



# Praxis-Handbuch für Berufsbildner/-innen

## Berufliche Grundbildung Köchin EFZ/Koch EFZ

Ein Praxis-Instrument zum Umgang mit Bildungsunterlagen

**Impressum**

**Hotel & Gastro *formation* Schweiz**

Eichstrasse 20

Postfach 362

6353 Weggis

Telefon 041 392 77 77

Fax +41 (0)41 392 77 70

E-Mail [info@hotelgastro.ch](mailto:info@hotelgastro.ch)

[www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch)

# Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Vorwort</b>	<b>4</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundsätze und Nutzen der Lerndokumentation (LD)</li> <li>• Bildungsauftrag der Berufs- und Ausbilder/-innen (mit Bezug auf die LD)</li> </ul>	
<b>2</b>	<b>Checklisten</b>	<b>5</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeiten vor einem überbetrieblichen Kurs</li> <li>• Benötigte Inhalte in der LD für das Qualifikationsverfahren</li> </ul>	
<b>3</b>	<b>Gesamtübersicht der Arbeitsrapporte (nach Leistungszielen)</b>	<b>6</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Übersicht der Arbeitsrapporte vom 1. bis zum 5. Semester</li> <li>• Arbeitsrapport Beispiele</li> </ul>	6/7 8/9
<b>4</b>	<b>Anleitung und Protokolle für das stufengerechte Probekochen</b>	<b>10</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anleitung für das stufengerechte Probekochen</li> <li>• Menüvorschläge</li> <li>• eigene Notizen</li> <li>• Arbeitsplanung</li> <li>• Arbeits-/Zeitplan</li> <li>• Rezeptblatt/Arbeitsvorbereitung (AVOR)</li> <li>• Formulare zur Beurteilung des stufengerechten Probekochens</li> </ul>	10 11/12 13 14 15 16 17–20
<b>5</b>	<b>Vorlagen</b>	<b>21</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Internet-Link zu den Vorlagen</li> <li>• Aktuelle Dokumente zum Qualifikationsverfahren</li> <li>• Bildungsbericht</li> </ul>	21 21 22

# 1 Vorwort

Geschätzte Berufsbildner/-innen  
Geschätzte Ausbilder/-innen

Besten Dank für die Übernahme Ihrer verantwortungsvollen Aufgabe, den Berufsnachwuchs während der Lehrzeit zu begleiten. Eine fundierte Ausbildung verlangt nach lückenloser Kontrolle. Hierbei hilft Ihnen das vorliegende **Praxis-Handbuch**. Ausgehend vom **Bildungsauftrag der Berufs- und Ausbilder/-innen** beinhaltet es sämtliche Angaben, Hinweise und Kontroll-Instrumente für die Praxis. Es ist nicht als Ersatz der Ihnen bekannten **Lerndokumentation (LD)** gedacht. Das Praxis-Handbuch begleitet die LD. Das Führen der LD liegt in der alleinigen Verantwortung Ihrer Berufslernenden. Bevor Sie den Bildungsauftrag lesen, sei nochmals kurz auf die Grundsätze der LD und ihren Nutzen verwiesen.

## Grundsätze der LD

- Die LD dient als Lernhilfe, Gedächtnisstütze, Planungshilfe der Lernorte (Lehrbetriebe, überbetriebliche Kurse üK, Berufsfachschulen) und als Hilfe für die Prüfungsvorbereitung sowie als Nachschlagewerk.
- Die Berufslernenden dürfen an der praktischen Lehrabschlussprüfung Informationen aus der LD und den erarbeiteten Dokumentationen entnehmen.

## Nutzen der LD

- Sie als Berufs- und Ausbilder/-innen können in der LD jederzeit den Ausbildungsstand Ihrer Berufslernenden nachsehen (vorausgesetzt, sie ist gut geführt).
- Eine gut geführte LD ist eine persönliche Visitenkarte. Sie dokumentiert, wer Ihr/e Lernende/r ist und was sie/er kann.
- Die gut geführte, regelmässig kontrollierte und besprochene LD ist ebenfalls eine Visitenkarte des Lehrbetriebes und trägt die persönliche Handschrift des Berufs- und Ausbildners bzw. der -Ausbildnerin.

## Bildungsauftrag der Berufs- und Ausbilder/-innen (mit Bezug auf die LD)

- **Einsichtnahme** in die LD (pro Quartal zweimal)
- **Bildungsbericht** pro Semester einmal durch die Berufsbildner/-innen und die/den Berufslernenden ausfüllen, besprechen und unterschreiben.
- **Kompetenznachweis** pro Semester (inkl. gemeinsames Besprechen und Signieren der letzten Seite im Ordner des/der Berufslernenden).
- **Gerichteliste** in der LD des/der Berufslernenden regelmässig kontrollieren.
- **Arbeitsrapporte** einfordern und kontrollieren (mindestens 30 während der gesamten Lehrzeit). Pro Semester sind es 6 Rapporte. Wichtig: Es müssen alle Leistungsziele abgedeckt sein.
- Pro Semester soll ein **stufengerechtes Probekochen** stattfinden. Wichtig: Das Menü, der Zeitplan, die Rezepte sowie die Bewertungsformulare und das Feedback des Ausbildners müssen ersichtlich und unterschrieben sein.

## 2 Checklisten

Die folgenden Checklisten dienen der Kontrolle der geforderten Aufgaben der/s Berufslernenden und des Lehrbetriebes.

