

Tagung Chancen eröffnen  
10.04.2014 | Linz

# Kompetenz mit System (KmS)

**K<sub>M</sub>S** KOMPETENZ MIT SYSTEM

Im Auftrag des AMS Österreich



Trude Hausegger

## Was ist KmS – Kompetenz mit System?

## 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.

# Grundlage für KMS: Kompetenzmatrizen

Kompetenzorientierte Beschreibung von AMS-Schulungsangeboten

## Anforderungen

- kompakt / nachvollziehbar / leicht kommunizierbar / vergleichbar
- Einordnung in Berufsbilder von Lehrberufen
- Anknüpfung an formale Bildung
- Berücksichtigung des EQR

# Beispiel: Kompetenzmatrix Maurer/Maurerin (Auszug)

Kompetenzmatrix Maurer/Maurerin			
Kompetenzbereiche	Aufgaben nach Anweisung/Anleitung erfüllen	Routineaufgaben des Berufsfeldes erfüllen	Berufstypische Aufgaben auch in Ausnahmesituationen selbstständig und eigenverantwortlich erfüllen
<b>1. Bauwerke und Bauwerksteile</b>	Er/Sie kann die im Beruf verwendeten Bau- und Hilfsstoffe (z. B. natürliche und künstliche Steine) sowie deren grundlegende Eigenschaften, Anwendungsgebiete und Verarbeitungsmöglichkeiten nennen. Er/Sie kann die Grundlagen der Bautechnik (z. B. Bauabläufe, ...	Er/Sie kann die Grundlagen von Bauphysik und Baukonstruktionen darstellen. Auf Baustellen stellt er/sie Waagriffe her. Er/Sie bereitet die Herstellung von Wänden und Mauerwerken vor (z. B. Materialbedarf feststellen). Er/Sie stellt Mörtelmischungen her. ...	Er/Sie berechnet Mörtel- und Betonmischungen und berücksichtigt dabei die jeweiligen Eigenschaften und Anwendungsbereiche. Er/Sie kann Sichtflächen- und Verblendmauerwerk herstellen (z. B. Zierverbände herstellen, Anbringen von Verblendplatten)....
<b>2. Dämmen, Abdichten und Trockenbau</b>	Er/Sie kann die Grundlagen der Kälte-, Wärme-, Schall- und Branddämmung nennen. Er/Sie kann über in der Branche häufig verwendete Dämmstoffe informieren. Er/Sie kann Informationen zu Platten und künstlichen Steinen für Leichtbauwände geben. ...	Er/Sie kann die Grundlagen des Feuchtigkeitsschutzes darstellen und über Abdichtungsstoffe informieren. Er/Sie ist in der Lage Baupläne zu lesen. Er/Sie stellt Abdichtungen her. ...	Er/Sie kann Bauwerke gegen verschiedenste Feuchtigkeitseinwirkungen mit verschiedensten Abdichtungsmaterialien fachgerecht abdichten. Er/Sie kann Dämmstoffe zur Kälte, Wärme-, Schall- und Branddämmung einbauen. ...
<b>3. Innen- und Außenputze</b>	Er/Sie kann verschiedene Putzmörtel und deren Bindemittel nennen und deren Anwendungsgebiete erklären. Er/Sie kann Bindemittel und Zuschlagstoffe richtig lagern (Ablaufdatum, Ort der Lagerung usw.). Er/Sie kann grundlegende Verputztechniken und technischen Vorschriften und deren Einsatzgebiete beschreiben. ...	Er/Sie kann Längen- und Flächenberechnungen (z. B. Kantenschutz, Verputzte Flächen, Abdecarbeiten) anstellen. Er/Sie stellt den Materialbedarf fest und bereitet den Putzgrund vor (z. B. reinigen, Löcher verschließen). Er/Sie rührt den Putz an. Er/Sie beherrscht die grundlegendsten Verputztechniken und technischen Vorschriften...	Er/Sie kann Innen- und Außenputze in Skizzen einzeichnen. Er/Sie kann Innen- und Außenflächen bei verschiedenen Putzträgern und Dämmsystemen verputzen. Er/Sie kann eine Zugschablone herstellen und Gesimse verputzen. Davor prüft er/sie den Putzgrund auf Richtigkeit und weist auf Fehler hin. ....
<b>4. Stahlbetonteile und Estrich</b>	Er/Sie schneidet Holz von Hand zu und bearbeitet es nach Vorgabe. Er/Sie hilft beim Herstellen und Zusammenbauen von Schalungen und Unterstellungen mit. ...	Er/Sie kann Holz mittels Maschine messen, aufreißen, schneiden und bearbeiten. Er/Sie stellt Baustellenmischungen (Estrich) her. Er/Sie ist in der Lage, Transportbeton zu bestellen und anzunehmen...	Er/Sie stellt Schalungen und Aussparungen her und setzt Schalenelemente und Systemschalungen ein (z. B. Wandschalung, Deckenschalungen, Treppenschalungen usw.). ...
<b>5. Qualitätsmanagement, Ergonomie, Sicherheit und Kommunikation</b> <i>Querschnittsthema</i>	Er/Sie kann die gesetzlichen und branchenüblichen Vorgaben im Baubereich erklären und ist sich deren Bedeutung für die eigene bzw. die Gesundheit Dritter bewusst. ...	Er/Sie ist in der Lage typische Gefahrenquellen aktiv zu reduzieren. Er/Sie berücksichtigt die aushangpflichtigen arbeitsrechtlichen Vorschriften. Er/Sie sichert Arbeitsplätze ab und arbeitet beim Einrichten und Absichern von Baustellen mit. ...	Er/Sie erkennt besondere (Gefahren)situationen und setzt präventiv Maßnahmen, um diese zu verhindern. Er/Sie kann erkennen, ob die berufseinschlägigen Sicherheitsvorschriften eingehalten werden. ...

