



# Bildungsplan

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

## Küchenangestellte/Küchenangestellter mit eidgenössischem Berufsattest (EBA)

Vom 20. Juni 2023

**Berufsnummer 79025**



# Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Einleitung.....</b>	<b>1</b>
<b>2</b>	<b>Berufspädagogische Grundlagen .....</b>	<b>2</b>
2.1	Einführung in die Handlungskompetenzorientierung .....	2
2.2	Überblick der vier Dimensionen einer Handlungskompetenz .....	3
2.3	Taxonomiestufen für Leistungsziele (nach Bloom) .....	4
2.4	Zusammenarbeit der Lernorte.....	5
<b>3</b>	<b>Qualifikationsprofil.....</b>	<b>6</b>
3.1	Berufsbild .....	6
3.2	Übersicht der Handlungskompetenzen Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA.....	8
3.3	Anforderungsniveau des Berufes .....	9
<b>4</b>	<b>Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele je Lernort .....</b>	<b>10</b>
	Handlungskompetenzbereich A: Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten.....	10
	Handlungskompetenzbereich B: Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit ....	19
	Handlungskompetenzbereich C: Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe .....	23
	Handlungskompetenzbereich D: Auftreten und Kommunizieren .....	25
<b>5</b>	<b>Erstellung .....</b>	<b>28</b>
	<b>Anhang 1: Verzeichnis der Instrumente zur Sicherstellung und Umsetzung der beruflichen Grundbildung sowie zur Förderung der Qualität .....</b>	<b>29</b>
	<b>Anhang 2: Begleitende Massnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes .....</b>	<b>30</b>
	<b>Glossar.....</b>	<b>33</b>

## Abkürzungsverzeichnis

<b>B</b>	Betrieb
<b>BAFU</b>	Bundesamt für Umwelt
<b>BAG</b>	Bundesamt für Gesundheit
<b>BBG</b>	Bundesgesetz über die Berufsbildung (Berufsbildungsgesetz), 2004
<b>BBV</b>	Verordnung über die Berufsbildung (Berufsbildungsverordnung), 2004
<b>BFS</b>	Berufsfachschule
<b>BiVo</b>	Verordnung über die berufliche Grundbildung (Bildungsverordnung)
<b>EBA</b>	eidgenössisches Berufsattest
<b>EFZ</b>	eidgenössisches Fähigkeitszeugnis
<b>EKAS</b>	Eidgenössische Koordinationskommission für Arbeitssicherheit
<b>GHP</b>	Gute Hygiene- und Herstellungspraxis
<b>LMG</b>	Lebensmittelgesetz
<b>OdA</b>	Organisation der Arbeitswelt (Berufsverband)
<b>SBFI</b>	Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation
<b>SBBK</b>	Schweizerische Berufsbildungsämter-Konferenz
<b>SDBB</b>	Schweiz. Dienstleistungszentrum Berufsbildung   Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung
<b>SECO</b>	Staatssekretariat für Wirtschaft
<b>Suva</b>	Schweiz. Unfallversicherungsanstalt
<b>üK</b>	überbetriebliche Kurse

## 1 Einleitung

Als Instrument zur Förderung der Qualität<sup>1</sup> der beruflichen Grundbildung für Küchenangestellte/Küchenangestellter mit eidgenössischem Berufsattest (EBA) beschreibt der Bildungsplan die von den Lernenden bis zum Abschluss der Qualifikation zu erwerbenden Handlungskompetenzen. Gleichzeitig unterstützt er die Berufsbildungsverantwortlichen in den Lehrbetrieben, Berufsfachschulen und überbetrieblichen Kursen bei der Planung und Durchführung der Ausbildung.

Für die Lernenden stellt der Bildungsplan eine Orientierungshilfe während der Ausbildung dar.

Dieser Bildungsplan ist das berufspädagogische Konzept für die berufliche Grundbildung Küchenangestellte/Küchenangestellter mit eidgenössischem Berufsattest. Der Bildungsplan besteht aus drei Teilen. Zunächst werden die berufspädagogischen Grundlagen erläutert sowie das Qualifikationsprofil mit den Handlungskompetenzbereichen und Handlungskompetenzen definiert. Daraus abgeleitet werden zu jeder Handlungskompetenz die einzelnen Leistungsziele detailliert beschrieben.

Während der zweijährigen beruflichen Grundbildung entwickeln alle Lernenden die Handlungskompetenzen in den vier Handlungskompetenzbereichen A bis D.

Da sich die Gästebedürfnisse stark unterscheiden und die gastronomischen Angebote sich laufend weiterentwickeln, wird von den Berufsleuten Selbstständigkeit, Kreativität und Einfühlungsvermögen verlangt.

---

<sup>1</sup> vgl. Art. 12 Abs. 1 Bst. c Verordnung vom 19. November 2003 über die Berufsbildung (BBV) und Art. 9 der Verordnung des SBFJ über die berufliche Grundbildung (Bildungsverordnung; BiVo) für Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA

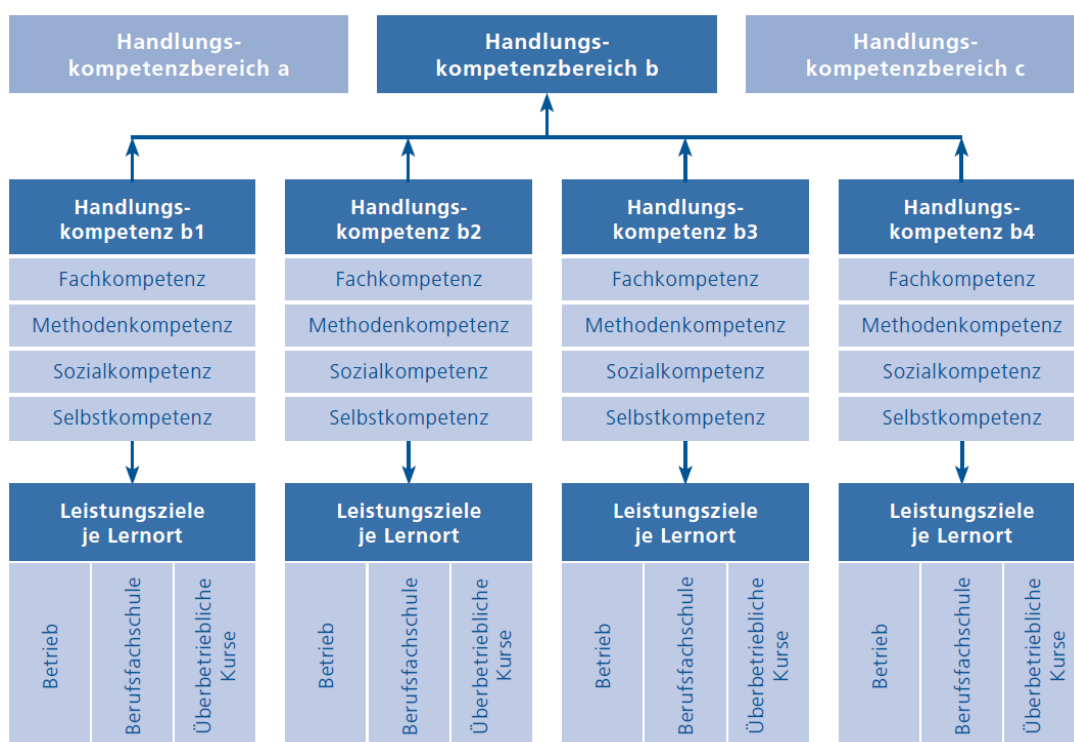
## 2 Berufspädagogische Grundlagen

### 2.1 Einführung in die Handlungskompetenzorientierung

Der vorliegende Bildungsplan ist die berufspädagogische Grundlage der beruflichen Grundbildung Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA. Ziel der beruflichen Grundbildung ist die kompetente Bewältigung von berufstypischen Handlungssituationen. Damit dies gelingt, bauen die Lernenden im Laufe der Ausbildung die in diesem Bildungsplan beschriebenen Handlungskompetenzen auf. Diese sind als Mindeststandards für die Ausbildung zu verstehen und definieren, was in den Qualifikationsverfahren maximal geprüft werden darf.

Der Bildungsplan konkretisiert die zu erwerbenden Handlungskompetenzen. Diese werden in Form von Handlungskompetenzbereichen, Handlungskompetenzen und Leistungszielen dargestellt.

*Darstellung der Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele je Lernort:*



Der Beruf Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA umfasst vier **Handlungskompetenzbereiche**. Diese umschreiben und begründen die Handlungsfelder des Berufes und grenzen sie voneinander ab.

Beispiel: A Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten

Jeder Handlungskompetenzbereich umfasst eine bestimmte Anzahl **Handlungskompetenzen**. So sind im Handlungskompetenzbereich «A Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten» sechs Handlungskompetenzen gruppiert. Diese entsprechen typischen beruflichen Handlungssituationen. Beschrieben wird das erwartete Verhalten, das die Lernenden in dieser Situation zeigen sollen. Jede Handlungskompetenz beinhaltet die vier Dimensionen Fach-, Methoden-, Selbst- und Sozialkompetenz (siehe Kapitel 2.2); diese werden in die Leistungsziele integriert.

Damit sichergestellt ist, dass der Lehrbetrieb, die Berufsfachschule sowie die überbetrieblichen Kurse ihren entsprechenden Beitrag zur Entwicklung der jeweiligen Handlungskompetenz leisten, werden die Handlungskompetenzen durch **Leistungsziele je Lernort** konkretisiert. Mit Blick auf eine optimale Lernortkooperation sind die Leistungsziele untereinander abgestimmt (siehe Kapitel 2.4).

## 2.2 Überblick der vier Dimensionen einer Handlungskompetenz

Handlungskompetenzen umfassen Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen. Damit Küchenangestellte im Arbeitsmarkt bestehen, werden die angehenden Berufsleute im Laufe der beruflichen Grundbildung diese Kompetenzen integral und an den drei Lernorten (Lehrbetrieb, Berufsfachschule, überbetriebliche Kurse) erwerben. Die folgende Darstellung zeigt den Inhalt und das Zusammenspiel der vier Dimensionen einer Handlungskompetenz im Überblick.

