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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 59 (1986)

Heft: 10

Artikel: Wir stellen vor : Zentralkurs für Ausbildungsleiter im Küchendienst (ZAK)

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-519204

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 24.08.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Wir stellen vor

Zentralkurs für Ausbildungsleiter im Küchendienst (ZAK)

(Stg) In den Jahren 1967 bis 1985 führte das Kommando der Unteroffiziersschulen (UOS) für Küchenchefs in Thun alljährlich zentrale Vorbereitungskurse für Truppenküchenchefs durch. In diesem Jahr wurden keine solchen Kurse durchgeführt, um die Möglichkeit zu haben, das Konzept zu überarbeiten. Nun beginnen im nächsten Jahr die Kurse unter dem neuen Titel «Zentralkurs für Ausbildungsleiter im Küchendienst» (ZAK).

Der verantwortliche Redaktor hatte 1985 Gelegenheit, den letzten Kurs nach altem Konzept zu besuchen und die im Laufe der Jahre mit diesem Kurs entstandenen Probleme und neuen Lösungsmöglichkeiten mit dem damaligen Kommandanten zu besprechen. Im folgenden Bericht geben wir Ihnen unsere Eindrücke dieses Besuches und Auszüge aus den neuen Weisungen des Oberkriegskommissärs für die «Zentralen Kurse für die Ausbildungsleiter im Küchendienst» wieder.

Warum ein neues Konzept?

Die Erkenntnis, dass bisher das Stoffprogramm zu wenig mit den Stoffprogrammen der Heereseinheiten koordiniert werden konnte, ist ein Grund zur Neugestaltung.

Weiter wurde festgestellt, dass die zuständigen Kriegskommissäre und Quartiermeister den Zweck des Kurses falsch interpretiert haben. Denn die Teilnehmer werden zur Ausbildung, d. h. zur Weitergabe des Gelernten an die anderen Küchenchefs im Verband, vorbereitet.

Die Auswahl der Teilnehmer wurde in letzter Zeit ebenfalls immer schlechter und so sanken auch die Teilnehmerzahlen von Jahr zu Jahr mehr. 1982 wurden 160 Teilnehmer, 1984 noch 75 Teilnehmer und 1985 nur 62 Teilnehmer ausgebildet.

Ein weiterer Grund zur Überprüfung des bisherigen Konzeptes bildete der Umstand, dass von Truppenseite trotz des bestehenden Kursangebotes zur Ausbildung im Küchendienst immer wieder Instruktionsunteroffiziere des Oberkriegskommissariates angefordert wurden.

Anlässlich der letzten Kurse im Jahre 1985 wurde auch eine Befragung bei den Teilnehmern durchgeführt, deren Ergebnisse nun auch in die Neukonzeption eingebaut wurden.

All diese Punkte führten zur Überarbeitung des Kurszieles, des Ausbildungsprogramms und der Ausschreibung.

Was muss der Quartiermeister oder Fourier wissen?

Während den kommenden Herbstmonaten findet die Ausschreibung über die Heereseinheiten und der Bundesämter statt. Die Meldefrist läuft Ende Jahr ab. Wir erachten es als sehr wichtig, dass die Quartiermeister und Fouriere über den nach neuem Konzept durchzuführenden Kurs informiert sind. Je mehr unsere Leser über diese sehr gute Ausbildungsmöglichkeit für Lernbereite und zur Weitergabe des erhaltenen Wissens geeignete Truppenküchenchefs informiert sind, je besser wird das Ergebnis. Es gilt zu beachten, dass die periodische Berücksichtigung der Angehörigen aus Heereseinheiten und Armeetruppen bis 1992 bereits bekannt ist.

Ebenfalls ist das Ausbildungsprogramm für sämtliche Kurse bis 1992 bereits vorgegeben. So kann eine Koordination und Vorbereitung in der Ausbildung der Heereseinheiten und die personelle Planung bestens garantiert werden. Die Kursdauer wurde übrigens auf drei Tage ausgedehnt, was einen besseren Lernerfolg gewährleistet.

Achtung:

Es dürfen keine direkten Anmeldungen erfolgen! Der Dienstweg ist strikte einzuhalten (über den vorgesetzten Quartiermeister und/oder den Einheitskommandanten an die zuständige Heereseinheit).

