



**Kanton Zürich
Bildungsdirektion
Mittelschul- und Berufsbildungsamt
Prüfungskommission 37**

**QB praktische Arbeiten für EBA-Küchenangestellte /
Küchenangestellter**

Zusatzinformationen für die Kandidat*innen



Ort: Hotel & Gastro formation
Ausbildungszentrum WäBi
Seestrasse 69
8820 Wädenswil (044 495 80 40)



Da kleine Änderungen nicht ausgeschlossen werden können, sollte diese Datei nicht ausgedruckt werden. Die aktuellste Version ist ab Mitte März immer als * . Pdf unter www.abschlussprüfung.ch > Berufe >Küan einsehbar.



Aufgebote für Kandidat*innen

- Sämtliche Aufgebote für das praktische, schriftliche und mündliche Qualifikationsverfahren sind abrufbar im geschützten Bereich der Kandidatenaufgebote. Nur das Passwort eingeben.
- www.abschlussprüfung.ch



**Prüfungskommission für
das Gastgewerbe PK37**

Im Kanton Zürich finden jährlich über 16'000 Abschlussprüfungen statt.
Organisiert und durchgeführt werden sie von den berufsspezifischen
Prüfungskommissionen.

Suchen

- Die Prüfungskommission
- Kandidatenaufgebot ▾
 - Hotelfachfrau/-mann EFZ
 - Hotellerieangestellte/-r EBA
 - Hotel-Kommunikationsfachfrau/-mann EFZ
 - Koch/Köchin EFZ
 - Dietkochen/Dietkoch EFZ
 - Küchenangestellte/-r EBA
 - Restaurationsangestellte/-r EBA
 - Restaurantfachfrau/-mann EFZ
 - Systemgastronomiefachfrau/-mann EFZ
- Die Berufe ▾
- Kommissionsmitglieder & Chefexperten
- Allgemeine Downloads
- Datenschutzerklärung

Passwort: (Wird mitgeteilt)

Aufgebot Küchenangestellte/-r EBA

Geschützter Bereich für Kandidat*innen

Bitte geben Sie das Passwort ein, um alle Downloads anzuzeigen.

Anmelden



Informationen für Kandidat*innen



**Prüfungskommission für
das Gastgewerbe PK37**

Im Kanton Zürich finden jährlich über 16'000 Abschlussprüfungen statt. Organisiert und durchgeführt werden sie von den berufsspezifischen Prüfungskommissionen.

Suchen

- Die Prüfungskommission
- Kandidatenaufgebot ▾
- Hotelfachfrau/-mann EFZ
- Hotelfortbildungsdirektor/-r EBA
- Hotel-Kommunikationsfachfrau/-mann EFZ
- Koch/Köchen EFZ
- Diätköchin/Diätkoch EFZ
- Küchenangestellte/-r EBA
- Restaurationsangestellte/-r EBA
- Restauranfachfrau/-mann EFZ
- Systemgastronomiefachfrau/-mann EFZ
- Die Berufe ▾
- Kommissionsmitglieder & Chefsperken
- Allgemeine Downloads
- Datenschutzerklärung

Informationen zu der Gerichteliste, Zeit- und Arbeitsplan, Süsส์speisenaufgabe, Frischprodukte- Bezugsliste, Avor Blätter sowie weitere Informationen sind alle unter www.abschlussprüfung.ch unter dem entsprechenden Beruf aufgeführt.

EBA Gerichteliste

[KA-EFZ_Gerichteliste-Suessspeisenaufgabe_25_09_23.pdf](#)

EBA Vorgabe Avor Blätter Süsส์speise_Kleingebäck Muster

[Vorgaben-zur-Erstellung-von-Avorblaetter_Kuean.pdf](#)

EBA Zeitplan früh

[EBA_Zeitplan-frueh.pdf](#)

EBA Zeitplan spät

[KA-EBA_Zeitplan-spaet.pdf](#)

EBA Arbeitsplanung früh

[KA-EBA_Arbeitsplanung-frueh.pdf](#)

EBA Arbeitsplanung spät

[KA-EBA_Arbeitsplanung-spaet.pdf](#)

EBA Anrichtegeschirr für Süsส์speisen

[Download Anrichtegeschirr für Süsส์speisen](#)

EBA Pflichtgerichte Frischprodukte-Bezugsliste

[KA-EBA_Frischprodukte-Bezugsliste-24.pdf](#)



Informationen QV "Praktische Arbeiten" EBA-Küchenangestellte/r 1. Teil

- Ort:** Hotel & Gastro formation Zürich
Ausbildungszentrum WäBi, Seestrasse 69, 8820 Wädenswil
- Datum:** Gemäss Aufgebot
- Durchgang:** Gemäss Aufgebot
- Eintreffen:** Uhrzeit Gemäss Aufgebot
- Tenü:** Arbeitskleidung mit Kopfbedeckung und Foulard
Schürzen und Torchons (mind. 2 Garnituren)
Gutes Schuhwerk
- Werkzeug:** Persönliches Werkzeug (Messerkoffer)
- Erlaubte Hilfsmittel:** Schreibmaterial, Taschenrechner, Lineal
Rezeptbuch Pauli, ÜK-Rezepte, private Rezepte
Handys sind während der eigentlichen Prüfung nicht zugelassen
- Bitte beachten:** **Wegleitung zum Qualifikationsverfahren**
Ich habe die Wegleitung für die kantonale Abschlussprüfung gelesen und den Inhalt zur Kenntnis genommen.
Die Wegleitung ist auf der Homepage www.abschlussprüfung.ch
unter den Berufen abgelegt.

