

SKV



Ausbildungsplan Koch/Köchin

Ein neues modernes Ausbildungsinstrument für Kochlehrlinge,
im Netzwerk von Eltern, Kochlehrkräften, Küchenchefs/-innen,
Ausbilder von Kochlehrlingen, Praktikanten, Interessierte, usw.



Allgemeine Informationen:

Der vorliegende Ausbildungsplan ist ein Planungsinstrument für den Kochlehrling, wo der Lehrling und das Elternhaus jederzeit die eigene berufliche Entwicklung verfolgen und eigenständig reflektieren können. Hierbei ist es das zentrale Ziel,

die Eigeninitiative des Lehrlings ganz entscheidend zu fördern und zu unterstützen. Der allgemeine Teil der Ausbildermappe wurde hierbei mit dem hgv abgestimmt und ist identisch mit der Ausbildermappe für die Servicelehrlinge.

Ausbildungsnetzwerk

Der Ausbildungsplan ist ein Netzwerk, ja ein „Networking“ zwischen dem Lehrling, dem Elternhaus, dem/der Küchenchef/-in oder Ausbilder/-in im Betrieb und dem/der Kochfachlehrer/-in bzw. den Kochfachlehrkräften an den Schulen. Der/Die Küchenchef/-in, ja der/die Ausbilder/-in sollte immer

wieder überprüfen und die Entwicklung des jungen Menschen fördern und unterstützen. Die Kochlehrkraft, ja die Kochlehrkräfte an den Schulen sind hier ebenso proaktiv eingebunden und können die Entwicklung einsehen, überprüfen, fördern und entscheidend unterstützen.

Anwendungsempfehlung

Im Idealfall drückt sich der Kochlehrling bereits vor dem Antritt der Kochlehrstelle diesen Ausbildungsplan aus und bereitet sich zusammen mit seinen

Eltern im Vorfeld in einigen gemeinsamen Stunden auf den Einstieg in das Berufsleben vor.

Testphase und Testbetriebe

Der Ausbildungsplan wurde 2018 von Experten in ganz unterschiedlichen Betrieben über mehrere Monate in enger Zusammenarbeit mit den Lehrlingen und den Betrieben getestet.

Der Dank geht hierbei an:

- Küchenchef Raffael Gander, ****S Hotel Das Gerstl, Schlinig/Mals
- Küchenmeister Michael Gasser, Küchenchef **** Hotel Emmy, Völs am Schlern
- Küchenmeister Diätetisch geschulter Koch & Dipl. Diätkoch Rudolf Leimegger, Küchenchef ****S Hotel Petrus, Reischach
- Küchenchef & Gastronom Armin Gruber, Restaurant Lackner Stubn, Algund/Meran
- Küchenchef Günther Haller, ****Hotel Seeber Ratschings
- Küchenchef Hannes Baumgartner Genießer-Boutique Hotel Tanzer, Issing

Danke an:

Das Amt für Lehrlingswesen, die Praxislehrkräfte der gastgewerblichen Schulen in Südtirol sowie den hgv und lvh.apa für die wertvolle Zusammenarbeit und das Netzwerk.

Das Projektteam:

KM Helmut Bachmann
KM Andreas Köhne
KM Karl Nestl
KM Reinhard Steger



Südtiroler Köcheverband

Mitglied im Weltbund der Kochverbände



Cooking with passion
Weil kochen
einfach Spaß macht

SKV - Südtiroler Köcheverband
Die Berufsgemeinschaft der Südtiroler Köchinnen und Köche



www.skv.org

Like us





Name des/der Auszubildenden:

Geburtsdatum

Einstellungsdatum:

Dauer der Probezeit: siehe individuellen Lehrvertrag

Dauer der Lehrzeit siehe individuellen Lehrvertrag

Folgende Mitarbeiter- Ausbilder und Ausbildnerinnen werden für die vollständige Ausbildung Sorge tragen:

Name des Ausbilders	Ausbildungsort:	Datum: von - bis

Namen der Lehrperson	Schule/Kontakt

Name des Ausbildungsbetriebes

Name des Unternehmers / der Unternehmerin

Datum: _____



AUFGABEN DER BERUFSSCHULE UND DES LEHRBETRIEBES

Die **schulische** und **betriebliche** Ausbildung der Lehrlinge erfolgt im Sinne des **Landesgesetzes Landesgesetzes vom 04.Juli 2012, Nr.12 in geltender Fassung**.

Grundlagen für die Ausbildungsinhalte sind die Bildungsordnung und der Lehrplan der Berufsschule.

Die Berufsschule hat die Aufgabe, in einem berufsbegleitenden, fachlich einschlägigen Unterricht, den Auszubildenden die grundlegenden theoretischen Kenntnisse zu vermitteln. Des Weiteren muss die Berufsschule die betriebliche Ausbildung fördern und sie ergänzen sowie die Allgemeinbildung der Auszubildenden erweitern.

In kleinen und mittleren Betrieben hängen die Ausbildungsschritte von den gerade im Betrieb anfallenden Arbeiten ab.

Parallel zu den praktischen Tätigkeiten soll vom Ausbilder/der Ausbilderin auch das theoretische Fachwissen vermittelt und das Verständnis darüber überprüft werden.

Gleichzeitig zu den handwerklichen Tätigkeiten soll vom Ausbilder auch das theoretische Fachwissen vermittelt, und dessen Verständnis überprüft werden.

Die Ausbildung wird so gestaltet, dass der/die Auszubildende die Möglichkeit hat Schlüsselqualifikationen wie z.B. Ausdauer, Flexibilität, Genauigkeit, Selbstsicherheit, Kommunikationsfähigkeit, Konfliktfähigkeit, Freundlichkeit usw. zu entwickeln

Sollten geforderte Ausbildungsinhalte in der betrieblichen Praxis nicht vermittelt werden können, so werden diese vom Ausbildungsbetrieb mittels überbetrieblicher Ausbildung oder Fortbildungskursen organisiert.

Küche und Service sind zentrale Bereiche im Gastbetrieb, weshalb der tägliche Informationsaustausch und das harmonische Zusammenspiel sehr wichtig sind. Je intensiver dieser Austausch ist, umso besser können auch die Wünsche des Gastes berücksichtigt werden.



FÜR DEN AUSBILDER/DIE AUSBILDERIN

ZIELE

Durch die konsequente Umsetzung des Ausbildungsplans soll der/die Auszubildende mit System den Beruf des Kochs/der Köchin erlernen. Mündlich vermittelte Informationen sind weniger dauerhaft und schlechter kontrollierbar. Auf bereits erarbeitete Inhalte kann im Ausbildungsplan jederzeit zurückgegriffen werden. Sie als verantwortliche/r Ausbilder/Ausbilderin haben die Gelegenheit, gezielte Aufgaben zu stellen, zu kontrollieren und dem/der Auszubildenden Feedback zu geben. Sie können den Fleiß und Einsatz des/der Auszubildenden auch anhand seiner/ihrer Ausbildungsmappe beobachten und bewerten.

