

Qualifikationsverfahren 2020

Köchin EFZ / Koch EFZ

gemäss BIVO 2010

Informationen zuhanden
Berufsbildnerinnen und Berufsbildner
Kandidatinnen und Kandidaten

Inhaltsverzeichnis

Prüfungsleitung.....	3
Durchführungsort	3
Toiletten , Laptop/Tablets.....	3
Grundlagen	4
Vorgehen beim schriftlichen Qualifikationsverfahren:.....	4
Daten QV „Praktische Arbeiten“:	5
Lern- und Leistungsdokumentation	5
Vollständige Dokumentation mit:	5
Küchengeräte/Küchenapparate/Küchenmaschinen:	6
Persönliche Ausrüstung/Arbeitsuniform	6
Ablauf «Praktische Arbeiten»	6
A) Prüfen der Fremdsprachenkompetenz	6
Das Grundraster für das Prüfungsgespräch umfasst folgende Punkte:.....	6
B) Betriebliche Arbeitsprozesse.....	6
C) Prüfen der Warenkorbgerichte	7
D) Prüfen der Pflichtgerichte (Pflichtprogramm).....	7
Zeitplan QV «Praktische Arbeiten»	8
Coaching	9
Anhang 1	9
Gerichte Liste für den Pflichtteil des praktischen QV Koch:	9
Fleischgerichte.....	10
Mastgeflügelgerichte	10
Kartoffelgerichte.....	11
Getreidegerichte	11
Reisgerichte.....	11
Gemüsegerichte	11
Süssspeisen	12
Kleingebäck/Konfekt	13
Anhang 2	
Aufgabenübersicht Warenkorb - Pflichtgericht QV 2020	14
Grundmise en place Liste QV 2020	15
Indikatoren für die Warenkörbe QV 2020.....	16
Warenkorb 1 QV 2020.....	17
Warenkorb 2 QV 2020.....	18
Warenkorb 3 QV 2020.....	19
Warenkorb 4 QV 2020.....	20

Allgemeine Informationen zum Qualifikationsverfahren

Prüfungsleitung

Die Prüfungsleitung obliegt dem Amt für Berufsbildung Kanton Zug
Für die Prüfungsdurchführung ist Hotel & Gastro *formation* Zug verantwortlich.

Chefexpertin:

Paula Elmiger, Hochwachtstrasse 39, 6312 Steinhausen

Stellvertretungen:

Christoph Wildhaber, BV Koch/Köchin EFZ, Küchenangestellte/r EBA GIBZ

Technischer Leiter:

Matthias Püntener, üK-Instruktor Hotel & Gastro *formation* Zug

Durchführungsort

Die Qualifikationsbereiche «Praktische Arbeiten» und «Berufskennntnisse» werden durch Hotel & Gastro *formation* Zug organisiert und wie folgt durchgeführt:

- Berufskennntnisse: GIBZ, Aula 1.005
- praktische Arbeiten: GIBZ, Ausbildungsküche 3.410

Toiletten

Es darf jeweils nur eine Person den Prüfungsraum verlassen. Dokumente oder Handy mitzunehmen bzw. hineinzubringen ist nicht erlaubt und führt bei Zuwiderhandlung zum sofortigen Prüfungsausschluss beim betroffenen Qualifikationsbereich!

Laptop/Tablets

Dürfen nur im 90-minütigen Fachgespräch für die Rezeptfindung verwendet werden.

Qualifikationsbereich Berufskennntnisse

Grundlagen

Dieser Qualifikationsbereich wird gegen Ende der beruflichen Grundausbildung geprüft.
Der zeitliche Rahmen für den Qualifikationsbereich Berufskennntnisse schriftlich beträgt bei 3 Stunden.

Die Kandidaten werden schriftlich geprüft.

Die schriftlichen Abschlussprüfungen finden gemäss den Vorgaben des Kantons wie folgt statt:

Dienstag, 09. Juni 2020, 14:00 Uhr in der Aula des GIBZ statt.

Vorgehen beim schriftlichen Qualifikationsverfahren:

1. Teil:

- Abgabe der Aufgabenteile mit den Situationen 1 und 2 zum Einlesen.
- Die Kandidaten lesen die Situationen und die Aufgaben.
- Für das Einlesen der Situationen 1 und 2 erhalten die Lernenden 10 Minuten Zeit.
- Der erste Teil der Prüfung dauert 90 Minuten.

Nach dem ersten Teil gibt es eine Pause von 20 Minuten.

2. Teil:

- Abgabe der Aufgabenteile mit den Situationen 3 und 4 zum Einlesen.
- Die Kandidaten lesen wiederum die Situationen und die Aufgaben.
- Auch hier erhalten die Kandidaten wiederum für das Einlesen 10 Minuten für die Situationen 3 und 4.
- Der zweite Teil der Prüfung dauert nochmals 90 Minuten.

Ist eine Kandidatin, ein Kandidat vor Ablauf der ersten 90 Minuten mit seiner Prüfung fertig, gibt er/sie diese gesammelt einem anwesenden Mitglied des Expertenteams ab und verlässt den Raum.

Die genaue Zeit für den Start zum zweiten Prüfungsteil (Situationen 3 und 4) wird zu Beginn des ersten Teils mündlich bekannt gegeben.

Qualifikationsbereich «Praktische Arbeiten» (VPA)

Daten QV «Praktische Arbeiten»:

Montag, 25. Mai 2020 bis Dienstag, 02. Juni 2020

Der zu prüfende Qualifikationsbereich umfasst als vorgegebene praktische Arbeit (VPA) einen Umfang von 8 Stunden, gestützt auf die im Bildungsplan formulierten Leit-, Richt- und Leistungsziele sowie gemäss Wegleitung über das Qualifikationsverfahren.

- Pos. 1: Gerichte- und Speisenplanung / Organisation der Arbeit, Vorstellung und Erklärung der Planung in Fachsprache (inkl. Fremdsprache) mit Hilfe seiner Lern- und Leistungsdokumentation
- Pos. 2: Warenkorb: Herstellung / Zubereitung von Speisen und Gerichten
- Pos. 3: Warenkorb: Präsentation / Degustation
- Pos. 4: Pflichtprogramm: Herstellung / Zubereitung von Speisen und Gerichten
- Pos. 5: Pflichtprogramm: Präsentation / Degustation
- Pos. 6: Hygiene / Werterhaltung / Arbeitssicherheit / Gesundheitsschutz und Umweltschutz

Die Positionen 2 bis 6 werden doppelt gewichtet.