### Arbeiten, die jeweils vor einem überbetrieblichen Kurs erledigt werden müssen

Semester	1	2	3	4	5	6
1. Einsichtnahme durch den Berufsbildner	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Bildungsbericht	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Kompetenznachweis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Gerichteliste	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Arbeitsrapporte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Probekochen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### Benötigte Inhalte in der LD für das Qualifikationsverfahren

Endkontrolle		
1. Einsichtnahme durch den Berufsbildner	12 mal / unterschrieben	<input type="checkbox"/>
2. Bildungsbericht	6 Bildungsberichte besprochen und unterschrieben	<input type="checkbox"/>
3. Kompetenznachweis	Alle 6 Kompetenznachweise geführt, besprochen und unterschrieben	<input type="checkbox"/>
4. Gerichteliste	Geführt, kontrolliert und unterschrieben	<input type="checkbox"/>
5. Arbeitsrapporte	Mindestens 30 Arbeitsrapporte, inhaltlich kontrolliert und unterschrieben	<input type="checkbox"/>
6. Probekochen	Mindestens 6 stufengerechte Probekochen, dokumentiert und unterschrieben	<input type="checkbox"/>

### 3 Gesamtübersicht der Arbeitsrapporte (nach Leistungszielen) vom 1. bis zum 5. Semester

Diese Tabelle dient als Übersicht, welche Arbeitsrapporte in welchem Semester schriftlich festgehalten werden müssen. Es dürfen innerhalb eines Semesters auch mehrere Leistungsziele in einen Arbeitsrapport einfließen. Diese sollten zueinander passen und aufeinander abgestimmt sein.

Übersicht der Arbeitsrapporte	1. Semester	2. Semester
	Gemüse / Milch- und Milchprodukte / Eier und Eierprodukte	Kartoffeln / Getreide / Teigwaren / Hülsenfrüchte / Sprossen / Obst
Pflanzliche Lebensmittel		
Tierische Lebensmittel		
Lebensmittel tierischen Ursprungs		
Weitere Lebensmittel		
Ernährung	Energiebedarf <input type="checkbox"/>	
Garprozesse	Zusammenhang Lebensmittel / Garprozesse / Temperaturen <input type="checkbox"/>	Zusammenhang Lebensmittel / Garprozesse / Temperaturen <input type="checkbox"/>
	Zusammenhang Garprozesse / Geräte, Apparate / Materialien <input type="checkbox"/>	Zusammenhang Garprozesse / Geräte, Apparate / Materialien <input type="checkbox"/>
	Vorbereitungstechniken <input type="checkbox"/>	Vorbereitungstechniken <input type="checkbox"/>
	Feuchthitzetechnik <input type="checkbox"/>	Feuchthitzetechnik <input type="checkbox"/>
	Trockenhitzechnik <input type="checkbox"/>	Trockenhitzechnik <input type="checkbox"/>
Anrichten / Gerichte gestalten / Präsentation	Bedeutung und Wirkung <input type="checkbox"/>	Bedeutung und Wirkung <input type="checkbox"/>
	Gestaltungselemente <input type="checkbox"/>	Gestaltungselemente <input type="checkbox"/>
Fachbegriffe / Fremdsprache		
Organisation		
Persönliche Arbeitsprozesse	Zeitmanagement <input type="checkbox"/>	
	Lerndokumentation <input type="checkbox"/>	
Allgemeine betriebliche Prozesse		
Technologie		Energie <input type="checkbox"/>
Branche und Gäste		
Berechnungen		
Nachhaltiges Denken und Handeln		
Arbeitssicherheit / Gesundheitsschutz	Erste Hilfe <input type="checkbox"/>	Vorschriften <input type="checkbox"/>
Umweltschutz im Betrieb		
Ökologischer Umgang		
Brandschutz		
Persönliche und betriebliche Hygiene	Massnahmen <input type="checkbox"/>	
Hygienekonzept	Kontrollblätter <input type="checkbox"/>	
	Kontrolltätigkeit <input type="checkbox"/>	
Werterhaltung	Massnahmen <input type="checkbox"/>	Pannenbehebung <input type="checkbox"/>
	Gebrauchsanweisungen <input type="checkbox"/>	
Probekochen mit schriftlicher Arbeitsplanung	Stufengerecht für das 1. Semester <input type="checkbox"/>	Stufengerecht für das 2. Semester <input type="checkbox"/>

noch zu erledigen

erledigt

Pro Monat ist mindestens ein Arbeitsrapport schriftlich abzulegen, sodass beim Qualifikationsverfahren mindestens **30 Rapporte** vorliegen. Im 6. Semester werden die Arbeitsrapporte als Repetition und Vorbereitung für die praktische Prüfung verwendet.

3. Semester	4. Semester	5. Semester
<b>Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere / Fette und Öle</b>	<b>Schlachtfleisch / Fleischerzeugnisse / Geflügel</b>	<b>Wild / Pilze / Kräuter / Kakao und Schokolade</b>
Qualitätsmerkmale <input type="checkbox"/>	Qualitätsmerkmale <input type="checkbox"/>	
Warenannahme und Lagerung <input type="checkbox"/>	Warenannahme und Lagerung <input type="checkbox"/>	
Nährstoffe (Fette / Proteine) <input type="checkbox"/>	Ernährungsformen <input type="checkbox"/>	
Zusammenhang Lebensmittel / Garprozesse / Temperaturen <input type="checkbox"/>	Feuchthitzetechnik <input type="checkbox"/>	Feuchthitzetechnik <input type="checkbox"/>
Feuchthitzetechnik <input type="checkbox"/>	Trockenhitzetechnik <input type="checkbox"/>	Trockenhitzetechnik <input type="checkbox"/>
Trockenhitzetechnik <input type="checkbox"/>		
Bedeutung und Wirkung <input type="checkbox"/>	Bedeutung und Wirkung <input type="checkbox"/>	Bedeutung und Wirkung <input type="checkbox"/>
Gestaltungselemente <input type="checkbox"/>	Gestaltungselemente <input type="checkbox"/>	Gestaltungselemente <input type="checkbox"/>
Produkte und Fachbegriffe <input type="checkbox"/>	Produkte und Fachbegriffe <input type="checkbox"/>	Produkte und Fachbegriffe <input type="checkbox"/>
Formulierungen <input type="checkbox"/>	Formulierungen <input type="checkbox"/>	Formulierungen <input type="checkbox"/>
	Nahtstellen <input type="checkbox"/>	
	Serviceabläufe <input type="checkbox"/>	Produktions- und Ablaufplanung <input type="checkbox"/>
	Speiseverteilung <input type="checkbox"/>	Einsatzplanung <input type="checkbox"/>
		Vorschriften <input type="checkbox"/>
	Hygienesituation <input type="checkbox"/>	Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung <input type="checkbox"/>
Stufengerecht für das 3. Semester <input type="checkbox"/>	Stufengerecht für das 4. Semester <input type="checkbox"/>	Stufengerecht für das 5. Semester <input type="checkbox"/>

