

Qualifikationsverfahren 2020

Küchenangestellte EBA
Küchenangestellter EBA

Softrevision 2012

Informationen zuhanden

Berufsbildnerinnen und Berufsbildner

Kandidatinnen und Kandidaten

Inhaltsverzeichnis

Prüfungsleitung	3
Durchführungsort	3
Toiletten.....	3
Laptop/Tablets	3
Übersicht der Gewichtung.....	4
Erklärung Berufskenntnisse mündlich und schriftlich:	4
Qualifikationsbereich berufskundlicher Unterricht:	4
Berufskenntnisse schriftlich.....	5
Vorgehen beim schriftlichen Qualifikationsverfahren:	5
Berufskenntnisse mündlich	6
Vorgehen beim mündlichen Qualifikationsverfahren:	6
Praktische Arbeiten.....	7
Lern- und Leistungsdokumentation	7
Allgemeine Hinweise.....	7
Abräumen/Entsorgen.....	7
Persönliche Ausrüstung/Arbeitsuniform	7
Ablauf des «Praktische Arbeiten»	8
Pflichtgerichte.....	8
Süssspeise.....	8
Coaching.....	8
Zeitplan QV «Praktische Arbeiten»	9
Allgemeines.....	9
Anhang: Gerichte Liste für den Pflichtteil des praktischen QV:.....	10
Kalte Vorspeisen.....	10
Suppen	10
Fleisch- und Mastgeflügelgerichte.....	10
Fischgerichte	10
Kartoffelgerichte.....	11
Getreidegerichte	11
Gemüsegerichte	11
Süssspeisen: Vorgabe der Prüfungskommission HGf Zug	12
Süssspeise Bestellliste	12

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 «Berufskenntnisse» werden durch Hotel & Gastro *formation* Zug organisiert und wie folgt durchgeführt:

- Berufskenntnisse: GIBZ, Schulzimmer 3.418
- 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 Zu widerhandlung zum sofortigen Prüfungsausschluss beim betroffenen Qualifikationsbereich!

Laptop/Tablets

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

Qualifikationsbereiche «Übersicht der Gewichtung»

Übersicht der Gewichtung

Bereiche	Unterteilung/Positionen	Gewichtung
Praktische Arbeiten	Position 1: Kalte Vorspeise oder Suppe Position 2: Fleisch, Geflügel oder Fisch Position 3: Stärkebeilage, Gemüse Position 4: Dessert (Süssspeisen) Position 5: Wirtschaftlichkeit, Hygiene, Arbeitssicherheit	40 %
Berufskenntnisse schriftlich	Position 1: Betriebskunde, Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz, Fachrechnen Position 2: Ernährungslehre, Menükunde	20 %
mündlich	Position 3: Kochkunde, Lebensmittelkunde	
Berufskundlicher Unterricht	Erfahrungsnote	20 %
Allgemeinbildung schriftlich Erfahrungsnote	(gem. Rahmenlehrplan SBFI)	20 %

Erklärung Berufskenntnisse mündlich und schriftlich:

Die Positionen 1 - 3 werden im Unterricht in den Prozessschritten 1 - 5, bei den Kern- wie auch den Begleiteten Themen unterrichtet.

Qualifikationsbereich berufskundlicher Unterricht:

Die Note basiert auf dem Mittel der Semesternoten vom 1. - 4. Semester, oder der Modulnoten, der Berufsfachschule. Sie wird auf einen Zehntel gerundet.

Qualifikationsbereich «Berufskenntnisse»

Berufskenntnisse schriftlich

Dieser Qualifikationsbereich wird gegen Ende der beruflichen Grundausbildung geprüft.

Der zeitliche Rahmen für den Qualifikationsbereich Berufskenntnisse schriftlich liegt bei 110 Minuten.

Die Kandidaten werden schriftlich geprüft.

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

2-jährige Grundbildung:

Freitag, 12. Juni 2020, 09:00 Uhr im GIBZ Zimmer 3.418

Modulare Grundausbildung:

Freitag, 12. Juni 2020, 13:00 Uhr im GIBZ Zimmer 3.418

Vorgehen beim schriftlichen Qualifikationsverfahren:

1. Der Qualifikationsbereich «Berufskenntnisse schriftlich» umfasst 3 Situationen auf je einem separaten Prüfungsbogen (Aufgabenteil und Lösungsteil) und dauert insgesamt 110 Minuten:
 - *Situation 1, Richtzeit 40':*
 - *Situation 2, Richtzeit 40':*
 - *Situation 3, Richtzeit 30':*
2. Die Situationen sind praxis- und prozessorientiert. Sie umfassen jeweils in sich alle zwei Positionen des Bildungsplans, die schriftlich geprüft werden:
Pos. 1 = Betriebskunde, Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Fachrechnen
Pos. 2 = Ernährungslehre, Menükunde
3. Jede Aufgabe ist nummeriert, mit einer Richtzeit versehen und einer Position zugeordnet. Die Lösungsfelder sind entsprechend den dazugehörigen Aufgaben nummeriert.
4. Die Kandidaten/innen erhalten, lesen und lösen die Aufgaben- und Lösungsbögen der entsprechenden Situation, mit einer Pause zwischen jeder Situation. Die Einlesezeit darf nicht zur Lösungszeit gezählt werden, es dürfen Verständnisfragen gestellt werden.
5. Es sind keine Hilfsmittel zulässig, ausser einem Taschenrechner und einem vorgegebenen Formelblatt für die Berechnungen.
6. Hinweis: Übungsserien QV / Nullserie Berufskunde können im Internet wie folgt eingesehen und ausgedruckt werden:

<http://www.hotelgastro.ch/dlkuean>

Downloads/ Berufliche Grundbildung/ Küchenangestellte EBA

Qualifikationsbereich «Berufskenntnisse»

Berufskenntnisse mündlich

Dieser Qualifikationsbereich wird gegen Ende der beruflichen Grundausbildung geprüft.
Der Qualifikationsbereich «Berufskenntnisse mündlich» umfasst eine Dauer von 40 Minuten:

- *Lebensmittelkundlicher Teil*
- *Kochkundlicher Teil*

Die Kandidaten werden mündlich geprüft.

Die mündlichen Abschlussprüfungen finden gemäss den Vorgaben des Kantons am

**Montag, 25. Mai 2020 bis Dienstag, 02. Juni 2020 im GIBZ
gemäss Aufgebot statt.**

Vorgehen beim mündlichen Qualifikationsverfahren:

Pos. 3 = Kochkunde, Lebensmittelkunde

In diesem Teil wird die Lern- und Leistungsdokumentation miteinbezogen.

Fachgespräch über einen Eintrag der Lern- und Leistungsdokumentation **oder** ein vertieftes Prüfungsgespräch über ein Teilgebiet.
(keine Bewertung der, Lern- und Leistungsdokumentation, nur des Gespräches darüber)

Das Gespräch wird praxis- und prozessorientiert durchgeführt; von Einkauf, Warenannahme/Lagerung, Vorbereitung, Zubereitung und bis zum Verkauf. Das Gespräch beinhaltet keine Aufgaben/Fragen im Zusammenhang der Positionen 1 und 2 (Bildungsplan Küchenangestellte/r EBA).

Leitgedanke:

Die Lernenden können aus dem überbetrieblichen Kurs, welcher ein wesentlicher Bestandteil ihrer praktischen Ausbildung war, ein Menü ziehen. Dieses Menü begleitet sie durch die mündliche Prüfung.

Auswahl und Entscheid:

Am Prüfungstag wird ein Menü gezogen. Dieses Menü bildet die Grundlage für das Prüfungsgespräch.

Wichtig:

Es werden nur die Menüs A von den 4 mal 4 üK-Tagen verwendet. Dies gibt eine Auswahl von 16 Menüs (siehe üK-Ordner).

Gesprächszeit:

Für Lern- und Leistungsdokumentation stehen 10 Minuten Prüfungszeit zur Verfügung.
Das gezogene Menü beansprucht 30 Minuten der Prüfungszeit und wird im Anschluss zur Lern- und Leistungsdokumentation behandelt.

Für das Prüfungsgespräch muss die Lern- und Leistungsdokumentation unbedingt mitgebracht werden.

Qualifikationsbereich «Praktische Arbeiten» (VPA)

Praktische Arbeiten

Mittwoch, 03. Juni 2020 bis Mittwoch, 10. Juni 2020 gemäss Aufgebot

Der zu prüfende Qualifikationsbereich umfasst als vorgegebene praktische Arbeit (VPA) einen Umfang von 4 Stunden, gestützt auf die im Bildungsplan formulierten Leit-, Richt- und Leistungsziele sowie gemäss Wegleitung über das Qualifikationsverfahren.

- Position 1: Kalte Vorspeise oder Suppe
- Position 2: Fleisch, Geflügel oder Fisch
- Position 3: Stärkebeilage, Gemüse
- Position 4: Dessert (Süssspeisen)
- Position 5: Wirtschaftlichkeit, Hygiene, Arbeitssicherheit

Lern- und Leistungsdokumentation

Die komplette Dokumentation darf beim Qualifikationsverfahren „Praktische Arbeiten“ als Hilfsmittel verwendet werden.

