

Hotel & Gastro formation by Hotel & Gastro Union
Gastro Suisse
Hotellerie Suisse



Implementierung der beruflichen Grundbildungen

Köchin EFZ / Koch EFZ
Küchenangestellte EBA / Küchenangestellter EBA

1

Hotel & Gastro formation by Hotel & Gastro Union
Gastro Suisse
Hotellerie Suisse

Inhalt

- Revisionsprozess
- Grundlegendokumente / Bildungserlasse
- Lernortkooperation
 - Lernort Berufsfachschule
 - Lernort überbetriebliche Kurse
 - Lernort Betrieb
- Qualifikationsverfahren
- Dokumente / weitere Informationen

15.04.2024 Implementierung Küche 2024 2

2

Hotel & Gastro formation by Hotel & Gastro Union Gastronomie Hoteleriechulise

Eine Aufgabe – drei Partner

Quelle: SBF, Florian Berset

15.04.2024 Implementierung Küche 2024 3

3

Hotel & Gastro formation by Hotel & Gastro Union Gastronomie Hoteleriechulise

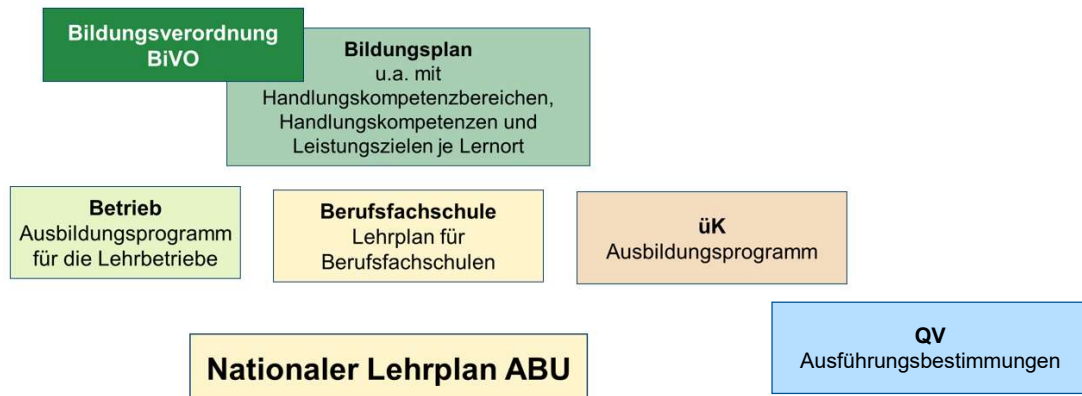
Inhalt

- Revisionsprozess
- **Grundlagedokumente / Bildungserlasse**
- Lernortkooperation
 - Lernort Betrieb
 - Lernort Berufsfachschule
 - Lernort überbetriebliche Kurse
- Qualifikationsverfahren
- Dokumente / weitere Informationen

15.04.2024 Implementierung Küche 2024 4

4

Hierarchie der Grundlegendendokumente



15.04.2024

Implementierung Küche 2024

5

5

Bildungserlasse

Die Bildungsverordnung (BiVo)

- Ist die gesetzliche Grundlage und die Basis für den Bildungsplan
- Regelt die Anteile der drei Lernorte (Betrieb, Berufsfachschule, üK)
- Fachliche Anforderungen an die Berufsbildenden
- Höchstzahl Lernende im Betrieb
- Verpflichtung zur Führung einer Lerndokumentation
- Übergeordneter Rahmen für das Qualifikationsverfahren (QV)

15.04.2024

Implementierung Küche 2024

6

6

BiVo Art.10

Fachliche Anforderungen an Berufsbildnerinnen und Berufsbildner

- Köchin oder Koch EFZ mit mind. drei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet
- Köchin oder Koch mit mind. drei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet
- Einschlägiger Abschluss der höheren Berufsbildung

BiVo Art.11

Höchstzahl der Lernenden

- 1 lernende Person
 - Eine berufsbildende Person zu 80% oder zwei berufsbildende Personen zu je 60%
- Für jede weitere lernende Person
 - Zusätzliche Fachkraft zu 80% oder zwei Fachkräfte zu je 60%
- Ausnahmen können durch die kantonale Behörde bewilligt werden.

