

Kompetenz mit System (KmS)

Beitrag zur Informationsveranstaltung der
AK OÖ „Anerkennung und Validierung von
Kompetenzen“



© Cienpies Design | stock.adobe.com

Friederike Weber
Linz, 03.11.2025

prospect Unternehmensberatung GmbH

Siebensterngasse 21/6 1070 Wien

T +43 1 523 72 39

E office@prospectgmbh.at

www.prospectgmbh.at

KmS eröffnet neue Chancen

- Kompetenz mit System (KmS) ist ein von prospect im Auftrag des AMS Österreich und in Kooperation mit ibw und öibf entwickeltes **modulares kompetenzorientiertes Schulungsmodell** für erwachsene Menschen.
- Dieses Modell ermöglicht das **Nachholen eines Lehrabschlusses** im Rahmen von **mehreren Bildungsbausteinen**. **Arbeitslosigkeitsphasen** können nutzbar gemacht werden, um **sukzessive eine Chance auf einen formalen Bildungsabschluss** zu eröffnen.
- Bereits **vorhandene Kompetenzen** werden berücksichtigt und **ermöglichen Quereinstiege**.
- **Ausgangspunkt** für ein KmS System in einem Lehrberuf ist eine **Kompetenzmatrix**. In Folge werden Schulungsbausteine konzipiert, in denen diese Kompetenzen entwickelt werden können. Endprodukt ist eine Grundlage für die Vergabe von Schulungsleistungen, die die AMS Landesorganisationen bei Bedarf (wenn ein KmS Kurs umgesetzt werden soll) heranziehen können.
- Jeder **Bildungsbausteine** bietet für sich ein sinnvolles Beschäftigungsprofil und die erlangte **Kompetenz** ist **auf einem Zertifikat sichtbar**, was wiederum die Chance auf einen Wiedereinstieg in den Bildungsprozess bietet.

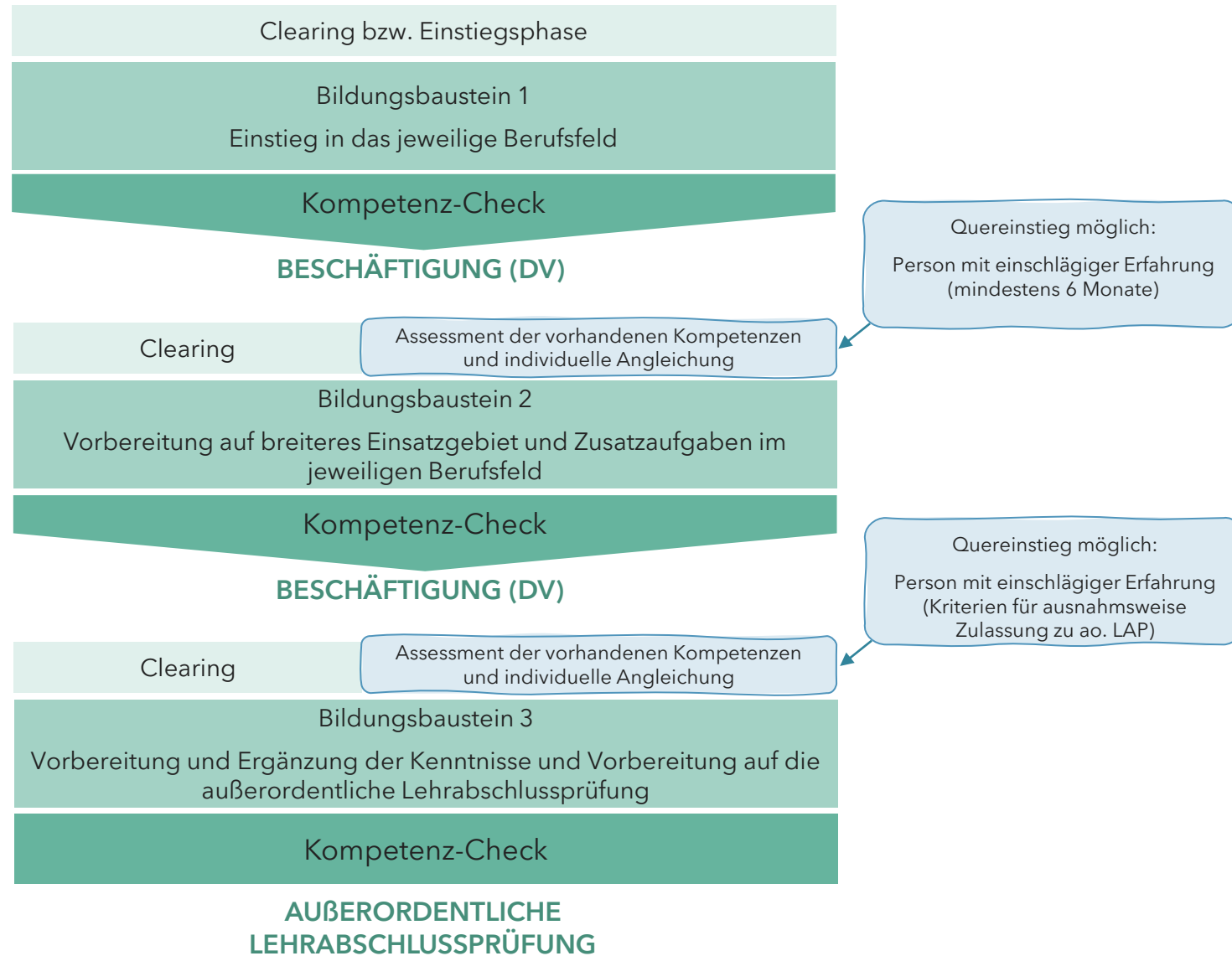
Orientierungsrahmen durch Kompetenzmatrix (Bsp. Koch/Köchin)

