

# Einführung und Überblick in die Kompetenzerfassung

**PersonalentwicklerInnentagung 2013**

**„Fähigkeiten sichtbar machen“**

Friederike Weber

07.10.2013

# Ablauf

## 1. Kompetenzen erfassen, bewerten und anerkennen

- Die europäischen Impulse
- Begriffsklärungen
- Systematisierungen
- Beispielhafter Ablauf eines Verfahrens
- Europäische Anerkennungssysteme im Vergleich und Entwicklungsstand in Österreich

## 2. Beispiel: Kompetenz mit System (KmS)

- Zielsetzung
- Die Kompetenzmatrix
- Der Ablauf
- Umsetzungserfahrungen

# Kompetenz erfassen, bewerten und anerkennen

## Die europäischen Impulse

- Paradigma Lebenslanges Lernen und Bemühungen um die Erhöhung der Transparenz, Qualität und Mobilität im Bildungssystem sind wichtige europäische Impulse:
  - für die Fokussierung von Kompetenzaneignung außerhalb formaler Lernprozesse
  - für die Orientierung hin zum Output/den Lernergebnissen/den Kompetenzen, die jemand aufweist, egal wo er/sie diese erworben hat
  - für die Anerkennung von non-formalem und informellem Lernen
- Aktuelle Zeichensetzung des Europäischen Rates (Empfehlung zur Validierung nichtformalen und informellen Lernens, Dez. 2012)
  - Die Mitgliedsstaaten sollen bis spätestens 2018 Regelungen einführen, die den/die Einzelne/n befähigen seine/ihre Kenntnisse, Fähigkeiten und Kompetenzen validieren zu lassen und auf dieser Grundlage eine vollständige oder gegebenenfalls teilweise Qualifikation zu erhalten.

## Zu den Begriffen Qualifikation – Kompetenz – Performanz

- Begriffe werden häufig nicht einheitlich und trennscharf verwendet, weil unterschiedliche Denkkonzepte und theoretische Ansätze dahinterstehen.
- Es zeichnen sich aber gewisse Linien ab:
  - Im Kern fokussieren **Kompetenzen** die **individuelle Ebene** und **Qualifikationen** die Ebene der **Anforderungen**
  - Qualifikationen ist bereits eine Bewertung vor dem Hintergrund von Standards vorausgegangen.
  - Der Unterschied zwischen **Kompetenz** und **Performanz** ist die **Beobachtbarkeit** und **Zugänglichkeit**: Kompetenz weist auf die gesamten Fähigkeiten, Kenntnisse usw. einer Person, Performanz bezieht sich auf den Teil, der durch individuelles Handeln sichtbar und damit verwertbar wird. Kompetenzerfassungsverfahren können in diesem Sinne also nur die Performanz erfassen, von der auf die Kompetenz geschlossen wird.

# Die Phasen eines Anerkennungsprozesses: Begriffsklärungen



# Systematisierungsansätze von Anerkennungsverfahren

## ➤ Zielsetzung

summativ - formativ

## ➤ Verwertungsperspektive

entwicklungsorientiert - anforderungsorientiert

## ➤ Beziehung zum Formalsystem

integrativ – autonom – sekundierend

Konvergenz – Komplementarität - Parallelität

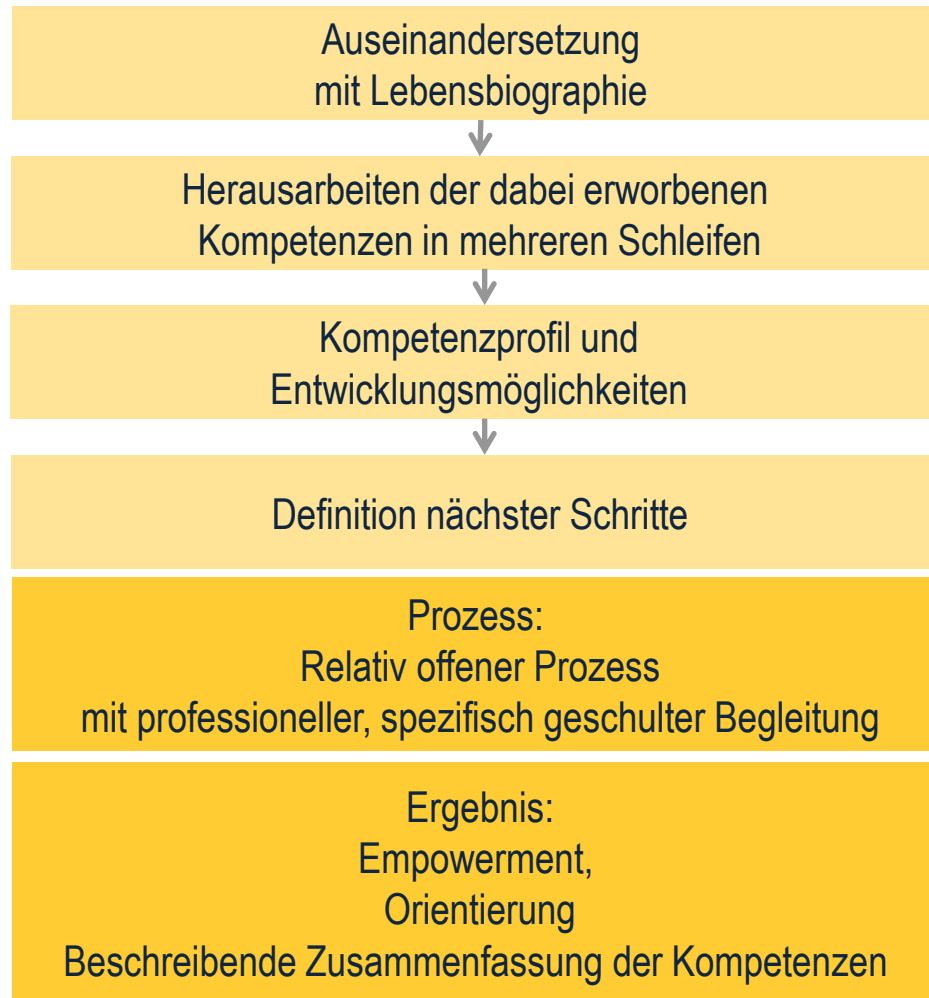
## ➤ Methode

Selbstbewertung – Fremdbewertung

quantitativ standardisiert – qualitativ offen

Testverfahren - Reflexionsverfahren

## Verlauf eines eher formativen, entwicklungsorientierten Verfahrens



z.B. Kompetenzenbilanz nach dem Modell Zukunftszentrum Tirol, Kompetenzprofil nach dem CH-Q Ansatz

