

Kompetenzprofil Integrationsvorlehre
Profil de compétences préapprentissage d'in-
tégration
Profilo di competenze Pretirocinio d'integra-
zione

Köchin/Koch

vom 06.06.2017

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	2
1 Ziel	3
2 Merkmale und Grundvoraussetzungen	3
2.1 Merkmale des Berufsfelds.....	3
2.2 Individuelle Teilnahmevoraussetzungen.....	4
2.2.1 Berufsfeldspezifische und persönliche Teilnahmevoraussetzungen	4
2.2.2 Sprachliche Teilnahmevoraussetzungen	4
2.2.3 Weitere Teilnahmevoraussetzungen.....	4
3 Tätigkeitsfelder der Integrationsvorlehre Berufsbild Köchin/Koch	5
3.1 Tätigkeitsfeld 1: Hygienekenntnisse.....	5
3.2 Tätigkeitsfeld 2: Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz.....	5
3.3 Tätigkeitsfeld 3: Aufgaben in der kalten Küche (Salate) nach Rezept ausführen	6
3.4 Tätigkeitsfeld 4: Aufgaben einer Küche in der Gastronomie	6
3.5 Tätigkeitsfeld 5: Küchen – Infrastruktur kennen und damit arbeiten lernen.....	7
4 Katalog der angestrebten Kompetenzen der Integrationsvorlehre Berufsbild Koch	8
4.1 Tätigkeitsfeld 1: Kennen der wichtigsten Punkte in der Hygiene.....	8
4.2 Tätigkeitsfeld 2: Kennen der wichtigsten Punkte der Arbeitssicherheit und diese in der Küche umsetzen	9
4.3 Tätigkeitsfeld 3: Aufgaben in der kalten Küche ausführen	10
4.4 Tätigkeitsfeld 4: Den betrieblichen Ablauf und die Aufgaben einer Küche in einem gastronomischen Betrieb kennen	11
4.5 Tätigkeitsfeld 5: Kücheninfrastruktur kennen und den Einsatz in der Küche beherrschen	12
5 Abkürzungsverzeichnis	13
6 Erarbeitung und Stellungnahme	14

1 Ziel

Das Kompetenzprofil Integrationsvorlehre beschreibt die angestrebten Kompetenzen im jeweiligen Berufsfeld, über welche die Teilnehmenden der Integrationsvorlehre „Berufsbild Koch“ am Ende der einjährigen Ausbildung verfügen sollen. Hierbei handelt es sich um die angestrebten praktischen Grundfertigkeiten und das Grundlagenwissen im jeweiligen Berufsfeld, sowie die angestrebten sprachlichen, schulischen und überfachlichen Kompetenzen mit Berufsfeldbezug. Das Kompetenzprofil bildet die Grundlage für die Definition der Ausbildungsziele und –inhalte, sowie für die Entwicklung von praktischen und schulischen Ausbildungskonzepten und -programmen. Die Teilnahmebestätigungen der Integrationsvorlehre beziehen sich ebenfalls auf das Kompetenzprofil.

2 Merkmale und Grundvoraussetzungen

2.1 Merkmale des Berufsfelds

Köchinnen und Köche arbeiten in den Küchen von Restaurants, Hotels, Spitälern, Alterszentren oder Kantinen. Am Morgen planen sie als Erstes den Tagesablauf, damit alle Arbeitsschritte reibungslos funktionieren. Danach nehmen sie die angelieferten, frischen und vorbereiteten Produkte entgegen. Die Köchinnen und Köche überprüfen ob die Qualität einwandfrei ist und die gelieferte Menge mit den Angaben auf dem Lieferschein und der Bestellung übereinstimmt. Danach bereiten sie Geschirr und Geräte für die Zubereitung der geplanten Speisen vor und beginnen mit der Verarbeitung der Lebensmittel.

Köchinnen und Köche kennen verschiedene Garmethoden wie Dämpfen, Schmoren, Gratинieren, Grillieren, Sautieren und Pochieren. Sie bereiten Suppen, Saucen, Reis und Mehlspeisen zu. In der kalten Küche richten sie Fleischplatten, Salate und Pasteten an.

