

**Name, Vorname lernende Person:**

## **Ausbildungsprogramm**

**für die Praktische Ausbildung (PrA) gemäss INSOS-Richtlinien vom 19. September 2012. Sie dient – wenn immer möglich - als Vorbereitung auf eine Tätigkeit im ersten Arbeitsmarkt.**

### **1. Berufsbezeichnung**

**Praktiker/in PrA Küche**

### **2. Einleitende Bemerkungen und Beurteilungsraster**

- Das vorliegende Ausbildungsprogramm ist in enger Anlehnung an den Bildungsplan **Küchenangestellte/r** EBA entwickelt worden und dient als **standardisierte Vorlage** für die Praktische Ausbildung PrA **Küche**.

- Um der für die PrA-Lernenden notwendigen **Individualisierung und Flexibilisierung** gerecht zu werden, können Felder mit Kompetenzen, die PrA-Lernende nicht oder noch nicht erreichen, leer gelassen werden. Es dürfen keine Zeilen gelöscht werden. Hingegen ist es möglich, am Ende jedes Themenbereichs weitere, individuelle Kompetenzen anzufügen.

- Im Sinn der **Modularisierung** sind bestimmte Kompetenzen grau hinterlegt. INSOS empfiehlt, diese Kompetenzen im ersten Ausbildungsjahr auszubilden.

- INSOS empfiehlt, das Ausbildungsprogramm im Verlauf des ersten sowie gegen Ende des zweiten Ausbildungsjahres zur **Einschätzung der Kompetenzen** der Lernenden zu verwenden.

- Ergänzend kann der [Bildungsbericht](#) für Standortgespräche verwendet werden. Für die überfachlichen Kompetenzen diene der Bildungsbericht als Vorlage, welche auf die Zielgruppe der PrA angepasst wurde.

## **Beurteilungsraster PrA**

Mit dem vorliegenden Ausbildungsprogramm ist es möglich, die Kompetenzen der Lernenden zu beurteilen. Es ist gleichzeitig die **Grundlage für den Kompetenznachweis**, der am Ende der Ausbildung ausgestellt wird.

Bei Lernenden, die mehrheitlich als „selbstständig“ beurteilt werden (vgl. nachfolgendes Beurteilungsraster), ist ein Übertritt in die entsprechende zweijährige berufliche Grundbildung mit eidgenössischem Berufsattest (EBA) zu prüfen.

Für die Beurteilung der Kompetenzen hat INSOS ein Raster mit vier Kategorien entwickelt, die wie folgt definiert sind:

### **selbstständig**

Arbeitet nach Anweisung ohne Unterstützung;  
Nur punktuelle Kontrollen notwendig;  
Geht strukturiert vor;  
Arbeitet genau;  
Kann Kenntnisse umsetzen.

### **teilweise selbstständig**

Arbeitet nach Anweisung mit punktueller Unterstützung;  
Regelmässige Kontrollen notwendig;  
Geht mit Unterstützung strukturiert vor;  
Arbeitet mehrheitlich genau;  
Kenntnisse vorhanden und teilweise umsetzbar.

### **mit Unterstützung**

Braucht bei der Arbeit oft Unterstützung;  
Häufige Kontrollen notwendig;  
Kann einen einzelnen Arbeitsschritt mit Unterstützung strukturiert angehen;  
Genau arbeiten mit Unterstützung;  
Grundkenntnisse vorhanden.

### **mit umfassender Unterstützung**

Braucht umfassende Unterstützung und Kontrollen.