**Im Gegensatz dazu: Gesamthafte Anerkennungssysteme**



# Europäische Anerkennungssysteme im Vergleich 1

- In Europa gibt es in einigen Ländern flächendeckende Anerkennungssysteme.
- Erreichbar sind dem formalen System gleichgestellte Abschlüsse oder Entsprechungen (Niveauzuordnung). Die formale Anerkennung ist aber nicht immer das ausschließliche Ziel. Es gibt allerdings überall einen qualifikatorischen Bezugsrahmen.
- Erreichbar sind vollständige formale Qualifikationen, Teile oder Zugangsberechtigungen, Anrechnungen oder Module nach einem Baukastenprinzip.
- Mehrstufige Verfahren, bei denen die Personen informiert und begleitet werden. Die Zugangsvoraussetzungen sind unterschiedlich.
- Zentral ist die Erstellung von Portfolios (Dokumentation der Erfahrungen und des Kompetenzerwerbs aus verschiedenen Lebenszusammenhängen, Zusammenstellung von vorhandenen Nachweisen). Diese erfolgt selbstständig und begleitet. Zum Teil sind Onlinetools vorhanden.

## Europäische Anerkennungssysteme im Vergleich 2

- Eine zentrale Stelle/Gremium/Institution setzt übergeordnete Vorgaben und steuert das Gesamtsystem. Der Umsetzungsprozess erfolgt durch dezentrale Stellen, die zumeist gewisse Gestaltungsspielräume haben.
- Beurteilung/Überprüfung durch fachkundige Personen(gruppen). Darüber hinaus gibt es „Organe“/Stellen, die die Überprüfungen „überwachen“, Ergebnisse „absegnen“ oder „mit Standards vergleichen“ (Validierung) (hier zumeist Stakeholder eingebunden).
- Im Zuge der Überprüfung erfolgt auch die Feststellung des Lernbedarfs. In manchen Ländern spielen eigene Bildungsangebote eine wichtige Rolle.

## Europäische Anerkennungssysteme im Vergleich 3

- ▶ Überprüfungsmethoden: vom „klassischeren“ Prüfungssettings bis zu alternativen Methoden (z.B. Simulationen, authentische Bewertung am Arbeitsplatz), die non-formalem und informellem Lernen besser gerecht werden.
- ▶ Auch Bildungseinrichtungen führen teilweise die Überprüfung durch und können Teilzertifikate vergeben, die formale Anerkennung erfolgt aber auf einer übergeordneten Ebene.
- ▶ Qualitätssicherung über klar definierten Output (z.B. genau definierte Qualifikationsprofile), Leitlinien, Inputfaktoren (z.B. Schulung und Vernetzung PrüferInnen) oder regelmäßige Evaluierung.

## Der Entwicklungsstand in Österreich

- In Österreich gibt es kein nationales Anerkennungssystem mit entsprechender rechtlicher Basis und keine zentral zuständige Stelle.
- Österreich befindet sich im „Experimentierstadium“, bei dem Piloten erprobt und Einzelinitiativen (z.B. „Du kannst was“) umgesetzt werden.
- Es gibt in Österreich aber durchaus die Berücksichtigung erworbener Kompetenzen, wie beispielsweise bei der Zulassung zur außerordentlichen Lehrabschlussprüfung, Zertifizierungen (z.B. Weiterbildungsakademie, Personenzertifizierung nach ISO), Zugang zu Uni oder FH ohne Reifeprüfung usw. sowie den Einsatz einer Reihe von individuellen Kompetenzentwicklungsmethoden.

# Kompetenz mit System (KmS )

## Zielsetzung von Kompetenz mit System (KmS)

- KmS möchte Personen mit maximal Pflichtschulabschluss, insbesondere Frauen, eine zweite Chance auf einen formalen Abschluss bieten.
- KmS zielt auf eine langfristige Umstellung der AMS-geförderten Schulungspraxis in ausgewählten Bereichen und greift präventiv Entwicklungen im Kontext des NQR auf.
- KmS organisiert AMS-Schulungsangebote so, dass sie eine sukzessive Hinführung zu einem ao. Lehrabschluss ermöglichen (in unterschiedlichen Arbeitslosigkeitsepisoden), aber auch als Einzelschulung „am Arbeitsmarkt bestehen“.
- Das Kompetenzprofil, über das TeilnehmerInnen am Ende einer Schulung verfügen, ist kompakt und nachvollziehbar beschrieben, stellt einen Teil des Kompetenzprofils des gesamten Lehrberufs und gleichzeitig einen am Arbeitsmarkt nachgefragten Kompetenzzuschnitt dar.