Während den Essenszeiten geht es in der Küche hektisch zu und her. Vor allem am Mittag schätzen die Gäste eine rasche Bedienung. Damit zwischen Küche und Servicepersonal alles reibungslos funktioniert, müssen Köche belastbar sein und ihre Arbeit gut planen. Sie sorgen für Sauberkeit und Ordnung und arbeiten nach den Vorschriften zur Hygiene, zum Arbeits-, Umwelt- und Brandschutz. Diese müssen strikt eingehalten werden. In der Küche herrscht eine klare Hierarchie, von deren Spitze aus der Küchenchef oder die Küchenchefin die betrieblichen Abläufe leitet und der Chefkoch oder die Chefköchin die Arbeit am Kochherd verteilt.

- Dienstleistung, Produktivität, Umgang mit frischen Lebensmitteln, Verarbeitung und Zubereitung von Lebensmitteln, Lebensmittel genussfertig machen, Verantwortung Hygiene, Arbeitssicherheit
- Arbeiten in geschlossenen Räumen, Arbeiten teilweise unter Druck, saubere und hygienische Arbeiten sind ein Muss, Arbeitssicherheit muss berücksichtigt werden.
- Belastbarkeit muss vorhanden sein
- Freude am Umgang mit Lebensmitteln
- Freude am Umgang mit anderen Menschen egal welcher Herkunft (Diversität)

2.2 Individuelle Teilnahmevoraussetzungen

2.2.1 Berufsfeldspezifische und persönliche Teilnahmevoraussetzungen

Die Teilnehmenden der Integrationsvorlehre Küche bereiten sich auf die Ausbildung in einer zwei, dreijährigen beruflichen Grundbildung vor. Folgende Voraussetzungen müssen für die Teilnahme erfüllt sein:

- Gesunde Person
- Keine ernährungsspezifischen Sonderheiten (Allergien)
- Offen für Veränderungen
- Eignung für den Beruf
- Gerne mit Menschen arbeiten
- Kreativität
- Motiviert, eine Ausbildung zu absolvieren für eine anschliessende berufliche Grundbildung

