Kompetenznachweis

# Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA

Dieser Kompetenznachweis ist für Lernende Personen bestimmt, die den Lehrbetrieb ohne offiziellen Abschluss verlassen. Mit dem Dokument werden die effektiv erworbenen Kenntnisse und Fähigkeiten der lernenden Person bestätigt.

Gemäss Art. 18 Abs. 3 der Bildungsverordnung für Küchenangestellte EBA/ Küchenangestellter EBA ist der Kompetenznachweis vor Antritt der Abschlussprüfung zum Qualifikationsverfahren dem zuständigen Amt für Berufsbildung des Lehrkantons einzureichen.

## Lernende Person

**Name:**       **Vorname:**

**Strasse:**       **PLZ/Ort:**

**Geburtsdatum:**

**Grundbildungszeit/Lehrzeit:**

## Lehrbetrieb

**Lehrbetrieb:**

**Strasse:**       **PLZ/Ort:**

**Telefon:**

**Name Berufsbildnerin/Berufsbildner:**

1. Arbeitsverhalten

### Legende: A = trifft zu B = trifft eher zu C = trifft eher nicht zu D = trifft nicht zu

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Methodenkompetenz** | **Bemerkungen** | **A** | **B** | **C** | **D** |
| Ist pünktlich und hält Zeitvorgaben ein |       |[ ] [ ] [ ] [ ]
| Ist ausdauernd und zielstrebig |       |[ ] [ ] [ ] [ ]
| Hat Ordnung am Arbeitsplatz |       |[ ] [ ] [ ] [ ]
| Plant Arbeitsschritte und setzt diese um |       |[ ] [ ] [ ] [ ]
| Kontrolliert die selbst ausgeführten Arbeiten |       |[ ] [ ] [ ] [ ]
| Arbeitet genau und sorgfältig |       |[ ] [ ] [ ] [ ]

1. Persönliches Verhalten

### Legende: A = trifft zu B = trifft eher zu C = trifft eher nicht zu D = trifft nicht zu

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sozial- und Selbstkompetenz** | **Bemerkungen** | **A** | **B** | **C** | **D** |
| Führt Arbeiten selbstständig aus |       |[ ] [ ] [ ] [ ]
| Hält Vorgaben und Vereinbarungen ein |       |[ ] [ ] [ ] [ ]
| Beachtet Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz |       |[ ] [ ] [ ] [ ]
| Integriert sich in das Team |       |[ ] [ ] [ ] [ ]
| Hat gute Umgangsformen |       |[ ] [ ] [ ] [ ]
| Passt sich Veränderungen an |       |[ ] [ ] [ ] [ ]

1. Berufliches Können (Fachkompetenz)

### Legende: A = arbeitet selbstständig B = arbeitet mehrheitlich selbstständigC = arbeitet mehrheitlich unter Anleitung D = arbeitet unter Anleitung

