

Lehrplan für die Berufsfachschulen

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	Zielsetzungen des berufskundlichen Unterrichts	1
3	Methodisch-didaktische Ausrichtung	1
3.1	Orientierung an der Wertschöpfungskette	2
4	Aufgaben des Lehrplans für die Berufsfachschulen	3
5	Rahmenbedingungen	3
6	Referenzdokumente	4
7	Lektionenplan	4
8	Semesternoten Berufskennnisse	4
9	Lehrmittel	4
10	1. Semester	5
10.1	Situation 1. Semester	5
10.2	Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele 1. Semester	6
11	2. Semester	7
11.1	Situation 2. Semester	7
11.2	Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele 2. Semester	8
12	3. Semester	9
12.1	Situation 3. Semester	9
12.2	Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele 3. Semester	12
13	4. Semester	13
13.1	Situation 4. Semester	13
13.2	Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele 4. Semester	14
14	Anhang	15

1 Einleitung

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

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

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

2 Zielsetzungen des berufskundlichen Unterrichts

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

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

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

3 Methodisch-didaktische Ausrichtung

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

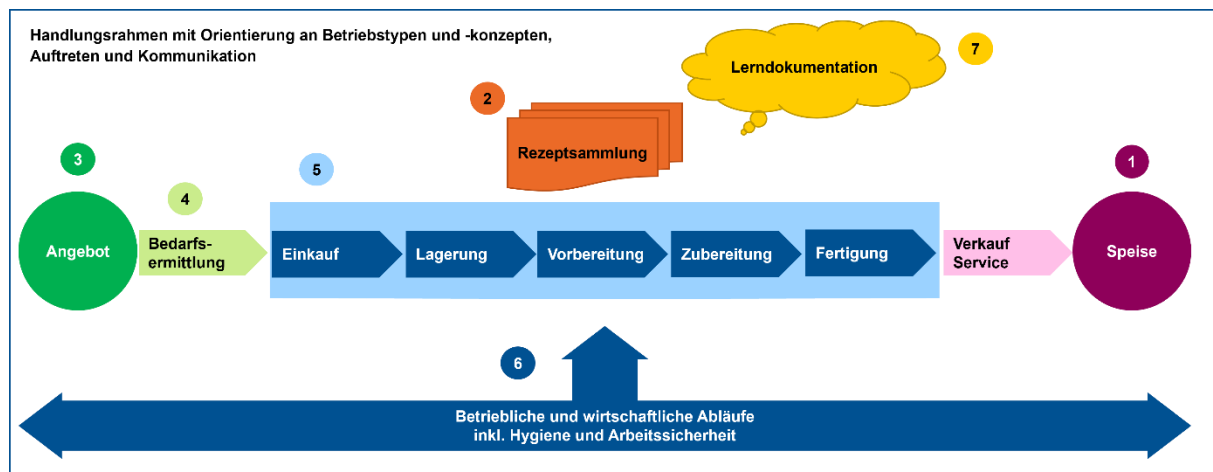
Mit der Digitalisierung und dem sich verändernden Verständnis von Lernen, verändert sich auch die Rolle der Fachlehrperson. Ihre Rolle verschiebt sich mehr und mehr weg vom lernprozesssteuernden Vermittler von Wissen hin zum Coach. Die spezifischen von Verlagen und anderen Quellen zur Verfügung gestellten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

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

3.1 Orientierung an der Wertschöpfungskette

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

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



Lernende Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA orientieren sich an der Wertschöpfungskette, die von Angebot bis zur fertigen Speise verläuft. Nachfolgend werden die einzelnen Prozessschritte und ihr Zusammenspiel beschrieben.

