

Bildungs- und Kompetenznachweis

Die Schweizer Armee bestätigt hiermit, dass

**Maria Muster**

geboren am xx.xx.xxxx

die folgende militärische Dienstleistung absolviert hat:

**Militärdienst bei:**

**Zeitraum:** xx.xx.xxxx – xx.xx.xxxx

**Funktion:** Truppenköchin Durchdienerin

**Grad:** Soldat

Ich danke Soldat Maria Muster für ihr Engagement zugunsten der Schweizer Armee und wünsche ihr für ihre zukünftige berufliche Tätigkeit viel Erfolg und Zufriedenheit.

Lehrverband Logistik

Brigadier Silvano Barilli

Kommandant

Sie hat während der Rekrutenschule in Theorie und Praxis folgende Kompetenzen erworben:

|  |  |
| --- | --- |
| **Kompetenzen** | **Inhalt / Anwendungsbereich** |
| Eigenverantwortung | Durch das Zusammenleben in ihrer militärischen Einheit musste sie Verantwortung für sich und andere innerhalb der Gruppe übernehmen. |
| Loyalität | Während der Dienstdauer lebte sie nach gemeinschaftlichen Werten, sozialen Normen sowie gruppenspezifischen Regeln. |
| Belastbarkeit | In der Rekrutenschule durchlebte sie Phasen erhöhter physischer sowie psychischer Belastung. Sie hielt diesen erschwerten Bedingungen stand und konnte sich auf das Wesentliche fokussieren. |
| Lern- und Anpassungsfähigkeit (Flexibilität) | Dank ihrer Lern- und Anpassungsfähigkeit integrierte sie sich in ein für sie ungewohntes Umfeld. |
| Kritik- und Konfliktfähigkeit | Unter erhöhtem physischem und/oder psychischem Stress war Kritik- und Konfliktfähigkeit gefragt. |
| Teamfähigkeit | Gemeinsame Aufgaben, Ziele und Erlebnisse stärkten die gegenseitige Rücksichtnahme und Wertschätzung. |
| Sozialkompetenz | Menschen unterschiedlicher Herkunft, Sprache, verschiedener Kulturen, Geschlechter, Religionen sowie sozialer Stellung begleiteten sie während ihrer Dienstzeit und forderten/förderten ihre Sozialkompetenz. |

|  |
| --- |
| **Fachtechnische Kompetenzen** |
| **Sie hat in der Fachausbildung folgende Module absolviert:**   * Anwendung der Hygienevorschriften im Umgang mit Lebensmitteln * Einkauf- und Lieferungskontrolle (Kontrolle der Liefertemperaturen von Kühl- und Tiefkühlprodukten und Kontrolle entsprechender Deklarationen) * Korrekte Lagerung der Lebensmittel * Produktion und Ausgabe von Mahlzeiten (Mise en place, Nutzung verschiedener Küchensysteme, Wasseraufbereitung, Abräum- und Abwaschorganisation)   **Zu ihrem Aufgabenbereich gehörten folgende Tätigkeiten:**   * Führt die fachtechnische Kontrolle bei Lebensmittellieferungen durch * Führt die Selbstkontrolle im Bereich Hygiene gemäss HACCP-Konzept durch * Setzt die Lagerung von Lebensmitteln durch * Produziert die Mahlzeiten in der richtigen Qualität und Quantität * Stellt die richtige Temperatur der Speisen für das Verpacken oder die Ausgabe sicher * Unterstützt die praktischen Lernenden in ihrer Ausbildung als Fachkraft * Gibt Auskunft zur Herkunft und zum Inhalt der einzelnen Gerichte und Lebensmittel * Setzt die Ausgabe sowie die Portionengrösse nach Anweisung um   Im Rahmen der Selbst- und Kameradenhilfe hat sie die Ausbildung zur Nothelferin erhalten.  Die Schweizer Armee führt in regelmässigen Abständen Personensicherheitsüberprüfungen durch. Bei der ersten Überprüfung zum Zeitpunkt ihrer Rekrutierung hat sie die Sicherheitsprüfung bestanden.  Als Durchdienerin hat sie ihre Ausbildungsdienstpflicht erfüllt und wird nicht mehr in Wiederholungskurse aufgeboten. |