

An Berufsbildnerinnen, Berufsbildner und Lernende

## Wegleitung zur Ausbildung Diätköchin / Diätkoch EFZ

Die Grundlagen der Ausbildung Diätköchin / Diätkoch mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis bilden zwei Dokumente, mit welchen Sie sich vorgängig vertraut machen.

Es sind dies:

### **1. Bildungsverordnung**

- Verordnung über die berufliche Grundbildung Diätköchin / Diätkoch mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ) vom 9. Oktober 2006

### **2. Bildungsplan**

- Bildungsplan Nr. 79004 für den Beruf Diätköchin / Diätkoch, erstellt durch den Schweizer Kochverband

*Diese und weitere Dokumente wie Berichtsblatt, Bildungsbericht etc. stehen auf der Homepage [www.union-kochverband.ch](http://www.union-kochverband.ch) / [unter dem Link Infos / Agenda](#) zum Download zur Verfügung.*

Während die **Bildungsverordnung** die gesetzlichen Grundlagen und Bedingungen der Ausbildung regelt, gibt der **Bildungsplan** detailliert über Methoden, Lernorte und Leit-, Richt- und Leistungsziele Auskunft.

**Im Bildungsplan** sind also alle für die Ausbildung relevanten Ziele definiert, welche während der Ausbildung zu erreichen sind.

Die Leistungsziele gliedern sich zusätzlich in die drei Lernorte: Betrieb, Schule und überbetriebliche Kurse – geben also Auskunft darüber, welcher Lernort welche Verantwortung für die Ausbildung trägt.

## **1. Die Ausbildung an den drei Lernorten**

**Ein betriebliches Ausbildungskonzept** – welches durch den Ausbildungsbetrieb zu erstellen ist - gibt über die Einhaltung und Umsetzung der in der Bildungsverordnung und im Bildungsplan geforderten Grundlagen Auskunft.

**Die schulische Bildung** ist durch den jeweiligen Schulstandort geregelt und enthält neben Inhalten auch Instrumente zur Unterstützung des Praxistransfers bereit.

*Detaillierte Auskünfte sind auf den Homepages der Schulstandorte Bern ([www.gibb.ch](http://www.gibb.ch)), Zürich ([www.a-b-z.ch](http://www.a-b-z.ch)) ersichtlich.*

**Die überbetrieblichen Kurse** sind eng mit der schulischen, aber auch der betrieblichen Bildung vernetzt und stellen somit die Grundlage für eine optimale Vernetzung und den Praxistransfer der Leistungsziele dar.

**Das Qualifikationsverfahren** prüft am Ende der Ausbildung die inhaltliche, qualitative und quantitative Erreichung der im Bildungsplan definierten Leistungsziele und gibt mit dem EFZ – nach erfolgreichem Bestehen – Auskunft über die Fähigkeiten der Berufsleute.

## 2. Überbetriebliche Kurse

Die Hotel & Gastro Union als Berufsverband ist für die Organisation und der Schweizer Kochverband für Umsetzung der überbetrieblichen Kurse zuständig. Aufgebote, Koordination und Abrechnung der Kurse erfolgt direkt durch die Geschäftsstelle des Schweizer Kochverbandes.

### **Inhalte**

Das Dossier über Aufgaben, Inhalte und das Notenblatt wird Lernenden und den betrieblichen Lernorten zu Beginn der Ausbildung, jedoch spätestens mit dem Aufgebot, zugestellt.

### **Durchführung**

Die Kurse finden in der Regel an zwei Tagen zu Ende des ersten Semesters und an zwei Tagen in der Mitte des zweiten Semesters statt.

### **Aufgabenstellung**

Um die Vernetzung und Einbindung der betrieblichen und schulischen Leistungsziele zu garantieren, wird mit dem Kursaufgebot den Lernenden eine Aufgabe zugestellt, welche vor den Kursen erarbeitet wird. Diese dient als Grundlage für die Durchführung der Kurse und verknüpft die im Bildungsplan aufgeführten Kompetenzen mit der Taxonomie und den Leistungszielen.

### **Notengebung**

Die Kursinstruktoren bewerten die Vorarbeit und Arbeiten während des Kurses nach klar definierten und messbaren Kriterien. Diese werden mit den Lernenden besprochen und die Noten danach dem betrieblichen Lernort, sowie den Lernenden zugestellt. Die 4 Noten aus den 4 Tagen werden zusammen gefasst und der Prüfungskommission – zur Einbindung in das Qualifikationsverfahren – zugestellt.