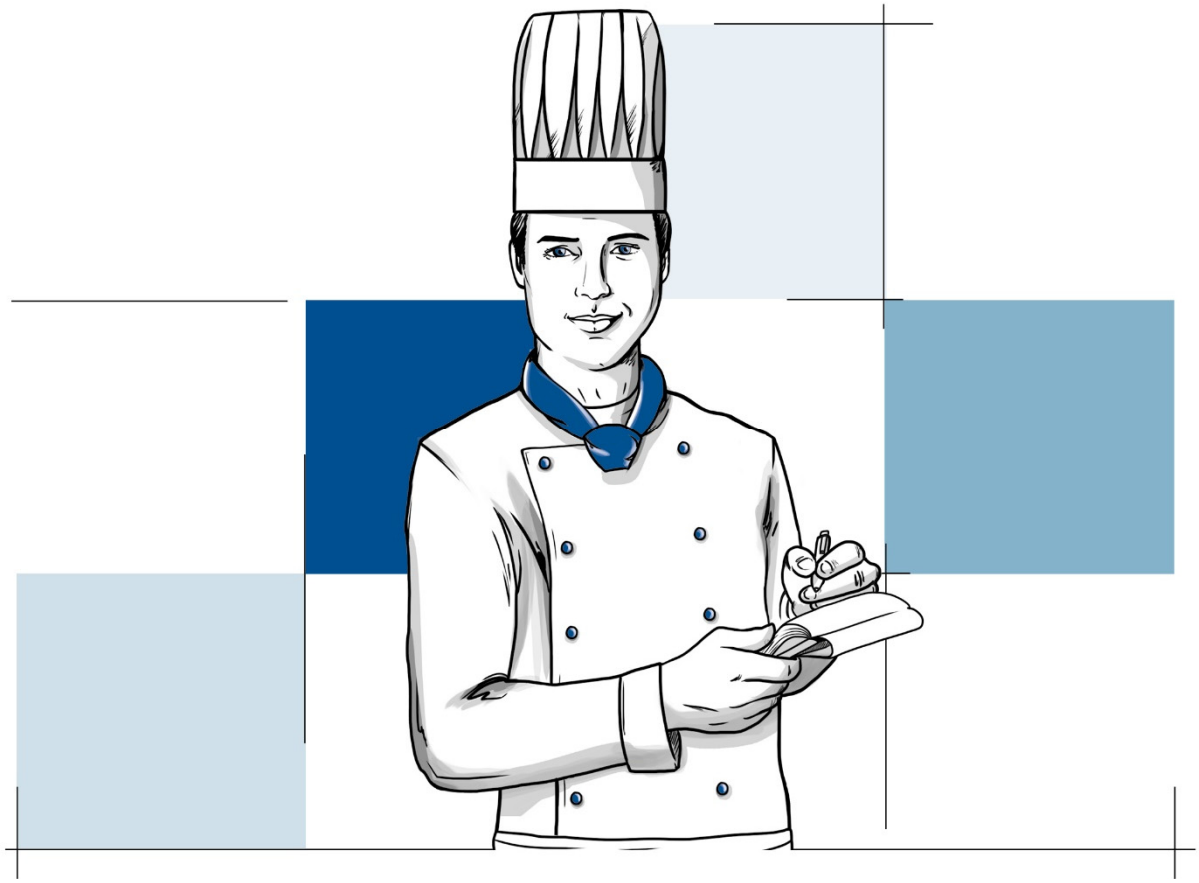


Leitfaden (Situationen) für das Qualifikationsverfahren «vorgegebene praktische Arbeit»

zur Verordnung über die berufliche Grundbildung des SBFI vom 20. Juni 2023 und zum Bildungsplan vom 20. Juni 2023 für

Köchin/Koch
mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ)

Berufsnummer 79009

Version: Nullserie

Der Schweizerischen Kommission Berufsentwicklung und Qualität für Küchenberufe zur Stellungnahme unterbreitet am 16. November 2023

erlassen durch Hotel & Gastro *formation* Schweiz am 1. Januar 2024
aufzufinden unter www.hotelgastro.ch

Hotel & Gastro formation by
Hotel & Gastro Union
GastroSuisse
HotellerieSuisse

Inhaltsverzeichnis

1 Ziel und Zweck 1

2 Grundlagen 1

3 Zyklus des Leitfadens 1

4 Grund-Mise en place 2

5 Situationen für das Prüfungsjahr «Nullserie» 3

5.1 Situation 1 3

5.2 Situation 2 4

5.3 Situation 3 5

1 Ziel und Zweck

Die vorliegenden Situationen zum praktischen Teil des Qualifikationsverfahrens (QV) für den Beruf Köchin EFZ/Koch EFZ konkretisieren die in der Ausführungsbestimmung enthaltenen Angaben anhand praktischer Vorgaben. Sie dienen als Leitfaden für alle mit dem praktischen QV betrauten Gruppen, namentlich den Lernenden, den Berufsbildenden, den Chefexpertinnen und Chefexperten wie auch den Prüfungsstandorten.

