

**Lernende/-r**

Vorname: \_\_\_\_\_

Nachname: \_\_\_\_\_

Grundbildungszeit: \_\_\_\_\_

**Adresse vom Lehrbetrieb:**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Berufsbildner**

Vorname: \_\_\_\_\_

Nachname: \_\_\_\_\_

In der Verordnung zur Grundbildung Küchenangestellte/r ist im **Art. 18<sup>3</sup>** aufgeführt:  
Der Kompetenznachweis ist durch den Lehrbetrieb einzureichen. Dieser wird von der Berufsbildnerin oder vom Berufsbildner für jeden Kern- und Leistungsbereich erstellt und mit der lernenden Person gemeinsam im Gespräch ausgewertet (wird nicht in Noten ausgedrückt, muss aber zur Erteilung des Attests vorhanden sein, Dokument an Kantonale Behörde).  
Der Kompetenznachweis ist vor dem Qualifikationsverfahren einzureichen.

**Kern- und Leistungsbereich 1**

Besprochen am: \_\_\_\_\_

**Unterschriften:**

Lernende/-r: \_\_\_\_\_

Berufsbildner: \_\_\_\_\_

**Kern- und Leistungsbereich 2**

Besprochen am: \_\_\_\_\_

**Unterschriften:**

Lernende/-r: \_\_\_\_\_

Berufsbildner: \_\_\_\_\_

**Kern- und Leistungsbereich 3**

Besprochen am: \_\_\_\_\_

**Unterschriften:**

Lernende/-r: \_\_\_\_\_

Berufsbildner: \_\_\_\_\_

**Kern- und Leistungsbereich 4**

Besprochen am: \_\_\_\_\_

**Unterschriften:**

Lernende/-r: \_\_\_\_\_

Berufsbildner: \_\_\_\_\_

Ausgabe 2012

Bezugsquelle:  
Hotel & Gastro *formation*  
Eichstrasse 20  
6353 Weggis  
[www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch)

Das ausgefüllte Formular ist bei Lehrende dem kantonalen Amt für Berufsbildung des Lehrkantons einzureichen.

**Inhalt Kompetenznachweis**

**Legende Bewertung:** a = arbeitet unter Anleitung      b = arbeitet selbstständig

Themen	a	b	Themen	a	b
--------	---	---	--------	---	---

**Kern- und Leistungsbereich 1: Kalte Küche / Süßspeisen**

Salatdressing			Schnittarten		
Vinaigrette			Kalte Süßspeisen		
Mayonnaise-Ableitungen			Gefrorene Süßspeisen		
Blattsalate			Teige		
Zusammengestellte Salate			Massen		
Kalte Vorspeisen					

**Kern- und Leistungsbereich 2: Suppen, Stärkebeilagen, Gemüse**

Gemüsesuppen			Reis		
Püreesuppen			Getreidebeilagen		
Cremesuppen			Kartoffelgerichte		
Gemüse blanchieren, sieden, dämpfen			Eiergerichte		
Gemüse glasieren, sautieren, gratinieren			Käsegerichte		
Teigwaren			CF-Einsatz		

**Kern- und Leistungsbereich 3: Fischgerichte**

Fischgerichte frittieren			Weisse Grundbrühe		
Fischgerichte pochieren, dämpfen			Weisse Saucen		
Fischgerichte kurzbraten, grillieren			Tomatensaucen		
Brauner Kalbsfond			Braune Saucen		
Gemüsebouillon					

**Kern- und Leistungsbereich 4: Geflügel- und Schlachtfleisch**

Geflügelgerichte gebraten, grilliert, sautiert			Fleischgerichte gebraten		
Geflügelgerichte geschmort			Fleischgerichte gesotten, pochiert		
Geflügelgerichte pochiert			Fleischgerichte gedünstet		
Fleischgerichte sautiert, grilliert			Fleischgerichte glasiert, geschmort		

Themen übergreifende Fächer:

**Betriebswirtschaft/Betriebsorganisation**

Arbeitsorganisation			Ökologie		
Qualitätsanforderungen, -sicherung			Reinigung		
Ökonomie			Verhaltensregeln, Kommunikation		
Geräteeinsatz					

**Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Brandschutz**

Bestimmungen der Arbeitssicherheit einhalten			Regeln zur Gesundheitsvorsorge einhalten		
Regeln zum Vermeiden von Unfällen einhalten			Regeln zum Vermeiden von Bränden einhalten		

**Hygiene**

Persönlichen Hygiene einhalten			Lebensmittelhygiene beachten		
Arbeitsplatzbezogenen Hygiene einhalten					

**Menükunde, Fachrechnen**

Rezepturen			Nährstoffaufteilung		
Kosten			Menügestaltung		