- 1 Im Zentrum des Kochberufs steht die verkaufte Speise, das umgesetzte Gericht mit dem Ziel die Gästebedürfnisse zu erfüllen. Dies wird mittels Ressourcen (Fähigkeiten/Fertigkeiten, Wissen und Haltung) während der beruflichen Grundbildung aufgebaut.
- 2 Als Hilfsmittel der angestrebten Berufskompetenz dient die während der beruflichen Grundbildung erstellte Rezeptsammlung. Diese wird auch im Rahmen der Abschlussprüfung genutzt (Qualifikationsbereich praktische Arbeit VPA). Die Rezeptsammlung besteht aus Referenzrezepten¹, die den Lernenden ab Lehrbeginn zur Verfügung stehen sowie aus während der Lehrzeit gesammelten, eigenen Rezepten.
- 3 Das Angebot beinhaltet Lebensmittel wie Rohprodukte oder Halbfabrikate, mit denen die Lernenden zwingend während ihrer Grundbildung an den drei Lernorten Betrieb, Berufsfachschule und überbetriebliche Kurse (üK) in Berührung kommen.
- 4 Bevor die Lernenden praktisch tätig werden, gilt es die Bedarfsermittlung durchzuführen. Diese beinhaltet das Ermitteln des Warenbedarfs, allfälliger Nährwerte, Mengen und der Qualität der Lebensmittel.

¹ Die Referenzrezepte sind Teil der Rezeptsammlung und sind für alle Lernorte relevant.

5

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

6

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

7

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



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

4 Aufgaben des Lehrplans für die Berufsfachschulen

Als Grundlage dieses Lehrplans für die Berufsfachschule gelten die folgenden gesetzlichen Bestimmungen: Verordnung über die berufliche Grundbildung Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA und Bildungsplan vom 20. Juni 2023.

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

5 Rahmenbedingungen

Die Schulleitung und die Fachlehrkräfte gestalten gemeinsam den individuellen Schullehrplan.

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

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

6 Referenzdokumente

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

7 Lektionenplan

Unterricht	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	Total
a. Berufskennnisse			
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 Berufskennnisse	200	200	400
b. Allgemeinbildung	120	120	240
c. Sport	40	40	80
Total Lektionen	360	360	720

8 Semesternoten Berufskennnisse

In jedem Semester wird ein Semesterzeugnis erstellt.

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

Den Berufsfachschulen wird empfohlen, im 4. Semester eine Facharbeit für die Generierung der Semesternote zu machen. Darin können die Berufskennnisse aus den verschiedenen Semestern miteinander verknüpft werden. Es obliegt der Berufsfachschule, ob eine Facharbeit umgesetzt werden soll oder nicht. Die Facharbeit ist nicht in der Bildungsverordnung als separate Position ausgewiesen.

9 Lehrmittel

Die jeweilige Berufsfachschule entscheidet, mit welchen Lehrmitteln gearbeitet wird.

10 1. Semester

10.1 Situation 1. Semester

Die Küchenangestellte EBA erhält den Auftrag, Vichy-Karotten zu dünsten und dazu Champignons als Beilage für das Menü am nächsten Tag vorzubereiten. Sie schätzt das Bruttogewicht des benötigten Gemüses ab und legt ihre Gewichtsschätzung ihrem Chef vor. Dieser überprüft die Angaben und bestellt die Waren nach dem Vorschlag der Küchenangestellten und ergänzt die Bestellung mit frischen Kräutern und Gewürzen. Dabei legt er Wert auf die regionale Herkunft und die Qualität der eingekauften Lebensmittel.

Die Küchenangestellte EBA nimmt die Lieferung von Gemüse, Pilzen, Kräutern und Gewürzen für den nächsten Tag entgegen. Bei der Warenannahme überprüft sie die Qualität der gelieferten Waren. Einige der erhaltenen Karotten entsprechen nicht den Qualitätsanforderungen. Sie weist ihren Chef darauf hin, der sich mit dem Lieferanten in Verbindung setzt. Danach lagert sie die Ware fachgerecht.

