Kanton Zürich
Bildungsdirektion
Mittelschul- und Berufsbildungsamt
Prüfungskommission 37

Informationsveranstaltung für Berufsbildnerinnen/ Berufsbildner im Beruf Köchin/Koch EFZ

22. Oktober, 3. und 6. November 2026

Herzlich Willkommen

Informationen für Berufsbildner

Inhalte der Veranstaltung
08.15 – 08.30 Eintreffen, Kaffee, Gipfeli
08.30 – 08.45 Überblick über die wichtigsten Neuerungen am QV 2027 (RZ)
08.45 – 09.30 Vorstellung der neuen Prüfungsstruktur und Bewertungskriterien (RZ)
09.30 – 10.00 Ablauf des Fachgesprächs sowie Einsatz von Praxisaufträgen und Lernportfolio (TM)
10.00 – 10.15 Pause 15 Minuten
10.15 – 10.30 Trainingskochen ab dem 4. Semester (TH)
10.30 – 10.45 Informationen aus überbetrieblichen Kursen, ÜK (TH
10.45 – 10.55 Ihre Rolle als Lehrbetrieb im neuen Verfahren (TM)
10.55 – 11.25 Informationen aus der Berufsschule
11.25 – 11.45 Fragerunde und Austausch, anschliessend Rundgang durch das ÜK-Zentrum, Schul- und Demoküchen (TH)

Informationen für Berufsbildner | NA

Inhalte der Veranstaltung	
13.15 – 13.30	**Eintreffen, Getränke, Früchte**
13.30 – 14.00	Informationen aus der Berufsschule
14.00 – 14.15	Überblick über die wichtigsten Neuerungen am QV 2027 (RZ)
14.15 – 15.00	Vorstellung der neuen Prüfungsstruktur und Bewertungskriterien (RZ)
15.00 – 15.15	Pause 15 Minuten
15.15 – 15.45	Ablauf des Fachgesprächs sowie Einsatz von Praxisaufträgen und Lernportfolio (TM)
15.45 – 16.00	Trainingskochen ab dem 4. Semester (TH)
16.00 – 16.10	Informationen aus überbetrieblichen Kursen, ÜK (TH)
16.10 – 16.20	Ihre Rolle als Lehrbetrieb im neuen Verfahren (TM)
16.20 – 16.40	Fragerunde und Austausch, anschliessend Rundgang durch das ÜK-Zentrum, Schul- und Demoküchen (TH)

Dauer der vorgegebenen praktischen Arbeit (VPA)

EBA	EFZ
Die VPA dauert **fünf** Stunden und findet als Sammelprüfung statt.	Die VPA dauert **acht** Stunden und findet als Sammelprüfung statt.

Auszüge aus der Bildungsverordnung beider Berufe

Artikel 17 und 18

- In den Qualifikationsverfahren ist nachzuweisen, dass die Handlungskompetenzen nach Art. 4 erworben worden sind.
- Die lernende Person muss zeigen, dass sie fähig ist, die geforderten Tätigkeiten fachlich korrekt sowie bedarfs- und situationsgerecht auszuführen.
- Die Lerndokumentation und die Unterlagen der überbetrieblichen Kurse dürfen als Hilfsmittel verwendet werden.

Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren Köchin/Koch EFZ

Übersicht über die Qualifikationsbereiche und Erfahrungsnote sowie Rundung der Noten bei vorgegebener praktischer Arbeit (VPA):

Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung	Positionen
Qualifikationsbereich Praktische Arbeit als VPA Gewichtung 50 % Fallnote	**Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten** Gewichtung 60 %
	Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit **Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe** Gewichtung 25 %
	Fachgespräch Gewichtung 15 %
Qualifikationsbereich Allgemeinbildung Gewichtung 20 % gemäss Verordnung des SBFI über die Mindest-vorschriften für die Allgemeinbildung	
Erfahrungsnote Gewichtung 30 %	**Note Unterricht in den Berufskenntnissen**

Position 1 und 2 werden gleichzeitig geprüft

Das EFZ-Köchin/Koch wird erteilt, wenn…

Artikel 19

Das Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung ist bestanden, wenn:

a. der Qualifikationsbereich «praktische Arbeit» mindestens mit der Note 4 bewertet wird; und

b. die Gesamtnote mindestens 4 beträgt

Situationen 1-3 (aktuell per 30. November)

Bildungsdirektion
Mittelschul- und Berufsbildungsamt
Prüfungskommission 37

Muster Situation 1 · Nullserie

Kaderessen für die 4-köpfige Geschäftsleitung – Auftrag: zum Apéro eine Auswahl Fingerfood und eine Suppe.

