OKK-Informationen

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen**

Band (Jahr): **55 (1982)**

Heft 2

PDF erstellt am: **29.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Weiterausbildung der Fouriere, Küchenchefs und der Kochgehilfen in Rekrutenschulen

Mit Datum vom 25. Januar 1982 ist jetzt auch die letzte Weisung zur Weiterausbildung der Versorgungsfunktionäre veröffentlicht worden. Diese letzte betrifft die Weiterbildung der Küchenchefs, während diejenige der Fouriere und Kochgehilfen bereits im Sommer 1980 festgelegt worden ist. In der Versorgungstruppen-Offiziersschule werden die angehenden Quartiermeister gemäss den Weisungen des Oberkriegskommissärs geschult und ausgebildet. Da die Weisungen zugleich über die Bundesämter an die Schulkommandanten der Rekrutenschulen gehen, ist auf zwei Wegen abgesichert, dass diese Weiterausbildung funktioniert.

Da es wichtig ist, bei der Weiterausbildung im WK auf Grundlagen aufbauen zu können, welche auch älteren und alten Fourieren und Quartiermeistern bekannt sind, veröffentlichen wir diese Weisungen. Wir tun dies in der Hoffnung, es werde ihnen in jeder Rekrutenschule von jedem abverdienenden Quartiermeister und Fourier auch nachgelebt.

Rahmenprogramm für die Ausbildung der Fouriere beim Abverdienen

(AOS, Ziffer 257 — 25. Juli 1980)

1. Nach Beendigung der Fourierschule ist die Ausbildung für den Einheitsrechnungsführer nicht abgeschlossen; denn die Fourierschule und das anschliessende Abverdienen bilden zusammen ein Ganzes.

2. Die Bundesämter überwachen, dass in ihren Rekrutenschulen die entsprechenden Ausbildungsprogramme ausgearbeitet und die Ausbildung durchgeführt werden. Das vorliegende Rahmenprogramm bildet die Grundlage für eine künftig gleichgerichtete Ausbildung in sämtlichen Schulen.

3. Bei der Ausbildung der Fouriere während des Abverdienens sind folgende drei Bereiche zu unterscheiden:

   3.1. **Tägliche Arbeitsvorbereitung**

   Bei der täglichen Arbeitsvorbereitung soll der Fourier am Vorabend den nächsten Tag im Detail planen (Termine, Friktionsmöglichkeiten erkennen, Prioritäten und Kontrollen festlegen). Der Quartiermeister muss bei dieser Arbeit den Fourier bezüglich Arbeitstechnik und Arbeitsorganisation unterstützen.

   3.2. **Vertiefen des Stoffes der Fourierschule**

   Das Vertiefen des Stoffes aus der Fourierschule und die truppengattungsbezogene Ausbildung haben im fachtechnischen Bereich durch den Quartiermeister zu erfolgen (Buchhaltungs- und Rechnungswesen, Versorgung, Verpflegungsdienst, Betriebsstoffdienst, Postdienst, Kriegsmobilmachung, Küchendienst). In andern Fachbereichen (Gefechtsausbildung, Sanitätsdienst, AC-Schutzdienst, Armeesport) können Spezialisten aus dem Truppenoffizierskader beigezogen werden.

   3.3. **Weiterausbildung**

   3.3.1. Die Weiterausbildung ist aufgrund des vorliegenden Rahmenausbildungsprogrammes durchzuführen. Diese Ausbildung kann grösstenteils in Übungen der Schu-

len integriert werden. In der Offiziersschule wird der Quartiermeister-Aspirant als Ausbildner für den Bereich Weiterausbildung vorbereitet.