2.2.2 Sprachliche Teilnahmevoraussetzungen

- Sprachniveau mündlich: A2
- Sprachniveau schriftlich: A1–A2

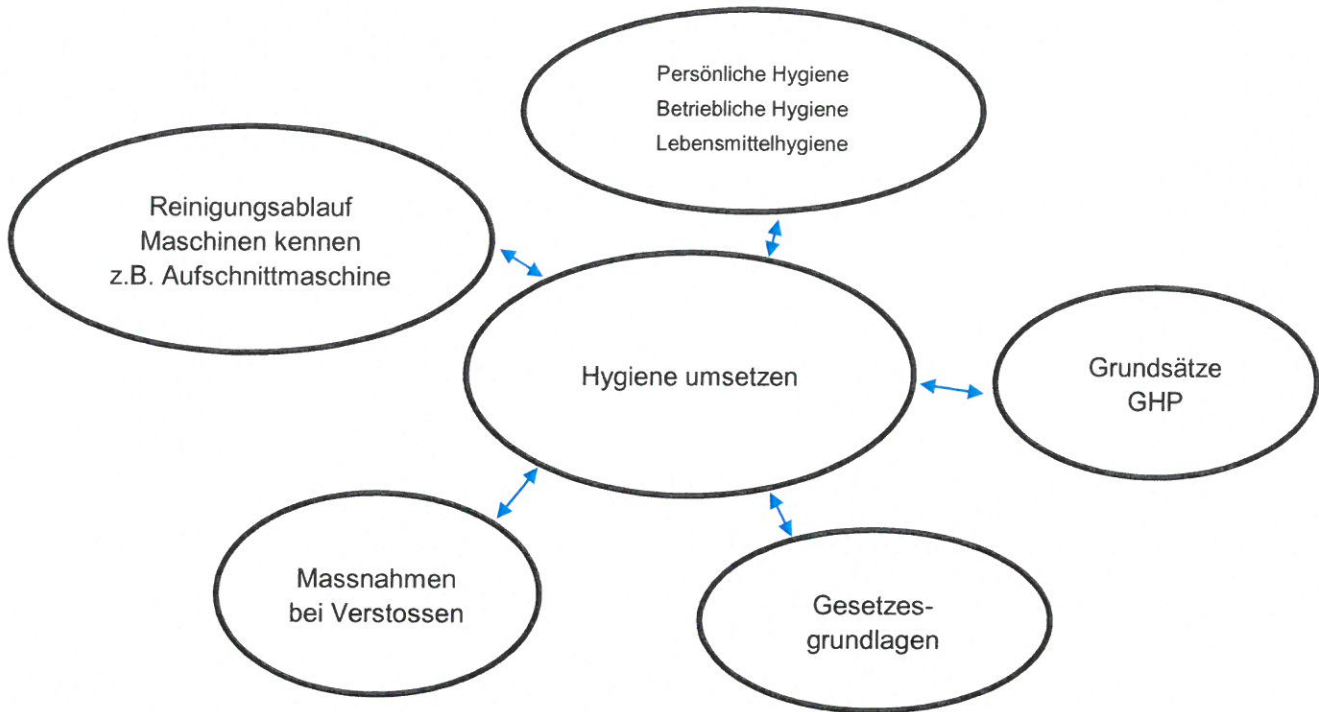
2.2.3 Weitere Teilnahmevoraussetzungen

- Im Normalfall Wohnsitz im Kanton, die IVL kann auch kantonsübergreifend sein.

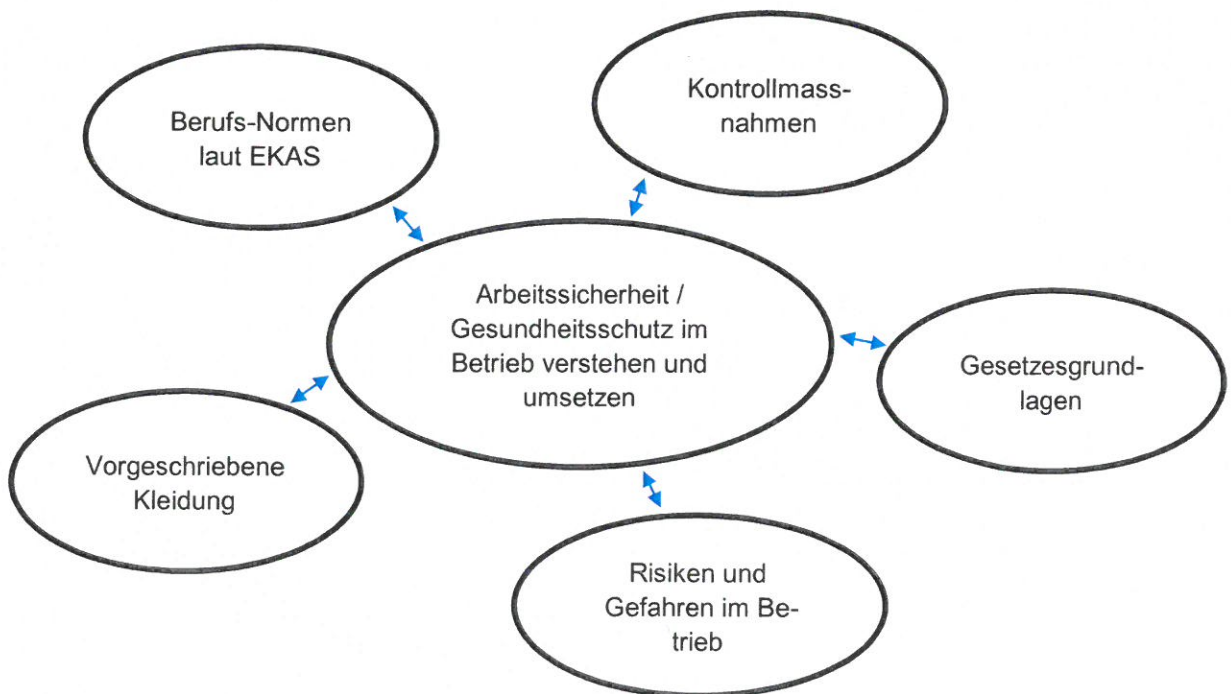
3 Tätigkeitsfelder der Integrationsvorlehre Berufsbild Köchin/Koch

Das Tätigkeitsfeld des Koches umfasst viele Bereiche im Umgang mit Lebensmitteln, vom Vorbereiten bis zum Zubereiten von Lebensmitteln. Hygiene ist eine der ganz wichtigen Bereiche in der Küche. Arbeitssicherheit und das Kennen der Kücheneinrichtungen sind weitere Tätigkeitsfelder in der Integrationsvorlehre.

