

(Vom 26. Februar 1965)

Der Bundesrat hat bei der Finanzkontrolle zu Sektionschefs I befördert: die Herren Werner Frei, von Orpund, und Max Frey, von Oberehrendingen, beide bisher Sektionschefs II.

Dem Kanton Nidwalden wurde an die Kosten der Wasserversorgung in der Gemeinde Ennetmoos ein Bundesbeitrag bewilligt.

Bekanntmachungen von Departementen und andern Verwaltungsstellen des Bundes

Änderungen im diplomatischen Korps vom 15. bis 21. Februar 1965

Amtsaufnahme

Elfenbeinküste

Herr Hilaire François Dioulo, Attaché.

Südafrika

Herr John S. Brown, Attaché.

Beendigung der dienstlichen Tätigkeit

Frankreich

Herr Aimé Nevrière, Attaché.

Kuba

Herr Pedro De La Vega Gonzalez, Zweiter Sekretär.

UdSSR

Herr Maxim Fedorovitch Koutchmine, Botschaftsrat.

Reglement über die Ausbildung und die Lehrabschlussprüfung im Beruf der Diätköchin (Diätkoch)

(Vom 3. Februar 1965)

Das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement,

nach Massgabe der Artikel 5, Absatz 1, 13, Absatz 1, 19, Absatz 1, und 39, Absatz 2 des Bundesgesetzes vom 26. Juni 1930 über die berufliche Ausbildung (in der Folge Bundesgesetz genannt) und der Artikel 4, 5, 7 und 29 der zugehörigen Verordnung I vom 23. Dezember 1932,

erlässt

nachstehendes Reglement über die Ausbildung und die Lehrabschlussprüfung im Beruf der Diätköchin (Diätkoch):

I. Ausbildung

1. Lehrverhältnis

Art. 1

Berufsbezeichnung und Dauer der Lehre

¹ Die Berufsbezeichnung lautet Diätköchin (Diätkoch).¹⁾

² Die Lehre dauert 1 Jahr.

³ Der Beruf der Diätköchin ist ein sogenannter Aufbauberuf, d.h. die Lehre darf nur von *gelernten* Köchinnen, die im Besitz des Fähigkeitszeugnisses sind, angetreten werden.

⁴ Die zuständige kantonale Behörde kann im Einzelfall unter den Voraussetzungen von Artikel 19, Absatz 2 des Bundesgesetzes eine Änderung der normalen Dauer der Lehre bewilligen.

⁵ Um Störungen im Unterricht der Berufsschule zu vermeiden, ist der Antritt der Lehre nach Möglichkeit auf den Beginn des Schuljahres bzw. Schulsemesters anzusetzen.

¹⁾ *Anmerkung:* Unter den Bezeichnungen Diätköchin, Köchin, Lehrtochter, sind im folgenden auch Diätkoch, Koch und Lehrling zu verstehen.

Art. 2

Anforderungen an den Lehrbetrieb

¹ Lehrtöchter dürfen nur in Krankenanstalten ausgebildet werden, die das ganze Jahr geöffnet sind, unter ärztlicher Leitung stehen, ständig eine Diätküche für die üblichen Diäten führen und über ausgebildetes Diätpersonal verfügen.

² Vorbehalten bleiben die allgemeinen Voraussetzungen für die Annahme von Lehrtöchtern gemäss Artikel 3 des Bundesgesetzes.

Art. 3

Höchstzahl der Lehrtöchter

¹ In einem Betrieb (Diätküche) dürfen ausgebildet werden:

- 1 Lehrtöchter, wenn ständig 1 Diätassistentin oder 1 gelernte Diätköchin oder 1 gelernter Diätkoch (nachstehend Fachleute genannt) beschäftigt ist;
- 2 Lehrtöchter, wenn ständig 2-3,
- 3 Lehrtöchter, wenn ständig 4-6,
- 4 Lehrtöchter, wenn ständig 7-10 Fachleute beschäftigt sind;
- 1 zusätzliche Lehrtöchter auf jede weitere angebrochene oder ganze Gruppe von 5 ständig beschäftigten Fachleuten.

² Beim Vorliegen besonderer Verhältnisse, insbesondere beim Fehlen von geeigneten Lehrstellen, kann die zuständige kantonale Behörde im Einzelfall vorübergehend eine Erhöhung der im Absatz 1 festgesetzten Zahl der Lehrtöchter bewilligen.

2. Lehrprogramm für die Ausbildung im Betrieb

Art. 4

Allgemeine Richtlinien

¹ Bei Antritt der Lehre ist die Lehrtöchter über die besondere Aufgabe der Diätküche innerhalb des gesamten Spitalbetriebes aufzuklären und auf die bei der Berufsausübung möglichen Unfall- und Krankheitsgefahren aufmerksam zu machen.

² Die Lehrtöchter ist zu wirtschaftlichem Verbrauch von Lebensmitteln, Brennstoffen und Licht, sorgfältiger und zweckmässiger Benützung aller Küchengerätschaften, Schonung der Küchenwäsche sowie zur Instandhaltung von Küche, Speisekammer, Vorratsräumen und Keller anzuhalten. Sie ist an Reinlichkeit, Ordnung und Pünktlichkeit, an planmässiges, gewissenhaftes und mit zunehmender Fertigkeit auch an rasches und selbständiges Arbeiten zu gewöhnen. Der Körperpflege ist besondere Beachtung zu schenken. Die Lehrtöchter ist verpflichtet, über alle beruflichen Angelegenheiten völlige Verschwiegenheit zu bewahren.