Bildungserlasse

Der Bildungsplan (BiPla)

- Qualifikationsprofil
 - Berufsbild / Übersicht der Handlungskompetenzen
- Ausbildungsinhalte
 - Handlungskompetenzbereiche
 - Handlungskompetenzen
 - Leistungsziele für Betrieb, Berufsfachschule, üK

15.04.2024

Implementierung Küche 2024

9

9

Qualifikationsprofil EFZ

Übersicht über die neuen Handlungskompetenzen

↓ Handlungskompetenzbereiche	Handlungskompetenzen →					
A Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten	a1 Speiseangebot mitgestalten, Food-Trends miteinbeziehen und den Gästebedürfnissen anpassen	a2 Bestellmengen, Warenkosten und Nährwert von Gerichten berechnen und geeignete Lebensmittel einkaufen	a3 Gelieferte Lebensmittel auf Qualität und Menge kontrollieren und geeignet lagern	a4 Lebensmittel, Arbeitsplatz, Werkzeuge, Utensilien und Geräte für die Speiseproduktion vorbereiten	a5 Tierische und pflanzenbasierte Lebensmittel zu Speisen und Gerichten zubereiten, veredeln und sensorisch prüfen	a6 Gerichte kombinieren, anrichten und inszenieren
B Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit	b1 Hygiene, Lebensmittelsicherheit, Auskunftspflicht und mikrobiologische Qualitätsstandards in der Küche sicherstellen	b2 Unfall- und Erkrankungsrisiken minimieren und im Ereignisfall Sofortmassnahmen treffen	b3 Abfälle und Reststoffe aufgrund der Lagerung und Vorbereitung von Speisen trennen und entsorgen	b4 Geräte, Werkzeuge, Geschirr, Räume und Einrichtungen reinigen und instand halten		
C Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe	c1 Die Abläufe in der Küche planen und umsetzen	c2 Die Zusammenarbeit mit Partnerinnen und Partnern an den Nahtstellen planen und vorbereiten	c3 Digitale Bestell-, Berechnungs- und Planungssysteme für den Küchenbereich anwenden	c4 Die Produktivität in der Küche gewährleisten und optimieren	c5 Verluste und Verschwendung von Lebensmitteln, Speisen und Betriebsmitteln vermeiden	
D Auftreten und Kommunizieren	d1 Den eigenen Auftritt gestalten und mit Mitarbeitenden, Gästen sowie Lieferantinnen und Lieferanten kommunizieren	d2 Kommunikationsmittel für die Informationsbeschaffung und den Informationsaustausch im Küchenbereich einsetzen sowie Methoden für Präsentationen von Speisen und Gerichten anwenden	d3 Mit Gästen und innerbetrieblich in einer zweiten Landessprache oder in Englisch kommunizieren			

15.04.2024

Implementierung Küche 2024

10

10

Qualifikationsprofil EBA

Übersicht über die neuen Handlungskompetenzen

↓ Handlungskompetenzbereiche	Handlungskompetenzen →					
A Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten	a1 Speisen den Gästebedürfnissen anpassen	a2 Wareneinkauf unterstützen und dabei Grundsätze der gesunden Ernährung umsetzen	a3 Gelieferte Lebensmittel auf Qualität und Menge kontrollieren und geeignet lagern	a4 Lebensmittel, Arbeitsplatz, Werkzeuge, Utensilien und Geräte für die Speiseproduktion vorbereiten	a5 Lebensmittel zu einfachen Gerichten zubereiten und sensorisch prüfen	a6 Gerichte kombinieren, anrichten und präsentieren
B Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit	b1 Hygiene, Lebensmittelsicherheit, Auskunftspflicht und mikrobiologische Qualitätsstandards in der Küche sicherstellen	b2 Unfall- und Erkrankungsrisiken minimieren und im Ereignisfall Sofortmassnahmen treffen	b3 Abfälle und Reststoffe trennen, lagern und entsorgen	b4 Geräte, Werkzeuge, Geschirr, Räume und Einrichtungen reinigen und instand halten		
C Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe	c1 Die Abläufe in der Küche umsetzen	c2 Verluste und Verschwendung von Lebensmitteln, Speisen und Betriebsmitteln vermeiden				
D Auftreten und Kommunizieren	d1 Den eigenen Auftritt gestalten und mit Mitarbeitenden kommunizieren	d2 Kommunikationsmittel für den Informationsaustausch im Küchenbereich einsetzen				

