



**Bildungszentrum**



# Stellungnahme

zu der Verordnung und den Bildungsplan  
der beruflichen Grundbildung

## Koch/Köchin EFZ

Bern, Oktober 2008



## Das Bildungszentrum WWF

Das Bildungszentrum WWF begleitet alle Bildungsreformen, u.a. auch die Reformen der Berufsbildungsverordnungen. Als nationales Kompetenzzentrum für die Aus- und Weiterbildung im Umweltbereich befähigt es Jugendliche und Erwachsene, sich aktiv für den Schutz von Klima, Wasser und Wald sowie den naturnahen Schutz und die naturnahe Bewirtschaftung von Lebensräumen einzusetzen.

Das Bildungszentrum fördert insbesondere

- die Umweltkompetenzen in der Berufswelt und der Berufsbildung
- die Verankerung eines attraktiven, umweltverträglichen und zukunftsfähigen Konsum- und Lebensstils
- die staatsbürgerliche Mitwirkung für Umweltanliegen in der Gesellschaft.

## Ausgangslage: Die globale Herausforderung und die Verantwortung der Berufsbildung

Das Bildungszentrum WWF stützt sich in seinen Aktivitäten auf vier wesentliche Erkenntnisse:

### 1. Die existenzielle Dimension der Umweltbildung

Der Schutz der natürlichen Lebensgrundlagen ist eines der acht existenziellen Millennium Development Goals der UNO-Weltgemeinschaft und eine globale Herausforderung der Menschheit. Die Verankerung von gesellschaftlichen und persönlichen Grundwerten wie die Erkenntnis, dass die Natur die Lebensgrundlage für menschliches Leben ist und ihre Schutzwürdigkeit im Interesse der Menschen und aller Weltbürger liegt, ist zur weltweiten pädagogischen Mitverantwortung geworden.

### 2. Die rechtsstaatliche und völkerrechtliche Dimension der Umweltbildung

Bildung, Forschung und Technologie sind durch zahlreiche völkerrechtliche und bildungsrechtliche Grundlagen verpflichtet, das Bildungswesen auf allen Stufen nach den Grundsätzen der nachhaltigen Entwicklung auszurichten:

- *Die UNO Bildungsdekade 2005-2014 für eine nachhaltige Entwicklung*  
Die Generalversammlung der Vereinten Nationen hat die Jahre 2005-2014 zur Bildungsdekade für eine nachhaltige Entwicklung erklärt.
- *Das neue Berufsbildungsgesetz nBBG*  
hat die ökologische, soziale und wirtschaftliche Nachhaltigkeit in den Aufgabenkatalog der Berufsbildung aufgenommen (Art. 15 Abs. c).
- *Die Verordnung des BBT über die Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung VMAB*  
betont die Förderung von wirtschaftlichen, ökologischen, sozialen und kulturellen Kenntnissen und Fähigkeiten in der Allgemeinbildung für den Beitrag zu einer nachhaltigen Entwicklung.

### 3. Die wirtschaftliche Dimension der Umweltbildung

Die Umweltmärkte in der Schweizer Wirtschaft verzeichneten in den letzten 5 Jahren (1998-2002) in vielen Branchen exponentielle Wachstumsraten. Der schweizerische Umweltmarkt erzielte 2002 einen Umsatz von über 20 Milliarden Franken. Das Bildungswesen ist gefordert, mit zukunftsfähigen Curricula und verbindlichen Umweltstandards für Berufsschulen einen entscheidenden Beitrag zur Umweltinnovation und zur Wettbewerbsfähigkeit in den nachhaltigen Technologiefeldern zu leisten.

### 4. Die pädagogische Dimension der Umweltbildung

Die Berufsbildung profitiert von umweltpädagogischen Projekten mehrfach:

- Positive emotionale Bindung an ein Gemeinwesen ist bei jungen Menschen eine Voraussetzung für positives Handeln. Um sich zu beteiligen, benötigen Jugendliche eine Beziehung zur politisch öffentlichen Gesellschaft. Eine Studie zu Jugend und Politik klassiert die Jugendlichen in der Schweiz im europäischen Vergleich bei der Partizipationserfahrung bei Umweltthemen auf den letzten Rangpositionen.
- Umweltprojekte fördern mit innovativen und partizipativen Lernformen die Fähigkeiten zur Interdisziplinarität, Kooperation und Reflexion, Kreativität und Solidarität. Diese Fähigkeiten sind für das Lernen von Sozial- und Gestaltungskompetenzen wichtig. Das schweizerische Berufsbildungs-Delphi hat einen Nachholbedarf bei den neuen Lernformen und Projekterfahrungen ausgewiesen.