Vor der Mise en place mit Kräutern und Gewürzen überlegt sich die Küchenangestellte EBA, welche Kochgeräte, Maschinen, Kochgeschirr, Küchenutensilien, Anrichtegeschirr sie benötigt und stellt diese bereit. Sie erfüllt die Anforderungen an Hygiene und Arbeitssicherheit. Bei der Vor- und Zubereitung von pflanzlichen Lebensmitteln achten der Küchenchef und die Küchenangestellte EBA darauf, Abschnitte nach Möglichkeit weiterzuverwenden und nur wenn es nicht anders geht Lebensmittel gemäss betrieblichen Vorgaben zu entsorgen. Sie bereitet Karotten und Champignons mit Techniken vor, die für das Dünsten geeignet sind.

Der Küchenchef und die Küchenangestellte EBA stellen hohe Ansprüche an eine einwandfreie Zubereitung der Speisen. Die Küchenangestellte EBA dünst Karotten und Champignons und kontrolliert regelmäßig den Garprozess. Gegen Ende des Kochvorgangs probiert sie das Gemüse. Sie betreut die Vorbereitung von Gemüse und Pilzen zur späteren Regeneration.

Zusammen mit ihrem Chef unterstützt sie das Servicepersonal optimal bei der Verteilung der Speisen. Nach Abschluss der Zubereitung und Ausgabe der Speisen reinigt die Küchenangestellte EBA die verwendeten Utensilien sorgfältig. Auf diese Weise gewährleistet sie die vom Betrieb und vom Gesetz geforderte Hygiene. Sie geht mit den Materialien sorgfältig um und verwendet Reinigungsmittel mit genauen Dosierungen. Das schützt ihre Gesundheit und die der Mitarbeitenden und schont Material und Umwelt. Die Küchenangestellte EBA ist sich bewusst, dass Aufräum- und Reinigungsarbeiten mit verschiedenen Risiken verbunden sind. Sie arbeitet deshalb umsichtig und ergreift zusätzliche Massnahmen, um sich zu schützen.

10.2 Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele 1. Semester

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

Handlungskompetenzen HK
a1, a2, a3, a4, a5, a6, b1, b2, b3, b4, c1, c2, d1, d3



Lebensmittel

- a1.1-BFS Pflanzliche Lebensmittel (1/4: Gemüse, Pilze, Kräuter, Gewürze)
- a1.4-BFS Speisefette und -öle
- a1.5-BFS Weitere Lebensmittel / Produkte (1/3: Würzmittel)
- a2.5-BFS Schadstoffe (1/4: Basierend auf Gemüse)

Gesetzliche Vorschriften/GHP-Standards

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

Wertschöpfung

- a1.6-BFS Gästebedürfnisse berücksichtigen (1/4: pflanzliche Lebensmittel)
- a1.7-BFS Rezeptsammlung (1/4: pflanzliche Lebensmittel)
- a2.1-BFS Warenkosten (1/4: Brutto, Netto, Verluste)

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

Haltung/Kommunikation*

- c2.1-BFS Vermeidung von Lebensmittelverschwendung
- c2.2-BFS Betriebsmitteleinsatz
- d1.1-BFS Berufsethos
- d1.4-BFS Kommunikation
- d1.5-BFS Auftreten
- d1.6-BFS Zusammenarbeit
- d1.7-BFS Herausfordernde Situationen und Hektik
- d1.8-BFS Gästerückmeldungen
- d2.1-BFS Informationsfluss

*Die aufgeführte Liste der Leistungsziele kann bei Bedarf angepasst werden

11 2. Semester

11.1 Situation 2. Semester

Für das Mittagessen am Samstag hat sich eine Gästegruppe angemeldet. Der Küchenangestellte EBA soll für diese Gruppe eine Creme Diplomat sowie als Alternative eine warme Süssspeise mit Mohnschupfnudeln und Kompott planen und dann zubereiten. Einige Gäste essen kein Schweinefleisch, was er bei der Herstellung der Creme und der Verwendung der Gelatine berücksichtigen muss. Er kann keine herkömmliche Gelatine verwenden. Aufgrund der Planung bereitet er seine Arbeit in Form einer AVOR vor.

