

Wegleitung

für die

**Berufsprüfung für
Gastronomieköchinnen und
Gastronomieköche mit eidgenössischem
Fachausweis**

Ausgabe 1998

Weggis, 15. Mai 1999 TS/ weglbpgkrl hl10

EINLEITUNG

Die vorliegende Wegleitung beschreibt ausführlich den gesamten Prüfungsstoff der

Berufsprüfung für Gastronomieköche mit eidgenössischem Fachausweis

Der Begriff „Kandidaten“ schliesst immer Kandidatinnen und Kandidaten ein.

ZWECK DER PRÜFUNGEN

Gastronomieköche mit eidgenössischem Fachausweis sind aufgrund ihrer beruflichen Erfahrung und ihrer Vorbereitung auf die Berufsprüfung in der Lage, die folgenden Aufgaben und Arbeiten zu übernehmen:

1. Qualifizierte und spezialisierte Mitarbeit in den Küchen der Hotellerie, der Restauration, der System- und Handelsgastronomie, der Gemeinschaftsgastronomie und des Caterings; umfassend die Bereiche Lebensmittelbehandlung, Kochen, Ernährungslehre und Küchenproduktion.
2. Mitarbeiterführung im Bereich Küche.
3. Stellvertretung der Betriebsleitung nach Weisung im Rahmen der Aufbau- und Ablauforganisation im Bereich Küche.

Gastronomieköche mit eidgenössischem Fachausweis:

1. Haben fundierte Fachkenntnisse im Bereich Küche.
2. Kennen die Grundlagen der Mitarbeiterführung. Sie denken und handeln mitarbeiterorientiert und sind fähig, Kochlehrlinge auszubilden.
3. Kennen die Grundlagen der Betriebsorganisation, des Finanz- und Rechnungswesens und des Marketings. Sie sind fähig, Informatik zu nutzen; betriebsorientiert zu organisieren, zu planen und zu kontrollieren, ganz allgemein betriebswirtschaftlich und marktorientiert zu denken und zu handeln.
4. Beherrschen die Muttersprache. Sie kennen die gesellschaftlichen, wirtschaftlichen und rechtlichen Grundlagen unseres Gemeinwesens.

AUSBILDUNG UND BERUFSERFAHRUNG

Bei den Berufsprüfungen für Gastronomieköche wird nicht nur schulisches Wissen geprüft, sondern vielmehr durch theoretische Kenntnisse ergänzte berufliche Fähigkeiten.

Auskunft über die Voraussetzungen für die Zulassung zu den Berufsprüfungen im Gastgewerbe erteilt „Hotel & Gastro *formation*“, Eichstrasse 20, Postfach, 6353 Weggis, Tel. 041 / 392 77 77.

Über die Prüfungsvorbereitungen macht das Prüfungsreglement keinerlei Vorschriften. Eine systematische und gründliche Bearbeitung des Prüfungsstoffes ist jedoch eine weitere Voraussetzung für den erfolgreichen Prüfungsabschluss. Über die entsprechenden Vorbereitungskurse erteilt „Hotel & Gastro *formation*“ Auskunft.

PRÜFUNGSFÄCHER, ANMELDUNG, ZULASSUNG

Das Reglement über die Berufsprüfungen für Gastronomieköche enthält alle Informationen über die Ausschreibung der Prüfungen, die Anmeldungen, die Zulassungsbedingungen, die Prüfungsfächer und die weiteren Prüfungsbestimmungen.

Reglement und Anmeldeformulare können bei „Hotel & Gastro *formation*“ bezogen werden.

LITERATUR

„Hotel & Gastro *formation*“ erteilt gerne Auskunft über die für die Prüfungsvorbereitung nützliche Literatur.

PRÜFUNGSANFORDERUNGEN

Die vorliegende Wegleitung enthält für jedes Prüfungsfach die Abgrenzung des Prüfungsstoffes und den Umfang der verlangten Kenntnisse.

HILFSMITTEL

Alle sinnvollen und nützlichen Hilfsmittel (Bücher, Unterlagen, EDV usw.) dürfen zur Bewältigung der Prüfungsaufgaben verwendet werden.

