

# Ausbildungsprogramm 2-jährige Lehre als

## *Küchenpraktikerin / Küchenpraktiker*

Die Ausbildungsziele beinhalten einen Aufbau von elementaren Berufskennntnissen und eine möglichst selbstständige und produktive Arbeitsweise. Die Lernenden sollen stufengerecht und individuell angepasst Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen erwerben.

### **Fachkompetenzen**

- Einüben der im Arbeitsbereich üblichen Abläufe
- Korrekte Bedienung verschiedener Geräte und Maschinen
- Hygienevorschriften im Betrieb beachten
- Unfallverhütungsmassnahmen erlernen und beachten
- Aneignung von einfachem Fachwissen
- Entgegennahme und richten von kleinen Kundenbestellungen
- Mithilfe bei allen Zubereitungen
- Verpacken von verschiedenen Produkten
- Fachgerechte Warenpräsentation
- Produktekenntnisse erlernen, vertiefen ab 2. Jahr
- Sachgemässe Lagerung von Produkten
- Auspacken und Auszeichnen von Waren mit anschliessender Einordnung am dafür vorgesehenen Platz
- Mithilfe bei Kontrolle und Auffüllen des Warenlagers
- Sauberhalten und Reinigung des Arbeitsplatzes, der Küchengeräte und (Kühl)- Räume

### **Methodenkompetenzen**

- Bewältigung eines ganzen Arbeitstages unter Einhaltung der geltenden Arbeitszeiten
- Einfache Anweisungen und Anleitungen entgegennehmen, aufnehmen und anwenden
- Möglichst ausdauernden und konstantes Arbeitstempo
- Arbeitstechniken erlernen, üben und anwenden
- Saubere, zuverlässige sowie möglichst selbstständige und produktive Arbeitsweise
- Lernhilfen und –strategien kennen lernen, annehmen und anwenden

## **Sozial- und Selbstkompetenzen**

- Berufliche Identifikation
- Qualitätsorientiertes Denken und Handeln
- Positive Einstellung zu Ausbildung und Arbeit
- Umgang mit Mitarbeitenden und Vorgesetzten, einordnen in ein bestehendes Arbeitsteam, lernen in der Gruppe zu arbeiten
- Der Norm entsprechende Umgangsformen und Verhaltensweisen im Arbeitsalltag
- Fristgerechte Abmeldung bei Krankheit oder sonstiger Abwesenheiten beim Vorgesetzten oder Förderlehrer

## **Ausbildungsform**

Die theoretische und praktische Ausbildung erfolgt in der Küche der Vier Linden Betriebe. Während der Ausbildung wird den Lernenden die Möglichkeit geboten, produktives Arbeiten zu lernen und sich einen ihren Fähigkeiten entsprechenden Arbeitsrhythmus anzueignen. Durch stetes Üben und Ausführen von wiederholenden Tätigkeiten werden sie mit den Arbeiten vertraut gemacht und die einzelnen Arbeitsschritte werden intensiv trainiert. Damit wird eine Leistungsfähigkeit angestrebt, die wirtschaftlich verwertbar ist. Besonders geachtet wird auf eine möglichst selbstständige, sorgfältige und zuverlässige Arbeitsweise.

Der theoretische Unterricht steht in engem Bezug zur praktischen Ausbildung und wird vor Ort in der Praxis gelehrt. Er vermittelt niveaubezogen die notwendigen beruflichen Kenntnisse und Fertigkeiten.

Der allgemein bildende Unterricht findet einmal wöchentlich im Einzelunterricht statt.

Die Inhalte umfassen

- Einfache Mathematik: Kopfrechnen Addition, Subtraktion, Multiplikation und Division bis 1000
- Deutsch: Zeitungs- oder Literaturtext lesen sowie nacherzählen können/verstehen
- Kommunikation und Sprache: Erlernen und pflegen einer konstruktiven Kommunikation
- Lehrvertrag: Verstehen der Information (Beispiel: Brutto- und Nettolohn)
- Rechte und Pflichten der Lernenden

Die Themen sind nicht abschliessend aufgezählt. Es wird auf die individuellen Fähigkeiten, Interessen und Möglichkeiten des Lernenden geachtet.

## **Qualifikation**

Nach beendeter Ausbildung wird der lernenden Person ein Zertifikat mit Beilageblatt über die erworbenen Fachkompetenzen sowie ein Ausbildungszeugnis ausgestellt.