VERWENDUNG DES AUSBILDUNGSPLANS

Im Ausbildungsplan stehen alle Kompetenzen, Fähigkeiten und Fertigkeiten, die der/die Auszubildende während der Lehrzeit erlernen muss. Diese sind aus der Bildungsordnung <http://www.provinz.bz.it/berufsbildung/ausbildung/1758.asp> abgeleitet und sind Mindestanforderungen, die jeder Betrieb erfüllen muss. Sollten verschiedene Fertigkeiten im Betrieb selber nicht vermittelt werden können, muss der Betrieb dafür sorgen, diese auf andere Weise zu vermitteln. Dies geschieht z.B.:

- in der Berufsschule
- durch Weiterbildungskurse
- durch überregionalen Austausch - Projekt X-Change (<http://www.xchange-info.net> – Kontakt: Amt für Lehrlingswesen und Meisterausbildung)

Den Ausbildungsplan kann jeder Betrieb evtl. selber an seine speziellen Gegebenheiten anpassen.



FÜR DEN AUSBILDER/DIE AUSBILDERIN

WAS IST WICHTIG IM UMGANG MIT JUGENDLICHEN?

Der Einstieg in die Arbeitswelt ist für die Jugendlichen meistens eine ganz neue Erfahrung und oft mit einer großen Umstellung verbunden. Sie als Ausbilder/ Ausbilderin können durch bestimmte Verhaltensweisen dazu beitragen, dass sich die Jugendlichen besser und schneller in den Berufsalltag integrieren. Dabei ist vor allem auch wichtig, die Auszubildenden mit den Betriebsregeln und der Kommunikationskultur im Betrieb vertraut zu machen, um ihnen auch ihre Verantwortung aufzuzeigen.

Anbei einige Tipps:

Positives Verhalten	Negatives Verhalten
Dem/der Auszubildenden zuhören und auf ihn/sie eingehen und ihm/ihr Zeit geben, um „anzukommen“.	Kein Interesse an der Meinung des/der Auszubildenden, nur die eigene Meinung zählt.
Offen sein für die Fragen des/der Auszubildenden.	Auf Fragen nicht eingehen bzw. diese übergehen, vermindert die Motivation und das Interesse des/der Auszubildenden.
Aufgaben genau und ausführlich erklären.	Autoritärer Befehls- und Umgangston.
Positives Verhalten loben, Kritik sollte konstruktiv und positiv formuliert werden.	Nur negative Seiten des/der Auszubildenden hervorheben, positive Seiten bleiben unkommentiert.
Abläufe und Entscheidungen begründen, nicht nur autoritär befehlen.	Unverständliche und komplizierte Anweisungen und Aufträge für den/die Auszubildende/n ohne dazugehörige Erklärung.
Erklärung des betrieblichen Umgangstones. Wie wird mit dem Gast gesprochen, wie mit den Mitarbeitern, wie mit den Vorgesetzten.	Bedürfnisse und Anforderungen des/der Auszubildenden nicht ernst nehmen.



FÜR DEN AUSBILDER/DIE AUSBILDERIN

AUFGABEN

- Der/die Auszubildende muss vom ersten Arbeitstag an mit dem Ausbildungsplan vertraut gemacht werden.
- Verlangen Sie von Ihrem/Ihrer Auszubildenden, dass der Ausbildungsplan immer griffbereit ist.
- Dem/der Auszubildenden sind Arbeitsaufträge anhand der Vorgaben im Ausbildungsplan zu erteilen, welche dem Ausbildungsstand entsprechen
- Die Fertigkeiten im Ausbildungsplan nach deren Ausführung beurteilen und gegenseitiges Feedback (S. 13-21)
- Evtl. vom/von der Auszubildenden verlangen, das Erlernte stichwortartig schriftlich festzuhalten (im Ausbildungsplan ablegen).
- Von Zeit zu Zeit zusammen mit dem Auszubildenden den Fortschritt im Ausbildungsplan feststellen und die Ausbildungsziele für die nächste Zeit zu bestimmen
- Die Auszubildenden zwischendurch die weiterführenden Ausbildungsmöglichkeiten im Kochberuf (Diätetisch geschulten Koch/Köchin, Diplomierter Diätkoch/Diätköchin oder Küchenmeister/Küchenmeisterin) aufzuzeigen und diese im Sinne eines lebenslangen Lernens zu motivieren, sich nach dem Lehrabschluss laufend weiter zu bilden.

Für eine Vertiefung wichtiger Themen in der Ausbildung von Köche und Köchinnen bieten einige Berufsschulen in Südtirol eigene **2-tägige Ausbildertrainings** an. Sie sind eine ausgezeichnete Möglichkeit gezielte Informationen zu erhalten und Erfahrungen mit anderen Ausbildern auszutauschen. Einige der dort behandelten Themen sind folgende: Voraussetzungen für die Lehre, Auszubildende suchen, Vorstellungsgespräch, 1.Arbeitstag, Probezeit, Ausbildungsplanung, Motivation, Umgang mit schwierigen Situationen, Verhaltensauffälligkeiten, Methoden zur Wissensvermittlung, Beurteilungsgespräch, Umgang mit Konflikten, Prüfungsvorbereitung und einige mehr.

In der nachfolgenden Tabelle sind die wichtigsten Aktivitäten für Sie als Ausbilder / Ausbilderin stichwortartig als Gedankenstütze aufgelistet.



FÜR DEN AUSBILDER/DIE AUSBILDERIN

Zeitraum	Aktivität des Ausbilders/der Ausbilderin	Hilfsmittel
1. Arbeitstag	Gestalten des ersten Arbeitstages, damit der/die Auszubildende einen guten Start in seinen/ihren neuen Lebensabschnitt hat	Checkliste (Muster) 1.Arbeitstag
Probezeit	Erteilen von geeigneten Arbeitsaufträgen	Ausbildungsplan bzw. Liste mit Tätigkeiten speziell für die Probezeit
Probezeit	Beurteilung des/der Auszubildenden und Feedbackgespräch	Beurteilungsbogen, Vorlage Probezeit
Probezeit/ gesamte Lehrzeit	Führen des/der Auszubildenden	Der jeweiligen Situation angepasster Führungsstil
Gesamte Lehrzeit	Erteilen von geeigneten Tätigkeiten und Arbeitsaufträgen, die dem Wissensstand des/der Auszubildenden entsprechen	Ausbildungsplan
Gesamte Lehrzeit	Erkennen der Leistungsbereitschaft des/der Auszubildenden und Motivation	Beurteilungsbogen
2-3 Mal jährlich bzw. pro Saison	Beurteilung des/der Auszubildenden und Feedbackgespräch	Beurteilungsbogen
2-3 Mal jährlich	Hilfestellung für eine gezielte berufliche Weiterentwicklung nach dem Lehrabschluss aufzeigen	Weiterführende Qualifizierungsmaßnahmen der Berufsbildung für den Beruf der Servierfachkraft
½ Jahr vor der Prüfung	Hilfestellung bei der gezielten Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung	Ausbildungsplan



