Kanton Zürich
Bildungsdirektion
Mittelschul- und Berufsbildungsamt

Leitfaden Fachgespräch im Beruf Küchenangestellte/r EBA für die Lernenden

Inhalt

Leitfaden Fachgespräch im Beruf Küchenangestellte/r EBA für die Lernenden 0
Ziel und Zweck 1
Grundlagen 1
Charakter des Fachgesprächs 1
Allgemeine Hinweise 1
Wertschöpfungskette 2
Regelung zum Einsatz von QV-Situationen und Vorlage 2
Zweck 2
Prüfungsgrundlagen 2
Zuteilung der QV-Situation 2
Eintreffenszeit 3
Zimmerwechsel in das Prüfungszimmer 3
Zugelassene Unterlagen während der Vorbereitungszeit und dem Fachgespräch 3
Wichtiger Hinweis: 3
Detaillierter Ablauf des Fachgesprächs 4
Schlüsselwörter 6
Beispiel Fachgespräch zum Thema Lagerung a3 9
Diese Fragen helfen Ihnen bei der Vorbereitung 9
Hinweis für Berufsbildner 9
Nützliche Links zum Thema Qualifikationsverfahren im Kanton Zürich 9

Ziel und Zweck

Der vorliegende Leitfaden dient den Kandidatinnen und Kandidaten als verbindliche Orientierung für die Planung, Vorbereitung und Durchführung des Fachgesprächs im Rahmen des Qualifikationsverfahrens.

Grundlagen

Grundlage des Fachgesprächs bilden die geltenden Ausführungsbestimmungen sowie der jährlich aktualisierte Leitfaden zu den Situationen des Qualifikationsverfahrens «vorgegebene praktische Arbeit» der beruflichen Grundbildung Küchenangestellte/r EBA.

Charakter des Fachgesprächs

Das Fachgespräch ist ein stufengerechtes Gespräch zwischen Berufsleuten und geht fachlich in die Breite und Tiefe. Es ist somit kein «Frage- und Antwortspiel». Es dient der Überprüfung beruflicher Handlungskompetenzen, des fachlichen Verständnisses sowie der Fähigkeit, praxisbezogene Inhalte sachgerecht zu vernetzen.

Die Kandidatinnen/Kandidaten erläutern anhand praxisbezogener Aufgabenstellungen, wie sie vorgegangen sind oder vorgehen würden. Dabei legen sie ihr Verständnis der fachlichen Hintergründe und Zusammenhänge dar, reflektieren ihr methodisches Vorgehen und zeigen gegebenenfalls alternative Lösungsansätze auf. Die Prüfungsexpertinnen und Prüfungsexperten stellen offene Vernetzungsfragen. Die Kandidatinnen/Kandidaten weisen im Fachgespräch ihre reflektierte Praxiserfahrung sowie ihre berufliche Handlungsfähigkeit nach.

Allgemeine Hinweise

Dieser Leitfaden beschreibt die allgemeine Struktur für eine fachlich fundierte, einheitliche und nachvollziehbare Durchführung des Fachgesprächs. Das Fachgespräch bildet die Position 3 der vorgegebenen praktischen Arbeit und dauert 30 Minuten. Er stützt sich auf die im jährlich aktualisierten Leitfaden zu den Situationen des Qualifikationsverfahrens «vorgegebene praktische Arbeit» EFZ beschriebenen Vorgaben sowie auf die zugelassenen Unterlagen. Im Fachgespräch werden Vernetzungsfragen zu allen Handlungskompetenzbereichen auf Grundlage der Wertschöpfungskette behandelt.

Wertschöpfungskette



Regelung zum Einsatz von QV-Situationen und Vorlage

Zweck
Diese Regelung legt den Einsatz der QV-Situationen im Rahmen des Fachgesprächs verbindlich fest.

Prüfungsgrundlagen
Grundlage des Fachgesprächs bilden die jährlich festgelegten QV-Situationen Kanton Zürich.

Zuteilung der QV-Situation
Zu Beginn der Einlese- und Vorbereitungszeit erhalten die Kandidatinnen und Kandidaten eine QV-Situation zugeteilt. Die Situationen entsprechen dem Leitfaden für das praktische QV 2026 des Kanton Zürichs. Sie wurden für das mündliche Gespräch reduziert und angepasst. Die zugeteilte QV-Situation bildet die verbindliche Grundlage für die Vorbereitung und ist im anschliessenden Fachgespräch fachlich einzubeziehen.