### Handlungskompetenz

<b>Fachkompetenz</b> Lernende bewältigen berufstypische Handlungssituationen zielorientiert, sachgerecht und selbstständig und können das Ergebnis beurteilen.	Küchenangestellte wenden die berufsspezifische Fachsprache und die (Qualitäts-)Standards sowie Methoden, Verfahren, Arbeitsmittel und Materialien fachgerecht an. Das heisst, sie sind fähig, fachliche Aufgaben eigenständig zu bewältigen und auf berufliche Anforderungen angemessen zu reagieren.
<b>Methodenkompetenz</b> Lernende planen die Bearbeitung von beruflichen Aufgaben und Tätigkeiten und gehen bei der Arbeit zielgerichtet, strukturiert und effektiv vor.	Küchenangestellte organisieren ihre Arbeit sorgfältig und qualitätsbewusst. Dabei beachten sie wirtschaftliche und ökologische Aspekte und wenden die berufsspezifischen Arbeitstechniken, Lern-, Informations- und Kommunikationsstrategien zielorientiert an. Zudem denken und handeln sie prozessorientiert und vernetzt.
<b>Sozialkompetenz</b> Lernende gestalten soziale Beziehungen und die damit verbundene Kommunikation im beruflichen Umfeld bewusst und konstruktiv.	Küchenangestellte gestalten ihre Beziehungen zur vorgesetzten Person, im Team und mit den Gästen bewusst und gehen mit Herausforderungen in Kommunikations- und Konfliktsituationen konstruktiv um. Sie arbeiten in oder mit Gruppen und wenden dabei die Regeln für eine erfolgreiche Teamarbeit an.
<b>Selbstkompetenz</b> Lernende bringen die eigene Persönlichkeit und Haltung als wichtiges Werkzeug in die beruflichen Tätigkeiten ein.	Küchenangestellte reflektieren ihr Denken und Handeln. Sie sind bezüglich Veränderungen flexibel, lernen aus den Grenzen der Belastbarkeit und entwickeln ihre Persönlichkeit weiter. Sie sind leistungsbereit, zeichnen sich durch ihre gute Arbeitshaltung aus und bilden sich lebenslang weiter.

## 2.3 Taxonomiestufen für Leistungsziele (nach Bloom)

Jedes Leistungsziel wird mit einer Taxonomiestufe (K-Stufe; K1 bis K6) bewertet. Die K-Stufe drückt die Komplexität des Leistungsziels aus. Im Einzelnen bedeuten sie:

Stufen	Begriff	Beschreibung
K1	<b>Wissen</b>	Küchenangestellte geben gelerntes Wissen wieder und rufen es in gleichartigen Situationen ab. (in diesem Bildungsplan nicht enthalten)
K2	<b>Verstehen</b>	Küchenangestellte erklären, erläutern oder beschreiben gelerntes Wissen in eigenen Worten. <i>Beispiel: a1.6-BFS Gästebedürfnisse berücksichtigen – Gästebedürfnisse (z.B. infolge von Allergien, Intoleranzen und religiös begründeten Essgewohnheiten) in Fallbeispielen beschreiben. (K2)</i>
K3	<b>Anwenden</b>	Küchenangestellte wenden gelernte Technologien/Fertigkeiten in unterschiedlichen Situationen an. <i>Beispiel: a4.1-B Mise en place Arbeitsplatz und Geräte – Arbeitsplatz, Werkzeuge, Utensilien, Kochapparate und Gargeschirr auf Lebensmittel und Gericht angepasst vorbereiten und anwenden. (K3)</i>
K4	<b>Analyse</b>	Küchenangestellte analysieren eine komplexe Situation, d.h. sie gliedern Sachverhalte in Einzелеlemente, decken Beziehungen zwischen Elementen auf und finden Strukturmerkmale heraus. <i>Beispiel: a1.2-BFS Tierische Lebensmittel – Tierische Lebensmittel wie Schlachtfleisch, Geflügel und Fisch in Bezug auf Herkunft, Zusammensetzung, Deklarationsrichtlinien und Verwendungszweck vergleichen. (K4)</i>
K5	<b>Synthese</b>	Küchenangestellte kombinieren einzelne Elemente eines Sachverhalts und fügen sie zu einem Ganzen zusammen. (in diesem Bildungsplan nicht enthalten)
K6	<b>Beurteilen</b>	Küchenangestellte beurteilen Informationen und Sachverhalte nach Kriterien. (in diesem Bildungsplan nicht enthalten)



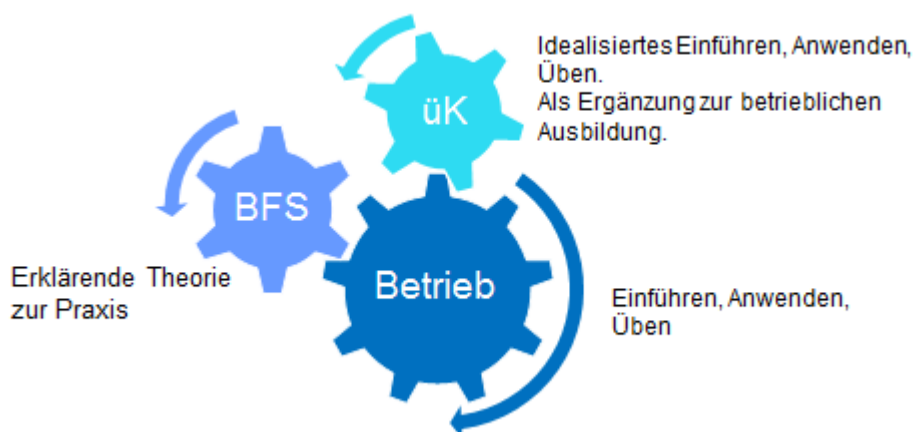
## 2.4 Zusammenarbeit der Lernorte

Koordination und Kooperation der Lernorte (bezüglich Inhalten, Arbeitsmethoden, Zeitplanung, Gepflogenheiten des Berufs) sind eine wichtige Voraussetzung für das Gelingen der beruflichen Grundbildung. Die Lernenden sollen während der gesamten Ausbildung darin unterstützt werden, Theorie und Praxis miteinander zu verbinden. Eine Zusammenarbeit der Lernorte ist daher zentral, die Vermittlung der Handlungskompetenzen ist eine gemeinsame Aufgabe. Jeder Lernort leistet seinen Beitrag unter Einbezug des Beitrags der anderen Lernorte. Durch gute Zusammenarbeit kann jeder Lernort seinen Beitrag laufend überprüfen und optimieren. Dies erhöht die Qualität der beruflichen Grundbildung.

Der spezifische Beitrag der Lernorte kann wie folgt zusammengefasst werden:

- Der Lehrbetrieb; im dualen System findet die Bildung in beruflicher Praxis im Lehrbetrieb, im Lehrbetriebsverbund, in Lehrwerkstätten, in Handelsmittelschulen oder in anderen zu diesem Zweck anerkannten Institutionen statt, wo den Lernenden die praktischen Fertigkeiten des Berufs vermittelt werden.
- Die Berufsfachschule; sie vermittelt die schulische Bildung, welche aus dem Unterricht in den Berufskennnissen, der Allgemeinbildung und dem Sport besteht.
- Die überbetrieblichen Kurse; sie dienen der Vermittlung und dem Erwerb grundlegender Fertigkeiten und ergänzen die Bildung in beruflicher Praxis und die schulische Bildung, wo die zu erlernende Berufstätigkeit dies erfordert.

Das Zusammenspiel der Lernorte lässt sich wie folgt darstellen:



Eine erfolgreiche Umsetzung der Lernortkooperation wird durch die entsprechenden Instrumente zur Förderung der Qualität der beruflichen Grundbildung (siehe Anhang) unterstützt.

## 3 Qualifikationsprofil

Das Qualifikationsprofil beschreibt das Berufsbild sowie die zu erwerbenden Handlungskompetenzen und das Anforderungsniveau des Berufes. Es zeigt auf, über welche Qualifikationen eine Küchenangestellte EBA oder ein Küchenangestellter EBA verfügen muss, um den Beruf auf dem erforderlichen Niveau kompetent auszuüben.

Neben der Beschreibung der Handlungskompetenzen dient das Qualifikationsprofil auch als Grundlage für die Ausgestaltung der Qualifikationsverfahren. Darüber hinaus unterstützt es die Einstufung des Berufsbildungsabschlusses im nationalen Qualifikationsrahmen Berufsbildung (NQR-Berufsbildung) bei der Erarbeitung der Zeugnis erläuterung.

### 3.1 Berufsbild

#### Arbeitsgebiet

Küchenangestellte arbeiten in Küchen von gastgewerblichen Betrieben, Heimen, Spitälern und Gemeinschaftsgastronomiebetriebe. Sie lagern und veredeln Lebensmittel entsprechend ihren Eigenschaften und Gegebenheiten zu kalten, warmen und gefrorenen Speisen und Gerichten, die von den Gästen genossen werden.

Sie wirken im Team mit verschiedenen anderen Personen in der Küche zusammen und arbeiten nach Anweisung des Kochs oder des Küchenchefs. Sie fertigen hauptsächlich einfachere Speisen, die anschliessend zu Gerichten kombiniert werden. Dabei setzen sie die vorgegebenen betrieblichen Abläufe um.

Wesentliche Handlungskompetenzen sind der korrekte Umgang mit Lebensmitteln durch entsprechende Vorbereitungstechniken, Garmethoden und Fertigungstechniken sowie durch die Verwendung von Kochapparaten und weiteren Geräten. Dabei berücksichtigen Küchenangestellte die Grundsätze der Vorgaben von Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz.

#### Wichtigste Handlungskompetenzen

Die nachfolgenden Handlungskompetenzen sind in Handlungskompetenzbereiche gruppiert.

##### **Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten**

Küchenangestellte lagern die angelieferten Lebensmittel gemäss den betrieblichen Vorgaben. Mit verschiedenen Garmethoden bereiten sie einfachere Speisen und Gerichte nach Arbeitsanweisung und Rezepturen zu. Sie übernehmen auch selbstständig einen Teilbereich von Arbeitsprozessen, zum Beispiel die Salatstation, den Suppenposten oder die Fertigung der Süssspeisen.

##### **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.

##### **Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe**

Küchenangestellte tauschen sich innerhalb des Küchenteams für die Auftragserfüllung aus. Bei der Produktion von Speisen beachten sie Eigenschaften/Charakteristik der Rohprodukte und vermeiden Food Waste und entsorgen Abfälle fachgerecht.