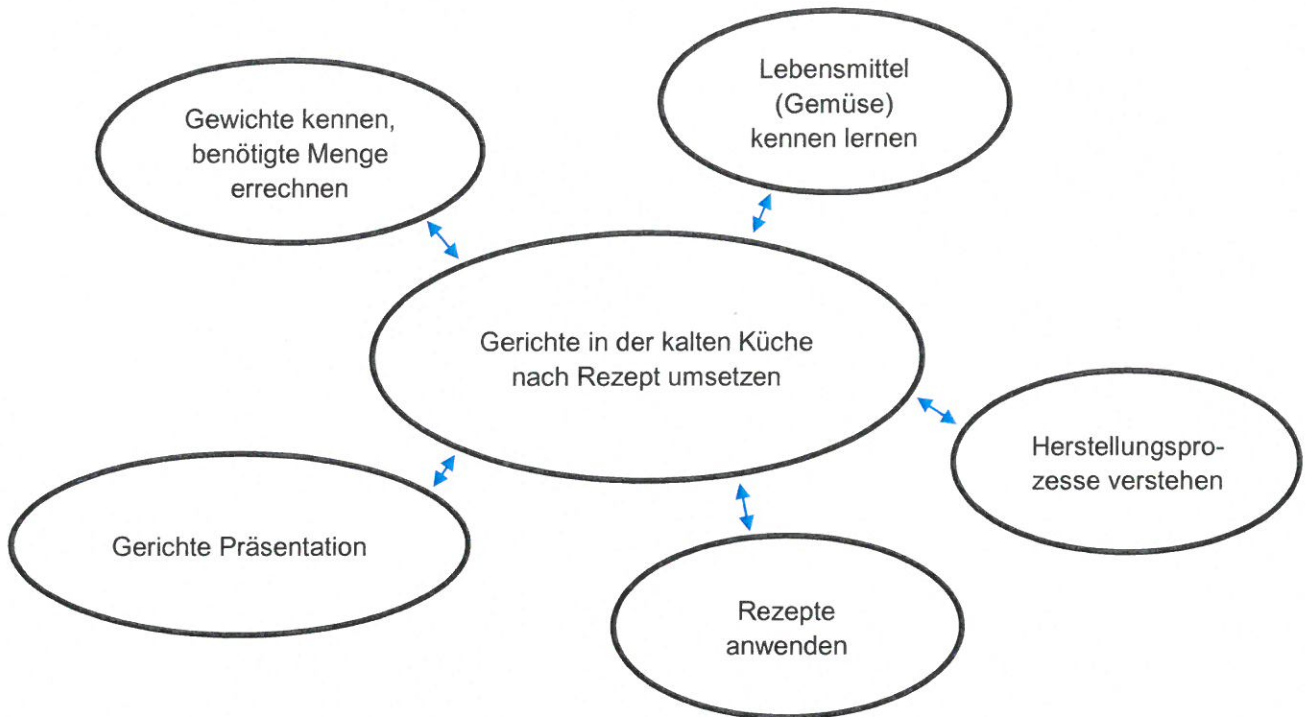
3.1 Tätigkeitsfeld 1: Hygienekenntnisse



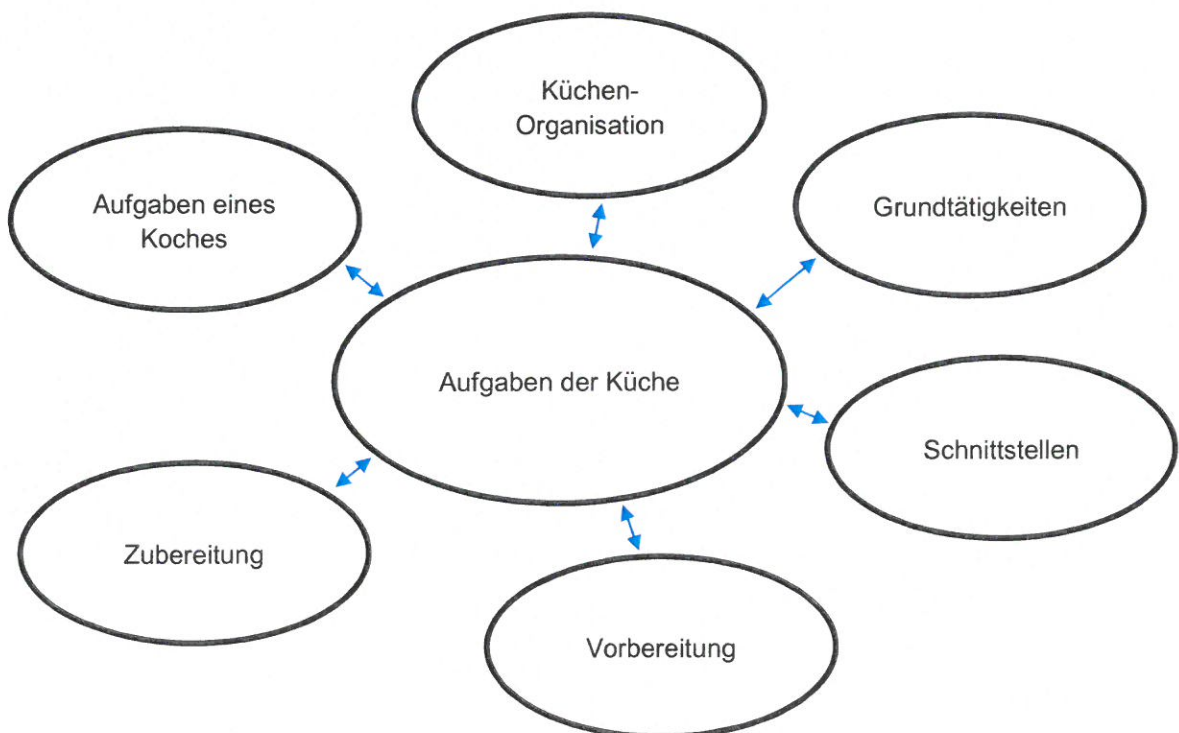
3.2 Tätigkeitsfeld 2: Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz



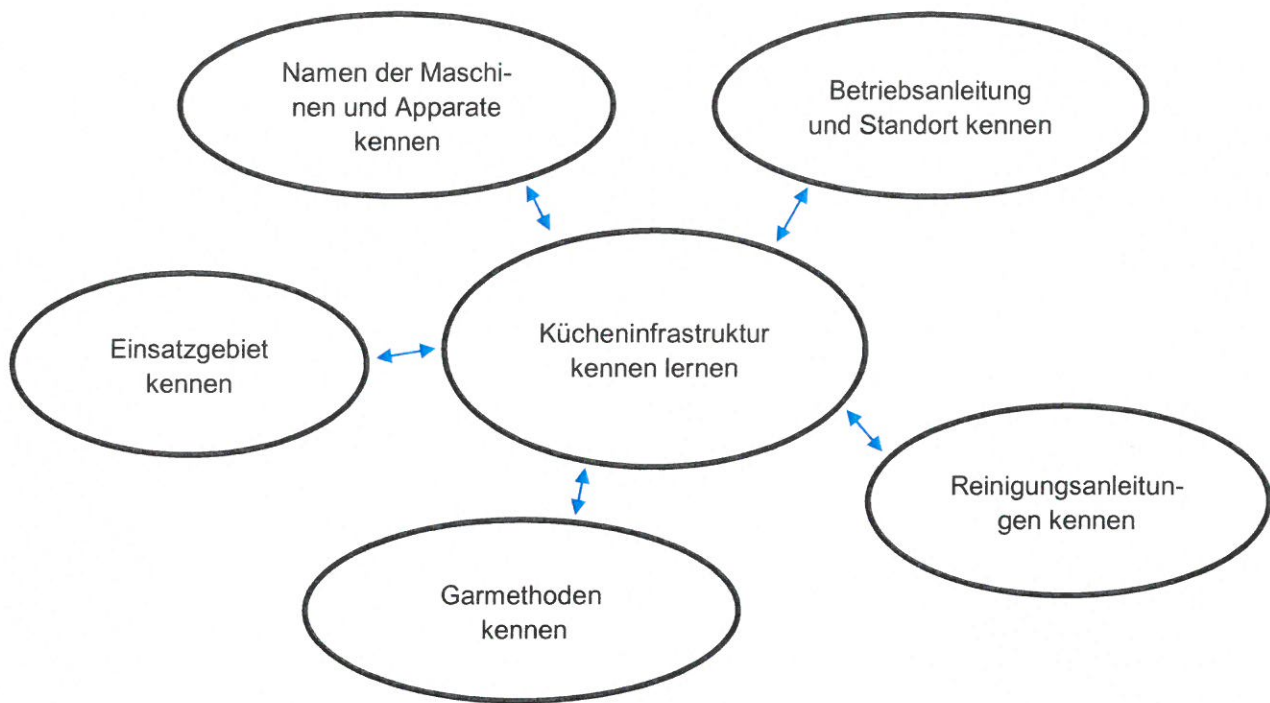
3.3 Tätigkeitsfeld 3: Aufgaben in der kalten Küche (Salate) nach Rezept ausführen



3.4 Tätigkeitsfeld 4: Aufgaben einer Küche in der Gastronomie



3.5 Tätigkeitsfeld 5: Küchen – Infrastruktur kennen und damit arbeiten lernen



4 Katalog der angestrebten Kompetenzen der Integrationsvorlehre Berufsbild Koch

<p>4.1 Tätigkeitsfeld 1: Kennen der wichtigsten Punkte in der Hygiene. Der/die Teilnehmende kennt die wichtigsten Hygieneregeln in der Küche und kann sie umsetzen</p>	<p>Praktische Grundfertigkeiten</p>	<p>Berufsbezogene Sprache</p>	<p>Schulisches Grundlagenwissen (Rechnen, Informations- und Kommunikationstechnologien IKT)</p>	<p>Überfachliche Kompetenzen (Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen, Arbeiten in der Schweiz, Normen und Werte)</p>	<p>Anwendung / Vertiefung im Betriebseinsatz: x = Ja</p>
<p>4.1.1 GHP (Gute Herstellungs-Praxis) Die Person kann die Gute Herstellungspraxis in der Küche umsetzen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ich kann die Qualität von Lebensmitteln beurteilen • Ich weiss, wie ein Warenannahmeprotokoll ausgefüllt wird • Ich nehme Lieferungen entgegen • Ich kenne das Lagern in meinem Lehrbetrieb • Ich kenne die richtigen Reinigungsmittel für jeden Bereich 	<ul style="list-style-type: none"> • Ich kann dem Chef ein Problem erklären • Ich kenne die Deklaration beim Schlachtfleisch • Ich kann die Lieferscheine lesen • Ich kann Veränderungen der Lieferung am Lieferschein vermerken • Ich kann die Deklaration der Reinigungsmittel anhand der Etikette lesen und daraus den Einsatz schliessen 	<ul style="list-style-type: none"> • Ich kann in Fachtexten wichtige Informationen erkennen. • Ich kann Texte lesen und dazu gehörenden Aufgaben lösen. (Lückentext, Fragestellungen) • Ich kann ein Hygienekonzept lesen, verstehen und dazu gehörende Protokolle ausfüllen • Ich kann mich in meinem beruflichen und schulischen Alltag flüssig ausdrücken, mit Fehlern, die das Verständnis nicht behindern 	<ul style="list-style-type: none"> • Ich kenne die betrieblichen Abläufe und halte diese ein • Ich kommuniziere angemessen • Ich bin offen für Neuerungen • Ich bin kritikfähig und vermeide nach Möglichkeit Konflikte oder trage sie konstruktiv aus 	