Eintreffenszeit
Die Lernenden treffen 10 Minuten vor dem Start der Prüfung am Prüfungsort gemäss Aufgebot ein. In dieser Zeit richten sie Ihre persönlichen Unterlagen ein. Nach der Ausweiskontrolle wird geklärt, ob sie gesund sind.

Einlese- und Vorbereitungszeit
Die Einlese- und Vorbereitungszeit dauert 20 Minuten**.** In dieser Zeit erstellen sie auf der Grundlage einer der drei vorgegebenen Situationen ein persönliches Speiseangebot. Dieses setzt sich aus den «Referenzrezepten / WIGL-Rezepten für den Kanton Zürich» zusammen

Auf der vorgegebenen Situation (die Kandidatinnen und Kandidaten erhalten die Situation und eine Vorlage), müssen die ausgewählten Gerichte mit Leuchtstift im Doppel markiert oder notiert werden.
- einmal für die Expertinnen und Experten
- einmal für die Kandidatin bzw. den Kandidaten

Diese Vorlage dient als Basis und als roter Faden für das anschliessende Fachgespräch.

Zimmerwechsel in das Prüfungszimmer (gemäss Aufgebot)
Für den Wechsel ins Prüfungszimmer ist genügend Zeit eingeplant. Sie dürfen das Prüfungszimmer 2 Minuten vor Beginn des Fachgesprächs betreten, um Ihre persönlichen Unterlagen bereitzustellen. Es werden zwei Experten vor Ort sein.

Zugelassene Unterlagen während der Vorbereitungszeit und dem Fachgespräch
Während der Einlese- und Vorbereitungszeit, sowie dem Fachgespräch dürfen sie nur Unterlagen nutzen, die von der Prüfungskommission PK 37 erlaubt sind. Digital oder in Papierform.
Dazu gehören:

- Erarbeitete Praxisaufträge und eigene Rezepte
- Unterlagen aus der WIGL- Plattform und der eigenen Lerndokumentation aus dem Betrieb
- Unterlagen aus den überbetrieblichen Kursen (ÜK) oder der Berufsfachschule, die während der Einlese- und Vorbereitungszeit bereitgelegt wurden, dürfen verwendet werden.

Wichtiger Hinweis:
Bei technischen Problemen mit dem Computer erhalten Sie während des Fachgesprächs keine Hilfe. Die Kandidatinnen und Kandidaten sind selbst dafür verantwortlich, dass ihre Geräte funktionieren. Während der Abschlussprüfung ist es den Kandidatinnen und Kandidaten untersagt, Bild- und/oder Tonaufnahmen über das Prüfungsgesprächs zu erstellen. Zuwiderhandlungen gelten als Verstoss gegen die Prüfungsordnung und können gemäss den Vorgaben des Mittelschul- und Berufsbildungsamts (MBA) des Kantons Zürich zum Ausschluss von der Prüfung sowie zur Bewertung mit der Note 1 führen.

Detaillierter Ablauf des Fachgesprächs

Begrüssung (1 Minute)

- Kurze Vorstellung (Name / Funktion)

Angebotsplanung / HK a1 (3 Minuten)

- Kandidatinnen/Kandidaten präsentieren aus der zugewiesenen QV-Situation mit den vorgegebenen Gerichten, unter Einbezug ihrer Lerndokumentation, ihre Speisenfolge, welche sie während der Einlese- und Vorbereitungszeit definiert haben.
- Kandidatinnen/Kandidaten begründen ihre Gerichtewahl anhand der Anforderungen und der Vorgaben der QV-Situation. Nicht abschliessende, weiterführende Vernetzungsfragen, basierend auf dem Gesprächsverlauf, sind möglich.
- Passende variable Inputs müssen aufgenommen werden.

Einkauf / HK a2 (3 Minuten)

- Kandidatinnen/Kandidaten zeigen auf, wie sie die Qualität der Lebensmittel entlang der Wertschöpfungskette beim Einkauf miteinbeziehen.
- Kandidatinnen/Kandidaten erläutern anhand betrieblicher Beispiele, wie sie beim Einkauf sicherstellen, dass die ausgewählten Produkte den aktuellen Ernährungsgrundsätzen entsprechen.
- Kandidatinnen/Kandidaten legen ihre Überlegungen dar, welche Kriterien sie beim Einkauf beachten, um Produkte mit Schadstoffen zu vermeiden oder deren Gehalt zu minimieren.
- Kandidatinnen/Kandidaten erklären anhand von betrieblichen Beispielen, wie sie bei der Auswahl von Produkten im Einkauf die unterschiedlichen Ernährungsformen, die in ihrem Betrieb angeboten werden, berücksichtigen.
- Nicht abschliessende, weiterführende Vernetzungsfragen, basierend auf dem Gesprächsverlauf, sind möglich.
- Passende variable Inputs müssen aufgenommen werden.