Lern- und Leistungsdokumentation

Die komplette Dokumentation darf beim Qualifikationsverfahren „Praktische Arbeiten“ und somit auch bei der Prüfung der Fremdsprachenkompetenz in englischer Sprache, wie auch beim Fachgespräch betriebliche Arbeitsprozesse, als Hilfsmittel verwendet werden.

Vollständige Dokumentation mit:

- persönlichen Rezepten und Warenbezugsliste **mit Stück- oder Gewichtsangaben** pro Warenkorb in **zweifacher Ausführung**, (1 Expl. für den Kandidaten und 1 Expl. für den Experten)
- einer Arbeitsvorbereitung (AVOR-Blatt) für sämtliche vorbereiteten Gerichte aller vier Warenkörbe mit Skizzen oder Fotos zu den unterschiedlichen Gerichten. Sämtliche Gerichte müssen mit einem Gerichte Namen bezeichnet werden. **(ebenfalls in doppelter Ausführung)**
- die ersten drei Gänge (Warenkorbgerichte) als **separates Menü** geschrieben

Das AVOR-Blatt ist unter www.hotelgastro.ch/dlkoch herunterzuladen oder es kann selber ein AVOR-Blatt/Raster erstellt werden. Dieses muss jedoch mit denselben Inhaltspunkten des empfohlenen AVOR-Blattes versehen sein.

Küchengeräte/Küchenapparate/Küchenmaschinen:

Die Lernenden haben die Möglichkeit, während den überbetrieblichen Kursen sämtliche Küchengeräte, Küchenapparate und Küchenmaschinen zu bedienen.

Nicht zugelassen sind Geschirr (Platten/Teller), Dekorationsgegenstände (Blumen usw.) und Lebensmittel, welche zur Prüfung mitgebracht werden.

Persönliche Ausrüstung/Arbeitsuniform

1 Kochhose, 2 Kochjacken, 2 Schürzen, 2 Torchons, 2 Kochmützen, Foulard sowie Arbeitssicherheitsschuhe, Messerkoffer mit persönlichen Messern, ev. persönliche Werkzeuge, Notizblock, Schreibzeug, Taschenrechner, Persönliche Rezeptsammlungen

Die Berufskleidung muss sauber, korrekt und vollständig sein (inkl. Ersatzwäsche).

Ablauf «Praktische Arbeiten»

A) Prüfen der Fremdsprachenkompetenz

Die Fremdsprachenkompetenz wird im Rahmen des mündlichen Fachgespräches während des praktischen QVs geprüft.

Das Prüfen der Fremdsprachenkompetenz erfolgt im Rahmen der Position 1 des Qualifikationsbereiches «Praktische Arbeiten» und bezieht sich auf die Planung und Umsetzung der praktischen Aufgaben mit Hilfe der Lern- und Leistungsdokumentation.

Die Rückseite der AVOR-Blätter aus dem Qualifikationsbereich «Praktische Arbeiten» dürfen für Notizen betreffend Fremdsprache genutzt werden.

Die Zeitdauer des Prüfungsgesprächs umfasst 8 bis 10 Minuten.

Das Grundraster für das Prüfungsgespräch umfasst folgende Punkte:

1. Begrüssung und Vorstellung
2. Fragen über die Zusammensetzung der aktuellen Warenkörbe (einer der vier aufgeschalteten Warenkörbe von Hotel & Gastro *formation*, Schweiz)
3. Fragen nach den Gerichten aus dem Warenkorb (Vorspeise, Suppe, Fischgericht)
4. Spezifische Fragen zu Ernährung, Hygiene, Arbeitssicherheit
5. Verdanken und Beendigung des Gesprächs

B) Betriebliche Arbeitsprozesse

Die Kandidatin/ der Kandidat zieht drei farblich unterschiedliche Aufgabenkärtchen.

Die Kandidatin/ der Kandidat erläutert anhand von drei Aufgabenkärtchen mit Leistungszielen die zugehörigen betrieblichen Arbeitsprozesse. (Hilfsmittel: Lern- und Leistungsdokumentation/Arbeitsrapporte) in der Grössenordnung von 10 Minuten

C) Prüfen der Warenkorbgerichte

Für jede Prüfungsperiode werden durch die Prüfungskommissionen vier Warenkörbe zusammengestellt und 6 Monate im Voraus bekannt gegeben. Die daraus herzustellenden Gerichte sind pro Warenkorb charakterisiert. Am Prüfungstag wird einer der vier Warenkörbe eingesetzt.

Gelb hinterlegte Lebensmittel im Warenkorb müssen als Komponente zwingend verwendet werden (nicht als Garnitur).

Die Suppe muss in Suppentassen oder Suppentellern angerichtet werden.

Die Beurteilung der Gerichte aus dem Warenkorb erfolgt anhand von Kriterien, wobei aufwändige Ausführungen mit Zusatzpunktierung gegenüber trivialen (anspruchlos, einfach, schlicht usw.) Lösungen zu bewerten sind.

Die Warenkörbe befinden sich im Anhang.

Die Bestelllisten der Warenkorbgerichte müssen bis spätestens am 04. Mai 2020, inklusive der Speisenfolge pro Warenkorb auf PkOrg uploadet sein.

D) Prüfen der Pflichtgerichte (Pflichtprogramm)

Das Pflichtprogramm besteht aus einem Fleischgericht, einer Stärkebeilage, zwei Gemüsebeilagen, einer Süssspeise und einem Kleingebäck.

Die Gerichte-Liste befindet sich im Anhang.

Es ist empfehlenswert betriebseigene Rezepte zu verwenden.

Das Pflichtprogramm wird den Kandidaten erst im Rahmen der Position 1 mitgeteilt. Als Basis der Gerichte dienen die aktuellen Unterlagen/Rezepte vom üK Hotel & Gastro *formation* Zug und der Berufsfachschule GIBZ.

Das Reinigen, Filetieren, Häuten und Parieren von Fischen / das Reinigen, Binden und Zerlegen von Geflügel / das Parieren, Binden und Schneiden von Fleischstücken / das Schneiden von Gemüsen und Obst wird nach wie vor geprüft / jedoch aus ökonomischen Gründen nur noch mit den in den Gerichten vorkommenden Produkten und im Rahmen der erforderlichen Tätigkeiten.