DER 1. ARBEITSTAG FÜR DEN AUSBILDER/DIE AUSBILDERIN

Allgemeine Einschulung über die Organisation im Betrieb

	Tätigkeit	erledigt durch, am..
1.1	Begrüßung des/der Auszubildenden durch den/die Ausbilder/in, Chef/in	
1.2	Erledigung der Einstellungsformalitäten	
1.3	Erklärung der Probezeit (Dauer, Zweck, Aufgaben und Anforderungen, Beurteilungskriterien, ...)	
1.4	Bekanntgabe der Betriebsordnung, des Firmenorganigramms und des Unternehmensleitbildes	
1.5	Information über allgemeine Verhaltensregeln (Parken, Handy-Gebrauch, Arbeitszeiten, Essenszeiten, Urlaub, Krankheitsfall, Unfallverhalten, Anforderungen an die Berufsbekleidung, Hinweise auf den Umgang mit dem Gast und teamorientiertes Verhalten u.s.w.)	
1.6	Information über die wichtigsten Arbeitssicherheits-, Brandschutz-, Erste-Hilfe- und Hygienebestimmungen im Betrieb sowie über Allergene und Alkoholaufschank	
1.7	Erklärung des Ausbildungsplanes (Gesamtübersicht, sachliche und zeitliche Gliederung, Berufsschulbesuche, ...)	
1.8	Vorstellungsrunde (Chef/in und Arbeitskollegen/innen) und Betriebsbesichtigung (Betriebsstruktur und Tätigkeiten in den verschiedenen Bereichen genau zeigen und erklären, damit sich der/die Auszubildende schneller zurechtfindet)	
1.9	Erste Tätigkeiten...	
1.10	Feedback am Ende des ersten Arbeitstages	



SPRECHTAG NOTIZEN – AUSBILDER/ERZIEHUNGSBERECHTIGTE

Sprechtage in der Berufsschule		Datum:
Lehrperson:		Fach:
Mitarbeit		
Leistung		
Benehmen		
Lehrperson:		Fach:
Mitarbeit		
Leistung		
Benehmen		
Lehrperson:		Fach:
Mitarbeit		
Leistung		
Benehmen		
Lehrperson:		Fach:
Mitarbeit		
Leistung		
Benehmen		
Lehrperson:		Fach:
Mitarbeit		
Leistung		
Benehmen		



FÜR DIE AUSZUBILDENDEN

Vorerst darf man dir gratulieren, dass du den interessanten Beruf des Koches/Köchin gewählt hast. Damit eröffnen sich dir eine Menge Chancen in einer Arbeitswelt, die auf gut ausgebildete Fachleute wartet.

Am Anfang jedes Erfolgs stehen jedoch eine Reihe von Kompetenzen, Kenntnissen und Fertigkeiten, die erlernt werden müssen um eine gute Fachkraft zu werden. Um dir dabei zu helfen, wurde dieser Ausbildungsplan geschaffen. Er soll dir ein ständiger Begleiter beim „**Erlebnis Lernen**“ sein. Keine Zufälligkeiten, sondern gezieltes Erarbeiten aller Inhalte bestimmen den Fortschritt deiner fachlichen Ausbildung. Zusammen mit deinem Ausbilder/deiner Ausbilderin, der/die dir bei der Erarbeitung dieser Aufgaben in kooperativer Weise behilflich sein wird, schaffst du es den zu erlernenden Beruf entsprechend den Anforderungen in der beruflichen Praxis umzusetzen.

Gut vorbereitet kannst du dann die Lehrabschlussprüfung antreten und mit Stolz und Freude deine fachliche Karriere beginnen.

WIE DU VORGEHEN SOLLTEST:

- Alle Tätigkeiten die im Ausbildungsplan aufgelistet sind werden dir im Laufe deiner Lehrzeit von deinem Ausbilder / deiner Ausbilderin in Form von kleineren bzw. größeren Arbeitsaufträgen erteilt. Am Anfang werden dies vor allem Grundfertigkeiten sein, mit steigendem Lernfortschritt werden die Arbeiten stets umfangreicher.
- Dein Ausbilder – deine Ausbilderin kontrolliert deine Arbeit und überprüft somit ob das Ziel von dir erreicht wurde. Er – sie trägt die Beurteilung in deinem Ausbildungsplan in der eigenen Spalte ein. Du beurteilst deine eigene Leistung auch und vergleichst deine Ergebnisse mit jenen des Ausbilders/der Ausbilderin.
- Nach deiner Lehrzeit verfügst du über einen vollständig ausgefüllten Ausbildungsplan, der eine gute Grundlage für deine Vorbereitung auf die Gesellenprüfung ist. Ebenso ist es die Basis für ein lebenslanges Lernen bis hin zum Diätetisch geschulten Koch/Köchin, Diplomierter Diätkoch/Diätköchin oder Küchenmeister/Küchenmeisterin.



AUSBILDERKNIGGE

Wenn du deine Lehre antrittst, solltest du folgende Verhaltensregeln unbedingt befolgen:

- ✓ **Pünktlichkeit:** „Pünktlichkeit ist 10 Minuten vor der Zeit“ sagt ein bekanntes Sprichwort und trifft den Nagel auf den Kopf.
- ✓ **Höflichkeit:** Höflichkeit nicht nur den Gästen gegenüber, sondern auch den Vorgesetzten, Arbeitskollegen und Arbeitskolleginnen, ist fundamental wichtig für ein gutes Arbeitsklima.
- ✓ **Hilfsbereitschaft:** „Ist nicht meine Aufgabe“ oder „Hier bin ich nicht zuständig“ sind Aussagen, mit denen man sich schnell selber ins Abseits befördert.
- ✓ **Sorgfalt:** Einrichtung und Ausstattung sowie Arbeitsmaterialien sind meistens sehr kostspielig. Deswegen muss damit sehr sorgfältig umgegangen werden.
- ✓ **Engagement:** Ich leiste das, was von mir verlangt wird und stelle meine Vorgesetzten und Gäste damit zufrieden. Ich leiste mehr als das und begeistere sie.
- ✓ **Zuverlässigkeit:** schafft Vertrauen und Wertschätzung. Bei Krankheit oder Verspätung melde ich mich so schnell wie möglich bei meinem/r Vorgesetzten.
- ✓ **Respekt:** Gegenseitiger respektvoller Umgang schafft Vertrauen und Sicherheit in jeder Lebenssituation.
- ✓ **Pflichtbewusstsein:** Rechte und Pflichten sind vertraglich festgelegt und sollten von beiden Seiten eingehalten werden. Nur so kann ein Arbeitsverhältnis für alle Seiten fruchtbringend sein.
- ✓ **Loyalität:** Ein Sprichwort sagt: „Man spuckt nicht in den Teller, aus dem man isst“. Das sollte sich jede/r zu Herzen nehmen und betriebsinterne Abläufe und Vorkommnisse mit der nötigen Diskretion behandeln.
- ✓ **Hygiene, Sauberkeit und ein gepflegtes Auftreten** sind das Um und Auf!