### 3 HANDLUNGSKOMPETENZEN

selbstständig  
 teilweise selbstständig  
 mit Unterstützung  
 mit umfassender Unterstützung

#### 3.1 FACHKOMPETENZEN

<b>1</b>	<b>Produktion</b>				
<b>1.1</b>	<b>Kalte Küche: Praktiker/innen PrA Küche sind in der Lage, einfache kalte Gerichte, kalte Vorspeisen, Salate und kalte und gefrorene Süßspeisen nach den Vorgaben des Betriebs zuzubereiten.</b>				
1.1.1	Ich verstehe die Merkmale und den Aufbau für kalte Grundsaucen und bin fähig, diese nach Vorgaben herzustellen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.1.2	Ich kann nach Vorgaben kalte Grundsaucen und die wichtigsten Ableitungen herstellen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.1.3	Ich kenne die wichtigsten Salate und kann diese nach Gewichtsvorgaben zubereiten und anrichten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.1.4	Ich bin fähig, einzelne einfache Komponenten von kalten Vorspeisen nach Rezept herzustellen und anzurichten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.1.4	Ich kann einfache Rüst- und Schnittarten benennen und diese nach visuellen Arbeitsanleitungen anwenden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.1.5	Ich kann einfache kalte und gefrorene Süßspeisen nach Vorgaben herstellen und anrichten (Fruchtsalat, Fruchtcreme etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>1.2</b>	<b>Warme Küche: Praktiker/innen PrA Küche sind fähig, nach Vorgaben einfach Suppen, Stärkebeilagen und Gemüse herzustellen sowie Convenience-Produkte verschiedener Stufen einzusetzen</b>				
1.2.1	Ich kann den Aufbau der Suppe beschreiben und nach Vorgaben herstellen und anrichten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2.2	Ich kenne die häufigsten Gemüsearten und kann diese nach Vorgaben herstellen und nach Gewichtsvorgaben anrichten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2.3	Ich kann einfache Stärkebeilagen herstellen (Bratkartoffeln, Pilawreis etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2.4	Ich kann Eier- und Käsegerichte beschreiben und herstellen (Spiegeleier, Rührei, Toast Hawaii etc..)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2.5	Ich kann im Betrieb eingesetzte Convenience-Food Produkte beschreiben und nach Vorgaben einsetzen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2.6	Ich kenne die im Betrieb eingesetzten Milchprodukte und kann diese beschreiben	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2.7	Ich kenne die im Betrieb eingesetzten Früchte und kann diese beschreiben	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>1.3</b>	<b>Warme Küche: Praktiker/innen PrA Küche sind in der Lage, Grundzubereitungsarten zu verstehen und nach Vorgaben einzelne Komponenten wie Saucen, Fleisch-, Geflügel- und Fischgerichte herzustellen. Sie kennen die Qualität und Gütervorgaben von Fleisch, Geflügel und Fisch und können diese beurteilen.</b>				
1.3.1	Ich kann einfache Fleisch-, Geflügel- und Fischgerichte nach vorgegebener Methode zubereiten (z.B. absetzen, einschichten, braten, sautieren)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