Anrichtegeschirr:

Hauptgang- und Süssspeisenteller sind vorgegeben «30 cm / 27,5 cm im Durchmesser» randlose weisse Teller. Können vor Ort begutachtet werden.

Zeitplan QV «Praktische Arbeiten»

	Zeit	Ablauf für die Kandidaten
	09.30	Umgezogen > Arbeitsplatzbezug in Küche
	09.55	Begrüssung durch den Qualifikationsleiter > Expertenzuteilung
90 Min	10.00	Übergabe Prüfungsaufgaben – Mündliches Fachgespräch: <ul style="list-style-type: none"> - Kandidat/in erläutert anhand von drei Aufgabenkärtchen mit Leistungszielen die zugehörigen betrieblichen Arbeitsprozesse. (Hilfsmittel: Lerndokumentation/Arbeitsrapporte) - Kandidat/in erläutert die vorbereiteten Warenkorbgerichte mit Hilfe seiner Lerndokumentation (Gerichte gemäss Vorgaben, Rezepte, Arbeits- und Zeitplan, Warenbezugsliste) <p>Falls diese nicht vorbereitet wurden, müssen sie im gegebenen Zeitrahmen noch zusätzlich erstellt werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kandidat/in sichtet die erhaltenen Pflichtgerichte und stellt ggf. Verständnisfragen. Erstellt den Arbeits- und Zeitplan und erläutert diese. - Zwischendurch 8 bis 10 Min. Fremdsprachenprüfung im fachlichen Bereich (Basis Warenkorbgerichte) und im Gästebereich.
	11.30	Pause
150 Min.	11.45	Praktische Prüfung: Vorbereitungsarbeiten Warenkorbgerichte & Pflichtprogramm <ul style="list-style-type: none"> - Umsetzung der Warenkorbgerichte - Mise en place und Ansetzen von Pflichtprogrammgerichten mit längerer Garzeit bzw. die gefroren werden müssen
15 Min.	14.15	Posten aufräumen (Lebensmittel korrekt verräumen)
	14.30	Essen unter Betreuung
	15.00	Mit Experte Zeitplan überprüfen und nächste Schritte planen
100 Min.	15.05	Praktische Prüfung Weiterarbeit Warenkorbgerichte & Pflichtprogramm <ul style="list-style-type: none"> - Umsetzung der Warenkorbgerichte & Pflichtprogrammgericht
110 Min. Schickzeit	16.45 – 17.00	Schicken der Kalten Vorspeise (17.05h aus der Kasserolle, Geschirr)
	17.10 – 17.20	Schicken der Suppe (17.25h aus der Kasserolle)
	17.30 – 17.45	Schicken des Fischgerichtes mit Stärkebeilage (17.50h aus der Kasserolle)
	17.55 – 18.10	Schicken des Hauptgerichtes (Fleischgericht, Gemüse- und Stärkebeilage, 18.15h aus der Kasserolle)
	18.20 – 18.35	Schicken der Süssspeise (18.40h aus der Kasserolle/Geschirr)
15 Min.	18.35 – 18.50	Posten Reinigen > 18.50 Qualifikationsende
		Umziehen > Feedbackblatt ausfüllen > Verabschiedung

Coaching

Coaching der Begriff aus dem Englischen heisst «betreuen».

Der Experte stellt sich der Kandidatinnen / dem Kandidaten vor Bekanntgabe des Warenkorbes vor.

Es wird kein PC Support angeboten, Stromanschlüsse sind genügend vorhanden.

Die Kandidatin / der Kandidat gibt die Warenbestellliste für den Warenkorb ab.

Die Kandidatin / der Kandidat hat sämtliche Rezepte für den Warenkorb auf den AVOR-Blättern oder selbst erstellten Blättern mit sämtlichen Angaben inkl. Skizze des Gerichtes oder Foto in doppelter Ausführung erfasst.

Hat die Kandidatin/ der Kandidat keine AVOR Blätter vorbereitet, so hat sie/er diese im Coaching im Teil 1 zu erstellen.

Den Kandidaten ohne vollständige Rezepturen zu den Warenkorbgerichten wird der Zutritt in die Küche verwehrt. Der daraus entstehende zeitliche Verlust geht voll und ganz zu Lasten des Kandidaten, wobei vorgegebene Pausen einzuhalten sind.

Anhang 1

Gerichte Liste für den Pflichtteil des praktischen QV Koch:

Konkretisierung

Am Prüfungstag werden diese Pflichtgerichte im Rahmen des 90-minütigen Fachgesprächs während der Planung im Coaching dargelegt.

Pflichtgerichte bestehen aus:

4. Gang; Hauptgang: ***Schlachtfleisch/Mastgeflügel***
 Sättigungsbeilage
 Zwei verschiedene Gemüse
 (zwei verschiedene Garmethoden)

5. Gang; ***Süssspeise mit einem Kleingebäck/Konfekt***

Pflichtgerichteliste «Fleisch und Mastgeflügel»

Fleischgerichte

Schmoren	Geschmorter Rindshuftspitz
	Kalbsragout
	Karbonade von Rindfleisch
Glasieren	Glasierte Kalbsschulter (Schulterspitz, dicke Schulter)
	Glasierte Kalbskopfbäckchen
	Glasierte Kalbshaxen (ganz)
Dünsten	Rindsdünstragout mit Tomaten und Oliven
	Wiener Kalbsrahmgulasch
Sieden	Siedfleisch mit Apfel- Meerrettichsauce
	Kalbsblankett mit Gemüsestroh
Sautieren	Sautierte Schweinsfiletmedaillons, Calvados Sauce
	Piccata alla milanese
	Geschnetztes Kalbfleisch Zürcher Art
Grillieren	Grilliertes Chateaubriand, Bearer Sauce
	Grilliertes Rumpsteak, Rotweinbutter
Braten	Gebratenes Lammkarree in der Kräuterkruste
	Gebratenes Kalbsnierstück, Portweinsauce und getrocknete Tomaten
Niedertemperatur	Roastbeef, Bearer Sauce
	Schweinskotelettstück, Estragon-Bier-Sauce
Backen im Ofen	Schweinsfilet Wellington

Mastgeflügelgerichte

Pochieren	Pochiertes Pouletbrüstchen mit Gurken
Schmoren	Geschmorte Mastpoularde in Rotweinsauce
Dünsten	Geflügelfrikassee mit Estragon
Sieden	Geflügelblankett mit Pilzen
Grillieren	Grilliertes Hähnchen amerikanische Art
Braten	Gebratenes Poulet mit Rosmarinjus

Die passende Garnitur für Fleisch- und Mastgeflügelgerichte bekommen sie am Prüfungstag vorgegeben.