Lagerung / HK a3 (3 Minuten)

- Kandidatinnen/Kandidaten zeigen auf, wie sie die Qualität der Lebensmittel entlang der Wertschöpfungskette bei der Warenannahme kontrollieren.
- Kandidatinnen/Kandidaten zeigen auf, wie sie die Qualität von Lebensmitteln bei der Lagerung entlang der Wertschöpfungskette berücksichtigen und welche Massnahmen sie ergreifen.
- Nicht abschliessende, weiterführende Vernetzungsfragen, basierend auf dem Gesprächsverlauf, sind möglich.
- Passende variable Inputs müssen aufgenommen werden.

Vorbereitung / HK a4 (6 Minuten)

- Kandidatinnen/Kandidaten erläutern die Arbeitsvorbereitung, einschliesslich des Prinzips «Waschen, Rüsten und Schneiden» von Lebensmitteln und erklären deren Bedeutung im Zusammenhang mit Nachhaltigkeit (FoodSave und FoodWaste).

- Kandidatinnen/Kandidaten leiten mögliche Vorbereitungstätigkeiten und Schnittarten für pflanzliche und tierische Lebensmittel, Lebensmittel tierischen Ursprungs und weitere Lebensmittel ab und begründen ihre Wahl. Sie erläutern, wie und wann spezielle Techniken eingesetzt werden.
- Nicht abschliessende, weiterführende Vernetzungsfragen, basierend auf dem Gesprächsverlauf, sind möglich.
- Passende variable Inputs müssen aufgenommen werden.

Zubereitung / HK a5 (8 Minuten)

- Kandidatinnen/Kandidaten erläutern die Umsetzung der Garmethoden der von ihnen definierten Gerichte.
- Kandidatinnen/Kandidaten beschreiben/begründen ihre Wahl der Gerichte im Kontext der Gar-und Geschmacksziele.
- Kandidatinnen/Kandidaten analysieren und begründen die Auswahl der Garmethode/n für bestimmte Lebensmittel (z.B. Fleisch/Geflügel/Gemüse) und bringen sie in den Kontext der Gar-und Geschmacksziele.
- Nicht abschliessende, weiterführende Vernetzungsfragen, basierend auf dem Gesprächsverlauf, sind möglich.
- Passende variable Inputs müssen aufgenommen werden.

Fertigung / Verkauf / HK a6 (5 Minuten)

- Kandidatinnen/Kandidaten erläutern an betrieblichen Beispielen die Wichtigkeit der optischen Präsentation von Gerichten.
- Kandidatinnen/Kandidaten legen ihr Vorgehen dar, um Speisen und Gerichte optisch ansprechend anzurichten, zu präsentieren und zu inszenieren. Welche Aspekte wie Farben, Formen oder Garnituren beachten sie dabei.
- Kandidatinnen/Kandidaten zeigen auf, welche Faktoren sie bei der Fertigung der Gerichte beachten, um die Speiseausgabe und -verteilung in ihrem Betrieb sicherzustellen.
- Kandidatinnen/Kandidaten sollen durch Storytelling die Herkunft oder Besonderheit eines selbstgewählten Gerichts aus der Situation hervorheben, um den Gästen ein emotionales Erlebnis zu bieten und den Verkauf zu fördern.
- Nicht **abschliessende**, weiterführende Vernetzungsfragen, basierend auf dem Gesprächsverlauf, sind möglich.
- Passende variable Inputs müssen aufgenommen werden.