1.3.2	Ich kann nach Vorgaben warme Grundsaucen herstellen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3.3	Ich kenne den Einsatz und die Verarbeitung von Salz und Gewürzen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3.4	Ich kann die im Betrieb üblichen Grundzubereitungsarten an Hand von Beispielen aufzählen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3.5	Ich kenne die Konservierungsarten im Betrieb	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3.6	Ich kann die Qualität der zu verarbeitenden Produkte beurteilen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>1.4</b>	<b>Hygiene bei der Verarbeitung von Lebensmitteln</b>				
1.4.1	Ich kenne die Regeln der Küchenhygiene bei der Verarbeitung von Lebensmitteln und wende diese nach den betrieblichen Vorgaben an	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<b>[weitere individuelle Kompetenzen im Bereich 1]</b>				
<b>2.</b>	<b>Menükunde und Fachrechnen</b>				
<b>2.1</b>	<b>Praktiker/innen PrA Küche sind in der Lage, einfache Rezepturen zu erklären und umzurechnen.</b>				
2.1.1	Ich kann einfache Rezepturen lesen und verstehen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.1.2	Ich kann nach Vorgaben Komponenten für die Herstellung abzählen und wägen für das „Mise en place“	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.1.3	Ich kann an Hand praktischer Beispiele erklären, was eine gesunde Ernährung ausmacht	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.1.4	Ich kann die jahreszeitlichen Einflussfaktoren auf die Menügestaltung beschreiben	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.1.5	Ich kann die Menge von einfachen Rezepturen anpassen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.1.6	Ich kann einfache Rezepturen dokumentieren (in Bild oder Schrift)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<b>[weitere individuelle Kompetenzen im Bereich 2]</b>				
<b>3</b>	<b>Lagerung und Aufbewahrung von Lebensmitteln</b>				
<b>3.1</b>	<b>Praktiker/innen PrA Küche erkennen die Bedeutung der gesunden Ernährung, die Merkmale und sachgemässe Lagerung von Lebensmitteln und verstehen die verschiedenen Lagerarten und -methoden.</b>				
3.1.1	Ich kann die verschiedenen Lagerarten von den im Betrieb eingesetzten kalten Speisen und Lebensmitteln (Früchte, Milchprodukte etc.) beschreiben und wende diese an.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.1.2	Ich kann Lebensmittel unter Berücksichtigung der Konservierungsarten lagern und aufbewahren und das Verfallsdatum der Nahrungsmittel prüfen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.1.3	Ich kann die Qualität von Gemüse, Früchte, Salate, Speisefette und -öle anhand vorgegebener Kriterien beurteilen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.1.4	Ich kann Temperaturen von Kühlräumen und Schockfroster messen und in ein Kontrollblatt eintragen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<b>[Weitere individuelle Kompetenzen im Bereich 3]</b>				
<b>4</b>	<b>Betriebskunde</b>				
<b>4.1</b>	<b>Praktiker/innen PrA Küche verstehen die Abläufe in der Küche, können diese beschreiben und sind in der Lage, Hand in Hand mit Mitarbeitenden zusammen zu arbeiten.</b>				
4.1.1	Ich kann den Aufbau, die Stellen und die Arbeitsprozesse meines Lehrbetriebes und der Küche beschreiben	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.1.2	Ich kann die Abhängigkeiten der verschiedenen Stellen und Aufgaben anhand von Beispielen aufzeigen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.1.3	Ich kann die wesentlichen Schriftstücke der Küche beschreiben, mich an diesen orientieren und einfache Listen bearbeiten (Arbeitsplan, Menüplan, Etiketten, Bestelllisten)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>4.2</b>	<b>Praktiker/innen PrA Küche kennen die Handhabung der Geräte, Maschinen und Einrichtungen in der Produktion und im Speiseverteilsystem.</b>				