FORMALE BEWERTUNGSGRUNDSÄTZE

Prüfungsaufgaben schriftlich

Für die schriftlichen Prüfungen werden Punkteschemata erstellt. Erreichbare Punktzahlen sind für jede Aufgabe und Teilaufgabe angegeben. Die Prüfungskommission bestimmt über die Gewichtung der Positionen und Unterpositionen.

Prüfungen mündlich

Ein Integrationsgespräch ergänzt in vernetzter Art die schriftlichen Prüfungen in den Fachbereichen III., IV. und V. Zusätzlich werden im Fach Berufskunde Prüfungsgespräche durchgeführt. Im Rahmen der Integrations- und Prüfungsgespräche werden konkrete Fragen beantwortet oder Probleme erörtert. Die Berufserfahrungen der Kandidaten werden mitberücksichtigt.

ANFORDERUNGSSTUFEN

Die Aufstellung über den Prüfungsstoff wird in dieser Wegleitung ergänzt durch Angaben über die Anforderungsstufe (= gewünschtes Niveau der Fähigkeiten und Kenntnisse).

Dabei bedeutet:

Anforderungsstufe:

- 1 Der Kandidat muss den Prüfungsstoff und diese Kenntnisse wiedergeben können.
- 2 Der Kandidat muss den Prüfungsstoff verstehen und muss ihn erläutern und erklären können.
- 3 Der Kandidat muss in den Prüfungsaufgaben Anwendungen des Prüfungsstoffes vornehmen. Dies beinhaltet die Ausführung von Aufträgen und Arbeiten ebenso wie die Analyse, Beurteilung und Entwicklung von optimierten, vernetzten Lösungen.

PRÜFUNGSANFORDERUNGEN - EINZELNE FÄCHER

I. FACHBEREICH KOCHEN (FALLFACH)

Richtziele

Die Kandidaten kennen alle Bereiche der Lebensmittelbeschaffung, der Lagerung, der Bearbeitung, der Menüplanung, der Zubereitung und des Anrichtens sowie der Entsorgung. Sie arbeiten in der Küche nach den Vorschriften der Lebensmittelgesetzgebung und der Lebensmittelverordnung. Sie beherrschen sämtliche Kochmethoden und setzen sie in eine gesunde Ernährung um. Sie kennen den optimalen Einsatz / die Kombination von Frisch-, Teilbearbeiteten- und Fertigprodukten.

Anforderungen

Die Kandidaten verfügen über ein sehr breites und vertieftes Spezialwissen und können in allen Bereichen konkrete Anwendungen (siehe Prüfungsstoff) vornehmen.

Prüfungsstoff

Anforderungsstufe

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| - Anhand von vorgegebenen Lebensmitteln eine Menüplanung in fachlicher, ernährungstechnischer und gästegerechter Art korrekt umsetzen | 3 |
| - Zeit- und Arbeitsplanung für alle Aufgaben erstellen | 3 |
| - Korrekte Mise en place (Bereitstellung der Lebensmittel, des Kochgeschirrs und des Anrichteschirrs) | 3 |
| - Gerichte in hoher Qualität und richtiger Quantität zubereiten und anrichten | 3 |
| - Gerichte in Kombination mit Frisch-, Halbfertig- und Fertigprodukten herstellen | 3 |
| - Rezeptvorgaben in korrekter Art umsetzen, zubereiten und nach fachlichen Kriterien anrichten | 3 |
| - Prinzipien der Arbeitshygiene, der persönlichen Hygiene und der Sauberkeit in den praktischen Arbeiten befolgen | 3 |

Prüfungsaufgaben

Umfang/Gewichtung

- | | |
|-------------------------------|------|
| - praktische Prüfungsaufgaben | 100% |
|-------------------------------|------|

Prüfung praktisch: ca. 720 Minuten (12 Stunden)