# Beispiel: Kompetenzmatrix Koch/Köchin

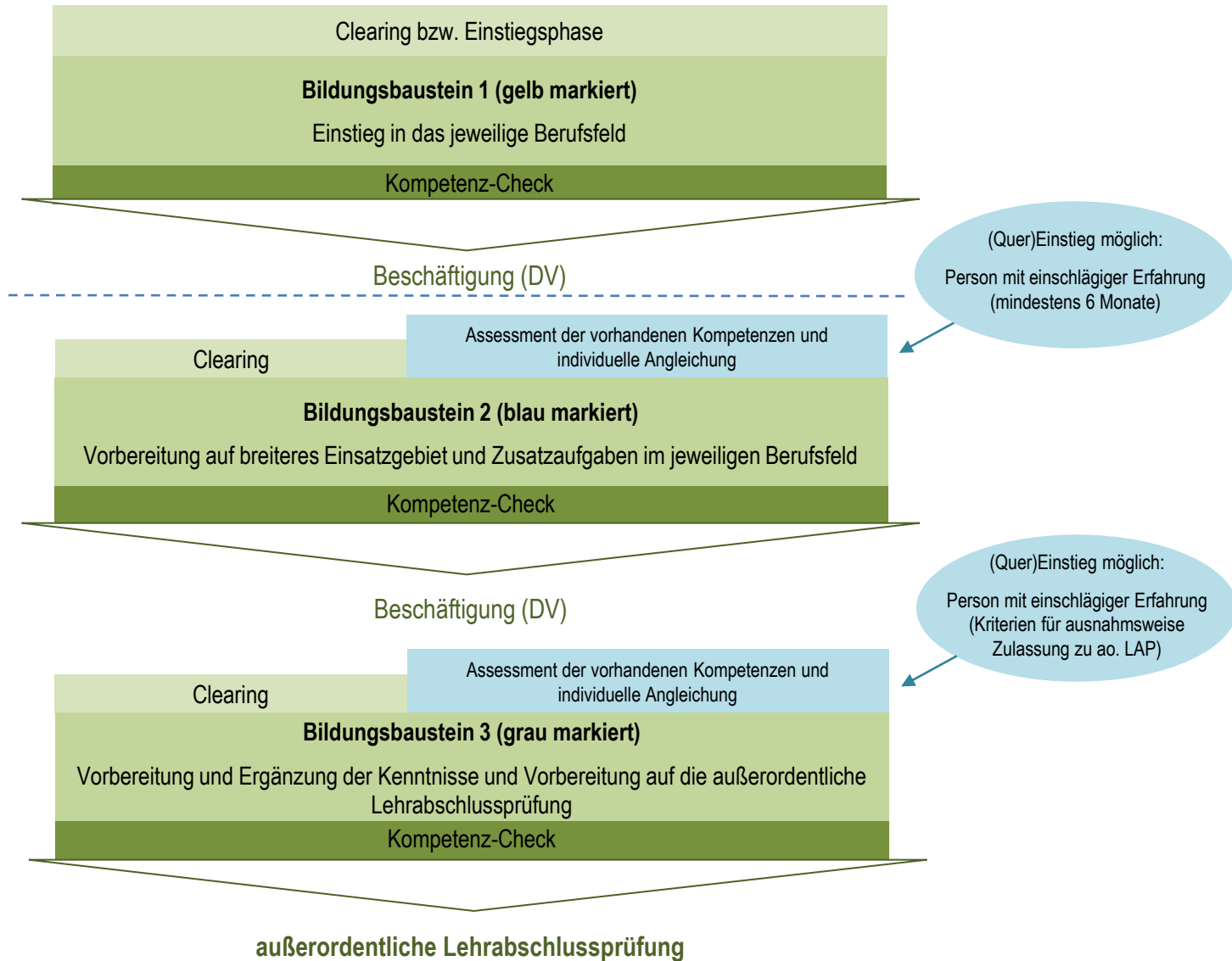
Kompetenzmatrix Koch/Köchin			
Kompetenzbereiche	Aufgaben nach Anweisung/Anleitung erfüllen	Routineaufgaben des Berufsfeldes erfüllen	Berufstypische Aufgaben auch in Ausnahmesituationen selbstständig und eigenverantwortlich erfüllen
1. Speisenherstellung (Küche)	Er/Sie kennt alle Küchenbereiche und führt die angewiesenen Aufgaben in den dafür vorher gesehenen Bereichen durch. Er/Sie kann über gängige Basislebensmittel informieren sowie über gängige Lebensmittelallergien- und Unverträglichkeiten Auskunft geben. Er/Sie versteht die wichtigsten gastronomischen Fachausdrücke. Er/Sie unterstützt Vorbereitungsarbeiten in der Küche (z. B. Zubereiten von Salaten, Gemüsen, Beilagen). Dabei wendet er/sie grundlegende Techniken (z. B. Schneidetechniken) an und benutzt die häufig zum Einsatz kommenden branchenspezifischen Arbeitsgeräte und -mittel (z. B. Backrohr, Messer). Er/Sie weiß über die grundlegenden Kochverfahren (z. B. Kochen, Braten) im Überblick Bescheid. Er/Sie stellt österreichische einfache Speisen (z. B. Imbiss) selbstständig her und richtet sie an. Er/Sie kann nach einfachen Rezeptvorgaben arbeiten. Er/Sie hilft beim Vollenden von Gerichten mit.	Er/Sie versteht und verwendet die gastronomischen Fachausdrücke (auch in Französisch oder einer anderen lebenden Fremdsprache). Er/Sie kann nach Rezeptvorgaben arbeiten und handhabt die in der Küche zum Einsatz kommenden Arbeitsgeräte und -mittel. Er/Sie stellt einfache österreichische Speisen (z. B. Suppen inkl. Einlagen, Vorspeisen) selbstständig her. Er/Sie weiß zu welchen Veränderungen (z. B. Koch- und Garverluste) es bei der Zubereitung von Lebensmitteln kommt. Er/Sie unterstützt bei der Vorbereitung (Brat- und Kochfertigmachen der Rohwaren) anspruchsvollerer Gerichte. Er/Sie hilft beim Vollenden und Abschmecken dieser mit und unterstützt beim Anrichten.	Er/Sie bereitet österreichische und wesentliche europäische und internationale Gerichte schmackhaft zu. Dabei berücksichtigt er/sie Trends in der Gastronomie sowie regionale Produkte und saisonale Vorgaben. Er/Sie stellt anspruchsvolle Vorspeisen sowie klare und gebundene Suppen, Fonds und Saucen her. Er/Sie stellt Hauptspeisen (z. B. mit Fleisch, Fisch, Krusten- und Schalentiere) inklusive Beilagen her. Dabei führt er alle Anwendungstechniken im Kochverfahren (z. B. Backen, Braten, Dünsten, Rösten, Sautieren) durch. Er/Sie stellt verschiedenste Süß- und Mehlspeisen (Pâtisserie) her. Er/Sie richtet Gerichte zeitgerecht, richtig temperiert und optisch ansprechend auf Tellern und Platten an.
2. Betriebliches Leistungsangebot	Er/Sie kennt die betrieblichen Strukturen und Organisationsformen in der Gastronomie und kann diese anhand eines praktischen Beispiels erklären. Er/Sie weiß, was Kundenorientierung und Gästebindung bedeutet und dass diese für den Erfolg des Unternehmens wesentlich sind und dass er/sie mit seinem Verhalten einen wesentlichen Beitrag dazu leistet. Er/Sie verhält sich den Gästen und den KollegInnen gegenüber höflich. Er/Sie kann einfache Gesamtabläufe bei der Speisenherstellung in Teilabläufe unterteilen und die Aufgaben eines Teilablaufes festhalten. Er/Sie kann die zentralen Speisen und Getränke der österreichischen Küche erkennen. Er/Sie kann die Grundlagen der Menüerstellung (z. B. Bestandteile eines klassischen Menüs) sowie verschiedene Menüarten erklären. Er/Sie weiß, auf welchen Grundlagen und Elementen, Roh-, Schon-, Diät- oder Vollwertkost fußen. Er/Sie kann einfache Prozentrechnungen und Schlussrechnungen lösen. Er/Sie kann Aufbau und Erstellung der Speise- und Getränkekarte erklären. Er/Sie kennt verschiedene gastronomische Veranstaltungen und deren grundlegende Abläufe. Er/Sie weiß, dass Speisen und Getränke registriert und boniert werden müssen.	Er/Sie kann die Bedürfnisse der verschiedenen Gästezielgruppen (z. B. ältere Menschen, Gäste aus anderen Kulturkreisen) beschreiben und verkaufsfördernde Maßnahmen vorschlagen. Er/Sie kann die zeitliche und räumliche Folge der Arbeit in einem Arbeitsablaufplan festhalten. Er/Sie kann die Eigenschaften der häufig in der österreichischen Küche zum Einsatz kommenden Lebensmittel darstellen und diese verschiedenen Verwendungsmöglichkeiten zuordnen. Er/Sie kennt österreichische, wesentliche europäische und internationale Gerichte. Er/Sie weiß, welche Bestandteile in einzelnen Lebensmitteln vorkommen, kennt die Wirkung verschiedener Nahrungsbestandteile und weiß, wie sich Allergien und Unverträglichkeiten bei den Betroffenen auswirken können. Er/Sie kann einfache Materialberechnungen auf Grundlage von Rezepten durchführen. Er/Sie arbeitet beim Erstellen der Speisekarte mit und verwendet dafür die jeweiligen Informations- und Kommunikationsmittel.	Er/Sie kann Arbeitsabläufe effizient planen und auf ihre Vollständigkeit überprüfen. Er/Sie kann aufgrund von Gästefeedback Verbesserungsvorschläge erstellen und umsetzen. Er/Sie kennt regionale, nationale und internationale Lebensmittel und kann über Qualitätsunterschiede informieren. Er/Sie stellt in Zusammenarbeit mit der Küchen- und Serviceleitung komplette österreichische, europäische und internationale Menüs unter Berücksichtigung verschiedener Kostformen, verschiedener Zielgruppen für verschiedene Anlässe (auch für Buffets und Caterings) zusammen. Dabei berücksichtigt er/sie das saisonale Angebot und hält sich an etwaige Budgetvorgaben und stellt Energiebedarfs- und Energiegehaltsberechnungen und Kalkulationen an. Er/Sie kann die Getränke und Speisen, die einen hohen Rohaufschlag bringen, nennen.