APÉRO

1 **Fingerfood**
Zwei Komponenten, je vier Stück (20–30 g), kalt und/oder warm serviert; eine davon mit Hauptbestandteil Süsswasserfisch.

2 × 4 Stück

2 **Suppe**
Total 4 Portionen, max. 1 dl pro Portion, kalt oder warm serviert.

glutenfrei

Servicevorgaben: Geschirr des Prüfungsortes verwenden (kein eigenes); alle Gerichte gleichzeitig servieren.

Situationen 1-3 (aktuell per 30. November)

Bildungsdirektion
Mittelschul- und Berufsbildungsamt
Prüfungskommission 37

Muster Situation 1 · Nullserie

HAUPTGANG

1. **Gericht aus Schlachtfleisch und/oder Mastgeflügel**
   Eines von drei bereitgestellten Produkten wählen; mit einer Garmethode mit Fremdflüssigkeit zubereiten; mit passender Sauce und Garnitur servieren.

2. **Stärkebeilage aus Getreide**
   Ein Getreide bzw. Getreideprodukt aus der Tagesauswahl wählen und daraus eine Stärkebeilage kreieren.

3. **Gemüseauswahl**
   Zwei verschiedene Gemüse aus der Tagesauswahl mit zwei unterschiedlichen Garmethoden zubereiten.

Servicevorgaben: Gericht auf 4 Tellern servieren.

Situationen 1-3 (aktuell per 30. November)

Bildungsdirektion
Mittelschul- und Berufsbildungsamt
Prüfungskommission 37

Muster Situation 1 · Nullserie

DESSERT

1

Gefrorene Süssspeise

Aromen und/oder Einlagen aus der Tagesauswahl; dazu 2 dl Fruchtsauce, deren Zutaten ebenfalls der Tagesauswahl entnommen werden.

2 dl Fruchtsauce

Servicevorgaben: Geschirr des Prüfungsortes verwenden (kein eigenes Geschirr).

Lebensmittel: Grund-Mise-en-place-Lebensmittelliste per 30. November – nur diese Lebensmittel sowie die Lebensmittel der Tagesauswahl dürfen verwendet werden.

Praktisches Qualifikationsverfahren, Ablauf Köchin/Koch EFZ

1. **Begrüssung und Rundgang**
   Besichtigung der Räumlichkeiten

2. **Erklären des Ablaufs**
   Abgabe der Prüfungsunterlagen, Fragen stellen, Vorstellen der PEX

3. **(Selbst-)Organisation** — 90 Min.
   Angebot sichten, Gerichte definieren, Rezepte (4 Pers.) gemäss Avor-Richtlinien vervollständigen und auf USB-Stick speichern, Grund-Mise-en-place-Bezugsliste erstellen, Arbeitsplan erstellen. 15 Min. vor Ablauf der Zeit,PEX druckt Rezepte aus.

4. **Pause für die Kandidaten** — 30 Min.

5. **Beginn der Küchenarbeit** — 50 Min.
   Mise en place

6. **Mittagessen für Kandidaten** — 30 Min.

Praktisches Qualifikationsverfahren, Ablauf Köchin/Koch EFZ (Fortsetzung)

7	Vorbereitung, Produktion, Fertigung, Schicken	280 Min.
8	Schicken der Vorspeise	15 Min.
9	Schicken Hauptgang	15 Min.
10	Schicken der Süssspeise	15 Min.
11	Aufräumen wird bewertet	15 Min.
12	Qualifikations-Bewertungsende	

