

# Bildungsplan

für den Beruf

Küchenangestellte / Küchenangestellter  
Employée en cuisine / Employé en cuisine  
Addetta di cucina / Addetto di cucina

## Anpassungen Softrevision 2012:

- Neue Nummerierung der Leit-, Richt- und Leistungszielen
- Inhaltliche Anpassungen erfolgen bei der Reform 2015

## Teile:

### A

- 1 Fachkompetenz
- 2 Methodenkompetenz
- 3 Sozial- und Selbstkompetenz
- 4 Leitziele, Richtziele und Leistungsziele für alle drei Lernorte

### B

- 1 Organisation der überbetrieblichen Kurse (üK)

### C

- 1 Organisation der Schlussqualifikation

### D

- 1 Lektionenplan der Berufsfachschule

# A

## 1 Fachkompetenz

Die **Fachkompetenzen** befähigen die Küchenangestellten, fachliche Aufgaben und Probleme im Berufsfeld eigenständig und kompetent zu lösen sowie den wechselnden Anforderungen im Beruf gerecht zu werden und diese zu bewältigen.

1.1 Leitziele und Richtziele umschreiben die an allen drei Lernorten bei Bildungsende erworbenen Fachkompetenzen. Mit den Leitzielen werden in allgemeiner Form die Themengebiete der Ausbildung beschrieben und begründet, warum diese für Küchenangestellte wichtig sind. Mit den Richtzielen werden die Leitziele in konkretes Verhalten übersetzt, das die Lernenden in bestimmten Situationen zeigen sollen.

1.2 Mit den Fachkompetenzen, wie sie in den Bildungszielen formuliert sind, werden ebenso Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen gefördert. Die Lernenden erreichen die Handlungsfähigkeit für das Berufsprofil gemäss Art. 1, sie werden auf das lebenslange Lernen vorbereitet und in ihrer persönlichen Entwicklung gefördert.

1.3 Die Küchenangestellten verfügen über folgende Kompetenzen in vier Kern- und Leistungsbereichen, welche den Arbeitsbereichen und grundlegenden Handlungskompetenzen entsprechen.

## 2 Methodenkompetenz

Die **Methodenkompetenzen** ermöglichen den Küchenangestellten dank guter persönlicher Arbeitsorganisation eine geordnete und geplante Arbeitsweise, einen sinnvollen Einsatz der Hilfsmittel und das zielgerichtete und durchdachte Lösen von Problemen.

### 2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen

Zur Lösung von beruflichen und persönlichen Aufgaben setzen Küchenangestellte Arbeitstechniken sowie Methoden und Hilfsmittel des Problemlösens ein, die ihnen erlauben, Ordnung zu halten, Prioritäten zu setzen, Abläufe systematisch und rationell zu gestalten und die Arbeitssicherheit zu gewährleisten. Sie planen ihre Arbeitsschritte und arbeiten zielorientiert sowie effizient.

### 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln

Wirtschaftliche Abläufe können nur in ihrem Ablauf verstanden werden und dürfen nicht isoliert betrachtet werden. Küchenangestellte kennen und verwenden Methoden, um ihre Tätigkeiten nach Vorgaben zu planen sowie effizient und zielorientiert umzusetzen. Sie sind sich der Auswirkungen ihrer Arbeit auf ihre Arbeitskolleginnen und Arbeitskollegen und auf den Erfolg des Unternehmens bewusst.

### 2.3 Lernstrategien

Zur Steigerung des Lernerfolgs und des lebenslangen Lernens stehen verschiedene Strategien zur Verfügung. Da Lernstile individuell verschieden sind, reflektieren Küchenangestellte ihr Lernverhalten und passen es unterschiedlichen Aufgaben und Problemstellungen an. Sie arbeiten mit für sie effizienten Lernstrategien, welche ihnen beim Lernen Freude, Erfolg und Zufriedenheit bereiten und damit ihre Fähigkeiten für das lebenslange und selbständige Lernen stärken.

## **2.4 Informations- und Kommunikationsstrategien**

Die Anwendung der modernen Mittel der Informations- und Kommunikationstechnologie (Elektronik) im Restaurationsbetrieb wird in Zukunft immer wichtiger. Küchenangestellte sind sich dessen bewusst und beschaffen sich selbstständig Informationen und nutzen diese im Interesse von Gästen und des Betriebes.

## **2.5 Präsentationstechniken**

Der Erfolg eines Gastronomiebetriebes wird wesentlich mitbestimmt durch die Art und Weise, wie die Produkte und Dienstleistungen dem Gaste präsentiert werden. Küchenangestellte kennen und beherrschen Präsentationstechniken und -medien und setzen sie zum optimalen Nutzen des Unternehmens um.

# **3 Sozial- und Selbstkompetenz**

Die **Sozial- und Selbstkompetenzen** ermöglichen den Küchenangestellten, Beziehungen gemeinsam zu gestalten und Herausforderungen in Kommunikations- und Teamsituationen sicher und selbstbewusst zu bewältigen. Dabei stärken sie ihre Persönlichkeit und sind bereit, an ihrer eigenen Entwicklung zu arbeiten.

## **3.1 Eigenverantwortliches Handeln**

Im Gastronomiebereich, sei es in einem Klein- oder Grossbetrieb, sind die Küchenangestellten mitverantwortlich für die betrieblichen Abläufe. Sie sind bereit, diese mitzugestalten, Verbesserungen zu treffen und gewissenhaft zu handeln.

## **3.2 Lebenslanges Lernen**

In der globalisierten Wirtschaft mit wechselnden Gästebedürfnissen ist der Wandel allgegenwärtig. Anpassungen an die sich rasch wechselnden Bedürfnisse und Bedingungen sind eine Notwendigkeit. Küchenangestellte sind sich dessen bewusst und bereit, laufend neue Kenntnisse und Fertigkeiten zu erwerben und sich auf lebenslanges Lernen einzustellen. Sie sind offen für Neuerungen, gestalten diese und den Wandel auch mit eigenen Ideen mit, stärken ihre Arbeitsmarktfähigkeit und ihre Persönlichkeit.

## **3.3 Kommunikationsfähigkeit**

Die adressatengerechte und situativ angemessene Kommunikation steht im Zentrum aller Aktivitäten in der Gastronomie. Küchenangestellte zeichnen sich aus durch Offenheit und Spontaneität. Sie sind gesprächsbereit, verstehen die Regeln erfolgreicher Kommunikation und wenden diese selbstbewusst an.

## **3.4 Teamfähigkeit**

Berufliche und persönliche Aufgaben können allein oder in einer Gruppe gelöst werden. Von Fall zu Fall muss entschieden werden, ob für die Lösung des Problems die Einzelperson oder das Team geeigneter ist. Küchenangestellte sind fähig, im Team zu arbeiten, sie kennen die Regeln und haben Erfahrung in erfolgreicher Teamarbeit.

### **3.5 Umgangsformen**

Küchenangestellte pflegen bei ihrer Tätigkeit die unterschiedlichsten Kontakte mit Mitmenschen, die jeweils bestimmte Erwartungen an das Verhalten und die Umgangsformen ihrer Kontaktperson hegen. Küchenangestellte können ihre Sprache und ihr Verhalten der jeweiligen Situation und den Bedürfnissen der Gesprächspartner anpassen und sind pünktlich, ordentlich und zuverlässig.

### **3.6 Belastbarkeit**

Die Erfüllung der verschiedenen Anforderungen in der Gastronomie ist mit körperlichen und geistigen Anstrengungen verbunden. Küchenangestellte können mit Belastungen umgehen, indem sie die ihnen zugewiesenen und zufallenden Aufgaben ruhig und überlegt angehen. In kritischen Situationen bewahren sie den Überblick.

## 4 Leitziele, Richtziele und Leistungsziele für alle drei Lernorte

Diese sind im nachstehenden Katalog aufgeführt.