## Arbeitsrapport

Name: Hans Muster

Leistungsziele Nr.: 1.6.4 Feuchthitzetechnik und 1.6.5 Trockenhitzetechnik

Arbeit: Kartoffelgerichte aus Massen

Semester: 2

Datum: 10.3.2018

### Kartoffelgerichte aus Massen

#### Kartoffelstock (4 Personen)

450 g Kartoffeln Typ C kochen/garen

4 g Salz

20 g Butter Hocken, weich

80 g Vollmilch aufkochen

+ würzen = abschmecken Muskat, Salz

#### Zubereitung

- gegarte Kartoffeln pürieren
- Butterflocken & Vollmilch nach und nach dazugeben, mischen
- mit Muskat und Salz abschmecken
- schön aufrichten + servieren

#### Pommes Duchesse (4 Personen)

500 g Kartoffeln Typ C im Steamgaren

4 g Salz

25 g Eigelb pasteurisiert

10 g Butter Hocken, weich

+ würzen = abschmecken Salz, Muskat

+ Eigelb & Vollmilch-Gemisch bestreichen

#### Zubereitung

- gegarte Kartoffeln pürieren
- Eigelb & Butter unter die Masse mischen
- abschmecken (Salz, Muskat)
- mit Dressiersack Rosetten auf Backblech
- abkühlen + Eigelb und Vollmilch bestreichen → goldgelb backen

#### Pommes Panfline (4 Personen)

440 g Kartoffeln Typ C kochen/sieden

150 g Braundtieg gesalzen

4 g Salz

+ würzen (Muskat, Salz)

#### Zubereitung 1:2

- gegarte Kartoffeln pürieren
- Kartoffelmasse mit Braundtieg mischen
- mit Salz + Muskat abschmecken
- schöne, regelmässige Klöße formen
- goldgelb + knusprig frittieren 165-175°C

#### Kartoffel - Gnocchi (4 Personen)

440 g Kartoffeln Typ C mit Schale knusprig kochen oder sieden

60 g Vollei pasteurisiert

100 g Weissmehl

+ würzen

#### Zubereitung

- knusprig gegarte Kartoffeln schälen + pürieren
- Ei und Kartoffelpüree mischen + würzen
- Weissmehl unter die erkaltete Masse
- mit Dressiersack Stangen dressieren
- Nocken zu Kugeln formen
- mit Stärkemehl bestäuben
- über Essgabel abrollen + 5 min pochieren

Datum: 13.3.2018

Visum:

Lern- und Leistungsdokumentation Köchin EFZ/Koch EFZ

[www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch)



## Arbeitsrapport

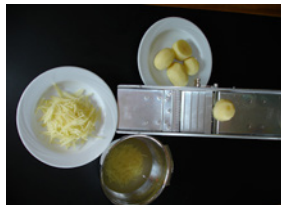
Name: Hans Muster  
 Leistungsziele Nr.: 1.6.5 Trockenhitze-technik

Arbeit: Sautieren von roher Rösti  
 Semester: 2

Datum: 3.2.2018



1. Geeignete Kartoffelsorten mit Kochtypen A  
 – feste Kartoffeln, nicht zerkochend, nicht mehlig  
 Charlotte, Nicola usw.



2. Schälen und in feine Streifen schneiden – Pommes pailles  
 In Wasser gut durchspülen  
 Mit Salatschleuder gut trocknen



3. Mit Salz und Pfeffer würzen  
 In Bratbutter einseitig ca. 8 Min. sautieren



4. Wenden und die zweite Seite nochmals ca. 8 Min.



5. Anrichten und sofort servieren



- Im Unterschied zu Rösti mit gekochten Kartoffeln ist der Geschmack viel intensiver
- Die Vorbereitung ist mit rohen Kartoffeln einfacher, man muss aber beachten, dass diese schnell braun werden
- Allenfalls könnte man in das Wasser noch Ascorbinsäure geben, damit die Kartoffelstreifen nicht braun werden
- Für ein Bankett ab 50 Personen ist die Rösti mit rohen Kartoffeln ungeeignet, da sie bei langer Warmhaltezeit nicht knusprig bleibt

### Ziel für den nächsten Wochenrapport:

- Weiteres Beispiel mit einer Fotoreportage herstellen

Datum: 3.2.2018

Visum:

Lern- und Leistungsdokumentation Köchin EFZ/Koch EFZ

[www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch)

## 4 Anleitung und Protokolle für das stufengerechte Probekochen

### Anleitung für das stufengerechte Probekochen

#### Absicht

Mit dem Probekochen soll sichergestellt werden, dass mindestens einmal pro Semester der Ausbildungsstand des Lernenden reflektiert wird. Dabei findet ein Auswertungsgespräch zwischen Berufsbildner und Lernenden statt und es werden die nächsten Schritte der praktischen Ausbildung besprochen. Bei einem Ausbildungsrückstand werden Massnahmen und Zwischenziele besprochen, eingeleitet und im Bildungsbericht festgehalten.

Als Grundlage können die Menüs der überbetrieblichen Kurse oder die Menüvorschläge aus dem Praxis-Handbuch-Berufsbildner/-innen verwendet werden.

