



KOCH-SAMMEL-LEHRABSCHLUSSPRÜFUNG

Abschlussprüfung im Kanton Zug

Prüfungsarten

In der Schweiz erteilt der Bund den Kantonen die Hoheit für die Umsetzung und Aufsicht der Kochausbildung. Die Kantone müssen sich an die Vorgaben des Bundes halten und wählen die Lehrmittel und Prüfungsorganisation frei aus. Aus diesem Grund steht es dem Kanton zu, die praktische LAP (Lehrabschlussprüfung) in den Ausbildungsbetrieben der Lernenden oder in speziell für die Weiterbildung der Köche eingerichteten Küchen durchzuführen.

Sammelprüfung – die Organisation

Seit 16 Jahren führt die Gewerbeschule des Kantons Zug die praktische LAP als Sammelprüfung durch. Die Lernenden, die in Zug die Berufsschule besuchen, werden in Gruppen von 6 Lernenden zur Abschlussprüfung ge-

laden. In knapp drei Wochen bewerten und testen 25 Experten das praktische Gelernte der zukünftigen Köche.

Küche kennenlernen

Die Küche für die Abschlussprüfung in der Gewerbeschule in Zug ist mit den modernsten Apparaturen und

PAULA ELMIGER, CHEF-EXPERTIN
Experten kontrollieren sich gegenseitig!

Geräten eingerichtet. In dieser Küche finden während der Ausbildung der Lernenden die überbetrieblichen Kurse (üK) des Kantons Zug statt. Sechs Arbeitsplätze sind identisch eingerichtet. Die Infrastruktur erproben die Lernenden schon bereits im ersten Lehrjahr an den üK. In den 4–5 Kursen können sie die Geräte ausprobieren und erhalten von den Instruktoren Tipps und Tricks für die

Bedienung. Die Lernenden arbeiten 16–20 Tage intensiv in dieser Küche und bereiten sich für den wichtigen Tag der Abschlussprüfung vor.

Gleichheit für alle

Der Tag der Entscheidung – die Abschlussprüfung – bleibt den meisten Prüflingen ein Leben lang in Erinnerung. Nervosität, die Ungewissheit, das Richtige gelernt zu haben oder am Prüfungstag zu versagen, begleiten die Prüflinge an der Lehrabschlussprüfung. Aber auch: Sind die Experten gerecht, können sie meine Arbeit richtig bewerten? Durch die Gruppe der 5–6 Prüflinge werden die ersten Unsicherheiten reduziert. Das gegenseitige Mutmachen ist motivierend, und dabei fällt es leichter, den Prüfungstag «guten Mutes» durchzustehen. Die ganze Gruppe stellt sich der gleichen Herausforderung und sitzt dementsprechend im selben Boot.



Kreationen an der LAP: Jeder Teller ist anders und muss bewertet werden. Konzentriert degustieren die Experten die Prüfungsgерichte.

Aufgabe der Experten

Ein Sechs-Experten-Team steht bereit, um sechs Lernenden ihre Stärken aufzuzeigen. Zwei bilden ein Team und beobachten zwei Lernende. Dabei kontrollieren sie sich gegenseitig. Die Experten werden so zusammengestellt, dass erfahrene mit wenig erfahrenen Experten ein Team bilden. Eine weitere Kontrolle wird durch das gesamte Expertenteam vorgenommen. Wenn zum Beispiel der Experte durch das Beobachten Prüflinge stören könnte, wird dies protokolliert und anschliessend besprochen. Die meisten Experten beurteilen an 3–4 Prüfungstagen die Lernenden. Das steigert die Qualität der Bewertung. Nach getaner Arbeit vergleichen die Experten ihre Bewertungen und begründen die meist kleinen Abweichungen untereinander.

Chef-Expertin

Für die Chef-Expertin Paula Elmiger ist mit dem Start der LAP die Arbeit vorerst getan. Die gesamte Organisation

der LAP und die Schulung der Experten liegen in ihrer Hand. Wenn Fragen am Prüfungstag auftreten, ist Paula Elmiger da, um Lösungsvorschläge zu

NIKLAUS STADELMANN, BEREICHVERANTWORTLICHER, EIDG. DIPL. KÜCHENCHEF

Ob vom Gourmettempel oder Spital – für alle die gleiche Infrastruktur.

unterbreiten. Aber auch, auf Unvorhergesehenes zu reagieren, wie zum Beispiel an einer letzten LAP. Eine Lernende packt ihre sieben Sachen nach zweistündiger Arbeit und will die Prüfung beenden. Paula Elmiger folgt ihr und fragt sie nach dem Grund. «Ich werde die Prüfung nicht bestehen», erzählt die Lernende der Chef-Expertin weinend. Nach rund 10 Minuten Zureden kehrt die Lernende an ihren Arbeitsplatz zurück. Bereits nach der Vorspeise ist die Lernende wieder im Zeitplan und schliesst die Prüfung klar über der Note fünf ab. An Prüfungen können die Nerven versagen, doch durch die lange Erfahrung von Paula Elmiger und ihrem Team werden solche heiklen Aufgaben gemeistert.

Sammelpfprüfung in der Übersicht

Ob Sammelpfprüfung oder Prüfung im Lehrbetrieb, beide Modelle werden in der Schweiz angewendet. Der Unterhalt und das Betreiben einer Schulküche ist ein entscheidender finanzieller Faktor, der durch den Kanton Zug gedeckt wird. Bei Sammelpfprüfungen entfallen dem Lehrbetrieb sämtliche Aufwände an Lebensmitteln für die Prüfung und das Zur-Verfügung-Stellen von Räumlichkeiten. Die Verantwortlichen der Sammelpfprüfung richten täglich die Posten identisch mit Lebensmitteln, Werkzeugen und Apparaten ein. Bestehen Lücken bei der Manipulation der Apparate, steht der Experte zur Verfügung und stellt nach Anweisungen des Prüflings den Apparat ein.

Sicht des Lernenden

Wie erleben die Lernenden die Prüfung in ihrer üK-Küche? Marco Isenegger absolviert die LAP und ist begeistert von der Organisation. «Die Einführung der Experten und die perfekte Mise en place haben mir ein sicheres Gefühl vermittelt», erzählt Marco Isenegger. In seinem Lehrbe-

trieb im Zentrum Ländli in Oberägeri durfte Marco Isenegger dreimal eine praktische Prüfung üben und durch seinen Küchenchef Pascal Pauli bewerten lassen. Pascal Pauli ist Gast an der Abschlussprüfung im Gewerbeschulhaus in Zug und unterstützt die Sammelprüfung: «Alle haben die gleiche Voraussetzung, dabei fallen im Betrieb weniger Kosten und Aufwand an», meint der Küchenchef erleichtert. Und wieder hat die Gastronomie eine Gruppe motivierter Köche mehr. Die Noten sind noch nicht bekannt, aber das gute Gefühl, einen Abschnitt in der beruflichen Ausbildung geschafft zu haben, ist vorhanden. ➤

Prüfungsablauf

07.30–08.10	Begrüssung und Vorstellung der Experten
08.10–08.30	Abgabe der Prüfungsaufgaben Arbeitsplätze einrichten
08.30–09.00	Praktische Arbeiten besprechen Rezepte zusammenstellen und anpassen
09.00–09.45	Mise en place für 4–5 Personen erstellen
09.45–11.30	Zurichten von Fisch, Fleisch und Gemüse gemäss Aufgabe
11.30–12.15	Mittagessen
12.15–13.30	Prüfungsberichte vor- und zubereiten

Präsentieren und servieren der Prüfungsgerichte

13.30	Suppe
14.00	Vorspeise und/oder Fisch
14.20	Salat
14.55	Hauptgericht
15.30	Süssspeise
15.30–16.00	Auf- und abräumen der Arbeitsplätze
16.00	Schlussbesprechung

Stimmung an der LAP: Gut gelaunt erzählen die Lernenden von der LAP. Kompetent erklärt die Chef-Expertin Paula Elmiger das Menü. Pascal Pauli, Auszubildender von Marco Isenegger, ist stolz auf seinen Lernenden.