Pflichtgerichteliste «Sättigungsbeilagen und Gemüse»

Kartoffelgerichte

Sieden/Dämpfen	Kartoffelpüree
	Salzkartoffeln
Schmoren	Bouillonkartoffeln
	Schmelzkartoffeln
Backen im Ofen	Kartoffelgratin
Braten	Bratkartoffeln
	Schlosskartoffeln
	Bäckerinkartoffeln
Sautieren	Lyoner Kartoffeln
	Rösti
Kartoffelmasse (Ableitungen von...)	Duchesse-Kartoffeln
	Dauphine-Masse
	Kartoffel-Gnocchi

Getreidegerichte

Teigwaren (Ableitungen von...)	frisch hergestellt
	Spätzli
Getreidegerichte (Ableitungen von...)	Griessnocken
	Polenta

Reisgerichte

Reisgerichte (Ableitungen von...)	Trockenreis
	Pilawreis
	Risotto

Gemüsegerichte

Die aufgeführten Garmethoden (Lehrbuch Pauli aktuelle Auflage) müssen mit entsprechenden Gemüsen umgesetzt werden. Gemüse werden am Tag des Qualifikationsverfahren bestimmt.

Sieden	...
Dämpfen	...
Dünsten	...
Glasieren	...
Schmoren	...
Sautieren	...
Grillieren	...
Gratinieren	...
Frittieren	...

Pflichtgerichteliste «Süssspeisen und Konfekt»

Süssspeisen

Hauptkomponente Nebenkomponente/Knusper Kleingebäck/Konfekt	Apfelkuchen mit Guss (Teig frei wählbar – selber herstellen) Vanilleglace Aus QV-Liste Seite 13
Hauptkomponente Nebenkomponente/Knusper Kleingebäck/Konfekt	Tiramisu (Löffel-Biskuit) Marinierte Orangenfilet Aus QV-Liste Seite 13
Hauptkomponente Nebenkomponente/Knusper Kleingebäck/Konfekt	Gestürzte bayerische Vanillecreme marinierten Erdbeeren / Brandteig-Garnitur Aus QV-Liste Seite 13
Hauptkomponente Nebenkomponente/Knusper Kleingebäck/Konfekt	Charlotte königliche Art (Rouladen-Biskuit) Sauce aus rohen Erdbeeren Aus QV-Liste Seite 13
Hauptkomponente Nebenkomponente/Knusper Kleingebäck/Konfekt	Charlotte russische Art (Löffel-Biskuit) Sauce aus gekochten Aprikosen Aus QV-Liste Seite 13
Hauptkomponente Nebenkomponente/Knusper Kleingebäck/Konfekt	Dunkle Schokoladenmousse sautierten Bananenhälften / Hüppen-Garnitur Aus QV-Liste Seite 13
Hauptkomponente Nebenkomponente/Knusper Kleingebäck/Konfekt	Reis Kaiserinart Erdbeersauce / Brandteig-Garnitur Aus QV-Liste Seite 13
Hauptkomponente Nebenkomponente/Knusper Kleingebäck/Konfekt	Erdbeermousse Sauerrahmsauce / Honigwabekörbchen mit Früchten gefüllt Aus QV-Liste Seite 13
Hauptkomponente Nebenkomponente/Knusper Kleingebäck/Konfekt	Flammeri Dörraprikosen Kompott / Hüppen-Garnitur Aus QV-Liste Seite 13
Hauptkomponente Nebenkomponente/Knusper Kleingebäck/Konfekt	Gestürzte Karamellcreme marinierten Früchten / Hüppen-Garnitur Aus QV-Liste Seite 13
Hauptkomponente Nebenkomponente/Knusper Kleingebäck/Konfekt	Rahmgefrorenes mit Eiercognac Aprikosen-Sauce / Honigwabekörbchen mit Früchten gefüllt Aus QV-Liste Seite 13
Hauptkomponente Nebenkomponente/Knusper Kleingebäck/Konfekt	Schaumgefrorenes mit Joghurt und Zitrone Kumquats Kompott / Brandteig-Garnitur Aus QV-Liste Seite 13

Kleingebäck/Konfekt

<i>Mailänderli</i>	<i>Verschiedene Formen</i>
<i>Makronen</i>	<i>Haselnuss, Kokos, Mandeln, ...</i>
<i>Sablés</i>	<i>Vanille, Schokoladen, Haselnüsse, ...</i>
<i>Spitzbuben</i>	<i>Verschiedene Füllungen</i>
<i>Spritzgebäck</i>	<i>Verschiedene Formen und Aromen</i>
<i>Süßes Blätterteiggebäck (Preussen)</i>	<i>Verschiedene Formen</i>

Das Kleingebäck/Konfekt wird am Tag des Qualifikationsverfahren bestimmt.

Kür: Warenkorbgerichte

Warenkorb:

1. Gericht: Kalte Vorspeise (Hauptkomponente)
(mit einer Nebekomponente)
2. Gericht: Suppe nach Vorgaben
3. Gericht: Fisch (Feucht- oder
Trockenhitzetechnik) mit passender
Sauce, Schaum oder Buttermischung
und Beilage

Es gelten die Indikatoren gemäss separater Liste.