Hinweis: Auch wenn alle Kompetenzentwicklungsstufen vermittelt wurden, ergibt sich keine Gleichstellung mit dem Lehrberuf. Zur Erlangung eines Lehrabschlussprüfungszeugnisses ist die Ablegung einer LAP Voraussetzung

## KmS – Entwicklungsarbeiten in Etappen ...

- Start der Konzeptentwicklung: 2007 im Auftrag des AMS Niederösterreich.
- Seit 2009 (Auftraggeber AMS Österreich, AMS Wien, Wiener ArbeitnehmerInnenförderungsfonds waff) Ausarbeitung von 12 Lehrberufen (Einzelhandelskauffrau/-mann, Informationstechnologie-Technik, EDV-Kauffrau/-mann, Hotel- und Gastgewerbeassistent/in, Koch/Köchin, Restaurantfachkraft, Gastronomiefachkraft, Bürokauffrau/-mann, Betriebslogistikkauffrau/-mann, Speditionskauffrau/-mann, Finanz- und RechnungswesenassistentIn, Maurer/in).
- Bis Ende Juli 2014: vier weitere Lehrberufe (MetallbearbeiterIn, MetalltechnikerIn, Denkmal-, Fassaden- und GebäudereinigerIn sowie Elektro- und Gebäudetechnik).
- Zwischen 2011 und Ende Oktober 2013 haben 1.379 Personen (davon 919 Frauen)\* an einem KmS Bildungsbaustein teilgenommen, davon waren zum Abfragezeitpunkt insgesamt 541 im dritten Bildungsbaustein (nach diesem Baustein treten üblicherweise beinahe alle erfolgreich zur ao. LAP an).

