

Liechtensteinisches Landesgesetzblatt

Jahrgang 2024

Nr. 136

ausgegeben am 5. April 2024

Verordnung

vom 27. Februar 2024

über die berufliche Grundbildung Küchenangestellte/Küchenangestellter mit Berufsattest (BA)¹

Aufgrund von Art. 26 des Berufsbildungsgesetzes (BBG) vom 13. März 2008, LGBl. 2008 Nr. 103, in der geltenden Fassung, verordnet die Regierung:

I. Gegenstand und Dauer

Art. 1

Berufsbild

Küchenangestellte beherrschen namentlich die folgenden Tätigkeiten und zeichnen sich durch folgende Kenntnisse, Fähigkeiten und Haltungen aus:

- a) Sie lagern die angelieferten Lebensmittel gemäss den betrieblichen Vorgaben und bereiten einfachere Speisen und Gerichte nach Arbeitsanweisung und Rezept zu; sie übernehmen selbstständig einen Teilbereich von Arbeitsprozessen.
- b) Sie berücksichtigen bei allen Tätigkeiten entlang der Wertschöpfungskette die rechtlichen und betrieblichen Vorgaben in den Bereichen Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz sowie Umweltschutz.

¹ 79025 Küchenangestellte/Küchenangestellter

- c) Sie tauschen sich innerhalb des Küchenteams für die Auftrags Erfüllung aus; bei der Produktion von Speisen beachten sie die Eigenschaften und die Charakteristik der Rohprodukte und vermeiden deren Verschwendung.
- d) Sie gestalten ihren eigenen Auftritt und kommunizieren mit Mitarbeitenden, Gästen sowie Lieferantinnen/Lieferanten; sie nutzen die Kommunikationsmittel für die Beschaffung und den Austausch von Informationen.

Art. 2

Dauer und Beginn

- 1) Die berufliche Grundbildung dauert zwei Jahre.
- 2) Der Beginn der beruflichen Grundbildung richtet sich nach dem Schuljahr der zuständigen Berufsfachschule.

II. Ziele und Anforderungen

Art. 3

Grundsätze

- 1) Die Ziele und die Anforderungen der beruflichen Grundbildung werden in Form von Handlungskompetenzen, gruppiert nach Handlungskompetenzbereichen, festgelegt.
- 2) Die Handlungskompetenzen umfassen Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen.
- 3) Beim Aufbau der Handlungskompetenzen arbeiten alle Lernorte zusammen. Sie koordinieren die Inhalte der Ausbildung und der Qualifikationsverfahren.

Art. 4

Handlungskompetenzen

Die Ausbildung umfasst in den folgenden Handlungskompetenzbereichen die nachstehenden Handlungskompetenzen:

- a) Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten:
 - 1. Speisen den Gästebedürfnissen anpassen;
 - 2. Wareneinkauf unterstützen und dabei Grundsätze der gesunden Ernährung umsetzen;
 - 3. gelieferte Lebensmittel auf Qualität und Menge kontrollieren und geeignet lagern;
 - 4. Lebensmittel, Arbeitsplatz, Werkzeug, Utensilien und Geräte für die Speiseproduktion vorbereiten;
 - 5. Lebensmittel zu einfachen Gerichten zubereiten und sensorisch prüfen;
 - 6. Gerichte kombinieren, anrichten und präsentieren;
- b) Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit:
 - 1. Hygiene, Lebensmittelsicherheit, Auskunftspflicht und mikrobiologische Qualitätsstandards in der Küche sicherstellen;
 - 2. Unfall- und Erkrankungsrisiken minimieren und im Ereignisfall Sofortmassnahmen treffen;
 - 3. Abfälle und Reststoffe trennen, lagern und entsorgen;
 - 4. Geräte, Werkzeuge, Geschirr, Räume und Einrichtungen reinigen und instand halten;
- c) Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe:
 - 1. die Abläufe in der Küche umsetzen;
 - 2. Verluste und Verschwendung von Lebensmitteln, Speisen und Betriebsmitteln vermeiden;
- d) Auftreten und Kommunizieren:
 - 1. den eigenen Auftritt gestalten und mit Mitarbeitenden kommunizieren;
 - 2. Kommunikationsmittel für den Informationsaustausch im Küchenbereich einsetzen.

III. Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz

Art. 5

1) Die Anbieter der Bildung geben den Lernenden zu Beginn und während der Bildung Vorschriften und Empfehlungen zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz und zum Umweltschutz, insbesondere zur Gefahrenkommunikation (Gefahrensymbole, Piktogramme, Gebotszeichen) in diesen drei Bereichen, ab und erklären sie ihnen.

2) Diese Vorschriften und Empfehlungen werden an allen Lernorten vermittelt und in den Qualifikationsverfahren berücksichtigt.

3) Den Lernenden wird an allen Lernorten das Wissen über nachhaltige Entwicklung, insbesondere über den Ausgleich zwischen gesellschaftlichen, ökologischen und wirtschaftlichen Interessen, vermittelt.

4) Gemäss Art. 12 ArGV V können die Lernenden entsprechend ihrem Ausbildungsstand für die im Anhang 2 zum Bildungsplan aufgeführten Arbeiten herangezogen werden.

5) Voraussetzung für einen Einsatz nach Abs. 4 ist, dass die Lernenden entsprechend den erhöhten Gefährdungen ausgebildet, angeleitet und überwacht werden; diese besonderen Vorkehrungen werden im Anhang 2 zum Bildungsplan als begleitende Massnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes festgelegt.

IV. Umfang der Bildung an den einzelnen Lernorten und Unterrichtssprache

Art. 6

Bildung in beruflicher Praxis im Betrieb und an vergleichbaren Lernorten

Die Bildung in beruflicher Praxis im Betrieb umfasst über die ganze Dauer der beruflichen Grundbildung im Durchschnitt vier Tage pro Woche.

Art. 7

Berufsfachschule

1) Der obligatorische Unterricht an der Berufsfachschule umfasst 720 Lektionen. Diese teilen sich gemäss nachfolgender Tabelle auf:

Unterricht	1. Lehr- jahr	2. Lehr- jahr	Total
a) Berufskennntnisse			
- Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten	120	120	240
- Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit	80	80	160
Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe			
Auftreten und Kommunizieren			
Total Berufskennntnisse	200	200	400
b) Allgemeinbildung	120	120	240
c) Sport	40	40	80
Total Lektionen	360	360	720

2) Bei den Lektionenzahlen sind geringfügige Verschiebungen zwischen den Lehrjahren innerhalb des gleichen Handlungskompetenzbereichs in Absprache mit dem Amt für Berufsbildung und Berufsberatung und den zuständigen Organisationen der Arbeitswelt möglich. Das Erreichen der vorgegebenen Bildungsziele muss in jedem Fall gewährleistet sein.

3) Für die Allgemeinbildung gilt die Verordnung über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung.

4) Unterrichtssprache ist die Landessprache. Die Regierung kann neben dieser Unterrichtssprache andere Unterrichtssprachen zulassen.

5) Zweisprachiger Unterricht in der Landessprache und in einer Fremdsprache ist empfohlen.

Art. 8

Überbetriebliche Kurse

1) Die überbetrieblichen Kurse umfassen 16 Tage zu acht Stunden.

2) Die Tage und die Inhalte sind wie folgt auf vier Kurse aufgeteilt:

Lehrjahr	Kurse	Handlungskompetenzbereich/Handlungskompetenz	Dauer
1	1	Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe Auftreten und Kommunizieren	4 Tage
1	2	Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe Auftreten und Kommunizieren	4 Tage
2	3	Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe Auftreten und Kommunizieren	4 Tage
2	4	Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe Auftreten und Kommunizieren	4 Tage
Total			16 Tage

3) Im letzten Semester der beruflichen Grundbildung dürfen keine überbetrieblichen Kurse stattfinden.

V. Bildungsplan

Art. 9

1) Mit dem Inkrafttreten dieser Verordnung liegt ein Bildungsplan der zuständigen Organisation der Arbeitswelt vor.