3.3.2. Zielsetzungen für die **Weiterausbildung** der Fouriere beim Abverdienen.

Fach	Der Fourier soll . . .
Versorgungsdienst	
	- die Standorte der Einrichtungen der ihm unterstellten Dienste auf dem Einheitsversorgungsplatz erkunden, das Einrichten leiten und den Betrieb sicherstellen (inkl. Sicherung und Verteidigung)
	- die Versorgung für Verpflegung, Betriebsstoff und Post ab Bataillons- / Abteilungsversorgungsplatz bis auf Stufe Zug, allenfalls Gruppe, unter Leitung des Stabseinheitskommandanten sowie unter Mitwirkung des Feldweibels durchführen
	- einen Basisversorgungsplatz in Betrieb besichtigen und an einer Versorgung für Verpflegung und Betriebsstoff auf dem Basisversorgungsplatz teilnehmen
	- neu unterstellte Züge / Detachemente fachdienstlich in die bestehende Einheitsorganisation integrieren und wieder herauslösen
Verpflegungsdienst	
	- eine Kriegsküche (nach AC-Schutz-Normen) erkunden, das Einrichten leiten und den Betrieb sicherstellen
	- Tagesmenus aufgrund zugeteilter Verpflegungsmittel (Vsg nach Bestand und Mengen der Kriegstagesportion) zusammenstellen, zubereiten und verpflegen lassen
	- Friktionen in der Verpflegungsbeschaffung bewältigen
	- die Einheit über die Verpflegung in der Armee (Gemeinschaftsvpf, Pflichtkonsum usw.) sowie über die Zubereitung von Verpflegung durch den Angehörigen der Armee (Gamelle, Notkocher) orientieren
Betriebsstoffdienst	
	- die Friktionen in der Betriebsstoffbeschaffung bewältigen
	- die Fassung von Betriebsstoff durch Instruktoren administrativ behandeln
Kriegsmobilmachung	
	- im Rahmen des Organisationsplatzes einer Einheit die Einrichtungen und die Organisation seines Dienstes erklären
	- die Einheit über die Versorgung mit Verpflegung bei einer Kriegsmobilmachung orientieren
Ausbildungsmethodik	
	- die in der Fourierschule erstellten Arbeitsprogramme an die schulinternen Verhältnisse anpassen und die Ausbildung organisieren, leiten und beurteilen
Rechnungswesen	
	- Neuerungen im Rechnungswesen erklären und anhand von Fallbeispielen verdeutlichen
	- rekrutenschulbezogene Vorkommnisse im Rechnungswesen (Truppenkasse, Bedienstetenentschädigungen, Spezialkompetenzen usw.) behandeln

Brigadier Ehrsam (hier an der Delegiertenversammlung in Zofingen 1981) erliess die Weisungen, Oberst Kesselring schuf sie und der Kdt der Fourierschulen, Major Rusch (rechts) bildet die Fouriere entsprechend aus.

Befehlsausgabe zu «Verteidigung des Kochplatzes».

Rahmenprogramm für die Ausbildung der Küchenchefs beim Abverdienen

(AOS, Ziffer 4 — 25. Januar 1982)

1. Nach Beendigung der UOS für Küchenchefs ist die Ausbildung für den Küchenchef nicht abgeschlossen. Die UOS für Küchenchefs und das anschliessende Abverdienen bilden zusammen ein Ganzes.

2. Die Bundesämter überwachen, dass in ihren Rekrutenschulen die entsprechenden Ausbildungsprogramme ausgearbeitet und die Ausbildung durchgeführt werden.

   Das vorliegende Rahmenprogramm bildet die Grundlage für eine gleichgerichtete Ausbildung in sämtlichen Schulen.

3. Bei der Ausbildung der Küchenchefs während des Abverdienens sind folgende drei Bereiche zu unterscheiden:

   3.1. **Tägliche Arbeitsvorbereitung**

   Der Küchenchef hat täglich den nächsten / übernächsten Tag im Detail vorzubereiten (Bestellzettel, Arbeitsplan usw.). Der Fourier hat ihn bei dieser Arbeit anzuleiten und zu unterstützen.

   3.2. **Vertiefen des Stoffes der UOS für Küchenchefs**

   Die Grundschulung gemäss AOS 81 hat auch für den Küchenchef Gültigkeit.

   Das Vertiefen des Stoffes aus der UOS für Küchenchefs und die truppengattungsbezogene Ausbildung haben durch den Quartiermeister zu erfolgen. Für bestimmte Fachbereiche (Gefechtsausbildung, Sanitätsdienst, AC-Schutzdienst, Armeesport) können Spezialisten aus dem Truppenoffizierskader beigezogen werden. Die praktische Ausbildung im Küchendienst lässt der Quartiermeister zweckmässigerweise frühzeitig durch einen Küchenchef vorbereiten, der dann unter seiner Leitung den Stoff vermittelt.