## Verordnung über die berufliche Grundbildung und Bildungsplan Koch/ Köchin EFZ

### A. Generelle Würdigung

Die Verordnung und der Bildungsplan Koch/ Köchin EFZ widmet sich an verschiedenen Orten wichtigen Umwelt- und Nachhaltigkeitsthemen. So erlernen angehende Köche/innen energie- und ressourcensparende Arbeitsweisen und beschäftigen sich auf höchstem Lernniveau (K6) mit betrieblich relevanten Umweltproblemen.

Damit Umweltsanliegen jedoch nicht nur für sich gesondert behandelt werden und um die Thematik der Produktionsbedingungen von Lebensmitteln stärker zu betonen, möchte das Bildungszentrum WWF zur folgenden Änderungen anregen.

### B. Anträge zur Verordnung Koch/ Köchin EFZ

#### 1. Abschnitt: Gegenstand und Dauer

##### Art. 1 Berufsbezeichnung und Berufsbild

**neu:**

Köchinnen EFZ und Köche EFZ beherrschen namentlich folgende Tätigkeiten und zeichnen sich durch folgende Haltungen aus:

(...)

c. sie beherrschen die Grundsätze von Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheits- **und Umweltschutz**.

Begründung:

Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz bilden in nahezu allen Bildungsverordnungen eine thematische Einheit, so auch in der BiVo Koch/ Köchin EFZ. Im Bildungsplan nimmt der Umweltschutz ca. 40% des entsprechenden Kapitels ein, womit er auch im Berufsbild namentlich erwähnt werden sollte.

### C. Anträge zum Bildungsplan Koch/ Köchin EFZ

#### Teil A

##### 2 Methodenkompetenzen

###### 2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen

**neu:**

Zur Lösung von beruflichen und persönlichen Aufgaben setzen Köchinnen und Köche Methoden und Hilfsmittel des Problemlösens ein, die ihnen erlauben, Ordnung zu halten, Prioritäten zu setzen, gästeabhängige von gästeunabhängigen Tätigkeiten zu unterscheiden, Abläufe systematisch und rationell zu gestalten und die Arbeitssicherheit, **den Gesundheits- und Umweltschutz** zu gewährleisten. Sie planen ihre Arbeitsschritte, arbeiten zielorientiert und effizient und bewerten ihre Arbeitsschritte systematisch.

Begründung:

Die Gewährleistung des Umweltschutzes – aber auch Gesundheitsschutzes - erfordert spezielle Arbeitstechniken und Problemlösungen, die zum Teil im Widerspruch zu anderen Vorgaben. Damit der Umweltschutz bei der Planung und Bewertung der Arbeitsschritte nicht in Vergessenheit gerät, sollte er bei der entsprechenden Methodenkompetenz vergewenwärtigt werden.

## 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln

### neu:

**Betriebliche** Abläufe können nicht isoliert betrachtet werden. Köchinnen und Köche erkennen und verwenden Methoden, um ihre Tätigkeiten im Zusammenhang mit anderen Aktivitäten im Küchenbetrieb zu sehen und vor- und nachgelagerte Schnittstellen zu berücksichtigen. Sie sind sich der Auswirkungen ihrer Arbeit auf ihre Arbeitskollegen, auf den Erfolg des Betriebes **und auf die gesellschaftliche und ökologische Umwelt** bewusst.

#### Begründung:

Die Abläufe innerhalb eines Betriebes können nicht auf die wirtschaftliche Dimension beschränkt werden. Jeder Betrieb - mit seinem internen und wirtschaftlichen Beziehungsnetz - ist auch in eine gesellschaftliche und ökologische Umwelt eingebettet, mit denen er Schnittstellen besitzt und die ebenfalls zum Erfolg des Betriebes beitragen. Ein vernetztes und nachhaltiges Denken, sollte sich auch dieser Abhängigkeiten und Verantwortung bewusst sein und in sein Handeln mit einbeziehen.

## 4 Leitziele, Richtziele und Leistungsziele für alle drei Lernorte

### 1.1 Leitziel – Herstellung/ Zubereitung/ Präsentation von Speisen und Gerichten

#### 1.1.1-4 Richtziel - Pflanzliche Lebensmittel/ Tierische Lebensmittel/ Lebensmittel tierischen Ursprungs/ Weitere Lebensmittel und Produkte

### neu:

Köchinnen und Köche sind sich der Bedeutung (...) der Merkmale, der Qualitätsansprüche, **der Herkunft** und der Einsatzmöglichkeiten von pflanzlichen Lebensmitteln/ tierischen Lebensmitteln/ Lebensmitteln tierischen Ursprungs/ weiteren Lebensmitteln und Produkten bewusst. Sie beschaffen diese gemäss Vorgaben, lagern sie sortenspezifisch sowie qualitätsbewusst und bereiten sie für die Zubereitung fachgerecht vor.