### 1. Leitziel Kern- und Leistungsbereich 1 – Kalte Küche, Süssspeisen

<p><b>Leitziel</b> Die Fähigkeit zur Zubereitung und Herrichtung kalter Speisen sowie kalter und gefrorener Süssspeisen, von Teigen und Massen gehört zu den Kernkompetenzen von Küchenangestellten. Diese sind in der Lage, Lebensmittel der kalten Küche sachgemäss zu lagern, kalte Speisen und kalte sowie gefrorene Süssspeisen zuzubereiten und kalte Gerichte gemäss den Vorgaben des Betriebes, den Grundsätzen einer gesunden Ernährung und den Bedürfnissen der Gäste herzurichten.</p>			
<p>1.1 Richtziel Küchenangestellte verstehen die Merkmale und den Aufbau kalter Saucen und sind fähig, diese fachgerecht herzustellen</p>			
Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methodenkompetenz/ Sozialkompetenz
1.1.1 Küchenangestellte sind fähig, die Zutaten und den Aufbau für kalte Grundsaucen zu erklären (K2)	1.1.1 Ich bin fähig die Zutaten und den Aufbau für kalte Grundsaucen zu erklären und diese herzustellen (K3)	1.1.1 Küchenangestellte sind fähig, die Zutaten und den Aufbau für kalte Grundsaucen zu erklären und diese herzustellen (K3)	2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen  2.3 Lernstrategien  3.1 Eigenverantwortliches Handeln
1.1.2 Küchenangestellte sind in der Lage, die wichtigsten Ableitungen und Regeln für die Herstellung von kalten Grundsaucen zu beschreiben (K2)	1.1.2 Ich bin fähig, die wichtigsten Ableitungen und Regeln für die Herstellung von kalten Grundsaucen zu beschreiben und diese anzuwenden (K3)	1.1.2 Küchenangestellte sind in der Lage, die wichtigsten Ableitungen und Regeln für die Herstellung von kalten Grundsaucen zu beschreiben und diese anzuwenden (K3)	2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen  2.3 Lernstrategien  3.1 Eigenverantwortliches Handeln

1.2 Richtziel Küchenangestellte sind fähig, einfache kalte Gerichte, kalte Vorspeisen, Salate und Garnituren herzustellen sowie gästegerecht und gemäss den betrieblichen Zielen anzurichten			
Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methodenkompetenz/ Sozialkompetenz
1.2.1 Küchenangestellte sind fähig, die Herstellung und Herkunft unterschiedlicher Salate zu charakterisieren (K2)	1.2.1 Ich bin in der Lage, die Zubereitungsarten von unterschiedlichen Salaten zu charakterisieren und Salate herzustellen sowie anzurichten (K3)	1.2.1 Küchenangestellte sind in der Lage, die Zubereitungsarten von unterschiedlichen Salaten zu charakterisieren und Salate herzustellen sowie anzurichten (K3)	2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen  2.5 Präsentationstechniken
1.2.2 Küchenangestellte beschreiben die Bedeutung und Merkmale unterschiedlicher Vorspeisen und sind fähig, deren Einsatzmöglichkeiten aufzuzeigen (K2)	1.2.2 Ich bin fähig, unterschiedliche kalte Vorspeisen zu beschreiben, diese herzustellen und anzurichten (K3)	1.2.2 Küchenangestellte sind fähig, unterschiedliche kalte Vorspeisen zu beschreiben und diese herzustellen sowie anzurichten (K3)	2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen  2.5 Präsentationstechniken
1.2.3 Küchenangestellte sind fähig, die Merkmale und den Aufbau unterschiedlicher Garnituren zu beschreiben und deren Einsatzmöglichkeiten für die Gestaltung kalter Speisen zu erklären (K2)	1.2.3 Ich bin fähig, den Einsatz unterschiedlicher Garnituren zu beschreiben, deren Vor- und Nachteile für die Gestaltung kalter Speisen aufzuzeigen und diese gästegerecht einzusetzen (K3)	1.2.3 Küchenangestellte sind fähig, den Einsatz unterschiedlicher Garnituren zu beschreiben, deren Vor- und Nachteile für die Gestaltung kalter Speisen aufzuzeigen und diese gästegerecht einzusetzen (K3)	2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen  2.5 Präsentationstechniken
1.2.4 Küchenangestellte sind in der Lage, die Einsatzmöglichkeiten der wichtigsten Schnittarten für die Zubereitung von kalten Speisen zu beschreiben (K2)	1.2.4 Ich bin in der Lage, die Vorteile und Einsatzmöglichkeiten der wichtigsten Schnittarten für die Zubereitung von kalten Speisen zu beschreiben und anzuwenden (K3)	1.2.4 Küchenangestellte sind in der Lage, die Einsatzmöglichkeiten der wichtigsten Schnittarten für die Zubereitung von kalten Speisen zu beschreiben und anzuwenden (K3)	2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen

<b>1.3 Richtziel</b> Küchenangestellte sind fähig, kalte und gefrorene Süßspeisen sowie Teige und Massen herzustellen und gästegerecht sowie gemäss den betrieblichen Zielen anzurichten			
<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>	<b>Methodenkompetenz/ Sozialkompetenz</b>
1.3.1 Küchenangestellte erläutern den Aufbau und die Merkmale unterschiedlicher kalter und gefrorener Süßspeisen und sind fähig, deren Einsatz aufzuzeigen (K2)	1.3.1 Ich bin fähig, unterschiedliche kalte und gefrorene Süßspeisen zu beschreiben, diese herzustellen und anzurichten (K3)	1.3.1 Küchenangestellte sind fähig, unterschiedliche kalte und gefrorene Süßspeisen zu beschreiben, diese herzustellen und anzurichten (K3)	2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen  2.5 Präsentationstechniken
1.3.2 Küchenangestellte sind fähig, die Merkmale und die Herstellung unterschiedlicher Teige und Massen zu charakterisieren und deren Einsatzmöglichkeiten aufzuzeigen (K2)	1.3.2 Ich bin in der Lage, die Zubereitungsarten von unterschiedlichen Teigen und Massen zu charakterisieren und diese herzustellen sowie für andere Speisen weiter zu verwenden (K3)	1.3.2 Küchenangestellte sind in der Lage, die Zubereitungsarten von unterschiedlichen Teigen und Massen zu charakterisieren und diese herzustellen sowie für andere Speisen weiter zu verwenden (K3)	2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen

1.4 Richtziel Küchenangestellte erkennen die Bedeutung der gesunden Ernährung, die Merkmale und sachgemässe Lagerung von Lebensmitteln und verstehen die verschiedenen Lagerarten und -methoden			
Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methodenkompetenz/ Sozialkompetenz
1.4.1 Küchenangestellte beschreiben die Bedeutung unterschiedlicher Konservierungsmethoden und sind fähig, deren Vor- und Nachteile für verschiedene kalte Speisen und Nahrungsmittel aufzuzeigen (K2)	1.4.1 Ich beschreibe die Bedeutung unterschiedlicher Konservierungsmethoden und bin fähig, deren Vor- und Nachteile für verschiedene kalte Speisen und Nahrungsmittel anhand von Beispielen aufzuzeigen (K2)	1.4.1 Küchenangestellte erklären die Bedeutung unterschiedlicher Konservierungs- und Lagermethoden und sind fähig, deren Vor- und Nachteile für verschiedene kalte Speisen und Nahrungsmittel aufzuzeigen (K2)	
1.4.2 Küchenangestellte sind fähig, Gemüse, Salate, Speisefette und -öle zu charakterisieren und ihre Güte und Qualität anhand vorgegebener Kriterien zu beurteilen (K3)	1.4.2 Ich bin fähig, die gängigen Gemüse, Salate, Speisefette und -öle meines Lehrbetriebes zu charakterisieren und ihre Güte und Qualität anhand vorgegebener Kriterien zu beurteilen (K2)		2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen  3.1 Eigenverantwortliches Handeln
1.4.3 Küchenangestellte sind in der Lage, die verschiedenen Lagerarten von kalten Speisen und von Lebensmitteln zu beschreiben und deren Vor- und Nachteile zu erläutern (K2)	1.4.3 Ich bin in der Lage, die verschiedenen Lagerarten von kalten Speisen und von Lebensmitteln in meinem Lehrbetrieb zu beschreiben und deren Vor- und Nachteile anhand von Beispielen zu erklären (K2)	1.4.2 Küchenangestellte sind in der Lage, die verschiedenen Lagerarten von kalten Speisen und von Lebensmitteln anzuwenden und deren Vor- und Nachteile zu umschreiben (K3)	2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen  3.1 Eigenverantwortliches Handeln
1.4.4 Küchenangestellte sind in der Lage, die Grundlagen der gesunden Ernährung zu erläutern (K2)	1.4.4 Ich bin in der Lage, die Grundsätze einer gesunden Ernährung anhand von Beispielen zu erläutern (K2)		