Allgemeine Hinweise

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

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

Auf jedem Posten (Arbeitsplatz) hat es eine Mise en place mit Gewürzen, Salz, Pfeffermühle, Weissweinessig, Sonnenblumenöl, Bratbutter, Weisswein, Rotwein, Tomatenpüree sowie Milchprodukte (Milch, Rahm, Butter).

Abräumen/Entsorgen

Die Arbeitsplätze sind während dem ganzen Produktionsvorgang sauber zu halten. Lebensmittel, die nicht unmittelbar gebraucht werden, müssen korrekt gelagert werden. Resten werden den Experten präsentiert und erst danach zurückgegeben.

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 des «Praktische Arbeiten»

Pflichtgerichte

Konkretisierung

Am Prüfungstag werden die Gerichte, welche an der Abschlussprüfung «Praktische Arbeiten» zu kochen sind, den Kandidaten schriftlich abgegeben.

Die Gerichteliste befindet sich im Anhang.

Das Pflichtprogramm besteht aus:

1. Gang: kalte Vorspeise oder Suppe
2. Gang: Fleisch, Geflügel- oder Fischgericht, eine Stärkebeilage, eine Gemüsebeilage

Als Basis der Gerichte dienen die aktuellen Auflagen des «Rezeptbuches der Küche» und des Lehrbuches «Pauli» vom Pauli-Verlag sowie Rezepturen und Unterlagen aus den überbetrieblichen Kursen.

Es ist empfehlenswert betriebseigene Rezepte zu verwenden.

Dabei muss die vorgegebene Garmethode beibehalten werden. Die Charakteristik des Gerichtes darf nicht verändert werden.

Süßspeise

Die Süßspeise ist nach Produktvorgaben/Kriterien herzustellen.

Vorgabe der Prüfungskommission HGf Zug.

3. Gang:

Hauptkomponente	- Schokoladenmousse (warm – kalt geschlagen)
Nebenkomponente	- pochierte Birnen (Schnittart frei)
Kleingebäck/Konfekt	- frei wählbar

Die Bestellliste für die Süßspeise muss bis spätestens am 04. Mai 2020, inklusive der Speisenfolge auf PkOrg uploadet sein.

Coaching

Coaching ist ein Begriff aus dem Englischen und heisst „betreuen“.

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

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

Zeitplan QV «Praktische Arbeiten»

Ablauf	Zeit	Arbeiten	Erklärungen
08.30 – 08.45 Uhr		Begrüssung / Posten einrichten	Rundgang durch die Küche mit Tech. Leiter
08.45 – 09.30 Uhr	15 Min	Abgeben der Prüfungsaufgaben Vorbereitungen	
	30 Min		Arbeitsplanung erstellen, Rezepte bereitstellen, Fragen stellen
09.30 – 10.00 Uhr	30 Min.	Pause	
10.00 Uhr	200 Min.	Vorbereitungsarbeiten in der Küche	Gemäss Arbeitsplan
		Vor- und Zubereiten sowie Anrichten der Gerichte	
12.20 – 12.30 Uhr		Schicken der Vorspeise	Kalte Vorspeise oder Suppe
12.50 – 13.00 Uhr		Schicken des Hauptgangs	Fleisch, Fisch oder Geflügel mit einer Stärkebeilage und einem Gemüse
13.15 – 13.20 Uhr		Schicken der Süßspeise	
13.20 – 13.30 Uhr	10 Min	Aufräumarbeiten	Schlussreinigung
	240 Min.	TOTAL Prüfungszeit	

Allgemeines

Es ist grundsätzlich dem Kandidaten überlassen, welche Kochtechniken angewendet werden. Sämtliche Kochapparate und Küchengeräte im GIBZ-Ausbildungsküche dürfen genutzt werden. Die gewählte Technik muss zu einem positiven Resultat führen, bzw. führen können und korrekt ausgeführt werden. Es werden keine Kompromisse toleriert, d.h. klassische Zubereitungsarten werden genauso perfekt ausgeführt wie ein Sous-vide Verfahren oder eine auf moderne Geräte umgesetzte Kochmethode.

Für die Zubereitung der Gerichte dürfen nur die bereitgestellten Lebensmittel und Convenience-Produkte verwendet werden.

