



[www.kursprogramm.info/kua](http://www.kursprogramm.info/kua)

## Voraussetzungen

Mind. 5 Jahre Berufserfahrung, davon mind. 3 Jahre in der Küche; Progresso-Lehrgang absolviert oder Besuch während der Ausbildung; gute mündliche und schriftliche Deutschkenntnisse (Niveau B1); Lehrvertrag oder Zulassung zum Qualifikationsverfahren nach Art. 32 BBV. Eine Ausbildung mit einem Lehrvertrag wird empfohlen, da dadurch die Übernahme von Kosten gewährleistet wird und Erfahrungsnoten beim Qualifikationsverfahren angerechnet werden. Der Lehrvertrag muss vom kantonalen Amt für Berufsbildung genehmigt werden. Die bisher vereinbarten Leistungen (z.B. Lohn) können im Lehrvertrag beibehalten werden.

## Durchführung

- Start** Der Lehrgang beginnt jährlich im Februar/März
- Dauer** ca. 14 Monate (exkl. Qualifikationsverfahren), 9 Module (500 Lektionen)  
Die genauen Moduldaten finden Sie unter [www.hotelgastro.ch/modulareAusbildungEBA](http://www.hotelgastro.ch/modulareAusbildungEBA)
- Ort** **Module 1-7:** In den Unterrichtsräumen an der Zugerbergstrasse 22b, 6300 Zug  
**Module 8-9:** In der modernen Küche am GIBZ an der Baarerstrasse 100, 6300 Zug
- Kosten** Fast alle Kosten werden bei Vorliegen eines Lehrvertrags von den Kantonen und vom L-GAV übernommen. Detaillierte Kostenübersicht: [www.hotelgastro.ch/modulareAusbildungEBA](http://www.hotelgastro.ch/modulareAusbildungEBA)

## Qualifikationsverfahren

Die Ausbildung wird mit dem ordentlichem Qualifikationsverfahren gemäss „Wegleitung für das Qualifikationsverfahren Küchenangestellte(r)“ abgeschlossen. Gewichtung der Qualifikationsbereiche:

**mit Lehrvertrag:** Module 1-4: 20%; Module 5-6: 20%; Praktische Arbeiten: 40%; Berufskennnisse: 20%

**nach Art. 32 BBV:** Modul 6: 20%; Praktische Arbeiten: 40%; Berufskennnisse: 40%

## Informationsveranstaltung

Wir führen jährlich mehrere Informationsveranstaltungen am GIBZ Gewerblich-industriellen Bildungszentrum Zug durch. Besuchen Sie eine unserer Infoveranstaltungen und erfahren Sie mehr über die verkürzte modulare Ausbildung Küchenangestellte(r) EBA nach Art. 10.3 BBV.

**Jetzt anmelden! [www.hotelgastro.ch/modulareAusbildungEBA](http://www.hotelgastro.ch/modulareAusbildungEBA)**

GIBZ Gewerblich-industrielles  
Bildungszentrum Zug  
Baarerstrasse 100, 6300 Zug  
Tel. 041 728 30 30  
Fax 041 728 30 39

Lehrgangsleitung KüAn EBA  
Raphael Weiss  
Tel. 041 728 33 72 | E-Mail [raphael.weiss@gibz.ch](mailto:raphael.weiss@gibz.ch)

Sekretariat KüAn EBA  
Tel. 041 728 30 38 | E-Mail [sekretariat.gibz@zg.ch](mailto:sekretariat.gibz@zg.ch)



## Küchenangestellte/Küchenangestellter EBA

Verkürzte modulare Ausbildung

GIBZ

 Kanton Zug

Hotel & Gastro  
formation by  
Hotel & Gastro Union  
Cantonière  
hotellerieuisse

GIBZ Gewerblich-industrielles  
Bildungszentrum Zug



## Sternengreifer

### Verkürzte modulare Ausbildung

Sie lieben Ihre Arbeit in der Küche, Sie sind selbstständig und verantwortungsbewusst, aber es fehlt Ihnen leider ein Berufsabschluss? Dann nutzen Sie jetzt die Möglichkeit, auf verkürztem Weg das eidgenössische Berufsattest (EBA) für Küchenangestellte zu erlangen.

#### Modul 1 Speisefette & Öle • Gemüse • Milch & Milchprodukte • Eier & Eierprodukte

Zu den Kernkompetenzen von Küchenangestellten gehört die Zubereitung und Herrichtung kalter und warmer Speisen, der fachgerechte Umgang mit Lebensmitteln sowie deren sachgemässe Lagerung, das Erkennen von Qualitätsmerkmalen, das Wissen über Konservierungsmethoden und die Grundsätze der Hygiene.

