

Herzlich Willkommen

Informationsabend

Köchin/Koch EFZ 22a

Küchenangestellte/r EBA 22a

ÜK 3 / Leitung Lukas Pem



Markus Blättler

Berufsprüfung

Bäcker-
Konditor

Handelsschule

Koch

Eidg. Dipl.
Berufsschullehrer

Diätkoch

2007

1974

Eidg. Dipl.
Küchenchef

Diessenhofen
Verheiratet
2 Kinder



Pilzsammeln
Familie
Radfahren
Skifahren

Agenda

- Kochklassen Ko.22a - Küan.22a
- Anforderungen Kochberuf
- Ausbildung EFZ - EBA
- Unterricht Berufskunde
- Lehrmittel
- Elektronische Hilfsmittel
- Exkursionen
- Qualifikationsverfahren
- Weiterbildung

Ko.22a



Küan.22a



Anforderungen Kochberuf

Freude am Umgang mit Lebensmitteln und am Kochen

Freude an Teamarbeit

Sinn für Sauberkeit und Ordnung

Guter Geruchs- und Geschmackssinn

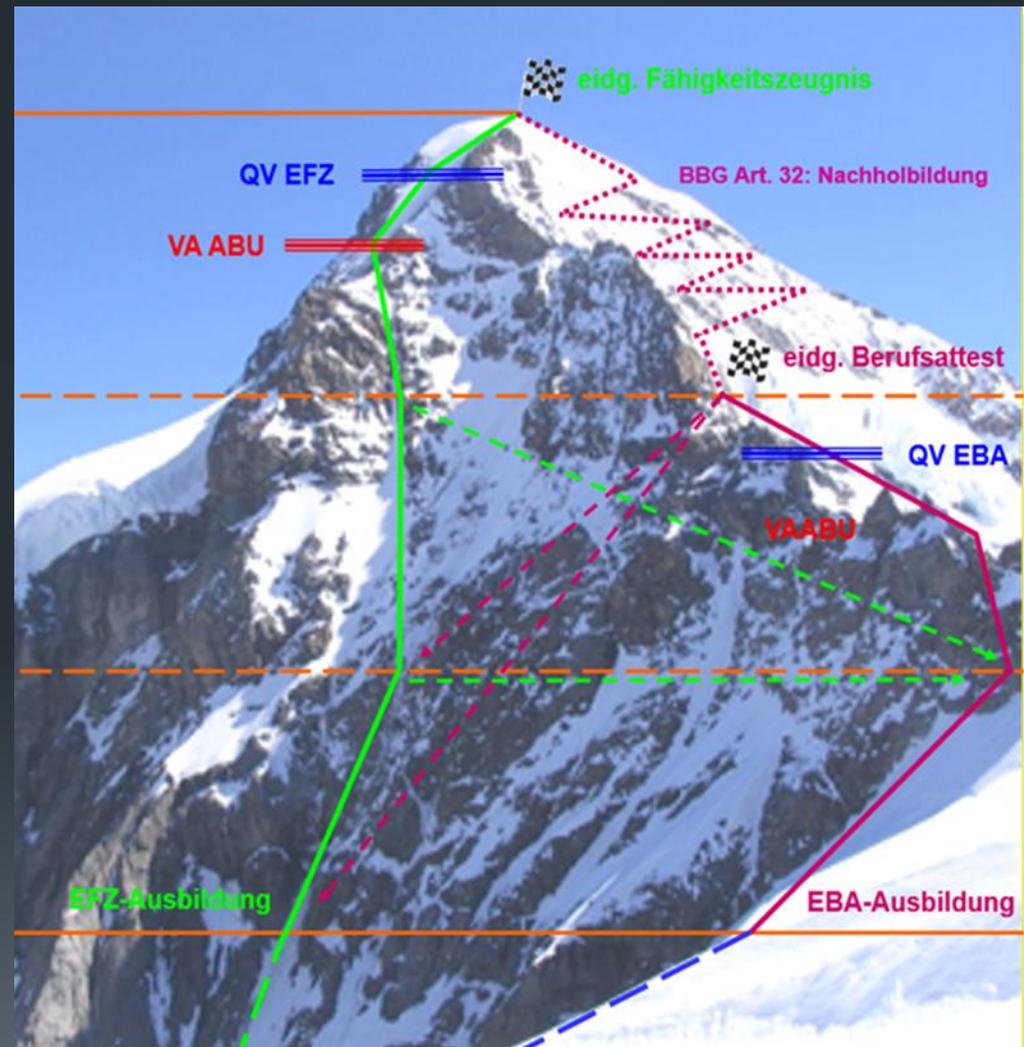
Gute Gesundheit

Rasches Auffassungsvermögen

Zuverlässigkeit

Gelassenheit

Ausbildung EFZ - EBA



Bildungsplan

2 bzw. 3 Jahre

Berufsmatura 1 und 2

Ausbildung EFZ - EBA

Die 3 Lernorte

Lehrbetrieb