   3.3. **Weiterausbildung**

   3.3.1. Die Weiterausbildung ist aufgrund des vorliegenden Rahmenausbildungsprogrammes durchzuführen. Soweit möglich ist die praktische Ausbildung in Übungen der Schulen zu integrieren. In der Offiziersschule sowie in der Fourierschule werden die fachtechnischen Vorgesetzten des Küchenchefs für die Leitung dieser Ausbildung vorbereitet.

   3.3.2. Zielsetzungen für die **Weiterausbildung** des Küchenchefs beim Abverdienen

Fach	Der Küchenchef soll . . .
Verpflegungsdienst	
– Verpflegungsplanung	
	– die Besonderheiten der Truppenverpflegung, insbesondere die zur Verfügung stehenden Mittel erklären
	– die Aufteilung der Tagesverpflegung je nach den gegebenen Verhältnissen (stationär, Feldverhältnisse, 24 h Betrieb, Nachschub) richtig vornehmen
– Pflichtkonsum	
	– die Pflichtkonsumartikel nennen und die verschiedenen Abgabemöglichkeiten erklären
– Vorschriften und Weisungen	
	– über die neuesten Adm Weisungen OKK orientiert sein

Küchendienst

- Pflichtkonsum
  - die Pflichtkonsumartikel in Zusammenarbeit mit dem Fourier entsprechend dem Arbeitsprogramm des Kdt optimal einplanen und abwechslungsreich verarbeiten
- Kochkistenkochen
  - pro Woche mindestens eine Hauptmahlzeit in Kochkisten zubereiten (so oft wie möglich in Feldverhältnissen)
  - den Arbeitsablauf vorschriftsgemäss durchführen
- Fleischverarbeitung
  - mindestens alle 4 — 5 Wochen einen ganzen Vorderviertel korrekt zertrennen und verarbeiten
- Verpflegung bei Nachschub
  - Tagesmenus aufgrund zugeteilter Verpflegungsmittel (Vsg nach Bestand und Mengen der Kriegstagesportion) zusammenstellen und zubereiten
- ACS im Küchendienst
  - bei den Einrichtungen des Verpflegungsdienstes, beim Transport und bei der Lagerung der Versorgungsgüter geeignete Schutzmassnahmen gegen AC Einwirkungen treffen
  - die Anforderungen an eine Kriegsküche (Notkochplatz) erklären, eine Kriegsküche (evtl. exkl. Geniedienst) einrichten und während mindestens 24 h betreiben
- Unterstellungsänderungen
  - die personelle und materielle Einsatzbereitschaft in seinem Bereich, auch bei Unterstellungsänderungen, richtig beurteilen und geeignete Massnahmen zu ihrer Sicherstellung treffen

Versorgungsdienst

- den Versorgungsablauf mit Verpflegungsmitteln vom Basisversorgungsplatz bis zur Küche nennen
- Aufbau und Organisation des Einheits-Versorgungsplatzes erklären
- die eigene Aufgabe im Rahmen des Einheits-Versorgungsplatzes beschreiben und erfüllen

Kriegsmobilmachung

- im Rahmen des Organisationsplatzes einer Einheit die Einrichtungen und die Organisation seines Dienstes erklären
- die Pflichten des Küchenchefs als Angehöriger des Korpsmaterialfassungsdetachementes erläutern
- die Zusammensetzung der Mobilmachungsverpflegung aufzählen und verschiedene Zubereitungsmöglichkeiten aufzählen

Gefechtsausbildung

- im Rahmen von Einsatzübungen Entschlüsse für die Sicherung und Verteidigung der Küche entsprechend der Lage selbständig fassen, klar und zwingend befehlen, Details durchsetzen, bei Feindkontakt zweckmässig reagieren

Ausbildungsmethodik

- den Stoff gemäss Programm «Ausbildung der Kochgehilfen in Rekrutenschulen» unter Berücksichtigung der gegebenen Umstände methodisch und inhaltlich richtig vermitteln und die gesteckten Ziele bei seinen Kochgehilfen erreichen

Ausbildung der Kochgehilfen in Rekrutenschulen

(25. Juni 1980)

1. **Allgemeines**

   Die Zielsetzungen für die Grundschulung in der Rekrutenschule (AOS 80) bleiben auch für Kochgehilfen gültig.