2 Grundlagen

Als Rahmen für den Leitfaden gelten:

- Die Ausführungsbestimmung zum Qualifikationsverfahren vom 1. Januar 2024
- Die Liste der Garmethoden im Anhang zum Bildungsplan vom 20. Juni 2023
  (für die Wahl und Definition der Garmethoden sowie deren Umsetzung/Anwendung)

3 Zyklus des Leitfadens

Die drei unterschiedlichen Situationen werden jährlich geändert und per 30. November eines jeden Kalenderjahres auf der Homepage von Hotel & Gastro *formation* Schweiz publiziert. Gleichzeitig wird die zur Verfügung stehende Grund-Mise en place bekannt gegeben. Sämtliche anderen Lebensmittel werden erst am Prüfungstag vor Ort in Form einer Tagesauswahl (als Buffet oder in Form einer Liste) bekannt gegeben.

4 Grund-Mise en place

Nachstehend finden Sie ein Muster einer empfohlenen Grund-Mise en place-Liste. Die Liste kann kantonal abweichen. Die Grund-Mise en place-Liste wird jährlich vom Prüfungsort zur gleichen Zeit wie die Situationen bekanntgegeben.

Grund-Mise en place für das Qualifikationsverfahren Köchin EFZ/Koch EFZ

Zutaten Kategorien	Produkte	Weitere Infos		Zutaten Kategorien	Produkte	Weitere Infos
Kräuter (frisch)	Basilikum			**Eier**	Eier	Frisch, ganz, roh
	Dill				Eigelb	Past.
	Estragon				Eiweiss	Past.
	Kerbel				Vollei	Past.
	Koriander					
	Lorbeer	Getrocknet		**Milchprodukte**	Extrahartkäse	Gerieben
	Majoran				Joghurt nature	
	Oregano				Kochbutter	
	Petersilie	Glatt, gekraust			Bratbutter	
	Pfefferminze				Milch	Past. oder UHT
	Rosmarin				Vollrahm	35 % UHT
	Thymian					
	Salbei			**Zucker / Süssmittel / Honig**	Honig	
	Schnittlauch				Kristallzucker	
					Rohzucker	
Gewürze	Curry	Madras, mild			Puderzucker	
	Currypaste	Rot				
	Gewürznelken			**Hartschalenobst / Kerne**	Baumnüsse	Ganz
	Ingwer	Frisch			Haselnüsse	Ganz, gemahlen
	Kapern				Kokosnuss	Geraspelt
	Kreuzkümmel				Kürbiskerne	
	Kümmel				Pinienkerne	
	Muskatnuss	Ganz, gemahlen			Pistazien	
	Paprika	Mild			Mandeln	Ganz, gehobelt
	Peperoncini	Frisch			Mandeln	Splitter, gemahlen
	Pfefferkörner	Schwarz, weiss			Sesam	Schwarz, weiss
	Pfefferkörner grün	Eingelegt				
	Safranpulver			**Convenience-Produkte (Fonds)**	Rindsbouillon	
	Sternanis				Fischfond	
	Vanillestängel				Geflügelfond	Dunkel, hell
	Wacholderbeeren				Gemüsefond	
	Zimt	Stangen, Pulver			Kalbsfond	Dunkel, hell
	Zitronengras					
				Convenience-Produkte (Divers)	Hefe	
Salz / Würzmittel	Fleur de sel				Weissmehl	
	Senf	Grobkörnig, mild			Backpulver	
	Mayonnaise				Paniermehl	
	Kochsalz				Roux	Braun, weiss
	Sojasauce				Agar Agar	
	Tabasco				Gelatineblätter	
	Tomatenmark				Nori-Blätter	
	Worcestershire Sauce				Sultaninen	Hell, dunkel
Öle	Sonnenblumenöl			**Alkoholische Produkte**	Bier	Hell
	Erdnussöl				Brandy / Cognac	
	Rapsöl				Grand Marnier	
	Sesamöl				Kochwein	Rot und weiss
	Baumnussöl				Madère	
					Noilly Prat	
Essig	Balsamico-Essig	Dunkel, weiss			Pernod	
	Apfelessig				Portwein	Rot, weiss
	Himbeeressig				Sherry	
	Kräuteressig					
	Weinessig	Rot, weiss		**Teige**	Blätterteig	
	Sherryessig				Frühlingsrollenteig	
Aromaten für die Zubereitung, ungerüstet, ungeschnitten (dürfen nur als Aromaten und nicht als Hauptkomponenten eingesetzt werden)				Karotten, Sellerie, Lauch (grün), Knoblauch, Zwiebel, Schalotten Zitronen, Limetten, Orangen		