## 2 Kern- und Leistungsbereich 2 – Warme Küche 1: Suppen, Stärkebeilagen, Gemüse

<p><b>Leitziel</b> Das Verständnis für die Merkmale und die Zubereitung von einfachen warmen Speisen wie Suppen, Stärkebeilagen und Gemüse stellt eine wesentliche Grundlage der beruflichen Handlungsfähigkeit von Küchenangestellten dar. Diese sind fähig, die Merkmale und Besonderheiten von einfachen warmen Speisen zu charakterisieren, diese herzustellen und anzurichten sowie Lebensmittel und warme Speisen sachgemäss zu lagern und in ihrer Qualität zu beurteilen.</p>			
<p><b>2.1 Richtziel</b> Küchenangestellte verstehen die Merkmale und den Aufbau einfacher warmer Gerichte und sind fähig, diese nach den herkömmlichen Regeln selbstständig herzustellen sowie Convenience-Produkte verschiedener Stufen fachgerecht einzusetzen</p>			
Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methodenkompetenz/ Sozialkompetenz
<p>2.1.1 Küchenangestellte sind fähig, die Merkmale und den Aufbau von Suppen zu beschreiben und deren fachgerechte Herstellung sowie deren gästegerechtes Anrichten zu erläutern (K2)</p>	<p>2.1.1 Ich bin fähig, die Merkmale und den Aufbau von Suppen zu beschreiben und deren fachgerechte Herstellung sowie deren gästegerechtes Anrichten vorzunehmen (K3)</p>	<p>2.1.1 Küchenangestellte sind fähig, die Merkmale und den Aufbau von Suppen zu beschreiben und deren fachgerechte Herstellung sowie deren gästegerechtes Anrichten vorzunehmen (K3)</p>	<p>2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen  3.1 Eigenverantwortliches Handeln</p>
<p>2.1.2 Küchenangestellte sind in der Lage, die Merkmale und den Aufbau von Gemüse zu beschreiben und deren fachgerechte Verarbeitung sowie deren gästegerechtes Anrichten zu erläutern (K2)</p>	<p>2.1.2 Ich bin fähig, die Merkmale und den Aufbau von Gemüse zu beschreiben und deren fachgerechte Verarbeitung sowie deren gästegerechtes Anrichten vorzunehmen (K3)</p>	<p>2.1.2 Küchenangestellte sind fähig, die Merkmale und den Aufbau von Gemüse zu beschreiben und deren fachgerechte Verarbeitung sowie deren gästegerechtes Anrichten vorzunehmen (K3)</p>	<p>2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen  3.1 Eigenverantwortliches Handeln</p>
<p>2.1.3 Küchenangestellte sind fähig, die Merkmale und den Aufbau von Stärkebeilagen zu beschreiben und deren Einsatzmöglichkeiten aufzuzeigen (K2)</p>	<p>2.1.3 Ich bin in der Lage, Stärkebeilagen herzustellen und deren Einsatzmöglichkeiten anhand von Beispielen aufzuzeigen (K3)</p>	<p>2.1.3 Küchenangestellte sind fähig, Stärkebeilagen herzustellen und deren Einsatzmöglichkeiten anhand von Beispielen aufzuzeigen (K3)</p>	<p>2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen  3.1 Eigenverantwortliches Handeln</p>
<p>2.1.4 Küchenangestellte sind in der Lage, die Merkmale und den Aufbau von einfachen Eier- und Käsegerichten zu beschreiben, deren fachgerechte Herstellung sowie deren gästegerechtes Anrichten zu erläutern (K2)</p>	<p>2.1.4 Ich bin fähig, die Merkmale und den Aufbau von einfachen Eier- und Käsegerichten zu beschreiben und diese fachgerecht selbstständig herzurichten sowie gästegerechtes anzurichten (K3)</p>	<p>2.1.4 Küchenangestellte sind fähig, die Merkmale und den Aufbau von einfachen Eier- und Käsegerichten zu beschreiben und diese fachgerecht herzurichten sowie gästegerecht anzurichten (K3)</p>	<p>2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen  3.1 Eigenverantwortliches Handeln</p>

<p>2.1.5 Küchenangestellte sind fähig, die Merkmale und Einsatzmöglichkeiten von Convenience-Food-Produkten unterschiedlicher Stufen zu beschreiben und deren Vor- und Nachteile zu erläutern (K2)</p>	<p>2.1.5 Ich bin fähig, die Merkmale und Einsatzmöglichkeiten von Convenience-Food-Produkten unterschiedlicher Stufen in meinem Lehrbetrieb zu beschreiben und diese einzusetzen (K3)</p>	<p>2.1.5 Küchenangestellte sind fähig, die Merkmale und Einsatzmöglichkeiten von Convenience-Food-Produkten unterschiedlicher Stufen zu beschreiben und diese einzusetzen (K3)</p>	<p>2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen  3.1 Eigenverantwortliches Handeln</p>
--	---	--	---

<b>2.2 Richtziel</b> Küchenangestellte erkennen die Bedeutung der sachgemässen Lagerung von Milch, Milchprodukten und Früchten und sind in der Lage, diese sachgemäss zu lagern			
<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>	<b>Methodenkompetenz/ Sozialkompetenz</b>
2.2.1 Küchenangestellte sind fähig, unterschiedliche Milchprodukte zu charakterisieren und deren Einsatz zur Herstellung einfacher warmer Speisen aufzuzeigen (K2)	2.2.1 Ich bin fähig, unterschiedliche Milchprodukte zu charakterisieren und deren Einsatz zur Herstellung einfacher warmer Speisen anhand von Beispielen aufzuzeigen (K3)	2.2.1 Küchenangestellte sind fähig, unterschiedliche Milchprodukte zu charakterisieren und deren Einsatz zur Herstellung einfacher warmer Speisen anhand von Beispielen aufzuzeigen (K3)	2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen
2.2.2 Küchenangestellte sind in der Lage, die Konservierungsarten der Milch anhand von Beispielen aufzuzeigen und die Vor- und Nachteile darzustellen (K2)	2.2.2 Ich erkläre die gängigsten Konservierungsarten der Milch und wende diese anhand von Beispielen sachgerecht an (K3)	2.2.2 Küchenangestellte sind in der Lage, die gängigsten Konservierungsarten der Milch zu charakterisieren und diese anhand von Beispielen sachgerecht anzuwenden (K3)	2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen

<b>2.3 Richtziel</b> Küchenangestellte sind fähig, Früchte in verschiedene Gruppen einzuteilen, deren Einsatzmöglichkeiten aufzuzeigen und deren Qualität zu beurteilen			
<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>	<b>Methodenkompetenz/ Sozialkompetenz</b>
2.3.1 Küchenangestellte beschreiben die Merkmale und Besonderheiten unterschiedlicher Früchte und sind fähig, deren Einsatzmöglichkeiten aufzuzeigen (K2)	2.3.1 Ich bin fähig, die Merkmale und Besonderheiten unterschiedlicher Früchte darzulegen und deren Einsatzmöglichkeiten anhand von Beispielen aufzuzeigen (K2)	2.3.1 Küchenangestellte sind fähig, die Merkmale und Besonderheiten unterschiedlicher Früchte darzulegen und deren Einsatzmöglichkeiten aufzuzeigen (K2)	2.5 Präsentationstechniken
2.3.2 Küchenangestellte sind in der Lage, unterschiedliche Früchte in Gruppen einzuteilen und ihre Güte und Qualität anhand vorgegebener Kriterien zu beurteilen (K3)	2.3.2 Ich bin in der Lage, die verschiedenen Früchte in meinem Lehrbetrieb in Gruppen einzuteilen und ihre Güte und Qualität anhand vorgegebener Kriterien zu beurteilen (K3)	2.3.2 Küchenangestellte sind in der Lage, die verschiedenen Früchte in Gruppen einzuteilen und ihre Güte und Qualität anhand vorgegebener Kriterien zu beurteilen (K3)	

<b>2.4 Richtziel</b> Küchenangestellte beschreiben Vorkommen, die Bedeutung und den Stellenwert von Baustoffen und verstehen deren Wirkungsweise in der gesunden Ernährung			
<b>Leistungsziele</b> <b>Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele</b> <b>Betrieb</b>	<b>Leistungsziele</b> <b>überbetrieblicher</b> <b>Kurs</b>	<b>Methodenkompetenz/</b> <b>Sozialkompetenz</b>
2.4.1 Küchenangestellte beschreiben die Bedeutung und den Stellenwert von Baustoffen und erläutern deren Vorkommen anhand von Beispielen (K2)		2.4.1 Küchenangestellte erklären die Bedeutung und den Stellenwert von Baustoffen und zeigen deren Vorkommen anhand von Beispielen auf (K2)	2.3 Lernstrategien
2.4.2 Küchenangestellte sind in der Lage, die Einflüsse und Wirkungen von Baustoffen in der gesunden Ernährung aufzuzeigen (K2)		2.4.2 Küchenangestellte sind in der Lage, die Einflüsse und Wirkungen von Baustoffen in der gesunden Ernährung anhand von Beispielen aufzuzeigen (K2)	2.3 Lernstrategien