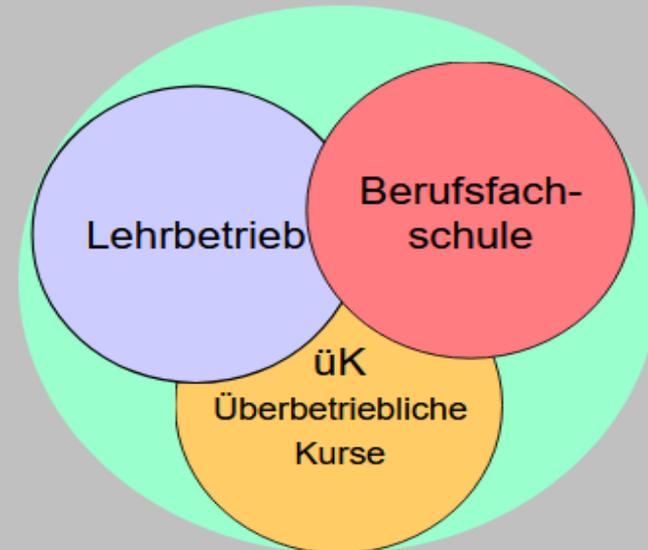
Betriebliche Leistungsziele

Berufsfachschule

Schulische Leistungsziele

üK / A+P-Branchen

Leistungsziele üK



Unterricht Berufskunde

Kernthemen



Begleitende Themen





Unterricht Berufskunde

Kernthemen (Lebensmittel)

- Prozessschritt 1 Einkauf
- Prozessschritt 2 Warenannahme/Lagerung
- Prozessschritt 3 Vorbereitung
- Prozessschritt 4 Zubereitung
- Prozessschritt 5 Verkauf



Unterricht Berufskunde EFZ

Kernthemen (Lebensmittel)

1. Semester	2. Semester	3. Semester
Gemüse / Milch- und Milchprodukte / Eier und Eierprodukte	Kartoffeln / Getreide / Teigwaren / Hülsenfrüchte / Sprossen / Obst	Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere / Fette und Öle
4. Semester	5. Semester	6. Semester
Schlachtfleisch / Fleischerzeugnisse / Geflügel	Wild / Pilze / Kräuter / Kakao und Schokolade	Weiterbildung, Re- petieren, Vertiefen

Unterricht Berufskunde EBA

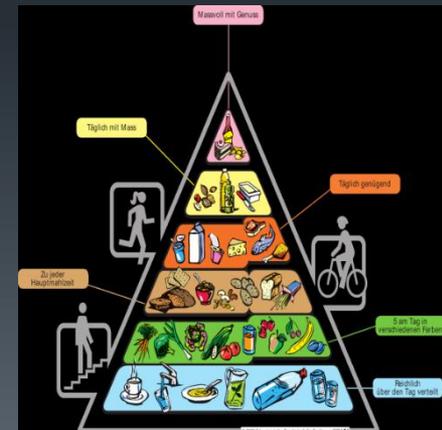
Kernthemen (Lebensmittel)