³ Die Lehrtochter ist von Anfang an gründlich im Beruf anzuleiten und zur Führung eines Rezept- und Menübuches anzuhalten, das vom Lehrmeister regelmässig zu kontrollieren ist. Es ist an der Lehrabschlussprüfung vorzulegen.

⁴ Die in den Artikeln 5 und 6 aufgeführten Berufsarbeiten und Berufskennntnisse bilden die Grundlage für die systematische Ausbildung im Lehrbetrieb.

Art. 5

Berufsarbeiten

Tägliche mise en place. Herstellen aller gebräuchlichen Diätkostformen, z.B. für Herz- und Nieren-, Magen- und Darm-, Leber- und Galle- sowie Zuckerkrankheiten, nach Verordnung des Arztes und Anweisung des Diätpersonals, wobei auch die Erfordernisse der Wirtschaftlichkeit zu berücksichtigen sind.

Arbeiten im Turnus auf den einzelnen Posten der Diätküche (Suppe, Fleisch, Gemüse, Beilagen, Desserts, kalte Küche, Spezialkostformen).

Art. 6

Berufskennntnisse

In Verbindung mit den Berufsarbeiten sind der Lehrtochter durch den Lehrbetrieb folgende Berufskennntnisse zu vermitteln:

Kostordnung des Spitals. Zusammenarbeit mit der Hauptküche. Kostformen der Hauptküche.

Art und Zweck der Nährstoffe, Vitamine, Mineralstoffe und Gewürze.

Der normale Verdauungsvorgang. Einfache Krankheitsbilder und die entsprechenden Kostformen.

Sachgemässe Herstellung der verschiedenen Diätkostformen. Diagnostische Mahlzeiten. Einfache Nährstoff- und Kalorienberechnungen. Aufstellen von einfachen Speiseplänen für die wichtigsten Diäten.

II. Lehrabschlussprüfung

1. Durchführung der Prüfung

Art. 7

Allgemeines

¹ Durch die Lehrabschlussprüfung soll festgestellt werden, ob die Lehrtochter die zur Ausübung ihres Berufes nötigen Fertigkeiten und Kenntnisse besitzt.

² Die Prüfung wird von den Kantonen durchgeführt. Sie erstreckt sich auf die berufskundlichen Fächer (Berufsarbeiten und Berufskennntnisse).

³ Die Bestimmungen von Artikel 10–14 gelten als Mindestanforderungen.

Art. 8

Organisation der Prüfung

¹ Die Prüfung ist in einem hierzu geeigneten Betrieb oder in einer Schulküche durchzuführen und in allen Teilen sorgfältig vorzubereiten.

² Die Unterlagen für die Prüfungsarbeiten, wie Material und Geräte, sind der Lehrtochter erst bei Beginn der Prüfung auszuhändigen.

Art. 9

Experten

¹ Für jede Prüfung sind genügend Fachleute als Experten zu ernennen, nämlich Ärzte, ausgebildete Diätassistentinnen, gelernte Diätköchinnen oder gelernte Diätköche, die in der Krankenhauspraxis stehen und womöglich einen Expertenkurs besucht haben.

² Die Experten haben dafür zu sorgen, dass sich die Lehrtochter auf allen Arbeitsgebieten während einer angemessenen Zeit betätigt, damit eine zuverlässige und vollständige Beurteilung der vorgeschriebenen Berufsarbeiten möglich ist.

³ Die Ausführung der Prüfungsarbeiten ist von einem Experten gewissenhaft zu überwachen. Er hat während der Prüfung die nötigen Aufzeichnungen über seine Beobachtungen zu machen.

⁴ Die Beurteilung der ausgeführten Arbeiten sowie die Abnahme der Prüfung in den Berufskenntnissen hat stets durch zwei Experten zu erfolgen.

⁵ Die Experten haben die Lehrtochter in ruhiger und wohlwollender Weise zu behandeln. Allfällige Bemerkungen sind sachlich anzubringen.

Art. 10

Prüfungsdauer

Die Prüfung in den berufskundlichen Fächern dauert:

- a. für die Berufsarbeiten etwa 3 Stunden,
- b. für die Berufskenntnisse etwa 2 Stunden.

2. Prüfungsstoff

Art. 11

Berufsarbeiten

Es ist ein Mittagessen für 4 Personen mit Vor- und Nachspeise nach einer durch die Experten bestimmten Diätkostform zu rüsten und zuzubereiten. Dabei ist besonders die Wahl und das genaue Abmessen der verwendeten Lebensmittel sowie das Anrichten zu beachten.

Art. 12

Berufskenntnisse

Die Prüfung ist anhand von Anschauungsmaterial vorzunehmen. Sie erstreckt sich auf folgende Gebiete:

Organisation und Funktion der Diätküche: Die verschiedenen Diätformen. Zusammensetzung der Mahlzeiten für die üblichen Diäten unter Berücksichtigung der verschiedenen Krankheitsstadien der Patienten. Kostordnung des Spitals. Zusammenarbeit mit der Hauptküche. Kostformen der Hauptküche.