Kompetenzbereiche	Erfüllung von Basisaufgaben im Berufsfeld Er/Sie kann	Erfüllung von Routineaufgaben im Berufsfeld Er/Sie kann	Erfüllung von verantwortungsvollen Aufgaben im Berufsfeld Er/Sie kann
Mise en Place und Lebensmittelverarbeitung	– Zutaten, Lebensmittel und Arbeitsmaterialien nach Vorgabe vorbereiten – ...	– Rezepte abändern und an entsprechende Produktionsmengen anpassen – ...	– für das ausreichende Vorhandensein der zu verwendenden Zutaten und Lebensmittel sorgen – ...
Speisenzusammenstellung und -planung	– unterstützende Aufgaben im Rahmen der Planung von gastronomischen Veranstaltungen übernehmen – ...	– Gäste auf Basis des Speisenangebots beraten – ...	– KundInnen über das österreichische, saisonale, regionale und internationale Speisenangebot im Betrieb beraten und Angebote für gastronomische Veranstaltungen erstellen – ...
Speisenausgabe bzw. -bereitstellung	– Speisen für den Transport zu Caterings vorbereiten – ...	– Speisen für Buffets, Veranstaltungen und á la carte ansprechend anrichten – ...	– das Buffet auf Vollständigkeit und Sauberkeit kontrollieren – ...
Warenwirtschaft	– den Bestand an Lebensmitteln und anderen Waren nach konkreten Vorgaben überprüfen – ...	– bestellte Ware kontrollieren und entgegennehmen. – ...	– den erforderlichen Warenbedarf des Küchenbetriebs einschätzen – ...
Sicheres, hygienisches und nachhaltiges Arbeiten sowie Qualitätsmanagement (Querschnittsthema)	– die Grundsätze des Qualitätsmanagements anwenden – ...	– unfallverhütende Maßnahmen ergreifen – Aufgaben im Bereich Hygiene durchführen	– bei Unfällen und Verletzungen situationsgerecht handeln und Erstversorgung leisten – zur Weiterentwicklung von Qualitätsstandards beitragen – ...
Digitales Arbeiten	– in Bezug auf Datenschutz kompetent agieren – Software und digitale Anwendungen nutzen – geeignete digitale Kommunikationsmittel auswählen und sie zur Kommunikation einsetzen – ...		

Kompetenzmatrix im Detail (Ausschnitt)

