

# Schlussinspektion Unteroffiziersschule für Küchenchefs

Heuer ist alles etwas anders – so hat der Inspezient, Brigadier Guy Vallat, mit seinem Inspektionsteam die Schlussinspektion den Schutz- und Hygienevorgaben angepasst und klassenweise durchgeführt.

**Bestand und Herkunft der Teilnehmer**  
56 Teilnehmer haben die vergangene Unteroffiziersschule für Küchenchefs (UOS f KÜ C) absolviert (54 Männer und 2 Frauen).

Lehrverband (LVb)	Anzahl Teilnehmer
LVb Infanterie	19
LVb Führungsunterstützung	7
LVb Logistik	6
LVb Genie/Rettung und ABC	4
LVb Panzer/Artillerie	5
LVb Fliegerabwehr	2
LVb Flieger	4
aus Durchdienerbereitschaftskompanie	1
aus WK Formationen	8

20 Anwärter sind Durchdiener  
38 deutschsprachig / 15 französischsprachig / 3 italienischsprachig

## Berufsstatistik

Berufe	Anzahl	In %
Koch	44	78.6
Koch und Restaurationsfachmann	1	1.8
Koch mit Zusatzausbildung Diätkoch	3	5.4
Koch und Konditor-Confiseur	1	1.8
Fleischfachmann	2	3.6
Bäcker-Konditor-Confiseur	2	3.6
Milchtechnologe	1	1.8
Restaurationsfachmann	2	3.6

## Inspektionsthemen:

- Ausbildungsmethodik
- Entschlussfassung
- Führungstechnik
- Kompetenzen im Bereich SAR / AEK  
SAR: Situation/Aktion/Resultat  
AEK: Aussage/Erkenntnis/Konsequenz

Die Leistungsfähigkeiten der Teilnehmer wurde in jede Klasse in rund zwei Stunden überprüft. Nach der Meldung der Klassen haben die Gruppenführer vom Inspezienten Aufträge erhalten und haben sich im Rotationssystem auf die Posten begeben.

## Posten Ausbildungsmethodik

Auftrag an die Anwärter  
Vorbereiten und Durchführen einer Ausbil-

dungssequenz aus dem Ausbildungsmethodik-Katalog in den Themen:

- Küchensysteme / Notkocher
- Waffenhandhabung Sturmgewehr 90
- Formelle Ausbildung
- Sanitätsdienst

## Posten Entschlussfassung

Ausgangslage:  
- Sie sind KÜ C einer Einheit mit 170 Angehörigen der Armee (AdA), Sie haben 2 Truppenköche und 1 Küchenlogistiker zur Verfügung;  
- Sie befinden sich in stationären Verhältnissen und haben eine Einheitsküche gemäss Reglement Verpflegung der Armee zur Verfügung.

Themen für die Entschlussfassungsübung:

- Bereich Mobilmachung;
- Bereich Planung;
- Bereich Einkauf;
- Bereich Produktion;
- Bereich Verpflegungsausgabe;
- Bereich Rückführung (Foodwaste).

## Beispiel im Bereich Einkauf

Ausgangslage/Situation:  
- Rekrutenschulwoche 13, Mittwoch, 0630;  
- Der Küchenlogistiker macht die Lebensmittelkontrolle und hat ihnen soeben Meldung gemacht, dass es Unstimmigkeiten bei der Fleischlieferung gibt;  
- Der Frühstücksservice ist im vollen Gang, die Arbeiten für das Mittagessen starten gemäss ihrer Planung um 0730;  
- Zusätzlich erhalten Sie die Meldung vom Fourrier, dass für das heutige Mittagessen 50 AdA zusätzlich verpflegt werden müssen.

Ereignis/Auftrag:

- Die Lieferung ist unvollständig und die Temperatur des Hackfleischs, welches für das Mittagessen (Spaghetti Bolognese) vorgesehen ist entspricht nicht den reglementarischen Vorgaben (9 Grad C).

Der Anwärter führt eine Problemerkennung, Beurteilung der Lage durch und fasst einen Entschluss (Entschluss muss visualisiert werden: Zeit 15 Minuten).

Jeder Anwärter hält sich bereit, den Entschluss zu präsentieren, zu begründen und allenfalls Fragen des Fourriers zu beantworten (Präsentation max. 5 Minuten).

## Posten Führungstechnik

Auftrag an die Anwärter:  
- Erstellen der Betriebsbereitschaft des mo-

bilen Verpflegungssystem (MVS);  
- Erstellen der Transportbereitschaft der MVS.

## Posten SAR / AEK

Auftrag an die Anwärter:  
- Der Teilnehmer reflektiert eine erlebte Situation und bereitet ein SAR – AEK vor (Zeit 15 Minuten);  
- Jeder Anwärter hält sich bereit, das SAR – AEK zu begründen und allfällige Fragen des Postenchefs zu beantworten (Präsentation max. 5 Minuten).

Die Leistungen werden durch das Inspektionsteam erfasst und zusammengetragen.

Der Inspezient selnerselst erteilt zusätzliche Spezialaufträge an einzelne Anwärter.

Zum Beispiel:  
- Planung eines Nachtessens für 80 Heimbewohner;  
- Das Nachtessen wird um 1700 vor der stationären Küche abgeholt;  
- Zubereiten und Präsentieren des Nachtessens zur Degustation für 5 Personen in der Truppenküche (Zeit für Planung und Zubereitung der Degustationsportionen: 90 Minuten).

Die Besprechung der Inspektionsleistungen werden jeweils direkt durch die Inspektionsgehilfen auf den Posten vorgenommen. An der klassenweise Schlussbesprechung durch Br G. Vallat, würdigt er die Gesamtleistung der Klasse.

Dabei gewichtet er die erbrachten Leistungen nach den drei Hauptaufgaben eines jeden Küchenchefs:

- **Ausbildungsverantwortung** für seine Truppenköche, Küchenlogistiker und Fassmannschaft;
- **Führungsaufgabe als Küchenchef:** Einsatz seine Mannschaft, sicherstellen der Bedarfsverpflegung und einhalten der Hygiene- und Sicherheitsvorschriften;
- Funktion des Küchenchefs als **«Führungsgelhilfe des Kompaniekommandanten»** im Bereich Verpflegung.

Alois Schwarzenberger  
Freier Mitarbeiter

Foto: Kdo Ausb Zen Vpf + as

# Impressionen Inspektion UOS f Kü C



*Arbeit in Kl Kühni*



*Einzelarbeit*



*Präsentation einer Entschlussfassung*



*Einsatz in stationärer Küche*



*Inspektion Kl Benedetti*