Warenkorb Nr. 1

1. Gericht	Kalte Vorspeise (Hauptkomponente) (mit einer Nebekomponente)
2. Gericht	Cremesuppe mit einer Ein- oder Beilage
3. Gericht	Fisch (Feuchthitzetechnik) mit passender Sauce, Schaum oder Buttermischung und Beilage

Warenkorb Nr. 2

1. Gericht	Kalte Vorspeise (Hauptkomponente) (mit einer Nebekomponente)
2. Gericht	Kalte Suppe mit einer Ein- oder Beilage
3. Gericht	Fisch (Feuchthitzetechnik) mit passender Sauce, Schaum oder Buttermischung und Beilage

Warenkorb Nr. 3

1. Gericht	Kalte Vorspeise (Hauptkomponente) (mit einer Nebekomponente)
2. Gericht	Kraftbrühe oder Essenz mit einer Ein- oder Beilage
3. Gericht	Fisch (Trockenhitzetechnik) mit passender Sauce, Schaum oder Buttermischung und Beilage

Warenkorb Nr. 4

1. Gericht	Kalte Vorspeise (Hauptkomponente) (mit einer Nebekomponente)
2. Gericht	Suppe aus Getreide oder Hülsenfrüchten mit einer Ein- oder Beilage
3. Gericht	Fisch (Trockenhitzetechnik) mit passender Sauce, Schaum oder Buttermischung und Beilage

Pflicht: Pflichtgerichte

Pflicht:

4. Gericht: Hauptgang:
Schlachtfleisch/Mastgeflügel
Sättigungsbeilage
Zwei Gemüse
- zwei verschiedene
Gartechniken
5. Gericht: Süssspeise mit einem
Kleingebäck

Die Pflichtgerichte werden von den verantwortlichen Prüfungskommissionen der zuständigen Kantone erstellt. Hotel & Gastro formation Schweiz stellt einen Vorschlag zur Verfügung.

Die möglichen Pflichtgerichte werden den Lernenden frühzeitig bekannt gegeben, damit sich diese entsprechend vorbereiten können (Prüfungskanton).

Am Prüfungstag werden die zu kochenden Pflichtgerichte im Rahmen des 90minütigen Fachgespräches abgegeben.

Die Rezepte sind aus dem aktuellen Rezeptbuch Pauli, oder auf der Basis des Lehrbuches. Es dürfen auch betriebseigene Rezepte verwendet werden. Dabei muss die vorgegebene Gartechnik beibehalten werden. Die Charakteristik des Gerichtes darf nicht verändert werden.

Alle Gerichte, Warenkorb- und Pflichtgerichte, sind für **vier** Personen zu kochen und anzurichten.

Bei den Warenkorbgerichten muss jedes Gericht rezeptiert sein. Als Richtlinie für die Darstellung gilt das AVOR-Rezeptblatt aus dem üK-Ordner. Jedes Warenkorbblatt (Nr. 1, Nr. 2, Nr. 3, Nr. 4) ist gleichzeitig auch die obligatorisch auszufüllende Warenkorbbezugsliste. Es dürfen keine anderen Zettel, Listen oder weitere Zutaten verwendet werden.

Jede **Warenkorbbezugsliste** (Warenkorbblatt Nr. 1, Nr. 2, Nr. 3, Nr. 4) und die entsprechend dazugehörigen **AVOR-Rezeptblätter** müssen in **doppelter Ausführung** an das praktische Qualifikationsverfahren mitgebracht werden.

Folgende Lebensmittel stehen Ihnen während des ganzen praktischen Qualifikationsverfahrens zur Verfügung.

Zutaten Kategorien	Lebensmittel	Zutaten Kategorien	Lebensmittel
Milchprodukte	Geriebener Sbrinz / Parmesan am Stück	Gewürze	Curry Madras mild
	Kochbutter / Bratbutter		Currypaste (rot und grün)
	Magerquark / Mascarpone		Gewürznelken
	Nature Joghurt		Ingwer, frisch
	Past. / UHT Milch		Kapernäpfel
	Ricotta		Kapern
	Sauerrahm		Kümmel
	UHT Vollrahm 35 %		Muskatnuss
Eierprodukte	Ganze Eier roh		Paprika mild
	Past. Eigelb		Peperoncino / Chili (frisch)
	Past. Eiweiss		Pfefferkörner (weiss und schwarz)
	Past. Vollei		Grüne Pfefferkörner (eingelegt)
			Safranfäden
Getreideprodukte	Haferflocken		Safranpulver
	Hartweizen Dunst		Sternanis
	Maisstärke / Maizena		Vanillestängel
	Weissmehl		Wacholderbeeren
Zucker / Süssmittel / Honig	Honig		Zimtstangen
	Rohrzucker		Zitronengras
	Kristallzucker		
	Puderzucker		
	Vanillezucker		
Öl / Essig	Erdnussöl	Salz / Würzmittel	Fleur de sel
	Olivenöl		Grobkörniger Senf
	Rapsöl		Ketchup
	Sesamöl		Kochsalz
	Sonnenblumenöl		Kokosmilch
	Apfelessig		Senf mild
	Balsamico-Essig (dunkler und weisser)		Sojasauce
	Himbeeressig		Tabasco
	Kräuteressig		Tomatenmark
	Rot- und Weissweinessig		Wasabi (Paste)
	Sherryessig		Worcestershire Sauce
Kräuter (frisch)	Basilikum	Hartschalenobst / Kernen	Baumnüsse (ganz)
	Dill		Haselnüsse (ganz, gemahlen)
	Estragon		Kokosnuss (geraspelt)
	Kerbel		Kürbiskerne
	Koriander		Mandeln (ganz, Splitter, gehobelt, gemahlen)
	Lorbeer (getrocknet)		Pinienkerne
	Majoran		Pistazien
	Micro Leaves (gemischt)		Sesam (weiss, schwarz)
	Oregano	Fruchtsäfte / Alkoholische Produkte	Bier hell
	Petersilie glatt		Brandy / Cognac
	Petersilie gekraut		Grand Marnier
	Pfefferminze		Kochwein (rot, weiss)
	Rosmarin		Madère
	Salbei		Noilly Prat
	Schnittlauch		Pernod
	Thymian		Portwein (rot, weiss)
Aromaten für die Zubereitungen (ungerüstet/ ungeschnitten)	Knoblauch, Zwiebeln, Schalotten		Reiswein
	Matignon / Mirepoix / Bouquet garni		Sherry
	Zitronen, Limetten, Orangen	Convenience Produkte	Bouillon
	dürfen nicht als Hauptkomponenten eingesetzt werden		Fischfond
Teige	Blätterteig (Leisi Quick)		Gelatineblätter
	Frühlingsrollenteig		Gemüsefond
	Strudelteig		Hefe
Diverses			Heller und brauner Kalbsfond
			Heller und brauner Geflügelfond
			Paniermehl
			Roux (weiss, braun)
			Toastbrot

Indikatoren für den Aspekt «Arbeitsaufwand» bei den Warenkorb-Gerichten Koch 2010 Qualifikationsverfahren 2020

Moderne Anrichteweisen sind zulässig. Versichern Sie sich, dass das entsprechende Anrichtegeschirr vorhanden ist.