Die Küchenchefin überprüft die erstellte AVOR und bestellt die Ware bei einem Lieferanten. Nach Eingang der Ware kontrolliert der Küchenangestellte EBA diese. Dabei achtet er vorwiegend auf Qualitäts- und Frischemerkmale und die Warenmenge. Bei den Eiern kontrolliert er die Angaben zur Warenherkunft und Warendeclaration. Nach der Warenkontrolle lagert er die Ware korrekt. Dabei achtet er besonders darauf, dass die frischen Eier keine Fremdgerüche annehmen.

Der Küchenangestellte EBA erstellt die Mise en place für die zwei Süssspeisen. Dabei hält er sich genau an die AVOR. Für die Creme Diplomat teilt der Küchenangestellte unter anderem das Eigelb und das Eiweiss. Das Eiweiss lagert er so, dass es vor dem Befall von Mikroorganismen geschützt ist und sicher für eine andere Speise verwendet werden kann. Bei der Zubereitung der Creme Diplomat hält sich der Küchenangestellte EBA strikte an das Rezept. Im Schockkühler kühlt er die kalte Süssspeise so schnell wie möglich herunter und lagert sie anschliessend im Süssspeisen-Kühlraum bei 4 bis 5 °C.

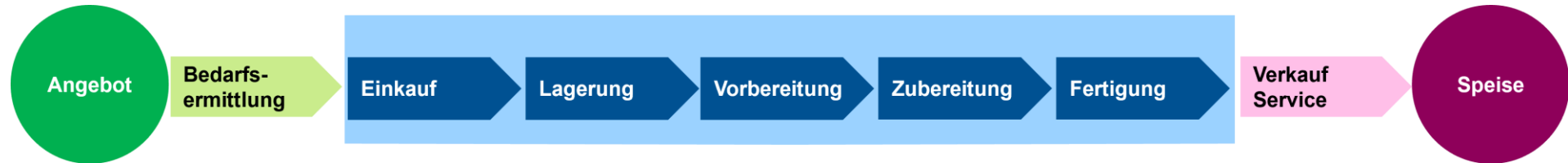
Nach dem Hauptgangservice, bei dem der Küchenangestellte EBA das Servicepersonal unterstützt, richtet der Küchenangestellte die luftige Creme Diplomat mit einer Früchtegarnitur sowie die Mohnschupfnudeln mit Kompott auf passendem Geschirr an. Dabei achtet er wie in der AVOR vorgesehen auf verschiedene Farben, Formen und Schnittarten.

Nachdem die letzte Süssspeise serviert wurde, erkundigt sich die Küchenchefin bei den Gästen, wie das Essen geschmeckt hat. Dazu nimmt sie den Küchenangestellten EBA mit an die Tische. Selbstbewusst gibt er interessierten Gästen ausführlich Auskunft über die Herstellung der Creme Diplomat und der Mohnschupfnudeln.

11.2 Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele 2. Semester

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

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



Lebensmittel

- a1.1-BFS Pflanzliche Lebensmittel (2/4: Kartoffeln)
- a1.3-BFS Lebensmittel tierischen Ursprungs (Milch, Milchprodukte, Eier, Eierprodukte)
- a1.5-BFS Weitere Lebensmittel / Produkte (2/3: Zucker und Süsstoffe)
- a2.2-BFS Nährstoffe und Energiebedarf (Kohlenhydrate)
- a2.3-BFS Ernährungsgrundsätze
- a2.5-BFS Schadstoffe (2/4: Basierend auf pflanzlichen Lebensmitteln und Lebensmitteln tierischen Ursprungs)