EMPFEHLUNG FÜR DIE PROBEZEIT

Die Probezeit soll dir helfen herauszufinden, ob der gewählte Lehrberuf auch der richtige für dich ist und ob der Lehrbetrieb der richtige ist. Dasselbe gilt umgekehrt auch für den Lehrbetrieb.

Deshalb kann dir mittels Probezeitbesprechungen Rückmeldung über deine Fähigkeiten und dein Verhalten gegeben werden. Dies kann anhand eines Beurteilungsbogens, den dein/e Ausbilder/in und auch du getrennt voneinander ausfüllt, erfolgen. Somit ist eine objektive Einschätzung deiner Fähigkeiten gewährleistet und du hast eine gute Basis für das darauffolgende Beurteilungsgespräch.

Die erste Besprechung kann bereits ca. 1 Woche nach Arbeitsbeginn erfolgen, die zweite am Ende der Probezeit. Sollte es dein/e Ausbilder/in für notwendig erachten, können dazwischen natürlich weitere Besprechungen erfolgen.

Probezeit-Zwischenbesprechung

Datum:

Uhrzeit:

Ort:

Teilnehmer: Auszubildender/Auszubildende, Ausbilder/in, Unternehmer/in

Notizen zum Beurteilungsgespräch



Probezeit-Abschlussbesprechung

Datum:

Uhrzeit:

Ort:

Teilnehmer: Auszubildender/Auszubildende, Ausbilder/in, Unternehmer/in

Notizen zum Beurteilungsgespräch

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



MUSTER FÜR DEN BEURTEILUNGSBOGEN

Dieser sollte 2-3 mal jährlich bzw. pro Saison ausgefüllt werden und beim Feedbackgespräch besprochen werden.

Name des/der Auszubildenden:	Die Anforderungen wurden sehr häufig übertroffen	Die Anforderungen wurden häufig übertroffen	Die Anforderungen wurden erfüllt	Die Anforderungen wurden in der Regel erfüllt	Die Anforderungen wurden teilweise nicht erfüllt	Die Anforderungen wurden nicht erfüllt
	Sehr gut	gut	befriedigend	ausreichend	mangelhaft	ungenügend
1. Persönliches Verhalten						
Zusammenarbeit: hat Interesse an Teamarbeit und an der Erarbeitung von Lösungen mit dem/der Vorgesetzten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soziale Kompetenz: ist hilfsbereit, kommunikativ, bewahrt Diskretion gegenüber dem Betrieb und dem Gast	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ordnung: hält Ordnung am Arbeitsplatz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zuverlässigkeit: ist pünktlich	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zuverlässigkeit: erledigt die gestellten Aufgaben zuverlässig	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Fähigkeiten						
Auffassungsgabe: zeigt eine schnelle Auffassungsgabe und rasches Verständnis für neue Aufgaben	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Belastbarkeit und Sorgfalt: ist belastbar und erledigt die Aufgaben sorgfältig	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lern- und Arbeitsbereitschaft: zeigt Interesse an neuen Ausbildungsinhalten und Aufgaben, setzt sich für den Betrieb ein	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arbeitsorganisation: arbeitet zielgerichtet und geht methodisch sinnvoll vor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Selbstständiges Arbeiten: arbeitet selbstständig und zeigt Eigeninitiative	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Fachliche Leistungen						
Fachwissen: hat die fachlichen Kenntnisse erworben	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arbeitsergebnisse: hat der Ausbildungsstufe entsprechende Arbeitsergebnisse erzielt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Hinweis: Diese Beurteilung sollte vom/von der Ausbilder/in und dem/der Auszubildenden getrennt voneinander ausgefüllt und gemeinsam besprochen werden.



KOMPETENZEN DIE IM 1.LEHRJAHR VERMITTELT WERDEN

Der/die Auszubildende kocht grundlegende Gerichte aus der klassischen Küche.
Hierzu orientiert er sich am Arbeitsplatz. Er/sie wählt geeignete klassische Rezepte aus und plant mit Unterstützung die zu kochenden Speisen.

Er/sie analysiert und präzisiert vorgegebene Essensbestellungen, berechnet nach einem vorgegebenen Rezept die Mengen der Zutaten. Er/sie schätzt die Frische, die Qualität der Lebensmittel ein und beachtet den wirtschaftlichen Umgang derer. Er/sie wählt die Produkte im Hinblick auf eine gesunde Ernährung aus und bereitet sie vor. Außerdem beachtet er die Vorschriften für die Sicherheit, Sauberkeit und Ordnung am Arbeitsplatz.

Er/sie bereitet die Speisen nach Anweisung fachgerecht zu. Er/sie stimmt die Speisen mit Hilfe geschmacklich ab und präsentiert sie.

Der/die Auszubildende beschreibt und erläutert einfache Produkte, Speisen und Menüs in deutscher und italienischer Sprache. Er/sie verwendet die internationalen Fachausdrücke für die Arbeitsabläufe und Werkzeuge korrekt.

Er/sie erkennt die Berufsziele und die Berufsaufgaben in der einfachen Küche und entwickelt einen Sinn für ethische und ästhetische Aspekte im Kochberuf.

Der/die Auszubildende stellt mit Hilfe grundlegende Gerichte für die einfache regionale Küche her.
Hierzu richtet er/sie sich nach dem gewählten Rezept, geht systematisch und zielorientiert vor.

Er/sie beurteilt die Qualität von saisonalen, einheimischen Produkten, wählt sie gezielt aus und wendet die Herstellungsmethoden der lokalen Küche fachgerecht an.

Hinweis: Diese Beurteilung sollte vom/von der Ausbilder/in und dem/der Auszubildenden getrennt voneinander ausgefüllt und gemeinsam besprochen werden. Siehe Bildungsordnung, aus der die Kenntnisse und Kompetenzen entnommen wurden.



Beurteilung von: _____

am: _____

KENNTNISSE DIE IM 1.LEHRJAHR VERMITTELT WERDEN

Handlungsfelder	Fertigkeiten Fähigkeiten	AusbilderIn/Ausbilderin bzw. Ausbildende/r & Datum	☹	☺	☺
Grundlagen des Kochens in der regionalen und der klassischen Küche	Betriebsorganisation Küchenbrigade, Mise en Place, Einführung in die Arbeitssicherheit, Erste Hilfe, Apparate u. Herde, Geräte und Werkzeuge, Geschirr				
	Berufshygiene Reinigung u. Desinfektion, Warenhygiene, Lagerung und Verderb, Abfallwirtschaft und auf persönliche Hygiene achten				
	Rezepte – Menüverwaltung Klassische und regionale Menüs und Rezepturen sammeln und ordnen				
	Kalte Vorspeisen Cocktailbissen, Canapés, Salate und Marinaden herstellen				
	Suppen einfache klare und gebundene Suppen und Einlagen für Suppen zubereiten				
	Warme Vorspeisen Gerichte aus Nudelteig, Reis, Kartoffeln und Eiern zubereiten				
	Hauptgerichte einfache Schlachtfleischgerichte zubereiten				
	Beilagen einfache Sättigungs- und Gemüsebeilage zubereiten				
	Süßspeisen einfache Süßspeisen aus Teigen, Massen und Cremes zubereiten				
	Grundlagen des Kochens wiegen, messen, zählen				
	Rüsten von Obst und Gemüsen				
	Grundschnittarten ausführen				
	einfache Grundzubereitungsarten anwenden				
	Geschmacksbildner, Grundbrühen und einfache Saucen herstellen				
	Nahrung und Inhaltsstoffe				
	Gemüse, Hülsenfrüchte, Eier, Kartoffeln, Reis, Obst unterscheiden				
	Gesunde Ernährung DGE Regeln anwenden				
	Service: Klassische Formen des Anrichtens von Speisen anwenden				
	Ergänzungen				



