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