Variable Inputs für das Fachgespräch aus den HK b und HK c

- Variable Inputs sind zusätzliche Fragestellungen zu Hygiene, Arbeitssicherheit, Organisation, Zusammenarbeit und Nachhaltigkeit, die während des gesamten Fachgesprächs mit den Themen A1 bis A6 verknüpft werden.
- Kandidatinnen/Kandidaten berücksichtigen die Einhaltung von Rechtsgrundlagen zur Hygiene, GHP, Vorschriften und Standards. (b1)
- Kandidatinnen/Kandidaten berücksichtigen die Einhaltung von Rechtsgrundlagen zur Arbeitssicherheit/EKAS und Brandschutz, Vorschriften und Standards. (b2)
- Kandidatinnen/Kandidaten erläutern unterschiedliche Planungshilfsmittel zur Unterstützung reibungsloser Betriebsabläufe. (c1)

- Kandidatinnen/Kandidaten erklären die Zusammenhänge von Zeitplänen und einfachen Arbeitsabläufen. (c1)
- Kandidatinnen/Kandidaten berücksichtigen die Minimierung von Lebensmittelabfall. Sie definieren spezifische Massnahmen zur Wiederverwertung von Lebensmitteln. (c2)

Auftreten und Kommunizieren / HK d

- Kandidatinnen/Kandidaten gestalten ihren Auftritt und kommunizieren stufengerecht mit einer Fachperson. (d1)
- Kandidatinnen/Kandidaten nutzen Kommunikationsmittel (z.B. Lerndokumentation) für die Informationsbeschaffung und den Informationsaustausch und setzen diese ein. (d2)

Verabschiedung (1 Minute)

- Dank an die Kandidatinnen/Kandidaten für ihre Beiträge
- Verabschiedung

Schlüsselwörter

Die Schlüsselwörter dienen innerhalb der einzelnen Positionen der Wertschöpfungskette als Orientierung und Unterstützung. Sie zeigen den Kandidatinnen und Kandidaten mögliche Gesprächsinhalte auf. Die Schlüsselwörter enthalten keine Lösungen. Sie sind für den Kandidatinnen und Kandidaten im Prüfungsraum ausgebreitet.

Beispiele

Position	Schlüsselwörter	Erklärungen und Inhalt/Definition
Speiseangebot/ a1	Gerichte Gerichteauswahl	**Gerichte:** Passende Gerichte aus der vorgegebenen Situation erklären. Bezug zur Situation, mögliche Anpassungen. **Gerichteauswahl begründen:** Die Wahl der Gerichte anhand der Situation, der Zielgruppe und der verfügbaren Lebensmittel fachlich begründen. **Zusammenstellung der Speisenfolge**: Eine ausgewogene und stimmige Speisenfolge zusammenstellen. **Alternativen aufzeigen:** Mögliche Anpassungen oder Alternativen begründen.
Einkauf/ Ernährungs-grundsätze a2	Beschaffungsprozesse Sorten, Herkunft	**Beschaffungsprozesse**: Wie Lebensmittel beschafft werden und welche Kriterien bei der Auswahl wichtig sind. **Sorten und Herkunft**: Unterschiede von Produkten sowie die Bedeutung von

		regionalen und saisonalen Lebensmitteln.
	Anbaumethoden, Haltungsformen, Label, Produktionsverfahren	**Anbaumethoden, Haltungsformen, Label und Produktionsverfahren**: Einfluss auf Qualität, Nachhaltigkeit und Produkteigenschaften.
	Verwendungszweck, Verfügbarkeit	**Verwendungszweck und Verfügbarkeit**: Warum ein Produkt gewählt wird und welche Alternativen möglich sind.
	Zusammensetzung, Deklarationsrichtlinien	**Zusammensetzung und Deklaration**: Inhaltsstoffe, Allergene. Mögliche Deklaration innerhalb des Speiseangebotes (tierische LM).
	Ernährungsgrundsätze, Schadstoffe und Inhaltsstoffe, Ernährungs-formen	**Ernährungsgrundsätze, Schadstoffe und Ernährungsformen**: Lebensmittel nach gesundheitlichen und ernährungsbezogenen Kriterien beurteilen.
Lagerung/ A3	Vergleich (Lieferschein vs. Bestellschein)	**Vergleich:** Kontrolle von Lieferschein, Bestellschein und gelieferter Ware.
	Quantität, Qualität	**Quantität:** Mengen kontrollieren, zählen, wiegen und Abweichungen erkennen.
		Qualität: Frische, Zustand und Genusstauglichkeit der Lebensmittel beurteilen.
	Lagerorte	**Lagerorte:** Geeignete Lagerorte und Lagertemperaturen bestimmen.
Vorbereitung a4	Waschen, Rüsten Schneiden	**Waschen, Rüsten und Schneiden:** Lebensmittel fachgerecht vorbereiten und geeignete Schnittarten begründen.
	Pfannenfertig	**Pfannenfertig:** Lebensmittel so vorbereiten, dass sie direkt weiterverarbeitet oder zubereitet werden können.
	Konservierungsarten	**Konservierungsarten:** Möglichkeiten zur Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln erklären.
	Mikroorganismen-Dreieck	**Mikroorganismen-Dreieck:** Einfluss von Zeit, Temperatur und Feuchtigkeit auf das Wachstum von Mikroorganismen beschreiben und geeignete Hygienemassnahmen ableiten.