Nahrungsmittel- und Ernährungslehre: Art und Zweck der Nährstoffe, Vitamine und Mineralstoffe. Besondere Eigenschaften der Nährstoffe und ihre Wirkung auf gesunde und kranke Menschen. Die Auswertung der Nährstoffe zum Aufbau und zur Energielieferung. Die hauptsächlichsten Zusatzstoffe und Gewürze.

Einfluss der Kost auf den menschlichen Körper: Einfache Krankheitsbilder und die entsprechende Kostformen. Einfluss der Kost auf die einzelnen Organe.

Diät-Kochkunde einschliesslich Berechnungen: Sachgemässe Herstellung der verschiedenen Diätkostformen. Diagnostische Mahlzeiten. Einfache Nährstoff- und Kalorienberechnungen. Aufstellen von Speiseplänen für die wichtigsten Diäten.

Beurteilung des während der Lehre geführten Menü- und Rezeptbuches

3. Beurteilung und Notengebung

Art. 13

Beurteilung

Berufsarbeiten

¹ Die Prüfungsarbeiten gemäss Artikel 11 werden in die nachstehenden Positionen aufgeteilt:

Pos. 1 Wahl der Lebensmittel (Art und Quantität)

Pos. 2 Exaktes Zurichten der Speisen

Pos. 3 Zubereiten und Abschmecken der Mahlzeit nach Verordnung

Pos. 4 Anrichten der Speisen und Herrichten der Platten

Pos. 5 Wirtschaftlichkeit, Ordnung und Sauberkeit.

² Für jede Position ist nur eine Note einzusetzen. In ihr sind sämtliche in die betreffende Position gehörenden Einzelarbeiten ihrem Schwierigkeitsgrad entsprechend zu berücksichtigen. Massgebend für die Bewertung sind fachgemässe, saubere und genaue Ausführung, Arbeitseinteilung, Handfertigkeit und Arbeitsleistung, Ordnung, Reinlichkeit und Materialverbrauch.

³ Für jede Arbeit ist vom Experten die benötigte Zeit aufzuschreiben.

Berufskennntnisse

⁴ Jede einzelne der nachstehenden Positionen ist gesondert zu beurteilen.

Pos. 1 Organisation und Funktion der Diätküche

Pos. 2 Nahrungsmittellehre

Pos. 3 Einfluss der Kost auf den menschlichen Körper

Pos. 4 Diät-Kochkunde

Pos. 5 Menü- und Rezeptbuch.

⁵ Werden zur Ermittlung einer Positionsnote für die Berufsarbeiten und die Berufskennntnisse Teilnoten für Unterpositionen verwendet, so darf die Positionsnote nicht einfach als arithmetisches Mittel aus den Teilnoten errechnet werden. Sie ist vielmehr unter Berücksichtigung dieser Teilnoten und Beachtung ihrer Wichtigkeit im Rahmen der Prüfungsposition zu schätzen und nach Artikel 14 zu erteilen.

Art. 14

Notengebung

¹ Die Experten haben in jeder Prüfungsposition die Leistungen wie folgt zu beurteilen und die entsprechenden Noten zu geben¹⁾:

Eigenschaft der Leistung	Beurteilung	Note
Qualitativ und quantitativ vorzüglich	sehr gut	1
Sauber, nur mit geringen Fehlern behaftet	gut	2
Trotz gewisser Mängel noch brauchbar	genügend	3
Den Mindestanforderungen, die an eine gelernte Diät-köchin zu stellen sind, nicht entsprechend	ungenügend	4
Unbrauchbare oder nicht ausgeführte Arbeiten	unbrauchbar	5

² Für die Beurteilung «sehr gut bis gut» bzw. «gut bis genügend» dürfen die Zwischennoten 1,5 bzw. 2,5 erteilt werden. Weitere Zwischennoten sind nicht gestattet.

³ Die Note in den Berufsarbeiten und den Berufskennntnissen bildet je das Mittel aus den Noten der einzelnen Prüfungspositionen. Sie ist auf eine Dezimalstelle ohne Berücksichtigung eines Restes zu berechnen.

⁴ Auf Einwendungen der Lehrtochter, sie sei in grundlegende Arbeiten nicht eingeführt worden, darf keine Rücksicht genommen werden. Die Angaben der Lehrtochter sind jedoch im Expertenbericht (Art. 15, Abs. 4) zu vermerken.

Art. 15

Prüfungsergebnis

¹ Das Ergebnis der Lehrabschlussprüfung wird in einer Gesamtnote ausgedrückt. Sie wird aus den folgenden zwei Noten ermittelt, von denen die Note der Berufsarbeiten doppelt zu rechnen ist:

Mittelnote in den Berufsarbeiten,
Mittelnote in den Berufskennntnissen.

² Die Gesamtnote ist das Mittel aus diesen Noten ($\frac{1}{3}$ der Notensumme); sie ist auf eine Dezimalstelle ohne Berücksichtigung eines Restes zu berechnen.