Total: 435 Minuten

Praktisches QV, Zeitplan Früh

Blockzeiten	Tagesablauf	
07.15	Eintreffen im WäBi, Begrüssung, Ausweiskontrolle, umziehen und sich ausrüsten	
07.25 - 07.50	Küchenrundgang, Arbeitsplatz einrichten	
07.50 - 07.55	Verschiebung ins Zimmer "Pauli"	
08.00 - 08.15	Qualifikationseröffnung & Expertenzuteilung, Fragen stellen, Vorstellung der PEX	15
08.15 - 09.45	→ **Planung im Zimmer "Pauli"** • (Selbst-)Organisation • Allfällige Grund-MEP-Liste • Sichten des Angebots oder einer Angebotsliste • Gerichte definieren • Zeit- und Ablaufplanung erstellen • Sensorische Planung / Gestaltung • → 09.30 Erläutern der Gerichte, (Der Prüfungsexperte druckt die Rezepte aus)	90
09.45 - 10.15	Pause (beim Haupteingang) • Recherche (Kontaktaufnahme mit Berufsbildnerin/Berufsbildner ist explizit erlaubt)	
10.15 – 11.05 - → 16.15	**Mise en place,** (Posten A1, C1, D1, E1; F1) Zuerst Fisch filetieren, Fleisch und Gemüse für den Hauptgang herrichten, dann fliessend weiter Arbeiten (Posten A2, C2, D2, E2; F2) Allgemeine Tages-Mise en place holen, dann fliessend weiter Arbeiten **Vorbereitung • Produktion • Fertigung, schicken**	330
11.05 - 11.35	**Mittagessen | Verpflegung für Prüfungskandidatinnen und -kandidaten sowie Prüfungsexpertinnen und -experten. Während der Mittagspause sind sämtliche Küchengeräte auszuschalten. Es dürfen sich keine Lebensmittel im Ofen oder auf dem Herd befinden. Die Kühlkette ist jederzeit einzuhalten.**	30
15.15 - 15.30	→ **Schicken der Vorspeise** (4 anrichten) Schickzeitfenster Vorspeise 15 Min	
15.45 - 16.00	→ **Schicken Hauptgang** (4 anrichten) Schickzeitfenster Vorspeise 15 Min	
16.00 - 16.15	→ **Schicken der Süssspeise / Kleingebäcks** (4 anrichten) Schickzeitfenster Süssspeise 15 Min.	
16.15 - **16.30**	→ **Aufräumen** • Reinigen • Warenrückschub • Arbeitsplatz instand stellen (Bewertet).	15
16.30	**Qualifikations-Bewertungsende**	
16.30 -	**Verabschiedung**	
16.30 - 17.00	Weiterführen und Fertigstellen der Reinigungsarbeiten / Instandstellungen	
17.00	Prüfungsende	

Total: 435 Prüfungszeit

Praktisches QV, Arbeitsplan Früh

Arbeitsplanung für Kandidatinnen und Kandidaten 2027

Kandidatin / Kandidat: .....

Posten:.....

Tagesablauf Vormittag		
07.15	**Eintreffen im WäBi**, Begrüssung, Ausweiskontrolle, umziehen und sich ausrüsten.	
07.25 - 07.50	Küchenrundgang, Arbeitsplatz einrichten	
07.50 - 07.55	Verschiebung ins Zimmer **"Pauli"**	
08.00 - 08.15	Qualifikationseröffnung & Expertenzuteilung, Fragen stellen, Vorstellung der PEX	15
08.15 - 09.45	**→ Planung im Zimmer "Pauli"**	90
09.45 - 10.15	Pause (beim Haupteingang) • Recherche (Kontaktaufnahme mit Berufsbildnerin/Berufsbildner ist explizit erlaubt)	30
10.15 –11.05 16.15	**Mise en place,** (Posten A1, C1, D1, E1; F1) Zuerst Fisch filetieren, Fleisch und Gemüse für den Hauptgang herrichten, dann fliessend weiter Arbeiten (Posten A2, C2, D2, E2; F2) Allgemeine Tages-Mise en place holen, dann fliessend weiter Arbeiten **Vorbereitung • Produktion • Fertigung, schicken** **Wann mache ich was in der Küche?** (Vorspeise, Hauptgang mit Stärkebeilage und Gemüse, Süssspeise)	330
11.05 - 11.35	**Mittagessen | Verpflegung für Prüfungskandidatinnen und -kandidaten sowie Prüfungs-expertinnen und -experten.** Während der Mittagspause sind sämtliche Küchengeräte auszuschalten. Es dürfen sich keine Lebensmittel im Ofen oder auf dem Herd befinden. Die Kühlkette ist jederzeit einzuhalten.	30