# Beispiel: Kompetenzmatrix Koch/Köchin

Kompetenzmatrix Koch/Köchin			
Kompetenzbereiche	Aufgaben nach Anweisung/Anleitung erfüllen	Routineaufgaben des Berufsfeldes erfüllen	Berufstypische Aufgaben auch in Ausnahmesituationen selbstständig und eigenverantwortlich erfüllen
3. Warenwirtschaft	Er/Sie kann erklären, welche Produkte häufig im Betrieb verwendet werden und kann über die Haltbarkeit von Produkten informieren. Er/Sie weiß über den Beschaffungsprozess für Lebensmittel im Überblick Bescheid. Er/Sie wirkt nach entsprechender Information bei der Bedarfsermittlung und bei Routinebestellungen mit. Er/Sie kennt die übliche Vorgehensweise bei der Warenan- und -übernahme und hilft nach Anweisung mit. Er/Sie weiß, welche grundlegenden Informationen in Lieferpapieren zu finden sind. Bei der Warenan- und -übernahme erkennt er/sie offensichtliche Mängel und weiß, wen er/sie zu informieren hat. Er/Sie lagert die eingegangene Ware nach Anweisung und berücksichtigt die geltenden Lagervorschriften (z. B. Einhaltung der Kühlkette).	Er/Sie nimmt regelmäßig anfallende Wareneinkäufe vor. Er/Sie berücksichtigt dabei die rechtlichen Grundlagen für das Zustandekommen eines Kaufvertrages und kennt die betriebswirtschaftlichen Auswirkungen einer falschen Bestellung in Grundzügen. Er/Sie nimmt regelmäßige Warenanlieferungen an und kontrolliert sie auf Mängel und Schäden. Er/Sie kennt die Rechtsfolgen von unsachgemäßer Warenprüfung. Er/Sie arbeitet mit den gängigen Lieferpapieren. Bei klaren Mängelfällen ergreift er/sie die üblichen Maßnahmen und beurteilt, wann er/sie jemanden anderen zur Hilfe heran zieht. Er/Sie lagert die eingegangene Ware fachgerecht und beachtet dabei das Rotationsprinzip. Er/Sie setzt zur Erfassung der Wareneingänge die jeweiligen Informations- und Kommunikationsmittel und Arbeitsgeräte ein.	Er/Sie ermittelt alternative Bezugsquellen. Er/Sie stellt den Bedarf fest. Bei der Beschaffungsentscheidung berücksichtigt er/sie sowohl quantitative als auch qualitative Aspekte. Dabei agiert er/sie entsprechend den betrieblichen Notwendigkeiten (anlassbezogen, saisonbedingt). Er/Sie ist in der Lage, Lieferungen anzunehmen und zu überprüfen. Er/Sie erkennt Qualitätsunterschiede bei Lebensmitteln. Er/Sie setzt in sämtlichen Fällen der nicht vertragskonformen Abwicklung entsprechende Schritte. Die Vorgehensweise bei Lieferverzögerung, falscher oder fehlerhafter Warenlieferung, kann von ihm/ihr in Einklang mit den betrieblichen Usancen durchgeführt werden. Er/Sie ist in der Lage, die Einhaltung der Lagervorschriften in Zusammenarbeit mit der Küchen- und Serviceleitung zu kontrollieren und bei Abweichungen entsprechende Maßnahmen zu setzen.
4. Hygiene, Qualitätsmanagement (QM), Sicherheit, Umweltschutz und Recht  Querschnittsthema	Er/Sie achtet auf ein sauberes und ansprechendes persönliches Erscheinungsbild. Er/Sie kann die gesetzlichen und branchenüblichen Vorgaben im Hygienebereich erklären und ist sich deren Bedeutung für die eigene bzw. die Gesundheit Dritter bewusst. Er/Sie befolgt die Hygieneanforderungen auf Grundlage von HACCP und dem Lebensmittelrecht durchgängig, sowohl beim persönlichen Erscheinungsbild als auch im täglichen Arbeitsablauf (z. B. Sauberkeit am Arbeitsplatz). Er/Sie kann die grundlegenden Elemente des QM (z. B. Prüfung) und die Bedeutung von Unfallverhütungs- und Brandschutzmaßnahmen bei der Arbeitsdurchführung beschreiben. Er/Sie arbeitet ergonomisch und kennt die spezifischen Risiken des Arbeitsumfelds. Er/Sie hält die einschlägigen Sicherheitsvorschriften sowie die sonstigen in Betracht kommenden Vorschriften zum Schutz des Lebens und der Gesundheit ein. Er/Sie versteht die Bedeutung von Umweltschutz und handelt umweltbewusst. Er/Sie kann einen Dienstplan lesen und kennt die wichtigsten rechtlichen Grundlagen der Diensterteilung.	Er/Sie achtet während des gesamten Arbeitsablaufs auf die durchgängige Einhaltung der relevanten der Hygienestandards. Er/Sie wendet die Hygieneanforderungen auf Grundlage von HACCP und dem Lebensmittelrecht an. Er/Sie achtet während des gesamten Arbeitsablaufs auf die durchgängige Einhaltung der relevanten betrieblichen QM-Kriterien. Er/Sie kann Auskunft über die sensiblen Schnittstellen zwischen Küche und Service geben. Er/Sie kann erklären, warum und wie Küche und Service im Sinne der Qualität zusammenarbeiten müssen. Er/Sie ist in der Lage, typische Gefahrenquellen aktiv zu reduzieren. Er/Sie leistet bei kleinen Brand- und Schnittverletzungen Erste Hilfe. Er/Sie gestaltet seinen/ihren Arbeitsplatz nach ergonomischen Vorgaben. Er/Sie wendet die betrieblichen Umweltschutzmaßnahmen, insbesondere zur Müllvermeidung, -trennung, -entsorgung und -verwertung, an. Er/Sie kennt die aushangspflichtigen arbeitsrechtlichen Vorschriften.	Er/Sie kann Verbesserungen in Bezug auf Hygienestandards vorschlagen. Er/Sie erkennt, wenn Hygieneanforderungen auf Grundlage von HACCP und dem Lebensmittelrecht nicht eingehalten werden und setzt entsprechende Maßnahmen. Er/Sie erkennt besondere Gefahrensituationen und setzt Maßnahmen, diese präventiv zu verhindern. Er/Sie leitet bei Unfällen erste Hilfe Maßnahmen ein. Er/Sie arbeitet mit dem Service im alltäglichen Betrieb zusammen. Er/Sie kann bei Service- und Menübesprechungen mitwirken. Er/Sie kann Verbesserungen in Bezug auf die Qualitätsstandards vorschlagen. Er/Sie kann den Regelkreis der erfolgreichen Umsetzung von Veränderungen (Analyse, Planung, Umsetzung, Kontrolle) erklären. Er/Sie geht verantwortungsbewusst und nachhaltig mit den betrieblichen Ressourcen um. Er/Sie schlägt Verbesserungen der betrieblichen Umweltschutzmaßnahmen vor. Er/Sie kann bei der Erstellung von Dienstplänen nach den gesetzlichen Vorschriften mitwirken.



# Ablauf Kompetenz mit System (KmS)



# Das KmS Zertifikat

K<sub>M</sub>S

KOMPETENZ·MIT·SYSTEM



## Erläuterungen zur Kompetenzmatrix:

- Die Kompetenzmatrix bildet alle Inhalte des gesetzlich vorgeschriebenen Lehrberufsbildes Koch/Köchin ab.
- Die Matrix wurde auf Basis der gesetzlichen Vorgaben und im Austausch mit ExpertInnen im jeweiligen Berufsfeld sowie mit VertreterInnen von Unternehmen erarbeitet.
- Die Kompetenzbereiche in der ersten Spalte orientieren sich an den Kernbereichen der Ausbildungsordnung des Lehrberufes Koch/Köchin.
- Es gibt 3 Kompetenzentwicklungsstufen („Aufgaben nach Anweisung/Anleitung erfüllen“; „Routineaufgaben des Berufsfeldes erfüllen“ und „Berufstypische Aufgaben auch in Ausnahmesituationen selbstständig und eigenverantwortlich erfüllen“).
- Eine Person die in einem bestimmten Kompetenzbereich die Kompetenzentwicklungsstufe 2 erreicht hat, weist natürlich auch die Kompetenzen der Stufe 1 auf und jene, die auf Stufe 3 sind, verfügen über die Kompetenzen von 1 und 2.
- Personen, die in allen Kompetenzbereichen auf der Kompetenzentwicklungsstufe 3 stehen, weisen jene Kompetenzen auf, die Ziel einer gesamten Lehrausbildung sind. Um ein Lehrabschlussprüfungszeugnis zu erhalten, muss eine außerordentliche Lehrabschlussprüfung abgelegt werden.
- Grün gekennzeichnet sind jene Kompetenzen, die der/die Inhaber/in dieses Zertifikats bei der Ausbildung und auch im Zuge beruflicher Praxis erworben hat und die im Rahmen der Ausbildung überprüft wurden.
- Weiß gekennzeichnet sind Möglichkeiten der Kompetenzerweiterung (beispielsweise im Rahmen weiterer Schulungsangebote), die letztendlich bis zur außerordentlichen Lehrabschlussprüfung als Koch/Köchin führen können.

Bildungsträger

In Kooperation mit dem



K<sub>M</sub>S

KOMPETENZ·MIT·SYSTEM

# ZERTIFIKAT

Name Teilnehmer/in

hat die Ausbildung

K<sub>M</sub>S·Hotel und Gastgewerbe 1

„Fit für Hotel und Gastgewerbe“  
Vorbereitung für den Einstieg in Service und Küche

absolviert und  
bestanden.

Dauer: bis

Lehreinheiten:

Name Teilnehmer/in hat in einer objektivierten theoretischen und praktischen Prüfung vor einer Kommission nachgewiesen, dass er/sie über die in der folgenden Matrix angeführten Kompetenzen verfügt.