### 3 Kern- und Leistungsbereich 3 – Warme Küche 2: Fischgerichte

<p><b>Leitziel</b> Für die kompetente Berufsausübung von Küchenangestellten ist das Verständnis für die Merkmale, den Aufbau und die Zubereitung von warmen Grundsaucen und einfachen Fischgerichten eine notwendige Voraussetzung. Küchenangestellte sind fähig, einfachere Fischgerichte sowie Fonds gemäss den Regeln ausgewählter Grundzubereitungsarten herzustellen und anzurichten sowie Ansprüchen der gesunden Ernährung Rechnung zu tragen</p>			
<p><b>3.1 Richtziel</b> Küchenangestellte sind in der Lage, Grundzubereitungsarten zu verstehen und Grundsaucen herzustellen</p>			
Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methodenkompetenz/ Sozialkompetenz
<p>3.1.1 Küchenangestellte erklären die Grundzubereitungsarten und zeigen deren Einsatz wie auch deren Vor- und Nachteile anhand von aussagekräftigen Beispielen auf (K2)</p>	<p>3.1.1 Ich bin fähig, die Grundzubereitungsarten und deren Einsatz wie auch deren Vor- und Nachteile anhand von aussagekräftigen Beispielen zu beschreiben und einzelne Methoden bei einfachen Fischgerichten anzuwenden (K3)</p>	<p>3.1.1 Küchenangestellte sind fähig, die Grundzubereitungsarten und deren Einsatz wie auch deren Vor- und Nachteile anhand von aussagekräftigen Beispielen zu illustrieren und einzelne Methoden bei einfachen Fischgerichten anzuwenden (K3)</p>	<p>2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen</p>
<p>3.1.2 Küchenangestellte sind fähig, den Aufbau warmer Saucen zu beschreiben und die wichtigsten Ableitungen zu erklären (K2)</p>	<p>3.1.2 Ich bin in der Lage, den Aufbau warmer Saucen zu beschreiben, die wichtigsten Ableitungen zu erklären und diese herzustellen (K3)</p>	<p>3.1.2 Küchenangestellte sind fähig, den Aufbau warmer Saucen zu beschreiben, die wichtigsten Ableitungen zu erklären und diese herzustellen (K3)</p>	<p>2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen</p>

<b>3.2 Richtziel</b> Küchenangestellte sind fähig, den Aufbau und die Zusammensetzung von einfachen Fischgerichten und von Fonds zu erklären sowie deren Zubereitung wie auch Präsentation fachgerecht vorzunehmen			
<b>Leistungsziele</b> <b>Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele</b> <b>Betrieb</b>	<b>Leistungsziele</b> <b>überbetrieblicher</b> <b>Kurs</b>	<b>Methodenkompetenz/</b> <b>Sozialkompetenz</b>
3.2.1 Küchenangestellte beschreiben die besonderen Merkmale von Fischen und sind fähig, die Zubereitung von einfachen Fischgerichten zu beschreiben (K2)	3.2.1 Ich beschreibe die besonderen Merkmale von Fischen und bin fähig, einfache Fischgerichte herzustellen und anzurichten (K3)	3.2.1 Küchenangestellte erläutern die besonderen Merkmale von Fischen und sind fähig, einfache Fischgerichte herzustellen und anzurichten (K3)	2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen  3.1 Eigenverantwortliches Handeln
3.2.2 Küchenangestellte sind fähig, die Besonderheiten von Fonds zu erklären und deren Herstellung aufzuzeigen (K2)	3.2.2 Ich umschreibe die Besonderheiten von Fonds bin fähig, diese nach den Regeln durchdacht herzustellen (K3)	3.2.2 Küchenangestellte umschreiben die Besonderheiten von Fonds und sind fähig, diese nach den Regeln durchdacht herzustellen (K3)	2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen  3.1 Eigenverantwortliches Handeln

<b>3.3 Richtziel</b> Küchenangestellte sind in der Lage, grundlegende Lebensmittel und Zutaten für die warme Küche zu charakterisieren und zu beurteilen, ihre Herstellung zu beschreiben und deren Einsatz zu erklären			
<b>Leistungsziele</b> <b>Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele</b> <b>Betrieb</b>	<b>Leistungsziele</b> <b>überbetrieblicher</b> <b>Kurs</b>	<b>Methodenkompetenz/</b> <b>Sozialkompetenz</b>
3.3.1 Küchenangestellte sind fähig, Herkunft und Beschaffenheit von Kartoffeln, Pilzen, Getreidearten und Eiern zu beschreiben und deren Qualität nach vorgegebenen Kriterien zu beurteilen (K3)	3.3.1 Ich bin fähig, den Einsatz und die Verarbeitung von Kartoffeln, Pilzen, Getreidearten und Eiern aufzuzeigen und deren Qualität nach vorgegebenen Kriterien zu beurteilen (K3)	3.3.1 Küchenangestellte sind fähig, den Einsatz und die Verarbeitung von Kartoffeln, Pilzen, Getreidearten und Eiern anhand von Beispielen aufzuzeigen und deren Qualität nach vorgegebenen Kriterien zu beurteilen (K3)	2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen
3.3.2 Küchenangestellte sind in der Lage, Herkunft und Beschaffenheit von Salz, Kräutern und Gewürzen zu beschreiben und deren Qualität nach vorgegebenen Kriterien zu beurteilen (K3)	3.3.2 Ich bin in der Lage, den Einsatz und die Verarbeitung von Salz, Kräutern und Gewürzen zu beschreiben und deren Qualität nach vorgegebenen Kriterien zu beurteilen (K3)	3.3.2 Küchenangestellte sind in der Lage, den Einsatz und die Verarbeitung von Salz, Kräutern und Gewürzen anhand von Beispielen zu beschreiben und deren Qualität nach vorgegebenen Kriterien zu beurteilen (K3)	2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen



<b>3.4 Richtziel</b> Küchenangestellte erkennen die Bedeutung von Betriebsstoffen in der gesunden Ernährung und sind fähig, deren Wirkungsweise zu beschreiben			
<b>Leistungsziele</b> <b>Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele</b> <b>Betrieb</b>	<b>Leistungsziele</b> <b>überbetrieblicher</b> <b>Kurs</b>	<b>Methodenkompetenz/</b> <b>Sozialkompetenz</b>
3.4.1 Küchenangestellte erklären die Bedeutung und den Stellenwert von Betriebsstoffen und erklären deren Vorkommen anhand von Beispielen (K2)		3.4.1 Küchenangestellte erläutern die Bedeutung und den Stellenwert von Betriebsstoffen und zeigen deren Vorkommen anhand von Beispielen auf (K2)	2.3 Lernstrategien
3.4.2 Küchenangestellte sind in der Lage, die Einflüsse und Wirkungen von Betriebsstoffen in der gesunden Ernährung aufzuzeigen (K2)		3.4.2 Küchenangestellte sind in der Lage, die Einflüsse und Wirkungen von Betriebsstoffen in der gesunden Ernährung anhand von Beispielen aufzuzeigen (K2)	2.3 Lernstrategien

#### 4 Kern- und Leistungsbereich 4 – Warme Küche 3: Geflügel und Schlachtfleisch

<p><b>Leitziel</b> Die Fähigkeit zur Zubereitung und Herrichtung von warmen Speisen gehört zu den Kernkompetenzen von Küchenangestellten. Mit der zunehmenden Professionalisierung sind diese fähig, die Grundzubereitungsarten von Fischen, Geflügel und Schlachtfleisch sowie Saucen zu charakterisieren, Konservierungsarten zu erklären und die Bedeutung von Schutzstoffen in der Ernährung zu verstehen.</p>			
<p>4.1 Richtziel Küchenangestellte sind fähig den Aufbau und die Zusammensetzung warmer Speisen zu erklären und deren Zubereitung wie auch Präsentation fachgerecht vorzunehmen</p>			
Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methodenkompetenz/ Sozialkompetenz
4.1.1 Küchenangestellte beschreiben die besonderen Merkmale von Fischen und sind fähig, deren Herkunft und die Zubereitung von Fischgerichten zu beschreiben (K2)	4.1.1 Ich beschreibe die besonderen Merkmale von Fischen und bin fähig, Fischgerichte herzustellen und anzurichten (K3)	4.1.1 Küchenangestellte erläutern die besonderen Merkmale von Fischen und sind fähig, Fischgerichte herzustellen und anzurichten (K3)	2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen  3.1 Eigenverantwortliches Handeln
4.1.2 Küchenangestellte erläutern die besonderen Merkmale von Geflügel und sind fähig, deren Herkunft und die Zubereitung zu beschreiben (K2)	4.1.2 Ich erkläre die besonderen Merkmale von Geflügel und bin fähig, Geflügelgerichte herzustellen und anzurichten (K3)	4.1.2 Küchenangestellte beschreiben die besonderen Merkmale von Geflügel und sind fähig, einfache Geflügelgerichte herzustellen und anzurichten (K3)	2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen  3.1 Eigenverantwortliches Handeln
4.1.3 Küchenangestellte verstehen die besonderen Merkmale von Schlachtfleisch und sind fähig, deren Herkunft und die Zubereitung zu beschreiben (K2)	4.1.3 Ich erläutere die besonderen Merkmale von Schlachtfleisch und bin fähig, Geflügelgerichte herzustellen und anzurichten (K3)	4.1.3 Küchenangestellte beschreiben die besonderen Merkmale von Schlachtfleisch und sind fähig, einfache Fleischgerichte herzustellen und anzurichten (K3)	2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen  3.1 Eigenverantwortliches Handeln  3.6 Belastbarkeit