II. BERUFSKUNDE

Richtziele

Die Kandidaten verfügen über umfassende theoretische Kenntnisse im Bereich der Lebensmittelbeschaffung, der Menüplanung und Menürechtschreibung, der Lagerung, der Bearbeitung, der Zubereitung und des Anrichtens sowie der Entsorgung. Sie kennen den Aufbau der Lebensmittelgesetzgebung und können die Selbstkontrolle gemäss Hygieneverordnung erklären. Sie kennen sämtliche Kochmethoden und die Grundlagen einer gesunden Ernährung. Sie kennen den optimalen Einsatz und die Kombinationsmöglichkeiten von Frisch-, Teilbearbeiteten- und Fertigprodukten. Sie können Küchenorganisationsformen, Küchentechnik und die Einsatzmöglichkeiten von Kochapparaten erklären.

Anforderungen

Die Kandidaten verfügen über ein sehr breites und vertieftes Spezialwissen und können in allen Bereichen konkrete Anwendungen (siehe Prüfungsstoff) vornehmen.

Prüfungsstoff

Anforderungsstufe

Lebensmittelkunde

- Lebens- und Genussmittel einteilen und unterscheiden 2
- Herkunft, Vorkommen, Saisonkalender, Merkmale und Qualitätsbestimmungen von Lebensmitteln benennen 1
- Kriterien für einen wirtschaftlichen und sachgemässen Wareneinkauf und die Einkaufsorganisation aufstellen und erklären 2
- Korrekte Lagerung von Lebensmitteln umschreiben 2

Lebensmittelgesetzgebung, Ökologie, Küchenorganisation

- Grundzüge der Lebensmittelgesetzgebung, die Zweckbestimmung und den Geltungsbereich der Lebensmittelverordnung nennen 1
- Hygieneverordnung und Selbstkontrolle erklären und eine entsprechende Mitarbeiterschulung planen 3
- Wichtige Kriterien für ökologisches Verhalten in der Küche beschreiben 2
- Abfälle, welche im Küchenbereich anfallen, den Gruppen Werkstoffe, Problemabfälle und Kehrrecht zuordnen 2
- Abfallverminderungs- und Abfallvermeidungsmethoden aufzählen 1
- Zusammenhänge von Küchentechnik und Küchenapparaten erklären 2

Kochkunde

- Kochmethoden erklären und entsprechende Lebensmittel zuordnen 2
- Kochmethoden in Verbindung mit modernen Kochgeräten und -apparaten erklären 2
- Physikalische und chemische Vorgänge im Zusammenhang mit dem Kochen und der Lagerung schildern 2
- Zusammensetzung von Hilfsmitteln, Grundbrühen, Saucen, warmen sowie kalten Gerichten und Süssspeisen benennen 1
- korrektes Anrichten und entsprechende Servicearten beschreiben 1
- Entwicklung und Entfaltung der Kochkunst beschreiben 1
- Merkmale der klassischen, bürgerlichen und neuzeitlichen Küche aufzeigen 2

Menükunde

- Entwicklungstrends von Gästewünschen in der Kochkunst darstellen 2
- Menüs nach den fachtechnischen Grundsätzen und Richtlinien planen und in deutscher sowie französischer Sprache schreiben 3
- Rechtschreiberegeln der deutschen und französischen Menürechtschreibung erläutern 2

Ernährungslehre

- Grundkenntnisse über eine gesunde Ernährung weitergeben 1
- Stoffwechsel erklären und die Verdauungsvorgänge und -organe darstellen 2
- Nährstoffe und deren Funktionen / Abbauvorgänge nennen 1
- Massnahmen zur Verhinderung von Nährwertverlusten bei Lebensmitteln aufzeigen 2

Fachrechnen und Kostenberechnungen

- Küchenbezogene Kostenerfassung aufzeigen 1
- Gerichte- und Menüberechnungen mit Kalkulationen ausführen (zuordnen von essbarem Anteil und berechnen von Bruttogewichten) 3

Hygiene, Lagerung und Entsorgung

- korrekte Betriebshygiene erklären 2
- Grundsätze einer korrekten Warenannahme, Lagerung und Entsorgung beschreiben 2

Prüfungsaufgaben

Umfang/Gewichtung

- Theoretische Grundsatzfragen 50 %
- Anwendungsbezogene Fragen 50 %

Prüfung schriftlich: ca. 210 Minuten (3 ½ Std.):

- Lebensmittelgesetzgebung, Hygiene, Küchenorganisation ca. 60 Min.
- Ernährungslehre ca. 30 Min.
- Fachrechnen und Kostenberechnungen ca. 90 Min.
- Menükunde / -rechtschreibung ca. 30 Min.