### **Auftreten und Kommunizieren**

Küchenangestellte gestalten ihren eigenen Auftritt und kommunizieren mit Mitarbeitenden und Vorgesetzten wertschätzend. Küchenangestellte nutzen Kommunikationsmittel für die Beschaffung und den Austausch von Informationen.

### **Berufsausübung**

Küchenangestellte arbeiten in Küchen von gastgewerblichen Betrieben, Heimen, Spitälern und Gemeinschaftsgastronomiebetriebe. Je nach Ausrichtung des Betriebs fertigen sie verschiedene Speisen.

Für die berufliche Weiterentwicklung haben Küchenangestellte die Möglichkeit, die berufliche Grundbildung als Köchin EFZ/Koch EFZ zu absolvieren.

### **Bedeutung des Berufes für Gesellschaft, Wirtschaft, Natur und Kultur**

Küchenangestellte stellen einfachere Speisen her und unterstützen Köchinnen und Köche bei ihren Tätigkeiten in der Küche. Im Fokus steht immer die Veredelung von Rohprodukten zu Speisen und Gerichten.

Durch die Mitarbeit bei einer schonenden und ernährungsphysiologisch hochwertigen Gestaltung und Zubereitung sowie geschickten Kombinationen von Lebensmitteln zu einfachen Speisen und einer attraktiven Präsentation der Gerichte tragen Küchenangestellte zum Wohl des Einzelnen und der Gesellschaft bei.

Gastronomiebetriebe verfolgen laufend die gesellschaftlichen Trends und passen ihr Sortiment von Speisen und Getränken sowie ihre Dienstleistungen den Bedürfnissen der verschiedenen Bedarfsgruppen an. Dank ihrem vielfältigen Angebot und regionalen Spezialitäten bilden sie auch eine tragende Säule des Tourismus. Bei der Zubereitung achten Küchenangestellte auf den effizienten Energie- und Ressourceneinsatz. Food Waste und Abfälle jeglicher Art werden, wenn möglich, vermieden und verschiedene Ansätze der Wieder- und Weiterverwertung verfolgt.

Durch fachmännische Produktkenntnisse und einen ethischen, respektvollen Umgang mit den Lebensmitteln und bedachtem Einsatz von Betriebsmitteln sorgen Küchenangestellte für eine nachhaltige Nutzung von natürlichen Ressourcen.

### **Allgemeinbildung**

Die Allgemeinbildung beinhaltet grundlegende Kompetenzen zur Orientierung im persönlichen Lebenskontext und in der Gesellschaft sowie zur Bewältigung von privaten und beruflichen Herausforderungen.

### 3.2 Übersicht der Handlungskompetenzen Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA

↓ Handlungskompetenzbereiche		Handlungskompetenzen →					
<b>A</b>	<b>Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten</b>	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>B</b>	<b>Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit</b>	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		
<b>C</b>	<b>Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe</b>	c1 Die Abläufe in der Küche umsetzen	c2 Verluste und Verschwendung von Lebensmitteln, Speisen und Betriebsmitteln vermeiden				
<b>D</b>	<b>Auftreten und Kommunizieren</b>	d1 Den eigenen Auftritt gestalten und mit Mitarbeitenden kommunizieren	d2 Kommunikationsmittel für den Informationsaustausch im Küchenbereich einsetzen				

### **3.3 Anforderungsniveau des Berufes**

Das Anforderungsniveau des Berufes ist im Bildungsplan mit den zu den Handlungskompetenzen zählenden Leistungszielen an den drei Lernorten weiter beschrieben. Zusätzlich zu den Handlungskompetenzen wird die Allgemeinbildung gemäss Verordnung des SBFI vom 27. April 2006 über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung vermittelt (SR 412.101.241).

## 4 Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele je Lernort

In diesem Kapitel werden die in Handlungskompetenzbereiche gruppierten Handlungskompetenzen und die Leistungsziele je Lernort beschrieben. Die im Anhang aufgeführten Instrumente zur Förderung der Qualität unterstützen die Umsetzung der beruflichen Grundbildung und fördern die Kooperation der drei Lernorte.

### 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	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetriebliche Kurse
<p><b>a1.1-B Pflanzliche Lebensmittel</b></p> <p>Pflanzliche Lebensmittel für das Speiseangebot erkennen und einsetzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gemüse</li> <li>• Kartoffeln</li> <li>• Getreide</li> <li>• Hülsenfrüchte</li> <li>• Obst</li> <li>• Samen und Kerne</li> <li>• Pilze</li> <li>• Kräuter</li> <li>• Gewürze</li> <li>• Sprossen</li> </ul> <p>(K3)</p>	<p><b>a1.1-BFS Pflanzliche Lebensmittel</b></p> <p>Pflanzliche Lebensmittel in Bezug auf Herkunft, Zusammensetzung, Verwendungszweck und Sorten vergleichen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gemüse</li> <li>• Kartoffeln</li> <li>• Getreide</li> <li>• Hülsenfrüchte</li> <li>• Obst</li> <li>• Samen und Kerne</li> <li>• Pilze</li> <li>• Kräuter</li> <li>• Gewürze</li> <li>• Sprossen</li> </ul> <p>(K4)</p>	<p><b>a1.1-üK Pflanzliche Lebensmittel</b></p> <p>Pflanzliche Lebensmittel für das Speiseangebot erkennen und einsetzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gemüse</li> <li>• Kartoffeln</li> <li>• Getreide</li> <li>• Hülsenfrüchte</li> <li>• Obst</li> <li>• Samen und Kerne</li> <li>• Pilze</li> <li>• Kräuter</li> <li>• Gewürze</li> <li>• Sprossen</li> </ul> <p>(K3)</p>

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetriebliche Kurse
<p><b>a1.2-B Tierische Lebensmittel</b> Tierische Lebensmittel wie Schlachtfleisch, Fleischerzeugnisse, Geflügel und Fisch erkennen und einsetzen. (K3)</p>	<p><b>a1.2-BFS Tierische Lebensmittel</b> Tierische Lebensmittel wie Schlachtfleisch, Geflügel und Fisch in Bezug auf Herkunft, Zusammensetzung, Deklarationsrichtlinien und Verwendungszweck vergleichen. (K4)</p>	<p><b>a1.2-üK Tierische Lebensmittel</b> Tierische Lebensmittel wie Schlachtfleisch, Fleischerzeugnisse, Geflügel und Fisch erkennen und einsetzen. (K3)</p>
<p><b>a1.3-B Lebensmittel tierischen Ursprungs</b> Lebensmittel tierischen Ursprungs wie Milch, Milchprodukte, Eier und Eierprodukte erkennen und einsetzen. (K3)</p>	<p><b>a1.3-BFS Lebensmittel tierischen Ursprungs</b> Lebensmittel tierischen Ursprungs wie Milch, Milchprodukte, Eier und Eierprodukte in Bezug auf Verwendungszweck, Produktionsverfahren und Sorten vergleichen. (K4)</p>	<p><b>a1.3-üK Lebensmittel tierischen Ursprungs</b> Lebensmittel tierischen Ursprungs wie Milch, Milchprodukte, Eier und Eierprodukte erkennen und einsetzen. (K3)</p>
<p><b>a1.4-B Speisefette und -öle</b> Küchentechnische Eigenschaften von Speisefetten und -ölen erkennen und einsetzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pflanzliche Fette und Öle</li> <li>• Tierische Fette</li> <li>• Fette tierischen Ursprungs</li> </ul> <p>(K3)</p>	<p><b>a1.4-BFS Speisefette und -öle</b> Speisefette und -öle in Bezug auf küchentechnische Eigenschaften unterscheiden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pflanzliche Fette und Öle</li> <li>• Tierische Fette</li> <li>• Fette tierischen Ursprungs</li> </ul> <p>(K4)</p>	<p><b>a1.4-üK Speisefette und -öle</b> Küchentechnische Eigenschaften von Speisefetten und -ölen erkennen und einsetzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pflanzliche Fette und Öle</li> <li>• Tierische Fette</li> <li>• Fette tierischen Ursprungs</li> </ul> <p>(K3)</p>
<p><b>a1.5-B Weitere Lebensmittel / Produkte</b> Weitere Lebensmittel und Produkte erkennen und einsetzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Teiglockerungsmittel</li> <li>• Würzmittel</li> <li>• Bindemittel</li> <li>• Zucker und Süsstoffe</li> </ul> <p>(K3)</p>	<p><b>a1.5-BFS Weitere Lebensmittel / Produkte</b> Weitere Lebensmittel und Produkte in Bezug auf Herkunft, Verfügbarkeit und Sorten vergleichen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Teiglockerungsmittel</li> <li>• Würzmittel</li> <li>• Bindemittel</li> <li>• Zucker und Süsstoffe</li> <li>• Sojaerzeugnisse und weitere alternative Proteinquellen</li> </ul> <p>(K4)</p>	<p><b>a1.5-üK Weitere Lebensmittel / Produkte</b> Weitere Lebensmittel und Produkte erkennen und einsetzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Teiglockerungsmittel</li> <li>• Würzmittel</li> <li>• Bindemittel</li> <li>• Zucker und Süsstoffe</li> <li>• Sojaerzeugnisse und weitere alternative Proteinquellen</li> </ul> <p>(K3)</p>

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetriebliche Kurse
<p><b>a1.6-B Gästebedürfnisse berücksichtigen</b> Rezepturen gemäss den Gästebedürfnissen nach Vorgaben anpassen und dabei mögliche Allergien und Intoleranzen berücksichtigen. (K3)</p>	<p><b>a1.6-BFS Gästebedürfnisse berücksichtigen</b> Gästebedürfnisse (z.B. infolge von Allergien, Intoleranzen und religiös begründeten Essgewohnheiten) in Fallbeispielen beschreiben. (K2)</p>	<p><b>a1.6-üK Gästebedürfnisse berücksichtigen</b> Referenzrezepte gemäss Vorgaben anpassen. (K3)</p>
<p><b>a1.7-B Rezeptsammlung</b> Eigene Rezeptsammlung gemäss Vorgaben aufbauen und bei Bedarf anpassen. (K3)</p>	<p><b>a1.7-BFS Rezeptsammlung</b> Eigene Rezeptsammlung gemäss Vorgaben erweitern. (K3)</p>	<p><b>a1.7-üK Rezeptsammlung</b> Eigene Rezeptsammlung gemäss Vorgaben aufbauen und bei Bedarf anpassen. (K3)</p>



