.8 müssen aufgenommen werden.

4.6.6 Zubereitung / HK a5 (8 Minuten)

- Kandidatinnen/Kandidaten erläutern die Umsetzung der Garmethoden der von ihnen gewählten Gerichte.
- Kandidatinnen/Kandidaten beschreiben/begründen ihre Wahl der Gerichte im Kontext der Gar- und Geschmacksziele.

- Kandidatinnen/Kandidaten analysieren und begründen die Garmethode/n für bestimmte Lebensmittel (z.B. Fleisch/Geflügel/Gemüse) und bringen sie in den Kontext der Gar- und Geschmacksziele
- Nicht abschliessende, weiterführende Vernetzungsfragen, basierend auf dem Gesprächsverlauf, sind möglich.

Passende variable Inputs aus 4.6.8 müssen aufgenommen werden.

4.6.7 Fertigung HK a6 / Verkauf (5 Minuten)

- Kandidatinnen/Kandidaten erläutern an betrieblichen Beispielen die Wichtigkeit der optischen Präsentation von Gerichten.
- Kandidatinnen/Kandidaten legen ihr Vorgehen dar, um Speisen und Gerichte optisch ansprechend anzurichten und zu präsentieren. Welche Aspekte wie Farben, Formen oder Garnituren beachten sie dabei.
- Kandidatinnen/Kandidaten zeigen auf, welche Faktoren sie bei der Fertigung der Gerichte beachten, um die Speiseausgabe und -verteilung in ihrem Betrieb umzusetzen.
- Kandidatinnen/Kandidaten sollen durch Storytelling die Herkunft oder Besonderheit eines selbstgewählten Gerichts aus der Situation hervorheben, um den Gästen ein emotionales Erlebnis zu bieten und den Verkauf zu fördern.
- Nicht abschliessende, weiterführende Vernetzungsfragen, basierend auf dem Gesprächsverlauf, sind möglich.

Passende variable Inputs aus 4.6.8 müssen aufgenommen werden.

4.6.8 Variable Inputs für das Fachgespräch aus den HK b und c

- Kandidatinnen/Kandidaten berücksichtigen die Einhaltung von Rechtsgrundlagen zur Hygiene, GHP, Vorschriften und Standards. (b1)
- Kandidatinnen/Kandidaten berücksichtigen die Einhaltung von Rechtsgrundlagen zur Arbeitssicherheit/EKAS und Brandschutz, Vorschriften und Standards. (b2)
- Kandidatinnen/Kandidaten erläutern unterschiedliche Planungshilfsmittel zur Unterstützung reibungsloser Betriebsabläufe. (c1)
- Kandidatinnen/Kandidaten erklären die Zusammenhänge von Zeitplänen und einfachen Arbeitsabläufen. (c1)
- Kandidatinnen/Kandidaten berücksichtigen die Minimierung von Lebensmittelabfall. Sie definieren spezifische Massnahmen zur Wiederverwertung von Lebensmitteln. (c2)

4.6.9 Auftreten und Kommunizieren HK d

- Kandidatinnen/Kandidaten gestalten ihren Auftritt und kommunizieren stufengerecht mit einer Fachperson. (d1)
- Kandidatinnen/Kandidaten nutzen Kommunikationsmittel (z.B. Lerndokumentation) für die Informationsbeschaffung und den Informationsaustausch und setzen diese ein. (d2)

4.6.10 Verabschiedung (1 Minute)

- Dank an die Kandidatinnen/Kandidaten für ihre Beiträge
- Verabschiedung