Kompetenzmatrix Koch/Köchin			
Kompetenzbereiche	Erfüllung von Basisaufgaben im Berufsfeld	Erfüllung von Routineaufgaben im Berufsfeld	Erfüllung von verantwortungsvollen Aufgaben im Berufsfeld
1. Mise en Place und Lebensmittelverarbeitung	Er/Sie kann Zutaten, Lebensmittel und Arbeitsmaterialien nach Vorgabe vorbereiten: – Lebensmittel und Speisen den Küchenposten zuordnen – Lebensmittel aus verschiedenen Lagerorten fassen und auf die vorgegebenen Küchenposten aufteilen – täglich benötigte Lebensmittel, Arbeitsmaterialien und Equipment im Bereich der Mise en Place vorbereiten – Zutaten auswiegen – gängige Lebensmittel und deren Verwendungszweck beschreiben	Er/Sie kann Rezepte abändern und an entsprechende Produktionsmengen anpassen: ² – Gewichtsangaben umrechnen bzw. hochrechnen² – bei Änderungen der Zutaten die Menge entsprechend anpassen	Er/Sie kann für das ausreichende Vorhandensein der zu verwendenden Lebensmittel sorgen: – Tagesanforderungen anhand von Reservierungen, Forecasts, Speisekarten und Veranstaltungen erkennen – den Bedarf an Lebensmitteln an den einzelnen Küchenposten feststellen – Fassungslisten nach Tagesanforderungen erstellen
	Er/Sie kann einfache Aufgaben bei der Verarbeitung von Lebensmitteln übernehmen: – Salat, Obst und Gemüse küchenfertig vorbereiten – unterschiedliche Schneidetechniken anwenden – Beilagen blanchieren, kochen, dämpfen und dünsten – Abschnitte wirtschaftlich und unter Berücksichtigung der hygienischen Anforderungen weiterverarbeiten und Abfall fachgerecht entsorgen	Er/Sie kann gängige österreichische, regionale, saisonale und internationale Gerichte bzw. deren Bestandteile zubereiten: – Salate, Dressings und Marinaden nach Rezept herstellen – klare Suppen, Püree- und Cremesuppen herstellen – klassische österreichische Suppeneinlagen herstellen – Gemüse-, Geflügel, Fisch-, Rinds- und Kalbfonds herstellen – Knödel für süße und pikante Speisen oder eigenständige Speisen inklusive Füllungen herstellen – kalte, warme und eigenständige Grundsaucen (sowie deren gängigsten Ableitungen) herstellen – verschiedene Fleischarten und -teile verarbeiten – Massen, Teige, und Cremen für süße und pikante Speisen herstellen – Pasteten oder Terrinen sowie Sulzen und Mousse herstellen – die Zubereitungsarten gerichtsbezogen im Kochverfahren durchführen	Er/Sie kann verantwortungsvolle bzw. herausfordernde Aufgaben bei der Zubereitung von österreichischen, regionalen, saisonalen und internationalen Gerichten übernehmen: – nationale und internationale Suppen und Spezialsuppen herstellen – Fische, Krusten-, Schalen und Weichtiere verarbeiten – Lebensmittel durch den Einsatz verschiedener Konservierungsverfahren veredeln und/oder haltbar machen – klassische österreichische Speisen aus Innereien zubereiten
	Er/Sie kann einzelne Lebensmittel in vorgegebenen Portionsgrößen bereitstellen: – Portionen lt. Rezeptkartei vorbereiten – vorportionierte Mengen richtig lagern	Er/Sie kann für Gäste eine Käseplatte fachgerecht zusammenstellen: – die unterschiedlichen Käsearten empfehlen – nationale und internationale Käsearten unterscheiden	Er/Sie kann Speisen vollenden und anrichten und/oder garnieren: – Speisen verkosten und verfeinern – Speisen auf Tellern, Platten oder Buffetformen anrichten und/oder garnieren
		Er/Sie kann für Gäste eine Käseplatte fachgerecht zusammenstellen: – die unterschiedlichen Käsearten empfehlen – nationale und internationale Käsearten unterscheiden	Er/Sie kann Vorbereitungsarbeiten kontrollieren: – die Einhaltung der Vorgaben überprüfen – im Bedarfsfall Nachbesserungen vornehmen

Idealtypischer Ablauf KmS



ZERTIFIKAT

Name Teilnehmer_in

hat die Ausbildung

KMS Küche 1

absolviert

Dauer: von bis

Lern-/Lehreinheiten:

Name Teilnehmer_in hat in einer objektivierten Prüfung vor einer Kommission nachgewiesen, dass im Rahmen von „KMS Küche 1“ insbesondere folgende Kenntnisse, Fertigkeiten und Kompetenzen erworben wurden:

- Allgemeine Küchenarbeiten
- Vorbereitung von Zutaten
- Ausgabe von Speisen
- Verpacken von Speisen
- Prüfen des Warenbestands
- Lebensmittellagerung
- Vertrautheit mit Hygienevorschriften
- Gastronomiesoftware

Darüber hinaus zeichnet sich die Absolventin/der Absolvent besonders durch folgende Kenntnisse, Fertigkeiten und Kompetenzen aus:

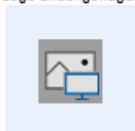
Eine detaillierte Übersicht über alle erworbenen Kompetenzen bietet die Matrix im Anhang.