5 Situationen für das Prüfungsjahr «Nullserie»

5.1 Situation 1

Im Rahmen der jährlichen Lernenden-Projektwoche bereiten Sie das Kaderessen für die 4-köpfige Geschäftsleitung Ihres Lehrbetriebes zu. Die Küchenchefin/der Küchenchef hat Ihnen folgenden Auftrag gegeben:

a) Fingerfood
Zum Apéro erstellen Sie eine Auswahl an Fingerfood und eine Suppe.
Folgende Vorgaben sind von Ihnen dabei zu berücksichtigen:

- Zwei Komponenten, jeweils vier Stück, (20 g bis 30 g pro Stück) kalt und/oder warm serviert, eine davon mit Hauptbestandteil Süsswasserfisch
- Eine Suppe (total 4 Portionen, max. 1 dl pro Portion), kalt oder warm serviert, glutenfrei

Servicevorgaben:
Es ist das Geschirr des Prüfungsortes zu verwenden. Es darf kein eigenes Geschirr mitgebracht werden. Die Gerichte müssen gleichzeitig serviert werden.

b) Gericht aus Schlachtfleisch und/oder Mastgeflügel
Es werden drei unterschiedliche Produkte aus Schlachtfleisch und/oder Geflügel zur Verfügung gestellt. Sie wählen eines davon aus und bereiten dieses mit einer Garmethode mit Fremdflüssigkeit zu. Das Gericht muss mit einer passenden Sauce und einer Garnitur serviert werden.

c) Stärkebeilage aus Getreide
Hierfür wählen Sie eines der zur Verfügung stehenden Getreide oder Getreideprodukte aus der Tagesauswahl aus und kreieren daraus eine Stärkebeilage.

d) Gemüseauswahl
Wählen Sie aus der zur Verfügung stehenden Tagesauswahl zwei verschiedene Gemüse aus und bereiten diese mit zwei unterschiedlichen Garmethoden zu.

Servicevorgaben:
Sie servieren das Gericht auf Teller (4 Teller).

e) Gefrorene Süssspeise
Mögliche Aromen und/oder Einlagen entnehmen Sie der Ihnen zur Verfügung gestellten Tagesauswahl. Dazu servieren Sie 2 dl Fruchtsauce. Die Zutaten hierfür entnehmen Sie ebenfalls der Tagesauswahl.

Servicevorgaben:
Es ist das Geschirr des Prüfungsortes zu verwenden. Es darf kein eigenes Geschirr mitgebracht werden.

5.2 Situation 2

Die neue Geschäftsidee Ihrer Berufsbildnerin/Ihres Berufsbildners begeistert die Gäste: Mediterrane Antipasti, als Tavolata serviert! Sie erhalten von der Küchenchefin/vom Küchenchef den Auftrag, im Rahmen einer Veranstaltung sowohl die Produktion der Antipasti wie auch die des Hauptgangs mit Beilagen und einem Dessert zu übernehmen.

a) Antipasti mediterran
Sie stellen drei verschiedene Gerichte für je vier Personen her. Möglich sind kalte und/oder warme Komponenten. Typische Aromen aus der Mittelmeerregion sollen dabei wahrgenommen werden können. Die einzelnen Komponenten sollen zwischen 30 g bis 50 g schwer sein.

- Einer der Antipasti muss Fisch als Hauptbestandteil enthalten
- Ein anderer muss vegan sein.