Für die Prüfungskommission:

Ort, Datum:

Name

Bildungsträger

In Kooperation mit dem



..... Ende des geschützten Abschnitts.....



## Kompetenzmatrix-Koch/Köchin



KOMPETENZBEREICH	AUFGABEN NACH ANWEISUNG/ANLEITUNG ERFÜLLEN	ROUTINEAUFGABEN DES BERUFSFELDES ERFÜLLEN	BERUFSTYPISCHE AUFGABEN AUCH IN AUSNAHMSITUATIONEN BEI SELBSTSTÄNDIG- UND ZWISCHENVERANTWORTLICH ERFÜLLEN
1. Speisenerstellung (Küche)	<p>Er/Sie kennt alle Küchenbereiche und führt die angewiesenen Aufgaben in den dafür vorgesehenen Bereichen durch. Er/Sie kann gängige Lebensmittel, informieren sowie überrgängige Lebensmittelergien- und Unverträglichkeiten Auskunft geben. Er/Sie versteht die wichtigsten gastronomischen Fachausdrücke. Er/Sie unterstützt Vorbereitungsarbeiten in der Küche (z. B. Zubereiten von Salaten, Gemüsen, Belagen). Dabei wendet er/sie grundlegende Techniken (z. B. Schneidetechniken) an und benutzt die häufig zum Einsatz kommenden Brenneinsatzarten: Anbraten und -hitzen (z. B. Backrohr, Messer). Er/Sie weiß über die grundlegenden Kochverfahren (z. B. Kochen, Braten) im Überblick Bescheid. Er/Sie stellt österreichische einfache Speisen (z. B. Imbiss) selbstständig her und richtet sie an. Er/Sie kann nach einfachen Rezeptvorgaben arbeiten. Er/Sie hilft beim Vollenden von Gerichten mit.</p>	<p>Er/Sie versteht und verwendet die gastronomischen Fachausdrücke (auch in Französisch- oder einer anderen lebenden Fremdsprache). Er/Sie kann nach Rezeptvorgaben arbeiten und handhabt die in der Küche zum Einsatz kommenden Arbeitsgeräte und -mittel. Er/Sie stellt einfache österreichische Speisen (z. B. Suppen mit -Enlagen, Vorspeisen) selbstständig her. Er/Sie weiß zu welchen Veränderungen (z. B. Koch- und Garverluste) es bei der Zubereitung von Lebensmitteln kommt. Er/Sie unterstützt bei der Vorbereitung (Brät- und Kochfertig machen der Rohwaren) anspruchsvoller Gerichte. Er/Sie hilft beim Vollenden und Abschmecken dieser mit und unterstützt beim Anrichten.</p>	<p>Er/Sie bereitet österreichische und wesentliche europäische und internationale Gerichte schmackhaft zu. Dabei berücksichtigt er/sie Trends in der Gastronomie sowie regionale Produkte und saisonale Vorgaben. Er/Sie stellt anspruchsvolle Vorspeisen sowie klare und gebundene Suppen, Fonds und Saucen her. Er/Sie stellt Hauptgerichte (z. B. mit Fleisch, Fisch, Krustentieren und Schalentieren) inklusive Belagen her. Dabei führt er/sie Anwendungstechniken im Kochverfahren (z. B. Backen, Braten, Dünsten, Rösten, Sautieren) durch. Er/Sie stellt verschiedenste Süß- und Mehlgarten (Pastas) her. Er/Sie richtet Gerichte zeitgerecht, richtig temperiert und optisch ansprechend auf Teller- und Platten an.</p>
2. Betriebliches Leistungsangebot	<p>Er/Sie kennt die betrieblichen Strukturen und Organisationsformen in der Gastronomie und kann diese anhand praktischer Beispiele erklären. Er/Sie weiß, was Kundenorientierung und Gästebindung bedeutet und dass diese für den Erfolg des Unternehmens wesentlich sind und dass er/sie mit seinem Verhalten einen wesentlichen Beitrag dazu leistet. Er/Sie verhält sich den Gästen und den Kolleginnen gegenüber höflich. Er/Sie kann einfache Gesamtabläufe bei der Speisenerstellung in Teilabläufe unterteilen und die Aufgaben eines Teils ablaufes festhalten. Er/Sie kann die verschiedenen Speisen und Getränke der österreichischen Küche erkennen. Er/Sie kann die Grundlagen der Menüerstellung (z. B. Bestandteile eines klassischen Menüs) sowie verschiedene Menüarten erklären. Er/Sie weiß, auf welchen Grundlagen und Elementen, Roh-, Schon-, Diät- oder Vollwertkost aufbauen. Er/Sie kann einfache Preisberechnungen und Schlussrechnungen lösen. Er/Sie kann Aufbau und Erstellung von Speisen und Getränke erklären. Er/Sie kennt verschiedene gastronomische Veranstaltungen und deren grundlegende Abläufe. Er/Sie weiß, dass Speisen und Getränke registriert und kontrolliert werden müssen.</p>	<p>Er/Sie kann die Bedürfnisse der verschiedenen Gästezielgruppen (z. B. ältere Menschen, Gäste aus anderen Kulturkreisen) beschreiben und verkaufsfördernde Maßnahmen vorschlagen. Er/Sie kann die zeitliche und räumliche Folge der Arbeit in einem Arbeitsablaufplan festhalten. Er/Sie kann die Eigenschaften der häufig in der österreichischen Küche zum Einsatz kommenden Lebensmittel darstellen und diese verschiedenen Verwendungsmöglichkeiten zuordnen. Er/Sie kennt österreichische, wesentliche europäische und internationale Gerichte. Er/Sie weiß, welche Bestandteile in einzelnen Lebensmitteln vorkommen, kennt die Wirkung verschiedener Nahrungsmittelbestandteile und weiß, wie sich Allergien und Unverträglichkeiten bei den Betroffenen auswirken können. Er/Sie kann einfache Materialberechnungen auf Grundlage von Rezepten durchführen. Er/Sie arbeitet beim Erstellen der Speisekarte mit und verwendet dafür die jeweiligen Informations- und Kommunikationsmittel.</p>	<p>Er/Sie kann Arbeitsabläufe effizient planen und auf ihre Vollständigkeit überprüfen. Er/Sie kann aufgrund von Gästefeedback Verbesserungsvorschläge erstellen und umsetzen. Er/Sie kennt er/sie nationale und internationale Lebensmittel und kann über Qualitätsunterschiede informieren. Er/Sie stellt in Zusammenarbeit mit der Küchen- und Serviceleitung komplette österreichische, europäische und internationale Menüs unter Berücksichtigung verschiedener Kostformen, verschiedener Zielgruppen für verschiedene Anlässe (auch für Buffets und Catering) zusammen. Dabei berücksichtigt er/sie das saisonale Angebot und hält sich an etwaige Budgetvorgaben und stellt Energiebedarfs- und Energiehaltberechnungen und Kalkulationen an. Er/Sie kann die Getränke und Speisen, die einen hohen Rohaufschlag bringen, nennen.</p>
3. Warenwirtschaft	<p>Er/Sie kann erklären, welche Produkte häufig im Betrieb verwendet werden und kann über die Haltbarkeit von Produkten informieren. Er/Sie weiß über den Beschaffungsprozess für Lebensmittel im Überblick Bescheid. Er/Sie wird nach entsprechender Information bei der Bedarfsermittlung und bei Routinebestellungen mit. Er/Sie kennt die übliche Vorgehensweise bei der Waren- und -übernahme und hilft nach Anweisung mit. Er/Sie weiß, welche gegebenenfalls Informationen in Lieferpapieren zu finden sind. Er/Sie kann Waren- und -übernahme erkennt er/sie offensichtliche Mängel und weiß, was er/sie zu informieren hat. Er/Sie legt die eingegangene Ware nach Anweisung und berücksichtigt die geltenden Lagervorschriften (z. B. Einhaltung der Kühlkette).</p>	<p>Er/Sie nimmt regelmäßig einlaufende Wareneinkäufe vor. Er/Sie berücksichtigt dabei die rechtlichen Grundlagen für das Zustandekommen eines Kaufvertrages und kennt die betriebswirtschaftlichen Auswirkungen einer falschen Bestellung in Grundzügen. Er/Sie nimmt regelmäßige Warenlieferungen an und kontrolliert sie auf Mängel und Schäden. Er/Sie kennt die Reifezeiten von unterschiedlichen Warengruppen. Er/Sie arbeitet mit den gängigen Lieferanten zusammen. Bei klaren Mängelfällen ergreift er/sie die üblichen Maßnahmen und beurteilt, wann er/sie jemanden anderen zur Hilfe heranzieht. Er/Sie legt die eingegangene Ware fachgerecht und beachtet dabei das Rotationsprinzip. Er/Sie setzt zur Erfassung der Wareneingänge die jeweiligen Informations- und Kommunikationsmittel und Arbeitsgeräte ein.</p>	<p>Er/Sie ermittelt alternative Bezugsquellen. Er/Sie stellt den Bedarf fest. Bei der Beschaffungsentscheidung berücksichtigt er/sie sowohl quantitative als auch qualitative Aspekte. Dabei ergreift er/sie entsprechend den betrieblichen Notwendigkeiten (anlassbezogen, saisonbedingt). Er/Sie ist in der Lage, Lieferungen anzunehmen und zu überprüfen. Er/Sie erkennt Qualitätsunterschiede bei Lebensmitteln. Er/Sie setzt in sämtlichen Fällen der nicht vertragkonformen Abwicklung entsprechende Schritte. Die Vorgehensweise bei Lieferung, falscher oder fehlerhafter Warenlieferung, kann von ihm/ihr in Einklang mit den betrieblichen Vorschriften durchgeführt werden. Er/Sie ist in der Lage, die Einhaltung der Lagervorschriften in Zusammenarbeit mit der Küchen- und Serviceleitung zu kontrollieren und bei Abweichungen entsprechende Maßnahmen zu setzen.</p>
4. Hygiene, Qualitätsmanagement (QM), Sicherheit, Umweltschutz und Recht	<p>Er/Sie achtet auf ein sauberes und ansprechendes persönliches Erscheinungsbild. Er/Sie kann die gesetzlichen und branchenüblichen Vorgaben im Hygienebereich erklären und ist sich deren Bedeutung für die eigene bzw. die Gesundheit der Gäste bewusst. Er/Sie befolgt die Hygieneanforderungen auf Grundlage von HACCP und dem Lebensmittelrecht durchgängig, sowohl beim persönlichen Erscheinungsbild als auch im täglichen Arbeitsablauf (z. B. Sauberkeit am Arbeitsplatz). Er/Sie kann die grundlegenden Elemente des QM (z. B. Prüfung) und die Bedeutung von Unfallverhütungs- und Brandschutzmaßnahmen bei der Arbeitserklärung besprechen. Er/Sie arbeitet ergonomisch und kennt die spezifischen Risiken des Arbeitsfeldes. Er/Sie hält die einschlägigen Sicherheitsvorschriften sowie die sonstigen in Betracht kommenden Vorschriften zum Schutz des Lebens und der Gesundheit ein. Er/Sie versteht die Bedeutung von Umweltschutz und handelt umweltbewusst. Er/Sie kann einen Dienstplan lesen und kennt die wichtigsten rechtlichen Grundlagen der Dienstverteilung.</p>	<p>Er/Sie achtet während des gesamten Arbeitsablaufs auf die durchgängige Einhaltung der relevanten der Hygienestandards. Er/Sie wendet die Hygieneanforderungen auf Grundlage von HACCP und dem Lebensmittelrecht an. Er/Sie achtet während des gesamten Arbeitsablaufs auf die durchgängige Einhaltung der relevanten betrieblichen QM-Kriterien. Er/Sie kann Auskunft über die einzelnen Schnittstellen zwischen Küche und Service geben. Er/Sie kann erklären, warum und wie Küche und Service im Sinne der Qualität zusammenarbeiten müssen. Er/Sie ist in der Lage, typische Gefahrenquellen aktiv zu reduzieren. Er/Sie leistet bei keinen Brand- und Schnittverletzungen Erste Hilfe. Er/Sie gestaltet seinen/ihr Arbeitsplatz nach ergonomischen Vorgaben. Er/Sie wendet die betrieblichen Umweltschutzmaßnahmen, insbesondere zur Mülltrennung, -trennung, -abfuhr und -verwertung, an. Er/Sie kennt die ausgangspflichtigen arbeitsrechtlichen Vorschriften.</p>	<p>Er/Sie kann Verbesserungen in Bezug auf Hygienestandards vorschlagen. Er/Sie erkennt, wenn Hygieneanforderungen auf Grundlage von HACCP und dem Lebensmittelrecht nicht eingehalten werden und setzt entsprechende Maßnahmen. Er/Sie erkennt besondere Gefahrensituationen und setzt Maßnahmen, diese präventiv zu verhindern. Er/Sie leitet bei Unfällen erste Hilfe Maßnahmen ein. Er/Sie arbeitet mit dem Service im alltäglichen Betrieb zusammen. Er/Sie kann bei Service- und Menübesprechungen mitwirken. Er/Sie kann Verbesserungen in Bezug auf die Qualitätsstandards vorschlagen. Er/Sie kann den Regelkreis der erfolgreichen Umsetzung von Veränderungen (Analyse, Planung, Umsetzung, Kontrolle) erklären. Er/Sie geht verantwortungsbewusst und nachhaltig mit den betrieblichen Umweltmaßnahmen um. Er/Sie schätzt Verbesserungen in betrieblichen Umweltschutzmaßnahmen vor. Er/Sie kann bei der Erstellung von Dienstplänen nach den gesetzlichen Vorschriften mitwirken.</p>