	Ich kann die Merkmale und Einsatzmöglichkeiten der wichtigsten Maschinen, Geräte, Einrichtungen und Materialien im Küchenbereich beschreiben	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2.1	Ich kenne die gängigen Küchenhilfsmittel und kann diese unter Beachtung der Sicherheitsmassnahmen bedienen:				
	<input type="checkbox"/> Aufschnittmaschine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Anliker	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Lips Universalmaschine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Teigmaschine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Vakuummaschine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Stabmixer	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Kutter	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Gemüseschneidemaschine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Pacojet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Kartoffelschälmaschine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2.2	Ich kann Kochstelle oder Herdplatte bedienen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2.3	Ich kann den Rational Kombidämpfer (On/Off, Heissluft, Dampf) bedienen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2.4	Ich kann den Schockfroster unter Beachtung der einschlägigen Hygienevorschriften bedienen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2.5	Ich kann den Holdomat bedienen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2.6	Ich kann Bratpfannen und Kipppfannen bedienen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2.7	Ich kann den Self-Service (Tellerwärmer, Wasserbad) bedienen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2.8	Ich kann Gastrogeschirr/Teller nach Vorgaben abfüllen/anrichten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2.9	Ich kann Transportmittel unter Kontrolle beladen und entladen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>4.3</b>	<b>Praktiker/innen PrA Küche sind in der Lage, Maschinen, Geräte, Geschirr, die Küche und Lagerräume nach Vorgaben zu reinigen.</b>				
4.3.1	Ich kann Kasserollen und Kochgeräte nach Vorgaben von Hand reinigen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3.2	Ich kann das Geschirr für die anschliessende Maschinenreinigung vorbereiten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3.3	Ich kann Geschirr nach Vorgaben in die Maschine einfüllen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3.4	Ich halte die Hygieneregeln beim Abwaschen ein	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3.5	Ich kann Maschinen und Geräte der Abwaschorganisation fachgerecht im Betrieb einsetzen und reinigen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3.6	Ich bediene die Reinigungsmaschinen und Geräte fachgerecht:				
	<input type="checkbox"/> Handfegbürste	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Moosgummischieber	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Fegsaugautomat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Einscheibenmaschine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3.7	Ich halte mich an die Regeln der Zwischen- und Grundreinigung von Arbeitsflächen, Wänden, Böden und Einrichtungen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3.8	Ich kann die Reinigungsabläufe im Küchenbereich beschreiben und die Bedeutung von einzelnen Arbeitsschritten erläutern	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3.9	Ich kann die Bedeutung des sorgsamem Umgangs mit Einrichtungen, Geräten und Betriebsmaterialien beschreiben und die geeigneten Massnahmen für deren Werterhaltung treffen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3.10	Ich kann die Grundsätze des effizienten, sorgsamem und ökologischen Einsatzes von Einrichtungen, Geräten und Betriebsmaterialien für eine wirksame Reinigung im Küchenbereich aufzeigen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>4.4</b>	<b>Praktiker/innen PrA Küche kennen die ökologischen Kriterien und halten sich an die Vorgaben in der Abfallverwertung.</b>				
4.4.1	Ich entsorge den Abfall entsprechend dem betrieblichen Abfallkonzept	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4.4.2	Ich kann die ökologischen Grundsätze im Küchenbereich beschreiben	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<b>[Weitere individuelle Kompetenzen im Bereich 4]</b>				
<b>5</b>	<b>Hygiene und Arbeitssicherheit</b>				
<b>5.1</b>	<b>Praktiker/innen PrA Küche verstehen die Grundsätze und Regelungen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz und halten diese ein. Sie können Gefahrenquellen erkennen und Sicherheitsmassnahmen treffen.</b>				
5.1.1	Ich halte die relevanten Vorschriften betreffend Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz gemäss Richtlinien, Empfehlungen und Weisungen der EKAS und der Suva ein	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.1.2	Ich halte die relevanten Vorgaben der Hersteller und Verteiler betreffend Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz ein.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.1.3	Ich hebe und trage Lasten ohne negative Auswirkungen auf den Bewegungsapparat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.1.4	Ich kann die Unfallrisiken im Lehrbetrieb benennen und die Massnahmen zu deren Vermeidung beschreiben.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.1.5	Ich kann die Ursachen typischer Unfallsituationen erläutern und die Folgen für mich und die Mitarbeitenden aufzeigen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.1.6	Ich erkenne die Gefahren im Zusammenhang mit Küchenmaschinen und -geräten sowie Hilfsmitteln und melde diese	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.1.7	Ich kann Sicherheitseinstellungen an Maschinen, Materialien und Hilfsmitteln vornehmen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.1.8	Ich erkenne die Gefahren im Zusammenhang mit der Kücheninfrastruktur (Strom, Luft, Öl, Aufzüge, Materiallager usw.) und melde diese	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.1.9	Ich erkenne die Gefahren im Zusammenhang mit elektrischen Kabeln, Steckdosen und Schaltern usw. und melde diese	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.1.10	Ich schütze mich bei Arbeiten mit dem Schockfroster wirksam gegen Kälte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.1.11	Ich kann die Gefahrenquellen im Arbeitsbereich im Umgang mit Chemikalien etc. benennen und die entsprechenden Schutzmassnahmen nach Anweisung ausführen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.1.12	Ich erkenne die Gefahren im Zusammenhang mit gefährlichen Stoffen anhand ihrer Kennzeichnung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.1.13	Ich wende die Vorschriften im Zusammenhang mit dem Gesundheitsschutz an	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.1.14	Ich wende die Vorgaben im Zusammenhang mit dem Umweltschutz an	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>5.2</b>	<b>Praktiker/innen PrA Küche sind in der Lage, die Grundsätze der persönlichen Hygiene zu beschreiben und umzusetzen</b>				
5.2.1	Ich halte die Vorgaben des Arbeitgebers bzgl. Körperpflege, Kleidung, Schmuck etc. ein	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2.2	Ich setze die persönliche Schutzausrüstung gemäss den Weisungen und Empfehlungen der EKAS und der Suva ein	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2.3	Ich kenne die Grundsätze der Betriebshygiene	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2.4	Ich kenne die Grundsätze der Lebensmittelhygiene	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2.5	Ich halte die Reinigungs- und Desinfektionsprozesse gemäss Instandhaltungsplan ein	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2.6	Ich kann die Ursachen mangelnder Hygiene erklären und deren Auswirkungen beschreiben	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<b>[Weitere individuelle Kompetenzen im Bereich 5]</b>				