**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.

<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetriebliche Kurse</b>
<p><b>a2.1-B Warenkosten</b> Aus den von der Rezeptur benötigten Warenmengen die Warenkosten berechnen. (K3)</p>	<p><b>a2.1-BFS Warenkosten</b> Aus den von den Referenzrezepten benötigten Warenmengen die Warenkosten berechnen. (K3)</p>	<p><b>a2.1-üK Warenkosten</b> Abschnitte und Abgänge aus Herrichtetätigkeiten für die Warenkostenberechnung erkennen. (K3)</p>
	<p><b>a2.2-BFS Nährstoffe und Energiebedarf</b> Nährwert von Speisen und Gerichten im Rahmen eines Food-Profils erkennen. Aufbau und Funktion der Nährstoffe erklären. (K2)</p>	
<p><b>a2.3-B Ernährungsgrundsätze</b> Aktuelle Ernährungsgrundsätze produkt- und fachgerecht umsetzen und damit eine optimale Speisenzusammenstellung sicherstellen sowie zu einer gesunden Ernährung beitragen. (K3)</p>	<p><b>a2.3-BFS Ernährungsgrundsätze</b> Ernährungsgrundsätze anhand der Ernährungspyramide erklären und deren Bedeutung für die gesunde Ernährung und die menschliche Gesundheit in typischen Fallbeispielen aufzeigen und anwenden. (K3)</p>	<p><b>a2.3-üK Ernährungsgrundsätze</b> Ernährungsgrundsätze anhand von Referenzrezepten anwenden. (K3)</p>
<p><b>a2.4-B Ernährungsformen</b> Die im Betrieb gängigen Ernährungsformen bedarfs- und fachgerecht umsetzen. (K3)</p>	<p><b>a2.4-BFS Ernährungsformen</b> Bei Gerichten und Menüfolgen die häufigsten Ernährungsformen erkennen. Eigenheiten der gesunden Ernährung und speziellen Ernährungsformen beschreiben. (K3)</p>	<p><b>a2.4-üK Ernährungsformen</b> Die besonderen Merkmale von Ernährungsformen vergleichen und eine entsprechende Speisefolge umsetzen. (K4)</p>
<p><b>a2.5-B Schadstoffe</b> Schadstoffe in Lebensmitteln im Rahmen der Wertschöpfungskette erkennen, vermeiden und vermindern. (K3)</p>	<p><b>a2.5-BFS Schadstoffe</b> Vorkommen, Vermeidung und Verminderung von Schadstoffen in Lebensmitteln im Rahmen der Wertschöpfungskette erkennen und begründen. (K3)</p>	<p><b>a2.5-üK Schadstoffe</b> Schadstoffe in Lebensmitteln im Rahmen der Wertschöpfungskette erkennen, vermeiden und vermindern. (K3)</p>

**Handlungskompetenz a3: Gelieferte Lebensmittel auf Qualität und Menge kontrollieren und geeignet lagern**

Küchenangestellte sind sich bewusst, dass Speisen und Gerichte nur dann effizient und gästegerecht 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.

<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetriebliche Kurse</b>
<p><b>a3.1-B Warenannahme und Lagerung</b></p> <p>Waren und Lebensmittel annehmen, sicher und nachhaltig lagern und dabei folgende Punkte beachten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Selbstkontrollkonzept</li> <li>• Standards der Arbeitssicherheit</li> <li>• Lagervorbereitung</li> <li>• Lagerarten / Lagerorte</li> </ul> <p>(K3)</p>	<p><b>a3.1-BFS Warenannahme und Lagerung</b></p> <p>Warenannahme und Lagerung von Lebensmitteln unter Berücksichtigung der rechtlichen Grundlagen sowie der Sicherheit und Nachhaltigkeit beschreiben. (K2)</p>	<p><b>a3.1-üK Warenannahme und Lagerung</b></p> <p>Waren und Lebensmittel annehmen, sicher und nachhaltig lagern und dabei folgende Punkte beachten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Selbstkontrollkonzept</li> <li>• Standards der Arbeitssicherheit</li> <li>• Lagervorbereitung</li> <li>• Lagerarten / Lagerorte</li> </ul> <p>(K3)</p>
<p><b>a3.2-B Qualitätssicherung</b></p> <p>Lebensmittel und Gerichte entlang der Wertschöpfungskette nach Gütekriterien für Qualität und nach weiteren betrieblichen Anforderungen kontrollieren. (K4)</p>	<p><b>a3.2-BFS Qualitätssicherung</b></p> <p>Gütekriterien für Qualität von Lebensmitteln erklären. Die Qualitätsmerkmale ausgewählter Referenzrezepte entlang der Wertschöpfungskette beschreiben. (K2)</p>	<p><b>a3.2-üK Qualitätssicherung</b></p> <p>Lebensmittel und Referenzrezepte entlang der Wertschöpfungskette nach Gütekriterien für Qualität und nach weiteren Anforderungen des üK-Zentrums kontrollieren. (K4)</p>
<p><b>a3.3-B Qualitätssicherungs-massnahmen</b></p> <p>Bei mangelnder Qualität von Lebensmitteln entlang der Wertschöpfungskette die geeigneten Massnahmen ergreifen. (K3)</p>	<p><b>a3.3-BFS Qualitätssicherungs-massnahmen</b></p> <p>Geeignete Massnahmen bei mangelnder Qualität von Lebensmitteln entlang der Wertschöpfungskette vorschlagen. (K3)</p>	<p><b>a3.3-üK Qualitätssicherungs-massnahmen</b></p> <p>Bei mangelnder Qualität von Lebensmitteln entlang der Wertschöpfungskette die geeigneten Massnahmen ergreifen. (K3)</p>

**Handlungskompetenz a4: Lebensmittel, Arbeitsplatz, Werkzeuge, 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.

<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetriebliche Kurse</b>
<p><b>a4.1-B Mise en place Arbeitsplatz und Geräte</b> Arbeitsplatz, Werkzeuge, Utensilien, Kochapparate und Gargeschirr auf Lebensmittel und Gericht angepasst vorbereiten und anwenden. (K3)</p>	<p><b>a4.1-BFS Mise en place Arbeitsplatz und Geräte</b> Schritte der persönlichen und gerichtspezifischen Mise en place planen und die Wahl und den Einsatz von Kochapparaten, Werkzeugen, Utensilien, und Gargeschirr für den Vorbereitungsprozess und die Vorbereitungstechniken in Fallbeispielen erklären. (K2)</p>	<p><b>a4.1-üK Mise en place Arbeitsplatz und Geräte</b> Arbeitsplatz, Werkzeuge, Utensilien, Kochapparate und Gargeschirr auf Lebensmittel und Referenzrezepte angepasst vorbereiten und anwenden. (K3)</p>
<p><b>a4.2-B Vorbereiten von pflanzlichen Lebensmitteln</b> Pflanzliche Lebensmittel waschen, rüsten und die passenden Schnittarten nach Vorgabe anwenden sowie pflanzliche Lebensmittel schonend behandeln. (K3)</p>	<p><b>a4.2-BFS Vorbereiten von pflanzlichen Lebensmitteln</b> Schritte der produktiven Vorbereitung von pflanzlichen Lebensmitteln in Fallbeispielen erklären sowie passende Schnittarten verschiedenen Lebensmitteln zuordnen. (K3)</p>	<p><b>a4.2-üK Vorbereiten von pflanzlichen Lebensmitteln</b> Pflanzliche Lebensmittel waschen, rüsten und die passenden Schnittarten nach Vorgabe anwenden sowie pflanzliche Lebensmittel schonend behandeln. (K3)</p>
<p><b>a4.3-B Vorbereiten von tierischen Lebensmitteln</b> Einfache Vorbereitungstätigkeiten bei tierischen Lebensmitteln gemäss betrieblichen Vorgaben anwenden. Beispiele:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dressieren / Parieren</li> <li>• Hacken</li> <li>• Schnetzeln</li> <li>• Würfeln</li> <li>• Schnitzel schneiden</li> <li>• Steak schneiden</li> <li>• Plattieren</li> <li>• Filetieren</li> <li>• Binden</li> </ul> <p>(K3)</p>	<p><b>a4.3-BFS Vorbereiten von tierischen Lebensmitteln</b> Einfache Vorbereitungstätigkeiten bei tierischen Lebensmitteln in Fallbeispielen erklären. (K3)</p>	<p><b>a4.3-üK Vorbereiten von tierischen Lebensmitteln</b> Einfache Vorbereitungstätigkeiten bei tierischen Lebensmitteln gemäss Vorgaben des üK-Zentrums anwenden. Beispiele:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dressieren / Parieren</li> <li>• Hacken</li> <li>• Schnetzeln</li> <li>• Würfeln</li> <li>• Schnitzel schneiden</li> <li>• Steak schneiden</li> <li>• Plattieren</li> <li>• Filetieren</li> <li>• Binden</li> </ul> <p>(K3)</p>

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetriebliche Kurse
<p><b>a4.4-B Vorbereiten von Lebensmitteln tierischen Ursprungs</b> Einfache Vorbereitungstätigkeiten bei Lebensmitteln tierischen Ursprungs gemäss betrieblichen Vorgaben anwenden. (K3)</p>	<p><b>a4.4-BFS Vorbereiten von Lebensmitteln tierischen Ursprungs</b> Einfache Vorbereitungstätigkeiten bei Lebensmitteln tierischen Ursprungs in Fallbeispielen erklären. (K3)</p>	<p><b>a4.4-üK Vorbereiten von Lebensmitteln tierischen Ursprungs</b> Einfache Vorbereitungstätigkeiten bei Lebensmitteln tierischen Ursprungs gemäss Vorgaben des üK-Zentrums anwenden. (K3)</p>
<p><b>a4.5-B Garmethoden für die Vorbereitung</b> Lebensmittel mittels Garmethoden für das Garen (oder die Zubereitung) vorbereiten. (K3)</p> <p>(Gemäss Umsetzungsdokument Garmethoden in Liste des Anhangs 1)</p>	<p><b>a4.5-BFS Garmethoden für die Vorbereitung</b> Bedeutung und Wirkung der Garmethoden für die Vorbereitung erklären. (K2)</p> <p>(Gemäss Umsetzungsdokument Garmethoden in Liste des Anhangs 1)</p>	<p><b>a4.5-üK Garmethoden für die Vorbereitung</b> Lebensmittel mittels Garmethoden für das Garen (oder die Zubereitung) vorbereiten. (K3)</p> <p>(Gemäss Umsetzungsdokument Garmethoden in Liste des Anhangs 1)</p>

