

FORUM der KÖCHE 2010 KOCH 2010 zum KOCH 2020 –

(es gilt das gesprochene Wort!)

Sie als Berufsleute, Verbandsmitglieder und Profis,
Sie alle, als Küchenchef, Ausbilder, Lehrmeister, Instruktor, Fachlehrer oder
Experte haben ihre Erfahrungen in diese Meinungsbildung eingebracht,
wie der Koch 2010 nach neuer Bildungsvorschrift aus zu sehen hat.

Damit bekennen wir uns zur Leaderfunktion und diesen **Lead** führt der Schweizer
Kochverband als Kompetenzplattform. Nur über ihn und das heisst, Sie als Mitglied
ihres Berufsverbandes, können und haben die Legitimität, in Sachen Berufsbildung
mitzureden und mitzuwirken.

Die berufspolitische Diskussion ist eine permanente Angelegenheit und hat in
allen Verbandsgremien immer Priorität. Der Kochverband hat seine Visionen zum
künftigen Berufsbild eingebracht, ein langer und intensiver Reifeprozess ist
abgeschlossen, nun stehen wir vor dem Start zum Koch 2010

Um möglichst einen breiten Kreis von Berufsleuten in die bevorstehenden neuen
Herausforderungen einzubinden, will der Kochverband zusammen mit den Regionen
der Hotel & Gastro Union eine Weiterführung der Meinungsbildung führen.
Heisst alle Erfahrungen welche die Ausbilder in der Praxis machen, zu fassen und
für die Weiterentwicklung des Kochberufes zu nützen.

Der **Koch 2010** startet, schon Bald aber stehen wir vor der nächsten
Herausforderung zum **Koch 2020**.

Wir haben;

eine moderne und auf die Praxis ausgerichtete 3 jährige Grundbildung,
unser Ausbildungsmodell ist anerkannt, bilden keine Akademiker sondern
Berufsleute welche fit sind für die Gastrobranche.

Wir haben;

eine einheitliche Grundbildung KOCH

Egal in welchem gastronomischen Betrieb die Grundlehre absolviert wird: es muss
sichergestellt sein, dass die Grundanforderungen der Lehre– als berufliche Basis
überall korrekt erlernt werden können

Wir haben;

eine klassische Betriebslehre

Die Kochlehre ist eine Betriebslehre, 80 %; der Ausbildung wird im Lehrbetrieb, 3%
in den überbetrieblichen Kursen und in der Berufsfachschule werden 17 % der
Ausbildung vermittelt. Die drei Ausbildungsorte sind in einem koharänten
Bildungsplan vernetzt.

Nun zu unseren Qualitativen Werten dieser Grundbildung :

Die Handlungskompetenz umfassend die Fachkompetenz, die Methoden- und
Sozialkompetenz wie die Selbstkompetenz sind die Leitschienen.

Betriebswirtschaftliches Denken und Handeln – Wirtschaftlichkeit, Qualitätssicherung
und eine effiziente Produktion sind integrale Bestandteile dieser Grundbildung.
Dazu der Einsatz von modernen Informations – und Kommunikationstechnologien
sind ebenfalls selbstverständlich.

Die berufspolitischen Werte welche wir Alle gemeinsam erreichen wollen sind:

Das permanente Lernen – die Kochgrundbildung schafft mit zentraler Methoden – und Selbstkompetenz die Bereitschaft für ein permanentes Weiterlernen und somit die Ambition zum beruflichen Weiterkommen

Ein Engagement für den Kochberuf auslösen; mit der Grundbildung zum Koch 2010 den Berufsstolz stärken, somit Motivation schaffen für das persönliche Engagement eines jeden Einzelnen für seinen Beruf wie seine Berufsorganisation.

. „ Proud to be a Chef!!!“

Das berufliche Weiterkommen wird mit in Zukunft massiver Unterstützung gefördert, heisst – die Gastrobranche nimmt deren Geschicke selber in die Hand; wir finanzieren unsere Weiterbildung mit vielen eigenen Mitteln.- aus dem neuen L-GAV!!
Einen Gruß an die an die Universitäten mit den Akademikern können wir uns nicht verkneifen!

Ein Berufsbild entsteht immer aus klaren Zielvorstellungen

Die Umwelt verändert sich und wir verändern uns mit ihr. Die von der Hotel & Gastro Union über Jahre geführten repräsentativen Lehrlingsumfragen bezeugen den Ausbildungsverantwortlichen eine hohe Fachkompetenz.

Nur ist das in der heutigen Arbeitswelt noch genügend?

Wenn wir in der Grundbildung, weg vom Rezept denken, das Prozessorientierte handeln fördern, wird die Sozialkompetenz bei den Lernenden zum Inbegriff.