<b>6</b>	<b>Kommunikation und Sozialwesen</b>				
6.1	<b>Praktiker/innen PrA Küche halten in allen Tätigkeiten ihren Handlungsspielraum ein</b>				
6.1.1	Ich leite Aufgaben, die ich selbst nicht ausführen kann oder darf, an die zuständige Person weiter	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>6.2</b>	<b>Praktiker/innen PrA Küche kennen die Funktion und Bedeutung von Verhaltens- und Kommunikationsregeln im Umgang mit Vorgesetzten, Gästen und Mitarbeitenden.</b>				
6.2.1	Ich kann anhand von positiven Beispielen die Aspekte und Regeln erfolgreicher Kommunikation aufzeigen sowie verbesserungsfähige Situationen und das eigene Verhalten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.3	<b>Praktiker/innen PrA Küche nehmen sich als Persönlichkeit mit Stärken und Schwächen wahr.</b>				
6.3.1	Ich kann meine eigenen Stärken benennen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.3.2	Ich kann fachfremden Personen erläutern, wie ich meine Stärken wirkungsvoll einsetze	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.3.3	Ich kenne meine eigenen Schwächen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.3.4	Ich kann fachfremden Personen erläutern, wie ich meine Schwächen ausgleiche	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<b>[Weitere individuelle Kompetenzen im Bereich 6]</b>				

### 3.2 ÜBERFACHLICHE KOMPETENZEN

Für die Beurteilung der überfachlichen Kompetenzen wird nicht das Beurteilungsraster der fachlichen Kompetenzen verwendet, sondern ein anderes Bewertungssystem eingeführt. Kompetenzen, die negativ bewertet werden, sind unter „Bemerkungen“ genauer zu erläutern.

#### 3.2.1 Methodenkompetenzen

	++	+	-	--
Ordnung am Arbeitsplatz halten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Einsatz geeigneter Methoden und Hilfsmittel, um Aufgaben zu lösen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Entgegennehmen und Umsetzen einfacher Anweisungen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ökologisches Verhalten, Materialverbrauch und Entsorgung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sorgfältiger Umgang mit Mitteln und Betriebseinrichtungen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Entwickeln oder Annehmen und Umsetzen von Lernstrategien	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bemerkungen:				

#### 3.2.2 Sozialkompetenzen

	++	+	-	--
Zusammenarbeit im Team	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Konfliktfähigkeit, Umgang mit Kritik	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Abmachungen und Regeln einhalten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Respekt gegenüber Mitmenschen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Information und Kommunikation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Umgang mit Kunden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bemerkungen:				

#### 3.2.3 Selbstkompetenzen

	++	+	-	--
Genaueres und zuverlässiges Arbeiten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Konstantes und konzentriertes Arbeiten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Überprüfen der eigenen Arbeiten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Selbsteinschätzung, eigene Grenzen erkennen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Geltende Arbeitszeiten einhalten, Pünktlichkeit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Durchhaltevermögen und Bewältigung eines ganzen Arbeitstags	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Umgangsformen: Situationsgerechtes Verhalten und Auftreten, Freundlichkeit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Äussere Erscheinung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Motivation und berufliche Identifikation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bemerkungen:				