**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.

<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetriebliche Kurse</b>
<p><b>a5.1-B Garmethoden</b> Aufgrund der Eigenschaften eingesetzter Lebensmittel und der geplanten Speisen und Gerichte die passenden Garmethoden zuordnen, den idealen Temperaturbereich bestimmen und anwenden. (K3)</p> <p>(Gemäss Umsetzungsdokument Garmethoden in Liste des Anhangs 1)</p>	<p><b>a5.1-BFS Garmethoden</b> Aufgrund der Eigenschaften der in den Referenzrezepten eingesetzten Lebensmittel die passenden Garmethoden und deren Möglichkeiten erklären und zuordnen sowie den idealen Temperaturbereich bestimmen. (K3)</p> <p>(Gemäss Umsetzungsdokument Garmethoden in Liste des Anhangs 1)</p>	<p><b>a5.1-üK Garmethoden</b> Aufgrund der Eigenschaften der in den Referenzrezepten eingesetzten Lebensmittel die passenden Garmethoden zuordnen, den idealen Temperaturbereich bestimmen und anwenden. (K3)</p> <p>(Gemäss Umsetzungsdokument Garmethoden in Liste des Anhangs 1)</p>
<p><b>a5.2-B Kombinationen von Garmethoden für die Vorbereitung und die Zubereitung</b> Aufgrund der angestrebten Gar- und Geschmacksziele eingesetzter Lebensmittel angepasste Kombinationen von Garmethoden für die Vorbereitung und die Zubereitung nach Vorgaben anwenden. (K3)</p>	<p><b>a5.2-BFS Kombinationen von Garmethoden für die Vorbereitung und die Zubereitung</b> Aufgrund der angestrebten Gar- und Geschmacksziele eingesetzter Lebensmittel angepasste Kombinationen von Garmethoden für die Vorbereitung und die Zubereitung in Fallbeispielen vorschlagen. (K3)</p>	<p><b>A5.2-üK Kombinationen von Garmethoden für die Vorbereitung und die Zubereitung</b> Aufgrund der angestrebten Gar- und Geschmacksziele eingesetzter Lebensmittel angepasste Kombinationen von Garmethoden für die Vorbereitung und die Zubereitung anwenden. (K3)</p>
<p><b>a5.3-B Garmethoden in der Regeneration und der Fertigung</b> Im Betrieb gängige Garmethoden für die Regeneration und die Fertigung anwenden. (K3)</p>	<p><b>a5.3-BFS Garmethoden in der Regeneration und der Fertigung</b> Besonderheiten und Einsatz von gängigen Garmethoden für die Regeneration und die Fertigung in Fallbeispielen beschreiben. (K2)</p>	<p><b>a5.3-üK Garmethoden in der Regeneration und der Fertigung</b> Branchenübliche Garmethoden für die Regeneration und die Fertigung anwenden. (K3)</p>
<p><b>a5.4-B Sensorik bei der Zubereitung und Veredelung</b> Sensorische Qualitätskontrolle der zubereiteten Gerichte durchführen, die Erfüllung der Gästebedürfnisse prüfen und, wenn nötig, Anpassungen vornehmen. (K4)</p>	<p><b>a5.4-BFS Sensorik bei der Zubereitung und Veredelung</b> Gütekriterien der sensorischen Qualitätskontrolle von Referenzrezepten erläutern. Das Vorgehen zur Prüfung von Gar- und Geschmacksziel begründen. (K2)</p>	<p><b>a5.4-üK Sensorik bei der Zubereitung und Veredelung</b> Sensorische Qualitätskontrolle der zubereiteten Referenzrezepte durchführen, die Erfüllung von vorgegebenen Gästebedürfnissen prüfen und, wenn nötig, Anpassungen vornehmen. (K4)</p>

**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	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetriebliche Kurse
	<p><b>a6.1-BFS Bedeutung und Wirkung</b> Bedeutung und Wirkung von Anrichtetechniken für Speisen und Gerichte aufgrund folgender Elemente in Fallbeispielen beschreiben.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Farben</li> <li>• Formen</li> <li>• Schnittarten</li> <li>• Garnituren</li> <li>• Wahl des Geschirrs</li> </ul> <p>(K2)</p>	<p><b>a6.1-üK Bedeutung und Wirkung</b> Bedeutung und Wirkung von Anrichtetechniken für Referenzrezepte aufgrund folgender Elemente aufzeigen und anwenden.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Farben</li> <li>• Formen</li> <li>• Schnittarten</li> <li>• Garnituren</li> <li>• Wahl des Geschirrs</li> </ul> <p>(K3)</p>
<p><b>a6.2-B Anrichten und Präsentieren</b> Speisen und Gerichte gemäss betrieblichen Vorgaben attraktiv und bedarfsgerecht anrichten und präsentieren und dabei Anrichtetechniken anwenden. (K3)</p>		<p><b>a6.2-üK Anrichten und Präsentieren</b> Eigene Kreationen des Anrichtens und Präsentierens von Referenzrezepten entwickeln und umsetzen. (K3)</p>
<p><b>a6.3-B Speiseausgabe und -verteilung</b> Die im Betrieb gängigen Speiseausgaben und -verteilung gemäss Vorgaben unter Einbezug der Anrichtetechniken anwenden. (K3)</p>	<p><b>a6.3-BFS Speiseausgabe und -verteilung</b> Besonderheiten und Einsatz von Serviceformen, speziellen Speiseverteilungssystemen und Technologien gemäss Betriebsarten in Fallbeispielen beschreiben. (K2)</p>	

**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	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetriebliche Kurse
	<p><b>b1.1-BFS Mikroorganismen</b> Bedeutung und Wirkung von Mikroorganismen bei allen Tätigkeiten der Wertschöpfungskette und die notwendigen Massnahmen beschreiben. (K2)</p>	
	<p><b>b1.2-BFS Rechtsgrundlagen</b> Die Ziele des Lebensmittelgesetzes (LMG) in der Wertschöpfungskette aufzeigen. (K2)</p>	
<p><b>b1.3-B Hygienemassnahmen</b> Grundsätze der GHP (Gute Herstellungs- und Hygienepraxis) entlang der Wertschöpfungskette korrekt und pflichtbewusst anwenden und gegebenenfalls Verbesserungen vorschlagen. (K3)</p>		<p><b>b1.3-üK Hygienemassnahmen</b> Grundsätze der GHP (Gute Herstellungs- und Hygienepraxis) bei der Arbeit im üK gemäss Vorgaben anwenden. (K3)</p>
<p><b>b1.4-B Selbstkontroll-Konzept</b> Standards des betrieblichen Selbstkontroll-Konzepts gemäss betrieblichen Vorgaben umsetzen und bei Abweichungen geeignete Massnahmen ergreifen, um die Hygiene sicherzustellen. (K3)</p>		<p><b>b1.4-üK Selbstkontroll-Konzept</b> Standards des üK-Zentrums zum Selbstkontroll-Konzept gemäss Vorgaben des üK-Zentrums umsetzen und bei Abweichungen geeignete Massnahmen ergreifen, um die Hygiene sicherzustellen. (K3)</p>

**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	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetriebliche Kurse
<p><b>b2.1-B Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz</b></p> <p>Massnahmen des betrieblichen Sicherheitskonzepts zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheits- und zum Brandschutz (EKAS-Richtlinien) umsetzen. (K3)</p> <p>(vgl. Anhang 2)</p>	<p><b>b2.1-BFS Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz</b></p> <p>Vorschriften zum Schutz der Gesundheit (EKAS-Richtlinien) und die spezifische Branchenlösung sowie eigene Rechte und Pflichten erklären. (K2)</p> <p>(vgl. Anhang 2)</p>	<p><b>b2.1-üK Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz</b></p> <p>Massnahmen zu Arbeitssicherheit, Brandschutz und Gesundheitsschutz (EKAS-Richtlinien) umsetzen. (K3)</p> <p>(vgl. Anhang 2)</p>
	<p><b>b2.2-BFS Unfall- und Erkrankungsgefahren</b></p> <p>Unfall- und Erkrankungsgefahren in Fallbeispielen erkennen, vermeiden und Sofortmassnahmen vorschlagen. (K3)</p> <p>(vgl. Anhang 2)</p>	



**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.

<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetriebliche Kurse</b>
<p><b>b3.1-B Umweltschutz</b>                      Betriebliche Grundsätze und Massnahmen des Umweltschutzes und der Nachhaltigkeit umsetzen. (K3)</p>	<p><b>b3.1-BFS Umweltschutz</b>                      Grundlagen und Massnahmen des Umweltschutzes und der Nachhaltigkeit anhand von Beispielen aufzeigen. (K2)</p>	<p><b>b3.1-üK Umweltschutz</b>                      Grundsätze des Umweltschutzes und der Nachhaltigkeit gemäss Vorgaben des üK-Zentrums umsetzen. (K3)</p>
<p><b>b3.2-B Abfallbewirtschaftung</b>                      Abfälle und Reststoffe ökonomisch und ökologisch entsorgen. (K3)</p>	<p><b>b3.2-BFS Abfallbewirtschaftung</b>                      Grundsätze der umweltgerechten und ökonomischen Abfallbewirtschaftung beschreiben. (K2)</p>	<p><b>b3.2-üK Abfallbewirtschaftung</b>                      Abfälle und Reststoffe ökonomisch und ökologisch entsorgen. (K3)</p>