Gesetzliche Vorschriften/GHP-Standards

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

Wertschöpfung

- a1.6-BFS Gästebedürfnisse berücksichtigen (2/4: pflanzliche Lebensmittel und Lebensmittel tierischen Ursprungs)
- a1.7-BFS Rezeptsammlung (2/4: pflanzliche Lebensmittel und Lebensmittel tierischen Ursprungs)
- a2.1-BFS Warenkosten (2/4 Brutto, Netto, Verluste)
- a4.1-BFS Mise en place Arbeitsplatz und Geräte (2/4: pflanzliche Lebensmittel und Lebensmittel tierischen Ursprungs)
- a4.2-BFS Vorbereiten von pflanzlichen Lebensmitteln (2/3)

- a4.4-BFS Vorbereiten von Lebensmitteln tierischen Ursprungs
- a4.5-BFS Garmethoden für die Vorbereitung (2/4: Lebensmittel tierischen Ursprungs)
- a5.1-BFS Garmethoden (2/4: Lebensmittel tierischen Ursprungs)
- a5.2-BFS Kombinationen von Garmethoden für die Vorbereitung und die Zubereitung (2/4: Lebensmittel tierischen Ursprungs)
- a5.3-BFS Garmethoden in der Regeneration und der Fertigung (2/4: pflanzliche Lebensmittel und Lebensmittel tierischen Ursprungs)
- a5.4-BFS Sensorik bei der Zubereitung und Veredelung (2/4: pflanzliche Lebensmittel und Lebensmittel tierischen Ursprungs)
- a6.1-BFS Bedeutung und Wirkung (2/4: pflanzliche Lebensmittel und Lebensmittel tierischen Ursprungs)
- a6.3-BFS Speiseausgabe und -verteilung (2/4: pflanzliche Lebensmittel und Lebensmittel tierischen Ursprungs)
- c1.2-BFS Planungshilfsmittel
- d1.3-BFS Branchenübliche Fachbegriffe

Haltung/Kommunikation*

- d1.5-BFS Auftreten
- d1.6-BFS Zusammenarbeit
- d1.7-BFS Herausfordernde Situationen und Hektik
- d1.8-BFS Gästerückmeldungen

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

12 3. Semester

12.1 Situation 3. Semester

Lebensmittel aus ökologischer Produktion gewinnen immer mehr an Bedeutung. Für die neue Speisekarte hat deshalb die Küchenchefin den Schwerpunkt auf Bio-Fisch- und Geflügelgerichte gelegt. Eines der Gerichte auf der neuen Karte ist ein sautiertes, im Sesam paniertes Forellenfilet mit einer Limettenbutter dazu. Damit sie die Rezepte gemeinsam entwickeln können, bestellt die Küchenchefin die Lebensmittel für einen Probelauf mit ihrem Team.

Die Küchenangestellte EBA kontrolliert die Fische nach der Anlieferung bezüglich Qualität und Temperatur und lagert sie vorschriftsgemäss. Ihre Chefin beauftragt sie, zur Lagerung und zu den Risiken der Lagerung von Fisch und Geflügel ein Merkblatt «Lagerung, Verarbeitung und Reinigung von Fisch und Geflügel» zu erstellen und dieses ihrer persönlichen Lerndokumentation beizufügen.

Nachdem das neue Gericht im Team entwickelt und erprobt wurde, erhält die Küchenangestellte den Auftrag, eine vollständige Mise en Place zu erstellen und das Gericht zuzubereiten. Sie soll es zudem für den hauseigenen Social Media-Kanal fotografieren und für vier Personen rezeptieren.

Von den Gästen werden immer wieder Gerichte verlangt, die keine Allergene enthalten. Daher beschliesst das Küchenteam ein Geflügelgericht zu kreieren, das keine Allergene enthält. Die Küchenangestellte EBA diskutiert mit ihrer Mitlernenden in der Küche, welche Allergene auf der neuen Speisekarte deklariert werden müssen.