Das Probekochen ist vom 1. – 3. Lehrjahr aufbauend. Mit den definierten Schwergewichtsthemen pro Semester ist eine stufengerechte Überprüfung der Fähigkeiten möglich. Die Bewertungskriterien sind mit zunehmender Lehrdauer strenger anzuwenden.

#### Vorgaben

Folgende Abstufungen sollten berücksichtigt werden:

1. Lehrjahr: vorgegebene Gerichte, ohne Zeitlimite, nach Rezeptvorgabe selbstständig herstellen
2. Lehrjahr: vorgegebene Gerichte für ein dreiteiliges bis vierteiliges Menü, mit Zeitlimite, nach Rezeptvorgabe selbstständig herstellen
3. Lehrjahr: vorgegebene Gerichte für ein vierteiliges oder fünfteiliges Menü, mit Zeitlimite, nach Rezeptvorgabe selbstständig herstellen

#### Bewertungskriterien

Bewertungshilfen für das Probekochen sind im Praxis-Handbuch-Berufsbildner/-innen enthalten. Ein zusätzliches Bewertungsprotokoll für das Probekochen ist auf der Homepage [www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch) verfügbar.

Sechs Monate vor dem Qualifikationsverfahren können die vier verschiedenen Warenkörbe bei den jeweiligen kantonalen Prüfungsorten eingesehen werden.

## Menüvorschläge

### 1. Semester

Vorschlag 1	Vorschlag 2	Vorschlag 3
Artischockencremesuppe Artischockenspalten Croûtons *** Omelette gedünstete Tomatenwürfel *** Gestürzte Karamellcreme Rahm und Früchtegarnitur	Karottenpüreesuppe Einlage / Garnitur *** Pochiertes Ei mit Mornay-Sauce gratiniert gedünsteter Blattspinat *** Panna cotta Fruchtsauce	Suppe Hausfrauenart *** Ei im Töpfchen gedünsteter Blattspinat glasierte Karotten *** Joghurtcreme Saisonfrüchte

### 2. Semester

Vorschlag 1	Vorschlag 2	Vorschlag 3
Gelberbsensuppe Einlage/Garnitur *** Brandteignocken geschmorter Fenchel glasierter Randen *** Flammerie mit Erdbeeren-Fruchtsauce	Griesssuppe Gemüsewürfelchen *** Griessnocken geschmorter Lattich gedünstete Kefen *** Bayrische Vanillecreme Früchtekompott	Rohkostsalatteller Gurken, Karotten Fenchelsalat *** Schmelzkartoffeln geschmorter Brüsseler grillierte Zucchini *** Mandelcreme Himbeersauce

### 3. Semester

Vorschlag 1	Vorschlag 2	Vorschlag 3
Krevetten-Cocktail Avocado, Garnitur *** Pochiertes Seezungenfilet Safransauce, Salzkartoffeln, gedünsteter Spinat *** Schaumgefrorenes Cassissauce	Fischcremesuppe Einlage / Garnitur *** Grillierte Lachstranche Rotweibutter, Pilaw-Reis, Ratatouille *** Eisauflauf Grand Marnier	Blätterteigkrapfen mit Pilzfüllung, sautierte Riesenkrevetten *** Sautiertes Forellenfilet Tomatencoulis, Schlosskartoffeln, frittiertes Broccoli *** Dunkles Schokoladenmousse Hippen-Garnitur

### 4. Semester

Vorschlag 1	Vorschlag 2	Vorschlag 3
Klare Ochsenschwanzsuppe Ochsenschwanz-Ravioli (Einlage) *** Geflügelfrikassee mit Estragon, Spätzli, Karottenflan *** Tarte Tatin Kokosmakronen	Rindskraftbrühe Eierstich *** Rindsragout mit Champignons, hausgemachte Nudeln, gratinierter Lauch *** Apfelstrudel Vanillesauce Mailänderli	Geflügelkraftbrühe Griessklösschen *** Kalbsblankett mit buntem Gemüse, Kartoffelpüree, glasierte Karotten *** Apfelkuchlein Vanillesauce Sablés

## 5. Semester

Vorschlag 1	Vorschlag 2	Vorschlag 3
Griechischer Salat mit Safran ***	Lauwarme Entenbrust mediterranes Gemüse ***	Carpaccio, Rucolasalat Senf-Parmesansauce ***
Bündner Gerstensuppe Garnitur ***	Gazpacho Garnitur ***	Kalte Kartoffelsuppe Garnitur ***
Saltimbocca alla romana, Weissweinsorbet geschmorter Lattich ***	Glasierter Kalbshaxe, Rotweinsauce, Polenta mit Mascarpone, geschmorter Fenchel ***	Lammkarree mit Kräuterkruste, Rosmarinsauce, Kartoffelkroketten, geschmorter Brüsseler ***
Fruchtsalat Zitronensorbet	Gestürzte Karamellcreme Katzenzüngli	Rahmgefrorenes mit Schokolade

## 6. Semester

Vorschlag 1	Vorschlag 2	Vorschlag 3
Vitello tonnato Rucolasalat, Kapern, geschmorte Datteltomaten ***	Geflügelroulade (pochiert Rohschinken, Farce), Randensalat, Kräuter-Sauerrahm ***	Artischockensalat (Sous vide) Pilzmousse, Rucola, Sauerrahm ***
Kraftbrühe mit Flädli ***	Rote Linsensuppe Perlhuhnspiess ***	Kalte rote Peperonisuppe, Peperoniwürfel, Mango-Joghurthaube ***
Sautiertes Forellenfilet Luzerner Art, Salzkartoffeln, gedünsteter Pak Choi ***	Im Bierteig gebackene Forellenfilets, Tatarsauce, Trockenreis, glasierter Stangensellerie ***	Pochierte Seezungenröllchen, Safransauce, blaues Kartoffelpüree ***
Glasierter Kalbsbrustschnitte Kartoffelgratin, Ratatouille, grillierte Zucchini ***	Piccata alla milanese, Tomatensauce, Safranrisotto, geschmorter Fenchel, gratinierter Blumenkohl ***	Rindschmorbraten Burgunder Art, Dauphine-Kartoffeln, Vichy-Karotten, sautierte panierte Zucchettischeiben ***
Apfelkuchen Vanilleglace Amaretti	Panna cotta Himbeersorbet Spitzbuben	Eisauflauf Grand Marnier Spritzkonfekt

Die Menüs sind Vorschläge für ein stufengerechtes Probekochen. Je nach Posten, wo der/die Lernende sich in der Küche befindet, können die Gänge auch variieren.