- 2) Der Bildungsplan hat folgenden Inhalt:
- a) Er enthält das Qualifikationsprofil; dieses besteht aus:
 1. dem Berufsbild;
 2. der Übersicht über die Handlungskompetenzbereiche und die Handlungskompetenzen;
 3. dem Anforderungsniveau des Berufs.
 - b) Er führt die Inhalte der Grundbildung sowie die Bestimmungen zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz und zum Umweltschutz aus.
 - c) Er bestimmt, an welchen Lernorten welche Handlungskompetenzen vermittelt und gelernt werden.
- 3) Dem Bildungsplan angefügt ist das Verzeichnis der Instrumente zur Sicherstellung und Umsetzung der beruflichen Grundbildung sowie zur Förderung der Qualität mit Angabe der Bezugsquelle.

VI. Anforderungen an die Berufsbildnerinnen/Berufsbildner und Höchstzahl der Lernenden im Betrieb

Art. 10

Fachliche Anforderungen an Berufsbildnerinnen/Berufsbildner

Die fachlichen Anforderungen an eine Berufsbildnerin/einen Berufsbildner erfüllt, wer über eine der folgenden Qualifikationen verfügt:

- a) Köchin/Koch mit mindestens drei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- b) gelernte Köchin/gelernter Koch mit mindestens drei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- c) einschlägiger Abschluss der höheren Berufsbildung.

Art. 11

Höchstzahl der Lernenden

1) Betriebe, die eine Berufsbildnerin/einen Berufsbildner zu 80 % oder zwei Berufsbildnerinnen/Berufsbildner zu je mindestens 60 % beschäftigen, dürfen eine lernende Person ausbilden.

2) Mit jeder zusätzlichen Beschäftigung einer Fachkraft zu 80 % oder von zwei Fachkräften zu je mindestens 60 % darf eine weitere lernende Person im Betrieb ausgebildet werden.

3) Als Fachkraft gilt, wer im Fachbereich der lernenden Person über ein Fähigkeitszeugnis, ein Berufsattest oder über eine gleichwertige Qualifikation verfügt.

4) In Betrieben, die nur eine lernende Person ausbilden dürfen, kann eine zweite lernende Person ihre Bildung beginnen, wenn die erste in das letzte Jahr der beruflichen Grundbildung eintritt.

5) In besonderen Fällen kann das Amt für Berufsbildung und Berufsberatung einem Betrieb, der seit mehreren Jahren Lernende mit überdurchschnittlichem Erfolg ausgebildet hat, die Überschreitung der Höchstzahl der Lernenden bewilligen.

6) Der Betrieb organisiert die Arbeitszeit der Berufsbildnerinnen/Berufsbildner und Fachkräfte so, dass die Lernenden während der beruflichen Praxis von einer Berufsbildnerin/einem Berufsbildner oder von einer Fachkraft beaufsichtigt sind.

VII. Lerndokumentation, Bildungsbericht und Leistungsdokumentationen

Art. 12

Lerndokumentation

1) Die lernende Person führt während der Bildung in beruflicher Praxis eine Lerndokumentation, in der sie laufend alle wesentlichen Arbeiten im Zusammenhang mit den zu erwerbenden Handlungskompetenzen festhält.

2) Mindestens einmal pro Semester kontrolliert und unterzeichnet die Berufsbildnerin/der Berufsbildner die Lerndokumentation und bespricht sie mit der lernenden Person.

Art. 13

Bildungsbericht

1) Die Berufsbildnerin/der Berufsbildner hält am Ende jedes Semesters den Bildungsstand der lernenden Person in einem Bildungsbericht fest. Sie oder er stützt sich dabei auf die Leistungen in der beruflichen Praxis und auf Rückmeldungen über die Leistungen in der Berufsfachschule und in den überbetrieblichen Kursen. Sie oder er bespricht den Bildungsbericht mit der lernenden Person.

2) Die Berufsbildnerin/der Berufsbildner und die lernende Person vereinbaren wenn nötig Massnahmen zum Erreichen der Bildungsziele und setzen dafür Fristen. Sie halten die getroffenen Entscheide und vereinbarten Massnahmen schriftlich fest.

3) Die Berufsbildnerin/der Berufsbildner überprüft die Wirkung der vereinbarten Massnahmen nach der gesetzten Frist und hält den Befund im nächsten Bildungsbericht fest.

4) Werden trotz der vereinbarten Massnahmen die Ziele nicht erreicht oder ist der Ausbildungserfolg gefährdet, so teilt die Berufsbildnerin/der Berufsbildner dies den Vertragsparteien und dem Amt für Berufsbildung und Berufsberatung schriftlich mit.

Art. 14

Leistungsdokumentation in der Berufsfachschule

Die Berufsfachschule dokumentiert die Leistungen der lernenden Person in den unterrichteten Handlungskompetenzbereichen und in der Allgemeinbildung und stellt ihr am Ende jedes Semesters ein Zeugnis aus.

Art. 15

Leistungsdokumentation in den überbetrieblichen Kursen

Die Anbieter der überbetrieblichen Kurse dokumentieren die Leistungen der Lernenden in Form eines Kompetenznachweises für jeden überbetrieblichen Kurs.

VIII. Qualifikationsverfahren

Art. 16

Zulassung

Zu den Qualifikationsverfahren wird zugelassen, wer die berufliche Grundbildung absolviert hat:

- a) nach den Bestimmungen dieser Verordnung;
- b) in einer dafür anerkannten Bildungsinstitution; oder
- c) ausserhalb eines geregelten Bildungsgangs, sofern die betreffende Person die folgenden Voraussetzungen erfüllt:
 1. Sie hat die nach Art. 46 Abs. 3 BBG erforderliche Erfahrung erworben.
 2. Sie hat von dieser beruflichen Erfahrung mindestens drei Jahre Erfahrung im Bereich der Küchenangestellten erworben.
 3. Sie macht glaubhaft, den Anforderungen des Qualifikationsverfahrens gewachsen zu sein.

Art. 17

Gegenstand

In den Qualifikationsverfahren ist nachzuweisen, dass die Handlungskompetenzen nach Art. 4 erworben wurden.

Art. 18

Umfang und Durchführung des Qualifikationsverfahrens mit Abschlussprüfung

1) Im Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung werden die Handlungskompetenzen in den nachstehenden Qualifikationsbereichen wie folgt geprüft:

- a) praktische Arbeit, als vorgegebene praktische Arbeit (VPA) im Umfang von fünf Stunden; dafür gilt Folgendes:
 1. Dieser Qualifikationsbereich wird gegen Ende der beruflichen Grundbildung geprüft.

2. Die lernende Person muss zeigen, dass sie fähig ist, die geforderten Tätigkeiten fachlich korrekt sowie bedarfs- und situationsgerecht auszuführen.
3. Die Lerndokumentation und die Unterlagen der überbetrieblichen Kurse dürfen als Hilfsmittel verwendet werden.
4. Der Qualifikationsbereich umfasst die folgenden Handlungskompetenzbereiche sowie das Fachgespräch im Umfang von 30 Minuten mit den nachstehenden Gewichtungen:

Position	Handlungskompetenzbereiche	Gewichtung
1	Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten	60 %
2	Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe	25 %
3	Fachgespräch	15 %

- b) **Allgemeinbildung:** Dieser Qualifikationsbereich richtet sich nach der Verordnung über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung.

2) In jedem Qualifikationsbereich beurteilen mindestens zwei Prüfungsexpertinnen/Prüfungsexperten die Leistungen.

Art. 19

Bestehen, Notenberechnung, Notengewichtung

1) Das Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung ist bestanden, wenn:

- a) der Qualifikationsbereich "praktische Arbeit" mindestens mit der Note 4 bewertet wird; und
- b) die Gesamtnote mindestens 4 beträgt.

2) Die Gesamtnote ist das auf eine Dezimalstelle gerundete Mittel aus der Summe der gewichteten Noten der einzelnen Qualifikationsbereiche der Abschlussprüfung und der gewichteten Erfahrungsnote; dabei gilt folgende Gewichtung:

- a) praktische Arbeit: 50 %;
- b) Allgemeinbildung: 20 %;
- c) Erfahrungsnote: 30 %.

3) Die Erfahrungsnote ist das auf eine ganze oder halbe Note gerundete Mittel aus der Summe der vier Semesterzeugnisnoten für den Unterricht in den Berufskennnissen.