Wenn Lerntechniken, wie methodisch richtiges Verhalten gefragt ist; dann sieht die künftige Grundbildung schon mal ganz anders aus.

Die neue Grundbildung muss in einer Symbiose von Handwerk und Bildung dem Berufsnachwuchs die Marktfähigkeit möglich machen und ihm ein angemessenes sichern. Wesentlich ist ein sauberes und vernetztes einbinden aller Ausbildungsorte. Dies bedeutet wiederum; dass die alle Ausbilder die entsprechende Voraussetzung mitbringen; Auch da ist man sich einig, diese Qualifikation geht nur über eine konsequente und angemessene Schulung und berufliche Fortbildung.

Nicht nur das fachliche Know-how, sondern auch methodisch-didaktische Fähigkeiten sind Bedingung, künftige die Berufsprüfung ein must, die höhere Fachprüfung zum eidg. Diplom. natürlich das erstrebenswerte Ziel.

Dazu benötigen wir aber auch QUALIFIZIERTE LEHRBETRIEBE

Was nützt es wenn, um in der heutigen Sprache der Technik zu sprechen die Software, d.h. die breite Möglichkeit der Aus- und Weiterbildung ist mit all den nötigen Updates erstellt ist, aber die Hardware, d.h. die Infrastruktur der Betriebe oder die Führungsstile vieler Vorgesetzten- Chefs-Patrons, massive ausgedrückt, einfach nicht genügend und nicht akzeptabel sind.

Es ist unsere Pflicht und wird weiterhin eine grosse Aufgabe, auch des Kochverbandes sein, die Ausbilder des Berufsnachwuchses für die Zukunft fit zu machen und nicht für einige Nostalgiker zur brotlosen Kunst zu verkommen.

„Von der Theorie in die Praxis“

als regionale Angebote des Kochverbandes in Zusammenarbeit mit den Regionen der Hotel & Gastro Union stehen nun eindeutig im Fokus der nächsten Zeit.

Man will mit einem spezifischen Programm, flächendeckend über die Regionen, möglichst vielen Berufskolleginnen und -Kollegen welche in der Praxis Lernende ausbilden bei Fragen und möglichen Unklarheiten zum **KOCH 2010** Hilfestellung leisten.

Die Grundlagen wie Bildungsverordnung, Bildungsplan, Lehrplan usw., sind von der Hotel & Gastro formation bekannt gemacht und mit Aufwand im ganzen Lande kommuniziert worden.

Also – das **Warum – Wer – Wann- Was** ist soweit erklärt und bekannt.

Das **Wie (Methode)** indessen ist offen und die praktischen Ausbilder deshalb noch nicht allseits sicher und sattelfest. Hier folgert der Kochverband seinen Mitgliedern und Berufsleuten Unterstützung zu geben und einen Mehrwert zu generieren.

Unter dem Motto „**vom Profi für den Profi**“ soll der Dialog zwischen den Ausbildern der Praxis stattfinden. Keine Theorie, sondern echte Anliegen der Praxis behandeln ist das Ziel; - also Fakten aufklären – Vorgehensweisen erörtern - Austausch von Erfahrungen – bis hin zu methodisch-didaktischen Ausbildungsmöglichkeiten, sollen helfen Unsicherheiten abzubauen.

Aber auch mit den vielen wertvollen Erfahrungen der Profis in der Praxis, kann der Kochverband und die Hotel & Gastro Union die Bedürfnisse und Anliegen frühzeitig aufnehmen und die richtigen Schritte in künftigen Optimierungen des Kochberufes einfließen lassen.

Die Gestaltung des Kochberufes ist seit jeher die prinzipale Aufgabe des Kochverbandes. – also auf zum KOCH 2020

Die Berufsbildungspolitik wird uns weiter und permanent beschäftigen, was heute noch Sache ist kann schon bald den Forderungen der Zukunft nicht mehr genügen. Da sind unsere Verbands-Mitglieder mit verantwortlich und tragen dazu bei, dass wir nun bereits über das Berufsbild **KOCH 2020**, ins Auge fassen.

Wir werden weiterhin gemeinsam mitreden und sagen was Sache ist. In den verschiedensten Gremien die Vorstellungen der Profis, also von Ihnen Berufsleute, wahrnehmen. und um setzen

Meine Damen und Herren, liebe Berufsleute, mit Ihrer Unterstützung, mit Ihrem Engagement etwas für unseren Beruf und dessen Entwicklung zu tun, werden wir es gemeinsam schaffen.

Besten Dank für Ihre Aufmerksamkeit