



ABB Fachbereich / Qualifikationsverfahren

Handbuch Validierungsverfahren

Teil 2

Berufsspezifische Anhänge

Köchin EFZ 2014

Koch EFZ 2014

Bildungs- und Kulturdirektion des Kantons Bern

September 2021

BERUFSABSCHLUSS FÜR ERWACHSENE

**MEHR KOMPETENZ.
MEHR ERFOLG.
MEHR PERSPEKTIVEN.**



Inhaltsverzeichnis

1	Wege Berufsabschluss für Erwachsene	3
2	Nutzungsbestimmungen Validierungstool	4
3	Eingangsportale Kantone	6
4	Qualifikationsprofil Koch/Köchin EFZ	6
5	Bestehensregeln Validerung von Bildungsleistungen Koch / Köchin EFZ	6
6	Anforderungsprofil Allgemeinbildung Kanton Bern	7
7	Selbstbeurteilung	10
8	Anrechenbare Vorbildungen	16
9	Anerkennung der Berufserfahrung	17
10	Mustererfahrungsbericht	18
11	Dokumentenkontrolle	25

1 Wege Berufsabschluss für Erwachsene

Sie haben noch keinen Berufsabschluss erworben oder arbeiten seit Längerem in einem anderen als dem erlernten Beruf und möchten auch für diesen Beruf ein Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis erwerben?

Ein anerkannter Berufsabschluss bringt Ihnen Vorteile. Sie verbessern Ihre Situation auf dem Arbeitsmarkt, eröffnen sich vielfältige Weiterbildungsoptionen und haben normalerweise bessere Verdienstmöglichkeiten.

Es ist nie zu spät, einen eidgenössischen Abschluss (Fähigkeitszeugnis EFZ oder Berufsattest EBA) zu erwerben. Dabei stehen Ihnen vier Wege offen: Die berufliche und die verkürzte berufliche Grundbildung (je mit Lehrvertrag), die direkte Zulassung zur Abschlussprüfung (Qualifikationsverfahren, ohne Lehrvertrag) und die Validierung. Wenn Sie bereits spezifische Vorkenntnisse mitbringen, können diese angerechnet werden.

Es gibt verschiedene Möglichkeiten, zu einem eidgenössischen Berufsattest (EBA) oder einem eidgenössischen Fähigkeitszeugnis(EFZ) zu kommen:

	Berufliche Grundbildung	Verkürzte berufliche Grundbildung	Direkte Zulassung zur Abschlussprüfung	Validierung von Bildungsleistungen
Voraussetzungen	<ul style="list-style-type: none"> Lehrvertrag 	<ul style="list-style-type: none"> Abgeschlossene Erstausbildung und/oder entsprechende berufliche Kompetenzen Lehrvertrag 	<ul style="list-style-type: none"> 5 Jahre generelle Berufserfahrung, (davon 2 bis 5 Jahre berufsspezifisch – je nach Beruf) 	<ul style="list-style-type: none"> 5 Jahre generelle Berufserfahrung, (davon 2 bis 5 Jahre berufsspezifisch – je nach Beruf)
Dauer und Modus	<ul style="list-style-type: none"> 2 bis 4 Jahre (Vollzeit, Teilzeit auf Gesuch möglich) 	<ul style="list-style-type: none"> 1 bis 2 Jahre verkürzte Lehre (Vollzeit oder Mindestpensum) 	<ul style="list-style-type: none"> je nach Vorbildung/Praxiserfahrung (berufsbegleitend) 	<ul style="list-style-type: none"> je nach Vorbildung/Praxiserfahrung (berufsbegleitend)
Vorgehen	<ul style="list-style-type: none"> Ausbildung, Abschlussprüfung 	<ul style="list-style-type: none"> verkürzte Ausbildung, Abschlussprüfung 	<ul style="list-style-type: none"> individuelle Vorbereitung, Abschlussprüfung 	<ul style="list-style-type: none"> Dossier erstellen, Dossierbeurteilung, Beurteilungsgespräch, ergänzende Bildung
Abschluss	<ul style="list-style-type: none"> eidg. Fähigkeitszeugnis oder eidg. Berufsattest 	<ul style="list-style-type: none"> eidg. Fähigkeitszeugnis oder eidg. Berufsattest 	<ul style="list-style-type: none"> eidg. Fähigkeitszeugnis oder eidg. Berufsattest 	<ul style="list-style-type: none"> eidg. Fähigkeitszeugnis oder eidg. Berufsattest
Kosten	<ul style="list-style-type: none"> kostenlos 	<ul style="list-style-type: none"> kostenlos 	<ul style="list-style-type: none"> ohne Erstausbildung kostenlos 	<ul style="list-style-type: none"> ohne Erstausbildung kostenlos

Unter folgendem Link können Sie sich detailliert über die verschiedenen Wege informieren.

BIZ Berufsberatungs- und Informationszentren Bern: www.be.ch/bae

Validierungsverfahren

Das Validierungsverfahren ist ein Qualifikationsverfahren gemäss Berufsbildungsgesetzgebung, das einen Berufsabschluss ohne Grundbildung und ohne formale Abschlussprüfung ermöglicht. Die Teilnehmenden zeigen auf andere Art und Weise, dass sie die beruflichen und allgemeinbildenden Handlungskompetenzen im angestrebten Beruf besitzen.

Für das Validierungsverfahren wird ab dem 1. Januar 2020 im Kanton Bern eine prozessunterstützende Software (Validierungstool) eingesetzt.

2 Nutzungsbestimmungen Validierungstool

1 Gegenstand

Das Mittelschul- und Berufsbildungsamt des Kantons Bern führt im Kanton Bern das vom Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation anerkannte Validierungsverfahren von Bildungsleistungen und die direkte Zulassung zur Abschlussprüfung durch. Die Validierungsverfahren werden in der Regel für Teilnehmende aus der gesamten Deutschschweiz angeboten.

In einem Validierungsverfahren wird belegt, über welche Fähigkeiten und Kompetenzen eines bestimmten Berufes die Teilnehmenden bereits verfügen. Hierzu werden allgemeinbildende und berufliche Handlungskompetenzen in einem Validierungsdossier dokumentiert, und es wird nachgewiesen, was der/die Teilnehmende in seinem/ihrerem Beruf oder auch ausserhalb des Berufes theoretisch gelernt und in der Praxis angewendet hat. In der anschliessenden Validierung erhält man eine Bestätigung, die detailliert aufzeigt, welche Bildungsleistungen angerechnet werden. Das vorliegende Validierungstool wird für die Dossiererstellung benötigt und leitet durch das Validierungsverfahren.

Im Zulassungsverfahren wird belegt, dass der/die Teilnehmende über mindestens fünf Jahre Berufserfahrung (spezifische Berufserfahrung gemäss der Bildungsverordnung im angestrebten Beruf) verfügt. Wenn die erforderlichen Berufskennnisse belegt sind, kann der Berufsabschluss durch Absolvieren der Abschlussprüfung erworben werden. Das vorliegende Zulassungstool dient zur Abklärung der vorhandenen Berufskennnisse und möglichen Dispensationen.

2 Nutzerinnen und Nutzer/Zugriffsberechtigte

Das Validierungs- und Zulassungstool kann von Kandidatinnen und Kandidaten sowie von Expertinnen und Experten genutzt werden.

Die Teilnehmenden im Validierungs- und im Zulassungsverfahren sind als die Nutzerinnen und Nutzer zum wahrheitsgetreuen und selbstständigen Verfassen des Inhalts der Dossiers verpflichtet.

3 Registrierung/Kosten/Freischaltung

Die Teilnehmenden müssen bei der erstmaligen Registrierung die folgenden Angaben zu ihrer Person machen:

- Name/Vorname
- Geburtsdatum
- AHV-Nummer (13-stellig)
- Nationalität und Heimatort
- Telefonnummer
- E-Mail-Adresse
- Privatadresse

Für den Erwerb des Logins wird von den Kandidatinnen und Kandidaten eine Nutzungsgebühr in der Höhe von CHF 90.- erhoben. Erfolgt die Bezahlung der Nutzungsgebühr nicht innerhalb der auf der Rechnung festgelegten Zahlungs- und Mahnfrist, wird den Teilnehmenden das Login entzogen.

Experten/-innen, ebenso wie Mitarbeitende der Berufsberatung Bern, bzw. des Mittelschul- und Berufsbildungsamtes Bern erhalten ein Login zur Ausübung ihrer Tätigkeit im Rahmen des Validierungs- und Zulassungsverfahrens. Die genannten Personengruppen können sich nicht selbst registrieren, sondern erhalten die Zugangsdaten von den verantwortlichen kantonalen Stellen.

Der Benutzername und das Passwort sind nicht übertragbar und dürfen nur von der berechtigten Person benutzt werden.

Für die Nutzung des Tools muss eine Natelnummer hinterlegt werden, an die ein persönlicher Code geschickt wird. Die Natelnummer wird im Profil nicht angezeigt und wird zu keinem anderen Zweck als zur erhöhten Sicherheit im Loginverfahren verwendet.