#### Modul 2 Fische • Kartoffeln • Getreide & Getreideprodukte

Die Handlungskompetenz zeigt sich im Verständnis und der Fähigkeit der Zubereitung, Herstellung und Lagerung einfacher kalter und warmer Speisen. Die Küchenangestellten sind in der Lage, Merkmale, Qualität und Besonderheiten einfacher Speisen zu charakterisieren, diese herzustellen, anzurichten und sachgemäss zu lagern.

#### Modul 3 Schlachtfleisch • Geflügel • Salz • Kräuter & Gewürze • Pilze

Zur kompetenten Berufsausübung ist das Verständnis für die Merkmale, den Aufbau und die Zubereitung warmer Speisen wichtig. Mit der zunehmenden Professionalisierung sind die Lernenden fähig, die Garmethoden von Schlachtfleisch und Geflügel zu charakterisieren. Weiter kennen sie die Zubereitungsarten von Saucen. Sie verstehen die Konservierungsarten, Ernährungslehre und Hygiene und berücksichtigen diese im Kochalltag.

#### Modul 4 Obst & Süssspeisen • repetieren und vertiefen

Die Fähigkeit der Zubereitung und Herrichtung kalter und gefrorener Süssspeisen sowie Teigen und Massen gehört zu den Kernkompetenzen. Küchenangestellte sind in der Lage, kalte Gerichte gemäss den Vorgaben und den Grundsätzen einer gesunden Ernährung, abgestimmt auf die Bedürfnisse der Gäste, herzurichten. Sie können Wissen vernetzen und setzen sich mit dem Qualifikationsverfahren auseinander.

#### Modul 5 Allgemeinbildender Unterricht (ABU)

Der allgemeinbildende Unterricht (ABU) schaut über die Küche hinaus und bietet eine Orientierungshilfe in vielen Bereichen des täglichen Lebens. Dabei werden verschiedene Themen (Recht und Ethik; Arbeit; Konsum und Wirtschaft; Versicherung; Schweiz und Welt; Wohnen) sowohl im **Lernbereich Gesellschaft** (z.B. Wissen über das Arbeits- oder Mietrecht) als auch im **Lernbereich Sprache & Kommunikation** (z.B. Bewerbungsschreiben verfassen oder Gesetzestexte anwenden) behandelt.



## Greifen Sie nach den Sternen und erlangen Sie das eidg. Berufsattest!

Mit der modularen Ausbildung erreichen Sie den **Abschluss in nur einem Jahr!** Die einzelnen Module stellen in sich geschlossene, praxisorientierte Lerneinheiten dar und werden jeweils mit einer Lernzielkontrolle bzw. Prüfung abgeschlossen. Mit der abgeschlossenen Ausbildung werden Sie selbstsicher und produktiv Ihren Aufgaben in der Küche gerecht werden können. Und: Ihre Chancen auf dem Arbeitsmarkt verbessern sich erheblich!

#### Modul 6 Vertiefungsarbeit (VA)

Mit der Vertiefungsarbeit stellen die Lernenden unter Beweis, dass Sie über ein zugeteiltes Thema selbstständig recherchieren, die Informationen in einer schriftlichen Arbeit aufarbeiten und die Ergebnisse präsentieren können. Die Lernenden orientieren sich an den inhaltlichen und formalen Vorgaben, protokollieren und reflektieren die Arbeitsschritte.

#### Modul 7 Reflexion und Ausblick

Es wird nochmals alles Wichtige aus den einzelnen Modulen repetiert, um allfällige Wissenslücken zu schliessen. Mit einem Probelauf durch das schriftliche und mündliche Qualifikationsverfahren bekommen die Lernenden einen Einblick in das Prüfungsverfahren. So haben sie schon einmal eine solche Prüfungssituation erlebt und können zuversichtlich an die Abschlussprüfung gehen.

#### Modul 8 Repetition Progresso – Lehrgang

Der Arbeitsbereich von Küchenangestellten umfasst die kalte und warme Küche. Sie nehmen Waren in Empfang, kontrollieren diese und bereiten daraus Speisen zu. Sie zeichnen sich durch betriebsgerechtes sowie gäste- und teamorientiertes Denken und Handeln aus. Die Küchenangestellten erwerben die grundlegenden Fertigkeiten in den praktischen Arbeiten. Ihre Arbeiten werden eingehend besprochen, ihr Vorgehen geübt.

#### Modul 9 Praktisches Arbeiten perfektionieren

Es wird ein Menu für 4 Personen von A-Z bearbeitet, d.h. von der Planung bis zum appetitlichen Anrichten.

#### Modulabschluss

**Module 1 bis 5:** werden mit Modulprüfungen abgeschlossen. Daraus ergeben sich die Erfahrungsnoten (siehe Qualifikationsverfahren).

**Modul 6:** wird mit der benoteten Vertiefungsarbeit abgeschlossen.

**Modul 7:** wird mit einer Selbstkontrolle abgeschlossen.

**Module 8 und 9:** werden durch einen Kochfachlehrer der Hotel & Gastro formation beurteilt.