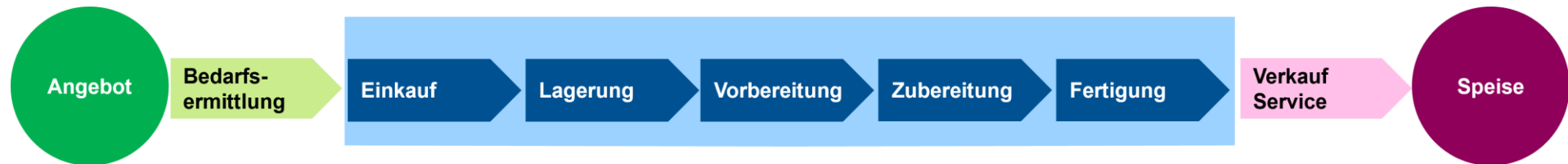
Weil die Poulets im Betrieb ganz angeliefert werden, ordnet die Küchenchefin an, aus den Schenkeln und Abschnitten Poulethamburger mit Kürbis- und Sonnenblumenkernen herzustellen. Anstelle eines herkömmlichen Brötchens kreiert das Team eine Süsskartoffel-Rösti als Bun-Ersatz. Bei der Verarbeitung des Geflügels und der Zubereitung des Burgers beachtet die Küchenangestellte EBA die Gefahr der Kreuzkontamination durch Mikroorganismen.

Die Süssspeise besteht aus einem Apfelkuchlein, das in einem geeigneten Fettstoff frittiert wird. Die Arbeit an der Fritteuse birgt Risiken, die die Küchenangestellte berücksichtigen muss. Ihre Chefin bittet sie darum, mit ihren Mitarbeitenden die wichtigsten Sicherheitsmassnahmen zu repetieren. Die Küchenchefin erwartet von der Küchenangestellten EBA einen Vorschlag für eine kalorienärmere, alternative Süssspeise aus einheimischem Obst.

12.2 Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele 3. Semester

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

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



Lebensmittel

- a1.1-BFS Pflanzliche Lebensmittel (3/4: Obst, Samen und Kerne)
- a1.2-BFS Tierische Lebensmittel (1/2: Fisch, Geflügel)
- a2.2-BFS Nährstoffe und Energiebedarf (Fett)
- a2.4-BFS Ernährungsformen
- a2.5-BFS Schadstoffe (3/4: Basierend auf pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln)

Gesetzliche Vorschriften/GHP-Standards

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

Wertschöpfung

- a1.6-BFS Gästebedürfnisse berücksichtigen (3/4: pflanzliche und tierische Lebensmittel)
- a1.7-BFS Rezeptsammlung (3/4: pflanzliche und tierische Lebensmittel)
- a2.1-BFS Warenkosten (3/4: Brutto, Netto, Verluste, Warenkosten)
- a4.1-BFS Mise en place Arbeitsplatz und Geräte (3/4: pflanzliche und tierische Lebensmittel)
- a4.2-BFS Vorbereiten von pflanzlichen Lebensmitteln (3/3)
- a4.3-BFS Vorbereiten von tierischen Lebensmitteln (1/2: Geflügel und Fisch)
- a4.5-BFS Garmethoden für die Vorbereitung (3/4: pflanzliche und tierische Lebensmittel)
- a5.1-BFS Garmethoden (3/4: pflanzliche und tierische Lebensmittel)

- a5.2-BFS Kombinationen von Garmethoden für die Vorbereitung und die Zubereitung (3/4: pflanzliche und tierische Lebensmittel)
- a5.3-BFS Garmethoden in der Regeneration und der Fertigung (3/4: pflanzliche und tierische Lebensmittel)
- a5.4-BFS Sensorik bei der Zubereitung und Veredelung (3/4: pflanzliche und tierische Lebensmittel)
- a6.1-BFS Bedeutung und Wirkung (3/4: pflanzliche und tierische Lebensmittel)
- a6.3-BFS Speiseausgabe und -verteilung (3/4: pflanzliche und tierische Lebensmittel)
- c1.2-BFS Planungshilfsmittel
- c1.4-BFS Einsatz von Geräten
- d1.3-BFS Branchenübliche Fachbegriffe