4 Datenschutz

Das Mittelschul- und Berufsbildungsamt des Kantons Bern ist zur Wahrung der Datenschutzgesetzgebung verpflichtet. Persönliche Daten, die beim Ausfüllen von Formularen über das Zulassungs- und Validierungstool übermittelt werden, sind vertraulich und werden nicht an Dritte weitergegeben.

Daten zu den Validierungsverfahren sowie auch Daten von abgebrochenen Validierungsverfahren werden zu Statistikzwecken in anonymisierter Form gespeichert. Dasselbe gilt für Daten aus Zulassungsverfahren und abgebrochenen Zulassungsverfahren.

Die während des Validierungs- und Zulassungsverfahrens erstellen Dossiers werden bis zum Ablauf der Beschwerdefrist bzw. bis zur rechtskräftigen Erledigung allfälliger Beschwerden aufbewahrt, mindestens jedoch während eines Jahres. Anschliessend werden sie vollständig gelöscht. Dossiers aus abgebrochenen Verfahren werden innerhalb eines Jahres ohne Systemzugriff unwiderruflich gelöscht.

5 Datensicherung

Die Datensicherheit wird durch angemessene technische und organisatorische Massnahmen gewährleistet. Nur die freigeschalteten Nutzerinnen und Nutzer des Tools sowie die ins Validierungs- und Zulassungsverfahren involvierten Mitarbeitenden des Mittelschul- und Berufsbildungsamtes des Kantons Bern haben Zugriff auf die Daten.

Daten werden über einen gesicherten elektronischen Kanal übertragen. Passwörter werden verschlüsselt abgelegt. Demgegenüber werden Informationen betreffend Statusänderungen des Dossiers per E-Mail und damit auf einem ungesicherten Kanal übermittelt. Somit besteht das Risiko, dass jeweils die Sender- und Empfängeradressen durch Drittpersonen abgefangen und eingesehen werden können.

Für die Geheimhaltung des Passworts tragen die Nutzer und Nutzerinnen die Verantwortung.

Bei der Nutzung des Tools ausserhalb der Räumlichkeiten des Mittelschul- und Berufsbildungsamtes des Kantons Bern sind die Nutzer und Nutzerinnen dazu verpflichtet, dass keine sensitiven Informationen an unbeteiligte Personen gelangen. Dazu gehört die Einsicht auf und die Ansteuerung von peripheren Geräte (Monitore, Drucker, etc.), welche nur für die berechtigten Personen möglich sein dürfen.

6 Urheberrecht

Das Mittelschul- und Berufsbildungsamt des Kantons Bern ist Lizenznehmer des Zulassungs- und Validierungstools der Ivaris AG und für den Inhalt des Tools verantwortlich.

Sämtliche Online-Dokumente und Webseiten sowie ihre Teile sind urheberrechtlich geschützt und dürfen nur zum privaten Gebrauch kopiert und ausgedruckt werden. Ohne vorgängige schriftliche Erlaubnis des Mittelschul- und Berufsbildungsamtes Bern dürfen die Dokumente und Webseiten sowie ihre Teile weder vervielfältigt noch auf anderen Servern gespeichert, in Newsgroups oder Online-Dienste eingespeist oder auf einer CD-ROM oder anderen Datenträgern gespeichert werden.

7 Gewährleistung / Haftungsausschluss

Für die Haftung wird auf die allgemeinen Hinweise für die Nutzung der Internetseiten des Kantons Bern verwiesen.

Die Chefexperten/-innen und Experten/-innen und die Mitglieder der Prüfungskommissionen unterliegen den Bestimmungen der kantonalen Staatshaftung (Art. 100 ff. des Personalgesetzes vom 16. September 2004, PG, BSG 153.01). Wenn Dritten gegenüber widerrechtlich Schaden zugefügt wird, kann der Kanton auf die verantwortliche Person Rückgriff nehmen, wenn diese den Schaden vorsätzlich oder grobfahrlässig verursacht hat.

8 Annahme der Nutzungsbestimmungen

Bevor die Kandidatinnen und Kandidaten sowie die Expertinnen und Experten das Tool benutzen, müssen sie den Nutzungsbedingungen zustimmen. Die Annahme der vorliegenden Nutzungsbestimmungen erfolgt elektronisch.

3 Eingangsportale der Kantone

Folgender Link dient den Kandidatinnen und Kandidaten, die zuständige Ansprechperson / die zuständige Institution im Validierungsverfahren zu finden.

www.berufsberatung.ch/dyn/show/115332

4 Qualifikationsprofil Koch / Köchin EFZ

Kann auf der Seite des Staatssekretariats für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI) eingesehen werden:

www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/79007

5 Bestehensregeln Validerung von Bildungsleistungen Koch/Köchin EFZ

Kann auf der Seite des Staatssekretariats für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI) eingesehen werden:

www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/79007

6 Anforderungsprofil Allgemeinbildung Kanton Bern

Validierung in der Allgemeinbildung

In dem von Ihnen eingereichten Dossier zeigen Sie, dass Sie neben den Handlungskompetenzen in Ihrem Beruf auch über Handlungskompetenzen in der Allgemeinbildung verfügen. Die Anforderungen der Allgemeinbildung werden in die Beurteilung des Dossiers einbezogen.

In der Allgemeinbildung setzen Sie sich mit dem persönlichen, dem beruflichen und dem gesellschaftlichen Bereich auseinander. Sie wählen für jeden Bereich ein Thema oder eine Fragestellung aus, mit der Sie sich vertieft auseinandersetzen.

Persönlicher Bereich

Im persönlichen Bereich stehen Sie im Zentrum. Sie setzen sich mit einem persönlichen Thema oder Fragestellung auseinander und zeigen auf, dass Sie in diesem Bereich über die Handlungskompetenzen verfügen.

Mögliche Themenfelder können folgendermassen aussehen:

- Die eigene Rolle im familiären Umfeld und verschiedene Formen des Zusammenlebens unter Einbezug der rechtlichen und sozialen Aspekte wahrnehmen
- Die eigene Rolle als Mieterin/Mieter oder Eigentümerin/Eigentümer einer Immobilie/Wohnung und damit verbundene rechtliche und wirtschaftliche Folgen wahrnehmen
- Als Konsumentin/Konsument unter Berücksichtigung einer nachhaltigen Entwicklung eine verantwortungsbewusste und überlegte Haltung einnehmen
- In Bezug auf das eigene kulturelle Leben und auf dasjenige des eigenen Umfelds eine reflektierte Haltung einnehmen
- Bei Entscheidungen des täglichen Lebens eigene Werthaltungen einbeziehen

Viele andere Themen oder Fragestellungen sind möglich und erwünscht.

Beruflicher Bereich

Im beruflichen Bereich stehen Sie und ihre berufliche Situation im Zentrum. Sie setzen sich mit einem Thema oder Fragestellung auseinander und zeigen auf, dass Sie in diesem Bereich über die Handlungskompetenzen verfügen. Das Thema oder die Fragestellung sind eng mit Ihrer beruflichen Situation verknüpft, grenzen sich aber von den Handlungskompetenzen ab, die Sie im berufskundlichen Teil des Dossiers nachgewiesen haben.

Mögliche Themenfelder können folgendermassen aussehen:

- Arbeitsrechtliche Herausforderungen als arbeitnehmende Person bewältigen
- Die eigene berufliche Vorsorge- und Versicherungssituation in Bezug auf verschiedene Risiken regeln
- Die Sicherheit der eigenen beruflichen Situation in Beziehung zu wirtschaftlichen, technologischen und ökologischen Entwicklungen der eigenen Branche setzen
- Das eigene berufliche Handeln den verschiedenen Erwartungen innerhalb und ausserhalb des Betriebes anpassen

Viele andere Themen oder Fragestellungen sind möglich und erwünscht.

Gesellschaftlicher Bereich

In diesem Bereich geht es um Sie als Person, die Bestandteil einer Gesellschaft ist. Sie setzen sich mit einem Thema oder einer Fragestellung auseinander und zeigen auf, dass Sie in diesem Bereich über die Handlungskompetenzen verfügen.

Mögliche Themenfelder können folgendermassen aussehen: Gestaltungsmöglichkeiten eines politischen Systems nützen. Mit staatlichen Organen und Institutionen zusammenarbeiten Differenziert

Stellung nehmen zu Positionen von Interessengruppen in Bezug auf politische oder wirtschaftliche Themen von regionaler, kantonaler, nationaler oder internationaler Bedeutung Vereinigungen auf politischer, wirtschaftlicher, sozialer oder kultureller Ebene in die eigene Lebensgestaltung mit einbeziehen Mit den Herausforderungen einer interkulturellen Gesellschaft umgehen

Viele andere Themen oder Fragestellungen sind möglich und erwünscht.