\* Zum Abfragezeitpunkt laufende Kurse mitgezählt

# Die Bildungsbausteine

- Jeder Lehrberuf ist in drei Bildungsbausteine zerlegt:
  - Gelb markiert: Zielkompetenzen, die im Rahmen von „Fit für X “ erworben werden sollen. Es handelt sich um eine Basisschulung, die Personen zum Ersteinstieg in das jeweilige Berufsfeld befähigt.
  - Hellblau markiert: Zielkompetenzen, die im Rahmen von „X Vertiefung“ erworben werden sollen. Im Zuge dieser Schulung erweitern die Personen Kompetenzen für eine breitere Einsetzbarkeit.
  - Grau markiert: Zielkompetenzen, die im Rahmen von „X Profi“ erworben werden. Diese Schulung vertieft und ergänzt die Kompetenzen und bereitet auf den außerordentliche Lehrabschluss sowie verantwortungsvollere Aufgaben vor.
- Das Kompetenzprofil, über das TeilnehmerInnen am Ende einer Schulung verfügen, ist durch die Kennzeichnung in der Kompetenzmatrix kompakt und nachvollziehbar beschreiben.
- Das Kompetenzprofil eines Bildungsbausteines ist Teil des Kompetenzprofils des gesamten Lehrberufs und gleichzeitig ein am Arbeitsmarkt nachgefragter Kompetenzzuschnitt.

# 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
<b>1. Speisenherstellung (Küche)</b>	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 Arbeits-geräte 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 Lebensmittel 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 (Patisserie) her. Er/Sie richtet Gerichte zeitgerecht, richtig temperiert und optisch ansprechend auf Tellern und Platten an.
<b>2. Betriebliches Leistungsangebot</b>	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- Energiegehaltsberechnungen und Kalkulationen an. Er/Sie kann die Getränke und Speisen, die einen hohen Rohaufschlag bringen, nennen.

Hinweis: Auch wenn alle Kompetenzentwicklungsstufen vermittelt wurden, ergibt sich keine Gleichstellung mit dem Lehrberuf. Zur Erlangung eines Lehrabschlussprüfungszeugnisses ist die Ablegung einer LAP Voraussetzung



# 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 Lieferverzug, 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.

Hinweis: Auch wenn alle Kompetenzentwicklungsstufen vermittelt wurden, ergibt sich keine Gleichstellung mit dem Lehrberuf. Zur Erlangung eines Lehrabschlussprüfungszeugnisses ist die Ablegung einer LAP Voraussetzung



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



KOMPETENZ-MIT-SYSTEM

# ZERTIFIKAT

Name Teilnehmer/in

hat die Ausbildung

KmS Hotel und Gastgewerbe

„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 nach gewiesen, dass er/sie über die in der folgenden Matrix angeführten Kompetenzen verfügt.



Für die Prüfungskommission:



Name

Ort, Datum



In Kooperation mit dem



Ende des geschützten Abschnitts

**Kompetenzmatrix-Koch/Köchin**

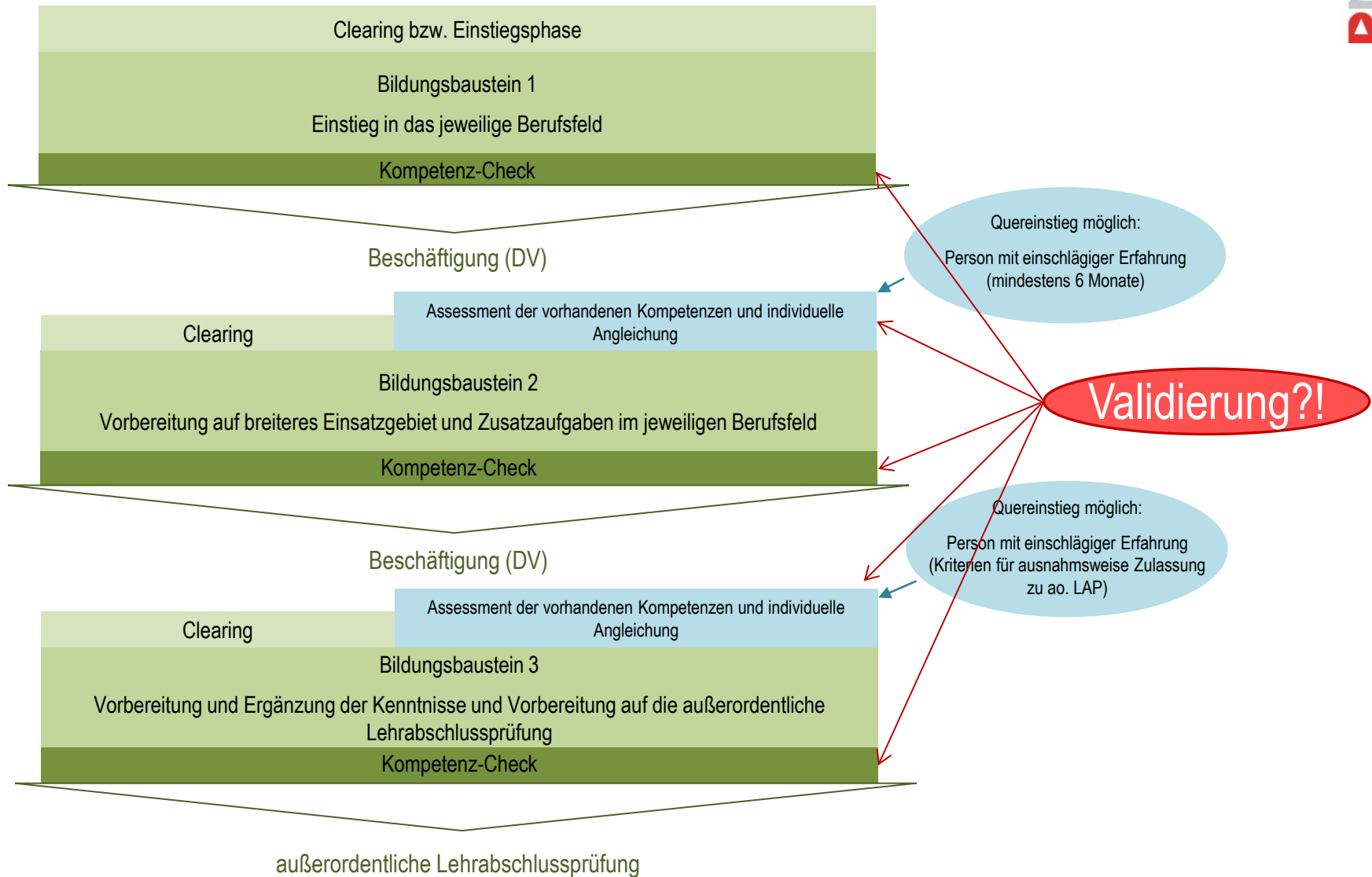
KOMPETENZBEREICH	AUFGABEN-NACH-ANWEISUNG/ANLEITUNG-ERFÜLLEN*	ROUTINEAUFGABEN DES BERUFSFELDDES-ERFÜLLEN*	BERUFS-TYPISCHE AUFGABEN AUCH IN AUSNAHME-SITUATIONEN SELBSTSTÄNDIG UND EIGENVERANTWORTLICH-ERFÜLLEN*
1. Speiseherstellung (Küche)	Er/Sie kennt alle Küchenbereiche und führt die angewiesenen Aufgaben in den dafür vorhergesehenen Bereichen durch. Er/Sie kann übergängige Besondereinzelteile informieren sowie übergängige 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, Selgen). Dabei wendet er/sie grundlegende Techniken (z. B. Schneidetechniken) an und benutzt die häufig zum Einsatz kommenden branchenspezifischen Arbeitgeräte- und -mittel (z. B. Backrohr, Messer). Er/Sie weiß über die grundlegenden Kochverfahren (z. B. Kochen, Steuen) 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 lebendigen Fremdsprache). Er/Sie kann nach Rezeptvorgaben arbeiten und handhabt die in der Küche zum Einsatz kommenden Arbeitgeräte- und -mittel. Er/Sie stellt einfache österreichische Speisen (z. B. Suppen inkl. Einlagen, Vorpepen) selbstständig her. Er/Sie weiß zu weichen Veränderungen (z. B. Koch- und Geruchstoffe) es bei der Zubereitung von Lebensmitteln kommt. Er/Sie unterstützt bei der Vorbereitung (Steil- und Kochfertig machen der Rohwaren) anspruchsvoller 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 Hauptpepen (z. B. mit Fleisch, Fisch, Krustent- und Schalentiere) inklusive Belegen her. Dabei führt er/sie Anwendungsformen im Kochverfahren (z. B. Backen, Steuen, Dünsten, Röhren, Saufieren) durch. Er/Sie stellt verschiedene Süß- und Mehlspeisen (Patisserie) her. Er/Sie richtet Gerichte zeitgerecht, richtig, temperiert und optisch ansprechend auf Teller- und Platten an.»
2. Betriebliches Leistungsangebot	Er/Sie kennt die betrieblichen Strukturen- und Organisationsformen in der Gastronomie und kann diese anhand eines präzisen 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 Speiseherstellung in Teilaufgaben unterteilen und die Aufgaben eines Teilaufbaus 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 von Speisen- und Getränkekarten erklären. Er/Sie kennt verschiedene gastronomische Veranstaltungen und deren grundlegende Abläufe. Er/Sie weiß, dass Speisen und Getränke registriert und bonitet 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 Arbeitsablauf 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.»	Er/Sie kann Arbeitsabläufe effizient planen und auf ihre Vollständigkeit überprüfen. Er/Sie kann aufgrund von Gästefeedback Verbesserungsmaßnahmen 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 stark Energiebedarf. Energiegebältsberechnungen und -Kalkulationen an. Er/Sie kann die Getränke und Speisen, die einen hohen Rohaufschlag bringen, nennen.»
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 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 grundlegenden Informationen in Lieferpapieren zu finden sind. Bei der 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 benachrichtigt die geltenden Legenvorschriften (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 rechtlichen Folgen von unangemessenen Auswertungen einer falschen Bestellung in Grundzügen. Er/Sie nimmt regelmäßig Warenanlieferungen an und kontrolliert sie auf Mängel und Schäden. Er/Sie kennt die Rechtfolgen von unangemessenen Warenprüfungen. Er/Sie arbeitet mit den gängigen Lieferpapieren. Bei diesen 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 Arbeitgeräte 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 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 Lieferverzögerung, falscher oder fehlerhafter Warenlieferung, kann von ihm/ihnen in Einklang mit den betrieblichen Usancen durchgeführt werden. Er/Sie ist in der Lage, die Einhaltung der Legenvorschriften in Zusammenarbeit mit der Küchen- und Serviceleitung zu kontrollieren und bei Abweichungen entsprechende Maßnahmen zu setzen.»
4. Hygiene, Qualitätsmanagement (QM), Sicherheit, Umweltschutz und Recht	Er/Sie schließt 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 Unfallvermeidungs- und Brandschutzmaßnahmen bei der Arbeit durchzuführen 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 Dienstleistung.»	Er/Sie schließt während des gesamten Arbeitsablaufs auf die durchgängige Einhaltung der relevanten 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 gesetzlichen 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 arbeitet bei allen relevanten Schnittstellen zwischen Küche und Service. Er/Sie gestaltet seinen/ihren Arbeitsplatz nach ergonomischen Vorgaben. Er/Sie wendet die betrieblichen Umweltschutzmaßnahmen, insbesondere zur Müllvermeidung, -trennung, -abgabe und -verwertung, an. Er/Sie kennt die zugehörigen arbeitsrechtlichen Vorschriften.»	Er/Sie kann Verbesserungen in Bezug auf Hygienestandards vorschlagen. Er/Sie erkennt die 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.»

