Kür: Warenkorbgerichte

Warenkorb:

1. Gericht: Kalte Vorspeise (Hauptkomponente) *(mit einer Nebenkomponente)*

Keine frittierten oder gebackene Haupt-u/od. Nebenkomponente

2. Gericht: Suppe nach Vorgaben

3. Gericht: Fisch (Feucht- oder Trockenhitzetechnik) mit passender Sauce, Schaum oder Buttermischung und BeilageEs gelten die Indikatoren gemäss separater Liste.

Warenkorb **Nr. 1**

1. Gericht	Kalte Vorspeise *(Hauptkomponente) (mit einer Nebenkomponente)*
2. Gericht	Cremesuppe mit einer Ein- oder Beilage
3. Gericht	Fisch (Feuchthitzetechnik) mit passender Sauce, Schaum oder Buttermischung und Beilage

Warenkorb **Nr. 4**

1. Gericht	Kalte Vorspeise *(Hauptkomponente) (mit einer Nebenkomponente)*
2. Gericht	Suppe aus Getreide oder Hülsenfrüchten mit einer Ein- oder Beilage
3. Gericht	Fisch (Feuchthitzetechnik) mit passender Sauce, Schaum oder Buttermischung und Beilage

Pflicht: Pflichtgerichte

Pflicht:

4. Gericht: Hauptgang:
   Schlachtfleisch/Mastgeflügel
   Sättigungsbeilage
   Zwei Gemüse
   - zwei verschiedene Gartechniken

5. Gericht: Süssspeise mit einem Kleingebäck

Die Pflichtgerichte werden von den verantwortlichen Prüfungskommissionen der zuständigen Kantone erstellt. Hotel & Gastro *formation* Schweiz stellt einen Vorschlag zur Verfügung.

Die möglichen Pflichtgerichte werden den Lernenden frühzeitig bekannt gegeben, damit sich diese entsprechend vorbereiten können (Prüfungskanton).

Am Prüfungstag werden die zu kochenden Pflichtgerichte im Rahmen des 90minütigen Fachgespräches abgegeben.

Die Rezepte sind aus dem aktuellen Rezeptbuch Pauli, oder auf der Basis des Lehrbuches. Es dürfen auch betriebseigene Rezepte verwendet werden. Dabei muss die vorgegebene Gartechnik beibehalten werden. Die Charakteristik des Gerichtes darf nicht verändert werden.

Alle Gerichte, Warenkorb- und Pflichtgerichte, sind für **vier** Personen zu kochen und anzurichten.

Bei den Warenkorbgerichten muss jedes Gericht rezeptiert sein. Als Richtlinie für die Darstellung gilt das AVOR-Rezeptblatt aus dem üK-Ordner. Jedes Warenkorbblatt (Nr. 1, Nr. und Nr. 4) ist gleichzeitig auch die obligatorisch auszufüllende Warenkorbbezugsliste. Es dürfen keine anderen Zettel, Listen oder weitere Zutaten verwendet werden.

Jede **Warenkorbbezugsliste** (Warenkorbblatt Nr. 1, Nr. 4) und die entsprechend dazugehörenden **AVOR-Rezeptblätter** müssen in **doppelter Ausführung** an das praktische Qualifikationsverfahren mitgebracht werden.