	Trivialer Arbeitsaufwand	Mittlerer Arbeitsaufwand	Grosser Arbeitsaufwand
<u>Warenkorb 1 bis 4</u> Kalte Vorspeise	<ul style="list-style-type: none"> - Salat als Hauptkomponente <i>und</i> - eine Nebekomponente (Croutons, Speckstreifen und Ähnliches gelten nicht als Nebekomponenten) 	<ul style="list-style-type: none"> - Fleisch, Geflügel oder Vegetarisch als Hauptkomponente <i>und</i> - eine Nebekomponente, z.B. Salat oder Gemüse 	<ul style="list-style-type: none"> - Fleisch, Geflügel oder Vegetarisch als Hauptkomponente <i>und</i> - eine Nebekomponente, z.B. Salat od. Gemüse <i>und</i> - eine Knusperbeilage <i>und</i> - eine passende Sauce
<u>Warenkorb 1 bis 4</u> Suppe mit Vorgaben	<ul style="list-style-type: none"> - Die geforderte Aufgabe wird im Minimum erfüllt. <i>Zum Beispiel:</i> - <i>Es ist eine Suppe herzustellen, diese hat eine Ein- oder Beilage.</i> - <i>«Gehackte Kräuter» sind keine Ein- oder Beilage.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - Die geforderte Aufgabe wird erfüllt <i>und</i> - zusätzlich zur Ein- oder Beilage wird eine zweite Komponente hergestellt und präsentiert. 	<ul style="list-style-type: none"> - Die geforderte Aufgabe wird erfüllt <i>und</i> - zusätzlich zur Ein- oder Beilage wird eine zweite Komponente hergestellt und präsentiert <i>und</i> - eine dieser zwei Komponenten ist gefüllt oder besteht aus einer gegarten Masse.
<u>Warenkorb 1 bis 4</u> Fisch	<ul style="list-style-type: none"> - Das geforderte Fischgericht mit passender Sauce, Schaum oder Buttermischung und Beilage 	<ul style="list-style-type: none"> - Das geforderte Fischgericht mit passender Sauce, Schaum oder Buttermischung sowie Beilage und einem Gemüse 	<ul style="list-style-type: none"> - Das geforderte Fischgericht mit passender Sauce, Schaum oder Buttermischung sowie Beilage und mindestens zwei verwendeten Gemüsen (nicht zwei Gartechniken) <i>und</i> - eine Garnitur (Kräutersträusschen und gehackte Kräuter gelten nicht als Garnitur)
Glossar:	Hauptkomponente: Als <u>Hauptkomponente</u> definiert sich die <u>erstgenannte</u> Komponente im Gericht. (Zum Beispiel: <u>Wachtelterrinen mit lauwarmem Gemüsesalat</u>)	Nebekomponente: Als <u>Nebekomponente</u> definiert sich die <u>zweitgenannte</u> Komponente im Gericht. (Zum Beispiel: <u>Wachtelterrinen mit lauwarmem Gemüsesalat</u>)	Zusatzkomponente: Als <u>Zusatzkomponente</u> (Garnitur) wird eine Garnitur bezeichnet, die das Gericht geschmacklich und optisch aufwertet. (Zum Beispiel: <u>Wachtelterrinen mit lauwarmem Gemüsesalat und confierten Kumquats</u>)

Aufgabenstellung

Aus folgenden Zutaten haben Sie eine Gerichtefolge für 4 Personen zu kreieren. Daraus sind, ohne Wiederholungen von Hauptzutaten, die ersten 3-Gänge innerhalb eines 5-Gänge Menüs zuzubereiten (Menge muss entsprechend angepasst werden).

Es gelten die Indikatoren gemäss separater Liste.

Pflicht-Lebensmittel/Produkte: gelb hinterlegt

Dürfen nicht nur als Garnitur verwendet werden.

1. Gericht	Kalte Vorspeise (<i>Hauptkomponente</i>) (mit einer <i>Nebekomponente</i>)
2. Gericht	Cremesuppe mit einer Ein- oder Beilage
3. Gericht	Fisch (Feuchthitzetechnik) mit passender Sauce, Schaum oder Buttermischung und Beilage

Zutaten Kategorien	Lebensmittel Produkte	g/dl/ Stück	Weitere Informationen
Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere	Saibling		1 Stück à ca. 400 g Fisch passend zerlegen. Restliche Stücke können bei Nicht-Gebrauch retourniert werden.
	Miesmuscheln		max. 20 Stück frisch oder Past (je nach Verfügbarkeit) Muss zum Fischgericht mitverwendet werden. Zubereitung frei wählbar
Kaninchen	Kaninchen Rückenfilet		max. 200 g
Schlacht- fleisch	Schweinsschulter		ca. 250 g
Fleisch- erzeugnisse	Frühstücksspeck		am Stück
	Rohschinken		am Stück
	Salametti		am Stück
	Trockenfleisch		(Rind) am Stück
Milch / Milch- produkte	Bergkäse		vollfett
	Gorgonzola		
Pilze	Champignons		weiss
	Shiitake		
	Steinpilze		getrocknet
Kartoffeln	Blaue Kartoffeln		
	Kochtyp A		
	Süsskartoffeln		
Getreide	Basmati		
	Bulgur		
	Carnaroli		
	Rollgerste		
Hülsenfrüchte und Sprossen	Kichererbsen		getrocknet
	Linsen		braun
	Weisse Bohnen		Cannellini
Obst / Obst- erzeugnisse	Apfel		Golden
	Aprikose		getrocknet
	Birne		Kaiser Alexander oder Conférence
	Cranberries		getrocknet

