

## Beispiel Ausbildung im Betrieb für Koch / Köchin



	Profil	Ziel
--	--------	------

- Ausbildung im Betrieb
  - ↳ Fachkompetenz
- Ausbildung in Berufsschule
  - ↳ Berufskunde
  - ↳ Fachrechnen
  - ↳ Berufs- und Privatleben
  - ↳ Privat- und Berufsleben
  - ↳ Gemeinschaftsleben: Politik + Technologie
  - ↳ Berufsleben: Recht
  - ↳ Privatleben: Wirtschaft + Recht + Ökologie
  - ↳ Kurze Vertiefungsarbeit
- allgemeinbildender Unterricht (Basisangaben)
  - ↳ Lernbereich Sprache und Kommunikation
  - ↳ Lernbereich Gesellschaft

### Ausbildung im Betrieb

Nachfolgend erhalten Sie eine Auswahl, bei der Sie alle Fachgebiete geführt durchlaufen. Falls Sie keine weiteren Qualifikationen mitbringen, wählen Sie 'Keine'.

K = Keine  
V = Vorhanden

**Ausbildung  
im Betrieb  
Dies muss ich  
können**

## Beispiel: Einschätzung Fachkompetenz Koch / Köchin

### Fachkompetenz

Beschreibung

Nachfolgend erhalten Sie eine Auswahl, bei der Sie Ihre Qualifikationen/Erfahrungen angeben können. Mit dem untenstehenden Button \* können Sie alle Fachgebiete geführt durchlaufen. Sie haben aber auch die Möglichkeit, mit der linken Navigation zu einem bestimmten Fachgebiet zu springen. Falls Sie keine weiteren Qualifikationen mehr besitzen, gelangen Sie mit dem Button 'Auswertung' jederzeit zur Auswertung.

K	V	<div style="background-color: green; color: white; padding: 5px; border: 2px solid blue; border-radius: 15px; display: inline-block;">Grün: Einschätzung iO.</div>	<p><b>Hier können Sie bei Bedarf zusätzliche Bemerkungen anbringen wie beispielsweise: hier bin ich noch unsicher</b></p>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<b>Allgemeines</b>	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		Berufs- und persönliche Hygiene beachten und Hygienevorschriften anwenden	<input type="text"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		Massnahmen zur Betriebs- und Arbeitssicherheit sowie zur Gesundheitsvorsorge treffen	<input type="text"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		wirtschaftliche und ökologische Grundsätze respektieren und einhalten	<input type="text"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		alle im Lehrbetrieb vorhandenen Geräte, Maschinen und Werkzeuge bedienen und reinigen	<input type="text"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		Lebensmittel sachgemäss lagern	<input type="text"/>
K	V	<div style="background-color: red; color: white; padding: 5px; border: 2px solid blue; border-radius: 15px; display: inline-block;">Rot: noch nicht iO.</div>	<p><b>Hier können Sie bei Bedarf zusätzliche Bemerkungen anbringen wie beispielsweise: hier bin ich noch unsicher</b></p>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<b>Kalte Küche</b>	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		Fisch, Fleisch und Geflügel herrichten	Fisch: noch nicht behandelt
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	einfache zusammengestellte und gemischte Salate herstellen	<input type="text"/>	
K	V	<div style="background-color: red; color: white; padding: 5px; border: 2px solid blue; border-radius: 15px; display: inline-block;">Rot: noch nicht iO.</div>	<p><b>Hier können Sie bei Bedarf zusätzliche Bemerkungen anbringen wie beispielsweise: hier bin ich noch unsicher</b></p>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<b>Warme Küche</b>	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Kochtechnologien anwenden	Teilweise noch unsicher	

## Auswertung **Einschätzung** der Fachkompetenzen und Ziele setzen

+ Kompetenzen Auswertung																											
- Ausbildung im Betrieb		+/-	77.7%																								
- Fachkompetenz		+/-	77.7%																								
- Allgemeines		+/-	100.0%																								
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Berufs- und persönliche Hygiene beachten und Hygienevorschriften anwenden</li> <li>Massnahmen zur Betriebs- und Arbeitssicherheit sowie zur Gesundheitsvorsorge treffen</li> <li>wirtschaftliche und ökologische Grundsätze respektieren und einhalten</li> <li>alle im Lehrbetrieb vorhandenen Geräte, Maschinen und Werkzeuge bedienen und reinigen</li> <li>Lebensmittel sachgemäss lagern</li> </ul>		<table border="0"> <tr> <td></td> <td>K</td> <td>V</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>+ </td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>+ </td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>+ </td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>+ </td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>+ </td> </tr> </table>		K	V					+				+				+				+				+
	K	V																									
			+																								
			+																								
			+																								
			+																								
			+																								
- Kalte Küche		+/-	50.0%																								
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fisch, Fleisch und Geflügel herrichten</li> <li>einfache, zusammengestellte und gemischte Salate herstellen</li> </ul>		<table border="0"> <tr> <td></td> <td>K</td> <td>V</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Fisch: noch nicht behandelt </td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>+ </td> </tr> </table>		K	V					Fisch: noch nicht behandelt				+												
	K	V																									
			Fisch: noch nicht behandelt																								
			+																								
- Warme Küche		+/-	100.0%																								
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kochtechnologien anwenden</li> </ul>		<table border="0"> <tr> <td></td> <td>K</td> <td>V</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Teilweise noch unsicher </td> </tr> </table>		K	V					Teilweise noch unsicher																
	K	V																									
			Teilweise noch unsicher																								

**Ziele setzen**