© Übersetzungshilfe

Österreich - im Rahmen der Ausbildung über die Kompetenz

Wahl - Möglichkeiten der Kompetenzentwicklung bis hin zum Lebensabschluss

## Der aktuelle Projektstand vom KmS

- Bislang Entwicklung von Kompetenzmatrizen und Schulungsbausteinen für 8 Lehrberufe (Einzelhandelskauffrau/-mann, Informationstechnologie-Technik, EDV-Kauffrau/-mann, Hotel- und Gastgewerbeassistent/in, Koch/Köchin, Restaurantfachkraft, Gastronomiefachkraft, Bürokauffrau/-mann).
- Zu diesen Lehrberufen gibt es Grundlagen zur Vergabe von Schulungsleistungen, die neben der Kompetenzmatrix und der inhaltlichen Beschreibung der Schulungsbausteine auch ein zeitliches Mindestausmaß sowie Vorgaben für eine kompetenzorientierte Methodik/Didaktik und den Ablauf des Kompetenzchecks enthalten.
- Bis Ende Oktober 2013 werden drei weitere Grundlagen zur Vergabe zur Verfügung stehen (Betriebslogistikkauffrau/-mann, Speditionskauffrau/-mann, Finanz- und Rechnungswesenassistent/-in) und bis Ende April ist die sukzessive Ausarbeitung weiterer 5 Lehrberufe geplant (fix: Maurer/in, Metallbearbeiter/-in).

## Erfahrungen aus der bisherigen Umsetzung von KmS

- KmS ist vor allem für jene Personen geeignet, die nicht die entsprechenden Ressourcen (finanziell, zeitlich, Durchhaltevermögen) haben, um eine durchgehende FacharbeiterInnenintensivausbildung zu absolvieren oder sich das (noch) nicht zutrauen.
- KmS ist ein flexibles, durchlässiges System mit der Möglichkeit eines niederschweligen, orientierenden Einstiegs. Die zweite Chance auf einen Lehrabschluss realisiert sich.
- Die Kompetenzmatrix führt zu tieferer Auseinandersetzung mit Zielen der Schulung, zu Identifikation mit dem Gelernten und dem Berufsbild und ist orientierend.
- Der Kompetenzcheck ist ein gutes Instrument zur Reflexion, Lernzielkontrolle und Vorbereitung auf den LAP.

# Erfahrungen aus der bisherigen Umsetzung von KmS

## ➤ Die Kompetenzorientierung:

- forciert die Handlungs- und Anwendungsorientierung, eine übergreifende Vorgangsweise und ein anderes Rollenverständnis der Lehrenden.
- stärkt das Bewusstsein über vorhandene Potenziale, steigert das Selbstbewusstsein und zeigt den Aspekt der Eigenverantwortung auf.
- führt zur stärkeren individuellen Förderung unter Einbeziehung vorhandener Kompetenzen.
- wirkt positiv auf Lernklima, Lernmotivation und Gruppendynamik.

## ➤ Die Verkettungsidee ist in der Praxis nicht immer leicht umsetzbar. Herausfordernd ist insbesondere die Implementierung in ländlicheren Regionen. Es fehlen berufsbegleitende Angebote.

## ➤ Informationspolitik (in alle Richtungen) und Zuweisungspraxis müssen sich noch verbessern.

## ➤ Die Frage der Wertigkeit der Zwischenzertifikate stellt sich?

## Verwendete Literatur

- Annen, Silvia (2012): Anerkennung von Kompetenzen. Kriterienorientierte Analyse ausgewählter Verfahren in Europa, Berichte zur beruflichen Bildung. Schriftenreihe des Bundesinstituts für Berufsbildung BIBB, Bonn
- Annen, Silvia (2012): Anerkennung von Kompetenzen: Kriterienorientierte Analyse ausgewählter Verfahren in Europa, Präsentation bei der Fachtagung der VKM Schweiz, 30.11.2012, Zürich.
- Europäische Kommission (2012). Empfehlungen des Rates zur Validierung der Ergebnisse nichtformalen und informellen Lernens, Brüssel
- Geldermann, Brigitte; Seidel, Sabine; Severing, Eckart (2009): Rahmenbedingungen zur Anerkennung informell erworbener Kompetenzen, Bielefeld
- Prokopp, Monika (2009): Anerkennung von non-formalem und informellem Lernen für Personen mit geringer formaler Qualifikation in Österreich, Dissertation, Donau-Universität Krems
- Weber, Friederike; Putz, Sabine; Stockhammer, Hilde (2011): Kompetenz mit System. Lernergebnisorientierte AMS-Schulungen als Schritte zur Qualifikation Lehrabschluss; in: Magazin Erwachsenenbildung Ausgabe 14/2011
- Zürcher, Reinhard (2007): Informelles Lernen und der Erwerb von Kompetenzen. Theoretische, didaktische und politische Aspekte. In: Materialien zur Erwachsenenbildung 27, 2007

# Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

Mag<sup>a</sup> Friederike Weber, M.A.

Prospect Unternehmensberatung GmbH

1070 Wien, Siebensterngasse 21/4

+43 1 523 72 39-20

f.weber@pro-spect.at

www.pro-spect.at