

Zeugniserläuterung

1. Geschützter Titel (de), Beruf

Küchenangestellte / Küchenangestellter mit Berufsattest BA

2. Übersetzter Titel (en), Profession

Kitchen Employee
Certificate of Vocational Education and Training

3. Profil der beruflichen Tätigkeit

Küchenangestellte BA zeichnen sich namentlich durch folgende Tätigkeiten und Haltungen aus:

- a. Sie nehmen Waren in Empfang und bereiten daraus Speisen zu.
- b. Sie denken und handeln betriebsgerecht, gäste- und teamorientiert sowie betriebswirtschaftlich.

4. Berufliche Tätigkeitsfelder

- a. Herstellen und Präsentieren von kalten Gerichten und Süßspeisen
- b. Herstellen und Präsentieren von Suppen, Stärkebeilagen und Gemüse
- c. Herstellen und Präsentieren von Fischgerichten
- d. Herstellen und Präsentieren von Gerichten aus Geflügel und Schlachtfleisch
- e. Handeln im Sinne der Betriebswirtschaft, der Gäste und der Ökologie
- f. Anwenden von Grundsätzen der Menükunde und des Fachrechnens
- g. Umsetzen von Hygienemassnahmen und Anwenden von Arbeitssicherheit

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 3
- Europäischer Qualifikationsrahmen: Niveau 3



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 17.10.2010 über die berufliche Grundbildung
Küchenangestellte/Küchenangestellter mit Berufsattest (BA)
- 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 Küchenangestellte BA/ Küchenangestellter BA dauert 2 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.

- o Im Lehrbetrieb werden den Lernenden die praktischen Fertigkeiten des Berufs vermittelt, im Durchschnitt an 4 Tag(en) / Woche.
- o In der Berufsfachschule werden Berufskennnisse und Allgemeinbildung vermittelt, im Durchschnitt an 1 Tag(en) / Woche; Lektionen total 640.
- o In den überbetrieblichen Kursen werden grundlegende Fertigkeiten vermittelt, welche die Bildung in beruflicher Praxis und die schulische Bildung ergänzen, Dauer der Kurse total 16 Tage.
- o Das Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung umfasst folgende Qualifikationsbereiche:
- o praktische Arbeit im Umfang von ca. 4 Stunden
- o Berufskennnisse (schriftlich und/oder mündlich) im Umfang von 2.5 Stunden
- o Allgemeinbildung
- o 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