2. **Zielsetzungen für die fachtechnische Ausbildung** (Besondere Grundschulung)

   Der Kochgehilfe soll
   - den gesamten, fachtechnischen Arbeitsablauf einer Militärküche erklären
   - einfache Mahlzeiten und einzelne Speisen einwandfrei zubereiten
   - bei Ausfall des Küchenchefs die Küche einer Einheit während 2 — 3 Tagen selbständig führen
   - das Küchenmaterial unter Beachtung aller Sicherheitsvorschriften handhaben und warten

Fach	Der Kochgehilfe soll . . .	Bemerkungen
Dienstbetrieb	- die Aufgaben, Verantwortung und Pflichten des Kochgehilfen erklären - über die Zusammenarbeit Qm, Four und Küchenchef orientiert sein - die Organisation einer Militärküche erklären	Regl. 60.1 «Truppenhaushalt» (TH) Ziff. 23 – 33
Hygiene, Ordnung und Sauberkeit	- gepflegt und sauber auftreten - die Hygienevorschriften einhalten - Ordnung in Küche und Magazinen selbständig erstellen - die Reinigungsmittel zweckmässig anwenden	TH 82 – 107

Sicherheitsvorschriften	- die Sicherheitsvorschriften in Zusammenhang mit
	  - Kochen in Elektroküchen
	  - Kochen in Stand- und Druckkochkesseln
	  - Kochen mit festen Brennstoffen
	  - Erhitzen von Oel und Fett erklären und anwenden
		TH 312 1 — 5
		313 4
		317 1 – 5
		352, 353

Küchenkorpsmaterial	- das Küchenkorpsmaterial bezeichnen und seine Verwendungsmöglichkeiten erklären - die Übernahme, die Lagerung sowie den Parkdienst des Küchenkorpsmaterials anhand der Reglemente durchführen	TH 38 – 43 Anhang I Seiten 13 – 15
Benzinvergaserbrenner	- die Übernahme, die Inbetriebsetzung und den Tagesparkdienst selbständig ausführen - die Sicherheitsvorschriften erklären und anwenden	Regl. 60.12 «Benzinvergaserbrenner» Ziff. 37 – 39, 41 — 46, 62 – 67

Rüstarbeit	– die Rüstarbeit sorgfältig, zweckmässig und sauber durchführen	TH 246, 347, 350
Fleischkenntnis und Verarbeitung	– die Hauptteile des Vorder- und Hinterviertels bezeichnen – das Ausbeinen und die Verarbeitung korrekt ausführen – die besten Verwendungsmöglichkeiten der Fleischstücke erklären	TH 187 – 189, 349
Allgemeine Fachkenntnisse	– die Fachausdrücke gemäss Regl. 60.6 «Kochrezepte für die Militärküche», Seiten 3 – 5, ohne Verwendung von Unterlagen, erklären – die Schnittarten von Gemüse und Kartoffeln erklären und anwenden – die Portionierung von Brot und Käse korrekt durchführen	TH 187 – 189 Regl. 60.6 Seiten 8 — 9
Zubereitung von Mahlzeiten in stabilen Küchen		
a) Frühstücke	– die verschiedenen Frühstücksarten nennen – die Berechnung der Quantitäten und die Zubereitung der Getränke sowie die Bereitstellung der Zutaten selbständig durchführen	Regl. 60.6
b) Haupt- und Nebenmahlzeiten	– die Zubereitung von einzelnen Speisen wie: – Suppen – Fleischgerichten – Kartoffeln, Teigwaren, Reis u. Mais – Gemüse – Salate – Desserts selbständig durchführen – die Speisen appetitlich anrichten	Regl. 60.6 TH 360 – 367
Zubereitung von Mahlzeiten in Kochkisten	– die Wichtigkeit und die Bedeutung einer guten «Mise en place» erklären – die Besonderheiten des Kochens in Kochkisten erläutern – die praktische Zubereitung von kompleten Mahlzeiten unter Anleitung des Küchenchefs durchführen	Regl. 60.6 TH 329 – 332
Speiseresten	– die Verwendungsmöglichkeiten von verschiedenen Speiseresten erläutern – die Massnahmen zur Vermeidung von Speiseresten treffen – Speiseresten korrekt lagern und verwenden	TH 375 – 379