Kernthemen Lektionen	Kernthemen Lektionen	Kernthemen Lektionen	Kernthemen Lektionen
Speisefette und Öle 5	Gemüse 20	Milch / Milchprodukte 15	Eier / Eierprodukte 5
Fische 25	Kartoffeln 13	Getreide / Getreideprodukte 12	
Schlachtfleisch 25	Geflügel 8	Salz, Kräuter und Gewürze 12	Pilze 5
Obst 8	Süssspeisen 17		Repetieren und Vertiefen 30

Unterricht Berufskunde

Begleitende Themen

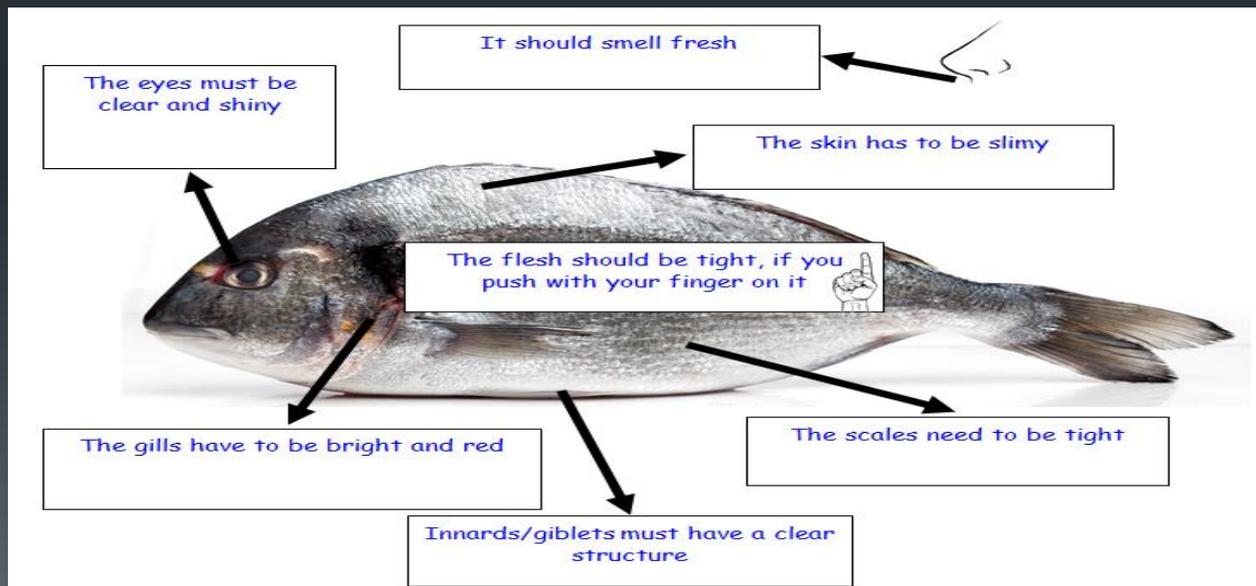
- Ernährung (Nährstoffe, Verdauung usw.)
- Verstehen und effizientes Mitgestalten der betrieblichen Abläufe
- Denken und Handeln unter betriebswirtschaftlichen, gästeorientierten und ökologischen Aspekten
- Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Umweltschutz
- Brandschutz
- Hygiene und Werterhaltung
- u.v.m.



Unterricht Berufskunde EFZ

specialist knowledge english

(second year, theme fisch, process step 2)



Lehrmittel



Elektronische Hilfsmittel

- www.koch-sh.ch
- www.bbz-sh.ch
- www.wigl.ch

- Office 365
- Djooze App
- Pauli Lehrbuch und Rezeptbuch – elektronische Version