Prüfung mündlich: ca. 60 Minuten (1 Std.)

- Lebensmittelkunde ca. 30 Min.
- Kochkunde ca. 30 Min.

III. FINANZEN, ORGANISATION

Finanz- und Rechnungswesen

Richtziele

Die Kandidaten können:

- Bedeutung, Aufbau, Funktionsweise und Zusammenhänge der Finanzbuchhaltung beschreiben
- Aufgrund der Finanzbuchhaltung weitergehende Berechnungen und Interpretationen vornehmen

Anforderungen

Die Prüfungskandidaten verfügen über ein gutes Grundwissen und können ausgewählte, konkrete Anwendungen (gem. Prüfungsstoff) vornehmen.

Prüfungsstoff

Anforderungsstufe

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| - Konsequenzen aus der im OR beschriebenen Buchführungspflicht für die Finanzbuchhaltung im Gastgewerbe beschreiben | 2 |
| - Aufbau des Kontenrahmens für das Gastgewerbe beschreiben und die Konsequenzen für die Gestaltung des individuellen Kontenplans darlegen | 2 |
| - Zusammenspiel zwischen Bilanz und Erfolgsrechnung aufzeigen | 2 |
| - Unbekannte Geschäftsvorfälle in Buchungssätze umwandeln | 3 |
| - Abschlusselement „Vorräte“ für den Jahresabschluss aufbereiten | 3 |
| - Unterschied zwischen Einkaufspreis und Einstandswert mit eigenen Worten erklären | 2 |
| - Lagerumschlagshäufigkeit berechnen | 3 |
| - Begriffe „Liquidität, Wirtschaftlichkeit und Produktivität“ mit eigenen Worten und mit je einem Beispiel erklären | 2 |

Prüfungsaufgaben

Umfang/Gewichtung

- | | |
|-----------------------------------------------------|-----|
| - Theoretische Grundsatzfragen zu Finanzbuchhaltung | 30% |
| - Umwandlung von Geschäftsfällen in Buchungssätze | 50% |
| - Berechnungen und Interpretationen | 20% |

Prüfung schriftlich: ca. 75 Minuten (1 ¼ Std.)

Betriebsorganisation

Richtziele

Die Kandidaten können:

- Grundlagen der Ablauforganisation im Rahmen der Organisationslehre beschreiben
- Arbeitsabläufe in gastgewerblichen Betrieben auf Wirtschaftlichkeit und Produktivität hin beurteilen
- Ökologie und Optik der Nahtstellen berücksichtigen
- Grundlagen der Lebensmittelgesetzgebung und Unfallverhütungs- und Brandschutzmassnahmen aufzeigen

Anforderungen

Die Prüfungskandidaten verfügen über ein gutes Grundwissen und können ausgewählte, konkrete Anwendungen (gem. Prüfungsstoff) vornehmen.

Prüfungsstoff

Anforderungsstufe

Ablauforganisation

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------|---|
| - Grundlagen der Arbeitsabläufe in gastgewerblichen Betrieben aufzeigen | 1 |
| - Arbeitsanalysen erläutern und ausführen | 3 |
| - Optimierung von Arbeitsabläufen darlegen | 2 |
| - Produktivitätsfortschritte messen | 3 |

Betriebssicherheit und Ökologie

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| - Aufgaben lösen, welche die Zusammenarbeit mit den andern gastgewerblichen Betriebsbereichen voraussetzen und verbessern | 3 |
| - Ökologische Gesichtspunkte in die Planung von Arbeitsabläufen einbeziehen | 3 |
| - Grundlagen der Lebensmittelgesetzgebung und der Hygieneverordnung in den Arbeitsabläufen berücksichtigen | 3 |
| - Unfallverhütungs- und Brandschutzmassnahmen anhand von Beispielen beschreiben | 2 |

Prüfungsaufgaben

Umfang/Gewichtung

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| - Theoretische Grundsatzfragen zur Ablauforganisation | 30% |
| - Anwendungsbezogene Prüfungsaufgaben zu Arbeitsabläufen, Nahtstellen, Ökologie und Betriebssicherheit | 70% |

Prüfung schriftlich: ca. 45 Minuten ($\frac{3}{4}$ Std.)