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kern- und Leistungsbereich 1:****Kalte Küche / Süssspeisen** | **Bemerkungen** | **A** | **B** | **C** | **D** |
| Salatdressing |        |[ ] [ ] [ ] [ ]
| Vinaigrette |       |[ ] [ ] [ ] [ ]
| Mayonnaise-Ableitungen |       |[ ] [ ] [ ] [ ]
| Blattsalate |       |[ ] [ ] [ ] [ ]
| Zusammengestellte Salate |       |[ ] [ ] [ ] [ ]
| Kalte Vorspeisen |       |[ ] [ ] [ ] [ ]
| Schnittarten |       |[ ] [ ] [ ] [ ]
| Kalte Süssspeisen |       |[ ] [ ] [ ] [ ]
| Gefrorene Süssspeisen |       |[ ] [ ] [ ] [ ]
| Teige |       |[ ] [ ] [ ] [ ]
| Massen |       |[ ] [ ] [ ] [ ]
| **Kern- und Leistungsbereich 2:****Suppen / Stärkebeilagen / Gemüse** | **Bemerkungen** | **A** | **B** | **C** | **D** |
| Gemüsesuppen |       |[ ] [ ] [ ] [ ]
| Püreesuppen |       |[ ] [ ] [ ] [ ]
| Cremesuppen |       |[ ] [ ] [ ] [ ]
| Gemüse blanchieren, sieden, dämpfen |       |[ ] [ ] [ ] [ ]
| Gemüse glasieren, sautieren, gratinieren |       |[ ] [ ] [ ] [ ]
| Teigwaren |       |[ ] [ ] [ ] [ ]
| Reis |       |[ ] [ ] [ ] [ ]
| Getreidebeilagen |       |[ ] [ ] [ ] [ ]
| Kartoffelgerichte |       |[ ] [ ] [ ] [ ]
| Eiergerichte |       |[ ] [ ] [ ] [ ]
| Käsegerichte |       |[ ] [ ] [ ] [ ]
| CF-Einsatz |       |[ ] [ ] [ ] [ ]
| **Kern- und Leistungsbereich 3:****Fischgerichte** | **Bemerkungen** | **A** | **B** | **C** | **D** |
| Fischgerichte frittieren |       |[ ] [ ] [ ] [ ]
| Fischgerichte pochieren, dämpfen |       |[ ] [ ] [ ] [ ]
| Fischgerichte kurzbraten, grillieren |       |[ ] [ ] [ ] [ ]
| Brauner Kalbsfond |       |[ ] [ ] [ ] [ ]
| Gemüsebouillon |       |[ ] [ ] [ ] [ ]
| Weisse Grundbrühe |       |[ ] [ ] [ ] [ ]
| Weisse Saucen |       |[ ] [ ] [ ] [ ]
| Tomatensaucen |       |[ ] [ ] [ ] [ ]
| Braune Saucen |       |[ ] [ ] [ ] [ ]
| **Kern- und Leistungsbereich 4:****Geflügel und Schlachtfleisch** | **Bemerkungen** | **A** | **B** | **C** | **D** |
| Geflügelgerichte gebraten, grilliert, sautiert |       |[ ] [ ] [ ] [ ]
| Geflügelgerichte geschmort |       |[ ] [ ] [ ] [ ]
| Geflügelgerichte pochiert |       |[ ] [ ] [ ] [ ]
| Fleischgerichte sautiert, grilliert |       |[ ] [ ] [ ] [ ]
| Fleischgerichte gebraten |       |[ ] [ ] [ ] [ ]
| Fleischgerichte gesotten, pochiert |       |[ ] [ ] [ ] [ ]
| Fleischgerichte gedünstet |       |[ ] [ ] [ ] [ ]
| Fleischgerichte glasiert, geschmort |       |[ ] [ ] [ ] [ ]
| **Themen übergreifende Bereiche: Betriebswirtschaft / Betriebsorganisation** | **Bemerkungen** | **A** | **B** | **C** | **D** |
| Arbeitsorganisation |       |[ ] [ ] [ ] [ ]
| Qualitätsanforderungen, -sicherung |       |[ ] [ ] [ ] [ ]
| Ökonomie |       |[ ] [ ] [ ] [ ]
| Ökologie |       |[ ] [ ] [ ] [ ]
| Geräteeinsatz |       |[ ] [ ] [ ] [ ]
| Reinigung |       |[ ] [ ] [ ] [ ]
| Verhaltensregeln, Kommunikation |       |[ ] [ ] [ ] [ ]
| **Hygiene** | **Bemerkungen** | **A** | **B** | **C** | **D** |
| Persönliche Hygiene einhalten |       |[ ] [ ] [ ] [ ]
| Arbeitsplatzbezogene Hygiene einhalten |       |[ ] [ ] [ ] [ ]
| Lebensmittelhygiene beachten |       |[ ] [ ] [ ] [ ]
| **Menükunde, Fachrechnen** | **Bemerkungen** | **A** | **B** | **C** | **D** |
| Rezepturen |       |[ ] [ ] [ ] [ ]
| Kosten |       |[ ] [ ] [ ] [ ]
| Nährstoffaufteilung |       |[ ] [ ] [ ] [ ]
| Menügestaltung |       |[ ] [ ] [ ] [ ]

**Effektive Dauer der Lehrzeit gemäss Lehrvertrag:**

**Weitere Bemerkungen:**

## Ort und Datum der Besprechung:

## Unterschrift Lernende/Lernender: Unterschrift Berufsbildnerin/Berufsbildner: