

# Liechtensteinisches Landesgesetzblatt

Jahrgang 2024

Nr. 138

ausgegeben am 5. April 2024

---

## Verordnung

vom 27. Februar 2024

# über die berufliche Grundbildung Köchin/Koch mit Fähigkeitszeugnis (FZ)<sup>1</sup>

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

## I. Gegenstand und Dauer

### Art. 1

#### *Berufsbild*

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

- a) Sie gestalten das Speiseangebot in gastgewerblichen Betrieben unter Berücksichtigung von Food-Trends, berechnen die Bestellmengen, die Warenkosten und die Nährwerte von Gerichten und beschaffen die benötigten Rohprodukte nach betrieblichen Vorgaben; sie arbeiten mit den Lebensmitteln entlang der Wertschöpfungskette.
- b) Sie sind Generalistinnen/Generalisten und haben die berufspraktischen Kompetenzen im Rahmen des betrieblichen Angebots unter dem Fokus Handwerk aufgebaut.
- c) Sie berücksichtigen bei allen Tätigkeiten entlang der Wertschöpfungskette die rechtlichen und betrieblichen Vorgaben in den Bereichen Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz sowie Umweltschutz.
- d) Sie planen Arbeitsabläufe, führen die Tätigkeiten entsprechend aus und sprechen sich mit Partnerinnen und Partnern an den Nahtstellen ab; bei der Produktion von Speisen wenden sie rationelle Methoden an und beachten die

Eigenschaft und die Charakteristik von Rohprodukten und vermeiden deren Verschwendung.

- e) Sie gestalten ihren eigenen Auftritt und kommunizieren mit Mitarbeitenden, Gästen sowie Lieferantinnen und Lieferanten in der Landessprache und in einer Fremdsprache; sie nutzen die Kommunikationsmittel für die Beschaffung und den Austausch von Informationen.

## Art. 2

### *Dauer und Beginn*

- 1) Die berufliche Grundbildung dauert drei Jahre.
- 2) Inhaberinnen/Inhabern eines Berufsattests Küchenangestellte/Küchenangestellter wird das erste Jahr der beruflichen Grundbildung angerechnet.
- 3) 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. Speiseangebot mitgestalten, Food-Trends miteinbeziehen und den Gästebedürfnissen anpassen;

2. Bestellmengen, Warenkosten und Nährwert von Gerichten berechnen und geeignete Lebensmittel einkaufen;
  3. gelieferte Lebensmittel auf Qualität und Menge kontrollieren und geeignet lagern;
  4. Lebensmittel, Arbeitsplatz, Werkzeug, Utensilien und Geräte für die Speiseproduktion vorbereiten;
  5. tierische und pflanzenbasierte Lebensmittel zu Speisen und Gerichten zubereiten, veredeln und sensorisch prüfen;
  6. Gerichte kombinieren, anrichten und inszenieren;
- 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 aufgrund der Lagerung und Vorbereitung von Speisen trennen 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 planen und umsetzen;
  2. die Zusammenarbeit mit Partnerinnen und Partnern an den Nahtstellen planen und vorbereiten;
  3. digitale Bestell-, Berechnungs- und Planungssysteme für den Küchenbereich anwenden;
  4. die Produktivität in der Küche gewährleisten und optimieren;
  5. Verluste und Verschwendung von Lebensmitteln, Speisen und Betriebsmitteln vermeiden;
- d) Auftreten und Kommunizieren:
1. den eigenen Auftritt gestalten und mit Mitarbeitenden, Gästen sowie Lieferantinnen und Lieferanten kommunizieren;
  2. Kommunikationsmittel für die Informationsbeschaffung und den Informationsaustausch im Küchenbereich einsetzen sowie Methoden für Präsentationen von Speisen und Gerichten anwenden;
  3. mit Gästen und innerbetrieblich in einer Fremdsprache kommunizieren.

### 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 1080 Lektionen. Diese teilen sich gemäss nachfolgender Tabelle auf:

Unterricht	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	Total
------------	-------------	-------------	-------------	-------

a) Berufskennnisse

- Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten	120	120	120	360
- Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit	80	80	80	240
Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe				
Auftreten und Kommunizieren				
<b>Total Berufskennnisse</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>600</b>
b) Allgemeinbildung	120	120	120	360
c) Sport	40	40	40	120
<b>Total Lektionen</b>	<b>360</b>	<b>360</b>	<b>360</b>	<b>1080</b>

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 20 Tage zu acht Stunden.

2) Die Tage und die Inhalte sind wie folgt auf fünf 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	4 Tage

		Auftreten und Kommunizieren	
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
3	5	Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe Auftreten und Kommunizieren	4 Tage
<b>Total</b>			<b>20 Tage</b>

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 Köchin/des Kochs 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 acht 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 sechs 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 der Gesamtnote werden in diesem Fall die einzelnen Noten wie folgt gewichtet:
  - a) praktische Arbeit: 80 %;
  - b) Allgemeinbildung: 20 %;

**IX. Ausweise und Titel**

## Art. 22

*Fähigkeitszeugnis*

- 1) Wer ein Qualifikationsverfahren erfolgreich durchlaufen hat, erhält das Fähigkeitszeugnis (FZ).
- 2) Das Fähigkeitszeugnis berechtigt, den gesetzlich geschützten Titel "Köchin FZ"/"Koch FZ" zu führen.
- 3) Ist das Fähigkeitszeugnis 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 Köchinnen/Köche 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 26. Oktober 2010 über die berufliche Grundbildung Köchin/Koch mit Fähigkeitszeugnis (FZ), LGBI. 2010 Nr. 308, in der geltenden Fassung, wird aufgehoben.

### Art. 26

#### *Übergangsbestimmungen*

1) Lernende, die ihre Bildung als Köchin/Koch vor dem Inkrafttreten dieser Verordnung begonnen haben, schliessen sie nach bisherigem Recht ab, längstens jedoch bis zum 31. Dezember 2028.

2) Kandidierende, die das Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung für Köchin/Koch bis zum 31. Dezember 2028 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 2027 zur Anwendung.

Art. 27

*Inkrafttreten*

Diese Verordnung tritt am 1. Mai 2024 in Kraft.

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

1 79009 Köchin/Koch