Zubereitung/ a5	4 Elemente des Kochprozesses. Garmethoden feucht/trocken Garziele und Geschmacksziele Küchentechnische Eigenschaften	**4 Elemente des Kochprozesses:** Kochgut (Lebensmittel), Garmethode, Kochgeschirr und Kochapparat. **Garmethoden:** Unterschied zwischen feuchten und trockenen Garmethoden sowie deren Einsatz bei verschiedenen Lebensmitteln. **Garziele und Geschmacksziele:** Welches Ergebnis mit der gewählten Garmethode erreicht werden soll, beispielsweise zart, saftig, knusprig oder aromatisch. **Küchentechnische Eigenschaften:** Eigenschaften von Lebensmitteln, die ihre Verarbeitung und das Garergebnis beeinflussen, wie Bindefähigkeit, Wassergehalt, Fettgehalt, Farbe, Geschmack und Konsistenz.
Fertigung/ Verkauf a6	Bedeutung und Wirkung Speiseausgabe und –verteilung Garmethode: (Regeneration und Fertigung) Garziele und Geschmacksziele	**Bedeutung und Wirkung:** Einfluss von Farben, Formen, Garnituren, Portionengrössen und Geschirr auf die Präsentation eines Gerichts. **Speiseausgabe und -verteilung:** Fachgerechte Ausgabe und Verteilung von Speisen unter Berücksichtigung von Qualität, Temperatur und Anrichteweise. **Garmethode (Regeneration und Fertigung):** Einsatz geeigneter Verfahren zum Fertigstellen und Regenerieren von Speisen sowie deren Einfluss auf die Produktqualität**.** **Garziele und Geschmacksziele:** Zusammenhang zwischen gewählter Garmethode und dem gewünschten Ergebnis bezüglich Konsistenz, Saftigkeit, Knusprigkeit, Aroma und Geschmack.

Beispiel Fachgespräch zum Thema Lagerung a3

Kontrolle der Lebensmittelqualität bei der Warenannahme
Beschreiben Sie, wie Sie bei der Warenannahme die Qualität und Quantität der Lebensmittel kontrollieren. Können Sie konkrete Beispiele aus dem Betrieb nennen, wie Sie dabei vorgehen?

Qualitätssicherung bei der Lagerung von Lebensmitteln
Erklären Sie, wie Sie bei der Lagerung von Lebensmitteln sicherstellen, dass deren Qualität erhalten bleibt. Begründen Sie Ihre Massnahmen und erläutern Sie diese anhand von Beispielen aus Ihrem Berufsalltag.

Möglicher variabler Input HK b2
Beschreiben Sie, wie Sie beim Einlagern von Lebensmitteln sicher arbeiten und Unfälle vermeiden.

Diese Fragen helfen Ihnen bei der Vorbereitung

Kann ich meine Antworten verständlich und nachvollziehbar erklären?
Begründe ich meine Entscheidungen fachlich?
Kann ich Beispiele aus meinem Berufsalltag einbringen?
Erkenne ich Zusammenhänge zwischen den Handlungskompetenzen?
Kann ich auch auf weiterführende oder vernetzende Fragen eingehen?
Bin ich für das Fachgespräch gut vorbereitet?

Hinweis für Berufsbildner

Unterstützen Sie Ihre Lernenden, indem Sie regelmässig kurze Fachgespräche im Berufsalltag durchführen.
Achten Sie insbesondere darauf, dass Lernende
ihre Entscheidungen begründen,
Fachbegriffe korrekt anwenden,
Zusammenhänge erkennen,
Beispiele aus dem Betrieb einbringen,
Fragen verständlich beantworten,
ihre Lerndokumentation aktiv nutzen.

Nützliche Links zum Thema Qualifikationsverfahren im Kanton Zürich

Weitere Information zu den Situationen 1-3, Vorlage für das Fachgespräch, das Protokoll der praktischen Prüfung usw. finden Sie unter dem Link: www.abschlusspruefung.ch