

Qualifikationsprofil Köchin EFZ / Koch EFZ

Vom 21. März 2014

Nr. 79007

Bildungsverordnung für die Grundbildung Köchin EFZ / Koch EFZ genehmigt am 5. Mai 2009.

Inhalt

- I. **Berufsbild**
- II. **Übersicht der beruflichen Handlungskompetenzen**
- III. **Anforderungsniveau des Berufes**

I. Berufsbild

Köchinnen auf Stufe EFZ und Köche auf Stufe EFZ wirken in Grossküchen von Hotels und Restaurants sowie von Betrieben der Gemeinschaftsgastronomie. Sie bestellen, lagern und bearbeiten Lebensmittel und bereiten daraus kalte und warme Gerichte zu, die von den Gästen genossen werden. Sie wirken im Team mit verschiedenen andern Personen in der Küche und mit den andern Abteilungen zusammen und beachten betriebswirtschaftliche und ökologische Aspekte bei ihrer Tätigkeit.

Wesentliche Handlungskompetenzen sind der korrekte Umgang mit Nahrungsmitteln durch entsprechende Verarbeitungs- und Kochmethoden sowie durch die Verwendung von Geräten. Dabei werden Nahrungsmittel unter Berücksichtigung von Vorbereitungsarbeiten, Flüssigkeitszugabe und der Wirkstoffen so veredelt, dass sie als kalte und warme Gerichte zu den Gästen gelangen. Dabei berücksichtigen sie die Grundsätze der hygienischen und sicheren Arbeitsweise, des Gesundheitsschutzes und des Umweltschutzes.

Köchinnen EFZ und Köche EFZ denken und handeln gäste- und teamorientiert, betriebswirtschaftlich und ökologisch; sie sind sich der Bedeutung ihres Wirkens für die Gesellschaft bewusst und beachten auch die nachhaltige Bewirtschaftung unserer Ressourcen.

II. Übersicht der beruflichen Handlungskompetenzen

Tätigkeitsbereiche Handlungskompetenzbereiche <small>Stand 25.08.2013</small>		Tätigkeiten / Berufliche Handlungskompetenzen							
		1	2	3	4	5	6	7	8
A	1. Herstellen und Präsentieren von Speisen und Gerichten sowie Anwenden Fremdsprache / Kochtechnische Fachsprache	1.1 <i>Pflanzliche Lebensmittel</i> anhand von Merkmalen, Qualität und Einsatzmöglichkeiten einkaufen, korrekt lagern und fachgerecht zubereiten.	1.2 <i>Tierische Lebensmittel</i> anhand von Merkmalen, Qualität und Einsatzmöglichkeiten einkaufen, korrekt lagern und fachgerecht zubereiten.	1.3 <i>Lebensmittel tierischen Ursprungs</i> anhand von Merkmalen, Qualität und Einsatzmöglichkeiten einkaufen, korrekt lagern und fachgerecht zubereiten.	1.4 <i>Weitere Lebensmittel / Produkte</i> anhand von Merkmalen, Conveniencegrad, Qualität und Einsatzmöglichkeiten einkaufen, korrekt lagern und fachgerecht zubereiten.	1.5 <i>Ernährung</i> : Gesunde Gerichte mit schonenden Garmethoden nach Gästewünschen fachgerecht zubereiten.	1.6 <i>Garprozesse</i> : Produkte mit unterschiedlichen Temperaturen, Klima und Garmethoden effizient zubereiten und die Wahl der Garmethoden den Gästen begründen.	1.7 <i>Anrichten / Gerichte gestalten / Präsentation</i> : Gerichte attraktiv anrichten, gestalten und präsentieren.	1.8 <i>Fremdsprache</i> : Fachbegriffe zu Waren, zur Herstellung, Zubereitung und Präsentation von Speisen in Fremdsprache anwenden.
B	2. Mitgestalten betrieblicher Abläufe	2.1 <i>Organisation</i> : Grundsätze der betrieblichen Organisation bei den Nahtstellen anwenden.	2.2 <i>Persönliche Arbeitsprozesse</i> : Mise en place und andere Arbeiten gemäss Vorgaben rationell erledigen.	2.3 <i>Allgemeine betriebliche Prozesse</i> : Warenfluss, gesetzliche Bestimmungen und Service mit optimalen betrieblichen Prozessen sicherstellen.	2.4 <i>Verständnis und Umgang mit Technologie</i> : Geräte sinnvoll einsetzen und fachgerecht nutzen.				
C	3. Handeln im Sinne der Betriebswirtschaft, der Gäste und der Ökologie	3.1 <i>Branche und Gäste</i> : Leitbild und Philosophie des Betriebes bei der Arbeit berücksichtigen.	3.2 <i>Berechnungen</i> : Kalkulationen zu Waren, Arbeit und Gerichtskosten erstellen.	3.3 <i>Nachhaltiges Denken und Handeln</i> : Berufsethik bei der Arbeit beachten.					
D	4. Anwenden von Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Umweltschutz und Brandschutz	4.1 <i>Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz</i> : Gefahren im Beruf erkennen und Schutzmassnahmen anwenden.	4.2 <i>Umweltschutz im Betrieb</i> : Umweltschutz bei der Arbeit in Küche durch geeignete Massnahmen umsetzen.	4.3 <i>Ökologischer Umgang mit Ressourcen</i> : Ressourcen sparsam und effizient einsetzen, Arbeitsprozesse optimieren.	4.4 <i>Brandschutz</i> : Grundsätze und Regelungen zum Brandschutz bei der Arbeit beachten.				
E	5. Umsetzen von Hygiene und Werterhaltung	5.1 <i>Persönliche und betriebliche Hygiene</i> : Handlungsfelder in Küche beurteilen und Massnahmen umzusetzen.	5.2 <i>Hygienekonzept</i> : Betriebliches Selbstkontrollkonzept bei Arbeit einhalten.	5.3 <i>Werterhaltung</i> : Einrichtungen, Geräte und Material pflegen und warten.					

III. Anforderungsniveau des Berufes

Das Anforderungsniveau des Berufes ist im Bildungsplan (Teil A, berufliche Handlungskompetenzen) im Rahmen von Taxonomiestufen (K1 – K6) bei den Leistungszielen detailliert festgehalten.

Genehmigung und Inkraftsetzung:

Das vorliegende Qualifikationsprofil tritt am 1. April 2014 in Kraft.

Weggis, 17.03.2014

Hotel & Gastro formation

Der Präsident:

Der Direktor:

Willy Benz

Max Züst

Das Qualifikationsprofil für den Kochberuf vom 21. März 2014 wird durch das Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation genehmigt.

Bern, 21.03.2014

Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation SBFI

Jean-Pascal Lüthi

Leiter Abteilung berufliche Grundbildung und höhere Berufsbildung