Arbeitsauftrag

1. Sie wählen für jeden Bereich ein Thema aus oder formulieren eine Fragestellung, mit der Sie sich auseinandersetzen wollen.
2. Sie suchen nach Informationen, recherchieren, machen sich Notizen und sammeln alles, was es braucht, um sich mit dem jeweiligen Bereich gezielt auseinandersetzen zu können.
3. Sie verfassen für jeden Bereich einen Text anhand der beschriebenen Kriterien im Umfang von 2–3 A4-Seiten.
4. Kriterien:

Zuordnung:

Das gewählte Thema oder die formulierte Fragestellung ist der nachzuweisenden Handlungskompetenz korrekt zugeordnet.

Situation:

Das gewählte Thema oder die formulierte Fragestellung entspricht der Komplexität der nachzuweisenden Handlungskompetenz.

Sachkompetenz (doppelt gewertet):

Das gewählte Beispiel belegt allgemeinbildende Sachkompetenz.

Beschreibung:

Situation, Aufgaben, Tätigkeiten und Verhalten sind nachvollziehbar und klar strukturiert beschrieben.

Begründung:

Die Begründung zeigt auf, inwieweit durch das gewählte Vorgehen die gesetzten Ziele erreicht wurden.

Reflexion:

Eine konstruktiv kritische Selbsteinschätzung der Handlungskompetenz und Schlussfolgerungen sind vorhanden.

Kohärenz:

Der Text ist kohärent, verfügt über einen roten Faden und ist logisch aufgebaut.

Wortschatz und Satzbau:

Der Wortschatz ist differenziert. Der Satzbau ist korrekt und Konjunktionen werden richtig verwendet.

Grammatik und Rechtschreibung:

Verb-, Zeit- und Kasusformen sowie die Rechtschreibung sind korrekt.

Formale Vorgaben

Gestaltung, Layout, leserfreundlich, korrekte Handhabung der Plattform

Alle Kriterien werden mit 3 Punkten bewertet, für die Sachkompetenz gibt es 6 Punkte. Die Handlungskompetenz ist erfüllt, wenn mindestens 22 von 33 Punkten erreicht wurden.

Beurteilungskriterien

Erfüllt			Nicht erfüllt		
Beurteilungskriterien		Sehr gut - gut (3 Punkte)	Ausreichend (2 Punkte)	Mangelhaft (1 Punkt)	Ungenügend (0 Punkte)
1	Zuordnung	Das gewählte Thema oder die formulierte Fragestellung ist der nachzuweisenden Handlungskompetenz korrekt zugeordnet.	Das gewählte Thema oder die formulierte Fragestellung ist der nachzuweisenden Handlungskompetenz nachvollziehbar zugeordnet.	Das gewählte Thema oder die formulierte Fragestellung kann der nachzuweisenden Handlungskompetenz kaum zugeordnet werden.	Das gewählte Thema oder die formulierte Fragestellung kann der nachzuweisenden Handlungskompetenz nicht zugeordnet werden.
2	Situation	Das gewählte Thema oder die formulierte Fragestellung entspricht der Komplexität der nachzuweisenden Handlungskompetenz.	Das gewählte Thema oder die formulierte Fragestellung entspricht mehrheitlich der Komplexität der nachzuweisenden Handlungskompetenz.	Das gewählte Thema oder die formulierte Fragestellung entspricht teilweise der Komplexität der nachzuweisenden Handlungskompetenz.	Das gewählte Thema oder die formulierte Fragestellung entspricht in der Komplexität nicht der nachzuweisenden Handlungskompetenz.
3	Sachkompetenz (doppelt gewertet)	Das gewählte Beispiel belegt allgemein bildende Sachkompetenz.	Das gewählte Beispiel belegt mehrheitlich allgemein bildende Sachkompetenz.	Das gewählte Beispiel belegt teilweise allgemein bildende Sachkompetenz.	Das gewählte Beispiel belegt keine allgemein bildende Sachkompetenz.
4	Beschreibung	Situation, Aufgaben, Tätigkeiten und Verhalten sind nachvollziehbar und klar strukturiert beschrieben.	Situation, Aufgaben, Tätigkeiten und Verhalten sind nachvollziehbar und strukturiert beschrieben.	Situation, Aufgaben, Tätigkeiten und Verhalten sind teilweise nachvollziehbar und strukturiert beschrieben.	Situation, Aufgaben, Tätigkeiten und Verhalten sind nicht nachvollziehbar und strukturiert beschrieben.
5	Begründung	Die Begründung zeigt auf, inwieweit durch das gewählte Vorgehen die gesetzten Ziele erreicht wurden.	Die Begründung zeigt mehrheitlich auf, inwieweit durch das gewählte Vorgehen die gesetzten Ziele erreicht wurden.	Die Begründung zeigt teilweise auf, inwieweit durch das gewählte Vorgehen die gesetzten Ziele erreicht wurden.	Die Begründung zeigt nicht auf, inwieweit durch das gewählte Vorgehen die gesetzten Ziele erreicht wurden.
6	Reflexion	Eine konstruktiv kritische Selbsteinschätzung der Handlungskompetenz und Schlussfolgerungen sind vorhanden.	Eine konstruktiv kritische Selbsteinschätzung der Handlungskompetenz und Schlussfolgerungen sind mehrheitlich vorhanden.	Eine konstruktiv kritische Selbsteinschätzung der Handlungskompetenz und Schlussfolgerungen sind teilweise vorhanden.	Eine konstruktiv kritische Selbsteinschätzung der Handlungskompetenz und Schlussfolgerungen sind nicht vorhanden.
7	Kohärenz	Der Text ist kohärent, verfügt über einen roten Faden und ist logisch aufgebaut.	Der Text ist mehrheitlich kohärent, verfügt über einen roten Faden und ist logisch aufgebaut.	Der Text verfügt über einen roten Faden und ist mehrheitlich logisch aufgebaut.	Der Text verfügt über keinen roten Faden und ist nicht logisch aufgebaut.
8	Wortschatz und Satzbau	Der Wortschatz ist differenziert. Der Satzbau ist korrekt und Konjunktionen werden richtig verwendet.	Der Wortschatz ist mehrheitlich differenziert. Der Satzbau ist grösstenteils korrekt und Konjunktionen werden richtig verwendet.	Der Wortschatz ist teilweise differenziert. Der Satzbau ist grösstenteils korrekt und Konjunktionen werden mehrheitlich richtig verwendet.	Der Wortschatz ist nicht differenziert. Der Satzbau ist teilweise korrekt und Konjunktionen werden nicht richtig verwendet.
9	Grammatik- und Rechtschreibung	Verb-, Zeit- und Kasusformen sowie die Rechtschreibung sind korrekt.	Verb-, Zeit- und Kasusformen sowie die Rechtschreibung sind mehrheitlich korrekt.	Verb-, Zeit- und Kasusformen sowie die Rechtschreibung sind teilweise korrekt.	Verb-, Zeit- und Kasusformen sowie die Rechtschreibung sind nicht korrekt.
10	Formale Vorgaben	Gestaltung, Layout, leserfreundlich, korrekte Handhabung der Plattform.	Gestaltung, Layout, mehrheitlich leserfreundlich, mehrheitlich korrekte Handhabung der Plattform.	Gestaltung, Layout, teilweise leserfreundlich, nicht korrekte Handhabung der Plattform.	Formale Vorgaben wurden nicht eingehalten.

7 Selbstbeurteilung

W = Wahlpflicht

Handlungskompetenzen Bereich: 1 Herstellen und Präsentieren von Speisen und Gerichten sowie Anwenden Fremdsprache/Kochtechnische Fachsprache

1.1 Pflanzliche Lebensmittel anhand von Merkmalen, Qualität und Einsatzmöglichkeiten einkaufen, korrekt lagern und fachgerecht zubereiten.

Präzisierung	trifft zu	trifft eher zu	trifft eher nicht zu	trifft nicht zu
1. Qualitätsunterschiede bei Gemüse, Kartoffeln, Getreide, Obst und Pilzen beurteilen und geeignete Massnahmen bei mangelnder Qualität ergreifen. (1.1)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
2. Lebensmittelrechtliche Vorschriften bei Warenannahme und Lagerung von pflanzlichen Lebensmitteln umsetzen. (1.1)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
3. Vorbereitungsarbeiten für pflanzliche Lebensmittel im Dreischritt Waschen, Rüsten, Schneiden beherrschen und fachgerechte Schnittarten einsetzen. (1.1)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

1.2 Tierische Lebensmittel anhand von Merkmalen, Qualität und Einsatzmöglichkeiten einkaufen, korrekt lagern und fachgerecht zubereiten.

Präzisierung	trifft zu	trifft eher zu	trifft eher nicht zu	trifft nicht zu
1. Tierische Lebensmittel nach Gruppierung, Art und Qualität unterscheiden und Deklarationsvorschriften erklären. (1.2)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
2. Bedeutung der kritischen Kontrollpunkte (CCP) bei Warenannahme, Qualität und Lagerung der tierischen Lebensmittel gemäss Gesetzgebung darstellen. (1.2)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
3. Fach- und produktgerechtes Vorbereiten, Aufteilen und Portionieren von tierischen Lebensmitteln unter Berücksichtigung von Beschaffenheit und Besonderheiten aufzeigen. (1.2)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

1.3 Lebensmittel tierischem Ursprungs anhand von Merkmalen, Qualität und Einsatzmöglichkeiten einkaufen, korrekt lagern und fachgerecht zubereiten.