Die Pflichtgerichte sind aus der Pflichtgerichtliste 2018 vom Kanton Bern. Auch hier können kantonale Abweichungen bestehen.



## Arbeitsplanung

Diese Gedanken muss der/die Lernende sich im Voraus machen. Menü 1–3 Tage vorher abgeben.  
Aufgabe Lehrmeister: gemeinsam besprechen und ergänzen.

**Sinn des 1. Probekochen ist nicht Zeitdruck, sondern Genauigkeit.**

Überlegungen zum **5 Stufen MEP** vor Arbeitsbeginn und in der Planung ersichtlich.

1. Werkzeuge und Kochutensilien (Messer, Kellen, Kochlöffel etc.)  
Messer: Gemüsemesser, Rüst- oder Tournier-Messer, Pariserlöffel, Kochlöffel, Wender  
Kochutensilien: Spitzsieb, Schwingbesen, Schaumkelle, Sterntüllen und Plastikspritzbeutel, Kokotten oder Timbales  
Kochgeschirr: Niedriger Kochtopf, 2x Stielkasserolle Teflonpfanne, Schwenkkasserolle  
Kochgeschirr: 1x 1/3 GN mit Zitronenwasser (Artischocken), 2x 1/9 GN Croutons, Tomatenwürfel, 1/2 GN tief, Schüssel Eier  
Diverses: Waage
2. Arbeitsplatz einrichten: Brett grün (Vorgaben Betrieb), Abfall, Bio, rutschfeste Gummiringe, Putzkübel, Lumpen
3. Apparate planen: Kombiteamer, Herd Schockfroster
4. Anrichtegeschirr bereitstellen: Suppenteller inkl. Porzellan für Croûtons, Hauptgangteller, Dessertteller
5. Lebensmittel herrichten nach Rezeptvorgaben, 1 Semester die Rezepte in gedruckter Form dem Lernenden abgeben.  
Grundsätze beachten: waschen, rüsten, schneiden, unrein/rein trennen, Kühlkette einhalten, Abdecken der Lebensmittel, regelmässige Zwischenreinigungen, persönliche Hygiene.


## Arbeits-/Zeitplan      Beispiel Anhand des 1. Semesters von Vorschlag 1

Zeit	Aufgaben und Tätigkeiten	Bemerkungen / GHP
08:00-08:20	Mit dem Lernenden den Tagesablauf und offene Fragen besprechen.	
08:20-08:40	Mit dem Lernenden den Tagesablauf und offene Fragen besprechen.	
08:40-09:00	<b>Pause (der Lernende muss aus der Küche)</b> <b>Sinn der Pause = der Lernende sollte gezielt die Vorbereitungsarbeiten vom Kochprozess trennen lernen</b>	
09:00-09:10	Lebensmittel für die Karamellcreme bereitstellen und abwägen.	
09:10-09:30	<b>Karamellcreme nach Rezept zubereiten</b> , Zucker karamellisieren, in Kokotten oder Timbales abfüllen und in einem 80 °C warmen Wasserbad im Ofen oder im Kombidämpfer bei 140 °C ca. 20 – 30 Min. pochieren.	Achtung Arbeitssicherheit: Heisser Zucker
09:30-09:50	- Gemüsefond aufkochen, Wasser für die Tomaten aufkochen - Artischocken tournieren + Einlage «Keile schneiden»	
09:50-10:05	- Zwiebel, Lauch rüsten und in ein Matignon/Würfel schneiden, Petersilie hacken - Tomaten blanchieren schälen und entkernen, in Concassé schneiden - Karamellcreme kontrollieren und im Schockfroster abkühlen	
10:05-10:15	Restliche Zutaten für die Suppe abwägen und bereitstellen	
10:15-10:25	<b>Artischockencremesuppe ansetzen (ca.10 Min. ansetzen + ca. 30 Min. sieden)</b>	
10:25-10:40	Schlagrahm schlagen, abfüllen in Spritzbeutel, Früchtegarnitur schneiden und marinieren	
10:40- 10:55	Schneiden und herstellen der Croûtons (rösten), abfüllen und separat bereitstellen	
10:55-11:05	<b>Reserve oder Reinigung</b>	
11:05-11:15	<b>Artischockensuppe mixen, passieren, evtl. nachbinden, abschmecken, Rahm dazu geben</b>	
11:15-11:25	Zwischenreinigung Posten bereitmachen zum Schicken	
11:25-11:30	<b>Schicken Artischockensuppe</b>	
11:30-11:40	- Zubereiten Omelette (sautieren ohne Farbe), Achtung Garstufe «baveuse» - Andünsten der Tomatenwürfel (Zwiebeln, Tomaten, Petersilie)	
11:40-11:45	<b>Schicken Omelette mit gedünsteten Tomatenwürfeln</b>	
11:45-11:55	Stürzen der Karamellcreme und anrichten	
11:55-12:00	<b>Schicken Karamellcreme</b>	
12:00-???	Reinigung der Küche	
Anschl.	<b>Besprechung mit dem Ausbilder (Feedback)</b>	

Schnittarten = grün      Gartechiken = blau      Garzeiten und Temperaturen = orange

### Rezeptblatt/Arbeitsvorbereitung (AVOR)

Das Formular steht als Deutsch/Französisch-Kombination als Schreibblock zur Verfügung. Digital steht es in den Sprachen deutsch/französisch und italienisch zur Verfügung.