IV. MITARBEITER, MARKETING

Mitarbeiterführung

Richtziele

Die Kandidaten können:

- die wichtigsten Grundlagen der Mitarbeiterführung wiedergeben
- die wichtigsten Beziehungsmuster (-möglichkeiten) zwischen Individuum, Sache und Gruppe verstehen und sie in Ihrer täglichen Arbeit umsetzen
- Instruktionsmethoden anwenden

Anforderungen

Die Prüfungskandidaten verfügen über ein gutes Grundwissen und können ausgewählte, konkrete Anwendungen (gem. Prüfungsstoff) vornehmen.

Prüfungsstoff

Anforderungsstufe

Mitarbeiterführung

- Begriffe Führung und Motivation erklären und ihre Anwendungen erläutern 2
- Führungshilfsmittel (u.a. Zielsetzung, Auftrag, Instruktion, Delegation) unterscheiden und einsetzen 3
- Grundsätze der Wahrnehmung und des Lernens nennen und beschreiben 2
- Information und Kommunikation unterscheiden und Anwendungen erläutern 3
- Gruppenstrukturen und -dynamik beschreiben 2
- Konflikte und ihre Ursachen erklären und Massnahmen aufzeigen 2

Aufbauorganisation

- Gestaltungsmöglichkeiten der Aufbauorganisation kennen 1
- Organisationshilfsmittel (Anforderungsprofile, Stellenbeschreibungen, Checklisten etc.) einsetzen 3
- Arbeitstechniken erläutern und entsprechende Hilfsmittel einsetzen 3

Mitarbeitereinsatz

- Mitarbeiter-Einsatzplanung aufzeigen und anwenden 3
- Instruktionsmethoden erläutern und anwenden 3
- Aus-, Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten aufzählen und erläutern 2
- Einführung, Betreuung und Ausbildung von Lehrlingen beschreiben 2

Arbeitsrecht

- Grundlagen und Bestimmungen des allgemeinen Arbeitsrechtes und spezielle Bestimmungen des Gastgewerbes nennen 1
- Bestimmungen des individuellen und kollektiven Arbeitsvertrages beschreiben 1
- Bestimmungen des Lehrvertrages beschreiben 1

Prüfungsaufgaben

Umfang/Gewichtung

- Theoretische Grundsatzfragen zur Mitarbeiterführung 30%
- Anwendungsbezogene Prüfungsaufgaben zu Führung, Aufbauorganisation und Arbeitsrecht 70%

Prüfung schriftlich: ca. 45 Minuten (³/₄ Std.)

* * *

Marketing

Richtziele

Die Kandidaten können:

- Grundlagen, Bedeutung, Aufbau, Funktionsweise von gastgewerblichen Marketingkonzepten beschreiben
- Interpretationen von Marketingkonzepten vornehmen

Anforderungen

Die Prüfungskandidaten verfügen über ein gutes Grundwissen und können ausgewählte, konkrete Anwendungen (gem. Prüfungsstoff) vornehmen.

Prüfungsstoff

Anforderungsstufe

- Grundlagen des Marketing anhand von Beispielen erläutern 2
- Markt- und Gästesegmentierungen vornehmen 3
- Mögliche Marketingstrategien anhand von Beispielen erklären 2
- Gesamtangebote gestalten 3
- Preisgestaltung anhand von Beispielen erläutern 2
- Marktbearbeitungsmassnahmen planen 3
- Distribution erklären 1

Prüfungsaufgaben

Umfang/Gewichtung

- Theoretische Grundsatzfragen zum Marketing 30%
- Anwendungsbezogene Prüfungsaufgaben 70%

Prüfung schriftlich: ca. 45 Minuten (³/₄ Std.)