Präzisierung	trifft zu	trifft eher zu	trifft eher nicht zu	trifft nicht zu
1. Gruppierung, Sorten und Zusammensetzung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs wie Milch, Milchprodukte, Eier und Eierprodukte erläutern und deren Qualität bestimmen. (1.3)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
2. Qualitätsunterschiede beurteilen und bei mangelnder Qualität entsprechende Massnahmen ergreifen. (1.3)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
3. Lebensmittelrechtliche Vorschriften in Bezug auf Milch, Joghurt und Eier beschreiben sowie Begrenzung der Verwendungsdauer begründen. (1.3)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

1.4 Weitere Lebensmittel/Produkte anhand von Merkmalen, Conveniencegrad, Qualität und Einsatzmöglichkeiten einkaufen, korrekt lagern und fach- sowie produktgerecht zubereiten.

Präzisierung	trifft zu	trifft eher zu	trifft eher nicht zu	trifft nicht zu
1. Weitere Lebensmittel beschreiben und fachgerecht einsetzen wie Speisefette und Öle, Teigwaren, Gewürze/Kräuter, Süsstoffe und Konditoreiprodukte. (1.4)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
2. Verwendung von Kräutern und Gewürzen zu bestimmten Gerichten vorschlagen und begründen. (1.4)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

1.5 Ernährung: Gesunde Gerichte mit schonenden Garmethoden nach Gästewünschen fachgerecht zubereiten.

Präzisierung	trifft zu	trifft eher zu	trifft eher nicht zu	trifft nicht zu
1. Aktuelle Ernährungsgrundsätze erläutern und im Sinne einer optimalen Zusammenstellung der Speisen umsetzen. (1.5)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
2. Auskunft geben können über die Zusammensetzung und Funktion der Energie liefernden und nicht Energie liefernden Nährstoffe. (1.5)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
3. Leicht verdauliche und schwer verdauliche Lebensmittel unterscheiden und mit dem täglichen Energiebedarf in Beziehung setzen. (1.5)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
4. Verdauungsorgane des Menschen und deren Funktion sowie die zentralen Vorgänge bei Verdauung und Stoffwechsel darstellen. (1.5)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
5. Gängige Ernährungsformen fachgerecht und nährstoffschonend anwenden und bei Unverträglichkeiten und Krankheiten Alternativen vorschlagen. (1.5)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

1.6 Garprozess: Produkte mit unterschiedlichen Temperaturen, Klima und Garmethoden effizient zubereiten und die Wahl der Garmethoden den Gästen begründen.

Präzisierung	trifft zu	trifft eher zu	trifft eher nicht zu	trifft nicht zu
1. Lebensmittel aufgrund der Beschaffenheit und der Möglichkeiten den passenden Garmethoden zuordnen und idealen Temperaturbereich bestimmen. (1.6)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
2. Den unterschiedlichen Garmethoden die verfügbaren Geräte, Apparate und Materialien zuordnen und die Wahl begründen. (1.6)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
3. Vorbereitungstechniken fachgerecht anwenden wie: Blanchieren in heissem oder kaltem Wasser oder in Öl, Anbraten, Rösten. (1.6)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
4. Feuchthitzetechniken für das Garen fachgerecht anwenden wie: Pochieren, Sieden, Dämpfen (ohne oder mit Druck), Dünsten, Glasieren, Schmoren. (1.6)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
5. Trockenhitzetechniken fachgemäss anwenden wie Backen, Überbacken, Frittieren, Braten, Grillieren, Sautieren. (1.6)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

1.7 Anrichten/Gerichte gestalten/Präsentation: Gerichte attraktiv anrichten, gestalten und präsentieren.

Präzisierung	trifft zu	trifft eher zu	trifft eher nicht zu	trifft nicht zu
1. Beim Anrichten von Speisen die Elemente: Farben, Formen, Schnittarten, Garnituren, Kombinationen und Mengen so kombinieren, dass eine attraktive und ästhetische Präsentation entsteht. (1.7)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
2. Sensorik durch Entwickeln von Sehsinn, Geruchssinn, Geschmacksinn und Tastsinn bei unterschiedlichen Lebensmitteln und Gerichten aufzeigen. (1.7)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

1.8 Fremdsprache: Fachbegriffe zu Waren, zur Herstellung, Zubereitung und Präsentation von Speisen in Fremdsprache anwenden.

Präzisierung	trifft zu	trifft eher zu	trifft eher nicht zu	trifft nicht zu
1. Wichtigste Produkte, Garmethoden und Kochgeräte mit den korrekten beruflichen Fachbegriffen bezeichnen und anwenden. (1.8)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
2. Typische Formulierungen bei der Herstellung und beim Verkauf von Speisen verständlich einsetzen. (1.8)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Handlungskompetenzen Bereich: 2 Mitgestalten betrieblicher Abläufe

2.1 Organisation: Grundsätze der betrieblichen Organisation bei den Nahtstellen anwenden (W).

Präzisierung	trifft zu	trifft eher zu	trifft eher nicht zu	trifft nicht zu
1. Aufbauorganisation eines gastgewerblichen Betriebes und der Küche darstellen und Funktionen erklären. (2.1)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
2. Ablauforganisation der Tätigkeiten in der Küche beschreiben und die Abhängigkeit von andern Abteilungen aufzeigen. (2.1)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
3. Wirkungsweise der Gästebetreuung in der Restauration aufzeigen und Grundlagen für reibungslose Zusammenarbeit in den Nahtstellen schaffen. (2.1)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
4. Einsatz der Kommunikationsmittel und der EDV in Betrieb und Küche darstellen. (2.1)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

2.2 Persönliche Arbeitsprozesse: Mise en place und andere Arbeiten gemäss Vorgaben rationell erledigen.

Präzisierung	trifft zu	trifft eher zu	trifft eher nicht zu	trifft nicht zu
1. Eigene Arbeiten nach zeitlichen und organisatorischen Vorgaben planen und nach Prioritäten gliedern. (2.2)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
2. Sicherstellen, dass Arbeitsplatz stets fachgerecht und korrekt eingerichtet ist und dabei die Schritte der Mise en place eingehalten werden. (2.2)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

2.3 Allgemeine betriebliche Prozesse: Warenfluss, gesetzliche Bestimmungen und Service mit optimalen betrieblichen Prozessen sicherstellen (W).

Präzisierung	trifft zu	trifft eher zu	trifft eher nicht zu	trifft nicht zu
1. Warenbewirtschaftung nach Prinzip « First in, First out » an den korrekten Lagerorten unter Beachtung von Lagerfähigkeit und Qualität durchführen. (2.3)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
2. Warenbeschaffung mit Kontrolle Qualität, Warenfluss, Kühlkette, Nahtstellen bis zur Abfallentsorgung beschreiben. (2.3)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
3. Mit Ressourcen und Lebensmitteln respektvoll und schonend umgehen und richtige Raum- und Konservierungstemperaturen sowie optimale Verarbeitungsschritte einsetzen. (2.3)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
4. Grundsätze der Lebensmittelgesetzgebung im gesamten betrieblichen Warenfluss umsetzen und Deklarationspflicht beachten. (2.3)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
5. Abfälle vermeiden, trennen und unter Beachtung ökologischer und ökonomischer Vorgaben korrekt entsorgen. (2.3)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
6. Angebotsgestaltung nach den Aspekten: Gästebedürfnisse, Grundsätze Ernährungsphysiologie, Gestaltung und Harmonie der Speisen ausrichten. (2.3)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
7. Bedeutung reibungsloser Abläufe mit und im Service aufzeigen und Speisenverteilung umsetzen. (2.3)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
8. Mitarbeiterinsatz für die Küche ziel- und einsatzorientiert planen. (2.3)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

2.4 Verständnis und Umgang mit Technologie: Geräte sinnvoll einsetzen und fachgerecht nutzen.

Präzisierung	trifft zu	trifft eher zu	trifft eher nicht zu	trifft nicht zu
1. Geräte, Apparate und Maschinen schonend und energieeffizient nutzen und am Beispiel erläutern. (2.4)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
2. Arbeiten so planen, dass Geräte, Apparate und Maschinen optimal bezüglich Temperaturnutzung genutzt werden können. (2.4)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
3. Einsatz der Geräte, Apparate und Maschinen im gesamten Produktionsprozess optimal sicherstellen und Arbeitskollegen darüber instruieren. (2.4)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Handlungskompetenzen Bereich: 3 Handeln im Sinne der Betriebswirtschaft, der Gäste und der Ökologie

3.1 Branche und Gäste: Leitbild und Philosophie des Betriebes bei der Arbeit berücksichtigen (W).

Präzisierung	trifft zu	trifft eher zu	trifft eher nicht zu	trifft nicht zu
1. Leitidee oder Leitbild eines Betriebes sowie betriebliche Vorgaben erläutern. (3.1)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

3.2 Berechnungen: Kalkulation zu Waren, Arbeit und Gerichtekosten erstellen.

Präzisierung	trifft zu	trifft eher zu	trifft eher nicht zu	trifft nicht zu
1. Kostenbegriffe wie Wirtschaftlichkeit, Produktivität, Umsatz und Gewinn anhand einfacher Beispiele erklären. (3.2)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
2. Gerichte anhand von Rezepten auf gewünschte Personenzahl umrechnen. (3.2)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
3. Warenkosten unter Berücksichtigung von Rüst-, Schneid- und Garverlusten berechnen. (3.2)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
4. Branchensoftware für Rezeptierung, Menüausdruck, Gerichtekalkulation und Angebotskalkulation einsetzen. (3.2)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

3.3 Nachhaltiges Denken und Handeln: Berufsethik bei der Arbeit beachte (W).

Präzisierung	trifft zu	trifft eher zu	trifft eher nicht zu	trifft nicht zu
1. Allgemeine Regeln des Berufsstandes und der Berufsethik beachten. (3.3)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Handlungskompetenzen Bereich: 4 Anwenden von Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Umweltschutz und Brandschutz

4.1 Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz: Gefahren im Beruf erkennen und Schutzmassnahmen anwenden.