15.04.2024

Implementierung Küche 2024

11

11

Leistungsziele im Bildungsplan

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 Gäste-segmente und Gästewünsche.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetriebliche Kurse
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)	a1.1-BFS Pflanzliche Lebensmittel Pflanzliche Lebensmittel in Bezug auf Herkunft, Verfügbarkeit, Zusammensetzung, Deklarationsrichtlinien, Verwendungszweck und Sorten sowie gängige Anbaumethoden vergleichen: - Gemüse - Kartoffeln - Getreide - Hülsenfrüchte - Obst - Samen und Kerne - Pilze - Kräuter - Gewürze - Sprossen (K4)	a1.1-uK Pflanzliche Lebensmittel Pflanzliche Lebensmittel für das Speiseangebot erkennen und einsetzen: - Gemüse - Kartoffeln - Getreide - Hülsenfrüchte - Obst - Samen und Kerne - Pilze - Kräuter - Gewürze - Sprossen (K3)

15.04.2024

Implementierung Küche 2024

12

12

Was ist Handlungskompetenz?

Handlungskompetent ist, wer komplexe und zukunfts offene Situationen

- eigeninitiativ
- zielorientiert
- fachgerecht
- situationsorientiert
- sozial verantwortlich bewältigt.



Alle Lernorte

Liste der Garmethoden

- In Zusammenarbeit mit dem Kochverband wurden die Garmethoden auf ihre Aktualität überprüft und eine neue, angepasste Liste erarbeitet.

Garmethode	Temperaturbereich	Fettstoff	Fremdflüssigkeit	Merkmale Garmethode	Gargut	Hinweise
Dünsten	100 – 130 °C	Ja	Fond, Wein, Wasser	Zugedeckt auf dem Herd mit wenig Fremdflüssigkeit, am Schluss Flüssigkeit einreduzieren und Gargut überglänzen	Gemüse, Obst	
				Zugedeckt auf dem Herd mit wenig Fremdflüssigkeit, Sauce kann aus der Garflüssigkeit hergestellt werden	Schlachtfleisch, Wild, Geflügel, Krustentiere, Schalentiere, Weichtiere	
				In geschlossenem Garraum / zugedeckt auf dem Herd mit Fremdflüssigkeit im Verhältnis zur Quellfähigkeit	Getreide	
				Zugedeckt auf dem Herd, die Dünstflüssigkeit entsteht aus dem Wassergehalt des Garguts	Pilze, Gemüse und Obst mit hohem Wassergehalt	

Liste der Garmethoden

Auszug zu den Veränderungen

- Auf das Glasieren als eigenständige Methode wird verzichtet, da es sich bei Gemüse um ein Dünsten sowie bei Schlachtfleisch um ein Schmoren handelt.
- Das Garen im Öl oder Eigenfett (Confieren) wird dem Pochieren zugeordnet.
- Das Garen im Vakuumbeutel (Sous-vide) ist nicht als eigenständige Methode zu verstehen, sondern als eine Variante des Dämpfens, Siedens oder Pochierens.

15.04.2024

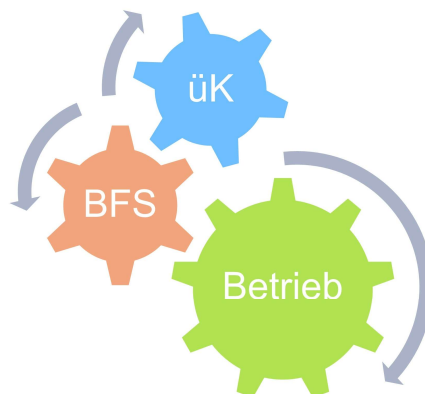
Implementierung Küche 2024

15

15

Lernortkooperation

Berufsbildung ist ein Gemeinschaftsprojekt



15.04.2024

Implementierung Küche 2024

16

16

Lernort Berufsfachschule

Lektionentafel EFZ

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	80	80	240
Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe				
Auftreten und Kommunizieren (Inkl. Kommunikation in einer zweiten Landessprache oder Englisch)				
Total Berufskennntnisse	200	200	200	600
b. Allgemeinbildung	120	120	120	360
c. Sport	40	40	40	120
Total Lektionen	360	360	360	1080

15.04.2024

Implementierung Küche 2024

17

17

Lernort Berufsfachschule

Lektionentafel EBA

Unterricht	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	Total
a. Berufskennntnisse			
– Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten	120	120	240
– Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit	80	80	160
– Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe			
– Auftreten und Kommunizieren			
Total Berufskennntnisse	200	200	400
b. Allgemeinbildung	120	120	240
c. Sport	40	40	80
Total Lektionen	360	360	720

