**16**

**Beispiel Zusatzvertrag zum Lehrvertrag (Gastgewerbe)**

**für eine Zusammenarbeit zwischen Lehrbetrieb und Partnerbetrieb**

**Zusatzvertrag**

**zwischen dem Lehrbetrieb:**

Strasse, PLZ, Ort:

**und dem Partnerbetrieb:**

Verantwortliche/r Ausbilder/in:

Strasse, PLZ, Ort:

**und dem Lehrling:** Name, Vorname:

Strasse, PLZ, Ort:

Gesetzliche/r Vertreter/in:

Im Rahmen des Ausbildungsverbundes für den Kochberuf wird der Lehrling für die Zeit

vom: ...................................... bis: ......................................, also für ............... Monate

im genannten Partnerbetrieb ausgebildet.

**17**

**Ausbildungsschwerpunkte sind** (bitte kennzeichnen):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1. Lehrjahr** | **2. Lehrjahr** | **3. Lehrjahr** |
| □ 1.1Grund-Mise en place | □ 2.1Zubereiten von kalten und warmen Vorspeisen | □ 3.1Vor- und Zubereitung von Mastge- flügel (Binden und Zerteilen usw.) |
| □ 1.2Schnitt- und Tournierarten von Gemüse und Kartoffeln | □ 2.2Zubereitung von braunen und weissen Saucen sowie Buttersaucen | □ 3.2Herstellen von Geflügelgerichten |
| □ 1.3Herstellen von Grundbrühen, Grundsaucen und Suppen | □ 2.3Vor- und Zubereitung der Fische (filetieren usw.) Herstellung von Fischgerichten | □ 3.3Vor- und Zubereitung von Haarwild |
| □ 1.4Zubereiten von Mehl-, Eier- und Käse­speisen; Teigwaren, Reis-, Kartoffel-, Gemüse- und Pilzgerichten | □ 2.4Vor- und Zubereitung von Schlachtfleisch (ausbeinen, portionieren usw.) | □ 3.4Herstellen von Haarwildgerichten |
| □ 1.5Herstellen von Salaten | □ 2.5Herstellung von Schlachtfleischgerichten | □ 3.5Selbstständiges Herstellen von Mahlzeiten (Prüfungsgerichte und à la carte-Gerichte) |
| □ 1.6Zubereiten von einfachen kalten Speisen | □ 2.6Zubereitung von Teigwaren | □ 3.6Herstellen von Massen, Crèmen sowie warmen, kalten und gefrorenen Süssspeisen |
| □ 1.7Kenntnisse der Kücheneinrichtung Werkzeuge, Kochgeschirr, Anrichtegeschirr usw.) | □ 2.7Selbstständiges Herstellen von Mahlzeiten (Personalmenus) | □ 3.7Warenkontrolle (Abnahme der Lieferanten), Kenntnisse über Aufbewahrungs- und Konservierungsarten (Tiefkühlen, Vakuumieren usw.) |
|  | □ 2.8Kenntnisse von Kochapparaten (Steamer, Combi-Steamer usw.) | □ 3.8Grundlagen im Servicebereich |

Der/die Ausbildungsverantwortliche des Partnerbetriebes ist für eine praxisgerechte Vermittlung der in diesem Zusatzvertrag festgelegten Ausbildungsschwerpunkte verantwortlich. Nach erfolgter Zusatzausbildung erstellt der Partnerbetrieb zuhanden des Lehrlings und zuhanden des Lehrbetriebes einen Ausbildungsbericht. Grundsätzlich verbleibt aber die Ausbildungsverantwortung beim Lehrbetrieb. Die Entschädigung richtet sich nach den Bestimmungen des Lehrvertrages.

**18**

**Besondere Bestimmungen**

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |
|  |

**Der Lehrbetrieb:** **Der Partnerbetrieb:**

Ort, Datum: Ort, Datum:

Unterschrift: Unterschrift:

**Gesetzliche/r Vertreter/in: Lehrling:**

Ort, Datum: Ort, Datum:

Unterschrift: Unterschrift:

**Genehmigt durch das Berufsbildungsamt:**

Ort, Datum: Unterschrift:

Dieser Zusatzvertrag wird vierfach angefertigt und dem Berufsbildungsamt zur Geneh­migung eingereicht. Nach der Genehmigung verschickt das Berufsbildungsamt den Vertragsparteien je ein Vertragsexemplar.