**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.

<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetriebliche Kurse</b>
<p><b>b4.1-B Massnahmen der Werterhaltung</b> Massnahmen für die Werterhaltung von Geräten, Werkzeugen, Geschirr, Räumen und Einrichtungen im eigenen Arbeitsbereich gemäss Vorgaben umsetzen. (K3)</p>	<p><b>b4.1-BFS Massnahmen der Werterhaltung</b> Arten und Einsatz von Reinigungshilfsmitteln zur Werterhaltung von Geräten, Werkzeugen, Geschirr, Räumen und Einrichtungen in Fallbeispielen aufzeigen (K2).</p>	<p><b>b4.1-üK Massnahmen der Werterhaltung</b> Massnahmen für die Werterhaltung von Geräten, Werkzeugen, Geschirr, Räumen und Einrichtungen erklären und diese im üK umsetzen. (K3)</p>
<p><b>b4.2-B Schäden und Störungen</b> Bei Schäden, Störungen oder übermässiger Abnutzung von Geräten, Werkzeugen und Geschirr die vorgesetzte Stelle orientieren. (K3)</p>		<p><b>b4.2-üK Schäden und Störungen</b> Schäden, Störungen oder übermässige Abnutzungen von Geräten, Werkzeugen und Geschirr der üK-Instruktorin/dem üK-Instruktor melden. (K3)</p>
<p><b>b4.3-B Reinigung</b> Reinigungsmittel in der richtigen Art und Dosierung ökonomisch einsetzen, dabei ökologische Grundsätze beachten und die dazu nötigen Schutzmassnahmen ergreifen. (K3)</p> <p>(vgl. Anhang 2)</p>	<p><b>b4.3-BFS Reinigung</b> Arten und Einsatz von Reinigungsmitteln (Sinnischer Kreis) unter Beachtung der Materialeigenschaft sowie ökologischer, ökonomischer und Sicherheitstechnischer Grundsätze erklären. (K2)</p> <p>(vgl. Anhang 2)</p>	<p><b>b4.3-üK Reinigung</b> Reinigungsmittel in der richtigen Art und Dosierung ökonomisch einsetzen, dabei ökologische Grundsätze beachten und die dazu nötigen Schutzmassnahmen ergreifen. (K3)</p> <p>(vgl. Anhang 2)</p>

**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	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetriebliche Kurse
<p><b>c1.1-B Aufbauorganisation</b> Aufbauorganisation der Küche mit Funktionen, Aufgaben und Stelleninhabenden erkennen. (K4)</p>	<p><b>c1.1-BFS Aufbauorganisation</b> Aufbau einer Küchenbrigade mit Tätigkeiten (Funktion) und Verantwortlichkeiten aufzeigen. (K2)</p>	
<p><b>c1.2-B Planungshilfsmittel</b> Mit geeigneten Massnahmen und Dokumenten/Checklisten eigene einfache Arbeitsabläufe planen und den Zeitplan erstellen. (K4)</p>	<p><b>c1.2-BFS Planungshilfsmittel</b> Mit geeigneten Massnahmen und Dokumenten/Checklisten eigene einfache Arbeitsabläufe planen und den Zeitplan erstellen. (K4)</p>	<p><b>c1.2-üK Planungshilfsmittel</b> Mit geeigneten Massnahmen und Dokumenten/Checklisten eigene einfache Arbeitsabläufe planen und den Zeitplan erstellen. (K4)</p>
<p><b>c1.3-B Arbeitsablauf und Zeitplanung</b> Eigene Tätigkeiten gemäss Arbeits- und Zeitplanung sowie nach betrieblichen Vorgaben ausführen. (K3)</p>		<p><b>c1.3-üK Arbeitsablauf und Zeitplanung</b> Eigene Tätigkeiten gemäss Arbeits- und Zeitplanung sowie nach Vorgaben des üK-Zentrums ausführen (K3)</p>
<p><b>c1.4-B Einsatz von Geräten</b> Geräte bereitstellen sowie einsetzen und dabei die Vorgaben des Betriebs beachten. (K3)</p>	<p><b>c1.4-BFS Einsatz von Geräten</b> Kriterien aufzeigen, die beim optimalen Einsatz der Kochapparate und weiteren Geräte zu beachten sind, wie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Technologische Besonderheiten</li> <li>• Energieverbrauch</li> <li>• Einsatzmöglichkeiten</li> <li>• Effizienz</li> <li>• Ergonomische Grundsätze</li> </ul> <p>(K2)</p>	<p><b>c1.4-üK Einsatz von Geräten</b> Geräte bereitstellen sowie einsetzen und dabei die Vorgaben des üK-Zentrums beachten. (K3)</p>

**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	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetriebliche Kurse
<p><b>c2.1-B Vermeidung von Lebensmittelverschwendung</b> Massnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung bei allen Tätigkeiten entlang der Wertschöpfungskette umsetzen. (K3)</p>	<p><b>c2.1-BFS Vermeidung von Lebensmittelverschwendung</b> Massnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung bei allen Tätigkeiten entlang der Wertschöpfungskette erläutern. (K2)</p>	<p><b>c2.1-üK Vermeidung von Lebensmittelverschwendung</b> Massnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung bei allen Tätigkeiten entlang der Wertschöpfungskette umsetzen. (K3)</p>
<p><b>c2.2-B Betriebsmitteleinsatz</b> Entlang der Wertschöpfungskette Betriebsmaterial und Energie sparsam einsetzen. (K3)</p>	<p><b>c2.2-BFS Betriebsmitteleinsatz</b> Allgemeine Grundsätze und Massnahmen für den sparsamen Umgang mit Betriebsmaterial und Energie anhand von typischen Beispielen aufzeigen. (K2)</p>	<p><b>c2.2-üK Betriebsmitteleinsatz</b> Grundsätze für den sparsamen Umgang mit Betriebsmaterial und Energie bei der Arbeit im üK gemäss Vorgaben anwenden. (K3)</p>

**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	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetriebliche Kurse
<p><b>d1.1-B Berufsethos</b> Allgemeine Regeln des Berufsstandes und Vorgaben des Betriebes einhalten. (K3)</p>	<p><b>d1.1-BFS Berufsethos</b> Begriff Berufsethos und dessen Bedeutung für den Berufsstand erläutern. (K2)</p>	<p><b>d1.1-üK Berufsethos</b> Allgemeine Regeln des Berufsstandes und Vorgaben des üK-Zentrums einhalten. (K3)</p>
<p><b>d1.2-B Betriebstypen und -konzepte</b> Besonderheiten des Betriebskonzepts sowie die Verhaltensgrundsätze und die betrieblichen Vorgaben umsetzen. (K3)</p>	<p><b>d1.2-BFS Betriebstypen und -konzepte</b> Unterschiedliche Typen von Gastronomiebetrieben vergleichen. (K4)</p>	
<p><b>d1.3-B Branchenübliche Fachbegriffe</b> Branchenübliche Fachbegriffe zu Produkten, Schnittarten, Tätigkeiten, Verfahren und Gerätschaften verwenden. (K3)</p> <p>(Gemäss Umsetzungsdokument Liste der Fachbegriffe in Liste des Anhangs 1)</p>	<p><b>d1.3-BFS Branchenübliche Fachbegriffe</b> In der mündlichen und schriftlichen Kommunikation die branchenüblichen Fachbegriffe zu Produkten, Schnittarten, Tätigkeiten, Verfahren und Gerätschaften verwenden. (K3)</p> <p>(Gemäss Umsetzungsdokument Liste der Fachbegriffe in Liste des Anhangs 1)</p>	<p><b>d1.3-üK Branchenübliche Fachbegriffe</b> Branchenübliche Fachbegriffe zu Produkten, Schnittarten, Tätigkeiten, Verfahren und Gerätschaften verwenden. (K3)</p> <p>(Gemäss Umsetzungsdokument Liste der Fachbegriffe in Liste des Anhangs 1)</p>
<p><b>d1.4-B Kommunikation</b> Die betrieblichen Standards für die Kommunikation anwenden. (K3)</p>	<p><b>d1.4-BFS Kommunikation</b> Elemente des Sprach- und Sprechverhaltens in Fallbeispielen anwenden. (K3)</p>	<p><b>d1.4-üK Kommunikation</b> Die Standards des üK-Zentrums für die Kommunikation anwenden. (K3)</p>
<p><b>d1.5-B Auftreten</b> Die betrieblichen Standards für das Verhalten und Auftreten anwenden. (K3)</p>	<p><b>d1.5-BFS Auftreten</b> Elemente des persönlichen Auftretts (Körperpflege, Kleidung) in Fallbeispielen anwenden. (K3)</p>	<p><b>d1.5-üK Auftreten</b> Die Standards des üK-Zentrums für das Verhalten und Auftreten anwenden. (K3)</p>

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetriebliche Kurse
<p><b>d1.6-B Zusammenarbeit</b> Beziehungen zu Mitarbeitenden und Vorgesetzten kooperativ mitgestalten und im Team erfolgreich zusammenarbeiten. (K3)</p>	<p><b>d1.6-BFS Zusammenarbeit</b> Beziehungen zu Mitlernenden und Lehrpersonen kooperativ mitgestalten und im Team erfolgreich zusammenarbeiten. (K3)</p>	<p><b>d1.6-üK Zusammenarbeit</b> Beziehungen zu Mitlernenden und Lehrpersonen kooperativ mitgestalten und im Team erfolgreich zusammenarbeiten. (K3)</p>
<p><b>d1.7-B Herausfordernde Situationen und Hektik</b> In herausfordernden und hektischen Situationen angemessen reagieren. (K3)</p>	<p><b>d1.7-BFS Herausfordernde Situationen und Hektik</b> Herausfordernde Situationen in Fallbeispielen beschreiben und geeignete Massnahmen aufzeigen. (K2)</p>	<p><b>d1.7-üK Herausfordernde Situationen und Hektik</b> In herausfordernden und hektischen Situationen angemessen reagieren. (K3)</p>
<p><b>d1.8-B Gästerückmeldungen</b> Gästerückmeldungen entgegennehmen und weiterleiten. (K3)</p>	<p><b>d1.8-BFS Gästerückmeldungen</b> Vorgehen bei Gästerückmeldungen und Reklamationen in Fallbeispielen aufzeigen. (K2)</p>	
	<p><b>d1.9-BFS Weiterbildungsmöglichkeiten</b> Möglichkeiten der beruflichen Weiterbildung im Gastgewerbe und die Bedeutung des lebenslangen Lernens erklären. (K2)</p>	

**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	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetriebliche Kurse
<p><b>d2.1-B Informationsfluss</b>                      Verfügbare Kommunikationsmittel sowie IT-Anwendungen zielorientiert und adressatengerecht nutzen und damit den Informationsfluss sicherstellen. (K3)</p>	<p><b>d2.1-BFS Informationsfluss</b>                      Informations- und Kommunikationsmittel adressatengerecht einsetzen. (K3)</p>	<p><b>d2.1-üK Informationsfluss</b>                      Informations- und Kommunikationsmittel bedarfsgerecht einsetzen. (K3)</p>

## 5 Erstellung

Der Bildungsplan wurde von der unterzeichnenden Organisation der Arbeitswelt erstellt. Er bezieht sich auf die Verordnung des SBFI vom 20. Juni 2023 über die berufliche Grundbildung für Küchenangestellte/Küchenangestellter mit eidgenössischem Berufsattest (EBA).  
Der Bildungsplan orientiert sich an den Übergangsbestimmungen der Bildungsverordnung.

