

Die Kochlehre bei uns

Informationen für Schüler, Interessierte, Bewerber und Eltern

Wir bieten unseren Lernenden (früher Lehrlinge) eine vielfältige und breite berufliche Grundbildung (früher Berufsbildung), die nicht nur das Aneignen von Kenntnissen, Fähigkeiten und Fertigkeiten beinhaltet, sondern auch der persönlichen Entwicklung während der Ausbildung wird eine bedeutende Rolle eingeräumt (Ausbildung zum Lebensunternehmer).

Eine berufliche Grundausbildung verlangt nicht nur vom Lehrbetrieb enormen Einsatz und Aufwand, sondern auch die Lernenden müssen alles tun, um das Lernziel (erfolgreicher Lehrabschluss) zu erreichen.

Wir erwarten

- **Leistungswille, Interesse und Ausdauer**

Leistung ist die Voraussetzung für Erfolg. Der Wille zur Leistung, Ausdauer und Selbstdisziplin ist ein wichtiges Fundament, nicht nur in der Berufswelt, sondern zum Beispiel auch in der Welt des Sports. Lehrlinge, die sich interessieren, werden geschätzt und motivieren ihre Ausbilder.

- **Selbständigkeit, Verantwortungsbewusstsein und Zuverlässigkeit**

Sich selbst zu helfen wissen, sowie die Verantwortung für das eigene Handeln und seine Folgen zu übernehmen sind Merkmale, um in einer Grossküche auch als Lernender „den richtigen Weg zu finden“. Zuverlässigkeit bezüglich Qualität, Terminplanung und den getroffenen Abmachungen sind wichtige Ziele, um Dienstleistungen optimal zu erbringen.

- **Teamverhalten, Kommunikations- und Kritikfähigkeit**

Als Mitglied eines Teams muss die Bereitschaft vorhanden sein, in einer Gruppe aktiv mitzuarbeiten und sich einzugliedern, Konflikte auszutragen und Kritik zuzulassen.

- **Flexibilität und Veränderungsbereitschaft**

Veränderungs- und Anpassungsbereitschaft, Neugierde, Offenheit und Lernbereitschaft sind wichtige Verhaltensstrategien, die uns jung halten. Die Küche als Dienstleistungsbetrieb muss sich rasch verändernden Kundenbedürfnissen anpassen, um die Konkurrenzfähigkeit zu erhalten.

- **Fachliches Wissen und Können**

Grundlegende Fachkenntnisse bilden die Basis für spätere Weiterbildungen und berufliche Mobilität. Der Ausbilder ist bestrebt, die Ausbildungsinhalte- und mittel laufend an die Erfordernisse moderner Technik anzupassen und so den Lernenden optimale Voraussetzungen zu schaffen.

- **Kreativität und Problemlösungsvermögen**

Probleme erkennen, bereit sein, selbständig Lösungsvarianten zu entwickeln, sich für die bestgeeignete entscheiden und diese realisieren. Dies ist mehr als nur kritisieren; es gilt Zusammenhänge zu erkennen sowie Gestaltungskraft und Durchsetzungsvermögen zu entwickeln.

- **Wirtschaftsverständnis**

Wer sich früh mit wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Zusammenhängen befasst, findet sich in der Arbeitswelt besser zurecht.

- **Und zu guter Letzt: einmal fremde Luft schnuppern**

Um den Horizont zu erweitern, wechseln die Münsterlinger Lernenden für acht Wochen ihren Arbeitsort. In einem Restaurationsbetrieb setzen sie sich mit anderen Gegebenheiten auseinander. Durch die zusätzliche Erfahrung bringen die Lernenden neue Ideen mit ein. Oft ergeben sich auch erste Beziehungen zu einem zukünftigen Arbeitgeber.

Ablaufschema des Lehrverlaufes

▪ Schnupperlehre mit Eignungstest

Einteilung und Mitarbeit während der Schnupperlehre in allen Bereichen, auch am Band. Durchführung eines Eignungstests in schriftlicher Form.

Die Schnupperlehrlinge werden durch Fachkräfte und Postenverantwortliche, welche sie während der Schnupperlehre begleitet haben, beurteilt. Zeugnisse und Stellwerttest werden angeschaut und evtl. Referenzen eingeholt. Mit den in der engeren Wahl stehenden Jugendlichen und deren Eltern wird ein Gespräch geführt, sowie die Küche besichtigt.

▪ Aufbau der Ausbildung

Die Grundlage für den Aufbau der Ausbildung ist das Reglement über die Ausbildung und das Qualifikationsverfahren für den entsprechenden Beruf.

Die Ausbildung basiert auf 3 Standbeinen:

- Die betriebliche Ausbildung (Produktions- und Satellitenküche für die Patienten und Mitarbeiter aber auch für Gäste bei diversen Veranstaltungen)
- Den 5 überbetrieblichen Kursen (früher Einführungskurse)
- Die schulische Ausbildung der Berufsfachschule

Die gesamte Ausbildungszeit ist im Modell-Lehrgang und Rahmen-Lehrplan festgehalten und wird mit dem Qualifikationsverfahren abgeschlossen.

▪ Überbetriebliche Kurse

Fünf überbetriebliche Kurse von ca. 19 Tagen (über die ganze Lehrzeit verteilt) werden im Berufsbildungszentrum Weinfelden absolviert.

▪ Interne Schulung

Um die Lernenden optimal zu unterstützen, geben die Berufsbildner (früher Lehrmeister) internen Unterricht. (Lehrlingsrapport jeweils an einem Nachmittag pro Woche), praktische und theoretische Probleme und Aufgaben werden behandelt und geübt.

Für das Qualifikationsverfahren (QV) werden die Lernenden speziell vorbereitet und absolvieren ein QV-Training. Dieses beinhaltet: 1 x alle 4 Warenkörbe durchkochen, 2 - 3 Wochen Fischgerichte im Personalrestaurant des Spitals Münsterlingen kreieren und somit alle 4 Warenkörbe mit allen QV-Anforderungen kochen und erarbeiten.

▪ Praktika in einem Restaurations-Betrieb

Die Lernenden absolvieren ein Praktikum von acht Wochen in einem Partnerbetrieb.

▪ Lernzielkontrollen/Semester-Beurteilungen

Die Richtziele, welche im Ausbildungsreglement formuliert sind, werden im Modell-Lehrgang durch konkrete Lernziele präzisiert. Um festzustellen, ob die Lernziele wirklich erreicht wurden und um einen besseren Gesamtüberblick vom bereits Erarbeiteten zu bekommen, werden die Lernzielkontrollen mit dem Betreuer/Coach zweimal jährlich besprochen.

▪ Qualifikationsverfahren

Gegen Ende der Lehre schließen die Lernenden ihre Ausbildung mit dem Qualifikationsverfahren ab. Gemäss Reglement ist dafür eine vorgegebene Prüfungsarbeit vorgesehen, welche sich aus einem praktischen und einem theoretischen Teil zusammensetzt.

▪ Weiterbildung

Mit einer soliden Grundausbildung sind alle Türen und Tore offen, um sich weiterzubilden, z.B. als Diät- oder Chefkoch, Betriebsleiter, Küchenplaner oder die Hotelfachschule kann absolviert werden. Mit der einjährigen Berufsmaturität ist auch ein anschließendes Studium oder der Besuch einer Fachhochschule möglich.