<p>4.2 Tätigkeitsfeld 2: Kennen der wichtigsten Punkte der Arbeitssicherheit und diese in der Küche umsetzen</p> <p>Die Arbeitssicherheit zu kennen ist in der Küche unumgänglich, ob mit dem Messer arbeiten oder auf der Aufschnittmaschine eine Salami schneiden. Man muss wissen, wie man eine Schnittverletzung vermeiden kann.</p>				
Praktische Grundfertigkeiten	Berufsbezogene Sprache	Schulisches Grundlagenwissen (Fachrechnen, Informations- und Kommunikationstechnologien IKT)	Überfachliche Kompetenzen (Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen, Arbeiten in der Schweiz, Normen und Werte)	Anwendung / Vertiefung im Betriebseinsatz: x = Ja
<p>4.2.1 Richtige Arbeitskleidung Man kennt die Arbeitskleidung in der Küche und kennt ihre Funktionen bezüglich der Arbeitssicherheit</p>				
<ul style="list-style-type: none"> Ich trage eine Kochjacke beim Grillieren mit langen Ärmeln tragen und kremple sie bei der Arbeit nach vorne Ich kenne den Grund, warum ich in der Küche einen Hut tragen muss Ich bin mir bewusst, weshalb ich rutschfeste Schuhe brauche Ich wechsle täglich meine Kleidung 	<ul style="list-style-type: none"> Ich kenne die Beschreibung der Hintergründe der Arbeitskleidung Ich kann dem Lebensmittelininspektor bei Fragen über die Arbeitskleidung Auskunft geben Ich kenne die Waschanforderungen der Berufswäsche und kann diese an der Etikette lesen 	<ul style="list-style-type: none"> Ich kann die verschiedenen Arbeitsblätter in der Schule zu diesem Thema ausfüllen. Ich verstehe die Gesundheits- und Präventionsmassnahmen 	<ul style="list-style-type: none"> Ich kenne die Zusammenhänge zwischen sauberer Arbeitskleidung und Gesundheit 	

4.3 Tätigkeitsfeld 3: Aufgaben in der kalten Küche ausführen				
Der/die Teilnehmende kennt den Aufgabenbereich der kalten Küche und kann einfache Rezepte im Betriebsablauf umsetzen. Er versteht den Tagesablauf und kann eine darauf ausgerichtete korrekte Mise en Place herstellen.				
Praktische Grundfertigkeiten	Berufsbezogene Sprache	Schulisches Grundlagenwissen (Fachrechnen, Informations- und Kommunikationstechnologien IKT)	Überfachliche Kompetenzen (Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen, Arbeiten in der Schweiz, Normen und Werte)	Anwendung / Vertiefung im Betriebseinsatz: x = Ja
<ul style="list-style-type: none"> Ich kenne die wichtigsten Gemüsesorten, deren Vorbereitung und Zubereitungsarbeiten Ich kann verschiedene Schnittarten anwenden Ich kann Salate gästege-recht anrichten Ich kenne verschiedene Garnituren um Salate attraktiv anzurichten Ich kann ein Salatbuffet zusammenstellen Ich kenne die unterschiedlichen Lagerungsmöglichkeiten von gerüsteten Salaten 	<ul style="list-style-type: none"> Ich kenne die Speisekarte und weiss, welche Salate im Angebot sind Ich kann Rezepte lesen Ich kann ein AVOR, MEP und Zeitplan nach Anleitung erstellen Ich kann mit dem Chef Aufgaben besprechen Ich kann eine Bestellung für meinen Posten abgeben 	<ul style="list-style-type: none"> Ich weiss, wie verschiedene Gemüse wachsen Ich kenne den Begriff Bio Ich kenne die Preise Ich kann Gemüse der Saison zuordnen Ich weiss welches Gemüse wo wächst 	<ul style="list-style-type: none"> Ich akzeptiere andere Standpunkte meines Chefs Ich informiere und kommuniziere, wenn Probleme auftreten. Z.B.: wenn etwas ausgeht, etwas nicht bestellt wurde, etwas vergessen wurde Ich bringe mich mit meiner Kreativität ein und setze Gelerntes im Betrieb um Lernen macht mir Freude und ich zeige das im Betrieb und im Kurs Ich arbeite gerne mit anderen Menschen zusammen 	