Art. 20

Wiederholungen

1) Wiederholungen von Qualifikationsverfahren sind höchstens zweimal möglich.

2) Muss ein Qualifikationsbereich wiederholt werden, so ist er in seiner Gesamtheit zu wiederholen.

3) Wird die Abschlussprüfung ohne erneuten Besuch des Unterrichts in den Berufskennnissen wiederholt, so wird die bisherige Erfahrungsnote beibehalten. Wird der Unterricht in den Berufskennnissen während mindestens zwei Semestern wiederholt, so zählen für die Berechnung der Erfahrungsnote nur die neuen Noten.

Art. 21

Qualifikation ausserhalb eines geregelten Bildungsganges (Spezialfall)

1) Hat eine kandidierende Person die erforderlichen Handlungskompetenzen ausserhalb der geregelten beruflichen Grundbildung erworben und die Abschlussprüfung nach dieser Verordnung absolviert, so entfällt die Erfahrungsnote.

2) Für die Berechnung des Gesamtnote werden in diesem Fall die einzelnen Noten wie folgt gewichtet:

- a) praktische Arbeit: 80 %;
- b) Allgemeinbildung: 20 %;

IX. Ausweise und Titel

Art. 22

Berufsattest

1) Wer ein Qualifikationsverfahren erfolgreich durchlaufen hat, erhält das Berufsattest (BA).

2) Das Berufsattest berechtigt, den gesetzlich geschützten Titel "Küchenangestellte BA"/"Küchenangestellter BA" zu führen.

3) Ist das Berufsattest mittels Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung erworben worden, so werden im Notenausweis aufgeführt:

- a) die Gesamtnote;
- b) die Noten jedes Qualifikationsbereichs der Abschlussprüfung sowie, unter dem Vorbehalt von Art. 21 Abs. 1, die Erfahrungsnote.

X. Qualitätsentwicklung und Organisation

Art. 23

Kommission für Berufsentwicklung und Qualität

Die Regierung kann eine Kommission bestimmen, der die Förderung der Berufsentwicklung und die Sicherstellung der Qualität der Grundbildung für Küchenangestellte obliegt.

Art. 24

Trägerschaft und Organisation der überbetrieblichen Kurse

1) Träger für die überbetrieblichen Kurse ist "Hotel & Gastro formation Schweiz".

2) Die Regierung kann die Durchführung der überbetrieblichen Kurse unter Mitwirkung der zuständigen Organisationen der Arbeitswelt einer anderen Trägerschaft übertragen, namentlich wenn die Qualität oder die Durchführung der überbetrieblichen Kurse nicht mehr gewährleistet ist.

3) Sie regelt mit der Trägerschaft die Organisation und die Durchführung der überbetrieblichen Kurse.

4) Das Amt für Berufsbildung und Berufsberatung hat jederzeit Zutritt zu den Kursen.

XI. Schlussbestimmungen

Art. 25

Aufhebung bisherigen Rechts

Die Verordnung vom 17. August 2010 über die berufliche Grundbildung Küchenangestellte/Küchenangestellter mit Berufsattest (BA), LGBl. 2010 Nr. 218, in der geltenden Fassung, wird aufgehoben.

Art. 26

Übergangsbestimmungen

1) Lernende, die ihre Bildung als Küchenangestellte vor dem Inkrafttreten dieser Verordnung begonnen haben, schliessen sie nach bisherigem Recht ab, längstens jedoch bis zum 31. Dezember 2027.

2) Kandidierende, die das Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung für Küchenangestellte bis zum 31. Dezember 2027 wiederholen, werden nach bisherigem Recht beurteilt. Auf ihren schriftlichen Antrag hin werden sie nach neuem Recht beurteilt.

3) Die Bestimmungen über Qualifikationsverfahren, Ausweise und Titel (Art. 16 bis 22) kommen ab dem 1. Januar 2026 zur Anwendung.

Art. 27

Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Mai 2024 in Kraft.

Fürstliche Regierung:
gez. *Dr. Daniel Risch*
Fürstlicher Regierungschef