³ Die Prüfung ist bestanden, wenn sowohl die Mittelnote der Berufsarbeiten, die Mittelnote der Berufskennntnisse, als auch die Gesamtnote je den Wert

¹⁾ *Anmerkung:* Formulare zum Eintragen der Prüfungsergebnisse können beim Verband Schweizerischer Krankenanstalten unentgeltlich bezogen werden.

3,0 nicht überschreitet. Sofern in Pos. 1 der Prüfung in den Berufsarbeiten eine schlechtere Note als 3,0 erzielt wird, gilt die Prüfung als nicht bestanden, selbst wenn der Durchschnitt der Prüfung in den Berufsarbeiten noch genügend wäre.

⁴ Zeigen sich bei der Prüfung Mängel in der beruflichen Ausbildung, so haben die Experten genaue Angaben über ihre Beobachtungen in das Notenformular einzutragen.

⁵ Das ausgefüllte Notenformular ist nach der Prüfung durch die Experten unverzüglich der zuständigen kantonalen Behörde zuzustellen.

Art. 16

Fähigkeitszeugnis

Wer die Lehrabschlussprüfung bestanden hat, erhält das eidgenössische Fähigkeitszeugnis. Seine Inhaberin ist berechtigt, die gesetzlich geschützte Berufsbezeichnung *gelernte Diätköchin* zu führen.

Art. 17

Übergangsbestimmung

Die Bestimmungen über die Dauer der Lehre und die Höchstzahl der Lehrtöchter finden auf Lehrverhältnisse, die vor Inkrafttreten dieses Reglementes vereinbart worden sind, keine Anwendung.

III. Inkrafttreten

Art. 18

Dieses Reglement tritt am 1. April 1965 in Kraft.

Bern, den 3. Februar 1965.

Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement

Schaffner

Reglement über die Ausbildung und die Lehrabschlussprüfung im Berufe der Köchin

(Vom 3. Februar 1965)

Das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement,

nach Massgabe von Artikel 5, Absatz 1, 13, Absatz 1, 19, Absatz 1, und 39, Absatz 2, des Bundesgesetzes vom 26. Juni 1930 über die berufliche Ausbildung (in der Folge Bundesgesetz genannt) und der Artikel 4, 5, 7 und 29 der zugehörigen Verordnung I vom 23. Dezember 1932,

erlässt

nachstehendes Reglement über die Ausbildung und die Lehrabschlussprüfung im Berufe der Köchin.

I. Lehrtöchterausbildung

1. Lehrverhältnis

Art. 1

Berufsbezeichnung und Dauer der Lehre

¹ Die Berufsbezeichnung lautet Köchin.

² Die Lehre dauert 1 ½ Jahre.

³ Die zuständige kantonale Behörde kann im Einzelfall unter den Voraussetzungen von Artikel 19, Absatz 2, des Bundesgesetzes eine Änderung der normalen Dauer der Lehre bewilligen.

⁴ Mit Rücksicht auf die besonderen Anforderungen, die an eine Köchin gestellt werden, darf die Lehre frühestens im Kalenderjahr, in dem die Lehrtöchter das 17. Altersjahr vollendet, begonnen werden.

⁵ Es ist empfehlenswert, dass die Tochter vor dem Lehrantritt eine Haushaltlehre besteht und sich ein Jahr in einem fremden Sprachgebiet aufhält.

⁶ Gelernte Köchinnen werden nach einer Zusatzlehre von einem Jahr als Diätköchin zur Lehrabschlussprüfung in diesem Beruf zugelassen.

⁷ Um Störungen im Unterricht der Berufsschule zu vermeiden, ist der Antritt der Lehre nach Möglichkeit auf den Beginn des Schuljahres anzusetzen.

Art. 2

Anforderungen an die Lehrbetriebe

¹ Lehtöchter dürfen nur in Küchen des Gastgewerbes, von Pensionen, Kantinen, Krankenanstalten, Altersheimen und Internaten ausgebildet werden, welche ständig gelerntes Kochpersonal beschäftigen. Die Lehrbetriebe müssen über die erforderlichen Werkzeuge, Geräte, Maschinen und Einrichtungen verfügen und in der Lage sein, alle in den Artikeln 4 bis 6 aufgeführten Berufsarbeiten und Berufskennntnisse vollständig zu vermitteln.

² Saisonbetriebe dürfen nur mit Bewilligung der zuständigen kantonalen Behörde Lehtöchter annehmen, wenn sie gleichzeitig für eine zweite Lehrstelle sorgen, in welcher die Lehtochter die Lehre ohne Unterbruch fortsetzen und ergänzen kann. Der Lehrvertrag ist von beiden Lehrmeistern vor Beginn der Lehre zu unterzeichnen. Die Zeitabschnitte, in denen die Lehtochter in dem einen oder in dem andern Betrieb arbeitet, müssen im Lehrvertrag festgesetzt sein. Jeder der beiden Lehrmeister ist für die fachgemässe Ausbildung verantwortlich.

³ In keinem Betrieb dürfen gleichzeitig Köchinnenlehtöchter (1½jährige Lehre) und Kochlehrlinge (2½jährige Lehre) ausgebildet werden.

⁴ Vorbehalten bleiben die allgemeinen Voraussetzungen für die Annahme von Lehtöchtern gemäss Artikel 3 des Bundesgesetzes.

