



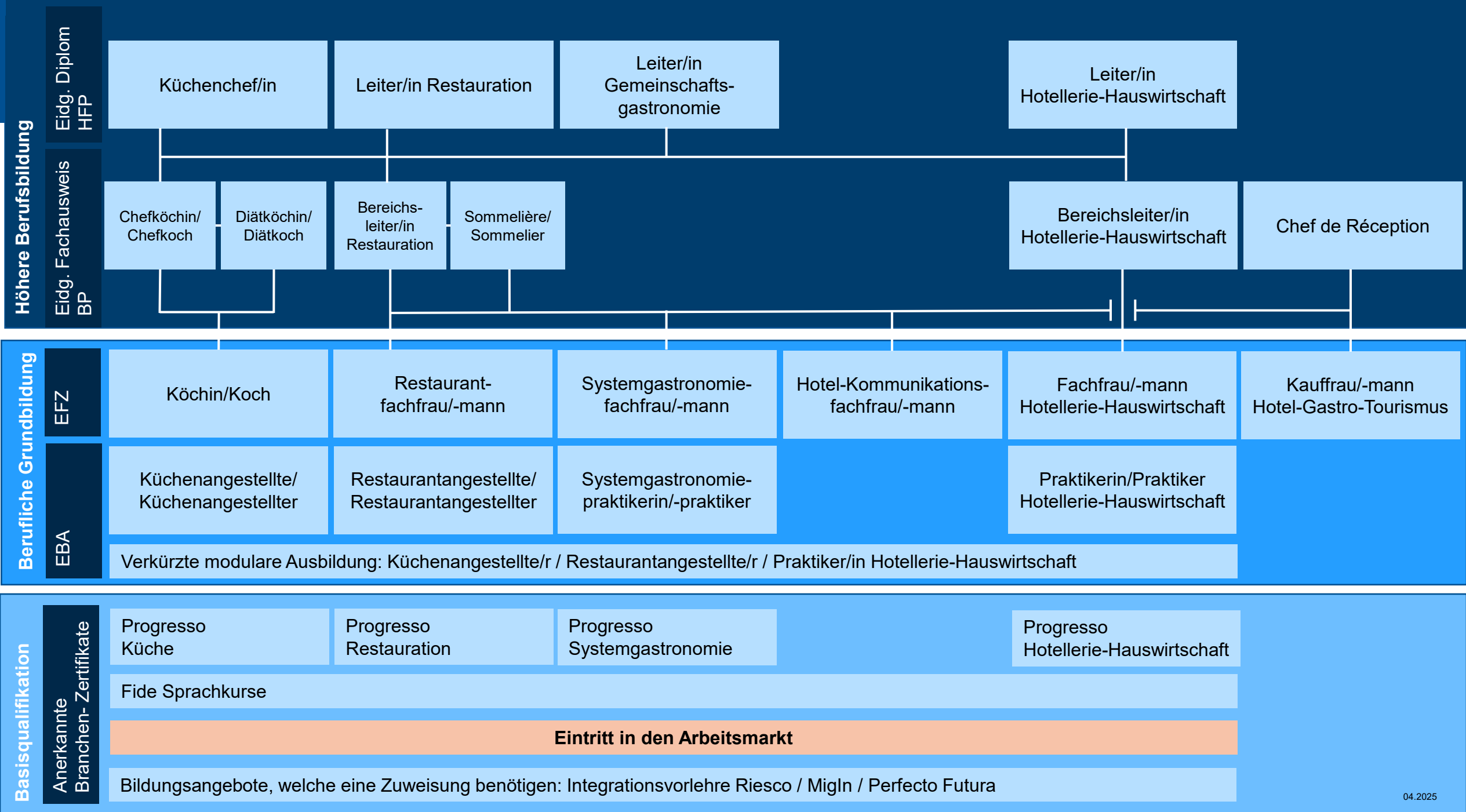
Themenreihe Berufsbildung

Prüfen und Beurteilen in überbetrieblichen Kursen

Hotel & Gastro formation Schweiz

OdA der Hotellerie und Gastronomie

- Seit 1926
- Sitz in Weggis
- 6 berufliche Grundbildungen mit eidg. Fähigkeitszeugnis
- 4 berufliche Grundbildungen mit eidg. Berufsattest
- 6 Berufsprüfungen mit eidg. Fachausweis
- 4 Berufsprüfungen mit eidg. Diplom



üK am Beispiel des Berufes Köchin / Koch EFZ

Grundlegendes:

- Die Lernortkooperation steht im Fokus
- Im üK entstehen **keine** Erfa-Noten, es wird jedoch ein üK-Bericht erstellt
- Der üK ist der Ort zum Ausprobieren, zum Nivellieren, die Heterogenität der Branche wird «geglättet»
- Der üK wird digital über dasselbe LMS abgebildet wie die Lerndokumentation und das Lehrmittel
- Die Anzahl der üK- Tage wurde im Rahmen der Revision nicht angehoben

