



# Reform der Grundbildung «Koch EFZ/Köchin EFZ»

Um den veränderten Bedürfnissen der Branche und dem neuen Berufsbildungsgesetz gerecht zu werden, wird der Koch/die Köchin EFZ als letzte gastgewerbliche Grundbildung den neuen Gegebenheiten angepasst.

Bereits seit 2005 sind die Grundbildungen Restaurationsfachmann/-frau und Hotelfachmann/-frau – ergänzt durch zweijährige Grundbildungen mit eidg. Attest – erfolgreich eingeführt.

## Die wichtigsten Neuerungen kurz erklärt

Das praktische Qualifikationsverfahren nimmt neu vermehrt Rücksicht auf die im Lehrbetrieb vermittelten Kompetenzen und Fähigkeiten. Es wird in ein Pflicht- und ein Kürprogramm unterteilt. Beim Pflichtprogramm wird nach Vorgaben gekocht (zwei Gerichte), beim Kürprogramm kann der Lernende die Gerichte aus einem Warenkorb zusammenstellen und die Rezepte bestimmen. Der Lernende kann dabei auf Erlerntes und Rezepte aus dem Lehrbetrieb zurückgreifen.

Neu zählt die Erfahrungsnote aus der Berufsfachschule mit 20 % für das Qualifikationsverfahren.

Die Fremdsprache wird im Berufskundeunterricht integriert. Sie umfasst vor allem Fachbegriffe und Formulierungen, die zur «Küchensprache» gehören. Gelerntes aus der Sekundarstufe I (Grundschule) soll so aktiviert werden. Die Fremdsprache wird vom Kanton bestimmt.

Eine gute Zusammenarbeit zwischen Küche und Service ist Garant für reibungslose Arbeitsabläufe. Um sich ein Bild von der Gästebetreuung zu machen, werden die Lernenden unter Anleitung im Speiseservice eingesetzt.

## Eine prozessorientierte Ausbildung

Die Denkhaltung vom Gästebedürfnis her und die Einbindung der Lernenden in die Beschaffungs- und Produktionsprozesse sind wichtige Elemente der neuen Grundbildung Koch/Köchin EFZ (vernetztes Denken).

Das Lebensmittel, egal ob Frischprodukt oder Convenience, ist einem Prozess untergeordnet, welcher mit der Beschaffung/Warenannahme beginnt und mit dem Anrichten, respektive dem genussvollen Verzehr durch den Gast, endet.

Diesem prozessorientierten Vorgehen wird Rechnung getragen: Im Modelllehrgang stehen das Lebensmittel und seine unterschiedlichen Verwendungszwecke im Mittelpunkt.



Vom Rohprodukt



über den Kochprozess



zum Gast

## **Die wichtigsten Eckwerte/Neuerungen im Überblick**

- Berufsbezeichnung: Koch EFZ/Köchin EFZ
- Dauer: 3 Jahre
- Erster Ausbildungsbeginn: Sommer 2010
- Erste Qualifikationsverfahren (LAP): Sommer 2013
- Berufsbildner/Lehrmeister verfügen über ein eidg. Fähigkeitszeugnis (Köchin/Koch), 3 Jahre Berufserfahrung und Berufsbildnerkurs

Die Grundbildung wird an den drei Lernorten Lehrbetrieb, Berufsfachschule und überbetriebliche Kurse vermittelt.

### **Lernort Betrieb**

- Prozessorientierter Aufbau: Lebensmittel von der Warenannahme über Kontrolle, Lagerung, Vorbereitung, Zubereitung, Anrichten bis hin zur Präsentation vor dem Gast
- Offene Denkhaltung: Gästebedürfnisse werden erkannt und berücksichtigt, die Wahl der Lebensmittel und deren Veredelung dadurch beeinflusst
- Ergebnisorientiertes Arbeiten in Wertschöpfungsprozessen
- Kompetenzen und Fähigkeiten aus dem Lehrbetrieb zählen für das Qualifikationsverfahren
- Lerndokumentation wird vom Lernenden geführt und vom Berufsbildner kontrolliert
- Nahtstellenbereich Gästebetreuung/Service ist Bestandteil des Modelllehrgangs

### **Lernort Berufsfachschule**

- Ein Tag pro Woche oder Blockunterricht in interkantonalen Fachkursen
- Erfahrungsnote zählt für das Qualifikationsverfahren
- Fremdsprache ist im Berufskundeunterricht integriert
- Lerninhalte werden ausgehend vom Lebensmittel fächerübergreifend vermittelt

### **Lernort überbetriebliche Kurse**

- Einheitlich 20 Tage auf 5 Semester verteilt
- Vermittlung bewährter Grundlagen und aktueller Fertigungsmethoden nach prozessorientierter Denkhaltung (Lebensmittel, Veredelung, Gast)

## Selektion und Anforderungen

Die Anforderungen und Voraussetzungen an Jugendliche, die sich für den Beruf Koch EFZ/Köchin EFZ interessieren, haben sich nicht geändert.

Die zukünftigen Lernenden zeichnen sich durch folgende Eigenschaften aus:

- sie haben Freude am Umgang mit Lebensmitteln, am Kochen und am Essen
- sie sind kreativ und experimentierfreudig
- sie haben einen guten Geschmacks- und Geruchssinn und verfügen über ein ausgeprägtes Hygieneverständnis
- sie haben ein rasches Auffassungsvermögen
- sie sind motiviert und können anpacken
- sie sind gäste- und teamorientiert und verfügen über gute Sozialkompetenzen

Wir unterstützen die Berufsbildner/-innen bei der Selektion mit professionellen Unterlagen und Instrumenten, die sie durch das Selektionsverfahren begleiten.

Die Selektionsunterlagen können Sie kostenlos bei GastroSuisse oder hotelleriesuisse bestellen oder auf [www.berufe-gastgewerbe.ch](http://www.berufe-gastgewerbe.ch) herunterladen.

## Kontaktadressen

Hotel & Gastro *formation*  
Eichstrasse 20  
6353 Weggis  
Tel. 041 392 77 77  
Fax 041 392 77 70  
[www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch)

GastroSuisse  
Blumenfeldstrasse 20  
8046 Zürich  
Tel. 0848 377 111  
Fax 0848 377 112  
[www.gastrosuisse.ch](http://www.gastrosuisse.ch)  
[www.berufe-gastgewerbe.ch](http://www.berufe-gastgewerbe.ch)

Hotel & Gastro Union  
Adligenswilerstrasse 22  
6006 Luzern  
Tel. 041 418 22 22  
Fax 041 412 03 72  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)  
[www.kochverband.ch](http://www.kochverband.ch)

hotelleriesuisse  
Monbijoustrasse 130  
3001 Bern  
Tel. 031 370 41 11  
Fax 031 370 44 44  
[www.hotelleriesuisse.ch](http://www.hotelleriesuisse.ch)  
[www.berufe-gastgewerbe.ch](http://www.berufe-gastgewerbe.ch)

Ihr Amt für Berufsbildung finden Sie unter:  
[www.sbbk.ch/sbbk/links/amt.php](http://www.sbbk.ch/sbbk/links/amt.php)