Für die Prüfungskommission:

Ort, Datum

Name

Logo Bildungsträger



In Kooperation mit dem



Kompetenzbereiche	Erfüllung von Basisaufgaben im Berufsfeld Er/Sie kann	Erfüllung von Routineaufgaben im Berufsfeld Er/Sie kann	Erfüllung von verantwortungsvollen Aufgaben im Berufsfeld Er/Sie kann
Mise en Place und Lebensmittelverarbeitung	– Zutaten, Lebensmittel und Arbeitsmaterialien nach Vorgabe vorbereiten – einfache Aufgaben bei der Verarbeitung von Lebensmitteln übernehmen – einzelne Lebensmittel in vorgegebenen Portionsgrößen bereitstellen	– Rezepte abändern und an entsprechende Produktionsmengen anpassen – gängige österreichische, regionale, saisonale und internationale Gerichte bzw. deren Bestandteile zubereiten – für Gäste eine Käseplatte fachgerecht zusammenstellen	– für das ausreichende Vorhandensein der zu verwendenden Zutaten und Lebensmittel sorgen – verantwortungsvolle bzw. herausfordernde Aufgaben bei der Zubereitung von österreichischen, regionalen, saisonalen und internationalen Gerichten übernehmen – Speisen vollenden und anrichten und/oder garnieren – Vorbereitungsarbeiten kontrollieren
Speisenzusammenstellung und -planung	– unterstützende Aufgaben im Rahmen der Planung von gastronomischen Veranstaltungen übernehmen	– Gäste auf Basis des Speisenangebots beraten – Vorschläge für Tages- und/oder Wochenkarten auf Basis von österreichischen, regionalen und saisonalen Speisen erstellen – Speisekalkulationen unter Berücksichtigung der zu erwartenden Gästeanzahl für gebuchte Veranstaltungen und/oder das à la carte Geschäft durchführen	– KundInnen über das österreichische, saisonale, regionale und internationale Speisenangebot im Betrieb beraten und Angebote für gastronomische Veranstaltungen erstellen – Speisen und Speisenfolgen zusammenstellen und diese im Bedarfsfall individuell auf den Gast bzw. die Veranstaltung abstimmen – Trends aufgreifen und neue Speisen kreieren
Speisenausgabe bzw. -bereitstellung	– Speisen für den Transport zu Caterings vorbereiten – Buffets nach konkreten Vorgaben auf- und abbauen und Buffetreste fachgerecht entsorgen	– Speisen für Buffets, Veranstaltungen und à la carte ansprechend anrichten – Speisen an das Servicepersonal ausgeben – Buffets betreuen	– das Buffet auf Vollständigkeit und Sauberkeit kontrollieren
Warenwirtschaft	– den Bestand an Lebensmitteln und anderen Waren nach konkreten Vorgaben überprüfen – Ware nach Vorgaben lagern	– bestellte Ware kontrollieren und entgegennehmen – die produktgerechte Lagerung unter Beachtung von Ordnung, Wirtschaftlichkeit und Produktübersicht vornehmen – die Lagerung laufend überwachen	– den erforderlichen Warenbedarf des Küchenbetriebs einschätzen – Bestellungen nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten vorbereiten – bei Unregelmäßigkeiten von Lieferungen Maßnahmen einleiten
Sicheres, hygienisches und nachhaltiges Arbeiten sowie Qualitätsmanagement (Querschnittsthema)	– die Grundsätze des Qualitätsmanagements anwenden – die vorgegebenen und gesetzlichen Hygienestandards und -konzepte anwenden – für seine persönliche Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz sorgen – nachhaltig und ressourcenschonend handeln und die Mülltrennung nach gesetzlichen und vorgegebenen Standards umsetzen	– unfallverhütende Maßnahmen ergreifen – Aufgaben im Bereich Hygiene durchführen	– bei Unfällen und Verletzungen situationsgerecht handeln und Erstversorgung leisten – zur Weiterentwicklung von Qualitätsstandards beitragen
Digitales Arbeiten	– in Bezug auf Datenschutz kompetent agieren – Software und digitale Anwendungen nutzen – geeignete digitale Kommunikationsmittel auswählen und sie zur Kommunikation einsetzen – Dateien und Ablagen organisieren – zielgerichtet nach Informationen suchen und die für die Lösung von Aufgaben erforderlichen Informationen beschaffen – Daten und Informationen kritisch bewerten und relevante Daten und Informationen auswählen		

Vielen Dank



© Cienpies Design | stock.adobe.com

prospect Unternehmensberatung GmbH

Siebensterngasse 21/6 1070 Wien

T +43 1 523 72 39

E office@prospectgmbh.at

www.prospectgmbh.at