Präzisierung	trifft zu	trifft eher zu	trifft eher nicht zu	trifft nicht zu
1. Ursachen zur Gefährdung der Gesundheit erkennen und Folgen abschätzen, EKAS-Richtlinien und Regeln zum Gesundheitsschutz beachten. (4.1)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
2. Durch geeignete Massnahmen Atemwege, Augen, Ohren und Haut schützen. (4.1)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
3. Gebrauchsanweisungen für gefährliche Stoffe beachten und Bedienungsanleitungen der Maschinen konsequent befolgen. (4.1)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
4. Regeln der Ersten Hilfe bei Verletzungen und Unfällen korrekt anwenden. (4.1)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

4.2 Umweltschutz im Betrieb: Umweltschutz bei der Arbeit in der Küche durch geeignete Massnahmen umsetzen (W).

Präzisierung	trifft zu	trifft eher zu	trifft eher nicht zu	trifft nicht zu
1. Grundsätze des Umweltschutzes korrekt und pflichtbewusst anwenden. (4.2)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
2. Situation am Arbeitsplatz im Hinblick auf den Umweltschutz ständig beurteilen und geeignete Massnahmen treffen. (4.2)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

4.3 Ökologischer Umgang mit Ressourcen: Ressourcen sparen und effizient einsetzen. Arbeitsprozesse optimieren (W).

Präzisierung	trifft zu	trifft eher zu	trifft eher nicht zu	trifft nicht zu
1. Ressourcen sparsam einsetzen und Sparpotentiale von Ressourcen bei den Arbeitsprozessen nutzen. (4.3)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

4.4 Brandschutz: Grundsätze und Regelungen zum Brandschutz bei der Arbeit beachten (W).

Präzisierung	trifft zu	trifft eher zu	trifft eher nicht zu	trifft nicht zu
1. Massnahmen und Regelungen zum Brandschutz aufzeigen und deren Wirkungen erklären. (4.4)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
2. Gefahren und mögliche Ursachen von Bränden aufzeigen und Massnahmen zu deren Verhinderung beschreiben. (4.4)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Handlungskompetenzen Bereich: 5 Umsetzen von Hygiene und Werterhaltung

5.1 Persönliche und betriebliche Hygiene: Handlungsfelder in Küche beurteilen und Massnahmen umzusetzen.

Präzisierung	trifft zu	trifft eher zu	trifft eher nicht zu	trifft nicht zu
1. Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung bei der Arbeit einhalten. (5.1)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
2. Grundsätze der persönlichen und betrieblichen Hygiene täglich anwenden. (5.1)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
3. Hygienesituation bei Arbeitsprozessen regelmässig und pflichtbewusst beurteilen und geeignete Massnahmen ableiten. (5.1)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

5.2 Hygienekonzept: Betriebliches Selbstkontrollkonzept bei der Arbeit einhalten.

Präzisierung	trifft zu	trifft eher zu	trifft eher nicht zu	trifft nicht zu
1. Grundsätze des betrieblichen HACCP-Konzeptes und der „guten Herstellungspraxis“ gemäss Vorgaben umsetzen und geeignete Massnahmen ergreifen, um die Hygiene sicherzustellen. (5.2)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
2. Kontrollblätter und Checklisten des betrieblichen Hygienekonzeptes korrekt und pflichtbewusst führen und ordnungsgemäss ablegen. (5.2)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
3. Kontrolltätigkeit im Hygienebereich erläutern und konsequent umsetzen. (5.2)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
4. Auswirkungen von mangelnder Hygiene anhand von typischen Symptomen beschreiben und allenfalls Sofortmassnahmen vorschlagen. (5.2)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

5.3 Werterhaltung: WP Einrichtungen, Geräte und Material pflegen und warten (W).

Präzisierung	trifft zu	trifft eher zu	trifft eher nicht zu	trifft nicht zu
1. Massnahmen zur Werterhaltung von Einrichtungen, Geräten und Maschinen im Arbeitsbereich gemäss Vorgaben umsetzen. (5.3)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
2. Gebrauchsanweisungen verstehen und deren Vorschriften genau anwenden. (5.3)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
3. Kleine Unterhaltsarbeiten an Einrichtungen, Geräten und Maschinen gemäss Vorgaben ausführen. (5.3)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
4. Reinigungsmittel in der richtigen Art und Weise und in angemessener Dosierung fachgerecht und ökonomisch einsetzen und Reinigungsgeräte schonend und zweckmässig anwenden sowie die Sicherheitsmassnahmen beachten. (5.3)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Allgemeinbildung

Präzisierung	trifft zu	trifft eher zu	trifft eher nicht zu	trifft nicht zu
1. Ich kann eine persönliche Situation beschreiben und mich mit dem Thema kritisch auseinandersetzen. Ich kann mein Handeln reflektieren und Schlüsse für vergleichbare Situationen in der Zukunft ziehen. (1)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
2. Ich kann eine persönliche Situation oder Fragestellung im beruflichen Umfeld beschreiben und mich mit dem Thema kritisch auseinandersetzen. Ich kann mein Handeln reflektieren und Schlüsse für vergleichbare Situationen in der Zukunft ziehen. (1)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
3. Ich kann ein gesellschaftliches Thema, mit dem ich mich persönlich auseinandersetze oder direkt davon betroffen bin, beschreiben und mich mit dem Thema kritisch auseinandersetzen. Ich kann mein Handeln reflektieren und Schlüsse für vergleichbare Situationen in der Zukunft ziehen. (1)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
4. Ich kann mein Handeln einschätzen und begründen. (1)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
5. Ich kann selbständig einen Text verfassen, der über einen treffenden Wortschatz verfügt und in dem die Grammatik und Rechtschreibung korrekt berücksichtigt wird. (1)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
6. Ich kann ein Dokument in einem Textverarbeitungsprogramm nach Vorgaben gestalten, korrekt abspeichern und auf der vorgegebenen Plattform ablegen. (1)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

8 Anrechenbare Vorbildungen



Validierung von Bildungsleistungen Köchin EFZ / Koch EFZ

Hinweise für die Dispensationsmöglichkeiten

Die folgenden einzelnen Handlungskompetenzen können im Rahmen des Validierungsverfahrens aufgrund der nachstehend aufgeführten Vorbildungen für das Dossier und das Validierungsgespräch dispensiert werden:

<u>Handlungskompetenz</u>	<u>Vorbildung</u>
1.5 gesunde Ernährung	Kurs gesunde Ernährung (G 1 Küche) der Gastroverbände Lehrgang Diätetik und gesunde Ernährung des Schweizer Kochverbandes
1.8 Fremdsprache	Sprachdiplom GER A2
2.1 Betriebsorganisation	Gastgewerbliche Betriebsleiterausbildung (G1), Betriebsführung, Gastroverbände
2.2 Arbeitsprozesse	Gastgewerbliche Betriebsleiterausbildung (G1), Küche, Gastroverbände
2.3 Betriebliche Prozesse	Gastgewerbliche Betriebsleiterausbildung (G1), Küche, Gastroverbände

Die Dispensation betrifft ausdrücklich nicht die Praxisbesuche!

