

Kompetenznachweis für Küchenangestellte/-r EBA

Lernende/-r: Vorname:

Lehrbetrieb: Ort:

Berufsbildner: Grundbildungszeit:.....

In der Verordnung zur Grundbildung Küchenangestellte/r ist im **Art. 18³** 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

Kern- und Leistungsbereich 2

Besprochen am: Besprochen am:

Unterschriften:
 Lernende/-r: Unterschriften:
 Lernende/-r:

Berufsbildner: Berufsbildner:

Kern- und Leistungsbereich 3

Kern- und Leistungsbereich 4

Besprochen am: Besprochen am:

Unterschriften:
 Lernende/-r: Unterschriften:
 Lernende/-r:

Berufsbildner: Berufsbildner:

Ausgabe 2005

Bezugsquelle:
 Hotel & Gastro *formation*
 Eichstrasse 20
 6353 Weggis
www.hotelgastro.ch

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		
Crèmesuppen			Kartoffelgerichte		
Gemüse blanchieren, kochen, 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		