Zutaten Kategorien	Lebensmittel Produkte	g/dl/ Stück	Weitere Informationen
Gemüse			
Knollen- und Wurzel- gemüse	Karotten		
	Pfäzler Karotten		
	Radieschen		
Blütengemüse und Blütenstände	Blumenkohl		
	Brokkoli		
Kohlgemüse	Wirsing / Wirz		
Spinatartige Gemüse	Blattspinat		frisch
Stängel- und Spross- gemüse	Fenchel		
	Kohlrabi		
	Spargeln		grün (Stück)
	Stangensellerie		
Hülsen- und Samen- gemüse	Coco Bohnen		
	Kefen		
Fruchtgemüse	Auberginen		
	Dattel-Tomaten		farbig
	Gurken		
	Peperoni		gelb
	Peperoni		rot
	Tomaten Ramati		
Zwiebel- gemüse	Zucchetti		grün
Zwiebel- gemüse	Cipollotti		
	Lauch		
	Zwiebeln		rot
Salatartige Blattgemüse	Brüsseler Endivie *		
	Eichblatt *		rot
	Eisberg *		
	Rucola *		
*dürfen nicht als Hauptkomponenten eingesetzt werden			
Diverses	Getrocknete Tomaten		in Öl
	Oliven		grün
	Oliven		schwarz

Bei der Kategorie Hülsenfrüchte, aller Warenkörbe: Bestellmenge = Trockengewicht, geliefert wird aber eingeweicht. Dieses Formular muss für die Warenbestellung verwendet werden, es darf nicht mit zusätzlichen Produkten ergänzt werden.

Aufgabenstellung

Aus folgenden Zutaten haben Sie eine Gerichtefolge für 4 Personen zu kreieren. Daraus sind, ohne Wiederholungen von Hauptzutaten, die ersten 3-Gänge innerhalb eines 5-Gänge Menüs zuzubereiten (Menge muss entsprechend angepasst werden).

Es gelten die Indikatoren gemäss separater Liste.

Pflicht-Lebensmittel/Produkte: gelb hinterlegt

Dürfen nicht nur als Garnitur verwendet werden.



1. Gericht	Kalte Vorspeise (Hauptkomponente) (mit einer Nebekomponente)
2. Gericht	Kalte Suppe mit einer Ein- oder Beilage
3. Gericht	Fisch (Feuchthitzetechnik) mit passender Sauce, Schaum oder Buttermischung und Beilage

Zutaten Kategorien	Lebensmittel Produkte	g/dl/ Stück	Weitere Informationen
Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere	Wolfsbarsch		1 Stück à ca. 450 g Fisch passend zerlegen. Restliche Stücke können bei Nicht-Gebrauch retourniert werden.
	Lachsfilet		ca. 200 g Muss zum Fischgericht mitverwendet werden. Zubereitung frei wählbar
Mastgeflügel	Entenbrust		1 Stück (ca. 300 g)
Schlacht- fleisch	Kalbsmilken		ca. 250 g
Fleisch- erzeugnisse	Frühstücksspeck		am Stück
	Rohschinken		am Stück
	Salametti		am Stück
	Trockenfleisch		(Rind) am Stück
Milch / Milch- produkte	Bergkäse		vollfett
	Gorgonzola		
Pilze	Champignons		weiss
	Shiitake		
	Steinpilze		getrocknet
Kartoffeln	Blaue Kartoffeln		
	Kochtyp A		
	Süsskartoffeln		
Getreide	Bulgur		
	Carnaroli		
	Basmati		
	Rollgerste		
Hülsenfrüchte und Sprossen	Kichererbsen		getrocknet
	Linsen		braun
	Weisse Bohnen		Cannellini
Obst / Obst- erzeugnisse	Apfel		Golden
	Aprikose		getrocknet
	Birne		Kaiser Alexander oder Conférence
	Cranberries		getrocknet

Zutaten Kategorien	Lebensmittel Produkte	g/dl/ Stück	Weitere Informationen
Gemüse			
Knollen- und Wurzel- gemüse	Karotten		
	Pfäler Karotten		
	Radieschen		
Blütengemüse und Blütenstände	Blumenkohl		
	Brokkoli		
Kohlgemüse	Wirsing / Wirz		
Spinatartige Gemüse	Blattspinat		frisch
Stängel- und Spross- gemüse	Fenchel		
	Kohlrabi		
	Spargeln		grün (Stück)
	Stangensellerie		
Hülsen- und Samen- gemüse	Coco Bohnen		
	Kefen		
Fruchtgemüse	Auberginen		
	Dattel-Tomaten		farbig
	Gurken		
	Peperoni		gelb
	Peperoni		rot
Zwiebel- gemüse	Tomaten Ramati		
	Zucchetti		grün
Salatartige Blattgemüse	Cipollotti		
	Lauch		
	Zwiebeln		rot
Diverses	Brüsseler Endivie *		
	Eichblatt *		rot
	Eisberg *		
	Rucola *		
*dürfen nicht als Hauptkomponenten eingesetzt werden			
Diverses	Getrocknete Tomaten		in Öl
	Oliven		grün
	Oliven		schwarz

Bei der Kategorie Hülsenfrüchte, aller Warenkörbe: Bestellmenge = Trockengewicht, geliefert wird aber eingeweicht. **Dieses Formular muss für die Warenbestellung verwendet werden, es darf nicht mit zusätzlichen Produkten ergänzt werden.**

Aufgabenstellung

Aus folgenden Zutaten haben Sie eine Gerichtefolge für 4 Personen zu kreieren. Daraus sind, ohne Wiederholungen von Hauptzutaten, die ersten 3-Gänge innerhalb eines 5-Gänge Menüs zuzubereiten (Menge muss entsprechend angepasst werden).

Es gelten die Indikatoren gemäss separater Liste.

Pflicht-Lebensmittel/Produkte: gelb hinterlegt

Dürfen nicht nur als Garnitur verwendet werden.

1. Gericht	Kalte Vorspeise (<i>Hauptkomponente</i>) (mit einer <i>Nebenkomponente</i>)
2. Gericht	Kraftbrühe oder Essenz mit einer Ein- oder Beilage
3. Gericht	Fisch (Trockenhitze-technik) mit passender Sauce, Schaum oder Buttermischung und Beilage