Haltung/Kommunikation*

- c2.1-BFS Vermeidung von Lebensmittelverschwendung
- c2.2-BFS Betriebsmitteleinsatz
- d1.1-BFS Berufsethos
- d1.4-BFS Kommunikation
- d1.5-BFS Auftreten
- d1.6-BFS Zusammenarbeit
- d1.7-BFS Herausfordernde Situationen und Hektik
- d1.8-BFS Gästerückmeldungen
- d2.1-BFS Informationsfluss

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

13 4. Semester

13.1 Situation 4. Semester

«Geschmorte Kalbsbrustschnitten», mit diesem Angebot verwöhnen der Chefkoch und der Küchenangestellte EBA eines Gemeinschaftsgastronomiebetriebs ihre Gäste. Sie schmoren die Kalbsbrustschnitte zeitgemäss über Nacht. Der Küchenangestellte EBA hat das Rezept bereits in seine Rezeptsammlung aufgenommen. Das benötigte Fleisch berechnete er gestern zusammen mit dem Chefkoch, der dann die Ware beim Metzger aus dem Ort bestellt.

Das Fleisch stammt von einem Produzenten aus der näheren Region, der auf Mutterkuhhaltung setzt. Nach der Qualitätskontrolle, bei der alles in Ordnung war, erhält der Küchenangestellte EBA vom Chefkoch den Auftrag, die Lieferung nach gesetzlichen und betrieblichen Vorgaben im Kühlraum zwischenzulagern.

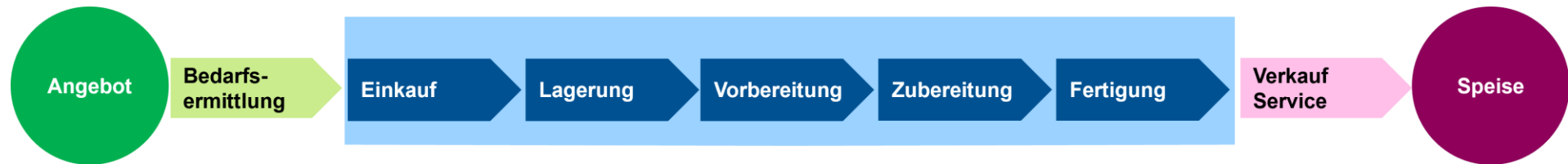
Der Küchenangestellte EBA plant mit Hilfe des Chefkochs die Zubereitung. Er erstellt zuerst ein vollständiges Mise en place. Anschliessend brät er die Kalbsbrustschnitten an. Danach arbeitet er sich Schritt für Schritt durch das Rezept, bis der eigentliche Schmorprozess beginnen kann. Zusammen mit dem Chefkoch werden Fleisch und Sauce gleichmässig in Gastronormschalen verteilt und in den Kombi-Steamer geschoben. Dort können sie über Nacht schonend gegart werden. Kaum in der Küche angekommen, überprüft der Küchenangestellte EBA am nächsten Morgen die Kalbsbrust sensorisch und auf ihre Zartheit. Er trennt die Kalbsbrustschnitten von der Sauce und stellt diese separat fertig. Anschliessend kühlt er die Kalbsbrustschnitten und die Sauce im Schockkühler herunter und lagert sie bis kurz vor dem Regenerieren korrekt.

Als alternatives, proteinreiches Gericht bereitet der Küchenangestellte EBA zusätzlich einen Kichererbsen-Eintopf mit Curry und Gemüse vor. Die Beilage soll Reis sein. Bereits am Vortag musste der Küchenangestellte EBA das vom Chefkoch erhaltene Rezept für die benötigten Mengen umrechnen. Als Vorbereitung hat er gleich danach die Kichererbsen mit kaltem Wasser abgespült und eingeweicht. Beim Erstellen der Mise en place verarbeitet er saisonale Gemüse, die das Gericht mit schönen Farben unterstützen. Der Chefkoch weist ihn bei der Zubereitung des Gerichtes an, dem Sieden der Kichererbsen seine volle Aufmerksamkeit zu schenken. Dabei erläutert er ihm auch die vielen Vorteile der Hülsenfrüchte gegenüber dem Schlachtfleisch. Der Küchenangestellte EBA ist überrascht, was die Lagerung, den Einkaufspreis, die Vielfalt der Gerichte und nicht zuletzt die gesundheitlichen Vorteile anbelangt.