Servicevorgabe:
Die Antipasti sind so anzurichten, dass sich die Gäste selbst bedienen können. Es ist das Geschirr des Prüfungsortes zu verwenden. Es darf kein eigenes Geschirr mitgebracht werden. Die Gerichte müssen gleichzeitig serviert werden.

b) Gericht aus Schlachtfleisch und/oder Mastgeflügel
Es werden drei unterschiedliche Produkte aus Schlachtfleisch und/oder Geflügel zur Verfügung gestellt. Sie wählen eines davon aus und bereiten dieses mit einer Garmethode ohne Fremdflüssigkeit zu. Das Schlachtfleisch oder Geflügel soll erst nach der Zubereitung tranchiert/portioniert werden. Das Gericht muss mit einer passenden Sauce und einer Garnitur serviert werden.

c) Stärkebeilage aus Kartoffeln
Hierfür wählen Sie aus den zur Verfügung stehenden Kartoffeln die passende Sorte aus der Tagesauswahl aus und kreieren daraus eine beliebige Stärkebeilage aus einer Kartoffelmasse. Kein Kartoffelstock!

d) Gemüseauswahl
Wählen Sie aus der zur Verfügung stehenden Tagesauswahl zwei verschiedene Gemüse aus und bereiten diese mit zwei unterschiedlichen Garmethoden zu.

Servicevorgaben:
Sie servieren das Gericht auf Teller (4 Teller).

e) Gebackene Süssspeise
Nebst Backen im Ofen ist ebenfalls Frittieren zulässig. Mögliche vorgefertigte Teige, Aromen und/oder Einlagen entnehmen Sie der Tagesauswahl. Es dürfen auch weitere Teige selbst hergestellt werden. Dazu servieren Sie eine passende Sauce (2 dl). Die Zutaten hierfür entnehmen Sie ebenfalls der Tagesauswahl.

Servicevorgaben:
Es ist das Geschirr des Prüfungsortes zu verwenden. Es darf kein eigenes Geschirr mitgebracht werden.

5.3 Situation 3

Ihre Hotelgäste unternehmen einen Ausflug mit anschliessendem Picknick.
Die Küchenchefin/der Küchenchef beauftragt Sie, für das Picknick eine kleine Auswahl an Salaten herzustellen.
Der von Ihnen ebenfalls hergestellte Hauptgang mit Beilagen sowie die Süssspeise werden dann inhouse serviert.

a) Salatbuffet «to go»
Sie sollen drei verschiedene Salate für jeweils 4 Personen herstellen. Einer dieser Salate soll vegan und alle sollen mit unterschiedlichen Saucen kombiniert sein. Pro Person werden insgesamt 200 g bis 300 g serviert. Für die Herstellung hat Ihnen Ihre Chefin/Ihr Chef folgende Vorgaben gegeben:

- 1 gegarter Gemüsesalat
- 1 Salat bestehend aus Hülsenfrüchten oder Getreide oder Kartoffeln
- 1 Salat mit Hauptbestandteil gegartem Fisch

Servicevorgaben:
Die Salate sind so anzurichten, dass sich die Gäste selbst bedienen können. Es ist das Geschirr des Prüfungsortes zu verwenden. Es darf kein eigenes Geschirr mitgebracht werden. Die Gerichte müssen gleichzeitig serviert werden.

b) Gericht aus Schlachtfleisch und/oder Mastgeflügel
Es werden drei unterschiedliche Produkte aus Schlachtfleisch und/oder Geflügel zur Verfügung gestellt. Sie wählen eines davon aus und bereiten dieses mit einer Garmethode ohne Fremdflüssigkeit zu. Das Schlachtfleisch oder Geflügel soll vor der Zubereitung portioniert werden. Das Gericht muss mit einer passenden Sauce und einer Garnitur serviert werden.

c) Stärkebeilage aus Getreide
Hierfür wählen Sie aus den zur Verfügung stehenden Getreideprodukten eine passende Sorte aus der Tagesauswahl aus und kreieren daraus eine beliebige Teigwarenbeilage.

d) Gemüseauswahl
Wählen Sie aus der zur Verfügung stehenden Tagesauswahl zwei verschiedene Gemüse aus und bereiten diese mit zwei unterschiedlichen Garmethoden zu.

Servicevorgaben:
Sie servieren das Gericht auf Teller (4 Teller).

e) Kalte Süssspeise mit einem Konfekt
Eine passende Sauce (2 dl) gehört zu Ihrer Süssspeise. Mögliche Aromen für die Süssspeise und das Konfekt entnehmen Sie der Tagesauswahl.

Konfekt
Stellen Sie ein Konfekt nach Ihrer Wahl her (12 Stück).

Servicevorgaben:
Es ist das Geschirr des Prüfungsortes zu verwenden. Es darf kein eigenes Geschirr mitgebracht werden.

01/2024

Hotel & Gastro *formation* Schweiz / Suisse / Svizzera
Eichistrasse 20 | Postfach 362 | 6353 Weggis | +41 41 392 77 77 | info@hotelgastro.ch
Avenue Général-Guisan 48a | 1009 Pully | +41 21 804 85 30 | romandie@hotelgastro.ch