Ausbildungsprogramme der Zentralen Vorbereitungskurse 1967 – 1985

Jahr	Benzinvergaser-brenner	Kochen in Koch-kisten	Stationäre Küchen und Theorieunter-richt	Fleischkenntnis	ACS im Küchen-dienst	Armeeproviant Pflichtkonsum	Küchenkorps-material
1967	– Materialkenntnis – Inbetriebsetzung – Parkdienste	– Frühstücksgetränke am Vorabend – Gebratene Fleisch-gerichte (Ragout) – Stocki					
1970	– Behebung von Störungen – Sicherheits-vorschriften	– Verwendung der Bratpfanne (versch. Gerichte) – Reis – Teigwaren	– Allgemeines über das Früh-stück – Zubereitung von Milchkaffee				
1973		– Eintopfgerichte – Gnagi Bauern-kartoffeln – Hörnli Eintopf – Speck Dörrbohnen	– Vorgekochte Ge-richte zur Abga-be auf Mann Teilweise in KoKi und Geb K Apparat	– Fleischkenntnis	– Anlegen von Wasservorräten		
1976	– Materialkenntnis – Inbetriebsetzung – Sicherheitsvor-schriften – Grossparkdienst	Geschnetzeltes Curry – Hackbeefsteaks II – Champignons – Hörnli – Knöpfli – Mais				– Fleisch-Gross-konserven – Dosenmenus – Frischhaltebrot	
1979		– Ragout – Reis – Spaghetti – Knöpfli – Stocki – Mais			– Allgemeines Verhalten – Massnahme des Kü Chefs – Kriegsküche – Notkochplatz – Lagerung von Lebensmittel, Wasser, Material		– Die Einheits-küchenkiste – TBS «Küchen-korpsmat I»

1981	– Materialkenntnis – Inbetriebsetzung – Sicherheitsvorschriften – Grossparkdienst	– Pastetlifüllung – Hackbeefsteaks II – Zwiebelsauce – Schweinefleischkons.-Eintopf – Käseschnitten mit Frischhaltebrot – Nudeln, Knöpfli, Reis				– Fleisch-Grosskonserven – Dosenmenus – Frischhaltebrot	
1982	– Behebung von Störungen – Sicherheitsvorschriften	– Verwendung der Bratpfanne – Ragout – Zwiebelsauce – Käseschnitten – Gemüsesuppe – Bratwürste – Reis, Nudeln		– Fleischkenntnis		– Pflichtkonsum (Ausstellung) – Schokoladewaffeln – Punschkugeln	
1983	– Materialkenntnis – Funktion, Betriebsanleitung – Tagesparkdienst und Kontrollen	– Blanquette – Fleischkugeln–Velouté – Fleischkons.-Velouté – Champignons – Stocki – Stampfkartoffeln			– Kriegsküche – Notkochplatz – Schutz von Lebensmittel, Mat und Brennstoffe stationär und bei Trsp	– Frischhaltebrot und Pflichtkonsum – Käseschnitten – Kanapées	
1984	– Ausbildungsmethodik – Kurslektion am Benzinvergaserbrenner	– Schweinefleisch Kabis-Eintopf – Speck-Lauch-Eintopf – Gulasch – Pastetlifüllung – Reis				– Pflichtkonsum – Frischhaltebrot – Kanapées	– Unterhalt und Parkdienst am Küchenkorpsmat – TBS «Küchenkorpsmat II»
1985	– Ausbildungsmethodik – Materialkenntnis – Inbetriebsetzung- – Sicherheitsvorschriften – Tagesparkdienst	– Gemüsesuppe – Ragout – Knöpfli/Stocki – Kabissalat – alle Käsegerichte	– Verpflegungsplanung in erschwerten Verhältnissen		Beurteilung bei der Erkundung Beurteilungsschema für den Ausbau einer Kriegsküche Reihenfolge Ausbau Fachtech Verhalt.-massnahmen bei AC BG		

Programm für den Zentralen Kurs für Ausbildungsleiter im Küchendienst für die Jahre 1987/88 (Kurs à 3 Tage)