⁵ Es wird den zuständigen kantonalen Behörden empfohlen, ein Verzeichnis der für die Ausbildung von Lehtöchtern geeigneten Betriebe in Verbindung mit der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe und den Verbänden, die sich mit der Ausbildung von Lehtöchtern befassen, aufzustellen.

Art. 3

Höchstzahl der Lehtöchter

¹ In einem Betrieb dürfen gleichzeitig ausgebildet werden:

1 Lehtochter, wenn 1 gelernter Koch oder eine gelernte Köchin ständig beschäftigt ist. Eine zweite Lehtochter darf ihre Lehre beginnen, wenn die erste in das letzte Lehrhalbjahr tritt;

2 Lehtöchter, wenn 2 bis 4,

3 Lehtöchter, wenn 5 bis 8 gelernte Köche oder gelernte Köchinnen ständig beschäftigt sind,

1 weitere Lehrtochter auf jede weitere angebrochene oder ganze Gruppe von 5 ständig beschäftigten gelernten Köchen oder Köchinnen.

² Die Aufnahme von zwei und mehr Lehtöchtern ist zeitlich so anzu-
setzen, dass sich die Lehrantritte möglichst gleichmässig auf die einzelnen Lehr-
halbjahre verteilen.

³ Beim Vorliegen besonderer Verhältnisse, insbesondere beim Fehlen einer
geeigneten Lehrstelle, kann die zuständige kantonale Behörde im Einzelfalle
vorübergehend eine Erhöhung der in Absatz 1 festgesetzten Zahl von Lehr-
töchtern bewilligen.

2. Lehrprogramm für die Ausbildung im Betrieb

Art. 4

Allgemeine Richtlinien

¹ Die Lehrtochter ist von Anfang an im Rahmen des Lehrprogrammes
planmässig in den Beruf einzuführen, zu allen Verrichtungen heranzuziehen und
rechtzeitig über die bei den verschiedenen Arbeiten auftretenden Unfallgefahr-
en und möglichen Gesundheitsschädigungen sowie über die Betriebshygiene
aufzuklären. Sie ist zur Führung eines Rezept- und Menübuches verpflichtet,
das der Lehrmeister oder die Lehrmeisterin regelmässig zu kontrollieren hat,
und das an die Lehrabschlussprüfung mitzubringen ist.

² Die Lehrtochter ist bei Lehrbeginn über Art und Umfang des Küchenbe-
triebes aufzuklären und zu wirtschaftlichem Verbrauch von Lebensmitteln,
Feuerung, Kraftstrom und Licht anzuhalten. Sie ist zu sorgfältiger Behandlung
und zweckmässiger Benützung der Küchengeräte und -maschinen, zur Scho-
nung der Küchenwäsche sowie zur Instandhaltung von Küche, Speisekammer,
Vorratsräumen und Keller zu erziehen.

³ Der Körperpflege und der Reinhaltung der Kleider hat die Lehrtochter
besondere Aufmerksamkeit zu schenken. Sie ist zu Reinlichkeit, Ordnung,
Sorgfalt, Pünktlichkeit sowie zu exaktem, sauberem und mit fortschreitender
Fertigkeit auch zu raschem Arbeiten zu erziehen.

⁴ Die in den Artikeln 5 und 6 aufgeführten Berufsarbeiten und Berufs-
kenntnisse bilden die Grundlage für die systematische Ausbildung im Lehrbe-
trieb. Zur Förderung der beruflichen Fertigkeiten sind alle Arbeitsverfahren
abwechslungsweise zu wiederholen; die Ausbildung ist darin so zu ergänzen,
dass die Lehrtochter am Ende der Lehre alle im Lehrprogramm erwähnten Ar-
beiten selbständig und in angemessener Zeit ausführen kann.

⁵ Zu andern als den im Lehrprogramm vorgeschriebenen Arbeiten darf die
Lehrtochter nur herangezogen werden, soweit diese mit der Ausübung des Be-
rufes im Zusammenhang stehen und die Ausbildung dadurch nicht Schaden
leidet (Art. 13 des Bundesgesetzes).

⁶ Der Betriebsinhaber hat die Lehrtochter zum Besuch des obligatorischen Unterrichtes anzuhalten. Der Schulunterricht während der Arbeitszeit gilt als Arbeit (Art. 15 des Bundesgesetzes). An Schultagen darf der Unterricht und die Arbeit im Betrieb zusammen nicht länger als 8 Stunden dauern.

Art. 5

Berufsarbeiten

Erstes Lehrhalbjahr

Einführen in die Grundlagen des Küchenbetriebes. Erklären des Arbeitsganges und der Kücheneinrichtungen. Reinigen der Werkzeuge und Apparate. Überwachen und Reinhalten der Kühlräume und Kühlschränke. Handhaben und Verwenden der einzelnen Werkzeuge, Apparate und Maschinen sowie des Kochgeschirres.

