

Indikatoren für den Aspekt «Arbeitsaufwand» bei den Warenkorb-Gerichten Koch 2010, Qualifikationsverfahren 2026

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

Der Arbeitsaufwand wird vom PEX beurteilt.

	Trivialer Arbeitsaufwand	Mittlerer Arbeitsaufwand	Grosser Arbeitsaufwand
<u>Warenkorb 1 bis 4</u> Kalte Vorspeise	- Salat als Hauptkomponente <i>und</i> - eine Nebekomponente (Croutons, Speckstreifen und Ähnliches gelten nicht als Nebekomponenten)	- Fleisch, Geflügel oder Vegetarisch als Hauptkomponente <i>und</i> - eine Nebekomponente, z.B. Salat oder Gemüse	- 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	- 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>	- Die geforderte Aufgabe wird erfüllt <i>und</i> - zusätzlich zur Ein- oder Beilage wird eine zweite Komponente hergestellt und präsentiert.	- 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	- Das geforderte Fischgericht mit passender Sauce, Schaum oder Buttermischung und Beilage	- Das geforderte Fischgericht mit passender Sauce, Schaum oder Buttermischung sowie Beilage und einem Gemüse	- 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. <i>(Zum Beispiel: <u>Wachtelterriner</u> mit lauwarmem Gemüsesalat)</i>	Nebekomponente: Als <u>Nebekomponente</u> definiert sich die <u>zweitgenannte</u> Komponente im Gericht. <i>(Zum Beispiel: <u>Wachtelterriner</u> mit <u>lauwarmem Gemüsesalat</u>)</i>	Zusatzkomponente: Als <u>Zusatzkomponente</u> (Garnitur) wird eine Garnitur bezeichnet, die das Gericht geschmacklich und optisch aufwertet. <i>(Zum Beispiel: <u>Wachtelterriner</u> mit lauwarmem Gemüsesalat und <u>confierten Kumquats</u>)</i>