Praxis im BK - Unterricht



Praxis im BK - Unterricht



Praxis im BK - Unterricht





Exkursionen

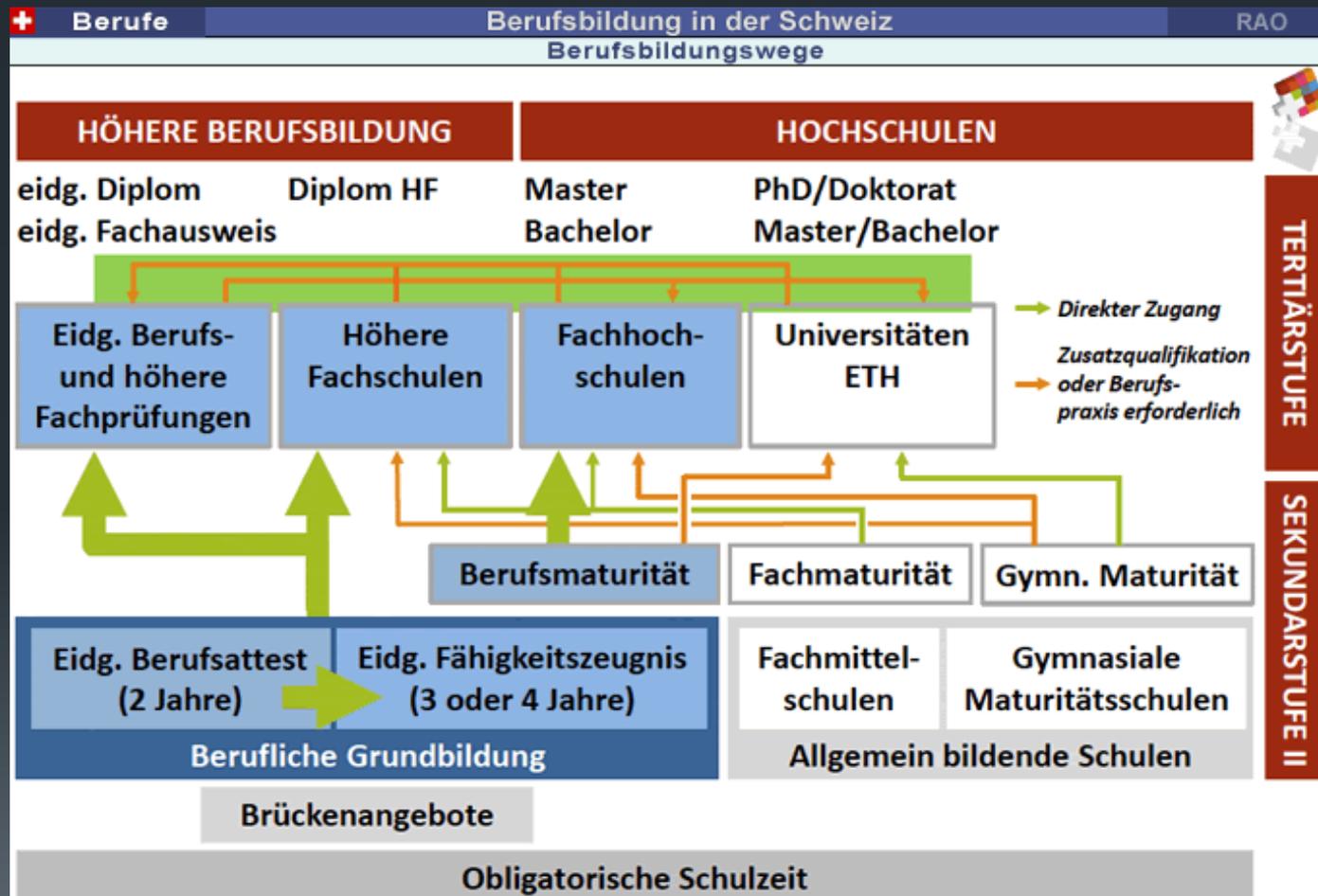


Qualifikationsverfahren

QV-Endnote setzt sich zusammen aus:

- Praktische Arbeit: 40%
- Berufskennntnisse: 20%
- Allgemeinbildung: 20%
- Erfahrungsnote: 20%

Weiterbildung



Für Ihre Aufmerksamkeit

VIELEN

DANK