15.04.2024

Implementierung Küche 2024

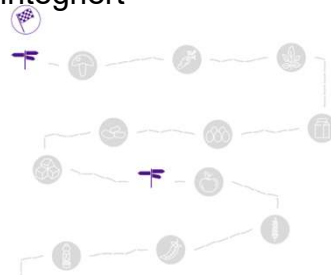
18

18

Lernort Berufsfachschule

Zusammenzug der wichtigsten Punkte

- Die Anzahl der Lektionen bleibt gleich
- Geringfügige Veränderungen der Zuteilung der Lebensmittel auf die Semester
- Der Unterricht wird handlungskompetenzorientiert gestaltet
- Die Fremdsprache ist im berufskundlichen Unterricht integriert
- QV-Berufskennntnisse - schriftlich fällt weg



15.04.2024

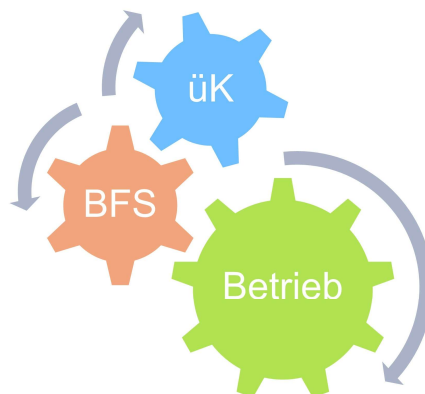
Implementierung Küche 2024

19

19

Lernortkooperation

Berufsbildung ist ein Gemeinschaftsprojekt



15.04.2024

Implementierung Küche 2024

20

20

EFZ und EBA BiVo Art.8 überbetriebliche Kurse

EFZ		EBA	
Lehrjahr	Dauer	Lehrjahr	Dauer
1	4 Tage	1	4 Tage
1	4 Tage	1	4 Tage
2	4 Tage	2	4 Tage
2	4 Tage	2	4 Tage
3	4 Tage		
Total	20 Tage	Total	16 Tage

15.04.2024

Implementierung Küche 2024

21

21

BiVo Art.15

Leistungsdokumentation in den üK

- Die Anbieter der überbetrieblichen Kurse halten die Leistungen der lernenden Person in Form je eines Kompetenznachweises für jeden überbetrieblichen Kurs fest.
- Die Anbindung an die Lerndokumentation ist möglich, dies entscheidet der üK-Standort. Vorteile daraus wären:
 - Digitale Unterlagen
 - Referenzrezepte
 - Ablegen / Übermitteln des üK - Berichts

15.04.2024

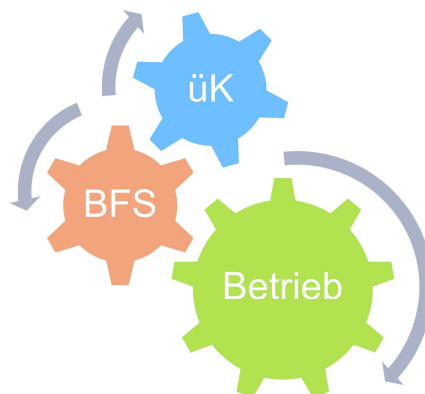
Implementierung Küche 2024

22

22

Lernortkooperation

Berufsbildung ist ein Gemeinschaftsprojekt



15.04.2024

Implementierung Küche 2024

23

23

Lernort Betrieb

Ausbildungsprogramm für die Lehrbetriebe

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	PB1_EFZ_01 PB2_EFZ_03

Legende:

Dunkelblaues Feld = in diesem Semester instruieren und anwenden
Hellblaues Feld = in diesem Semester trainieren und vertiefen

Hinweise: durch O&A ergänzt
Praxisaufträge: Vertiefung der Theorie und Praxis

15.04.2024

Implementierung Küche 2024

24

24

Lernort Betrieb

BiVo Art.12 Lerndokumentation

- Die lernende Person führt während der Bildung in beruflicher Praxis eine Lerndokumentation, in der sie laufend alle wesentlichen Arbeiten im Zusammenhang mit den zu erwerbenden Handlungskompetenzen festhält.
- Mindestens einmal pro Semester kontrolliert und unterzeichnet die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner die Lerndokumentation und bespricht sie mit der lernenden Person.

