

# Martin Iseli: «Marktfähigkeit des Kochs verbessern»

**Die Reform der Kochlehre ist unter Dach und Fach. Das Gesetz wird auf 1. Januar 2010 in Kraft treten. Worauf müssen sich Lehrmeister und Fachlehrer neu einstellen? Wird Bildung künftig wichtiger als**

**eXpresso** Herr Iseli, rund 40 Gruppierungen und Ämter haben die letzten Jahre an der Reform der Kochlehre mitgewirkt. Welche Rolle spielte das BBT?

Wir hatten die strategische Projektleitung. Die operative Leitung liegt bei den Verbänden, in diesem Fall bei der Hotel & Gastro formation und ihren drei Trägern Hotel & Gastro Union, GastroSuisse und hotellerieuisse. Das BBT sorgt dafür, dass die Reform politisch realisierbar ist, dass die Kantone einbezogen werden und der formale Ablauf korrekt ist.

**eXpresso** Wo soll der Kochberuf in Zukunft moderner werden?

Koch ist ein traditionsreicher und anerkannter Beruf. Die Tradition mit der Moderne zu verknüpfen und auf die Zukunft auszurichten, war der schwierige Spagat dieser Reform.

**eXpresso** Was heisst das konkret?

## Zur Person:

Martin Iseli ist stellvertretender Ressortleiter des Bereichs Grundbildung beim Bundesamt für Bildung und Technologie. Der Ingenieur FH arbeitet seit 1978 beim Bund. Martin Iseli hat die Reform vieler Berufslehren unserer Branche begleitet und mitgestaltet. So die Grundbildungen der Hotelfachleute, der Hotellerieangestellten, der Küchenangestellten, der Restaurationsfachleute und der Diätköche. Die Kochlehre ist die letzte, nach dem Berufsbildungsgesetz angepasste berufliche Grundbildung im Hotel- und Gastgewerbe – und ein Kernanliegen des Schweizer Kochverbands.

Man hat versucht, die modernen Geräte und Techniken in der Ausbildung mehr zu berücksichtigen. Aber auch eine modernere Ausbildungsform mit der Triplex-Methode einzuführen. Sie bedeutet, dass die drei Lernorte Betrieb, Berufsfachschule und überbetriebliche Kurse eine Einheit bilden und sich gegenseitig abstimmen. Sehr wichtig sind auch Hygiene, Ernährungslehre, schonende Zubereitung der Lebensmittel und aktuelle Themen wie Energiesparen.

**eXpresso** Ernährungslehre zum Beispiel wird doch schon heute in der Grundbildung vermittelt. Was ist effektiv neu in der Kochlehre?

Der Ansatz ist neu. Die Lernenden sollen vom ersten Tag an im Betrieb den ganzen Prozess eines Produkts von der Warenannahme bis zur Präsentation des Gerichts vor dem Gast kennen lernen. Das Programm ist so gestaltet, dass der Lernende im Betrieb vom ersten Tag an einsteigt und nicht die Lehre beginnt mit Werterhaltung oder Rüeblichälchen. Er wird von Anfang an ins Team eingebunden und soll seine Methoden-, Selbst- und Sozialkompetenz trainieren. Das ist ein wesentlicher Fortschritt.

**eXpresso** Ist es richtig, dass Kochlernende auch servieren müssen? Die Nahtstellen zu den anderen Gastroberufen sind tatsächlich wichtig, gerade zur Restauration. Die Kochlernenden sollen unter Anleitung auch zum Gast gehen und verkaufen lernen. So kriegen sie das Gespür für den Verkauf und Verständnis für den ganzen betrieblichen Ablauf. Der Koch wird also nicht mehr ganz abgeschlossen für sich arbeiten.

**eXpresso** Sind die 14 Grundzubereitungsarten weiterhin Pflicht?

**das Handwerk? Oder umgekehrt? Martin Iseli vom Bundesamt für Berufsbildung und Technologie (BBT) in Bern gibt Antworten auf diese Fragen.**

Nicht unbedingt. Lernende müssen die wichtigsten Zubereitungsarten beherrschen, je nach Betrieb lernen sie diese dort auch praktisch kennen. Wichtig ist, dass sie die chemischen und physikalischen Prozesse dahinter verstehen und die Methoden davon ableiten können. In der Intensität, wie es früher verlangt wurde, wird das aber nicht mehr der Fall sein.