Thema	Zielsetzung	Zeitaufwand
Ausbildungs-methodik	– Die Grundsätze der Ausbildungsmethodik aufzählen – Selbständig einen Lektionsplan erstellen – Den im Programm aufgeführten Stoff vollständig und methodisch richtig vermitteln	3 Std.
Benzinvergaser-brenner I. Teil (BVB)	– Die Bestandteile des Benzinvergaserbrenners gem. Regl. auswendig benennen – Die Funktion aller Bestandteile des BVB auswendig und fehlerfrei erklären – Den Benzinvergaserbrenner fehlerfrei in Betrieb setzen und ablöschen	2 Std.
Benzinvergaser-brenner II. Teil (BVB)	– Den Tagesparkdienst inkl. Funktionskontrolle richtig durchführen – Die Sicherheitsvorschriften auswendig aufzählen und beachten – Den Grossparkdienst korrekt erklären und durchführen	2 Std.
Fleischkenntnis am Vorderviertel und Hinterviertel	– Die allgemeinen Vorschriften bezüglich Lieferungsvorschriften benennen – Die bei der Lieferung vorzunehmenden Kontrollen aufzählen und anwenden – Die Hauptteile des Vorder- und Hinterviertels auswendig benennen – Die Vorder- und Hinterviertel zerlegen, ausbeinen und die Fleischstücke pfannenfertig vorbereiten – Die Konservierungsarten für Fleisch in einfachen Verhältnissen aufzählen und anwenden	5 Std.
Kochen in Kochkisten		
– Frühstückgetränke	– Fehlerfreie und selbständige Zubereitung aller Frühstückgetränke am Vorabend durchführen	2 Std.
– Verwendung Pfanne	– Die Verwendung der Kochkistenbratpfanne bezüglich Braten, Backen und Dünsten beherrschen	
– gebratene Fleischgerichte	– Ein gebratenes Fleischgericht (Ragout) fehlerfrei erklären und praktisch zubereiten	4 Std.
– Teigwaren	– Verschiedene Teigwarensorten fehlerfrei zubereiten	
Hygiene	– Die Verantwortung als Küchenchef im Zusammenhang mit Ordnung, Sauberkeit und allgemeiner Hygiene erklären – Die Folgen bei Missachtung der Hygienevorschriften interpretieren und erklären	2 Std.
Zwischen-verpflegung	– Sinn und Zweck der Zwischenverpflegung erklären – Die Begriffe «starke» und «schwache» Zwischenverpflegung interpretieren – Verschiedene Zwischenverpflegungen zusammenstellen und praktisch vorbereiten	2 Std.

Auszug aus den Weisungen des Oberkriegskommissärs für die «Zentralen Kurse für die Ausbildungsleiter im Küchendienst» (ZAK)

Zweck der Kurse

Die Kurse bezwecken die Ausbildung von fachtechnischen Ausbildungsleitern zur Unterstützung der Quartiermeister bei der Durchführung von Instruktionstagen für Versorgungsfunktionäre im Truppenverband im KVK oder WK/EK.

Auswahl der Teilnehmer

Die Quartiermeister sind für die Auswahl der Teilnehmer verantwortlich und orientieren diese vorgängig über Sinn und Zweck des Kurses.

Die Auswahl hat im Interesse der Sache mit grösster Sorgfalt zu erfolgen. Es sind in erster Linie Küchenchefs (Wm oder Kpl) mit Erfahrungen aus mindestens drei WK aufzubieten. Ausnahmsweise können, wenn die notwendige fachtechnische Fähigkeit vorhanden ist, auch Fouriere sowie geeignete Anwärter aus Landwehr Formationen gemeldet werden.

Die Kandidaten sollen folgende Voraussetzungen aufweisen:

- geistige Beweglichkeit
- gereifte Persönlichkeit
- gute Führungseigenschaften
- sehr gute fachtechnische Fähigkeiten
- evtl. Ausbildungserfahrung aus der zivilen Tätigkeit.

Programm für den Zentralen Kurs für Ausbildungsleiter im Küchendienst für die Jahre 1989/90 (Kurs à 3 Tage)

Thema	Zielsetzung	Zeitaufwand
Ausbildungsmethodik	– wie 1987/88	3 Std.
BVB I. Teil	– wie 1987/88	2 Std.
BVB II. Teil	– wie 1987/88	2 Std.
ACSD	– Die Schutzmöglichkeiten von Verpflegungsmitteln, Trinkwasser und Material für die Lagerung und den Transport aufzählen und vorkehren – Die Anforderungen an eine Kriegsküche erklären – Die Möglichkeiten der Zubereitung von Speisen bei verschiedenen AC BG beschreiben und praktisch anwenden	4 Std.
Kochen in Kochkisten		
– gekochte Fleischgerichte	– Verschiedene gekochte Fleischgerichte (Blanquette, Curry-Voressen, Kutteln) fehlerfrei erklären und praktisch zubereiten	5 Std.
– Beilagen	– Verschiedene Beilagen (Reis, Kartoffelstock aus Flocken, Salzkartoffeln) fehlerfrei zubereiten	
– Dessert	– Verschiedene Crèmen (Vanille, Schokolade, Haselnuss) fehlerfrei zubereiten	
Pflichtkonsum	– Sinn und Zweck der Pflichtkonsum-Artikel erklären – Die Artikel des Pflichtkonsums auf verschiedene Arten für Abgabe an die Truppe zubereiten	4 Std.
Verpflegungsplan	– Den Fourier betreffend Verpflegungsplanung in erschwerten Verhältnissen beraten	2 Std.

Durchführung der Kurse

Die Kurse werden durch das Kommando der Unteroffiziersschule für Küchenchefs in Thun durchgeführt.

