

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 66 (1993)

Heft: 11

Rubrik: OKK-Informationen

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 18.03.2025

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

UOS für Küchenchefs

Zentraler Kurs für Ausbildungsleiter im Küchendienst (ZAK)

Was ist der ZAK?

Beim ZAK handelt es sich um die Weiterausbildung und Schulung von fachtechnischen Ausbildungsleitern im Küchendienst. Küchenchef-Wachtmeister und -Korporale erlangen in einem dreitägigen Kurs die Fähigkeit, anlässlich von Weiterausbildungskursen (KVK/WK/EK) die Quartiermeister in der fachtechnischen Weiterausbildung der Verpflegungsfunktionäre zu unterstützen. Die Kursteilnehmer werden nicht nur informiert, sie erarbeiten ihre diesbezüglichen Ausbildungsunterlagen unter Anleitung der Fachinstruktoren.

Zielsetzungen des Kurses (Stichworte)

Ausbildungsmethodik

- die Grundsätze des Lernens nennen
- Kurzlektionen richtig vorbereiten, vermitteln und objektiv beurteilen

Kochen in Kochkisten

- verschiedene Gerichte selbständig zubereiten und beurteilen

Erstellen von Verpflegungsplänen

- Verpflegungspläne unter Berücksichtigung der gegebenen Rahmenbedingungen gruppenweise erstellen und beurteilen (Programm, Vorschriften, Saison, Zusammenarbeit mit Four)

Pflichtkonsum

- Die Pflichtkonsumartikel nennen und deren Verwendungszwecke aufzeigen

Kochen in Dampfdruckapparaten

- Besonderheiten, Vorteile, An-

wendungsbereich sowie Vorgehen erläutern

Combi-Steamer

- Einsatzmöglichkeiten anhand der Unterlagen praktisch aufzeigen

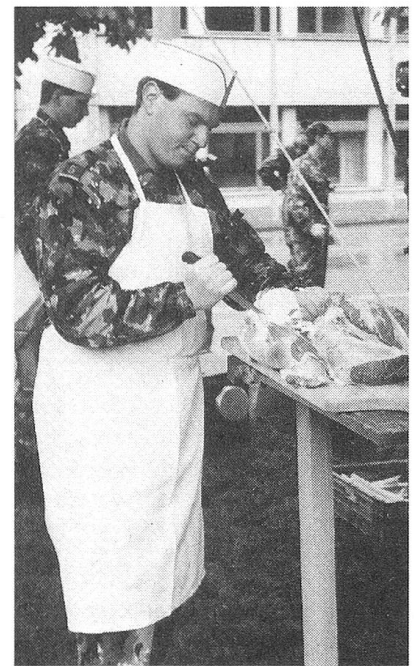
In der Ausbildungsmethodik werden in Form einer Repetition Begriffe wie Lernen, Lernbereiche, Informationsverarbeitung, Motivation, Unterrichtsgestaltung, Lernziele, Ausbildungshilfen, Vorbereitung des Unterrichts, Lektionsplan, methodische Anforderungen, Ausbildungsstufen usw. behandelt. Im Anschluss daran sind fünf Kurzlektionen zu folgenden Themen vorzubereiten: Umweltschutz in der Armee, Zwischenverpflegungen, Benzinvergaserlampe, Tagesparkdienst am Benzinvergaserbrenner und Grundsätze der Truppenverpflegung, welche anschliessend im Klassenrahmen von verschiedenen Teilnehmern vorgetragen und von der Klasse beurteilt werden.

Im Unterricht «Kochen in Kochkisten» werden nebst einer Löt-schentaler Linsensuppe ein Curryvoessen, Gemüsereis, Rata-touille, «Schnitz und drunder» sowie Rotweimbirnen zubereitet.

Nach einer Repetition der Themen «Anforderungen an die Truppenverpflegung», «Aufteilung der Tagesverpflegung» sowie «Starke und schwache Zwischenverpflegungen», wird als nächstes Thema das Erstellen von Verpflegungsplänen behandelt. Gruppenweise werden unter Berücksichtigung der Rahmenbedingungen (Arbeitsprogramm, Saison usw.) Verpflegungspläne erstellt und beurteilt. Während einer Lektion werden die

Pflichtkonsumartikel anhand einer Ausstellung vorgestellt. Die Erläuterung der Verwendungsmöglichkeiten bilden den Abschluss dieses theoretischen Teils.

Als Ausbildung an den Dampfdruckapparaten bereitet jede Klasse ihre eigene Mahlzeit zu, und zwar: Berner Erbsensuppe, Freiburger Schafsvoessen, Schnittlauchkartoffeln und Karamelköpfl.



Die Kursteilnehmer werden beim Zentralen Kurs für Ausbildungsleiter im Küchendienst (ZAK) nicht nur informiert, sie erarbeiten ebenso unter Anleitung der Fach-Instruktoren ihre entsprechenden Ausbildungsunterlagen.

Foto: Meinrad A. Schuler

Als Abschluss der praktischen Ausbildung wird der Combi-Steamer vorgestellt und seine vielfältigen Möglichkeiten aufgezeigt. Als Heissluftofen, Gleichdruck-Dampfapparat wie auch als Combi-Gerät zum Dämpfen, Dünsten und Braten, leistet das Gerät bereits in einigen modernen Militärküchen hervorragende Dienste.