**eXpresso** Wie beurteilen Sie die Arbeit des Schweizer Kochverbands in dieser Reform?

Der Kochverband war ein wichtiger und fairer Partner, der zentrale Inputs gegeben hat. Der Verband hat auch die meisten Fachleute in den Arbeitsgruppen gestellt. Die Köche haben die Richtung vorgegeben, was die Zukunft ihres Berufes ist. Sie haben aber teilweise auch über den eigenen Schatten springen müssen in der Frage, was traditionell und was modern ist.

**eXpresso** Sie sprechen die Knackpunkte an. Der Kochverband wollte neu Englischunterricht für Lernende. Das hätte mehr Schule bedeutet oder eine Neuverteilung der Stunden. Jetzt bleibt es bei einem Schultag pro Woche. Eine Fremdsprache wird im 2. und 3. Lehrjahr im Fachunterricht integriert. War die ursprüngliche Forderung des Kochverbands nicht durchsetzbar?

Man hat das ausdiskutiert und kam zum Schluss, im künftigen Anforderungsprofil des Berufes sei die Fremdsprache nicht massgebend. Wer ins Ausland geht, kann die Fremdsprache immer noch erlernen. Lernende mit guten Schulleistungen oder einer Berufsmatura können aber zusätzlichen



Sprachunterricht im Rahmen des Freifachangebots der Schule besuchen. Das ist der Kompromiss.

**eXpresso** Steigt das Niveau der Kochausbildung?

Die vernetzte, gesamtheitliche Ausbildung, das neu gestaltete Qualifikationsverfahren mit Pflicht- und neuem Kürprogramm geben die Richtung vor. Dahinter steckt schon eine gewisse Absicht. Der Anspruch ist schon gefördert worden. Das ist auch korrekt. Es gibt ja daneben die zweijährige Attestlehre, die ebenfalls befriedigend sein kann. Doch der Kochberuf soll auf

dem Stand bleiben und das Image behalten, das er heute hat.

**eXpresso** Welche neuen Anforderungen gibt's für den Lehrmeister?

Er muss Rücksicht nehmen auf die anderen Lernorte, also die Fachschule und die überbetrieblichen Kurse und sein Programm darauf abstimmen. Er muss vielleicht zum Teil umdenken, intensiver ausbilden und die Lernenden zur Selbstständigkeit bringen. Ziel ist es, dass die angehenden Köchinnen und Köche marktfähig werden und einsetzbar für den Lohn, den sie mit einem eidgenössischen Fähigkeitszeugnis im Sack verdienen.

**eXpresso** Denken Sie, dass man mit der neuen Lehre bessere Ausbildungsbetriebe erhalten wird? Das ist nicht Sache des Bundes.

**eXpresso** Wessen Sache ist es?

Es ist die Verantwortung der Kantone und der Organisationen der Arbeitswelt (Verbände). Die neue Lehre kann insofern eine Standortbestimmung sein für Betriebe, die noch keine Lehrlinge ausbilden, sich zu überlegen, ob man in die Berufsbildung einsteigen will.

**eXpresso** Und wo müssen die Fachlehrer umdenken?

Das bisherige Fächerdenken fällt weg. Es gibt keine einzelnen Fächer mehr, sondern vernetzte Themenbereiche. Dazu kommen die verschiedenen Kompetenzen, die

gefördert werden sollen. Das ist für die Schule wie für die überbetrieblichen Kurse etwas Neues.

**eXpresso** Praxis, Fachwissen oder Allgemeinwissen: Welcher Bereich erhält am meisten Gewicht?

Für die Praxis ist klar der Betrieb zuständig. Er macht ja auch den Lehrvertrag und trägt weiterhin die Hauptlast. Die neuen überbetrieblichen Kurse entlasten ihn von intensiven Phasen des Lernens. Die Berufsfachschule macht den Lernenden fit, damit er versteht, was in der Praxis geschieht. Neu ist einfach die Verknüpfung zwischen den drei Lernorten. Ein guter Koch ist aber mehr als nur ein guter Handwerker.