4.2 Richtziel Küchenangestellte verstehen die Grundzubereitungsarten und wenden diese fachgerecht an			
Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methodenkompetenz/ Sozialkompetenz
4.2.1 Küchenangestellte beschreiben die Grundzubereitungsarten für Fische, Geflügel und Fleisch und sind fähig, deren Einsatz wie auch deren Vor- und Nachteile anhand von aussagekräftigen Beispielen aufzuzeigen (K2)	4.2.1 Ich bin fähig, die Grundzubereitungsarten und deren Einsatz wie auch deren Vor- und Nachteile anhand von aussagekräftigen Beispielen zu illustrieren und einzelne Methoden für Fisch-, Geflügel- und Fleischgerichte anzuwenden (K3)	4.2.1 Küchenangestellte sind fähig, die Grundzubereitungsarten und deren Einsatz wie auch deren Vor- und Nachteile anhand von aussagekräftigen Beispielen zu illustrieren und einzelne Methoden für Fisch-, Geflügel- und Fleischgerichte anzuwenden (K3)	2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen  3.6 Belastbarkeit
4.2.2 Küchenangestellte sind fähig, den Aufbau warmer Saucen und von Fonds zu beschreiben und die wichtigsten Ableitungen zu erklären (K2)	4.2.2 Ich bin in der Lage, den Aufbau warmer Saucen und von Fonds zu beschreiben, die wichtigsten Ableitungen zu erklären und diese herzustellen (K3)	4.2.2 Küchenangestellte sind fähig, den Aufbau warmer Saucen und von Fonds zu beschreiben, die wichtigsten Ableitungen zu erklären und diese herzustellen (K3)	2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen  3.6 Belastbarkeit

<b>4.3 Richtziel</b> Küchenangestellte sind in der Lage, tierische Lebensmittel und Zutaten für die warme Küche zu charakterisieren und zu beurteilen sowie deren Einsatz wie auch Konservierung zu erklären			
Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methodenkompetenz/ Sozialkompetenz
4.3.1 Küchenangestellte sind fähig, die Qualität und Güte von Fischen, Geflügel und Schlachtfleisch nach festgelegten Kriterien zu beurteilen (K2)	4.3.1 Ich bin in der Lage, die Qualität und Güte von Fischen, Geflügel und Schlachtfleisch nach festgelegten Kriterien zu beurteilen und Folgerungen für die eigene Arbeit zu bestimmen (K2)	4.3.1 Küchenangestellte sind fähig, die Qualität und Güte von Fischen, Geflügel und Schlachtfleisch nach festgelegten Kriterien zu beurteilen und allgemeine Folgerungen für die Lagerung zu beschreiben (K2)	2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen  3.2 Lebenslanges Lernen
4.3.2 Küchenangestellte sind in der Lage, die Konservierungsarten für tierische Nahrungsmittel anhand von Beispielen aufzuzeigen und deren Vor- und Nachteile darzustellen (K2)	4.3.2 Ich erkläre die gängigsten Konservierungsarten für tierische Nahrungsmittel und wende diese anhand von Beispielen sachgerecht an (K3)	4.3.2 Küchenangestellte sind in der Lage, die gängigsten Konservierungsarten für tierische Nahrungsmittel zu charakterisieren und diese anhand von Beispielen sachgerecht anzuwenden (K2)	2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen  3.1 Eigenverantwortliches Handeln

<b>4.4 Richtziel</b> Küchenangestellte erkennen die Bedeutung und den Stellenwert von Schutzstoffen und verstehen deren Wirkungsweise in der gesunden Ernährung			
<b>Leistungsziele</b> <b>Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele</b> <b>Betrieb</b>	<b>Leistungsziele</b> <b>überbetrieblicher</b> <b>Kurs</b>	<b>Methodenkompetenz/</b> <b>Sozialkompetenz</b>
4.4.1 Küchenangestellte verstehen die Bedeutung und den Stellenwert von Schutzstoffen und erklären deren Vorkommen anhand von Beispielen (K2)		4.4.1 Küchenangestellte erläutern die Bedeutung und den Stellenwert von Schutzstoffen und zeigen deren Vorkommen anhand von Beispielen auf (K2)	2.3 Lernstrategien  3.3 Kommunikationsfähigkeit
4.4.2 Küchenangestellte sind in der Lage, die Einflüsse und Wirkungen von Schutzstoffen in der gesunden Ernährung aufzuzeigen (K2)		4.4.2 Küchenangestellte sind in der Lage, die Einflüsse und Wirkungen von Schutzstoffen in der gesunden Ernährung anhand von Beispielen aufzuzeigen (K2)	2.3 Lernstrategien  3.3 Kommunikationsfähigkeit

## 5 Betriebskunde

<p><b>Leitziel</b>          Das Verständnis für die korrekten und effizienten Abläufe in der Küche ist für Küchenangestellte eine wesentliche Voraussetzung, um die eigenen Arbeiten sachgerecht und pflichtbewusst auszuführen und um mit den Vorgesetzten und Mitarbeitenden teamorientiert zusammenarbeiten zu können. Dabei kommt der Kenntnis, Handhabung und der Werterhaltung der Geräte, Maschinen und Einrichtungen im Küchenbereich eine besondere Bedeutung zu.</p>			
<p><b>5.1 Richtziel</b>          Küchenangestellte sind fähig, die betriebliche Organisation im Küchenbereich aufzuzeigen sowie die Funktionsstellen und deren Träger zu charakterisieren</p>			
Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methodenkompetenz/ Sozialkompetenz
<p>5.1.1          Küchenangestellte beschreiben die Ziele, den Aufbau, die Stellen und die Arbeitsprozesse eines Gastronomiebetriebes sowie der Küche und erklären deren Aufgaben und Zusammenwirken (K2)</p>	<p>5.1.1          Ich erläutere die Ziele, den Aufbau, die Stellen und die Arbeitsprozesse meines Lehrbetriebes und der Küche und zeige Aufgaben und bedeutsame Abhängigkeiten anhand von Beispielen auf (K3)</p>		<p>2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln</p>
<p>5.1.2          Küchenangestellte erläutern die Ziele und die Funktionsweise von Qualitätssicherungssystemen und sind in der Lage, deren Vorteile aufzuzeigen (K2)</p>	<p>5.1.2          Ich beschreibe die Qualitätsanforderungen in meinem Lehrbetrieb und erläutere diese anhand von Beispielen (K2)</p> <p>Die Anforderungen der Qualitätssicherung wende ich in meinem Arbeitsbereich pflichtbewusst und sachgerecht um (K3)</p>		<p>2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen</p> <p>2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln</p>
<p>5.1.3          Küchenangestellte sind fähig, die wesentlichen Schriftstücke und die administrativen Arbeiten in der Küche in ihrem Aufbau und ihrer Funktion zu erklären (K2)</p>	<p>5.1.3          Ich bin fähig, die wesentlichen Schriftstücke und die administrativen Arbeiten in der Küche zu beschreiben und diese fachgerecht zu verfassen und zu erledigen (K2)</p>		<p>2.4 Kommunikations- und Informationsstrategien</p> <p>3.3 Kommunikationsfähigkeit</p> <p>3.5 Umgangsformen</p>