Rezeptblatt

Fiche de recette

Arbeitsvorbereitung (AVOR)

Planification

(Rezeptblatt vor der Bearbeitung auf PC speichern / Avant le traitement, sauvegarder la fiche de recette sur le PC)

Thema <i>Thème</i>	Quelle <i>Source</i>	Name <i>Nom</i>
Cremesuppen	Pauli	Hans Muster

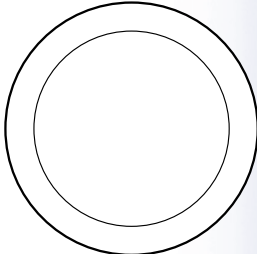
Gericht *Mets* : Gemüsecremesuppe ..... Zutaten für *Ingrédients pour* :  
 Garmethode/n *Méthode-s de cuisson* : Sieden ..... 4 ..... Personen *personnes*  
 Vorbereitungszeit *Temps de préparation* : 20 Minuten ..... Liter *litres*  
 ca. Garzeit *Temps de cuisson approx.* : 30 Minuten ..... Gramm *grammes*


Menge <i>Quantité</i>	Zutaten <i>Ingrédients</i>	Vorbereitung / Zubereitung <i>Mise en place / Préparation</i>
16.00 g	Butter	Vorbereitung: - Gemüse rüsten und in Würfel schneiden - Gemüsefond / Bouillon aufkochen - Kräuter waschen, zupfen, hacken  Zubereitung: - Matignon in Butter andünsten - Mehl mitdünsten, etwas abkühlen lassen - Mit heissem Gemüsefond auffüllen - Sieden und gelegentlich abschäumen - Mixen, passieren (feines Drahtspitzsieb) - Aufkochen und mit Rahm verfeinern - Mit gehackten Kräutern garnieren
80.00 g	Matignon, bunt	
30.00 g	Weissmehl	
0.30 Liter	Gemüsebouillon	
0.10 Liter	Gemüsefond	
120.00 g	Vollrahm 35%	
1 x	Salz, Pfeffer weiss	
2.00 g	Kerbel, frisch	
2.00 g	Liebstöckel, frisch	

Anrichteweise / Tipps *Présentation / Suggestions* :

Passende Garnitur: Rahmhaube / Blätterteigstange / Filo-Knusper  
 Anrichteschirr: Suppenteller

GHP *BPF* :  
 Temperatur beim Andünsten nicht über 150 °C



06/17




Lernende/r: ..... Datum: .....

## Kompetenzbeurteilung Probekochen

### Herstellung und Produktion

<b>A B C D</b>	<b>Kaltes oder lauwarmes Vorgericht</b>	Bemerkungen in Stichworten
<input type="checkbox"/>	Mise en place	_____
<input type="checkbox"/>	Richtige Wahl der Arbeitsmittel	_____
<input type="checkbox"/>	Herstellung (fachlich korrekt)	_____
<input type="checkbox"/>	Wird das Gericht gekühlt/überwacht	_____
<input type="checkbox"/>	Arbeitsplatzhygiene	_____
<input type="checkbox"/>	Organisation des Gerichts (fachtechnisch korrekt)	_____
<b>Suppe</b>		
<input type="checkbox"/>	Mise en place	_____
<input type="checkbox"/>	Richtige Wahl des Kochgeschirrs	_____
<input type="checkbox"/>	Anwendung Gartechnik (fachlich korrekt)	_____
<input type="checkbox"/>	Überwachung und Pflege	_____
<input type="checkbox"/>	Arbeitsplatzhygiene	_____
<input type="checkbox"/>	Organisation des Gerichts (fachtechnisch korrekt)	_____
<b>Fischgericht</b>		
<input type="checkbox"/>	Mise en place	_____
<input type="checkbox"/>	Fisch: Vorbereitungstätigkeiten / Filetier-/Schnitttechniken	_____
<input type="checkbox"/>	Richtige Wahl des Kochgeschirrs	_____
<input type="checkbox"/>	Anwendung Gartechnik (fachlich korrekt)	_____
<input type="checkbox"/>	Überwachung und Pflege	_____
<input type="checkbox"/>	Arbeitsplatzhygiene	_____
<input type="checkbox"/>	Organisation des Gerichts (fachtechnisch korrekt)	_____
<b>Hauptgang</b>		
<input type="checkbox"/>	Mise en place	_____
<input type="checkbox"/>	Vorbereitungs- und Herrichttätigkeiten	_____
<input type="checkbox"/>	Richtige Wahl des Kochgeschirrs	_____
<input type="checkbox"/>	Anwendung Gartechnik (fachlich korrekt)	_____
<input type="checkbox"/>	Überwachung und Pflege	_____
<input type="checkbox"/>	Arbeitsplatzhygiene	_____
<input type="checkbox"/>	Organisation des Gerichts (fachtechnisch korrekt)	_____
<b>Süssspeise / Konfekt</b>		
<input type="checkbox"/>	Mise en place	_____
<input type="checkbox"/>	Richtige Wahl der Verarbeitungsmaterialien	_____
<input type="checkbox"/>	Verarbeitungsmethode (fachlich korrekt)	_____
<input type="checkbox"/>	Überwachung und Pflege	_____
<input type="checkbox"/>	Arbeitsplatzhygiene	_____
<input type="checkbox"/>	Organisation des Gerichts (fachtechnisch korrekt)	_____
<input type="checkbox"/>	Teig/Masse	_____
<input type="checkbox"/>	Konfekt formen / Masse abfüllen	_____

Kreuzen Sie an: A = sehr gut B = gut C = genügend D = ungenügend



Lernende/r: ..... Datum: .....