Lernort Betrieb

Praxisaufträge Betrieb

Geschätzter Zeitaufwand: 160 min.

Situation

Nachdem Sie sich bereits mit der Beschaffung, der Warenannahme und der Lagerung von Fischen und Meeresfrüchten beschäftigt haben, geht es nun an die Planung von Fischgerichten. Für eine interne Degustation dürfen Sie unterschiedliche Fischgerichte planen, die Ihrem Betriebskonzept entsprechen. Zu einem späteren Zeitpunkt werden Sie diese dann zubereiten. Das beliebteste Gericht soll dann den Weg in den Speiseplan oder auf die Speisekarte finden.

Lernort Betrieb

Auftrag: Angebotsplanung

Sie dürfen vier Fischgerichte für die Degustation planen. Recherchieren Sie für Ihre Ideensammlung über das Internet oder anhand betrieblicher Rezepturen. Berücksichtigen Sie dabei die folgenden Punkte und tragen Sie diese anschliessend in die vorbereitete Matrix ein:

- mindestens zwei unterschiedliche Fische müssen verwendet werden.
- bei mindestens einem Gericht müssen auch Meeresfrüchte enthalten sein.
- alle Fischgerichte müssen mit unterschiedlichen Garmethoden zubereitet werden.
- es muss zwingend eine Garmethode mit einer Fremdflüssigkeit dabei sein.
- bei einem Fischgericht darf auch ein ganzer Fisch serviert werden.
- ein Fischgericht soll als Vorspeise (warm oder kalt) oder als Fingerfood serviert werden können.

Rezeptieren Sie die Gerichte in Ihrem Rezept-Tool.

15.04.2024

Implementierung Küche 2024

27

27

Lernort Betrieb

Praxisaufträge Betrieb

- Einbettung BiPla
Einbettung Situation
- Auftrag mit
aufbereitetem Content
- Selbsteinschätzung
Lernende
- Fremdeinschätzung
Berufsbildende

Fremdeinschätzung durch Berufsbildnerin/Berufsbildner

Formative Rückmeldung

- Geben Sie ihrem Lernenden eine konstruktive Rückmeldung zum Auftrag. Hierfür dienen ihnen folgende Hinweise: Vorgehensweise bei der Recherche / Informationen in der Matrix / Berücksichtigung des Betriebskonzeptes / Reflexion

Summative Rückmeldung

- Übertrag in den Bildungsbericht (1.4 / 2.2 / 2.4 / 3.3 / 4.1)

1. Fachkompetenz	A	B	C	D
1.4 Umsetzung der Berufskennntnisse Verbindung von Theorie und Praxis				
2. Methodenkompetenz	A	B	C	D
2.2 Vernetztes Denken Verstehen und Nachvollziehen von Arbeitsabläufen und -prozessen / eigene Beiträge / Verbesserungsvorschläge				
2.4 Lern- und Arbeitsstrategie Bewusste Steuerung der eigenen Lernprozesse / Prozesse und Sachverhalte erklären und präsentieren				

15.04.2024

Implementierung Küche 2024

28

28

BiVo Art.13

Bildungsbericht

- Bildungsbericht des SDBB
- Wird von den Berufsbildenden ausgefüllt
- In Lerndokumentation integriert
- Zeitraum wählen damit Fremdeinschätzungen aus Praxisauftrag angezeigt werden

15.04.2024

Implementierung Küche 2024

29

29

Lernort Betrieb

Zusammenzug der wichtigsten Punkte zur Lerndokumentation

- Neue digitale Lerndokumentation (LD)
- Betriebsbezogene Praxisaufträge, welche eine Selbst-, wie auch eine Fremdeinschätzung beinhalten
- Aufbau der persönlichen Rezeptsammlung
- Verknüpfung mit dem Bildungsbericht
- Trainingskochen sind ab dem 4. Semester in der LD inkludiert
- Unabhängige Verknüpfung der drei Lernorte