Erlernen und Üben der elementaren Handgriffe beim Zurüsten; Schneiden, Zerlegen und Präparieren der Kochgüter. Üben der gebräuchlichsten Schnittarten. Bereitstellen (*mise en place*) der Rohmaterialien, Werkzeuge und des Geschirrs. Zurüsten von Gemüse, Suppeneinlagen, Garnituren. Zubereiten von Suppen, Gemüsen, Eierspeisen, Pilzen, Kartoffeln, Teigwaren, Nocken. Ausführen einfacher Vorbereitungsarbeiten am Herd. Herstellen von Grundbrühen für Suppen. Zusammensetzen von Gemüse- und Fleischgarnituren. Konservieren von Früchten und Gemüsen.

2. Lehrhalbjahr

Arbeiten im *Garde-manger*. Ausbeinen und Zerlegen von Fleisch. Ausnehmen und Binden von Geflügel. Präparieren von Fischen.

Zubereiten von Buttersaucen und ihrer Ableitungen.

Herstellen von kalten Grundsauces und ihrer Ableitungen, wie Sauce Mayonnaise, Vinaigrette und andere.

Das Verwenden von Marinaden und Gelees in der kalten Küche.

Zubereiten von einfachen, gemischten und zusammengestellten Salaten sowie aller unter *Hors-d'œuvre froids* fallenden Gerichte.

Zubereiten von Süssspeisen, wie Crêmen, Kuchen, verschiedener Teige und Biscuits.

Zubereiten von Crème- und Fruchtglacen und ihren Ableitungen.

Herstellen von Füllungen für die kalte und warme Küche.

3. Lehrhalbjahr

Einführen in das Aufstellen von Speisekarten und Speisenfolgen. Erstellen von Gewicht-, Mengen- und Preisberechnungen.

Mithelfen bei den verschiedenen Koch- und Zubereitungsarbeiten am Herd, wie Braten, Backen, Sautieren, Braisieren, Pochieren, Poelieren, Gratiniieren. Herstellen von Sautés, Gulasch, Ragouts, warmen Hors-

d'œuvres, Würzbissen, Entrées, Garnituren und Einlagen für Saucen, Fleisch-, Wild-, Geflügel- und Fischgerichten.

Zubereiten von warmen Grundsaucen und ihrer Ableitungen. Selbständiges Arbeiten am Herd unter Anleitung des Lehrchefs.

Zubereiten von Schonkost.

Selbständiges Zubereiten von vollständigen Menüs und à la carte-Speisen. Selbständiges Ausführen aller vorkommenden Arbeiten.

Art. 6

Berufskennntnisse

In Verbindung mit den Berufsarbeiten sind der Lehrtochter durch den Lehrbetrieb folgende Berufskennntnisse zu vermitteln:

Handhabung, Anwendungsmöglichkeiten und Instandhaltung der Küchenwerkzeuge, -maschinen und -apparate. Beschaffenheit, Behandlung und zweckmässige Verwendung des Kochgeschirrs.

Herkunft, Merkmale, Eigenschaften, Qualitätsunterschiede und Preise der gebräuchlichsten Rohprodukte, wie Fleisch, Geflügel, Fische, Gemüse, Speze-reien. Ihre Lagerung und die Verwendungsmöglichkeiten.

Die wichtigsten Arbeitsverfahren für die Verwertung der tierischen und pflanzlichen Nahrungsmittel in der Küche. Die gebräuchlichsten Zuschneidearten. Die verschiedenen Kocharten und Konservierungsmethoden. Zusammensetzung der Grundfonds, Grundsaucen, Suppen, Gelees, Marinaden und Füllungen. Die Zubereitung der verschiedenen Speisen und Gerichte.

Zweckmässige Zusammenstellung von Speisenfolgen. Grundlagen für die Mengen- und Preisberechnung. Die deutschen und französischen Fachausdrücke und ihre Rechtschreibung. Die wichtigsten Bestimmungen der Lebensmittelgesetzgebung. Berufshygiene. Massnahmen zur Verhütung von Unfällen und Gesundheitsschädigungen.

II. Lehrabschlussprüfung

1. Durchführung der Prüfung

Art. 7

Allgemeines

¹ Durch die Lehrabschlussprüfung soll festgestellt werden, ob die Lehrtochter die zur Ausübung ihres Berufes nötigen Fertigkeiten und Kenntnisse besitzt.

² Die Prüfung wird von den Kantonen durchgeführt. Sie umfasst zwei Teile:

- a. Prüfung in den berufskundlichen Fächern (Berufsarbeiten und Berufskennntnisse)

- b. Prüfung in den geschäftskundlichen Fächern (Rechnen, Buchführung, Muttersprache, Staats- und Wirtschaftskunde).

³ Die nachstehenden Bestimmungen beziehen sich, mit Ausnahme von Art. 16, ausschliesslich auf die Prüfung in den berufskundlichen Fächern, während sich die Prüfung in den geschäftskundlichen Fächern nach den Anordnungen der zuständigen kantonalen Behörden richtet. Die Bestimmungen von Art. 10–14 gelten als Mindestanforderungen.

Art. 8

Organisation der Prüfung

¹ Die Prüfung ist im Lehrbetrieb oder in einem andern geeigneten Betrieb durchzuführen und in allen Teilen sorgfältig vorzubereiten. Der Kandidatin sind die nötigen Materialien wie auch der zur Arbeit erforderliche Platz zur Verfügung zu stellen und die Küchengeräte in gebrauchsfähigem Zustand zu übergeben.