\* Querschnittsinhalt

Quelle: bisestoffe – im Rahmen der Ausbildung übergreifend Kompetenzprofil

Wichtig – Möglichkeiten der Kompetenzentwicklung bis hin zum Lebensabschluss

# Ablauf Kompetenz mit System (KmS)



## 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.

## ➤ Welchen Wert/welche Bedeutung haben KmS-Zertifikate, die validierte Kompetenzen beschreiben für Betriebe?

## Validierung im Rahmen der Kompetenzchecks und der Assessments!?

# Die typischen Phasen eines Validierungsprozesses vor dem Hintergrund von KmS

Wenn Quereinstieg geplant ist:  
Auslotung und Dokumentation  
von einschlägigen theoretischen  
und praktischen Erfahrungen im  
Vorfeld eines KmS-Assessments  
zur Klärung von Quereinstiegs-  
möglichkeiten

Information/ Beratung



Identifizierung/ Feststellung



**Bewertung/ Beurteilung**

Erfolgt im Rahmen von KMS vor dem  
Hintergrund der Kompetenzmatrix



**Validierung**

Standardisiertes Zertifikat, das Auskunft über  
vorhandene Kompetenzen vor dem Hintergrund der  
gesamten im Lehrberufsbild abgebildeten  
Kompetenzen gibt.