9 Anerkennung der Berufserfahrung

Der Nachweis der Berufserfahrung ist das Zulassungskriterium zum Validierungsverfahren. Sie muss vor Beginn des Qualifikationsverfahrens belegt werden. Die Berufserfahrung wird durch den Verfahrenskanton in der Phase 1 anhand der aufgeführten Kriterien und Vorgaben überprüft. Das Dossier kann erst eingereicht werden, wenn die erforderliche Berufserfahrung belegt wurde und die Zulassungsverfügung vorliegt:

Kriterien

Kriterium	Erläuterungen
Formale Vorgabe im Validierungsverfahren	Gem. Art. 32 der Berufsbildungsverordnung (BBV) müssen mindestens 5 Jahre belegt werden. In der jeweiligen Verordnung über die berufliche Grundbildung (BiVO) ist der Anteil an spezifischer Berufserfahrung festgelegt. 5 Jahre (60 Monate) erforderliche Berufserfahrung, wovon mindestens drei Jahre (36 Monate) zu 80% im Bereich der Köchin, des Kochs gearbeitet haben, gem. Art. 17 der BiVO Köchin / Koch EFZ 2014
Form der Berufserfahrung	<ul style="list-style-type: none"> • Anstellung • Selbstständigkeit • Praktika • Hilfstätigkeiten werden als Berufserfahrung akzeptiert. Ausser der Kompetenz-«Radius» bei der spezifischen Berufserfahrung ist zu klein oder es liegen branchenspezifische Empfehlungen der OdA vor. Allenfalls wird durch den Zulassungskanton ein zusätzlicher Tätigkeitsbeschreibung eingefordert.
Form des Nachweises	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeits-/ Zwischenzeugnis • Arbeitsbestätigung • Kassenauszüge (Versicherungsnachweis) u.a. • Fremdsprachige Belege für im Ausland erworbene Berufserfahrung müssen amtlich beglaubigt übersetzt werden
Gültigkeitsdauer	Keine Vorgabe Spezifische Berufserfahrung ist immer gültig. Ausser eine grundlegende Weiterentwicklung des Berufsfeldes führt zu einer neuen Ausgangslage.
Erforderlicher Beschäftigungsgrad / Kumulierbarkeit	80% und mehr (niedrig prozentige Beschäftigungsgrade sind kumulierbar) Ausser es liegt eine explizite OdA-Empfehlung vor.
Anrechnung von Ausbildungen	In dualen Ausbildungen erworbene Berufserfahrung wird zu 50% angerechnet (entsprechend SBBK-Empfehlung Nr. 3)

10 Mustererfahrungsbericht

1. Herstellen und Präsentieren von Speisen und Gerichten sowie Anwenden Fremdsprache/Kochtechnische Fachsprache	
Pflanzliche Lebensmittel anhand von Merkmalen, Qualität und Einsatzmöglichkeiten einkaufen, korrekt lagern und fachgerecht zubereiten	
1.1 (Pflicht)	Auftrag
<p>A) Ich beurteile die Qualitätsunterschiede bei Gemüse, Kartoffeln, Getreide, Obst und Pilzen und ergreife geeignete Massnahmen bei mangelnder Qualität.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Qualität mit Sinnesorganen (Augen, Nase, tasten) feststellen • Qualität Gemüse, Früchte beurteilen • Qualitätsunterschiede beurteilen und Massnahmen bei mangelnder Qualität ergreifen <p>Hinweis: Beschreiben Sie anhand eines konkreten Beispiels mind. ein Produkt pro Warengruppe.</p> <p>B) Ich setze die lebensmittelrechtlichen Vorschriften bei Warenannahme und Lagerung von pflanzlichen Lebensmitteln um.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Korrekte Warenannahme (Lieferschein, Gewichts- und Qualitätskontrolle) • Korrekte Lagerung mit Einhaltung der entsprechenden Temperaturvorschriften <p>Hinweis: Beschreiben Sie anhand eines konkreten Beispiels mind. ein Produkt pro Warengruppe.</p> <p>C) Ich beherrsche die Vorbereitungsarbeiten für pflanzliche Lebensmittel im Dreischritt Waschen, Rüsten, Schneiden und setze fachlich korrekte Schnittarten ein.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grundsatz Waschen-Rüsten-Schneiden anwenden • Korrektes Mise en Place bereitlegen • Schnitt- und Turnierarten von Gemüse und Kartoffeln ausführen • Matignon, Mirepoix, Gemüsebündel, Gewürzsäcklein herstellen • Vorbereitungsarbeiten ökologisch/ökonomisch optimieren <p>Hinweis: Dokumentieren Sie mit eigenen Bildern.</p>	
1.1 (Pflicht)	Detailbeschreibung
<p>A) Beispiele aus eigener Erfahrung:</p> <p>Einkauf von pflanzlichen Lebensmitteln</p> <p>Beim Einkauf pflanzlicher Lebensmittel schenke ich neben der Regionalität und der Saisonalität auch den Anbaumethoden grosse Aufmerksamkeit. Stammen die Produkte aus konventionellem Anbau (z.B. Integrierte Produktion), aus Bio Knospe- respektive aus biodynamischem Anbau (=Demeter) oder aus Hors-Sol-Produktion. Die Wahl der Anbaumethode ist nicht nur ein Entscheid über Qualität, Aromabildung (= Genuss / Geschmack), Aussehen und Farbe der Lebensmittel, sondern auch eine grundsätzliche Entscheidung über die Nachhaltigkeit meines Tuns. Denn mit jedem Franken, den ich ausbebe, treffe ich eine Wahl für den Fortbestand dieser Anbaumethode, für mehr oder weniger Nachhaltigkeit.</p>	

Gemüse

Beispiel Kopfsalat. Die Saison des Kopfsalates beginnt Ende Frühling/ Anfangs Sommer (siehe PI Saisonliste). Nach der winterlichen Zeit der Wurzelgemüse etc. freue ich mich auf Grünsalat. Die Salate werden bei mir in der Küche von Biopartner, Seon (siehe P2 Lieferschein Biopartner), angeliefert und zwar für eine Woche. Anliefertag ist jeweils der Montag. Gute, frische Qualität erkenne ich beim Kopfsalat, wenn der Salatkopf beim Greifen eine feste Konsistenz hat sowie eine intensivgrüne Farbe aufweist. Die Blätter sind bis an den Rand fest und frisch und weisen keine braunen Stellen auf. Der Strunk hat bei der Anschnitt-Stellen eine helle Farbe. Sind die äusseren Blätter schlampig und weist der Strunk sowie die Blattspitzen braune Stellen auf, schneide ich den Strunk an und werfe die äusseren schlampigen Blätter in den Kompost. Der ganze Salatkopf kann in kaltes Wasser mit 1/2 TL Aiona-Heilerde eingelegt werden. So erholt er sich wie eine Schnittrose. Gut abgetropft hält der Kopfsalat in einem Plastik bei 4 - 60 C drei bis fünf Tage. Waschen und zubereiten: Die ganzen Blätter in ruhendem Wasser säubern. Salat ist empfindlich, darum nicht wässern. Deshalb auch das Wasser in der Salatschleuder schonend abtropfen. Nun die Blätter von Hand in mundgerechte Stücke zerkleinern. So bleibt der Salat auch noch für den nächsten Tag in einer Plastikbox im Kühlschrank frisch. Oder wenn noch Nachschub verlangt wird, kann ich sofort liefern. Wird Salat mit dem Messer geschnitten, sind die Schnittstellen bereits am nächsten Tag braun. Ich achte darauf, dass ein Salatkopf der noch nicht gewaschen ist, im Kühlschrank getrennt vom servierfertigen Salat gelagert wird.

Kartoffeln

Frische, qualitativ gute Kartoffeln erkenne ich an ihrer braunen festen Knolle mit einer intakten Schale und ohne dunkelbraune Stellen. Ebenso sollte die Kartoffel über keine Keime oder grüne Stellen verfügen. Wird die Kartoffel beim Lagern wegen Wasserverlust weicher, kann sie immer noch gut gebraucht werden. Wenn die Kartoffel jedoch keimt oder grüne Stellen aufweist, muss ich diese Stellen entfernen, da diese Stellen für uns giftiges Solanin enthalten. Wenn die Kartoffel zu feucht gelagert wird, ergeben sich schimmelige, weiche Stellen, welche sehr unangenehm riechen. Solche Kartoffeln lieber wegwerfen.

Haferflocken

Hafer ist eines meiner Lieblingsgetreide. Hafer ist ein guter Kohlenhydrat- und Proteinlieferant, reich an Vitamin-, Mineral-, und Faserstoffen. Man unterscheidet zwischen Spelz und Nackthafer. Der Spelzhafer ist deutlich verbreiteter, denn er kann leichter angebaut werden und bringt höhere Erträge. Da seine Körner von einem schützenden Spelz umgeben sind, ist er auch nicht so anfällig auf Pilzkrankungen. Weil der Hafer von allen Getreiden den höchsten Fettgehalt (7%) aufweist, werden die Haferkörner und Flocken immer erhitzt (bis 700 C). Dies verhindert, dass diese schnell ranzig werden. Ranziges Getreide verwende ich nicht mehr: Qualitätseinbusse. Auch Nackthafer ist im Handel erhältlich. Im Gegensatz zu Spelzhafer wird dieser vor dem Verkauf jedoch nicht erhitzt. Beim Einkauf von Haferflocken wähle ich meist Demeter-Qualität. Haferflocken sind auch in kleinen Mengen sehr nahrhaft und gesund. Da kommt der marginale Preisunterschied zwischen Demeter und Konventionell nicht so zum Tragen. Haferflocken lagere ich trocken, lichtgeschützt und möglichst nicht über 20 Grad. Angebrochene Packungen lagere ich in einem dicht schliessenden Gefäss, um die Produkte auch vor Schädlingen zu schützen.

