Kanton Zürich
Bildungsdirektion
Mittelschul- und Berufsbildungsamt
Prüfungskommission 37
Berufe des Gastgewerbes

Vorgaben zur Erstellung von Avor-/Rezeptblättern

(Qualifikationsverfahren Köchin/Koch EFZ)

Die Rezeptsammlung ist ein offizieller Bestandteil der Ausbildung und dient im Qualifikationsverfahren (Praktisch/Fachgespräch) als Hilfsmittel. Die Rezepte sind **auf dem eigenen PC gemäss AVOR-/Rezeptblatt** zu erstellen. Sie arbeiten mit eigenen Rezepten, selbst erarbeiteten Referenzrezepten oder WIGL-Rezepten, die Sie während der Lehrzeit gesammelt haben. Nicht erlaubt sind ungetestete Internetrezepte, Social-Media-Rezepte, Fantasierezepte ohne Grundlage sowie ungeprüfte KI-Rezepte. Die Rezepte müssen in WIGL unter **«Eigene Rezepte- QV Rezepte»** für das Qualifikationsverfahren oder in den eigenen Dateien gespeichert werden. Am Prüfungstag kopiert die Kandidatin/der Kandidat am Ende der Planungszeit die benötigten Rezepte auf einen **von der Prüfungskommission bereitgestellten USB-Stick**. Die Expertin/der Experte druckt die Rezepte **in zweifacher Ausführung** aus (ein Exemplar für die Kandidatin/den Kandidaten, ein Exemplar für die Expertin/den Experten).
Für **alle Gerichte, inkl. Garnituren**, müssen **gemäss der vorgegebenen Situation** vollständige Rezepte vorliegen.

Jedes AVOR-/Rezeptblatt muss zwingend folgende Angaben enthalten:

- **Name und Vorname der Kandidatin/des Kandidaten**
- Titel der Rezeptur / Rezeptname
- Gerichte Einteilung *(Vorspeise, Suppe, Hauptgericht, Sättigungsbeilage, Gemüse, Süssspeise)*
- Allergene gemäss Lebensmittelgesetzgebung (LMV)
- Angewandte Garmethoden
- Zutatenliste für **4 Personen** mit klar definierten Mengenangaben
  - (z. B. Liter, Kilogramm, Gramm, Stück)
- Rezeptmenge mit vollständig aufgeführten und eindeutig bezeichneten Zutaten
- Gliederung der Rezepte in **Vorbereitung** und **Zubereitung**
- Fertigung / Bemerkungen

Die Aufgabe ist erfüllt, wenn sämtliche Punkte vorhanden sind.

Die Kandidatin, der Kandidat erläutert der Expertin, dem Experten die Anrichteweise / Präsentation seiner Gerichte.