Weggis, 20. Juni 2023

Hotel & Gastro *formation* Schweiz

Der Präsident

Die Direktorin

Bruno Lustenberger

Sabrina Camenzind

Das SBFI stimmt dem Bildungsplan nach Prüfung zu.

Bern, 20. Juni 2023

Staatssekretariat für Bildung,  
Forschung und Innovation

Rémy Hübschi  
Stellvertretender Direktor  
Leiter Abteilung Berufs- und Weiterbildung



## Anhang 1: Verzeichnis der Instrumente zur Sicherstellung und Umsetzung der beruflichen Grundbildung sowie zur Förderung der Qualität

Dokumente	Bezugsquelle
Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung für Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA	<i>Elektronisch</i> Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation ( <a href="http://www.sbf.admin.ch/bvz/berufe">www.sbf.admin.ch/bvz/berufe</a> )  <i>Printversion</i> Bundesamt für Bauten und Logistik ( <a href="http://www.bundespublikationen.admin.ch">www.bundespublikationen.admin.ch</a> )
Bildungsplan zur Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung für Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a>
Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung inkl. Anhang (Bewertungsraster sowie ggf. Leistungsnachweise überbetriebliche Kurse und/oder Leistungsnachweis Bildung in beruflicher Praxis)	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a>
Lerndokumentation inkl. Rezeptsammlung	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a>
Bildungsbericht	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a>
Booklet für Lernende	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a>
Ausbildungsprogramm für die Lehrbetriebe	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a>
Mindesteinrichtung/Mindestsortiment Lehrbetrieb	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a>
Ausbildungsprogramm für die überbetrieblichen Kurse	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a>
Reglement für die überbetrieblichen Kurse	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a>
Lehrplan für die Berufsfachschulen	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a>
Organisationsreglement Kommission Berufsentwicklung und Qualität	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a>
Liste der Garmethoden	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a>
Liste der Fachbegriffe	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a>
Referenzdokumente	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a>

## Anhang 2:

### Begleitende Massnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes

Artikel 4 Absatz 1 Verordnung 5 zum Arbeitsgesetz vom 28. September 2007 (Jugendarbeitsschutzverordnung, ArGV 5; SR 822.115) **verbietet generell gefährliche Arbeiten für Jugendliche**. Als gefährlich gelten alle Arbeiten, die ihrer Natur nach oder aufgrund der Umstände, unter denen sie verrichtet werden, die Gesundheit, die Ausbildung und die Sicherheit der Jugendlichen sowie deren physische und psychische Entwicklung beeinträchtigen können. In Abweichung von Artikel 4 Absatz 1 ArGV 5 können Lernende Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA ab 15 Jahren entsprechend ihrem Ausbildungsstand für die aufgeführten gefährlichen Arbeiten herangezogen werden, sofern die folgenden begleitenden Massnahmen im Zusammenhang mit den Präventionsthemen vom Betrieb eingehalten werden:

<b>Ausnahmen vom Verbot gefährlicher Arbeiten</b> (Grundlage: Verordnung des WBF über gefährliche Arbeiten für Jugendliche; SR 822.115.2, Stand: 12.01.2022)	
<b>Artikel, Buchstabe, Ziffer</b>	<b>Gefährliche Arbeit</b> (Bezeichnung gemäss WBF-Verordnung SR 822.115.2)
3a	Arbeiten welche die körperliche Leistungsfähigkeit von Jugendlichen übersteigt, manuelle Handhabung von Lasten / Heben und Tragen
4a	Ständiges Arbeiten bei technisch bedingten Raumtemperaturen über 30 °C, oder um und unter 0 °C, Tiefkühlraum
4b	Arbeiten mit heissen und kalten Medien mit hohem Berufsunfall- oder Berufskrankheitsrisiko
4g	Arbeiten mit unter Druck stehenden Medien wie Dämpfe
4h	Arbeiten mit nichtionisierender Strahlung. Induktionsgeräte
6a	Arbeiten mit gesundheitsgefährlichen Agenzien, die mit folgenden H-Sätze eingestuft oder gekennzeichnet sind 2. Ätzwirkung auf die Haut (H314), 5. Sensibilisierung der Atemwege (H334), 6. Sensibilisierung der Haut (H317),
8b	Arbeiten mit Arbeitsmitteln, welche bewegte Teile aufweisen, an denen die Gefahrenbereiche nicht oder nur durch einstellbare Schutzeinrichtungen geschützt sind, namentlich Einzugsstellen, Scherstellen, Schneidstellen, Stichstellen, Fangstellen, Quetschstellen und Stossstellen
10a	Arbeiten mit Absturzgefahr: Arbeiten auf überhöhten Arbeitsplätzen und Verkehrswegen

Bildungsplan zur Verordnung über die berufliche Grundbildung für  
Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA

Gefährliche Arbeit(en) (ausgehend von den Handlungskompetenzen)	Gefahr(en)	Ziffer(n) <sup>2</sup>	Präventionsthemen für die Schulung/Ausbildung, Anleitung und Überwachung	Begleitende Massnahmen durch Fachkraft <sup>1</sup> im Betrieb						
				Schulung/Ausbildung der Lernenden			Anleitung der Lernenden	Überwachung der Lernenden		
				Ausbildung im Betrieb	Unterstützung üK	Unterstützung BFS		Ständig	Häufig	Gelegentlich
<b>Lagern, Bereitstellen von Lebensmitteln</b> <i>Bipla Handlungskompetenz:</i> a3; a4 b3; b4	Manuelles Bewegen von grossen Lasten Rückenschaden Sturz-/ Absturzgefahr	3a  10a	- Hebe- und Tragetechniken. - Für schwere Gegenstände geeignete Hilfsmittel benützen. - Sichere Aufstiegshilfen benutzen. - Leitern mit GS-Zeichen und sicherem Stand.  SUVA-Checkliste 44018.D «Hebe und Trage richtig» EKAS-Checkliste 6802 «Küche» EKAS IS 6209 «Unfall kein Zufall»	1. – 2. Lj.	1	1. – 2 Lj.	Instruktion durch Fachkraft <sup>1</sup>		1. Lj.	2. Lj.
<b>Lagern von Lebensmitteln im Tiefkühlraum</b> <i>Bipla Handlungskompetenz:</i> a3; a4; b3; b4	Kalte Umgebungstemperatur	4a	- Korrektes Tragen von geeigneter PSA	1. – 2. Lj.	1	1. – 2 Lj.	Instruktion durch Fachkraft <sup>1</sup>		1. Lj.	2. Lj.
<b>Vor- und Zubereiten von Gerichten</b> <i>Bipla Handlungskompetenz:</i> a5 c1	Verbrennung Verätzungen Einatmen von Dämpfen  Stich- / Schnittverletzungen  Abstrahlung magnetischer Felder bei Induktionsgeräten	4b  4g  8b  4h	Umgang mit heissen, auch leeren Utensilien und Hilfsmitteln (Pfannen, Frittieröl). Kopf beim Öffnen von Combi-Steamer / Spülmaschine zur Seite drehen. <b>Hilfsmittel (Torchon, Handschuhe) benutzen</b>  Umgang mit Messer; rutschfestes Schneidebrett Umgang mit Maschinen mit scharfen bewegten Teilen (z.B. Aufschnittmaschine, Wolf; Blitz)  Schwangere oder Menschen mit Herzschrittmachern dürfen den Magnetfeldern nicht ausgesetzt werden. Betriebs- und Wartungsanleitung sowie CE-Konformitätserklärung des Herstellers EKAS-Checkliste 6803 «Messer in Küchen» EKAS-Checkliste 6802 «Küche» EKAS IS 6209 «Unfall - kein Zufall!» S52	1. – 2. Lj.	1	1 – 2 Lj.	Instruktion durch Fachkraft <sup>1</sup>		1. Lj.	2. Lj.

<sup>1</sup> Als Fachkraft gilt, wer im Fachbereich der lernenden Person über ein eidg. Fähigkeitszeugnis (eidg. Berufsattest, wenn in BiVo vorgesehen) oder über eine gleichwertige Qualifikation verfügt.

<sup>2</sup> Ziffer gemäss WBF-Verordnung SR 822.115.2 «Gefährliche Arbeiten für Jugendliche»

Bildungsplan zur Verordnung über die berufliche Grundbildung für  
Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA

Gefährliche Arbeit(en) (ausgehend von den Handlungskompetenzen)	Gefahr(en)	Ziffer(n) <sup>3</sup>	Präventionsthemen für die Schulung/Ausbildung, Anleitung und Überwachung	Begleitende Massnahmen durch Fachkraft <sup>2</sup> im Betrieb						
				Schulung/Ausbildung der Lernenden			Anleitung der Lernenden	Überwachung der Lernenden		
				Ausbildung im Betrieb	Unterstützung üK	Unterstützung BFS		Ständig	Häufig	Gelegentlich
<b>Reinigen von Arbeitsplatz, Geräten und Hilfsmitteln</b> <i>Bipla Handlungskompetenz: b4 c1</i>	Verätzungen Verschlucken von Chemikalien Einatmen von gesundheitsschädlichen Dämpfen	6a	Aufbewahrungsort / Zugang Sicherheitsdatenblätter. Umgang mit Gefahrstoffen. GHS-Symbole. 1. Hilfe Massnahmen. Korrektes Tragen von geeigneter Bekleidung und PSA (Schutzmaske, Schutzbrille, Handschuhe, Schürze, geeignetes Schuhwerk).	1. – 2. Lj.	1	1. – 2. Lj.	Instruktion durch Fachkraft; KOPAS Demonstration  <b>Zutritt zum Gefahrstofflager und Anwendung erst nach erfolgter Unterweisung.</b>  Schutzausrüstung für den Lernenden persönlich zur Verfügung stellen und die Anwendung sicherstellen	1. Lj.	2. Lj.	
	Stich- / Schnittverletzungen	8b	Sicherheitsdatenblätter/ Reinigungsplan. Suva MB 11030 «Gefährliche Stoffe. Was man darüber wissen muss» und Cheminfo Flyer «Das Sicherheitsdatenblatt für chemische Produkte» Hautschutz Suva CL 67117 «Hautschutz in der Nahrungsmittelindustrie, in Grossküchen und im Catering.» EKAS IS 6209 ««Unfall - kein Zufall!» EKAS-Checkliste 6802 «Küche»							

**Legende:** üK: überbetriebliche Kurse; BFS: Berufsfachschule; Lj: Lehrjahr; GHS-Symbole: «Globally Harmonized System»; Gefahrenzeichen/-Symbole der Gefahrstoffe

<sup>2</sup> Als Fachkraft gilt, wer im Fachbereich der lernenden Person über ein eidg. Fähigkeitszeugnis (eidg. Berufsattest, wenn in BiVo vorgesehen) oder über eine gleichwertige Qualifikation verfügt.