Zutaten Kategorien	Lebensmittel Produkte	g/dl/ Stück	Weitere Informationen
Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere	Goldbrasse		1 Stück à ca. 350 g Fisch passend zerlegen. Restliche Stücke können bei Nicht-Gebrauch retourniert werden.
	Riesencrevetten-schwänze		max. 4 Stück aufgetaut, mit Schale, ohne Kopf. Muss zum Fischgericht mitverwendet werden. Zubereitung frei wählbar
Mastgeflügel	Pouletbrust		1 Stück à ca. 150 g
Schlacht-fleisch	Lammnierstück		ca. 250 g (ohne Knochen)
	Klärfleisch (Rind)		200 g / 8 mm
Fleisch-erzeugnisse	Frühstücksspeck		am Stück
	Rohschinken		am Stück
	Salametti		am Stück
	Trockenfleisch		(Rind) am Stück
Milch / Milch-produkte	Bergkäse		vollfett
	Gorgonzola		
Pilze	Champignons		weiss
	Shiitake		
	Steinpilze		getrocknet
Kartoffeln	Blaue Kartoffeln		
	Kochtyp A		
	Süsskartoffeln		
Getreide	Bulgur		
	Carnaroli		
	Basmati		
	Rollgerste		
Hülsenfrüchte und Sprossen	Kichererbsen		getrocknet
	Linsen		braun
	Weisse Bohnen		Cannellini
Obst / Obst-erzeugnisse	Apfel		Golden
	Aprikose		getrocknet
	Birne		Kaiser Alexander oder Conférence
	Cranberries		getrocknet

Zutaten Kategorien	Lebensmittel Produkte	g/dl/ Stück	Weitere Informationen
Gemüse			
Knollen- und Wurzel-gemüse	Karotten		
	Pfäler Karotten		
	Radieschen		
Blütengemüse und Blütenstände	Blumenkohl		
	Brokkoli		
Kohlgemüse	Wirsing / Wirz		
Spinatartige Gemüse	Blattspinat		frisch
Stängel- und Spross-gemüse	Fenchel		
	Kohlrabi		
	Spargeln		grün (Stück)
	Stangensellerie		
Hülsen- und Samen-gemüse	Coco Bohnen		
	Kefen		
Fruchtgemüse	Auberginen		
	Dattel-Tomaten		farbig
	Gurken		
	Peperoni		gelb
	Peperoni		rot
	Tomaten Ramati		
Zwiebel-gemüse	Zucchetti		grün
Zwiebel-gemüse	Cipollotti		
	Lauch		
	Zwiebeln		rot
Salatartige Blattgemüse	Brüsseler Endivie *		
	Eichblatt *		rot
	Eisberg *		
	Rucola *		
*dürfen nicht als Hauptkomponenten eingesetzt werden			
Diverses	Getrocknete Tomaten		in Öl
	Oliven		grün
	Oliven		schwarz

Bei der Kategorie Hülsenfrüchte, aller Warenkörbe: Bestellmenge = Trockengewicht, geliefert wird aber eingeweicht. **Dieses Formular muss für die Warenbestellung verwendet werden, es darf nicht mit zusätzlichen Produkten ergänzt werden.**

Aufgabenstellung

Aus folgenden Zutaten haben Sie eine Gerichtesfolge für 4 Personen zu kreieren. Daraus sind, ohne Wiederholungen von Hauptzutaten, die ersten 3-Gänge innerhalb eines 5-Gänge Menüs zuzubereiten (Menge muss entsprechend angepasst werden).

Es gelten die Indikatoren gemäss separater Liste.

Pflicht-Lebensmittel/Produkte: gelb hinterlegt

Dürfen nicht nur als Garnitur verwendet werden.



1. Gericht	Kalte Vorspeise (Hauptkomponente) (mit einer Nebekomponente)
2. Gericht	Suppe aus Getreide oder Hülsenfrüchten mit einer Ein- oder Beilage
3. Gericht	Fisch (Trockenhitze-technik) mit passender Sauce, Schaum oder Buttermischung und Beilage

Zutaten Kategorien	Lebensmittel Produkte	g/dl/ Stück	Weitere Informationen
Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere	Forelle		1 Stück à ca. 350 g Fisch passend zerlegen. Restliche Stücke können bei Nicht-Gebrauch retourniert werden.
	Dorsch-Royalfilet		ca. 200 g Muss zum Fischgericht mitverwendet werden. Zubereitung frei wählbar
Mastgeflügel	Perlhuhnbrust		2 Stück à ca. 120 g
Schlacht- fleisch	Kalbsschulter		max. 250 g
Fleisch- erzeugnisse	Frühstücksspeck		am Stück
	Rohschinken		am Stück
	Salametti		am Stück
	Trockenfleisch		(Rind) am Stück
Milch / Milch- produkte	Bergkäse		vollfett
	Gorgonzola		
Pilze	Champignons		weiss
	Shiitake		
	Steinpilze		getrocknet
Kartoffeln	Blaue Kartoffeln		
	Kochtyp A		
	Süsskartoffeln		
Getreide	Bulgur		
	Carnaroli		
	Basmati		
	Rollgerste		
Hülsenfrüchte und Sprossen	Kichererbsen		getrocknet
	Linsen		braun
	Weisse Bohnen		Cannellini
Obst / Obst- erzeugnisse	Apfel		Golden
	Aprikose		getrocknet
	Birne		Kaiser Alexander oder Conférence
	Cranberries		getrocknet

Zutaten Kategorien	Lebensmittel Produkte	g/dl/ Stück	Weitere Informationen
Gemüse			
Knollen- und Wurzel- gemüse	Karotten		
	Pfälzer Karotten		
	Radieschen		
Blütengemüse und Blütenstände	Blumenkohl		
	Brokkoli		
Kohlgemüse	Wirsing / Wirz		
Spinatartige Gemüse	Blattspinat		frisch
Stängel- und Spross- gemüse	Fenchel		
	Kohlrabi		
	Spargeln		grün (Stück)
	Stangensellerie		
Hülsen- und Samen- gemüse	Coco Bohnen		
	Kefen		
Fruchtgemüse	Auberginen		
	Dattel-Tomaten		farbig
	Gurken		
	Peperoni		gelb
	Peperoni		rot
Zwiebel- gemüse	Tomaten Ramati		
	Zucchetti		grün
	Cipolotti		
Salatartige Blattgemüse	Lauch		
	Zwiebeln		rot
	Brüsseler Endivie *		
	Eichblatt *		rot
Diverses	Eisberg *		
	Rucola *		
	*dürfen nicht als Hauptkomponenten eingesetzt werden		
	Getrocknete Tomaten		in Öl
	Oliven		grün
	Oliven		schwarz

Bei der Kategorie Hülsenfrüchte, aller Warenkörbe: Bestellmenge = Trockengewicht, geliefert wird aber eingeweicht. Dieses Formular muss für die Warenbestellung verwendet werden, es darf nicht mit zusätzlichen Produkten ergänzt werden.