15.04.2024

Implementierung Küche 2024

30

30

Kosten der Lerndokumentation

Unterlagen	EFZ	EBA
Lerndokumentation		
- Berufsbildende / Jahr (Anzahl Lernende nicht relevant)	CHF 79.00	CHF 79.00
- Lernende / Ausbildung	CHF 150.00	CHF 150.00
Rezepttool	CHF 48.00	CHF 48.00
üK-Lehrmittel (durch den Standort wählbar)	CHF 30.00	CHF 30.00
Lehrmittel Berufsfachschule		
- ohne Lerndokumentation	CHF 580.00	CHF 440.00
- mit Lerndokumentation (ohne Rezepttool)	CHF 655.00	CHF 515.00
- mit Lerndokumentation (inkl. Rezepttool)	CHF 703.00	CHF 563.00

- Lerndokumentation Köchin / Koch 2024

15.04.2024

Implementierung Küche 2024

33

33

Inhalt

- Revisionsprozess
- Grundlegendokumente / Bildungserlasse
- Lernortkooperation
 - Lernort Betrieb
 - Lernort Berufsfachschule
 - Lernort überbetriebliche Kurse
- **Qualifikationsverfahren**
- Dokumente / weitere Informationen

15.04.2024

Implementierung Küche 2024

34

34

Hotel & Gastro formation by Hotel & Gastro Union Gastrobetriebe Hotelleriechulise

BiVo Art.18

Umfang und Durchführung des Qualifikationsverfahren

Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung	Positionen
Qualifikationsbereich Praktische Arbeit als VPA Gewichtung 50 % Fallnote	Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten Gewichtung 60 %
	Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe Gewichtung 25 %
	Fachgespräch Gewichtung 15 %
Qualifikationsbereich Allgemeinbildung Gewichtung 20 % gemäss Verordnung des SBFJ über die Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung	
Erfahrungsnote Gewichtung 30 %	Note Unterricht in den Berufskennntnissen

15.04.2024 Implementierung Küche 2024 35

35

Hotel & Gastro formation by Hotel & Gastro Union Gastrobetriebe Hotelleriechulise

Qualifikationsverfahren EFZ

Ausführungsbestimmungen und Leitfaden

EFZ

- Ausführungsbestimmungen**
 - 2 zeitliche Varianten
 - Unterstützung durch Berufsbildende möglich
- Leitfaden**
 - Grund - Mise en place - Liste
 - 3 Situationen

Situation 3
 Ihre Hotelgäste unternehmen einen Ausflug mit anschliessendem Picknick. Der Küchenchef beauftragt Sie, für das Picknick eine kleine Auswahl an Salaten herzustellen. Der von Ihnen ebenfalls hergestellte Hauptgang mit Beilagen sowie die Süssspeise werden dann in-house serviert.

a) **Salatbuffet «to go»**
 Sie sollen drei verschiedene Salate für jeweils 4 Personen herstellen. Einer dieser Salate soll vegan und alle sollen mit unterschiedlichen Saucen kombiniert sein. Pro Person werden insgesamt 200g-300g serviert. Für die Herstellung hat Ihnen ihr Chef folgende Vorgaben gegeben:

- 1 gegarter Gemüsesalat
- 1 Salat bestehend aus Hülsenfrüchten oder Getreide oder Kartoffeln
- 1 Salat mit Hauptbestandteil gegartem Fisch

Servicevorgaben:
 Die Salate sind so anzurichten, dass sich die Gäste selbst bedienen können. Es ist das Geschirr des Prüfungsortes zu verwenden. Es darf kein eigenes Geschirr mitgebracht werden. Die Gerichte müssen gleichzeitig serviert werden.

b) **Gericht aus Schlachtfleisch und/oder Mastgeflügel**
 Es werden drei unterschiedliche Produkte aus Schlachtfleisch und/oder Geflügel zur Verfügung gestellt. Sie wählen eines davon aus und bereiten dieses mit einer Garmethode ohne Fremdflüssigkeit zu. Das Schlachtfleisch oder Geflügel soll vor der Zubereitung portioniert werden. Das Gericht muss mit einer passenden Sauce und einer Garnitur serviert werden.

15.04.2024 Implementierung Küche 2024 36

36

Qualifikationsverfahren EBA Ausführungsbestimmungen und Leitfaden

EBA

- **Ausführungsbestimmungen**
 - 2 zeitliche Varianten
 - Mise en place-Phase
- **Leitfaden**
 - 3 Situationen (Basis EFZ)
 - Rezepte werden abgegeben
 - Süssspeise individuell

Situation 2

Sie erhalten vom Küchenchef den Auftrag, im Rahmen einer geplanten Veranstaltung die Produktion von Teilen des Angebotes, insbesondere einer warmen Vorspeise, des Hauptgangs mit Beilagen und einem Dessert zu übernehmen. Sie stellen die geforderten Gerichte für jeweils 4 Personen her.