5.2 Richtziel Küchenangestellte verstehen die ökonomischen und ökologischen Grundsätze im Küchenbereich und sind in der Lage, Konsequenzen für die pflichtbewusste Gestaltung der eigenen Arbeitsprozesse und Aufgaben zu erkennen			
Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methodenkompetenz/ Sozialkompetenz
5.2.1 Küchenangestellte sind fähig, ökonomische Grundsätze für die Arbeitsprozesse im Küchenbereich zu beschreiben und Konsequenzen für die Gestaltung der eigenen Arbeit zu bestimmen (K2)	5.2.1 Ich bin fähig, ökonomische Grundsätze für die Tätigkeiten und die Gestaltung der Arbeitsprozesse im Küchenbereich zu beschreiben und Konsequenzen für die Gestaltung der eigenen Arbeit zu bestimmen (K2)		2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen  2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln  3.6 Belastbarkeit
5.2.2 Küchenangestellte beschreiben die Bedeutung ökologischer Grundsätze für die Arbeitsprozesse im Küchenbereich und sind fähig, Konsequenzen für die Gestaltung der eigenen Arbeit zu bestimmen (K2)	5.2.2 Ich beschreibe die Bedeutung ökologischer Grundsätze für die Arbeitsprozesse im Küchenbereich und bin fähig, Konsequenzen für die Gestaltung der eigenen Arbeit zu bestimmen (K2)		2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen  2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln

5.3 Richtziel Küchenangestellte zeigen den Aufbau und die praktische Funktionsweise der Maschinen, Geräte, Einrichtungen und Materialien im Küchenbereich auf und sind fähig, deren sachgemässen Einsatz, deren Reinigung und Werterhalt sicherzustellen			
Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methodenkompetenz/ Sozialkompetenz
5.3.1 Küchenangestellte beschreiben die Merkmale und Einsatzmöglichkeiten der wichtigsten Maschinen, Geräte, Einrichtungen und Materialien im Küchenbereich (K2)	5.3.1 Ich zeige die Merkmale und Einsatzmöglichkeiten der wichtigsten Maschinen, Geräte, Einrichtungen und Materialien im Küchenbereich anhand typischer Beispiele auf (K3)	5.3.1 Küchenangestellte zeigen die Merkmale und Einsatzmöglichkeiten der wichtigsten Maschinen, Geräte, Einrichtungen und Materialien im Küchenbereich anhand typischer Beispiele auf (K3)	2.5 Präsentationstechniken
5.3.2 Küchenangestellte beschreiben die Grundsätze des effizienten, sorgsam und ökologischen Einsatzes von Einrichtungen, Geräten und Reinigungsmaterialien im Küchenbereich (K2)	5.3.2 Ich erkläre die Grundsätze des effizienten und ökologischen Einsatzes von Einrichtungen, Geräten und Betriebsmaterialien zur Reinigung im Küchenbereich anhand von aussagekräftigen Beispielen (K3)	5.3.2 Küchenangestellte zeigen die Grundsätze des effizienten und ökologischen Einsatzes von Einrichtungen, Geräten und Betriebsmaterialien zur Reinigung im Küchenbereich anhand von aussagekräftigen Beispielen auf (K3)	2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen  3.1 Eigenverantwortliches Handeln
5.3.3 Küchenangestellte erläutern die Bedeutung des sorgsam Umgangs mit Einrichtungen, Geräten und Betriebsmaterialien und sind fähig, geeignete Massnahmen für deren Werterhaltung zu beschreiben (K2)	5.3.3 Ich erläutere die Bedeutung des sorgsam Umgangs mit Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Betriebsmaterialien und bin fähig, geeignete Massnahmen für deren Werterhaltung umzusetzen (K3)	5.3.3 Küchenangestellte beschreiben die Bedeutung des sorgsam Umgangs mit Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Betriebsmaterialien und sind fähig, geeignete Massnahmen für deren Werterhaltung umzusetzen (K3)	3.1 Eigenverantwortliches Handeln  3.5 Umgangsformen
5.3.4 Küchenangestellte sind in der Lage, die Abläufe der Reinigung im Küchenbereich zu beschreiben und die Bedeutung der einzelnen Arbeitsschritte zu beschreiben (K2)	5.3.4 Ich beherrsche die einzelnen Schritte der Reinigungsabläufe im Küchenbereich und zeige deren Bedeutung anhand von aussagekräftigen Beispielen auf (K3)	5.3.4 Küchenangestellte sind beherrschen die einzelnen Schritte der Reinigungsabläufe im Küchenbereich und sind fähig, deren Bedeutung anhand von aussagekräftigen Beispielen aufzuzeigen (K3)	2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln  3.1 Eigenverantwortliches Handeln  3.6 Belastbarkeit



5.4 Richtziel Küchenangestellte erkennen die Funktion und die Bedeutung von Verhaltens- und Kommunikationsregeln im Umgang mit Vorgesetzten, Gästen und Mitarbeitenden und wenden diese in der Aufgabenbewältigung an			
Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methodenkompetenz/ Sozialkompetenz
5.4.1 Küchenangestellte beschreiben die Bedeutung der Körperpflege, der Kleidung, der Sprache und der Gestik für ihren gelungenen Auftritt und sind fähig, positive und negative Verhaltensweisen aufzuzeigen (K2)	5.4.1 Ich bin fähig, meine Körperpflege, meinen Schmuck und meine Kleidung, meine Sprache sowie meine Gestik gemäss den Zielen meines Arbeitgebers zu gestalten und mich gäste- und mitarbeitergerecht zu verhalten (K3)		3.5 Umgangsformen
5.4.2 Küchenangestellte erläutern die Bedeutung, Aspekte und Regeln der erfolgreichen Kommunikation gegenüber Gästen, Vorgesetzten sowie Mitarbeitern und wenden diese anhand von typischen Situationen an (K3)	5.4.2 Ich zeige aus meinem Tätigkeits- und Arbeitsbereich anhand von positiven Beispielen die Aspekte und Regeln erfolgreicher Kommunikation auf und beschreibe verbesserungsfähige Situationen und mein Verhalten (K4)		3.1 Eigenverantwortliches Handeln  3.3 Kommunikationsfähigkeit
5.4.3 Küchenangestellte erklären die Bedeutung und Aspekte des selbstsicheren Auftretens und analysieren die eigenen Stärken und Schwächen selbstkritisch (K3)	5.4.3 Ich bin fähig, durchdacht und selbstsicher aufzutreten und meine Möglichkeiten und Grenzen realistisch einzuschätzen (K4)		2.5 Präsentationstechniken  3.2 Lebenslanges Lernen  3.5 Umgangsformen

## 6 Menükunde und Fachrechnen

<p><b>Leitziel</b>            Grundlegende Kenntnisse in der Menükunde und im Fachrechnen sind wichtige Kompetenzen von Küchenangestellten. Diese verstehen es, einfache Menüs unter Berücksichtigung der Nährstoffe und den Jahreszeiten zu erstellen sowie deren Rezepturen zu dokumentieren, anzupassen und einfache Menüs zu berechnen.</p>			
<p><b>6.1 Richtziel</b>            Küchenangestellte sind fähig, die Anforderungen an die Beschreibung von Rezepturen zu erklären, diese zu dokumentieren, anzupassen und zu berechnen</p>			
Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methodenkompetenz/ Sozialkompetenz
<p>6.1.1            Küchenangestellte verstehen die Bedeutung, den Aufbau und die Funktion von Rezepturen (K2)</p>	<p>6.1.1            Ich verstehe die Bedeutung, den Aufbau und die Funktion von Rezepturen und bin fähig, diese anhand von Beispielen aus meinem Arbeitsbereich aufzuzeigen (K3)</p>	<p>6.1.1            Küchenangestellte beschreiben die Bedeutung, den Aufbau und die Funktion von Rezepturen und sind fähig, diese anhand von Beispielen aus ihrem Arbeitsbereich aufzuzeigen (K3)</p>	<p>2.1            Arbeitstechniken und Problemlösen</p> <p>2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln</p> <p>2.4 Informations- und Kommunikationsstrategien</p>
<p>6.1.2            Küchenangestellte sind fähig, Rezepturen zu erklären, selbstständig zu erstellen, anzupassen und die Mengen- und Kostenwerte zu berechnen (K2)</p>	<p>6.1.2            Ich bin fähig, Rezepturen selbstständig zu erstellen, anzupassen und die Mengen- und Kostenwerte für einfache Beispiele zu berechnen (K3)</p>	<p>6.1.2            Küchenangestellte sind fähig, Rezepturen selbstständig zu erstellen, anzupassen und die Mengen- und Kostenwerte für einfache Beispiele zu berechnen (K3)</p>	<p>2.1            Arbeitstechniken und Problemlösen</p> <p>2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln</p> <p>2.4 Informations- und Kommunikationsstrategien</p>