<sup>3</sup> Ziffer gemäss WBF-Verordnung SR 822.115.2«Gefährliche Arbeiten für Jugendliche»

## Glossar

(\*siehe Lexikon der Berufsbildung, 4. überarbeitete Auflage 2013, SDDB Verlag, Bern, [www.lex.berufsbildung.ch](http://www.lex.berufsbildung.ch))

### **Berufsbildungsverantwortliche\***

Der Sammelbegriff Berufsbildungsverantwortliche schliesst alle Fachpersonen ein, die den Lernenden während der beruflichen Grundbildung einen praktischen oder schulischen Bildungsteil vermitteln: Berufsbildner/in in Lehrbetrieben, Berufsbildner/in in üK, Lehrkraft für schulische Bildung, Prüfungsexpert/in.

### **Bildungsbericht\***

Im Bildungsbericht wird die periodisch stattfindende Überprüfung des Lernerfolgs im Lehrbetrieb festgehalten. Diese findet in Form eines strukturierten Gesprächs zwischen Berufsbildner/in und lernender Person statt.

### **Bildungsplan**

Der Bildungsplan ist Teil der BiVo und beinhaltet neben den berufspädagogischen Grundlagen das Qualifikationsprofil sowie die in Handlungskompetenzbereiche gruppierten Handlungskompetenzen mit den Leistungszielen je Lernort. Verantwortlich für die Inhalte des Bildungsplans ist die nationale OdA. Der Bildungsplan wird von der OdA erlassen und vom SBFI genehmigt.

### **Europäischer Qualifikationsrahmen (EQR)**

Der Europäische Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen (EQR) hat zum Ziel, berufliche Qualifikationen und Kompetenzen in Europa vergleichbar zu machen. Um die nationalen Qualifikationen mit dem EQR zu verbinden und dadurch mit den Qualifikationen von anderen Staaten vergleichen zu können, entwickeln verschiedene Staaten nationale Qualifikationsrahmen (NQR).

### **Handlungskompetenz (HK)**

Handlungskompetenz zeigt sich in der erfolgreichen Bewältigung einer beruflichen Handlungssituation. Dazu setzt eine kompetente Berufsfachperson selbstorganisiert eine situationsspezifische Kombination von Kenntnissen, Fertigkeiten und Haltungen ein. In der Ausbildung erwerben die Lernenden die erforderlichen Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen zur jeweiligen Handlungskompetenz.

### **Handlungskompetenzbereich (HKB)**

Berufliche Handlungen, d.h. Tätigkeiten, welche ähnliche Kompetenzen einfordern oder zu einem ähnlichen Arbeitsprozess gehören, sind in Handlungskompetenzbereiche gruppiert.

### **Kommission für Berufsentwicklung und Qualität (Kommission SKBQ)**

Jede Verordnung über die berufliche Grundbildung definiert in Abschnitt 10 die Schweizerische Kommission für Berufsentwicklung und Qualität für den jeweiligen Beruf oder das entsprechende Berufsfeld. Die Kommission SKBQ ist ein verbundpartnerschaftlich zusammengesetztes, strategisches Organ mit Aufsichtsfunktion und ein zukunftsgerichtetes Qualitätsgremium nach Art. 8 BBG<sup>4</sup>.

### **Lehrbetrieb\***

Der Lehrbetrieb ist im dualen Berufsbildungssystem ein Produktions- oder Dienstleistungsunternehmen, in dem die Bildung in beruflicher Praxis stattfindet. Die Unternehmen brauchen eine Bildungsbewilligung der kantonalen Aufsichtsbehörde.

---

<sup>4</sup> SR 412.10

### **Leistungsziele (LZ)**

Die Leistungsziele konkretisieren die Handlungskompetenz und gehen auf die aktuellen Bedürfnisse der wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Entwicklung ein. Die Leistungsziele sind bezüglich der Lernortkooperation aufeinander abgestimmt. Sie sind für Lehrbetrieb, Berufsfachschule und üK meistens unterschiedlich, die Formulierung kann auch gleichlautend sein (z.B. bei der Arbeitssicherheit, beim Gesundheitsschutz oder bei handwerklichen Tätigkeiten).

### **Lerndokumentation\***

Die Lerndokumentation ist ein Instrument zur Förderung der Qualität der Bildung in beruflicher Praxis. Die lernende Person hält darin selbstständig alle wesentlichen Arbeiten im Zusammenhang mit den zu erwerbenden Handlungskompetenzen fest. Die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner ersieht aus der Lerndokumentation den Bildungsverlauf und das persönliche Engagement der lernenden Person.

### **Lernende Person\***

Als lernende Person gilt, wer die obligatorische Schulzeit beendet hat und auf Grund eines Lehrvertrags einen Beruf erlernt, der in einer Bildungsverordnung geregelt ist.

### **Lernorte\***

Die Stärke der dualen beruflichen Grundbildung ist der enge Bezug zur Arbeitswelt. Dieser widerspiegelt sich in der Zusammenarbeit der drei Lernorte untereinander, die gemeinsam die gesamte berufliche Grundbildung vermitteln: der Lehrbetrieb, die Berufsfachschule und die überbetrieblichen Kurse.

### **Nationaler Qualifikationsrahmen Berufsbildung (NQR-Berufsbildung)**

Mit dem NQR-Berufsbildung sollen die nationale und die internationale Transparenz und Vergleichbarkeit der Berufsbildungsabschlüsse hergestellt und damit die Mobilität im Arbeitsmarkt gefördert werden. Der Qualifikationsrahmen umfasst acht Niveaustufen mit den drei Anforderungskategorien «Kenntnisse», «Fertigkeiten» und «Kompetenzen». Zu jedem Abschluss der beruflichen Grundbildung wird eine standardisierte Zeugniserläuterung erstellt.

### **Organisation der Arbeitswelt (OdA)\***

«Organisationen der Arbeitswelt» ist ein Sammelbegriff für Trägerschaften. Diese können Sozialpartner, Berufsverbände und Branchenorganisationen sowie andere Organisationen und Anbieter der Berufsbildung sein. Die für einen Beruf zuständige OdA definiert die Bildungsinhalte im Bildungsplan, organisiert die berufliche Grundbildung und bildet die Trägerschaft für die überbetrieblichen Kurse.

### **Qualifikationsbereiche\***

Grundsätzlich werden zwei Qualifikationsbereiche in der Bildungsverordnung festgelegt: praktische Arbeit und Allgemeinbildung.

- **Qualifikationsbereich Praktische Arbeit:** Vorgegebene praktische Arbeit (VPA).
- **Qualifikationsbereich Allgemeinbildung:** Der Qualifikationsbereich richtet sich nach der Verordnung des SBFI vom 27. April 2006<sup>5</sup> über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung.

### **Qualifikationsprofil**

Das Qualifikationsprofil beschreibt die Handlungskompetenzen, über die eine lernende Person am Ende der Ausbildung verfügen muss. Das Qualifikationsprofil wird aus dem Tätigkeitsprofil entwickelt und dient als Grundlage für die Erarbeitung des Bildungsplans.

### **Qualifikationsverfahren (QV)\***

Qualifikationsverfahren ist der Oberbegriff für alle Verfahren, mit denen festgestellt wird, ob eine Person über die in der jeweiligen Bildungsverordnung festgelegten Handlungskompetenzen verfügt.

### **Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI)**

Zusammen mit den Verbundpartnern (OdA, Kantone) ist das SBFI zuständig für die Qualitätssicherung und Weiterentwicklung des Berufsbildungssystems. Es sorgt für Vergleichbarkeit und Transparenz der Angebote im gesamtschweizerischen Rahmen.

### **Unterricht in den Berufskennnissen**

Im Unterricht in den Berufskennnissen der Berufsfachschule erwirbt die lernende Person berufsspezifische Qualifikationen. Die Ziele und Anforderungen sind im Bildungsplan festgehalten. Die Semesterzeugnisnoten für den Unterricht in den Berufskennnissen fliessen als Erfahrungsnote in die Gesamtnote des Qualifikationsverfahrens ein.

### **Überbetriebliche Kurse (üK)\***

In den üK wird ergänzend zur Bildung in Betrieb und Berufsfachschule der Erwerb grundlegender praktischer Fertigkeiten vermittelt.

### **Verbundpartnerschaft\***

Berufsbildung ist eine gemeinsame Aufgabe von Bund, Kantonen und OdA. Gemeinsam setzen sich die drei Partner für eine qualitativ hochstehende Berufsbildung ein und streben ein ausreichendes Lehrstellenangebot an.

### **Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung (Bildungsverordnung; BiVo)**

Die BiVo eines Berufes regelt insbesondere Gegenstand und Dauer der beruflichen Grundbildung, die Ziele und Anforderungen der Bildung in beruflicher Praxis und der schulischen Bildung, den Umfang der Bildungsinhalte und die Anteile der Lernorte sowie die Qualifikationsverfahren, Ausweise und Titel. Die OdA stellt dem SBFI in der Regel Antrag auf Erlass einer BiVo und erarbeitet diese gemeinsam mit Bund und Kantonen. Das Inkrafttreten einer BiVo wird verbundpartnerschaftlich bestimmt, Erlassinstanz ist das SBFI.

### **Vorgegebene praktische Arbeit (VPA)\***

Die vorgegebene praktische Arbeit ist die Alternative zur individuellen praktischen Arbeit. Sie wird während der ganzen Prüfungszeit von zwei Expert/innen beaufsichtigt. Es gelten für alle Lernenden die Prüfungspositionen und die Prüfungsdauer, die in der Bildungsverordnung festgelegt sind.

### **Ziele und Anforderungen der beruflichen Grundbildung**

Die Ziele und Anforderungen an die berufliche Grundbildung sind in der BiVo und im Bildungsplan festgehalten. Im Bildungsplan sind sie in Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele für die drei Lernorte Betrieb, Berufsfachschule und üK gegliedert.