Inhalte der überbetrieblichen Kurse gemäss BiVo

Lehrjahr	Kurse	Handlungskompetenzbereich/Handlungskompetenz	Dauer
1	1	Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe Auftreten und Kommunizieren	4 Tage
1	2	Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe Auftreten und Kommunizieren	4 Tage
2	3	Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe Auftreten und Kommunizieren	4 Tage
2	4	Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe Auftreten und Kommunizieren	4 Tage
3	5	Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe Auftreten und Kommunizieren	4 Tage
Total			20 Tage

Übersicht der überbetrieblichen Kurse (Ausbildungsprogramm üK)

Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele üK 1

HKB A	HKB B	HKB C	HKB D
HK a1, a3, a4, a5, a6	HK b1, b2, b3, b4	HK c4, c5	HK d1, d2



Lebensmittel

- a1.1-üK Pflanzliche Lebensmittel (insbesondere Gemüse, Pilze, Kräuter, Gewürze)
- a1.3-üK Lebensmittel tierischen Ursprungs (insbesondere Milch, Milchprodukte)
- a1.5-üK Weitere Lebensmittel / Produkte (insbesondere Würzmittel)

Gesetzliche Vorschriften/GHP-Standards

- a3.2-üK Warenannahme und Lagerung
- b1.3-üK Hygienemassnahmen
- b1.4-üK Selbstkontroll-Konzept
- b2.1-üK Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz
- b3.1-üK Umweltschutz
- b3.2-üK Abfallbewirtschaftung
- b4.1-üK Massnahmen der Werterhaltung
- b4.2-üK Schäden und Störungen
- b4.3-üK Reinigung

Wertschöpfung

- a1.7-üK Gästebedürfnisse und Angebotsgestaltung (insbesondere Gästebedürfnisse, z.B. infolge von Allergien, Intoleranzen, religiös begründete Essgewohnheiten)
- a1.9-üK Rezeptsammlung
- a4.1-üK Mise en place Arbeitsplatz und Geräte
- a4.2-üK Vorbereiten von pflanzlichen Lebensmitteln
- a4.4-üK Vorbereiten von Lebensmitteln tierischen Ursprungs
- a4.5-üK Garmethoden für die Vorbereitung
- a5.1-üK Garmethoden
- a5.3-üK Kombinationen von Garmethoden für die Vorbereitung und die Zubereitung

- a6.1-üK Bedeutung und Wirkung
- a6.2-üK Anrichten und Inszenieren
- c4.1-üK Einsatz von Geräten
- c5.1-üK Vermeidung von Lebensmittelverschwendung
- c5.2-üK Betriebsmitteleinsatz
- d2.2-üK Präsentationsformen

Haltung/Kommunikation *

- d1.1-üK Berufsethos
- d1.3-üK Branchenübliche Fachbegriffe
- d1.4-üK Kommunikation
- d1.5-üK Auftreten
- d1.6-üK Zusammenarbeit
- d1.8-üK Herausfordernde Situationen und Hektik

* Die aufgeführte Liste der Leistungsziele kann bei Bedarf angepasst werden

Dokumentation der Leistungen in den üK

- 5 unterschiedliche üK-Berichte (einen pro üK)
- Bewertung analog Bildungsbericht
- Kann über das LMS abgerufen werden

Handlungskompetenzbereich B:

Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit

Handlungskompetenzen

- b1: Hygiene, Lebensmittelsicherheit, Auskunftspflicht und mikrobiologische Qualitätsstandards in der Küche sicherstellen
- b2: Unfall- und Erkrankungsrisiken minimieren und im Ereignisfall Sofortmassnahmen treffen
- b3: Abfälle und Reststoffe aufgrund der Lagerung und Vorbereitung von Speisen trennen und entsorgen
- b4: Geräte, Werkzeuge, Geschirr, Räume und Einrichtungen reinigen und instand halten

	A	B	C	D
Ordnung und Sauberkeit Einhaltung der Hygiene / Zonentrennung / Lebensmittelsicherheit (ordentlich, strukturiert, hygienisch, selbstkontrolliert etc.)	☐	☐	☐	☐
Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz Minimieren der Unfall- und Gesundheitsrisiken / Einhaltung EKAS-Richtlinien (risikobewusst, verantwortungsvoll, vorausschauend etc.)	☐	☐	☐	☐

Bemerkungen zu Handlungskompetenzbereich B:

.....

Factsheet

BiVo Art.18

Umfang und Durchführung des Qualifikationsverfahren

Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung

Qualifikationsbereich Praktische Arbeit als VPA

Gewichtung 50 %
Fallnote

Qualifikationsbereich Allgemeinbildung

Gewichtung 20 %
gemäss Verordnung des SBFI über die Mindest-
vorschriften für die Allgemeinbildung

Erfahrungsnote

Gewichtung 30 %

Positionen

Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten

Gewichtung 60 %

Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe

Gewichtung 25 %

Fachgespräch

Gewichtung 15 %

Note Unterricht in den Berufskenntnissen

Ausführungsbestimmungen

Leitfaden Situationen / Leitfaden Fachgespräch

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

Situation 3

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

a) Salatbuffet «to go»

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

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

Servicevorgaben:

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

b) Gericht aus Schlachtfleisch und/oder Mastgeflügel

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

Hilfsmittel am praktischen Qualifikationsverfahren.

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