Aufgabenteil a): (Produktions-) Mise en place

Für die im Aufgabenteil b) benötigten Speisen, erstellen Sie in einem ersten Schritt folgende Mise en place:

- Stellen Sie die Masse für Ihre gefrorene Süssspeise her, füllen Sie diese in die geplante Form und gefrieren Sie diese.
- Nehmen Sie das für das Fleischgericht benötigte Stück entgegen und richten Sie das Fleisch für die geplante Weiterverarbeitung her (panieren, binden, schneiden usw.).
- Schneiden Sie die Kartoffeln für die Stärkebeilage in die, gemäss Rezeptur, vorgegebene Form, oder stellen Sie, wenn dies in Aufgabe c) verlangt wird, die benötigte Kartoffelmasse her.
- Für die Gemüsebeilage schneiden Sie das Gemüse in die, gemäss Rezeptur, vorgegebene Form.

Aufgabenteil b): Vorbereitung, Zubereitung, Fertigung und Präsentation der Gerichte

Warme Vorspeise

Sie servieren eine vorgegebene warme Vorspeise.

Beispiele möglicher Aufgabenstellungen (nicht abschliessend):
Ei im Töpfchen / Pochiertes und gratiniertes Ei auf Plattspinat /
Blätterteigkissen mit Pilzfüllung / Gemüsekroketten / Käsekuchen

BiVo Art.19

Bestehen, Notengewichtung

- Praktische Arbeit sowie Gesamtnote mindestens 4.0
- Gewichtung
 - 50% praktische Arbeit (inkl. Fachgespräch)
 - 30% Erfahrungsnote (nur Berufsfachschule)
 - 20% Allgemeinbildung

Hilfsmittel am praktischen Qualifikationsverfahren.

- Die Lerndokumentation und die Unterlagen der überbetrieblichen Kurse dürfen als Hilfsmittel verwendet werden.

Inhalt

- Revisionsprozess
- Grundlegendokumente / Bildungserlasse
- Lernortkooperation
 - Lernort Betrieb
 - Lernort Berufsfachschule
 - Lernort überbetriebliche Kurse
- Qualifikationsverfahren
- **Dokumente / weitere Informationen**

Tageskurse für Ausbildner (TK-BBK)

Die Tageskurse unterstützen Sie in Ihrer Tätigkeit mit folgenden Inhalten:

- **Soziale Themen**
 - Begriffsdefinition Migrationshintergrund
 - Kulturelle Unterschiede und Gemeinsamkeiten
 - Konfliktprävention / Best Practice
- **Fachliche Inhalte**
 - Anwendung Lerndokumentation (WIGL)
 - Revision der beruflichen Grundbildungen und deren Auswirkungen

Weitere Informationen

Dokumente

- www.hotelgastro.ch
 - Dokumente
 - „Inside“
 - Tageskurse für Ausbildner (TK BBK)
 - Direkter Kontakt
- www.sbfi.admin.ch
 - Gesetzgebende Dokumente





LERNENDE BEGLEITEN



Die digitale Lernwelt verbindet alle drei Lernorte. Als Berufsbildner:in können Sie damit Ihre Lernenden optimal begleiten und sparen administrative Aufwände.

- **Bildungsberichte** einfach und komplett digital ausfüllen, den Lernenden zuweisen und unterschreiben.
- **Praxisaufträge** auswählen, zuweisen und beurteilen.
- **Überblick** über die Fortschritte Ihrer Lernenden über alle drei Lernorte.
- Lernwelt inklusive **Rezepttool** mit eigenen und **Referenzrezepten** und **Step by Step Anleitungen** und Videos.

Die offizielle Lerndokumentation in Zusammenarbeit mit:




15.04.2024
Implementierung Küche 2024
43

43



Weitere Informationen

Informationen zur Präsentation und zur Lerndokumentation

- www.wigl.ch
 - Präsentation Implementierung
 - Lerndokumentation



15.04.2024
Implementierung Küche 2024
44

44

Herzlichen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

Wir wünschen Ihnen viel Freude und Befriedigung beim Ausbilden unseres Berufsnachwuchses.

Für weitere Fragen zur Berufsrevision Küche wenden Sie sich an:

grundbildung@hotelgastro.ch