**Soziale Anerkennung (?)**

Evaluierung, ob dieses Ziel erreicht  
wird, steht aus.

**Formale Anerkennung -  
Zertifizierung**

Bislang nur über anschließende  
Ablegung des ao. LAP möglich



## Ablauf der Validierung – Mindestanforderungen an den Kompetenz-Check

- Es werden alle zur Validierung anstehenden Kompetenzbereiche überprüft. Dies erfolgt bei KMS 3 in einem schriftlichen und einem mündlichen Teil (Problemlösung statt Wissensabfrage, Projektarbeiten...). In KMS 1 und 2 werden die Überprüfungsformate an den jeweiligen Lehrberuf angepasst. Die beiden Teile werden unabhängig voneinander beurteilt, beide Teile müssen positiv bewertet werden (zumindest 60% korrekte Lösungen).
- Der Kompetenz - Check wird durch eine Kommission, die aus 2 RepräsentantInnen des Schulungsträgers und ein/er Repräsentant/in der Wirtschaft besteht, abgenommen. Dauer je nach Lehrberuf unterschiedlich - zumindest 3 Maßnahmenstunden inklusive Pause. Der Check muss nachvollziehbar dokumentiert werden, Dokumentation ist 5 Jahre aufzubewahren.
- Den Bewertungsschlüssel erhalten die TeilnehmerInnen ebenso wie den konkreten Ablauf zumindest 4 Wochen vor dem Kompetenz-Check.
- Im von der Kommission unterzeichneten Zertifikat sind die überprüften Kompetenzen in einer Kompetenzmatrix, die alle Kompetenzbereiche des gesamten Lehrberufs abbildet, grün markiert (siehe Zertifikat) → Validierte Kompetenzen werden als Teil eines „bekannten“ Berufsbildes kommuniziert.

## Hypothesen zur Validierung nicht formalen und informellen Lernens vor dem Hintergrund unserer Erfahrungen mit KmS ...

- Es ist hilfreich und notwendig, zwischen sozialer Anerkennung (Validierung?) und formaler Anerkennung (Zertifizierung?) zu differenzieren.
- Die Auseinandersetzung mit Möglichkeiten der Verbindung von Validierung und formaler Anerkennung bietet Potenziale auf unterschiedlichsten Ebenen – ua. auch für die Weiterentwicklung des Prüfungswesens.
- Bei reinen Validierungsverfahren ist ein klares, eindeutiges und einlösbares Ziel erfolgskritisch. Validierungsverfahren (ohne Zertifizierung/formale Anerkennung) eignen sich aus meiner Sicht ganz besonders dafür, dass sich Menschen ihrer nonformal und informell erworbenen Kompetenzen bewusst werden und diese in der Folge mündlich glaubhafter und selbstbewusster kommunizieren können.
- Sollen die in Validierungsverfahren bestätigten Kompetenzen auch von bspw. Betrieben oder in anschließenden Schulungseintrittsphasen Anerkennung finden, so muss über die im jeweiligen Validierungsverfahren verwendeten Standards und den „Wert“ der Bestätigungen ein breit getragener Konsens hergestellt werden oder ein Weg des Nachholens des formalen Abschlusses beschritten werden.

# Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit.

Mag.a Trude Hausegger, MSc  
Prospect Unternehmensberatung GmbH.  
1070 Wien, Siebensterngasse 21/4  
T +43 1 523 72 39-30  
E [t.hausegger@pro-spect.at](mailto:t.hausegger@pro-spect.at)  
[www.pro-spect.at](http://www.pro-spect.at)