Anhang: Gerichte Liste für den Pflichtteil des praktischen QV:

Position 1 «kalte Vorspeisen oder Suppen»

Kalte Vorspeisen

Salate	Nizza-Salat
	Griechischer Salat

Suppen

Kraftbrühe	Kraftbrühe mit Eierstich
Cremesuppe	Blumenkohlcremesuppe mit Einlage
Püreesuppe	Karottenpüreesuppe mit Croutons
Gemüsesuppe	Gemüsesuppe Hausfrauenart mit Croutons
Getreidesuppe	Griesssuppe mit Gemüsewürfelchen

Position 2 «Fleisch- und Mastgeflügelgerichte»

Fleisch- und Mastgeflügelgerichte

Schmoren / glasieren	Glasierte Kalbsbrustschnitten
Dünsten	Geflügelfrikassee mit Estragon
Sieden	Kalbsblankett
Sautieren	Sautierte Kalbsschnitzel mit Rahmsauce
Grillieren	Rumpsteak mit Tomaten und Zwiebeln
Braten	Lammkarree mit Bratensauce (Jus)

Position 2 «Fischgerichte»

Fischgerichte

Pochieren	Pochierte Forellenfilets Zuger Art
Grillieren	Grilliertes Lachsschnitzel mit Rotweinbutter
Sautieren	Sautiertes Forellenfilet mit Kapern und Tomaten

Position 3 «Stärkebeilagen»

Kartoffelgerichte

Sieden/Dämpfen	Salzkartoffeln
Backen im Ofen	Kartoffelgratin
Braten	Gebratene Kartoffelwürfel
Sautieren	Lyoner Kartoffeln
Duchesse-Masse	Duchesse-Kartoffeln

Getreidegerichte

Teigwaren	Nudeln (frisch hergestellt)
Spätzli / Knöpfli	Spätzli
Getreidegerichte	Polenta
Trockenreis	Trockenreis mit gerösteten Mandelsplittern, Trockenreis mit Kräutern
Pilawreis	Pilaw-Reis
Risotto	Risotto

Position 3 «Gemüsegerichte»

Gemüsegerichte

Sieden	Spargeln
Dämpfen	gedämpfter Broccoli
Dünsten	gedünstete Kefen
Glasieren	glasierte Karotten
Schmoren	geschmorter Fenchel
Sautieren	sautierte panierte Zucchetti-Scheiben
Grillieren	gegrillte Zucchetti-Stücke
Gratinieren	gratinierter Blumenkohl

Position 4 «Süssspeisen und Kleingebäck»

Süssspeisen: Vorgabe der Prüfungskommission HGf Zug

Hauptkomponente	- Schokoladenmousse (warm – kalt geschlagen)
Nebenkomponente	- pochierte Birnen (Schnittart frei)
Kleingebäck/Konfekt	- frei wählbar

Süssspeise Bestellliste

Die Bestellliste für die Süssspeise muss bis spätestens am 04. Mai 2020, inklusive der Speisenfolge auf PkOrg uploadet sein.

Familienname	
Vorname	
Klasse	
Datum / QV Praktische Arbeiten	
Lehrbetrieb	

Folgende Lebensmittel stehen an der „QV Praktische Arbeit“ zur Verfügung, alle andern müssen in unvorbereitetem Zustand selber mitgebracht werden.

Zutaten Kategorien	Bestellung g / dl /Stück	Lebensmittel Produkte
Milch / Milchprodukte		Butter
		Doppelrahm UHT
		Naturjogurt
		Vollrahm UHT
		Vollmilch UHT
Kernen und Nüsse		Baumnüsse
		Haselnüsse gemahlen
		Kokosflocken
		Mandeln gehobelt
		Mandeln gemahlen
		Pistazien
Alkohol / Spirituosen		Amaretto
		Cognac
		Grand Manier
		Maraschino
		Wein (rot/weiss)
		Zuger Kirsch

Economat		Backpulver
		Cake-Früchte
		Couverture (weiss /Milch/dunkel)
		Gelatine
		Honig
		Maizena
		Marzipan
		Mehl
		Puderzucker
		Rohrzucker
		Salz
		Toblerone
		Vanilleschote
		Vanillezucker
		Zucker
		Zimt (Pulver/Stangen)
Früchte Obst / Obsterzeugnisse		Ananas
		Apfel
		Bananen
		Birnen
		Blaubeeren
		Erdbeeren
		Himbeeren
		Mango
		Passionsfrüchte
		Zitronen
		Erdbeeren Fruchtmark TK (boiron)
		Himbeeren Fruchtmark TK (boiron)
Eier		Mango Fruchtmark TK (boiron)
Teige		Blätterteig
		Frühlingsrollen Teig

Folgende Lebensmittel bringe ich selber mit:
