

Zeugniserläuterung

1. Geschützter Titel (de), Beruf

Koch / Köchin mit Fähigkeitszeugnis (FZ)

2. Übersetzter Titel (en), Profession

Chef

Diploma of Vocational Education and Training

3. Profil der beruflichen Tätigkeit

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

- a) Sie befassen sich mit der Verarbeitung und Veredelung von Nahrungsmitteln zu warmen und kalten Gerichten;
- b) sie denken und handeln gäste- und teamorientiert, betriebswirtschaftlich und ökologisch;
- c) sie beherrschen die Grundsätze von Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz.

4. Berufliche Tätigkeitsfelder

- a) Herstellen, Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten sowie Anwenden Fremdsprache / kochtechnische Fachsprache
- b) Verstehen und effizientes Mitgestalten betrieblicher Abläufe
- c) Denken und Handeln im Sinne der betriebswirtschaftlichen, gästeorientierten und ökologischen Aspekte
- d) Anwenden von Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Umweltschutz und Brandschutz
- e) Umsetzen von Hygiene und Werterhaltung

5. Amtliche Grundlagen des Abschlusses

Nationale Behörde, die für den Erlass des Abschlusses zuständig ist:

- Amt für Berufsbildung und Berufsberatung (ABB), Postplatz 2, 9494 Schaan, Liechtenstein
- Postadresse: Postfach 684, 9490 Vaduz, Liechtenstein
www.abb.llv.li; phone: +423 236 72 00; mail: info.abb@llv.li



Niveau der Qualifikation (national oder international) des Abschlusses:

- Nationaler Qualifikationsrahmen Berufsbildung: Niveau 4
- Europäischer Qualifikationsrahmen: Niveau 4

Bestehensregeln/Notenskala:

- 6 = sehr gut
- 5 = gut
- 4 = genügend
- 3 = schwach
- 2 = sehr schwach
- 1 = unbrauchbar

Die Mindestnote zum Bestehen ist eine 4.

Rechtsgrundlage:

- Verordnung vom 26. Oktober 2010 über die berufliche Grundbildung Köchin/Koch mit Fähigkeitszeugnis (FZ)
- Verordnung über den Nationalen Qualifikationsrahmen für Abschlüsse der Berufsbildung vom 27. August 2014 (RS 412.105.1)

6. Offiziell anerkannte Wege zur Erlangung des Abschlusses

Die berufliche Grundbildung Köchin FZ/ Koch FZ dauert 3 Jahre. Die Ausbildung erfolgt mehrheitlich dual, d.h. an den Lernorten Lehrbetrieb, Berufsfachschule und in überbetrieblichen Kursen. Die Handlungskompetenzen des Berufes werden von der zuständigen Trägerschaft definiert.

- Im Lehrbetrieb werden den Lernenden die praktischen Fertigkeiten des Berufs vermittelt, im Durchschnitt an 4 Tag(en) / Woche.
- In der Berufsfachschule werden Berufskennnisse und Allgemeinbildung vermittelt, im Durchschnitt an 1 Tag(en) / Woche; Lektionen total 960.
- In den überbetrieblichen Kurse werden grundlegende Fertigkeiten vermittelt, welche die Bildung in beruflicher Praxis und die schulische Bildung ergänzen, Dauer der Kurse total 20 Tage.

Das Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung umfasst folgende Qualifikationsbereiche:

- praktische Arbeit im Umfang von 7-8 Stunden
- Berufskennnisse (schriftlich und/oder mündlich) im Umfang von 3 Stunden
- Allgemeinbildung

Zur Berechnung der Gesamtnote zählen die Qualifikationsbereiche sowie die Erfahrungsnote aus der Berufsfachschule. Der Qualifikationsbereich praktische Arbeit wird doppelt gewichtet.

Andere, gleichwertige Qualifikationsverfahren sind möglich.

Nationale Referenzstelle:
AIBA



Die Zeugniserläuterung stützt sich auf Artikel 4 Absatz 1 der Verordnung über den nationalen Qualifikationsrahmen für Abschlüsse der Berufsbildung (NQFL-BBV). Die Vorlage für diese Zeugniserläuterung wurde vom Europäischen Parlament und Rat empfohlen (Entscheidung Nr. 2241/2004/EG). Die angemessene berufliche Anerkennung von Qualifikationen (Urkunden, Zeugnisse, Abschlüsse, Zertifikate, etc.) verbessern. Sie beschreibt Eigenschaften, Stufe, Zusammenhang, Inhalte sowie Art der Qualifikation, die von der in der Originalurkunde bezeichneten Person erfolgreich abgeschlossen wurde. Diese Zeugniserläuterung ist nur mit der Originalurkunde zu verwenden. Die Zeugniserläuterung ist frei von jeglichen Werturteilen, Äquivalenzaussagen oder Empfehlungen zur Anerkennung.

Weitere Informationen finden sich unter: www.nqfl.li