Obst

Das Qualitätsmerkmal von Obst ist die Reife. Denn nur reife Früchte haben ihr volles Aroma und ihre Inhaltsstoffe entwickelt.

Beispiel Erdbeere: Wenn Anfangs Saison ab Ende Mai / Anfangs Juni die ersten Erdbeeren frisch, reif und mit einer tiefroten Farbe direkt auf dem Feld gepflückt und genossen werden können – eine solche Geschmacksvielfalt erlebt man nicht oft! Herrlich ... Beim Einkauf von Obst und Beeren sind Regionalität und Saisonalität besonders wichtig.

Pilze

An meiner Arbeit verwende ich Zuchtchampignon und Shitake-Pilze, welche immer in optimaler Qualität angeliefert werden. Champignons: weisse Farbe, mit rosafarbenen Lamellen; Shitake: brauner glatter Hut, hellbraune Lamellen. In der Freizeit sammle ich für den Eigenbedarf auch Eierschwämme und Steinpilze. Wichtig für eine gute Qualität ist es, dass die Pilze trocken sind. Je knackiger beim Brechen, desto frischer sind sie. Die Oberfläche sollte keine Druckstellen aufweisen und nicht schmierig sein. Auf Madenbefall achten. Pilze, die nicht innerhalb von ein bis drei Tagen verkocht werden, können auch konserviert werden. Geeignete Konservierungsmethoden sind je nach Pilzart trocknen, tiefkühlen oder heiss einfüllen. Verfärben sich die Lamellen dunkel und das Pilzfleisch kriegt eine braune bis dunkelbraune Farbe und wird schwammig, so ist der Pilz nicht mehr geniessbar.

B) Beispiele aus eigener Erfahrung:

Gemüse: Beispiel Karotten



Ich bestelle die Karotte in 15 Kg Einheiten. Die Karotten werden gekühlt in Plastik verpackt angeliefert. Auf dem Lieferschein kontrolliere ich jeweils, ob die gelieferte Ware mit der Bestellmenge übereinstimmt. Dann kontrolliere ich mit einem Augenschein die Qualität der Ware. Da grabe ich auch gerne bis zum Boden der Gemüseboxe.

Im Sommer kann es vorkommen, dass sich im Plastikbeutel mit den Karotten drin

Kondenswasser gebildet hat. Wenn ich nun die Karotten im Kühlschrank wieder auf 6-8°C kühle, muss ich unbedingt berücksichtigen, dass der Plastikbeutel offen ist und die Ware trocknen kann. Ansonsten können sich innert kürzester Zeit braune, faule Stellen bilden, welche auch bald mit Schimmel befallen sind. Sobald die Karotten wieder trocken sind, schlage ich die Folie wieder über die Karotten, damit diese nicht weich und gumig werden. Karotten nicht mit Äpfeln lagern. Die Karotten werden mit dem Reifegas der Äpfel bitter. Karotten lassen sich gut kühl, aber nicht zu kalt, aufbewahren. Es gibt aber Früchte und Gemüse, die bei tiefen Lagertemperaturen an Geschmack einbüßen respektive sich braun verfärben (Ananas, Auberginen, Bananen, Kürbis, grüne Bohnen, Melonen, Tomaten, Zitrusfrüchte).

Beispiel Kartoffeln

Die Warenannahme der Kartoffeln handhabe ich gleich wie bei den Karotten. Die Kartoffeln lagere ich vor Licht geschützt im dunklen Keller unter einer Decke. So sind sie vor der Bildung des Solanins geschützt Sie sind auch nicht im gleichen Raum wie die Äpfel. Auch hier wirkt das Reifegas der Äpfel so, dass die Kartoffeln schneller verfaulen. Erhalten die Kartoffeln einen Kälteschock unter 4 °C, so verzuckert sich die Stärke=>Acrylamide beim Braten. Optimale Lagertemperatur 7-10 °C bei 85-95% Luftfeuchtigkeit.

Getreide: Beispiel Dinkel-Ruchmehl

Ich bestelle das Dinkel- Ruchmehl in 25 Kg Säcken. Erst kontrolliere ich: ist der Lieferschein identisch mit den Angaben auf dem Mehlsack. Welches ist das MHD (Mindesthaltbarkeitsdatum). Ist der Mehlsack intakt. Nun fülle ich das Mehl in einen nahrungsmittellechten Plastikkubel, der gut verschlossen werden kann. So ist das Mehl vor Feuchtigkeit geschützt. Beim Abfüllen kann ich auf Verunreinigungen und eventuelle Mehlkäfer achten. Gut beschriften, was ist im Kübel: Ware, MHD und die verbleibende Restmenge. Optimale Lagertemperatur unter 20 °C. Je heller das Mehl ausgemahlen ist, je länger dieses haltbar.

Obst: Beispiel Orange



Ich bestelle über das Winterhalbjahr für jede Woche 10 Kg Orangen. Die Kinder mögen am liebsten die Sorte Blondorange Navels. Bei der Eingangskontrolle achte ich darauf, ob die Kiste ganz ist. Sichtkontrolle der Orangen. Sind sie zum Anfasse fest und gewichtig? Ich achte auf Orangen mit weichen Stellen. Solche Qualitätsmängel werden jeweils schnell mit Schimmel befallen. Ist das der Fall, muss die ganze Orange entsorgt werden. Der Grund: Weil die Orange viel Wasser enthält, breitet sich das Mycel des Schimmels schnell in der ganzen Frucht aus. Es ist also nicht mit Ausschneiden getan wie z.B. bei der Kartoffel. Hat eine Orange Schimmel und man achtet sich nicht, kann sich der Schimmel leicht auf benachbarte Orangen übertragen. Ich lagere die Orange im Keller auf der Holzsurde bei 5–12 0 C. Orangen wenn möglich nicht aufeinander gestapelt lagern Druckstellen.

Pilze

Champignon und Shitake Pilze erhalte ich in Holzkistli.
 Eingangskontrolle: Haben die Pilze eine schöne helle Farbe und lassen diese sich nicht eindrücken. Ich kann meine Pilze gerade im Holzkistli in den Gemüsekühlschrank stellen. Pilze nie in Plastikgefässen oder in einem Plastiksack lagern. Ein zu hoher Wassergehalt des Lagerraumes lassen die Pilze zugedeckt sehr schnell schlecht werden.
 Quelle: (P3 Hygienekonzept Firma XY)

C) Beispiel aus eigener Erfahrung

Grundsatz Waschen – Rüsten –Schneiden.

Pflanzliche Lebensmittel sind reich an Vitaminen, Mineralstoffen und Faserstoffen. Um Nährstoffverluste zu vermeiden, arbeite ich fachgerecht wie folgt.

Waschen:

Ich benütze für die Bereiche Waschen und Schneiden zwei unterschiedliche Arbeitsplätze. Das Gemüse, welches ich im Kühlschrank lagerte, kann noch mit Erde verunreinigt sein. Ich muss verhindern, dass Rohkostgerichte mit Erde kontaminiert werden. In der Regel entferne ich Erde und Schmutz unter fließend-kaltem Wasser. Ich zerkleinere das Gemüse erst nach dem Waschen. So gewährleiste ich, dass möglichst viele Nährstoffe enthalten bleiben. Ausnahme Lauch: diesen schneide ich der Länge zur Hälfte durch, damit ich auch an den Schmutz zwischen den Blättern komme. Empfindliche Lebensmittel wie z. B. Salat wasche ich in kaltem, stehendem Wasser. Aber auch da werden zuerst die ganzen Blätter gewaschen und die Salatblätter erst nachher von Hand in mundgerechte Stücke zerteilt.

Rüsten:



Zum Rüsten verwende ich nicht die gleichen Messer wie zum Schneiden. Dem Gebrauch meiner Messer schenke ich besonderes Augenmerk: Ich schleife die Messer regelmässig mit einem Schleifstahl nach. Nach jedem Gebrauch werden die Messer mit einem Lappen gesäubert und auf einem Messermagnet an der Wand stationiert. Auch verwende ich Schneidbretter getrennt nach Art der Lebensmittel: Gemüse, Fleisch frisch und gekocht, Poulet, Brot, Früchte. So vermeide ich Kreuzkontaminationen.

Nun werden die Gemüse geputzt dh. faule oder unreine Stellen entfernt, welke Blätter, verholzte Stellen, Stielansätze etc. weggeschnitten. Mit dem Parisienne Löffel kann man Erdbeerblätter oder Tomatenstiele effizient wegschneiden. Gemüse wie Karotten, Sellerie, Kürbis, Kartoffeln, wenn nötig mit einem Sparschäler möglichst dünn schälen. Auch direkt unter der Schale liegen für uns wichtige Nährstoffe.