Der nächste ZAK findet vom 26. bis 28. April 1994 in Thun statt.

Kurzinterview mit Oberst Charles Pillevuit, Kdt UOS für Kü Chefs:

Küchenchefs-Schulen bleiben in Thun

-r. Anlässlich des Ausfluges der Sektion Zentralschweiz des Schweizerischen Fourierverbandes (siehe auch Sektionsnachrichten Zentralschweiz) benützte «Der Fourier»-Mitarbeiterin Heidi Wagner-Sigrist die Gelegenheit, einige Fragen an Oberst Pillevuit zu richten.

Was hat sich zwischen dem Küchenchef Ihrer Zeit und dem jetzigen geändert?

Heute können sich die Küchenchefs auf eine bessere und ideale Infrastruktur abstützen, was auch der Ausbildung und der Schule sehr dienlich ist. Nicht geändert haben sich die Leute. Auch heute noch ist der Küchenchef bestrebt, sein Wissen und Können zum Wohle der Truppe einzusetzen.

Die Armee '95 steht vor der Tür. Welche Änderungen sind für die Küchenchef-Schulen zu erwarten?

Abgesehen von der Ausbildung zweimal drei Wochen bleibt der grösste praktische und theoretisch Lernstoff gleich wie bisher. Schliesslich übt gerade die Küche stets im Massstab 1 : 1. In bezug Standort gibt's ebenfalls keine Änderung: Die Küchenchef-Schulen bleiben hier in Thun.

Sie sind ein Fachexperte, wie er im Büchlein steht. Wenn Sie nun eine revolutionäre Idee in die Struktur Ihrer Schule einbringen könnten, wie würde diese lauten?

In den Küchenchefschulen muss nichts geändert werden. Die verschiedenen Bereiche haben sich bewährt und funktionieren bestens. Zudem haben wir es mit erwachsenen Leuten zu tun. So ist es einfach wichtig, dass man bei allen Entscheiden die Gefühle walten lässt und die Stimme des Her-

zens mitentscheiden lässt. Voilà!

Noch eine letzte Frage. Nehmen wir an, Sie dürften Ihrer Frau aus dem Militärkochbuch das Geburtstagsmenü kochen. Welches Menü käme dann für Sie in Frage?

Während der Sommerszeit bin ich zu Hause für das Grillieren zuständig. Aber am Geburtstag meiner

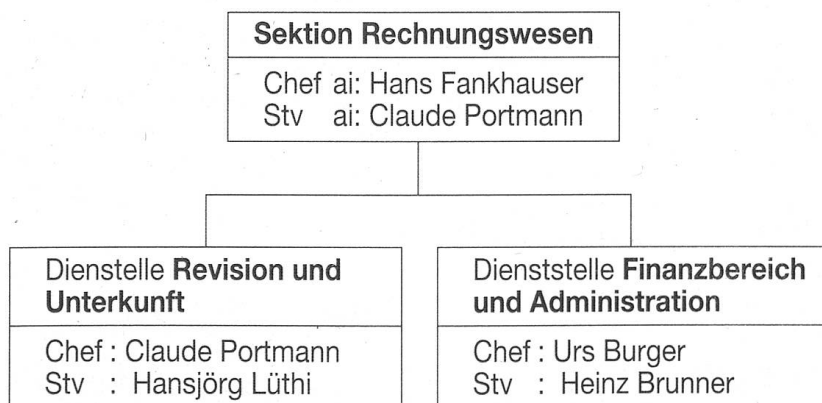
Frau werde ich das Buch «Kochrezepte» in der Schublade lassen und sie in ein feines Restaurant «entführen».

Oberst Pillevuit! Wir möchten uns nicht nur für das Gespräch recht herzlich danken, sondern auch für die wertvolle und hilfsbereite Zusammenarbeit. Als ehemaliger Kdt der Fourierschulen und jetzt als Kdt der UOS für Küchenchefs kennen Sie beide Fachbereiche mit ihren Stärken und Schwächen bestens und können so auch die notwendigen Einflüsse in diese beiden Chargen hineinbringen. Wir wünschen Ihnen und Ihrem Mitarbeiterstab weiterhin volle Befriedigung in Ihrer Tätigkeit.

Im Rahmen «Armee '95 / EMD '95»:

Reorganisation der Sektion Rechnungswesen

Die Geschäftsleitung OKK hat entschieden, **Albert Bähler, Chef Sektion Rechnungswesen**, ab 1. Januar 1994 von der Leitung der Sektion zu entlasten, um die zusätzlichen anfallenden Aufgaben im Rahmen der Überführung A '61 - A '95 zeitgerecht lösen zu können. Albert Bähler wird bis zu seiner Pensionierung schweremässig die gesetzlichen Erlasse und Reglemente im Zusammenhang mit der Verwaltung der Armee '95 bearbeiten. Die Struktur der Sektion Rechnungswesen wird gleichzeitig gestrafft und ohne Präjudiz für EMD '95 wie folgt gegliedert:



Oberkriegskommissär
Brigadier Gollut