<p>4.4 Tätigkeitsfeld 4: Den betrieblichen Ablauf und die Aufgaben einer Küche in einem gastronomischen Betrieb kennen</p> <p>Um die Arbeitsprozesse in der Küche korrekt und zeitlich angemessen ausführen zu können, muss der/die Teilnehmende die Aufgaben, die in der Küche in einem Gastronomiebetrieb anfallen kennen, verstehen und am Ende auch richtig umsetzen.</p>				
Praktische Grundfertigkeiten	Berufsbezogene Sprache	Schulisches Grundlagenwissen (Fachrechnen, Informations- und Kommunikationstechnologien IKT)	Überfachliche Kompetenzen (Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen, Arbeiten in der Schweiz, Normen und Werte)	Anwendung / Vertiefung im Betriebseinsatz: x = Ja
<ul style="list-style-type: none"> Ich kann die Arbeiten gemäss zeitlichen und organisatorischen Vorgaben beachten und ausführen Ich kenne Aufgaben der einzelnen Küchenbereiche 	<ul style="list-style-type: none"> Ich kann dem Vorgehen mit einfachen Worten meine Aufgaben bestätigen und sie dann organisatorisch und fachlich korrekt ausführen 		<ul style="list-style-type: none"> Ich halte Abmachungen und Regeln ein Ich bin respektvoll den Vorgesetzten und Mitarbeitern gegenüber Bei Unklarheiten frage ich nach Ich halte die betrieblichen Vorgaben ein 	

4.5 Tätigkeitsfeld 5: Kücheninfrastruktur kennen und den Einsatz in der Küche beherrschen

Der/die Teilnehmende kennt die betriebseigene Infrastruktur zur Benutzung und setzt sie auch richtig ein. Er kennt die Eigenheiten der Apparate, Maschinen und Geräte und kann sie bestimmten Lebensmitteln zuordnen.

Praktische Grundfertigkeiten	Berufsbezogene Sprache	Schulisches Grundlagenwissen (Fachrechnen, Informations- und Kommunikationstechnologien IKT)	Überfachliche Kompetenzen (Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen, Arbeiten in der Schweiz, Normen und Werte)	Anwendung / Vertiefung im Betriebseinsatz: x = Ja
<ul style="list-style-type: none"> Ich kenne die im Betrieb vorhandenen Geräte, Maschinen und Apparate und bediene sie nach Vorgaben des Küchenchefs oder benütze die vorgegebenen Programme dafür 	<ul style="list-style-type: none"> Ich kenne die Arbeitsprozesse des Betriebes und setze sie um 		<ul style="list-style-type: none"> Ich kann die Bedienungsanleitungen lesen und weiss bei Unsicherheit was zu tun ist Ich frage und hole mir die nötigen Informationen bevor ich etwas zubereite, das mir neu ist Bei Bedienungsfehlern kenne ich meine Ansprechperson und kommuniziere sofort 	

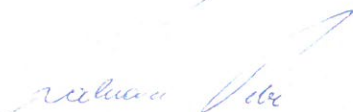
5 Abkürzungsverzeichnis

MEP	Mise en Place, Vorbereitungsarbeiten in der Küche
AVOR	Arbeitsvorbereitungen für ein Gericht
GHP	Gute Herstellungs-Praxis
EKAS	Eidgenössische Koordinationskommission für Arbeitssicherheit

6 Erarbeitung und Stellungnahme

Das vorliegende Kompetenzprofil Integrationsvorlehre Köchin/Koch wurde von den nachfolgenden Parteien erarbeitet:

Luzern: 29.08.2017



Peter Lachmaier
Betriebsleiter G'ART

Luzern: 07.05.2018



Bettina Beglinger
Kanton Luzern
Leiterin BIZ – Beratungs- und Informationszentrum für Bildung und Beruf

Luzern: 29.08.2017



Markus Stöckli
Stiftungsratspräsident G'ART