6.2 Richtziel Küchenangestellte sind in der Lage, die nährstofflichen Anforderungen und jahreszeitlichen Bedingungen an die Menügestaltung zu beschreiben und einfachere Menüs zu gestalten und zu berechnen			
Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methodenkompetenz/ Sozialkompetenz
6.2.1 Küchenangestellte beschreiben die Bedeutung unterschiedlicher Nährstoffe für die gesunde Ernährung und sind fähig, unterschiedliche Nährstoffe zu beschreiben und ihren Wert aufzuzeigen (K2)	6.2.1 Ich erläutere die Bedeutung unterschiedlicher Nährstoffe für die gesunde Ernährung und bin fähig, unterschiedliche Nährstoffe zu beschreiben und ihren Wert anhand von praktischen Beispielen aufzuzeigen (K3)	6.2.1 Küchenangestellte beschreiben die Bedeutung unterschiedlicher Nährstoffe für die gesunde Ernährung und sind fähig, unterschiedliche Nährstoffe zu beschreiben und ihren Wert anhand von praktischen Beispielen aufzuzeigen (K3)	2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen  2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln
6.2.2 Küchenangestellte erläutern die jahreszeitlichen Einflussfaktoren auf die Menügestaltung und sind fähig, die wesentlichen Grundsätze zu erläutern (K2)	6.2.2 Ich beschreibe die jahreszeitlichen Einflussfaktoren auf die Menügestaltung und bin fähig, die wesentlichen Grundsätze zu erläutern (K3)	6.2.2 Küchenangestellte beschreiben die jahreszeitlichen Einflussfaktoren auf die Menügestaltung und sind fähig, die wesentlichen Grundsätze zu erläutern (K3)	2.5 Präsentationstechniken  3.3 Kommunikationsfähigkeit
6.2.3 Küchenangestellte sind fähig, die Grundsätze für die Menügestaltung darzulegen und einfachere Menüs zu gestalten sowie die Mengen zu berechnen und zu dokumentieren (K2)	6.2.3 Ich bin in der Lage, die Grundsätze für die Menügestaltung darzulegen und einfachere Menüs zu gestalten sowie die Mengen zu berechnen und zu dokumentieren (K3)	6.2.3 Küchenangestellte sind in der Lage, die Grundsätze für die Menügestaltung darzulegen und einfachere Menüs zu gestalten sowie die Mengen zu berechnen und zu dokumentieren (K3)	2.5 Präsentationstechniken  3.2 Lebenslanges Lernen

## 7 Hygiene und Arbeitssicherheit

<p><b>Leitziel</b>          Das Verständnis für Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz stellt für Küchenangestellte eine Kernkompetenz dar, da gesetzliche und betriebliche Vorschriften diese Anforderungen zum einen vorschreiben, zum andern aber ist Hygiene für die Produktqualität wie auch für die Werterhaltung eine entscheidende Einflussgröße. Küchenangestellte verstehen diese Anforderungen und setzen sie im eigenen Arbeitsbereich pflichtbewusst um.</p>			
<p><b>7.1 Richtziel</b>          Küchenangestellte beschreiben die Grundsätze der persönlichen, der Betriebs- und der Lebensmittelhygiene und sind fähig, diese im eigenen Arbeitsbereich betriebsgerecht umzusetzen</p>			
Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methodenkompetenz/ Sozialkompetenz
7.1.1 Küchenangestellte erklären grundlegende Vorschriften der Lebensmittelverordnung (LMV) und beschreiben deren Umsetzung in betrieblichen Problemsituationen und in ihrem Arbeitsumfeld (K2)	7.1.1 Ich zeige die wesentliche Zielsetzung und typische Aufgabenfelder der Lebensmittelverordnung anhand geeigneter Probleme und Handlungsfelder auf (K3)	7.1.1 Küchenangestellte beschreiben die wesentliche Zielsetzung und typische Aufgabenfelder der Lebensmittelverordnung anhand geeigneter Probleme und Handlungsfelder (K3)	
7.1.2 Küchenangestellte beschreiben die Regeln und Massnahmen der persönlichen, der Betriebs- und der Lebensmittelhygiene und beschreiben deren Funktion für wesentliche Arbeitsprozesse und Aufgabenfelder (K3)	7.1.2 Ich beschreibe die Bedeutung der Regeln und Massnahmen der persönlichen, der Betriebs- und der Lebensmittelhygiene und setze diese in meinen Arbeitsprozessen und im Betrieb ökonomisch und ökologisch durchdacht um (K3)	7.1.2 Küchenangestellte erläutern die Bedeutung der Regeln und Massnahmen der persönlichen, der Betriebs- und der Lebensmittelhygiene und setzen diese in ihrem Arbeitsprozessen und im Betrieb ökonomisch und ökologisch durchdacht um (K3)	2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen  3.1 Eigenverantwortliches Handeln
7.1.3 Küchenangestellte erklären die Ursachen mangelnder Hygiene und sind fähig, die Auswirkungen mangelnder Hygiene zu beschreiben (K2)			2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln
7.1.4 Küchenangestellte erläutern die Grundlagen der Mikrobiologie und zeigen wichtige Zusammenhänge in der Lebensmittelhygiene auf (K2)			2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln

7.2 Richtziel Küchenangestellte verstehen die Grundsätze und Regelungen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz und beschreiben deren Bedeutung für die eigene Arbeit wie auch für Restaurationsbetriebe			
Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methodenkompetenz/ Sozialkompetenz
7.2.1 Küchen-Angestellte beschreiben die Bedeutung der wesentlichen Regelungen der Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz (K2)	7.2.1 Ich bin fähig, anhand von konkreten Massnahmen die Regelungen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz aufzuzeigen und deren Bedeutung zu erklären (K3)	7.2.1 Küchenangestellte sind fähig, anhand von konkreten Massnahmen die Regelungen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz aufzuzeigen und deren Bedeutung zu erklären (K3)	2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln
7.2.2 Küchenangestellte erläutern die Ursachen typischer Unfallsituationen und sind fähig, die Folgen für sich und die Mitarbeiter aufzuzeigen (K2)	7.2.2 Ich zeige potentielle Ursachen und Folgen von Unfällen in meinem Lehrbetrieb auf und lege die Folgen für mich und die Mitarbeiter dar (K3)	7.2.2 Küchenangestellte zeigen potentielle Ursachen und Folgen von Unfällen im Küchenbereich auf und beschreiben die Folgen für sich und die Mitarbeiter (K3)	2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln  3.2 Lebenslanges Lernen
7.2.3 Küchenangestellte sind in der Lage, Unfallrisiken zu beschreiben und Massnahmen aufzuzeigen, mit denen diese vermieden werden können (K3)	7.2.3 Ich erläutere Unfallrisiken in meinem Lehrbetrieb und bin fähig, Massnahmen zu deren Vermeidung zu beschreiben (K3)	7.2.3 Küchenangestellte beschreiben Unfallrisiken im Küchenbereich und sind fähig, Massnahmen zu deren Vermeidung zu erklären (K3)	3.1 Eigenverantwortliches Handeln
7.2.4 Küchenangestellte erklären die Ziele der Gesundheitsvorsorge und beschreiben den Wert von Gesundheitsschutzmassnahmen für das eigene Wohlbefinden (K2)	7.2.4 Ich zeige Bereiche und Aufgaben auf, welche die Gesundheit gefährden und bin fähig, Massnahmen zum Schutz der Gesundheit aufzuzeigen und umzusetzen (K3)	7.2.4 Küchenangestellte sind fähig, Aufgaben aufzuzeigen, welche die Gesundheit gefährden und Massnahmen zum Schutz der Gesundheit zu erläutern und umzusetzen (K3)	3.1 Eigenverantwortliches Handeln

## **B**

### **1 Organisation der überbetrieblichen Kurse (üK)**

Die überbetrieblichen Kurse (üK) ergänzen die Bildung in beruflicher Praxis und die schulische Bildung. Träger der Kurse ist Hotel & Gastro *formation* und ihre kantonalen und regionalen Organisationen. Die Kurse dauern insgesamt 16 – 20 Tage. Der Kursbesuch ist obligatorisch.

#### **1.1 Aufsichtskommission**

1.1.1 Die gesamtschweizerische Aufsicht und Koordination über die überbetrieblichen Kurse für Küchenangestellte obliegt „Hotel & Gastro *formation*“.