## Kompetenzbeurteilung Probekochen

A B C D		Bemerkungen in Stichworten			
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Prüfungsantritt	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Persönliche Hygiene	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Saubere Erscheinung	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Gerichtevorgaben erfüllt	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Rezepte korrekt	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Arbeits- und Zeitplan erstellt	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Bestellung korrekt	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Arbeitet nach Plan	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Ökonomisch mit Material + Energie	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Korrekte Abfallentsorgung	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Ökonomisch mit Lebensmitteln	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Arbeitssicherheit	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Waren-Rückschub	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Endreinigung am Abend	_____

### Notizen

Kreuzen Sie an: A = sehr gut B = gut C = genügend D = ungenügend

Lernende/r: ..... Datum: .....

**Anmerkungen zum Probekochen**

Bemerkungen zur Hygiene:

Bemerkungen zur Arbeitssicherheit:

Bemerkungen zur Ordnung am Arbeitsplatz / Kühlkette:

Bemerkungen zur Arbeitstechnik / Schnittarten / Filetiertechiken usw.:

Bemerkungen zur Arbeitsqualität:

Bemerkungen zur Anrichteweise:

Allgemeine Bemerkungen:

Fazit und weiteres Vorgehen:

Datum

Unterschrift Berufsbildner

Unterschrift Lernender

.....

.....

.....

## 5 Vorlagen

Die folgenden Vorlagen können Sie auch in digitaler Form auf der Homepage von Hotel & Gastro *formation* Schweiz herunterladen. Des Weiteren finden Sie nützliche Information zum Ablauf des Qualifikationsverfahrens und zu den aktuellen Warenkörben.

Internet-Link: [www.hotelgastro.ch/dlkoch](http://www.hotelgastro.ch/dlkoch)

Kategorie: Berufliche Grundbildung > Bereich: Köchin EFZ/Koch EFZ

Vorlagen:

- Arbeitsrapporte
- Arbeits-/Zeitplan
- Rezeptblatt/Arbeitsvorbereitung (AVOR)
- Beurteilungsprotokoll für das stufengerechte Probekochen
- Bildungsberichte

Qualifikationsverfahren:

- Aktuelle Warenkörbe jeweils ab November
- Aktuelle Warenkorbgerichte/Pflichtgerichte
- Aktuelle Grund-Mise-en-place-Liste
- Aktuelle Indikatoren
- Wegleitungen zum Qualifikationsverfahren

### **Hotel & Gastro *formation* Schweiz**

Eichstrasse 20

Postfach 362

6353 Weggis

Telefon 041 392 77 77

Fax +41 (0)41 392 77 70

E-Mail [info@hotelgastro.ch](mailto:info@hotelgastro.ch)

[www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch)

Bildungsbericht

Bildungsbericht | Berufliche Grundbildung | WWW.BERUFSBILDUNG.CH | © 2013 SOBB, Bern | www.berufsbildung.ch

### BILDUNGSBERICHT

In der Bildungsverordnung, Abschnitt 7, ist festgehalten, dass die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner den Bildungsstand der lernenden Person – insbesondere gestützt auf die Lerndokumentation – festhält und mit ihr mindestens einmal pro Semester bespricht.

Lehrbetrieb: Hotel-Restaurant Ernst  
 Lernende Person: Muster Fabian  
 Lehrberuf: Koch  
 Verantwortlich für die Ausbildungsperiode: Meister Fred

Semester: 1 2 3 4 5 6 7 8

Beurteilungsmerkmale	Beurteilung	Begründungen und Ergänzungen
<b>1. Fachkompetenz</b>		
1.1 Ausbildungsstand Gesamtbeurteilung gemäss dem im Bildungsplan aufgeführten Bildungszielen	A B C D	Sehr gut; auch nicht bekannt. Sie sich selbstständig und sich Bildungsziele haben Sie erreicht übertrifft.
1.2 Arbeitsqualität Genauigkeit/Sorgfalt	A B C D	Arbeiten im Mittagsposten so gleich bleibender Qualität aus
1.3 Arbeitsmenge, Arbeitstempo Zeitaufwand für sachgerechte Ausführung der Arbeiten	A B C D	Aufträge erledigen Sie innert zuverlässig, Achtung: Längerer Auge behalten.
1.4 Umsetzung der Berufskennnisse Verbindung von Theorie und Praxis	A B C D	Sie setzen das Gelernte um in Ideen ein.
<b>2. Methodenkompetenz</b>		
2.1 Arbeitstechnik Arbeitsplatzgestaltung/Einsatz der Mittel/Reflexion der Aufträge/Rückfragen	A B C D	Ihr mise en place ist fast perfekt
2.2 Vernetztes Denken und Handeln Verstehen und Nachvollziehen von Arbeitsabläufen und -prozessen/Eigene Beiträge/Verbesserungsvorschläge	A B C D	Ihre Arbeitsabläufe können optimieren. Überlegen und
2.3 Umgang mit Mitteln und Betriebs-einrichtungen Ökologisches Verhalten/Materialverbrauch/Entsorgung/Sorgfalt/Pflege der Einrichtungen	A B C D	Das Lager ist gut organisiert einen wirtschaftlichen Material einen ordentlichen Arbeitsplatz
2.4 Lern- und Arbeitsstrategie Bewusste Steuerung der eigenen Lernprozesse/Prozesse und Sachverhalte erklären und präsentieren	A B C D	

**1. Fachkompetenz**  
C und D zwingend begründen

### 7. Beurteilen der Ausbildung durch die lernende Person

7.1 Erhaltene betriebliche Ausbildung

	sehr gut	gut	knapp genügend	ungenügend
Fachkompetenz		X		
Methodenkompetenz	X			
Betriebsklima	X			
Persönliche Förderung	X			

Begründungen und Ergänzungen:  
 Fachkompetenz: Im Service wurde ich bisher nur 4 Tage eingesetzt (gemäss Bildungsplan sollten es ca. zwei Monate sein). Dies ist in der Berufsfachschule ein Nachteil.