KOMPETENZEN DIE IM 2.LEHRJAHR VERMITTELT WERDEN

Der/die Auszubildende baut sein erworbenes Grundwissen weiter aus und ist fähig, dieses Wissen in der regionalen und klassischen Küche nützlich einzusetzen und mit verfeinerten Impulsen zu verknüpfen.

Er/sie entwickelt Selbstständigkeit in der Arbeitsausführung und Gefühl für Geschmack und Genuss der regionalen und klassischen Gerichte.

Er/sie reagiert flexibel auf sich ändernde Auftragssituationen und bewältigt diese professionell.
Der/die Auszubildende erfüllt die typischen Aufgaben in der regionalen und klassischen Restaurations- und Hotelküche.

Er/sie plant, kalkuliert und erstellt Menü- und Speisepläne, entwickelt mit Hilfe einfache Rezepte, organisiert die Zubereitung.

Der/die Auszubildende wählt die geeigneten Garmethoden aus, bereitet regionale und klassische Menüs und Restaurationsgerichte sowie Süßspeisen nach Anweisung fachgerecht zu und vollendet die Speisen. Er entwickelt ein Gespür für die ansprechende Präsentation der Gerichte.

Er/sie kennt den Sortenreichtum der Lebensmittel Italiens, beurteilt die Frische, Qualität und deren besonderen Bedeutung für die gesunde Ernährung. Er/sie lagert die Rohstoffe fachgerecht und nutzt entsprechend schonende Konservierungsverfahren.

In der Vorbereitung geht er/sie mit den Ressourcen wirtschaftlich um und wendet die landestypischen Herstellungsmethoden an. Dabei achtet er insbesondere auf die Vorschriften zur Hygiene.

Der/die Auszubildende wählt mit Hilfe Speisen aus und bereitet Gerichte für die mediterran-nationale Restaurations- und Hotelküche systematisch und zielführend zu. Er/sie hält Arbeitsbelastungen aus, arbeitet organisiert, zielführend mit guter Übersicht und Ordnung.

Er/sie entwickelt eine Aufmerksamkeit für besondere Arbeitssituationen.



Beurteilung von: _____

am: _____

KENNTNISSE DIE IM 2.LEHRJAHR VERMITTELT WERDEN

Handlungsfelder	Fertigkeiten Fähigkeiten	Ausbilder/Ausbilderin & Datum	☹	☺	☺
Kocher in der regionalen, nationalen und klassischen Küche	Betriebsorganisation Vorschriften zur Arbeitssicherheit von Maschinen und Geräten anwenden.				
	Umgang mit Spezielle Geräte, Werkzeuge und Anrichtegeschirr				
	Berufshygiene Haccp anwenden				
	Rezepte – Menüverwaltung erweiterte Menüs sowie Rezepturen erstellen				
	Kalte Vorspeisen regionale und nationale/mediterrane Vorspeisen zubereiten				
	Suppen Kraftbrühen und besondere gebundene Suppen zubereiten				
	Warme Vorspeisen regionale und national-mediterrane Gerichte aus Nudelteig und gefüllte Teigwarengerichte zubereiten				
	Hauptgerichte Schlachtfleisch-, Geflügel- und Süßwasserfischgerichte zubereiten				
	Beilagen Spezielle Sättigungs- und Gemüsebeilage zubereiten				
	Süßspeisen kalte, warme und gefrorene Süßspeisen zubereiten				
	Grundlagen des Kochens Lebensmittel lagern und konservieren				
	Zerlegen von Schlachtfleisch handhaben				
	Grundzubereitungsarten bei Schlachtfleisch und Gemüse anwenden				
	Klassische Schnittarten ausführen				
	Bindemittel, Saucen herstellen				
	Teige, Massen, Cremes, Eis herstellen				
	Nahrung und Inhaltsstoffe Schlachtfleisch, Geflügel, Süßwasserfische, Honig, Milch, Käse, Getreide, Gewürze, Kräuter und Convenience-Produkte einteilen und unterscheiden				
	Gesunde Ernährung Zusammenhang zwischen Lebensmitteln und Gesundheit bei der Verarbeitung und Zubereitung bewusst umsetzen				
	Einkauf Warenbestellung, Wareneingangskontrolle durchführen				
	Service Positive Kommunikation zwischen Küche und Service gezielt führen				
Ergänzungen					



KOMPETENZEN DIE IM 3.LEHRJAHR VERMITTELT WERDEN

Der/die Auszubildende bereitet anspruchsvolle Gerichte für die traditionelle Südtiroler Küche zu. Auf der Grundlage traditioneller Rezepte entwickelt er attraktive Gerichte für den modernen Gast.

Er/sie verfeinert und kombiniert traditionelle Gerichte, verarbeitet dabei Produkte der Südtiroler Jäger, Bauern und regionalen Produzenten. Dabei nutzt er/sie sein Wissen um die Zusammenhänge zwischen Landwirtschaft, Brauchtum und zeitgemäßer Ernährung zu vernetzen.

Er/sie pflegt Kontakte zu den Produzenten und versucht die Beschaffungswege kurz zu halten. Er beurteilt die von saisonalen, einheimischen Produkten, wählt sie gezielt aus und wendet die Herstellungsmethoden der lokalen Küche fachgerecht an. Er/sie achtet bei der Vor- und Weiterverarbeitung von Lebensmitteln besonders auf die Wirtschaftlichkeit im Sinne der Gewinnorientierung im Küchenbereich.

Der/die Auszubildende hat ein Verständnis für verschiedene Kulturen und Essgewohnheiten der Gäste und berücksichtigt diese bei der Planung und Zubereitung.

Er/sie stellt mit dem Wissen um Regeln, Richtlinien und Zusammensetzung von Lebensmitteln für Kostformen, welche ethnischen und moralischen Ansprüchen oder gesundheitlichen Aspekten unterliegen, spezifische Gerichte her.

Er/sie kennt die Grundlagen der Zivilisationskrankheiten sowie Nahrungsmittelunverträglichkeiten und die richtige Allergenkennzeichnung und deren problematische Wirkungen. Er/sie öffnet seinen Blick für Trends und Moden, kennt neuzeitliche Kochstile und Kochtechniken, führt diese aus und präsentiert sie zeitgemäß.

Er/sie kennt die wichtigsten Getränke und Weine und kombiniert sie zu den Speisen.