#### Begründung:

Siehe 1.1.1.1-3.1 Gruppierung / Herkunft

### 1.1.1.1-3.1 Gruppierung / Herkunft

#### **neu:**

Für die verschiedenen Lebensmittel nennen sie die Herkunft sowie die Verfügbarkeit und die Deklarationsrichtlinien/ und beschreiben die gängigen Anbaumethoden/ Produktionsverfahren, **deren ökologischen Auswirkungen, sowie die entsprechenden Umwelt- und Soziallabels.**

#### Begründung:

Die Lebensmittelproduktion hat einen bedeutenden und unmittelbaren Einfluss auf globale Umweltlage. So kann der bewusste Einkauf von Lebensmitteln den Klimaschutz, den Erhalt der Artenvielfalt, die Wasserqualität in Meeren und Süßgewässern sowie der Schutz der Wälder entscheidend verbessern.

Daher ist es wichtig, dass angehende Köche/innen nicht nur über Regionalität/ Saisonalität die Anbau-/ Produktions- und Fangmethoden bescheid wissen, sondern auch über ökologische und soziale Probleme, die sich in gewissen Herkunftsländern durch die Lebensmittelproduktion ergeben.

Entscheidend ist hierbei vor allem, dass sie den Überblick über die vielzähligen, qualitativ unterschiedlichen Umwelt- und Soziallabels behalten und ökologischen Aspekten bei der Menüplanung (u.a. Saisonalität, Regionalität, Bio-Produkte, Vegetarische Angebote) und der Warenbeschaffung Beachtung schenken.

### 1.1.6 Richtziel - Garprozesse

#### **neu:**

Köchinnen und Köche sind sich bewusst, dass sie ihre Ausgangsprodukte mit unterschiedlichen Temperaturstrukturen, Klima und Garmethoden veredeln, um verschiedene Speisen und Gerichte geschmacks- und genussorientiert herstellen zu können. Sie erkennen die Möglichkeiten, welche die Garmethoden bieten und begründen diese. Sie beherrschen grundlegende Garmethoden zeitoptimiert, effizient **sowie energie- und ressourcensparend.**

#### Begründung:

Wie in den Abschnitten „1.2.4 Richtziel - Verständnis und Umgang mit der Technologie und deren Einsatz“ und „1.4.3 Richtziel - Ökologischer Umgang mit den Ressourcen“ bereits dargelegt wird, existiert in der Küche ein grosses Potenzial zum sparsamen Umgang mit Energie und Ressourcen. Darauf sollte bei den Garprozessen ebenfalls hingewiesen werden.

### 1.2.3.6 Angebotsgestaltung

#### **neu:**

Dabei beachten sie gäste- und verkaufsorientiert die folgenden Aspekte/ (...) und begründe folgende Aspekte/ Sie begründen die folgenden Aspekte:

(...)

- **Produktion und Herkunft von Lebensmittel**
- **ökologisch optimierte Angebotsgestaltung**

#### Begründung:

Siehe 1.1.1.1-3.1 Gruppierung / Herkunft

## 1.3 Leitziel - Betriebswirtschaftlich, gästeorientiert und nachhaltig denken und handeln

### 1.3.1 Richtziel - Branche und Gäste

#### 1.3.1.2 Betriebstypen und -konzepte

**neu:**

Köchinnen und Köche beschreiben unterschiedliche Typen von Gastronomiebetrieben, **branchenspezifische Qualitätszertifikate** und nennen die Besonderheiten **und Anforderungen** ausgewählter Betriebskonzepte.

Begründung:

Branchenspezifische Qualitätszertifikate (z.B. Steinbock, Goût Mieux) haben einen entscheidenden Einfluss auf das Betriebskonzept und stellen Anforderungen, die bis zu den Abläufen in der Küche reichen. Somit sind sie für angehende Köche/innen relevant und gehören zum Lehrstoff.

## C Qualifikationsverfahren

### 1.2. Die zu prüfenden Qualifikationsbereiche umfassen:

**neu:**

- a) Qualifikationsbereich „Praktische Arbeit“ (...)

Pos. 6: Hygiene / Werterhaltung / Arbeitssicherheit / Gesundheits- **und Umweltschutz**

Begründung:

Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz bilden in nahezu allen Bildungsverordnungen eine thematische Einheit, so auch in der BiVo Koch/ Köchin EFZ. Im Bildungsplan nimmt der Umweltschutz ca. 40% des entsprechenden Kapitels ein und sollte daher auch Bestand der Prüfung sein. Die Nicht-Berücksichtigung des Umweltschutzes bei der Prüfung würde die Wichtigkeit des entsprechenden Stoffes in Frage stellen und damit Lernzielerreichung und Lerntransfer entscheiden beeinträchtigen.

Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.  
Mit bestem Dank für Ihre Würdigung.

Martin Alder  
Bereich Bildungsreformen

Kontaktadresse: Bildungszentrum WWF  
Bollwerk 35  
3011 Bern  
031 310 50 52  
martin.alder@bildungszentrum.wwf.ch