13.2 Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele 4. Semester

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

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



Lebensmittel

- a1.1-BFS Pflanzliche Lebensmittel (4/4: Getreide, Hülsenfrüchte, Sprossen)
- a1.2-BFS Tierische Lebensmittel (2/2: Schlachtfleisch)
- a1.5-BFS Weitere Lebensmittel / Produkte (3/3: Sojaerzeugnisse und weitere alternative Proteinquellen, Bindemittel, Teiglockerungsmittel)
- a2.2-BFS Nährstoffe und Energiebedarf (Proteine)
- a2.5-BFS Schadstoffe (4/4: Basierend auf pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln)

Gesetzliche Vorschriften/GHP-Standards

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

Wertschöpfung

- a1.6-BFS Gästebedürfnisse berücksichtigen (4/4: pflanzliche und tierische Lebensmittel)
- a1.7-BFS Rezeptsammlung (4/4: pflanzliche und tierische Lebensmittel)
- a2.1-BFS Warenkosten (4/4: Brutto, Netto, Verluste, Warenkosten)
- a4.1-BFS Mise en place Arbeitsplatz und Geräte (4/4: pflanzliche und tierische Lebensmittel)
- a4.3-BFS Vorbereiten von tierischen Lebensmitteln (2/2: Schlachtfleisch)
- a4.5-BFS Garmethoden für die Vorbereitung (4/4: pflanzliche und tierische Lebensmittel)
- a5.1-BFS Garmethoden (4/4: pflanzliche und tierische Lebensmittel)

- a5.2-BFS Kombinationen von Garmethoden für die Vorbereitung und die Zubereitung (4/4: pflanzliche und tierische Lebensmittel)
- a5.3-BFS Garmethoden in der Regeneration und der Fertigung (4/4: pflanzliche und tierische Lebensmittel)
- a5.4-BFS Sensorik bei der Zubereitung und Veredelung (4/4: pflanzliche und tierische Lebensmittel)
- a6.1-BFS Bedeutung und Wirkung (4/4: pflanzliche und tierische Lebensmittel)
- a6.3-BFS Speiseausgabe und -verteilung (4/4: pflanzliche und tierische Lebensmittel)
- c1.1-BFS Aufbauorganisation
- c1.2-BFS Planungshilfsmittel
- d1.2-BFS Betriebstypen und -konzepte
- d1.3-BFS Branchenübliche Fachbegriffe

Haltung/Kommunikation*

- d1.9-BFS Weiterbildungsmöglichkeiten

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

14 Anhang

Dokumente	Bezugsquelle
Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung für Küchenangestellte EBA/ Küchenangestellter EBA	<p><i>Elektronisch</i> Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation www.sbfi.admin.ch/bvz/berufe</p> <p><i>Printversion</i> Bundesamt für Bauten und Logistik www.bundespublikationen.admin.ch</p>
Bildungsplan zur Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung für Küchenangestellte EBA/ Küchenangestellter EBA	Hotel & Gastro formation Schweiz www.hotelgastro.ch
Liste der Garmethoden	Hotel & Gastro formation Schweiz www.hotelgastro.ch
Liste der Fachbegriffe	Hotel & Gastro formation Schweiz www.hotelgastro.ch
Referenzdokumente	Hotel & Gastro formation Schweiz www.hotelgastro.ch
Fachliche Abgrenzung EFZ und EBA	Hotel & Gastro formation Schweiz www.hotelgastro.ch
Mögliche Rahmenbedingungen Facharbeit Berufsfachschule	Hotel & Gastro formation Schweiz www.hotelgastro.ch

