

Ausbildungsprogramm für Koch-Lernende in der Hotellerie auf dem Spitalcampus Münsterlingen

Informationen für Lernende, Eltern und gesetzliche Vertreter

Der Bereich Verpflegung der Psychiatrischen Dienste Thurgau umfasst die Herstellung der Mahlzeiten für Patienten sowie der Speisen für die Mitarbeitenden und Gäste unserer Restaurationsbetriebe. Bei diversen Anlässen, vom einfachen Tellergericht bis zum Galadiner, werden unsere Lernenden eingesetzt und können dabei ein breites Spektrum der Gastronomie kennen lernen. Von unserem breiten Angebot inklusive Diäten und à la Carte, welche in unseren Küchen hergestellt werden (Haupt- und Satellitenküche), profitieren auch unsere Lernenden.

Das Ausbildungsprogramm basiert auf dem Modell-Lehrgang 2010 der „Hotel & Gastro formation“. Die Lernenden erhalten eine Fachkraft als Coach (Götti/Gotte), die ihnen als neutrale Ansprechperson dienen soll. Sollten bei der Arbeit oder in der Schule Probleme entstehen, können sich die Lernenden an diejenige Fachkraft wenden. Der Coach ist jedoch nicht alleine für die Ausbildung der Lernenden verantwortlich. Das übernimmt der/die Berufsbildner/in, unterstützt durch die Küchenleitung und alle Postenchefs und Fachkräfte.

Ausbildungsziele für die einzelnen Lehrjahre:

Möglichst parallel zum Lehrstoff der Gewerbeschule

1. Lehrjahr

- Einführung in den Betrieb mit all seinen Bereichen und Posten
- 1. Semester Werterhaltung, Patisserie und kalte Küche, warme Küche (Produktion) sowie an den Wochenenden Restaurant-Dienst, je ca. 3 bis 4 Monate
- 2. Semester warme Küche (Produktion) sowie an den Wochenenden Restaurant-Dienst, je ca. 3 bis 4 Monate

2. Lehrjahr

- 3. Semester Einsatz in allen Bereichen der Küche, Einführung in der Satellitenküche des Kantonsspitals unter der Woche, warme Küche und dort vermehrt auf dem Fleischposten
- 4. Semester Einsatz in allen Bereichen der Küche, in der Satellitenküche, Dienst unter der Woche und am Wochenende, warme Küche und dort vermehrt auf dem Fleischposten
- Praktikum in einem à la carte Betrieb, ca. 8 Wochen

3. Lehrjahr

- Selbständige und verantwortungsbewusste Mitarbeit in der Produktion, verantwortlich für Personalrestaurant, Satellitenküche KSM, Vertiefung und Automatisierung des bereits Erlernten
- 5. Semester Einsatz in allen Bereichen der Küche, selbständiges Erarbeiten der Warenkörbe
- 6. Semester Einsatz in allen Bereichen der Küche, Arbeiten an den Warenkörben und Vorbereitung aufs QV

Pflichten - was wird von den Lernenden erwartet

Im Betrieb:

Die Lernenden sind sich bewusst, dass sie den ausgewählten Beruf erlernen wollen und grösstenteils sind sie für sich selbst verantwortlich.

Wichtige Voraussetzungen zum Erreichen des Lernzieles sind:

- Motivation und Interesse für den Beruf mit einer guten Prise Leidenschaft, und das Bewusstsein dafür, was man erreichen will
- Selbständige und verantwortungsbewusste Mitarbeit im Betrieb
- Verantwortungsvoller Umgang mit Lebensmitteln und Einrichtungsgegenständen
- Einhaltung der Hygienevorschriften und Weisungen über die Arbeitssicherheit

In der Schule und in den überbetrieblichen Kursen:

- Selbständiges Führen des **Lern- und Leistungsdokumentationsordner** (Ausbildungsplan, Kompetenznachweis und Gerichteliste {semesterweise})
- Erarbeitet und bringt selbständig **Arbeitsrapporte**

Zur Unterstützung stehen den Lernenden ein Götti, Fachkräfte, Bildungsverantwortliche zur Seite.

- Er/sie bringt unaufgefordert alle Prüfungen, korrigiert/verbessert und zeigt sie uns. Die Bildungsverantwortliche führt Buch über Noteneingänge. Das dient zur Kontrolle des Zeugnisses. Damit können den Lernenden frühzeitig Optimierungsmöglichkeiten aufgezeigt werden.
- Er/sie führt das Wochenjournal und zeigt es unaufgefordert jeden Abend dem Vorgesetzten und gibt es Ende der Woche ab.

Diverse Aufgaben, die von den Lernenden übernommen werden:

- Gewürzwagen aufräumen und reinigen (wöchentlich)
- Verantwortlich für Ordnung und Sauberkeit im Tageseconomat (monatlich im Turnus, je nach Posten und Arbeitsbereich)

Alle Fachkräfte sind für die gründliche und fachgerechte Ausbildung der Lernenden verantwortlich.

Was bieten wir den Lernenden:

- Bezugspersonen (2 Coaches/Göttis)
- Betreuung durch Fachkräfte
- Fachliche Ausbildung auf den verschiedenen Posten (warme Küche/Produktion, kalte Küche, Patisserie, Restaurationsdienste)
- Jeden Freitag Rapport der Lernenden (Möglichkeit praktische oder theoretische Dinge, die noch nicht ganz verstanden oder vergessen wurden, in Ruhe aufzuarbeiten). Die Themen werden auf Eigeninitiative der Lernenden mit Unterstützung einer Fachkraft (Rapport der Lernenden ist zur Hälfte Arbeitszeit und zur Hälfte Freizeit) erarbeitet. Sie erhalten auch Aufträge für den Rapport. Diese Hausaufgaben dienen zur Kontrolle des Wissenstandes und zum Lernen, über ein Thema vor anderen zu erzählen.
- Praktikum in einem à la carte Betrieb (2 Monate im 2. Lehrjahr)