

Prüfung: **Küchenangestellte/-r EBA**

Qualif.-Durchgang: **0**

Experte 1: _____

Kandidat: **Muster, Hanna**

Kandidat-Nr.: **M-01**

Experte 2: _____



Kanton Zürich
Bildungsdirektion
Mittelschul- und Berufsbildungsamt

Wirtschaftlichkeit, Hygiene, Arbeitssicherheit

⊗ **1.1 Prüfungsantritt**

Manuelles Total Abzüge

Tenü gemäss Aufgebot		0	1	2			
Saubere Erscheinung		0	1	2			
Dokumente gemäss Aufgebot		0		2			

⊗ **1.2 Planung Kandidat/in muss Rezept Süssspeise vorbereitet mitbringen**

Manuelles Total Abzüge

PK-Vorgaben für Süssspeise		0	1	2			
Rezepte für Haupt- und Nebenkompone		0	1	2			
Arbeits- und Zeitplan		0	1	2			
Warenbezugsliste mit Grobmengen		0	1	2			
Ausdrücklich erbetener Expertensupport		0	1	2			

⊗ **1.3 Hygiene**

Manuelles Total Abzüge

Persönliche Hygiene		0	1	2			
Arbeitsplatzhygiene		0	1	2			
Vorgericht-Lebensmittelhygiene		0	1	2	4		
Hauptgericht-Lebensmittelhygiene		0	1	2	4		
Süssspeise -Lebensmittelhygiene		0	1	2	4		
Endreinigung		0	1	2			

⊗ **1.4 Arbeitssicherheit, Umweltschutz, Wirtschaftlichkeit**

Manuelles Total Abzüge

Unfallverhütendes Arbeiten		0	1	2			
Korrekte Abfallentsorgung		0	1	2			
Ökonomisch mit Material + Energie		0	1	2			
Ökonomisch mit Lebensmittel		0	1	2			
Rückschub von LM bei Endreinigung		0	1	2			
Arbeitet nach Plan		0	1	2			

Unterschrift Experte 1: _____

Unterschrift Experte 2: _____



Kaltes Vorgericht oder Suppe

Wählen Sie entweder 2.2 (Kalte Vorspeise) oder 2.3 (Suppe)

✘ **2.1 Vorbereitungs- und Herrichte-tätigkeiten**

Manuelles Total Abzüge

Mise en Place		0	1	2			
Schnitt- / Herrichtetätigkeiten		0	1	2			
Expertenintervention / Erbetene Hilfe		0	1	2			

✔ **2.2 Zubereitung kaltes Vorgericht**

Manuelles Total Abzüge

Hauptkomponente		0	1	2			
Sauce / Nebenkompone		0	1	2			
Fertigung		0	1	2			
Expertenintervention / Erbetene Hilfe		0	1	2	4		

✔ **2.3 Zubereitung Suppe**

Manuelles Total Abzüge

Adäquates Koch- / Arbeitsgeschirr		0	1	2			
Abfolge des Ansetzens		0	1	2			
Überwachung und Pflege		0		2			
Expertenintervention / Erbetene Hilfe		0	1	2	4		

✘ **2.4 Präsentation Ø Protokoll 1+2 auf ganze Zahl abgerundet**

Manuelles Total Abzüge

Sauber / gästegerecht / verkaufbar		0	1	2	5		
Proportionen stimmen		0	1	2			
Farbliche Komposition		0	1	2			
Schickzeit eingehalten		0	1	2	8		

✘ **2.5 Degustation Notfalls "aus der Pfanne" Ø Protokoll 1+2 auf ganze Zahl abgerundet**

Manuelles Total Abzüge

Geschmack		0	1	2	5		
Konsistenz		0	1	2			
Textur		0	1	2			
Produktespezifische Temperatur Vorgericht (über alle Komponenten) zwischen + 10° C bis + 35° C Suppe kalt + 10° C - Suppe heiss + 65° C nach oben offen		0	1	2			

Unterschrift Experte 1: _____

Unterschrift Experte 2: _____



Hauptgericht (Fisch- oder Fleischgericht)

3.1 Vorbereitungs- und Herrichte-tätigkeiten

Manuelles Total Abzüge

Mise en Place		0	1	2			
Expertenintervention / Erbetene Hilfe		0	1	2			

3.2 Zubereitung Fisch- oder Fleischgericht

Manuelles Total Abzüge

Adäquates Koch- / Arbeitsgeschirr		0	1	2			
Abfolge des Ansetzens		0	1	2			
Zubereitung Sauce / Garnitur		0	1	2			
Überwachung und Pflege		0		2			
Fertigstellung / Regeneration		0	1	2			
Expertenintervention / Erbetene Hilfe		0	1	2	6		