Platzzuteilung

Die Truppe hat die Möglichkeit, die Teilnehmer im Turnus von zwei Jahren aufzubieten. Reihenfolge:

Jahre mit ungerader Zahl (1987/89/91):

FAK 1, Geb AK 3, FF Trp, AHQ Rgt 1, MED, Warnrgt 1.

Jahre mit gerader Zahl (1988/90/92):

FAK 2, FAK 4, BAUEM, BATT, MFD.

Es besteht die Möglichkeit, pro 1–2 Bat/Abt einen Absolventen aufzubieten.

Ort und Zeit der Kurse

Diese Kurse von drei Tagen finden in der Regel im Monat April in Thun statt und werden an die WK- bzw. EK-Pflicht angerechnet. Die Teilnehmer sind dementsprechend im Laufe des Truppendienstes gemäss Weisungen des Einheitskommandanten früher zu entlassen.

Zentraler Kurs 1987

Vom 22. bis 24. April 1987 für die oben erwähnten Teilnehmer der Jahre mit ungerader Zahl.

Dokumentation

Der Kursteilnehmer erhält eine detaillierte Dokumentation. Diese Anleitung dient zur Vorbereitung und Durchführung von Weiterbildungskursen im Truppenverband während zwei Jahren.

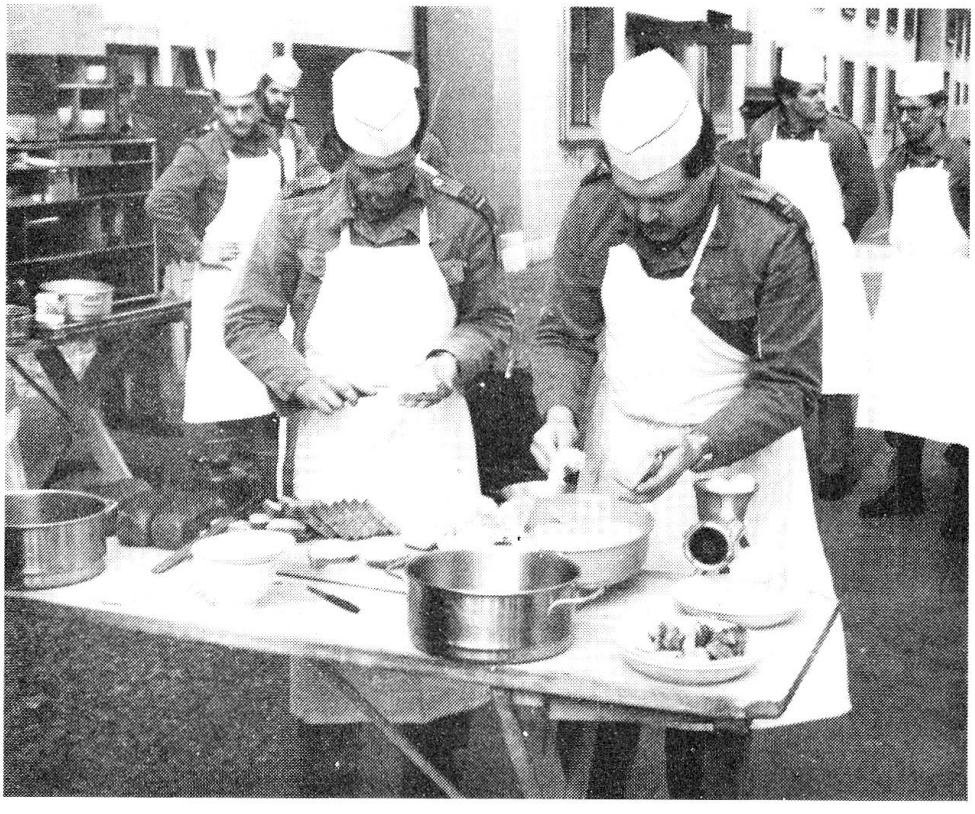
Die Dokumentation wird auf Verlangen allen interessierten Quartiermeistern zugestellt. Allfällige Bestellungen sind direkt an das Kommando UOS für Küchenchefs, Kaserne, 3602 Thun, zu richten.

Durchführung der Weiterbildungskurse im Truppenverband

Damit die Kurse bei der Truppe erfolgreich durchgeführt werden können, ist es erforderlich, dass die Quartiermeister in der *Eigenschaft als Kurskommandant* rechtzeitig die notwendigen Vorbereitungen an die Hand nehmen, die Befehle erteilen und den Kursen *persönlich* vorstehen.

Kursprogramm

Die Kursprogramme für die Jahre 1987/88 und 1989/90 sind vorstehend abgedruckt.



Zukünftige Ausbildungsleiter im Küchendienst.