Der/die Auszubildende nutzt Arbeitsabläufe und moderne Verarbeitungstechniken bei der Zubereitung von Speisen der internationalen Hotel-, Restaurations- und Gourmetküche.

Er/sie ist experimentierfreudig, geht an Aufgaben professionell heran, kennt seine Stärken und Schwächen und identifiziert sich nachhaltig, mit dem Kochberuf.

Im Bereich Küchenmanagement erarbeitet er eigenständig Zeit- und Arbeitsabläufe und passt sich an Küchensysteme und Servicesituationen an, koordiniert dabei die Zusammenarbeit des Teams in seinem Arbeitsbereich.

Der/die Auszubildende kann kritische Kontrollpunkte-Ccp's bei der Verarbeitung von Lebensmittel erkennen und trifft hierfür entsprechende Maßnahmen.

Er/sie beherrscht die Tätigkeiten der verschiedenen Küchenposten in der kalten und warmen Küche sowie in der Patisserie und bewältigt souverän anspruchsvolle Aufgaben.

Er/sie kennt einschlägige Fachliteratur und zeigt nachhaltiges Interesse für die internationale Kochszene.

Er/sie ist positiv aufgeschlossen für Weiterbildung und lebenslanges Lernen für seine berufliche Karriere.



Beurteilung von: _____

am: _____

KENNTNISSE DIE IM 3.LEHRJAHR VERMITTELT WERDEN

Handlungsfelder	Fertigkeiten Fähigkeiten	Ausbilder/Ausbilderin & Datum	☹	☺	☺
3.1. Kochen in der traditionellen Südtiroler Küche und Küchentrends	Betriebsorganisation Warenkosten berechnen Waren annehmen und fachgerecht lagern				
	Kalte Vorspeisen Aus der regionalen Küche zubereiten				
	Suppen Spezialsuppen aus der regionalen Küche zubereiten				
	Warme Vorspeisen Knödel, Teigtaschen, usw. zubereiten				
	Hauptgerichte Schlachtfleisch, Wild, Wildgeflügel zubereiten				
	Beilagen Sättigungs- und Edelgemüsebeilage zubereiten				
	Süßspeisen regionale und Desserts zubereiten				
	Grundlagen des Kochens Pilze, Edelgemüse rüsten				
	Saucen, Farcen herstellen				
	Wild und Geflügel zerlegen				
	Nahrung und Inhaltsstoffe Wein, Getränke, Pilze, Edelprodukte wie (z.B. Kaviar Gänseleber), exotische Früchte, Wild, Wildgeflügel einteilen und unterscheiden				
	Ernährungstrends Vegane, Gluten frei und Laktose frei Gerichte zubereiten Allergene bestimmen und den Gerichten in der Speisekarte zuordnen				
	Neuzeitliche Kochtechniken Vakuumgaren, Langzeitgarmethoden anwenden				
	Service Wein und Getränke zu den Speisen anpassen				
	Kochkunstgeschichte neuzeitliche Trends der Küche Bescheid wissen Persönlichkeiten in der Kochkunst kennen				
	Hotel-Restaurantführer/Fachliteratur kennen und lesen				
	Ergänzungen				



Beurteilung von:

am:

KENNTNISSE DIE IM 3.LEHRJAHR VERMITTELT WERDEN

Handlungs- felder	Fertigkeiten Fähigkeiten	Ausbilder/Ausbilderin & Datum	☹	☺	☺
3.2 Kochen in der internationalen Gourmetküche	Betriebsorganisation gesetzliche Bestimmungen zur Arbeitssicherheit Küchensysteme und Arbeitsorganisation Buffet und Bankett planen				
	Berufshygiene Ccp´s erstellen Hygienekontrollorgane kennen				
	Rezepte – Menüverwaltung Speisekarten nach klassischem Menügerippe erstellen Rezepturen interpretieren				
	Kalte Vorspeisen Amuse gueule, Delikatessvorspeisen, Finger- u. Löffelfood, Sülzen, kalte Zwischengerichte zubereiten				
	Suppen Spezialsuppen und Kaltschalen zubereiten				
	Warme Vorspeisen neuzeitlich/modern Soufflés, Quiche, Ravioli, Teigtaschen, usw. zubereiten				
	Hauptspeisen Meeresfrüchte und Fische zerlegen und zubereiten				
	Süßspeisen Kalte, warme und gefrorenen Süßspeisen zubereiten				
	Grundlagen des Kochens Exotische Früchte und Edelprodukte rüsten Saucen, Farcen, Glasuren herstellen Meeresfrüchte und Fische zerlegen Schokolade temperieren				
	Nahrung und Inhaltsstoffe Meeresfrüchte, Fische und Schokolade, exotische Früchte, Spezial Gemüse usw. einteilen und unterscheiden				
Ergänzungen					



LERNFELDUNTERRICHT

Informationen für Eltern, Arbeitgeber, Ausbilder und Auszubildende

Der Lernfeldunterricht an den Berufsschulen verbindet fach- und allgemeinbildende Fächer. Durch fächerübergreifendes Arbeiten erlernen die SchülerInnen berufsbezogene Aufgabenstellungen zu bewältigen und somit ihre Handlungskompetenzen auszubauen.

Ein Erklär-Video zum Lernfeld finden Sie hier:

<https://youtu.be/94g4N7kE1mY>





FÜR DIE AUSZUBILDENDEN MEINE PERSÖNLICHEN WÖCHENTLICHEN „LERNFORTSCHRITTE“

Frage	Antwort
Was habe ich diese Woche gemacht?	
Was habe ich diese Woche Neues gelernt?	
Was hat mir diese Woche am Besten gefallen?	
Auf welche Schwierigkeiten und Herausforderungen bin ich gestoßen?	
Wie habe ich diese gelöst?	
Wer hat mir geholfen, diese zu lösen?	
Was kann ich machen, um meine Leistung noch zu verbessern?	



LEHRABSCHLUSSPRÜFUNGSPROGRAMM: KOCH/KÖCHIN

1. Ablauf der Prüfung (Prüfungsszenario)

1.1. Festmenü:

Ein Festmenü für mehrere Personen zubereiten, präsentieren und servieren.

1.2 Arbeitsproben:

- > Eine Menükarte und einen Organisationsplan erstellen;
- > Gerichte aus der klassischen Menüreihenfolge vor- und zubereiten;
- > Kürgerichte aus dem Warenkorb zubereiten;
- > die verschiedenen Gerichte präsentieren und servieren.

1.3. Fachgespräch:

In Anlehnung an die ausgeführten Arbeitsproben findet ein Fachgespräch statt.