² Die Unterlagen für die Prüfungsarbeiten sind der Kandidatin erst bei Beginn der Prüfung auszuhändigen und, soweit nötig, zu erklären.

Art. 9

Experten

¹ Für jede Prüfung sind genügend Fachleute als Experten zu ernennen. In erster Linie sind Teilnehmer von Expertenkursen zu berücksichtigen.

² Die Ausführung der Prüfungsarbeiten ist von mindestens einem Experten gewissenhaft zu überwachen. Er hat während der Prüfung die nötigen Aufzeichnungen über seine Beobachtungen zu machen.

³ Die Beurteilung der ausgeführten Arbeiten sowie die Abnahme der Prüfung in den Berufskenntnissen hat stets durch zwei Experten zu erfolgen.

⁴ Die Experten haben die Lehrtochter in ruhiger und wohlwollender Weise zu behandeln. Allfällige Bemerkungen sind sachlich anzubringen.

Art. 10

Prüfungsdauer

Die Prüfung in den berufskundlichen Fächern dauert 1 Tag. Davon entfallen auf

- a. die Berufsarbeiten etwa 7 Stunden;
- b. die Berufskenntnisse etwa 2 Stunden.

2. Prüfungsstoff

Art. 11

Berufsarbeiten

Jede Kandidatin hat nach Angaben der Experten folgende Arbeiten selbstständig auszuführen:

1. Zurichten von Fleisch, Geflügel und Fischen;
2. Zurüstarbeiten, küchenfertiges Zubereiten von Fleischstücken; Zuschneiden von Gemüse und Garnituren für den Tagesbedarf;
3. Mise en place für das Prüfungsmenü;
4. Zubereiten und Anrichten eines vollständigen Essens, bestehend aus Suppe, kleiner Vorspeise, Hauptplatte und Süssspeise.

Art. 12

Berufskennntnisse

Die Prüfung ist anhand von Anschauungsmaterial vorzunehmen; sie erstreckt sich auf folgende Gebiete:

Küchengeräte und Küchenbetrieb: Verwendungsmöglichkeiten, Behandlung und Instandhaltung des Kochgeschirrs, der Werkzeuge, Apparate, Maschinen und Einrichtungen. Unterhalt der Arbeits- und Vorratsräume.

Berufshygiene. Massnahmen zur Verhütung von Unfällen und Gesundheitsschädigungen.

Warenkunde und Nahrungsmittellehre: Herkunft, Eigenschaften, Merkmale, Qualitätsunterschiede und Preise der wichtigsten Nahrungsmittel wie Fleisch, Wildbret, Geflügel, Fische, Gemüse, Gewürze, Milchprodukte, Fette, Eier, Pilze, Obst. Einkauf, Lagerung und Verwendungsmöglichkeiten dieser Artikel. Die Zerlegung der Schlachttiere. Die gebräuchlichsten Zuschneidearten von Nahrungsmitteln. Das Zurüsten. Konservierungsmethoden von Lebensmitteln. Die wichtigsten Bestimmungen der Lebensmittelgesetzgebung. Ernährungslehre.

Kochkunde: Die verschiedenen Kocharten. Die Herstellung der Küchenfonds. Die Zubereitung der verschiedenen Suppen, Saucen, warmen und kalten Vorspeisen, Fisch-, Fleisch- und Teigwarengerichte. Gemüse und Süssspeisen.

Menükunde und Preisberechnung: Zusammenstellung von Speisenfolgen für Mittag- und Abendessen sowie für einfache Festessen. Mengenangaben für Mittag- und Abendessen. Preisberechnungen von Menüs und à la carte-Speisen. Die gebräuchlichsten deutschen und französischen Fachausdrücke und ihre Rechtschreibung.

Bewertung des während der Lehre geführten Menü- und Rezeptbuches.

3. Beurteilung und Notengebung

Art. 13

Beurteilung der Berufsarbeiten

¹ Die Prüfungsarbeiten gemäss Art. 11 werden in die nachstehenden Positionen aufgeteilt:

- Pos. 1 Zurichten von Fleisch, Geflügel und Fischen;
- Pos. 2 Zurüstarbeiten
- Pos. 3 Mise en place
- Pos. 4 Anrichten und Abräumen
- Pos. 5 Zubereiten von Suppen
- Pos. 6 Zubereiten von Vorspeisen
- Pos. 7 Zubereiten von Fleisch
- Pos. 8 Zubereiten von Gemüsen
- Pos. 9 Zubereiten von Süssspeisen.

² Für jede Position ist nur eine Note einzusetzen; in ihr sind sämtliche in die betreffende Position gehörenden Einzelarbeiten entsprechend ihrem Schwierigkeitsgrad zu berücksichtigen. Massgebend für die Beurteilung sind fachgemässe Ausführung, Handfertigkeit, Sauberkeit, Aussehen, Wirtschaftlichkeit, Arbeitseinteilung und die verwendete Zeit.

³ Für jede Prüfungsarbeit ist vom Experten die benötigte Zeit aufzuschreiben.