V. GESELLSCHAFTLICHE, WIRTSCHAFTLICHE UND RECHTLICHE GRUNDLAGEN, SPRACHE

Gesellschaftliche, wirtschaftliche und rechtliche Grundlagen

Richtziele

Die Kandidaten sind in der Lage,

- sich in einer schweizerischen Amtssprache mündlich und schriftlich einwandfrei auszudrücken
- die Funktionsweise der schweizerischen Volkswirtschaft zu verstehen und den eigenen Beitrag innerhalb der Branche zu erkennen
- das Rechtssystem unseres Landes, die Organisation des Staates und die Mechanismen der demokratischen Entscheidungen zu beschreiben
- gesellschaftsrechtliche Fragen zu beantworten

Anforderungen

Die Kandidaten verfügen über ein gutes Grundwissen und können konkrete Problemstellungen (siehe Prüfungsstoff) lösen.

Prüfungsstoff

Anforderungsstufe

- Situationsbeschreibungen, Vorlagen und technische Beschreibungen in einer Amtssprache lesen, verstehen und als Zusammenfassung schriftlich oder mündlich wiedergeben sowie zu einem Thema ausführlich Auskunft geben 2
- Korrekte Korrespondenz verfassen und versandbereit machen 2
- Umfang der Dienstleistungen des Gastgewerbes und des Tourismus in der Schweiz darlegen und in Zusammenhang setzen zur gesamten Volkswirtschaft 2
- Vergleiche des schweizerischen Staatssystems mit demjenigen der europäischen Nachbarstaaten durchführen, Mitwirkung der Bürger aufzeigen 2
- Rechtssystem anhand von Beispielen auf den verschiedenen Stufen nachvollziehen und die Auswirkungen einer Gesetzesbestimmung aus verschiedener Sicht beleuchten 3
- Wesentliche gesellschaftsrechtliche Fragen für das eigene Branchenumfeld erklären 2

Prüfungsaufgaben

Umfang/Gewichtung

- Schriftliche Prüfung mit einer Aufgabenstellung (Fallbeispiel), welche Darlegungen, Korrespondenzen und Erläuterungen umfasst 60 %
- Schriftliche Erklärungen, Analysen und Begründungen zu Fragen des Gesellschaftsrechts, zur Gesetzgebung und zum Staat 40 %

Prüfung schriftlich: ca. 90 Minuten (1 ½ Std.)

VI. INTEGRATIONSGESPRÄCH ÜBER DIE FACHBEREICHE III., IV. UND V.

Richtziele

Die Kandidaten können:

- Bedeutung, Aufbau, Funktionsweise und Zusammenhänge der Finanzbuchhaltung beschreiben
- Aufgrund der Finanzbuchhaltung weitergehende Interpretationen über errechnete Kennzahlen vornehmen
- Grundlagen der Mitarbeiterführung wiedergeben
- Beziehungsmuster (-möglichkeiten) zwischen Individuum, Sache und Gruppe verstehen
- Instruktionmethoden erläutern
- Grundlagen, Bedeutung, Aufbau und Funktionsweise von gastgewerblichen Marketingkonzepten beschreiben
- Interpretationen von vorgegebenen Marketingkonzepten vornehmen
- Gesellschaftliche, wirtschaftliche und rechtliche Grundlagen unseres Landes erläutern und erklären

Anforderungen

Die Prüfungskandidaten verfügen über ein gutes Grundwissen.

Prüfungsstoff

Siehe Wegleitung Fachbereiche III., IV. und V.

Prüfungsaufgabe

Das Integrationsgespräch (Prüfungsgespräch) ergänzt die schriftlichen Prüfungen in den Fächern Finanzen, Organisation, Mitarbeiter, Marketing, Gesellschaft, Wirtschaft, Recht. Im Rahmen dieses Prüfungsgesprächs sollen konkrete Fragen beantwortet und Problemstellungen erörtert werden.

Prüfung mündlich: ca. 45 Minuten ($\frac{3}{4}$ Std.)