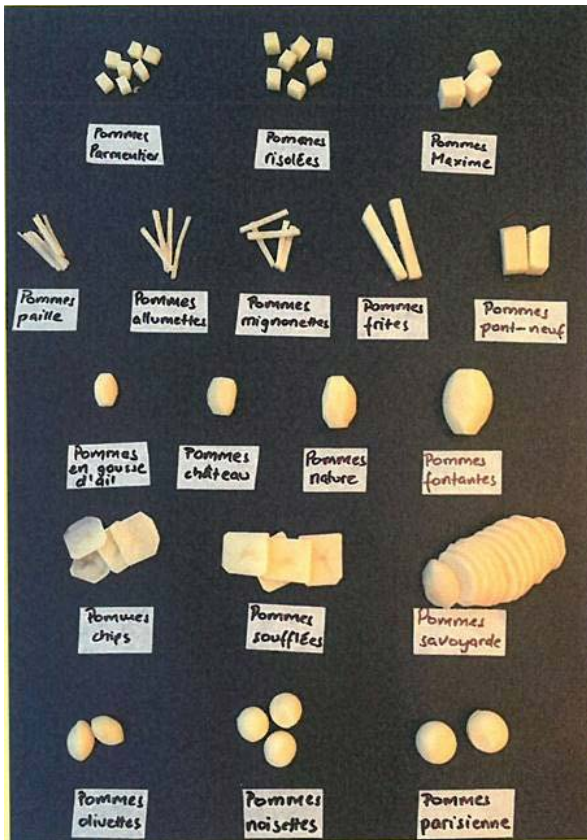
Schneiden:

Unter dem Schneidebrett befindet sich bei meinem Arbeitsplatz eine rutschfeste Matte. Die Verletzungsgefahr ist so geringer. Ich liebe es, das Gemüse mit einem stets scharfen, langen Messer zu schneiden. Die Zellen werden so weniger gequetscht und der Fäulnisprozess, welcher sofort nach dem Zerkleinern beginnt, hält sich ein wenig in Grenzen.

Schnitt und Turnierarten von Gemüse und Kartoffeln



Korrektes Mise en Place und Vorbereitungsarbeiten, ökologisch/ ökonomisch optimiert

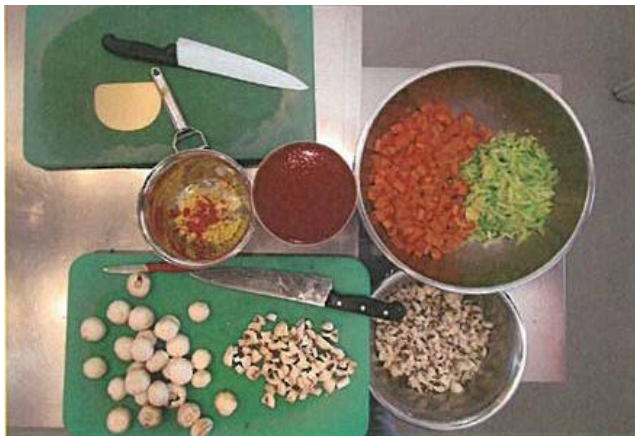


Mise en Place besagt die Vorbereitung am Arbeitsplatz. Dies bedeutet das Bereitstellen aller Lebensmittel, Arbeitsgeräte, selbst das Bereitstellen des Abwaschplatzes. Meine Gewürze bewahre ich in einer Schublade dunkel und abseits vom Dampf auf, aber so in der Nähe des Kochfeldes, dass sie auch schnell zur Hand sind. Ein perfekter Mise en Place ist eine wichtige Voraussetzung für einen reibungslosen, stress-losen und effizienten Arbeitsablauf. Wenn die Zutaten gut vorbereitet sind, kann ich auch darauf achten, die idealen Garzeiten einzuhalten. Auch kann ich dem Abschmecken mehr Zeit einräumen. (siehe P4 Ein Küchenalltag)

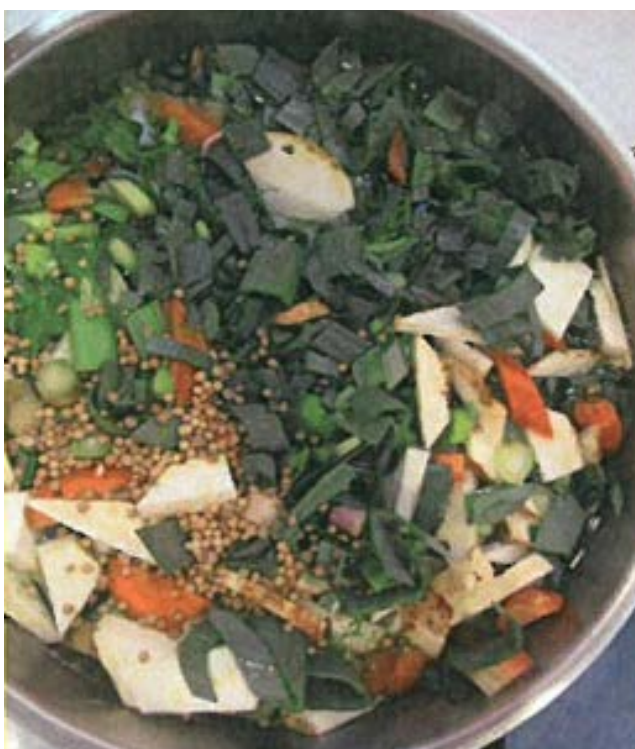
Alle pflanzlichen Lebensmittel, die ich für das Mittagessen und das Zvieri benötige, stelle ich am Morgen bereit. Mit meiner Arbeitshilfe waschen, rüsten, schneiden wir nun alles Gemüse und legen dieses bereit für die verschiedenen Gerichte. Sind Vorbereitungsarbeiten für den nächsten Tag möglich, wie z.B. Kartoffeln schwellen oder Hirse dämpfen, kann ich den Arbeitsgang, hier das Dämpfen im Steamer, gemeinsam abwickeln. Um Zeit beim Schälen einzusparen, bestelle ich Kartoffeln und Karotten in Gastrogrößen.

Ich plane den Arbeitsablauf so, dass pünktlich um 1 100 Uhr alle Gerichte warm bereitstehen und dass gegessen werden kann. Ich erachte es auch als wichtig, dass nach jedem Arbeitsschritt der Arbeitsplatz, die gebrauchten Geräte und Maschinen sofort wieder geputzt werden. Es ist mein Ziel, dass um 1100 Uhr nicht nur die Gerichte ausgeliefert sind, sondern dass um diese Zeit auch die Küche zu einem schönen Teil aufgeräumt ist.

Beispiel Mise en Place für Tomatengemüsesauce mit Pilzen:



Bereite ich Getreide vor, koche ich meist ein Gemüsebündel mit. Für ein solches Bündel binde ich Stücke von Lauch, Rüebli und Sellerie zusammen. Praktisch ist, dass ich das Bündel am Schluss in Einem aus dem Topf herausnehmen kann.



Um ein Risotto zu kochen, stelle ich vorher einen aromatischen Gemüsefond her. In kaltem Wasser setze ich verschiedene, kleingeschnittene Gemüse und Gewürze an. Auch Abschnitte von sauber gewaschenem Gemüse wie Lauch, Karotten, Knollensellerie, Fenchelstiele, Lorbeerblatt, Rosmarin, Gewürznelken und weisse Pfefferkörner, verwende ich dazu. Alle diese Zugaben lasse ich lose im Wasser ca. 2 Stunden leise sieden. Der Deckel darf nicht geschlossen sein.



Ein **Gewürzsäcklein** brauche ich gerne in einer weissen Sauce. Dadurch kommen die Gewürze nicht in die Flüssigkeit, geben aber Aromen und ätherische Öle in die Flüssigkeit ab. Oft verwende ich auch verschiedene Tee, Kräuter-oder Gewürztees in Suppen und Currysaucen. Dünste ich Karotten an, gebe ich Fencheltee bei oder beim Zubereiten von Rindsgeschnetzeltem, verwende ich ab und zu auch Hagebuttentee.



Mirepoix

Ist eine Röstgemüsemischung aus Wurzelgemüse, das gleichmässig in Würfel geschnitten ist. Auch Lorbeerblätter, Petersilienstängel, Gewürznelken und Zwiebeln sind mit dabei. Ich verwende Mirepoix für braune Fonds und Fleischgerichte. Beim Anrösten, trocknen oder erhitzen Fett, entstehen Geschmacks- und Farbstoffe. Ich gebe auch oft Tomatenpüree zum Röstgemüse. Dieses tomatisierte Mirepoix schmeckt fein in Saucen, z.B. in vegetarischen Gerichten.

Matignon

Für Fischfonds, Kraftbrühen und Suppen, verwende ich dieselben Zutaten wie bei einem Mirepoix. Die Zutaten werden allerdings in kleinere Würfel oder feinblättrig geschnitten, weil die Garzeit dieser Gerichte kürzer ist.

11 Dokumentenkontrolle

Version	Datum	Initialen	Bemerkungen
0.1	25.10.2019	FBE	Initialversion
0.2	10.02.2020	FBE	Änderung
0.3	15.04.2020	FBE	Anpassung Adressen
0.4	04.12.2020	FBE	Nutzungsbestimmungen
0.5	07.01.2021	FBE	Anpassung Eingangsportale