3.3 Präsentation Ø Protokoll 1+2 auf ganze Zahl abgerundet

Manuelles Total Abzüge

Sauber / gästegerecht / verkaufbar		0	1	2	6		
Fisch- oder Fleischgericht		0	1	2			
Stärkebeilage		0	1	2			
Gemüse		0	1	2			
Schickzeit eingehalten		0	1	2	10		

3.4 Degustation Notfalls "aus der Pfanne" Ø Protokoll 1+2 auf ganze Zahl abgerundet

Manuelles Total Abzüge

Konsistenz / Garpunkt		0	1	2	5		
Sauce / Garnitur		0	1	2			
Salz- / Würzgehalt		0	1	2	5		
Produktespezifische Temperatur Kalb-, Rind-, Lammfleisch, Fisch + 55° C bei Saucengerichte nach oben offen Mastgeflügel & Schweinefleisch + 65° C bei Saucengerichte nach oben offen		0	1	2			

Unterschrift Experte 1: _____

Unterschrift Experte 2: _____



Stärkebeilage

⊗ **4.1 Vorbereitungs- und Herrichte-tätigkeiten**

Manuelles Total Abzüge

Mise en Place / Schnittart		0	1	2			
----------------------------	--	---	---	---	--	--	--

⊗ **4.2 Zubereitung**

Manuelles Total Abzüge

Adäquates Koch- / Arbeitsgeschirr		0	1	2			
Abfolge des Ansetzens		0	1	2			
Überwachung und Pflege		0		2			
Fertigstellung / Regeneration		0	1	2			
Expertenintervention / Erbetene Hilfe		0	1	2	5		

⊗ **4.3 Degustation Notfalls "aus der Pfanne" Ø Protokoll 1+2 auf ganze Zahl abgerundet**

Manuelles Total Abzüge

Salzgehalt / Würzung		0	1	2	4		
Garpunkt		0	1	2	4		
Produktespezifische Temperatur Stärkebeilage + 55° C nach oben offen		0	1	2			

Unterschrift Experte 1: _____

Unterschrift Experte 2: _____



Gemüse

⊗ **5.1 Vorbereitungs- und Herrichte-tätigkeiten**

Manuelles Total Abzüge

Mise en Place / Schnittart		0	1	2			
----------------------------	--	---	---	---	--	--	--

⊗ **5.2 Zubereitung**

Manuelles Total Abzüge

Adäquates Koch- / Arbeitsgeschirr		0	1	2			
Abfolge des Ansetzens		0	1	2			
Überwachung und Pflege		0		2			
Fertigstellung / Regeneration		0	1	2			
Expertenintervention / Erbetene Hilfe		0	1	2	5		

⊗ **5.3 Degustation Notfalls "aus der Pfanne" Ø Protokoll 1+2 auf ganze Zahl abgerundet**

Manuelles Total Abzüge

Salzgehalt / Würzung		0	1	2	4		
Garpunkt		0	1	2	4		
Produktespezifische Temperatur Gemüse + 55° C nach oben offen		0	1	2			

Unterschrift Experte 1: _____

Unterschrift Experte 2: _____



Süssspeise

⊗ **6.1 Vorbereitungs- und Herrichte-tätigkeiten und Mise en Place**

Manuelles Total Abzüge

Hauptkomponente		0	1	2			
Nebekomponente		0	1	2			

⊗ **6.2 Zubereitung Hauptkomponente**

Manuelles Total Abzüge

Gemäss Rezept / Besprechung		0	1	2			
Routiniert / geübt		0		2			
Überwachung und Pflege		0		2			
Expertenintervention / Erbetene Hilfe		0	1	2	4		

⊗ **6.3 Zubereitung Nebekomponente**

Manuelles Total Abzüge

Gemäss Rezept / Besprechung		0	1	2			
Routiniert / geübt		0		2			

⊗ **6.4 Präsentation Haupt- und Nebekomponente Ø Protokoll 1+2 auf ganze Zahl abgerundet**

Manuelles Total Abzüge

Sauber / gästegerecht / verkaufbar		0	1	2	5		
Proportionen stimmen		0	1	2			
Entspricht der Gerichtebezeichnung		0	1	2			
Schickzeit eingehalten		0	1	2	8		

⊗ **6.5 Degustation Notfalls "aus der Pfanne" Ø Protokoll 1+2 auf ganze Zahl abgerundet**

Manuelles Total Abzüge

Hauptkomponente		0	1	2			
Nebekomponente		0	1	2			

Unterschrift Experte 1: _____

Unterschrift Experte 2: _____