2. Kompetenzen (Kenntnisse, Fähigkeiten, Fertigkeiten)

Die Prüfungsanwärter/-innen

- > stellen sich der Kommission in englischer Sprache vor. Sie präsentieren sich der Prüfungskommission in sauberer und korrekter Berufsbekleidung mit der vollständigen Berufsausrüstung (vollständige Berufsbekleidung, Werkzeuge und Arbeitsmaterialien usw.);
- > vervollständigen die Speisenfolge. Sie ergänzen die Vorgaben der Kommission, fügen ein passendes Kürgericht ein, schreiben die Menükarte und übersetzen das Menü in die italienische Sprache;
- > erstellen einen Arbeitsplan mit Zeitangaben, Anrichtegericht, Skizzen zu den Gerichten, Hinweisen zu den Rezepturen und den anfallenden HACCP-Maßnahmen;
- > entnehmen dem Warenkorb die Zutaten für das Menü in der entsprechenden Menge. Sie lagern die Lebensmittel fachgerecht zwischen und halten dabei die HACCP-Richtlinien ein;
- > kontrollieren die Lebensmittel aus dem Warenkorb auf Qualität und Hygiene;
- > achten auf einen wirtschaftlichen und ernährungsphysiologischen Umgang mit den Lebensmitteln;
- > wählen die passenden Kochgeräte, Maschinen, Werkzeuge sowie Koch- und Anrichtegericht aus und verwenden diese richtig;
- > achten auf eine korrekte Mise en place: von der Warenannahme bis zum Service, dem Abräumen der Speisen und dem fachlich korrektem Hinterlassen des Arbeitsplatzes. Dabei werden die Prüfungsanwärter/-innen eventuell von einem Gehilfen/einer Gehilfin unterstützt;
- > ordnen den Produkten die verschiedenen Garmethoden wie Dünsten, Pochieren, Schmoren, usw. richtig zu und wenden sie fachgerecht an;
- > achten darauf, dass die Speisen optisch (farblich, appetitlich) in ihrer Zusammensetzung und Menge harmonisieren;
- > stimmen die Speisen geschmacklich harmonisch ab, achten darauf, dass einzelne Geschmackskomponenten sich nicht übertönen und die richtige Serviertemperatur der Gerichte eingehalten wird;
- > präsentieren die Gerichte fachgerecht zum richtigen Zeitpunkt und organisieren den Service mit der Servierfachkraft oder dem Assistenten/der Assistentin.

3. Phasen der Prüfung

Phase 1: Informieren, analysieren, planen

- > Schreiben der Menükarte nach den klassischen Regeln der Menüzusammenstellung und anhand der Zutaten aus dem Warenkorb;
- > Übersetzen des Menüs in die 2. Landessprache (Italienisch bzw. Deutsch);
- > Erstellen des Organisationsplanes (Grobübersicht);
- > Ausarbeiten eines detaillierten Arbeitsplanes (bis zum nächsten Tag).

Phase 2: Durchführen, manuelle Tätigkeit, Arbeitsproben, Fertigung

- > Auswahl der Lebensmittel und fachgerechte Zwischenlagerung;
- > Fachtechnische Verarbeitung der Lebensmittel und Vorbereitung der Gerichte;
- > Herstellen des Menüs und Vorbereitung der Ausgabe der Gerichte.

Phase 3: Servieren der Speisen, Bewerten, Reflexion

- > Präsentation und Service der Gerichte;
- > Präsentation der schriftlichen Arbeiten und Fachgespräch in Anlehnung an die ausgeführten Arbeitsproben.

Im Arbeitsauftrag (Prüfungsaufgabe) werden ein detaillierter Zeitplan, die Gewichtung der einzelnen Arbeitsschritte sowie die Kriterien für die Bewertung aller Teilaufgaben festgelegt. Der vollständige Arbeitsauftrag wird den Prüfungsanwärter/-innen zu Beginn von der Prüfungskommission vorgestellt und ausgeteilt. Die Prüfungsaufgaben sind so gestellt, dass damit die im Prüfungsprogramm festgelegten Kompetenzen überprüft werden können.



LERNTIPPS ZUR PRÜFUNGSVORBEREITUNG

- Erstelle deinen persönlichen Lehrplan pro Woche: plane feste Zeiten ein, die du auch einhalten kannst; plane ebenso deine lernfreie Zeit und genieße diese ganz bewusst (z.B. 1 Stunde lernen, 20 Minuten Pause);
- Wähle einen ruhigen Ort, an dem du immer lernen kannst – wechsle nicht die Lernorte;
- Lese deine Unterlagen, notiere dir Wichtiges auf einem Extrablatt;
- Ergänze diese Notizen mit Informationen aus deinem Fachbuch;
- Erstelle Mindmaps, um dir einen Überblick zu verschaffen;
- Schreibe Lernkarten – z.B. für Cocktailrezepte (diese kannst du auch während Wartezeiten in Bus/Bahn/Wartezimmer durchgehen);
- Gehe das Prüfungsprogramm – Theorie/Praxis – mit deinem/deiner Ausbilder/in durch: Was kannst du gut? Was musst du noch trainieren?
- Lernen „passiert“ durch häufiges Wiederholen.

Viel Erfolg!

ZEUGNIS

Das Zeugnis ist ein Dokument, in dem das erreichte Niveau der Kompetenzen in Noten ausgedrückt wird; zudem werden besondere Stärken der Auszubildenden beschrieben. Zum besseren Verständnis der Noten muss das Zeugnis in Verbindung mit dem Lehrplan gelesen werden.

Muster:

Fächer	Endbeurteilung
Deutsch	7 - sieben
Englisch	8 - acht
Fachrechnen	8 - acht
Gemeinschaftskunde	9 - neun
Italienisch	8 - acht
Religion	9 - neun
Kompetenzen	
Kommunikative Kompetenz	8 - acht
Sozialkompetenz	9 - neun
Methodenkompetenz	7 - sieben
Berufsfachliche Kompetenz	8 - acht
Verhalten	9 - neun
Lernfelder	
Kochen in der regionalen Küche	8 - acht
Kochen in der nationalen Küche	9 - neun
Kochen in der klassischen Küche	7 - sieben
Bemerkung	
Besondere Stärken: kann in Stresssituationen gut den Überblick bewahren kann gut Theorie in praktische Handlungen umsetzen	

Zeugnis laut Stand im Juni 2017

<p>Ein Erklär Video zum Lernfeld finden Sie auf folgendem Link:</p> <p>https://youtu.be/94g4N7kE1mY</p> <div style="text-align: center;">  </div>	<p style="text-align: center;">Für die Ausarbeitung des Ausbildungsplans</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p style="font-size: small;">Südtiroler Köcheverband Mitglied im Weltbund der Kochverbände</p> </div> <div style="text-align: right;"> <p>KM Bachmann Helmut KM Köhne Andreas KM Nestl Karl KM Steger Reinhard</p> </div> </div>
---	--



DISZIPLINARMASSNAHMEN

**Auszug aus dem Arbeiterstatut
Gesetz Nr. 300 vom 20.5.1970, Art. 7 und Art. 138
des Kollektivvertrages vom 20.02.2010.**

Gründe, die zur Anwendung der unten angeführten Disziplinarmaßnahmen führen:

- a) unerlaubte Abwesenheit von bis zu max. 5 aufeinanderfolgenden Tagen;
Verlassen des Arbeitsplatzes ohne berechtigten Grund (giustificato motivo);
- b) sich wiederholende Verspätungen oder frühzeitiges Verlassen des Arbeitsplatzes ohne berechtigten Grund (giustificato motivo);
- c) Nachlässigkeit am Arbeitsplatz;
- d) grobe Sachbeschädigung aufgrund von grober Nachlässigkeit;
- e) Nichtbeachtung von angebrachten Rauchverbotschildern;
- f) Nichteinhaltung des geltenden Kollektivvertrages; Handlungen, welche die Disziplin, Moral und die Hygiene am Arbeitsplatz negativ beeinflussen.

Disziplinarmaßnahmen

- a) mündliche Mahnung
- b) schriftliche Mahnung
- c) Strafe in Höhe von max. 3 Arbeitsstunden
- d) Aussperrung von Arbeit und Lohnabzug bis zu max. 5 Tagen



NÜTZLICHE ADRESSEN

Bereich Deutsche Berufsbildung
Dantestraße 3
39100 Bozen
Tel. 0471 416900
www.provinz.bz.it/berufsbildung

SKV-Südtiroler Köcheverband
Freiheitsstraße 62
39012 Meran
Tel. 0473 211 383
www.skv.org

Hoteliers- und Gastwirteverband (HGV)
Schlachthofstraße 59
39100 Bozen
Tel. 0471 317 700
www.hgv.it

Verein Gastlichkeit in Südtirol
Schlachthofstraße 59
39100 Bozen
Tel. 0471 317 700
www.gastlichkeit.it

Werde Mitglied im SKV, der Berufsgemeinschaft der Südtiroler Köchinnen und Köche!

Vorteile:

- Persönliche Member Card - zugleich Vorteilskarte, für vergünstigten Einkauf in ausgewählten Fachgeschäften
- Privilegierter Eintritt auf die Fachmessen Hotel, Tipworld Bruneck, Käsefestival u. weitere Fachveranstaltungen
- Einladungen zum jährlichen „**Annual Meeting of the South Tyrolean cooks**“/Generalversammlung
- SKV-Zeitung. Eigene Fachzeitschrift mit den Top-Infos zur Südtiroler Küche und der internationalen Welt der Gastronomie
- **Cook-Meetings/Köchetreffs** - Szenetreffs in ganz Südtirol
- Seminare, Schulungen und exklusive Netzwerkinformationen
- Kooperationspartner des Südtiroler Meisterbundes
- Einladung zu diversen Forums rund um die Kernthemen der Südtiroler Küche
- **Networkmember** des WACS - Mitglied im Weltbund der Kochverbände
- **Networkpartner** von Slow Food International und DGE - Deutsche Gesellschaft für Ernährung
- IT-Netwerker

Die Mitgliedschaft ist eine Investition in die eigene berufliche Zukunft!



Werde Mitglied!

Schicke uns den ausgefüllten Antrag zu oder schreibe dich auf der SKV-Homepage ein!

Vorname _____ Nachname _____ Geboren am _____

Straße _____ Nr. _____ PLZ _____

Ort _____ Tel. _____ Handy _____

E-Mail _____

Berufskoch/-köchin Fördermitglied _____

Datum: _____ Unterschrift: _____

Mitgliedsbeitrag 62,00 Euro/Jahr - mit Abbuchungsermächtigung 55,00 Euro/Jahr

Der Beitrag kann bei einem SKV-Vertreter oder mittels Banküberweisung unter Angabe des Mitgliedsnamens auf das Konto des Südtiroler Köcheverbandes bei der Raiffeisenkasse, IBAN: IT22 Lo80 8111 6090 0031 0003 533 - SWIFT-BIC: RZSBIT21A03, bezahlt werden.

Nach Erhalt der persönlichen Daten und des Beitrages wird der Mitgliedsausweis - zugleich Vorteilskarte - umgehend zugeschickt.

Zur Aktivierung der Abbuchungsermächtigung wende dich bitte an das SKV-Büro.

Die Mitgliedschaft als Geschenkidee

für Küchenchefs, Führungskräfte, Unternehmer, Eltern, Paten usw. an junge Köchinnen und Köche. Schenken Sie die SKV-Mitgliedschaft als besonderes Geschenk, für besondere Leistungen, als Motivationsanstoß, ...an Lehrlinge, Praktikanten und Jungköche. Oder machen Sie sich selbst ein Geschenk!

Ausbildungsmöglichkeiten im Kochberuf

- Kochlehrling
- Koch/Köchin
- Diätetisch geschulte/-r Koch/Köchin
- Diplomierte/-r Diätkoch/-köchin
- Küchenmeister/-in
- Food & Beverage Manager
- Ernährungsberater/-in
- diverse Kurse und Seminare

Berufs- und Aufstiegschancen

- Koch/Köchin in der Südtiroler Gastronomie und Hotellerie
- Partiechef/-in - Abteilungsleiter/-in
- Kindergartenkoch/-köchin
- Koch/Köchin in Alten- und Pflegeheimen
- Koch/Köchin in Betriebsrestaurants/-mensen
- Südtirol, Rom, London, Tokio, Singapur, ...
Erfolgreiche/-r Koch/Köchin in der internationalen Spitzengastronomie
- Küchenchef/-in - Führungskraft
- Lehrkraft für Kochen
- Sternekoch/-köchin - Haubenkoch/-köchin
- Gastgewerbliche/-r Unternehmer/-in
- Handelsbeauftragte/-r, Repräsentant/-in,
Vertreter/-in, Schulungsleiter/-in für Lebensmittel, ...



Kontakt:

Barbara Obertegger - Frontoffice

SKV-Südtiroler Köcheverband

Freiheitsstraße 62 - I-39012 Meran

Tel. +39 328 566 122 6 - info@skv.org - www.skv.org

Verwaltung

Reiner Münnich, Geschäftsführer

Barbara Obertegger, Frontoffice

Landesvorstand

Reinhard Steger, Präsident

Karl Volgger, Vizepräsident

Martin Tschafeller, Bezirksobmann Pustertal

Armin Gruber, Bezirksobmann Meran/Burggrafenamt

Alfred Putzer, Bezirksobmann Eisacktal

Gottfried Maschler, Bezirksobmann Bozen

Gotthard Paulmichl, Bezirksobmann Vinschgau

Michael Gasser, Bezirksobmann Völs, Schlerngebiet

Peter Stuefer, Bezirksobmann Wipptal

Matthias Lanz, Bezirksobmann Unterland/Südtirols Süden

Philip Hafner, Kochwettbewerbe & Kochkunstausstellungen

Otto Theiner, Landeskassier

Margareth Lanz, Schriftführerin

Fachexperten

Andreas Köhne, Int. SKV-WACS-Juror,

Bildungsexperte & Vertretungen für das Präsidium

Christian Pircher Verdorfer, SKV-WorldSkills-Experte & Trainer

Hubert Oberhollenzer, Int. SKV-WACS-Juror, für die süße Kunst

Premiumpartner

NIEDERBACHER
GASTROTEC

Wir leben Zukunft



***Sterne Partner



**Sterne Partner



Julius Meinl

