

# Ausbildungsprogramm

für die 'Praktische Ausbildung' (PrA) gemäss INSOS-Richtlinien vom 31. Januar 2007. Sie dient als Vorbereitung auf eine Hilfstätigkeit in der freien Wirtschaft oder auf eine Tätigkeit in einer geschützten Werkstatt gemäss Art. 16 Abs. 2 Bst. a IVG sowie Rz 3010 und 3013 des Kreisschreibens über die Eingliederungsmassnahmen beruflicher Art (KSBE).

## 1. Berufsbezeichnung

### **Praktiker/in PrA Küche**

## 2. Ausbildungsziel

### 2.1. Allgemeine Ziele

- Förderung der individuellen Neigungen und Eignungen im Bereich Küche (Grossküche)
- Erwerb und Optimierung von entsprechenden beruflichen Fertigkeiten
- Festigung und Erweiterung der allgemeinen und schulischen Kenntnisse
- Aufbau elementarer Berufskennntnisse
- Möglichst selbstständige und produktive Arbeitsweise
- Entwicklung von Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen

Dies alles im Sinne einer sowohl individuellen als auch stufengerechten Ausbildung.

## 3. Handlungskompetenzen

### 3.1 Fachkompetenzen

- Grundsätzlich alle in der Küche anfallenden Arbeiten soweit sie den Möglichkeiten des Berufslernenden entsprechen.

#### 1. Semester

Einführung in Hygienekonzept/Gesundheitsvorsorge und Arbeitssicherheit.

Einführung in Bedienung und Reinigung/Wartung von Maschinen und Geräten.

Einführung: Tages-/Arbeitsrapport, Rezeptsammlung usw.

Arbeitsgeräte: Herd, Steamer, Töpfe, Pfannen, Mixer, Kellen usw.: Benennung, Verwendungszweck und Platzierung (Ordnung).

Routine-Arbeiten wie:

- Bereitstellen/Abmessen und Herausgabe der Bestellungen von Wohngruppen-Frühstück
- Tee abfüllen, Znüni, Zvieri

- Allgemeine Abwasch- und Reinigungsarbeiten
- Rüst- und Vorbereitungsarbeiten u.ä.

Zubereitung von Salaten, kalten Grundsauces, kalten Speisen, Garnituren, kalten Süßspeisen, Teigen und Massen sowie das Üben von Schnittarten.

## 2. Semester

Einführung ins Selbstkontrollkonzept.

Zubereitung von Suppen, Gemüse, Stärkebeilagen, Eier- und Käsegerichten. Convenience Produkte, Früchte, Milchprodukte und Konservierungsarten.

Weiterentwicklung auf dem Gebiet der kalten Küche.

## 3. Semester

Zubereitungsarten/Garmethoden, warme Saucen, Fonds, Kartoffeln, Getreide, Pilze, Eierspeisen.

Weiterentwicklung auf dem Gebiet der kalten und warmen Küche.

## 4. Semester

Zubereitung von Fisch-, Geflügel-, Fleischgerichten. Mitarbeit Menüpläne.

Weiterentwicklung und Repetitionen auf dem Gebiet der kalten und warmen Küche.

### **3.2 Methodenkompetenzen**

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

### **3.3 Sozial- und Selbstkompetenzen**

- Motivation und berufliche Identifikation
- Qualitätsorientiertes Denken und Handeln
- Positive Einstellung zu Ausbildung und Arbeit
- Sorgfältiger Umgang mit Betriebsmitteln und Materialien
- Einordnen in ein bestehendes Arbeitsteam
- Beachten von Ordnung und Sauberkeit am Arbeitsplatz und in den dazugehörigen Räumlichkeiten

- Der Norm entsprechende Umgangsformen und Verhaltensweisen im Arbeits- und persönlichen Alltag sowie in der Öffentlichkeit

## **4. Ausbildungsform**

### **4.1 Ausbildungsplatz**

Die theoretische und praktische Ausbildung erfolgen betriebsintern in der Stiftung Lerchenbühl. Die Lernenden erfahren ihre Ausbildung innerhalb im Bereich Küche. Durch die Bearbeitung von externen Kundenaufträgen wird den Lernenden die Möglichkeit geboten, die Gesetzmässigkeiten des produktiven Arbeitens kennen zu lernen und sich einen ihren Fähigkeiten entsprechenden Arbeitsrhythmus sowie das nötige Qualitätsbewusstsein anzueignen. Durch stetes Üben und Ausführen von sich wiederholenden Tätigkeiten werden sie mit den vorkommenden Arbeiten vertraut gemacht, die einzelnen Arbeitsschritte intensiv trainiert und eine Leistungsfähigkeit angestrebt, die wirtschaftlich verwertbar ist (gemäss KSBE Rz 3010). Besonders geachtet wird auf eine möglichst selbstständige, sorgfältige und zuverlässige Arbeitsweise.

### **4.2 Unterricht**

Der theoretische Unterricht steht in engem Bezug zur praktischen Ausbildung und zum Lebensalltag und umfasst gemäss INSOS-Richtlinien mindestens 6 Wochenlektionen. Er vermittelt niveaubezogen die notwendigen beruflichen Kenntnisse und Fertigkeiten (berufskundlicher Unterricht) und gibt Hilfen zur möglichst selbstständigen Bewältigung des persönlichen Alltags (allgemein bildender Unterricht). Gleichzeitig berücksichtigt er die individuellen Fähigkeiten, Interessen und Möglichkeiten der Lernenden.

#### **Fächer**

#### **Lektionen pro Woche**

Allgemeinbildender Unterricht  
Berufskunde  
Turnen und Sport

3  
3  
1

## **5. Ausbildungsdauer**

Die Ausbildung dauert zwei Jahre. Je nach Situation, spätestens aber nach halber Ausbildungszeit, erfolgt eine Standortbestimmung. Vor dem Ausbildungsende findet eine Schlussbesprechung statt. Zu Standortbestimmungen und Besprechungen werden jeweils alle beteiligten Parteien eingeladen.

## **6. Qualifikationsverfahren**

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

Das Qualifikationsverfahren wird vom Ausbildungsbetrieb organisiert und besteht aus einer Überprüfung der Handlungskompetenzen gemäss Abs. 3.1 bis 3.3 dieses Ausbildungsprogramms sowie gemäss INSOS-Richtlinien Abs. 6.1 und 6.2.

## 7. Berufsattest PrA

Nach beendeter Ausbildung wird der lernenden Person via INSOS ein Berufsattest sowie ein Ausbildungszeugnis abgegeben und zuhanden der IV-Stelle ein Schlussbericht verfasst.

Die erworbenen Fachkompetenzen werden auf einem Beilageblatt zum Berufsattest individuell und einzeln aufgeführt und berechtigen die Inhaber, fortan den Titel **'Praktiker PrA Küche'** zu führen.