**Datum, Unterschrift lernende Person/ gesetzliche Vertretung**

\_\_\_\_\_

**Datum, Unterschrift BerufsbildnerIn**

\_\_\_\_\_



## 4. Ausbildungsform

### 4.1 Ausbildungsplatz

Die theoretische und praktische Ausbildung erfolgen in der **Berufsschule PRA Graubünden sowie in den ARGO Betrieben**. Die Lernenden erfahren ihre Ausbildung in einem ersten Schritt betriebsintern. Durch die Bearbeitung von Kundenaufträgen wird den Lernenden die Möglichkeit geboten, die Gesetzmässigkeiten des produktiven Arbeitens kennen zu lernen und sich einen ihren Fähigkeiten entsprechenden Arbeitsrhythmus sowie das nötige Qualitätsbewusstsein anzueignen. Durch stetes Üben und Ausführen von sich wiederholenden Tätigkeiten werden sie mit den vorkommenden Arbeiten vertraut gemacht, die einzelnen Arbeitsschritte intensiv trainiert und eine Leistungsfähigkeit angestrebt, die wirtschaftlich verwertbar ist (gemäss KSBE Rz 3010). Besonders geachtet wird auf eine möglichst selbstständige, sorgfältige und zuverlässige Arbeitsweise. Praktika sind fester Bestandteil der Ausbildung. Sie werden individuell – je nach Fähigkeiten und Eignung der lernenden Person – geplant und durchgeführt.

### 4.2 Unterricht

Der theoretische Unterricht steht in engem Bezug zur praktischen Ausbildung und zum Lebensalltag und umfasst gemäss INSOS-Richtlinien mindestens sechs Wochenlektionen. Er vermittelt niveaubezogen die notwendigen beruflichen Kenntnisse und Fertigkeiten (berufskundlicher Unterricht) und gibt Hilfen zur möglichst selbstständigen Bewältigung des persönlichen Alltags (allgemein bildender Unterricht). Gleichzeitig berücksichtigt er die individuellen Fähigkeiten, Interessen und Möglichkeiten der Lernenden.

#### **Fächer**

#### **Lektionen pro Woche**

Allgemein bildender Unterricht  
Berufskundlicher Unterricht  
Turnen und Sport

1.LJ 5	2.LJ 3
1.LJ 2	2.LJ 4
1.LJ 1	2.LJ 1

## 5. Ausbildungsdauer

Die Ausbildung dauert zwei Jahre. Es erfolgen regelmässig Standortbestimmungen. Vor dem Ausbildungsende findet eine Schlussbesprechung statt. Zu Standortbestimmungen und Besprechungen werden jeweils alle beteiligten Parteien eingeladen.

## 6. Qualifikationsverfahren

Zum Qualifikationsverfahren wird zugelassen, wer die *'Praktische Ausbildung'* gemäss INSOS-Richtlinien absolviert hat.

Das Qualifikationsverfahren wird vom Ausbildungsbetrieb organisiert und besteht aus einer Überprüfung der Handlungskompetenzen gemäss Abs. 3.1 bis 3.4 dieses Ausbildungsprogramms sowie gemäss INSOS-Richtlinien Abs. 6.1 und 6.2.

## 7. Ausweis PrA

Nach beendeter Ausbildung wird der lernenden Person via INSOS Schweiz ein Ausweis PrA nach INSOS abgegeben. Die Ausbildungsinstitution stellt der lernenden Person ein Ausbildungszeugnis aus und verfasst zuhanden der IV-Stelle einen Schlussbericht.

Die erworbenen Fachkompetenzen werden im Kompetenznachweis individuell und einzeln aufgeführt und berechtigen die Inhaber, fortan den Titel **Praktiker/in PrA Küche** zu führen.