1.1.2 Aufsichtsorgan ist der Vorstand von „Hotel & Gastro *formation*“, dem gemäss Statuten von „Hotel & Gastro *formation*“ Vertreter der Sozialpartner im Gastgewerbe angehören.

1.1.3 Der Vorstand von „Hotel & Gastro *formation*“ sorgt für die einheitliche Anwendung des vorliegenden Reglements auf dem Gebiet der schweizerischen Eidgenossenschaft und hat dabei insbesondere die folgenden Aufgaben:

- a) Erlass eines Rahmenprogramms für die überbetrieblichen Kurse auf der Grundlage der Verordnung über die berufliche Grundbildung und des Bildungsplans.
- b) Erlass von Richtlinien für die Organisation und Durchführung der überbetrieblichen Kurse.
- c) Kenntnisnahme von Abrechnungen der überbetrieblichen Kurse von durchführenden Organisationen.
- d) Erlass von Richtlinien für die Ausrüstung der Räumlichkeiten von überbetrieblichen Kursen.

#### **1.2 Kurskommission**

1.2.1 Die verantwortlichen Organe der durchführenden Organisationen nehmen insbesondere folgende Aufgaben wahr:

- a) Sie erarbeiten das Kursprogramm und die Stundenpläne auf der Grundlage der Rahmenprogramme der Aufsichtskommission und des Vorstandes von „Hotel & Gastro *formation*“.
- b) Sie erarbeiten Kostenvorschläge und Abrechnungen.
- c) Sie bestimmen die Instruktoren der überbetrieblichen Kurse aufgrund der Vorschriften von „Hotel & Gastro *formation*“ und stellen die Kursräume bereit.
- d) Sie stellen die notwendigen Einrichtungen bereit.
- e) Sie legen die überbetrieblichen Kurse zeitlich fest und besorgen die Ausschreibungen und Aufgebote.

- f) Sie gewährleisten den Berufsschulunterricht während der überbetrieblichen Kurse in Absprache mit den betroffenen Berufsschulen und Betrieben.
- g) Sie überwachen die Ausbildungstätigkeit und sorgen für die Erreichung der Kursziele.
- h) Sie stellen, sofern notwendig, Unterkunft und Verpflegung bereit.
- i) Sie erstatten Bericht über die überbetrieblichen Kurse zuhanden des Vorstandes von „Hotel & Gastro *formation*“ und der beteiligten Kantone.
- j) Sie informieren die Lehrbetriebe und die Berufsschulen über die überbetrieblichen Kurse.
- k) Sie erstellen Abrechnungen zur Kenntnisnahme durch den Vorstand von „Hotel & Gastro *formation*“.

1.2.2 Im Rahmen der interkantonalen Fachkurse bilden die üK einen integrierten Bestandteil der Blockkurse.

1.2.3 Die einzelnen Kurse verteilen sich wie folgt auf die Lehrjahre:

- Kurs 1: ca. 4 Tage à 8 Stunden: Kalte Küche und Süssspeisen
  - Kurs 2: ca. 4 Tage à 8 Stunden: Suppen, Gemüse, Stärkebeilagen, Eier- und Käsespeisen
  - Kurs 3: ca. 4 Tage à 8 Stunden: Fischgerichte, Fonds, Saucen und Ableitungen
  - Kurs 4: ca. 4 Tage à 8 Stunden: Fleisch, Geflügelgerichte und Saucen
- Leitziele 1.5. bis 1.9. werden sinnvoll und fachgerecht in die vier überbetrieblichen Kurse integriert.

1.2.4 Werden die üK in den interkantonalen Fachkursen integriert, so ist ein separates Kursprogramm zu erstellen.

## C

### 1 Organisation der Schlussqualifikation

1.1 Die Schlussqualifikation wird in einer Berufsschule, im Lehrbetrieb oder in einem andern geeigneten Betrieb durchgeführt. Den Lernenden müssen ein Arbeitsplatz und die erforderlichen Einrichtungen in einwandfreiem Zustand zur Verfügung gestellt werden. Mit dem Aufgebot wird bekannt gegeben, welche Materialien sie mitbringen müssen. Die Lernenden erhalten die Prüfungsaufgaben bei Beginn der Prüfung. Sie werden ihnen soweit notwendig erklärt.

1.2 Die zu prüfenden Qualifikationsbereiche umfassen:

#### **Qualifikationsbereich praktische Arbeiten:**

- Position 1: Kalte Vorspeise oder Suppe
- Position 2: Fleisch, Geflügel oder Fisch
- Position 3: Stärkebeilage, Gemüse
- Position 4: Dessert
- Position 5: Wirtschaftlichkeit, Hygiene, Arbeitssicherheit

**Qualifikationsbereich Berufskennntnisse:**

- Position 1: Betriebskunde, Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Fachrechnen  
Position 2: Ernährungslehre, Menükunde  
Position 3: Kochkunde, Lebensmittelkunde

Das Prüfungsgespräch soll fächerübergreifend durchgeführt werden.

**Qualifikationsbereich Berufskundlicher Unterricht:**

Die Note basiert auf dem Mittel der Semesternoten vom 1. – 4. Semester der Berufsfachschule bzw. vom interkantonalen Fachkurs und wird auf einen Zehntel gerundet.

**Qualifikationsbereich Allgemeinbildung:**

Gemäss dem Reglement des Bundesamtes für das Fach Allgemeinbildung.

1.3 Die Leistungen im abschliessenden Qualifikationsverfahren werden mit Noten von 6 bis 1 bewertet. Halbe Zwischennoten sind zulässig.

1.4 Die Note jedes Qualifikationsbereiches, der sich aus einzelnen Positionen zusammensetzt, wird als Mittelwert auf eine Dezimalstelle gerundet.

1.5 Im Notenausweis werden die Gesamtnote und die zusammengefassten Leistungen jedes Qualifikationsbereichs mit einer Note festgehalten.

**1.6 Notenwerte**

Noten	Eigenschaften der Leistungen
6	Sehr gut
5	Gut
4	Genügend
3	Schwach
2	Sehr schwach
1	Unbrauchbar

1.7 Für das Bestehen des Qualifikationsverfahrens werden folgende Qualifikationsbereiche beurteilt und wie folgt gewichtet:

- praktische Arbeiten (zählt doppelt)
- Berufskennntnisse
- Berufskundlicher Unterricht
- Allgemeinbildung

1.8 Die Gesamtnote ist das auf eine Dezimalstelle gerundete Mittel aus den Noten der einzelnen Qualifikationsbereiche ( $\frac{1}{5}$  der Notensumme).



# D

## 1 Lektionenplan der Berufsfachschule

### Studentafel für die Berufsfachschule der Küchenangestellten

Die Verteilung der Lektionen auf die Lehrjahre erfolgt nach regionalen Begebenheiten und grundsätzlich in Absprache mit den zuständigen Behörden und Anbietern in beruflicher Praxis:

Fächer	Lehrjahre		Total Lektionen
	1	2	
1. Berufskunde	200	200	400
<i>Kern- und Leistungsbereich 1</i> Lebensmittelkunde, Kochkunde, Fachrechnen und Betriebskunde			
<i>Kern- und Leistungsbereich 2</i> Lebensmittelkunde, Kochkunde, Fach- rechnen, Betriebskunde, Ernährungslehre			
<i>Kern- und Leistungsbereich 3</i> Lebensmittelkunde, Kochkunde, Fach- rechnen, Ernährungslehre, Menükunde			
<i>Kern- und Leistungsbereich 4</i> Lebensmittelkunde, Kochkunde, Fach- rechnen, Ernährungslehre, Menükunde			
2. Allgemeinbildender Unterricht	120	120	240
3. Turnen und Sport	40	40	80
Total	360	360	720

## **Genehmigung und Inkrafttreten**

---

Der vorliegende Bildungsplan tritt am 1. Januar 2005 in Kraft.

Weggis, 7. Dezember 2004

### **Hotel & Gastro formation**

Der Präsident

Der Vize-Präsident

Willy Benz

Karl Eugster

Dieser Bildungsplan wird durch das Bundesamt für Berufsbildung und Technologie nach Artikel 10 Absatz 1 der Verordnung über die berufliche Grundbildung für Küchenangestellte vom 7. Dezember 2004 genehmigt.

Bern, 7. Dezember 2004

### **Bundesamt für Berufsbildung und Technologie**

Der Direktor

Eric Fumeaux

---

Weitere Unterlagen zur Umsetzung der beruflichen Grundbildung  
Küchenangestellte / Küchenangestellter  
finden Sie unter [www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch) - Weggis - downloads