**eXpresso** Was ist er oder sie dann, ein Künstler vielleicht?

(Martin Iseli lacht) Auf der Grundstufe kann man keinen Künstler ausbilden. Aber der Aspekt des kreativen Anrichtens und der Präsentation ist ebenfalls wichtig, je nach Betrieb. Ein ausgereifter Koch muss das Handwerk und die Theorie miteinander verbinden können und sein Wissen einbringen. Kopf und Hand bilden im Kochberuf eine Einheit!

**eXpresso** Eine Frage, welche sich Arbeitgeber und Lehrmeister stellen: Will die neue Kochlehre gute Handwerker hervorbringen oder gebildete Jugendliche mit handwerklichen Grundkenntnissen?

## Infoanlässe zur neuen Kochlehre geplant

Bis die ersten Lehrlinge im Sommer 2010 die neue Kochlehre beginnen, gibts noch viel zu tun. Gemischte Arbeitsgruppen von Hotel & Gastro formation arbeiten momentan am Rahmenlehrplan für die Schule, am Modelllehrgang und an den überbetrieblichen Kursen. Im zweiten Halbjahr 2009 werden in der ganzen Schweiz Infoveranstaltungen zur Kochlehre stattfinden. Das Zielpublikum sind Lehrmeister, Fachlehrer und weitere Interessierte.

Mehr Infos auf [www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch) unter «Berufliche Grundbildung»

Die neue Lehre soll gut ausgebildete Köchinnen und Köche hervorbringen, die marktfähig sind. Einerseits sollen sie gute Handwerker sein. Aber Köche müssen auch relativ viel Theorie in ihrem Beruf mitbringen, damit sie die Qualität und Leistung bringen können, die man von ihnen verlangt. Nach der breiten Grundbildung können sie eine Spezialisierung machen. Also nach der Lehre den Diätkoch, nach einigen Jahren Praxis die höhere Fachprüfung als Gastronomiekoch oder Koch der Gemeinschaftsverpflegung. Die neue Ausbildung lässt viele Wege offen. Sie ist ein Königsweg.

[marc.benedetti@gastroneus.ch](mailto:marc.benedetti@gastroneus.ch)

## Für die Agenda

### Lernende organisieren Gala für Aids-Waisen

Am Freitag, dem 8. Mai, findet im Bethesda-Spital in Basel ein Benefiz-Galaabend statt. Die Restaurationsfach- und Koch-Lernenden von zwei Klassen der Allgemeinen Gewerbeschule Basel realisieren den Abend mit afrikanischen Speisen. Die Gala kostet 250 Franken pro Person. Der Erlös kommt Aids-Waisenkindern in Südafrika zugute.

### Umgang mit anderen Kulturen am Arbeitsplatz

Das Motto der diesjährigen Fachtagung Hotellerie im Spital lautet: «Du bist anders. Ich auch.» Die Ta-

gung für Fachleute aus der Spitalhotellerie und -gastronomie thematisiert den erfolgreichen Umgang mit nationalen oder ethnischen kulturellen Eigenheiten im Team und bei der Kundschaft.



**Nationalrat Ricardo Lumengo spricht im Inselspital über den Umgang mit Minderheiten.**

Die Tagung findet am 14./15. Mai im Inselspital in Bern statt. Einer der Referenten ist der farbige Nationalrat Ricardo Lumengo. Anmeldung bei [maya.reusser@insel.ch](mailto:maya.reusser@insel.ch) oder über Telefon 031 632 84 49.

### Festivals im Mai

Studierende der Swiss School of Tourism and Hospitality SSTH in Passugg organisieren am Samstag, 2. Mai, ein Foodfestival mit Spezialitäten aus 20 Ländern; mehr auf [www.foodfestival.ch](http://www.foodfestival.ch). In Schaffhausen findet von 1. bis 31. Mai das Gourmetfestival statt. In 19 Restaurants kann man Spezialitätenmenüs und Weine des Blauburgerlands entdecken.