7.2 Betreuung durch die Berufsbildnerin oder den Berufsbildner

	sehr gut	gut	knapp genügend	ungenügend
	X			

Begründungen und Ergänzungen:  
 Sie sind immer hilfsbereit und verständnisvoll.

### 8. Überprüfen der Zielerreichung im abgelaufenen Semester

Vgl. Punkt 9 des vorangehenden Bildungsberichts

	übertrifft	erfüllt	knapp erfüllt	nicht erfüllt
Betriebliche Bildungsziele		X		
Schulische Bildungsziele		X		
Bildungsziele der ÜK			X	
Fachkompetenz		X		
Methodenkompetenz		X		
Sozialkompetenz		X		
Selbstkompetenz		X		

Begründungen/Massnahmen:  
 Schulische Leistungsbeurteilung:  
 BMS-Prüfungen:  
 Bitte mit Berufsbildnerin besprechen

Beurteilungsmerkmale	Beurteilung	Begründungen und Ergänzungen
<b>3. Sozialkompetenz</b>		
3.1 Teamfähigkeit, Konfliktfähigkeit Beitrag zum Betriebsklima/Ehrlichkeit/Umgang mit Kritik	A B C D	Ihre aufgestellte Betriebsklima bei.
3.2 Zusammenarbeit Verständnis für andere/Sich in andere einfühlen (Empathie)	A B C D	Sie werden von allen Mitarbeitenden sehr geschätzt. Gute Hilfsbereitschaft.
3.3 Information und Kommunikation Sich verständlich ausdrücken/Berücksichtigen der Sichtweise anderer/Informationsprozesse kennen und entsprechend handeln	A B C D	Unter Druck gelingt es Ihnen immer noch nicht, die richtige Wortwahl (Fachausdrücke) zu treffen.
3.4 Kundenorientiertes Handeln Umgang mit Kunden/Kundenbedürfnisse erfassen/Hilfsbereitschaft/Freundlichkeit	A B C D	Gegenüber Kunden sind Sie freundlich und hilfsbereit. Morgens wirken Sie zwischen durch unausgeschlafen.
<b>4. Selbstkompetenz</b>		
4.1 Selbstständigkeit, eigenverantwortliches Handeln Eigeninitiative/Verantwortungsbewusstsein/Eigene Beiträge leisten	A B C D	
4.2 Zuverlässigkeit, Belastbarkeit Pünktlichkeit/Terminhaltung/Durchhaltewillen	A B C D	Bei grösseren Aufträgen verlieren Sie sich im Detail. Termineinhaltung, Konsequenter am Auftrag bleiben.
4.3 Umgangsformen Situationsgerechtes Verhalten und Auftreten/Freundlichkeit/Aussere Erscheinung	A B C D	Sie sind freundlich und aufgeschlossen.
4.4 Motivation Einstellung zum Beruf/Begeisterungsfähigkeit/Lernbereitschaft	A B C D	Nach dem Wochenende sind Sie nicht immer motiviert. Lange Anlaufzeit.
<b>5. Lerndokumentation</b>		
5.1 Sachliche Richtigkeit, Vollständigkeit	A B C D	Die Einträge Ihrer Lerndokumentation sind nicht durchgehend nummeriert.
5.2 Sauberkeit, Darstellung, Übersichtlichkeit	A B C D	Das Ablegen können Sie verbessern.
<b>6. Leistungen in Berufsfachschule und überbetrieblichen Kursen</b>		
6.1 Semesterzeugnis	A B C D	Ihre Noten sind gut, ich bin zufrieden, weiter so.
6.2 Überbetriebliche Kurse (ÜK)	A B C D	Konzentrieren Sie sich auf Ihre Arbeiten und zeigen Sie Initiative.
6.3 Freikurse, Stützkurse	A B C D	

**3. Sozialkompetenz**  
Aussagekräftige Sätze anwenden

### 9. Ziele für das nächste Semester

Betriebliche Bildungsziele:  
 November/Dezember zweimonatiger Einsatz auf dem Entremetierposten.

Schulische Bildungsziele:  
 Alle Noten umgehend nach Erhalt an Berufsbildner weiterleiten.

Bildungsziele der ÜK:  
 Sie haben ausschliesslich positive Bewertungen im ÜK-Bericht.

Fachkompetenz:  
 Sie lagern Obst und Gemüse richtig.

Methodenkompetenz:  
 Arbeitsabläufe halten Sie schriftlich fest.

Sozialkompetenz:  
 Achten Sie auf ihre Wortwahl (keine Kraftausdrücke).

Selbstkompetenz:  
 Am Montagmorgen erscheinen Sie ausgeschlafen zur Arbeit.

### 10. Abmachungen betreffend Freikurse und Stützkurse

Wenn die Leistungen an allen drei Lernorten (LB, Schule, ÜK) gut ausfallen, kann der Vorkurs für die BM2 besucht werden.

### 11. Diverses

### 12. Datum/Unterschriften

Dieser Bildungsbericht wurde am 15.07.20. besprochen.

Unterschrift der verantwortlichen Berufsbildnerin/ des verantwortlichen Berufsbildners: \_\_\_\_\_  
 Unterschrift der lernenden Person: \_\_\_\_\_

Visum des gesetzlichen Vertreters/der gesetzlichen Vertreterin:  
 Datum: 30.07.20. Unterschrift: \_\_\_\_\_

Auf Verlangen ist der Bildungsbericht der kantonalen Behörde vorzuweisen.

Bezugquelle: SOBB Vertrieb, Industriestrasse 1, 3052 Zollikofen  
 Tel. 0848 999 001, Fax 031 320 29 38, vertrieb@sobb.ch, www.shop.sobb.ch