⁴ Wird eine Position weiter in Unterpositionen aufgeteilt und werden für diese Teilnoten eingesetzt, so ist die Positionsnote nicht einfach als arithmetisches Mittel aus verschiedenen Teilnoten zu errechnen. Sie ist vielmehr unter Berücksichtigung dieser Teilnoten und unter Beachtung der Wichtigkeit der einzelnen Teilarbeiten im Rahmen der Prüfungsposition zu schätzen und nach Art. 15 zu erteilen.

Art. 14

Beurteilung der Berufskennntnisse

¹ Jede einzelne der nachstehenden Positionen ist gesondert zu beurteilen.

- Pos. 1 Küchengeräte und Küchenbetrieb;
- Pos. 2 Warenkunde und Nahrungsmittellehre;
- Pos. 3 Kochkunde;
- Pos. 4 Menükunde und Preisberechnung;
- Pos. 5 Menü- und Rezeptbuch.

² Bei Unterteilung von Positionen in Unterpositionen gilt Art. 13, Abs. 4 sinngemäss.

Art. 15

Notengebung

¹ Die Experten haben in jeder Prüfungsposition die Leistungen wie folgt zu beurteilen und die entsprechende Note zu geben:¹⁾

Eigenschaften der Arbeiten:	Beurteilung	Note
Vorzüglich in jeder Beziehung.....	sehr gut	1
Gut, nur mit geringen Fehlern behaftet.....	gut	2
Brauchbar, trotz gewisser Mängel.....	genügend	3
Den Mindestanforderungen, die an eine gelernte Köchin zu stellen sind, nicht entsprechend.....	ungenügend	4
Unbrauchbare oder nicht ausgeführte Arbeiten.....	unbrauchbar	5

² Für die Beurteilung «sehr gut bis gut» beziehungsweise «gut bis genügend» dürfen die Zwischennoten 1,5 bzw. 2,5 erteilt werden. Weitere Zwischennoten sind nicht gestattet.

³ Die Note in den Berufsarbeiten und in den Berufskenntnissen wird je als Mittelwert aus den Noten der einzelnen Prüfungspositionen bestimmt und auf eine Dezimalstelle ohne Berücksichtigung eines Restes berechnet.

⁴ Auf Einwendungen der Lehrtochter, sie sei in einzelne grundlegende Arbeiten nicht eingeführt worden, darf keine Rücksicht genommen werden. Ihre Angaben sind jedoch im Expertenbericht (Art. 16, Abs. 4) zu vermerken.

Art. 16

Prüfungsergebnis

¹ Das Ergebnis der Lehrabschlussprüfung wird durch eine Gesamtnote ausgedrückt. Sie wird aus folgenden drei Noten ermittelt, wovon die Note in den Berufsarbeiten doppelt zu rechnen ist:

Mittelnote in den Berufsarbeiten;

Mittelnote in den Berufskenntnissen;

Mittelnote aus der Prüfung in den geschäftskundlichen Fächern (Rechnen, Buchführung, Muttersprache, Staats- und Wirtschaftskunde).

² Die Gesamtnote ist das Mittel aus diesen Noten ($\frac{1}{4}$ der Notensumme); sie ist auf eine Dezimalstelle ohne Berücksichtigung eines Restes zu berechnen.

³ Die Prüfung gilt als bestanden, wenn sowohl die Mittelnote der Berufsarbeiten als auch die Gesamtnote je den Wert 3,0 nicht überschreitet.

¹⁾ Formulare für die Eintragung der Noten können bei der Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe in Zürich unentgeltlich bezogen werden.

⁴ Zeigen sich bei der Prüfung Mängel in der beruflichen Ausbildung, so haben die Experten genaue Angaben über ihre Feststellungen in das Notenformular einzutragen.

⁵ Das ausgefüllte Notenblatt ist nach der Prüfung unverzüglich der zuständigen kantonalen Behörde zuzustellen.

Art. 17

Fähigkeitszeugnis

Wer die Lehrabschlussprüfung bestanden hat, erhält das Eidgenössische Fähigkeitszeugnis. Seine Inhaberin ist berechtigt, die gesetzlich geschützte Berufsbezeichnung *gelernte Köchin* zu führen.

III. Inkrafttreten

Art. 18

Dieses Reglement ersetzt die Vorschriften für den Beruf der Köchin in den Reglementen über die Ausbildung und die Mindestanforderungen der Lehrabschlussprüfungen des Kochpersonals im Gastgewerbe vom 3. März 1945, und tritt am 1. April 1965 in Kraft.

Bern, den 3. Februar 1965.

8098

Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement

Schaffner

Bekanntmachungen von Departementen und andern Verwaltungsstellen des Bundes

In	Bundesblatt
Dans	Feuille fédérale
In	Foglio federale
Jahr	1965
Année	
Anno	
Band	1
Volume	
Volume	
Heft	09
Cahier	
Numero	
Geschäftsnummer	---
Numéro d'affaire	
Numero dell'oggetto	
Datum	04.03.1965
Date	
Data	
Seite	406-423
Page	
Pagina	
Ref. No	10 042 803

Das Dokument wurde durch das Schweizerische Bundesarchiv digitalisiert.
Le document a été digitalisé par les. Archives Fédérales Suisses.
Il documento è stato digitalizzato dell'Archivio federale svizzero.