Nichterscheinen am QV:

Bei unentschuldigtem Nichterscheinen oder zu spätem Abmelden werden den Prüfungskandidaten/innen Kosten für administrative Aufwendungen verrechnet.



Informationen QV "Praktische Arbeiten" EBA-Küchenangestellte/r 2. Teil

Persönlicher Ausweis:

- Ein offizielles Dokument (ID, Führerschein oder Pass)

Süssspeisen-Aufgabenstellung

Aufgabenstellung

- ▶ Es muss eine Bayerische Creme aus den folgenden Aromen für 4 Personen hergestellt werden. Die Bayerische Creme muss gestürzt werden.
Ergänzt mit einem Früchtekompott, (mit einer Garmethode).

Aromen

- ▶ Vanille, Himbeermark (Boiron), Mokka, oder eine Kombination aus diesen Aromen.

Früchtekompott, (mit einer Garmethode).

- ▶ Aus der Lebensmittelliste frei wählbar (nachfolgende Seiten).

Zusätzlich

- ▶ Ein Kleingebäck, frei wählbar.

Zutaten für Haupt- und Nebenkompnent

- ▶ Aus der Lebensmittelliste frei wählbar (nachfolgende Seiten)

Anrichtegeschirr

- ▶ Gemäss Liste www.abschlussprüfung.ch

Das Rezept für die Süssspeise muss in dreifacher Ausführung gemäss Avor Richtlinien an das praktische Qualifikationsverfahren mitgebracht werden

Nachfolgende Listen enthalten die Lebensmittel / Produkte, die Ihnen für die Süssspeisenherstellung am Prüfungsort zur Verfügung gestellt werden.

Wir empfehlen Ihnen, diese Liste entsprechend Ihren Rezepten auszufüllen und am QV für den speditiven Bezug Ihrer Süssspeisen-Zutaten zu verwenden.

- **in der Prüfungsküche nicht erlaubt:**
- Handys oder Fotoapparate, mitgebrachte Lebensmittel und Zusatzstoffe, Maschinen, Geschirr, Wecker (leiser Timer am Handgelenk oder an Bluse erlaubt)



Informationen QV «Schriftliche Prüfung» EBA-Küchenangestellte/r

Hilfsmittel: Einzig Taschenrechner. Offizielles Formelsammlungsblatt (hgf) wird mit der Situation 1 abgegeben. Handys sind während der ganzen Prüfung nicht zugelassen.

Mitzubringen sind:

Persönliches Aufgebot, Lineal, Kugelschreiber (nicht löschbare Tinte oder Füllfederhalter. Lern- und Leistungsdokumentation.

Die Kandidatinnen und Kandidaten geben ihre persönliche Lerndokumentation vor der schriftlichen Qualifikation im entsprechenden Prüfungszimmer ab.

Übertretung der Prüfungsordnung

§ 13 Reglement über die Qualifikationsverfahren der beruflichen Grundbildung (RQV BBG, 2013)
Das Verwenden oder das Mitführen von unerlaubten Hilfsmitteln, sowie Abschreiben („spicken“) usw. führt zur Wegweisung von der Prüfung und zur Ungültigkeitserklärung im jeweiligen Fach. Die Abschlussprüfung gilt damit, da der Notendurchschnitt nicht berechnet werden kann, als nicht bestanden.

Nichterscheinen am QV:

Bei unentschuldigtem Nichterscheinen oder zu spätem Abmelden werden den Prüfungskandidaten/innen Kosten für administrative Aufwendungen verrechnet.

Identitätskontrolle:

Alle Lernenden müssen sich mit einem amtlichen Ausweis (Identitätskarte, Fahrausweis oder Pass) über ihre Identität ausweisen können.

Im Verhinderungsfall sofort mit Herrn Roland Zeller, Aktuar Prüfungskommission, Kontakt aufnehmen.

Telefon für Notfälle am Prüfungstag:

Peter Rütschi, 079 501 24 86 / 079 800 07 26 (Aktuar)



Information QV «Mündliche Prüfung" EBA Küchenangestellte/r

Ort: Berufsschulhaus Ausstellungsstrasse 44, 8005 Zürich

Treffpunkt: 1. Stock, gemäss Hinweisschild. 15 Minuten vor Prüfungsbeginn.

Die Kandidatinnen und Kandidaten geben ihre persönliche Lerndokumentation **vor der schriftlichen Qualifikation** im entsprechenden Prüfungszimmer ab.

Handys sind während der ganzen Prüfung nicht zugelassen.

Nichterscheinen am QV:

Bei unentschuldigtem Nichterscheinen oder zu spätem Abmelden werden den Prüfungskandidat*innen Kosten für administrative Aufwendungen verrechnet.

Identitätskontrolle:

Alle Lernenden müssen sich mit einem amtlichen Ausweis (Identitätskarte, Fahrausweis oder Pass) über ihre Identität ausweisen können.

Im Verhinderungsfall sofort mit Herrn Roland Zeller, Aktuar Prüfungskommission, Kontakt aufnehmen.

Telefon für Notfälle am Prüfungstag:

Peter Rütschi, 079 501 24 86 / 079 800 07 26 (Aktuar)