Tagesablauf Nachmittag		
11.35 –16.15	Produktion	
	Wann mache ich was in der Küche? (Vorspeise, Hauptgang mit Stärkebeilage, Süssspeise)	
15.15 - 15.30	→ Schicken der Vorspeise (4 anrichten) Schickzeitfenster Vorspeise 15 Min	
15.45 -16.00	→ Schicken Hauptgang (4 anrichten) Schickzeitfenster Vorspeise 15 Min	
16.00 - 16.15	→ Schicken der Süssspeise /Kleingebäck/ (4 anrichten) Schickzeitfenster Vorspeise 15 Min	
16.15 - **16.30**	**→ Aufräumen** • Reinigen • Warenrückschub • Arbeitsplatz instand stellen (Bewertet).	15
16.30 - 17.00	Weiterführen und Fertigstellen der Reinigungsarbeiten / Instandstellungen	
17.00 -	Prüfungsende	

Total 435 Prüfungszeit

www.abschlusspruefung.ch

Version 10022026, / rz



Vorgaben zur Erstellung von Avor-/Rezeptblättern

Rezepte sind ein offizieller Bestandteil der Ausbildung – und auf dem eigenen PC gemäss Avor-Richtlinien zu erstellen.

Zulässige Rezepte

- ✓ Eigene Rezepte
- ✓ ÜK-Rezepte
- ✓ Wigl-Rezepte
- ✓ Andere, anerkannte Fachliteratur

Nicht erlaubt

- ✗ Ungetestete Internetrezepte
- ✗ Social-Media-Rezepte
- ✗ Fantasierezepte ohne Grundlage
- ✗ Ungeprüfte KI-Rezepte

Speichern für das QV

- ✓ In WIGL unter **Eigene Rezepte** → **Ordner QV** speichern (oder in der eigenen Datei)
- ✓ Nach der Planung auf **USB-Stick** speichern – der Stick wird abgegeben

Abgabe & Druck

- ✓ Für **alle Gerichte** müssen Rezepte vorhanden sein
- ✓ PEX druckt die Rezepte **im Doppel** aus

Vorgaben zur Erstellung von Avor-/Rezeptblättern

Kopfdaten

- ✓ Name und Vorname der Kandidatin / des Kandidaten
- ✓ Titel der Rezeptur / Rezeptname
- ✓ Gerichte-Einteilung *(Vorspeise, Suppe, Hauptgericht, Sättigungsbeilage, Gemüse, Süssspeise)*

Fachangaben

- ✓ Allergene gemäss Lebensmittelgesetzgebung (LMV)
- ✓ Angewandte Garmethoden

Zutaten & Mengen

- ✓ Zutatenliste für **4 Personen** mit klar definierten Mengenangaben (z. B. Liter, Kilogramm, Gramm, Stück)
- ✓ Rezeptmenge mit vollständig aufgeführten und eindeutig bezeichneten Zutaten

Aufbau & Fertigung

- ✓ 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 und Präsentation der Gerichte.

Informationen zum Ablauf des Fachgesprächs

Das Fachgespräch findet vorgängig an der Berufsschule ABZ statt.

Das Fachgespräch basiert auf dem Leitfaden Situationen 1-3, Köchin/Koch EFZ Kanton Zürich, welche ab dem 30. November unter www.abschlussprüfung.ch aufgeschaltet sind.

Der Kandidat hat 20 Min. Vorbereitungszeit für die ihm zugewiesene Situation.

Anschliessend findet das Fachgespräch von 30 Minuten statt. Das Fachgespräch ist ein Teil der praktischen Prüfung

Idee, Ziel und Zweck des Fachgesprächs

- Idee: Gespräch zwischen Fachleuten
- Kein «Frage- und Antwortspiel»
- Können zeigen – und nicht nur (Fach-)Wissen
- Zusammenhänge erkennen und erläutern
- Die Wertschöpfungskette bildet den roten Faden



Informationen zum Ablauf des Fachgesprächs

- Kandidaten bringen die drei Menüs zu den vorgegebenen Situationen in Papierform im Doppel mit. Es soll/kann das Menü sein, welches auch beim praktischen QV teilweise eingesetzt wird.
- Menüvorlagen sind unter www.abschlusspruefung.ch verfügbar.
- Am Prüfungstag erhält die Kandidatin, der Kandidat eine Situation.
- Zusätzlich wird eine Jahreszeit definiert (Frühling, Sommer, Herbst, Winter)
- Das Menü muss gemäss Jahreszeit angepasst werden und bildet die Basis für das Gespräch. Weiterführende Vernetzungsfragen sind möglich.
- Die Anpassungen sowie die fachlichen Überlegungen sind im Fachgespräch nachvollziehbar und fachlich begründet darzulegen.

Zugelassene Unterlagen für das Fachgespräch

- Menü gemäss Kandidatin/Kandidat
- Erarbeitete Praxisaufträge
- Eigene Rezepte, Rezepte aus dem Betrieb
- ÜK-Unterlagen und ÜK-Rezepte
- Eigene Lerndokumentation
- Wigl

- Für technische Probleme mit dem PC am Fachgespräch oder am praktischen QV wird keine Hilfestellung geleistet. Die Kandidaten tragen hierfür selbst die Verantwortung.

Informationen zum Ablauf des Fachgesprächs

Handungskompetenzen HK-Bereich A:
Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten

a1 Speiseangebot mitgestalten, Food-Trends miteinbeziehen und den Gästebedürfnissen anpassen

a2 Bestellmengen, Warenkosten und Nährwert von Gerichten berechnen und geeignete Lebensmitteleinkaufen

a3 Gelieferte Lebensmittel auf Qualität und Menge kontrollieren und geeignet lagern

a4 Lebensmittel, Arbeitsplatz, Werkzeuge, Utensilien und Geräte für die Speiseproduktion vorbereiten

a5 Tierische und pflanzenbasierte Lebensmittel zu Speisen und Gerichten zubereiten, veredeln und sensorisch prüfen

a6 Gerichte kombinieren, anrichten und inszenieren

Detaillierter Ablauf des Fachgesprächs

Begrüssung	(1 Minute)
Speisenangebot / HK a1	(3 Minuten)
Einkauf / HK a2	(3 Minuten)
Lagerung / HK a3	(3 Minuten)
Vorbereitung / HK a4	(6 Minuten)
Zubereitung / HK a5	(8 Minuten)
Fertigung / HK a6 / Verkauf	(5 Minuten)
Variable Inputs aus HK b/c	
Auftreten und Kommunizieren HK d	
Verabschiedung	(1 Minute)

QV-Protokoll

Link: www.abschlussprüfung.ch

Berufe

Köchin/Koch EFZ, sämtliche Unterlagen für das QV, Situationen sind ab 30. November aufgeschaltet, aktuelle Grund-Mise-en-place-Liste, Arbeits- und Zeitpläne, Avor-Richtlinien, Leitfaden Fachgespräch für Lernende, Ausführungsbestimmungen, -Protokoll praktisches QV, Wegleitung, usw.

Kandidatenaufgebote

Sämtliche Aufgebote sind im passwortgeschützten Bereich abrufbar.

Wichtig

Der Betrieb erhält kein Aufgebot.

ÜK 5 / Programm

1. Tag	Menü 1.1 A	Menü 1.1 B	Menü 1.1 C	Serviceart
1	Gemüsecremesuppe mit Einlage	Gemüsepüreesuppe mit Einlage	Gemüsesuppe	
2	Pochiertes Fischfilet & Krustentier nach eigener Zubereitung Getreide- und Teigwarengerichte	Sautiertes Fischfilet & Weichtier nach eigener Zubereitung Getreide- und Teigwarengerichte	Grilliertes Fischfilet & Weichtier nach eigener Zubereitung Getreide- und Teigwarengerichte	
3	Gedünstetes Schlachtfleisch Kartoffelmassen 2 Gemüse	Geschmortes Schlachtfleisch Kartoffelmassen 2 Gemüse	Gesottenes Schlachtfleisch Kartoffelmassen 2 Gemüse	
4	Mandelcreme Fruchtsauce Spritzgebäck	Bananen - Sauerrahmglace Feingebäck aus Zuckerteig	Rahmgefrorenes mit Eiercognac Feingebäck aus Blätterteig	

2. Tag	Situation 1	Serviceart
	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. **Stärkebeilage aus Getreide** Hierfür wählen Sie eines der zur Verfügung stehenden Getreide oder Getreideprodukte aus der Tagesauswahl aus und kreieren daraus eine Stärkebeilage **Gemüseauswahl** Wählen Sie aus der zur Verfügung stehenden Tagesauswahl zwei verschiedene Gemüse aus und bereiten diese mit zwei unterschiedlichen Garmethoden zu.	
	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.	
	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. **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! **Gemüseauswahl** Wählen Sie aus der zur Verfügung stehenden Tagesauswahl zwei verschiedene Gemüse aus und bereiten diese mit zwei unterschiedlichen Garmethoden zu.	

Trainingskochen ab dem 4. 5. und 6. Semester

Warum ist das Trainingskochen wichtig?

- Um die Qualität der praktischen Ausbildung weiter zu stärken, möchten wir Sie auf die **zentrale Rolle des Trainingskochens** hinweisen.
- Sie finden folgende Punkte auf der Wigl-Plattform unter Betrieb – Praxis (Trainingskochen 1–3), 4., 5. und 6. Semester.

Geschätzter Zeitaufwand

- **4 Std. – 7,5 Stunden / 450 Minuten**

Nutzen für die Ausbildung

- Ihr Ausbildungsstand lässt sich durch ein Trainingskochen kontrollieren und bei Defiziten entsprechend korrigieren. Eine Beobachtung und objektive Beurteilung der Handlungskompetenzen erlauben eine zielgerichtete Vorbereitung auf das praktische Qualifikationsverfahren.
- Das Trainingskochen findet im Ausbildungsbetrieb statt und wird von einer Fachperson begleitet und beurteilt. Als Richtlinien gelten die in der Bildungsverordnung Köchin/Koch EFZ unter «Qualifikationsverfahren» aufgeführten praktischen Arbeiten.

Trainingskochen ab dem 4. und 5. und 6. Semester

Was soll das Trainingskochen umfassen?

- **a) Einführungsgespräch**
- **b) Praktische Arbeiten**
- **c) Reflexionsgespräch über das Trainingskochen**

a) Einführungsgespräch

- Besprechung der Prüfungsgerichte
- Klarheit der Gerichte schaffen

b) Praktische Arbeiten

- Die einzelnen Prüfungsgerichte sind für 4 Personen herzustellen.
- Die praktischen Arbeiten richten sich nach dem zeitlichen Stand der Ausbildung.

Trainingskochen ab dem 4. und 5. und 6. Semester

Erwartetes Produkt/Ergebnis

- Die Arbeits-/Zeitplanung ihres Menüs ist erstellt und alle Gerichte sind rezeptiert für vier Personen.
- AVOR-Richtlinien sind auf den Rezepten eingehalten.

Trainingskochen ab dem 4. und 5. und 6. Semester

Auftrag 1, Angebotsplanung

- Sie planen vorgängig ihr Trainingskochen für vier Personen mit folgenden Vorgaben:
  - **Suppe** mit Einlage/Beilage (frei wählbar)
  - **Fischgericht** mit passender Sauce, Stärkebeilage aus Getreide und einer Gemüsebeilage (zwei ganze Fische als Ausgangslage)
  - **Kalte Süssspeise** mit 2 dl Fruchtsauce

Allgemeine Vorgaben

- Die einzelnen Prüfungsgerichte sind für 4 Personen herzustellen.
- Die praktischen Arbeiten richten sich nach dem zeitlichen Stand der Ausbildung.

Trainingskochen ab dem 4. und 5. und 6. Semester

Auftrag 2, Vor-/Zubereitung ihres Menüs

- Sie bereiten Ihre geplanten Gerichte gemäss Ihren Rezepten, Ihrer Planung und den zeitlichen Vorgaben (Vorschlag zeitlicher Ablauf) zu.
- Im Anschluss an die Umsetzung ergänzen Sie die Rezepte mit Ihren Erfahrungen/Erkenntnissen und passen diese wo notwendig an.

Erwartetes Produkt/Ergebnis

- Drei-Gang-Menü fachgerecht zubereitet und verkaufbar geschickt.

Kriterien

- Das Menü ist gemäss der vorbereiteten Rezepturen und anhand des Arbeits- und Zeitplans umgesetzt.
- Die Vorgaben wurden eingehalten.

Vorlage

- Dieser Auftrag kann direkt im WIGLrecipes umgesetzt werden.

Trainingskochen ab dem 4. und 5. und 6. Semester

Hinweise für die Umsetzung – Tipps

- Ab dem 5. und 6. Trainingskochen wäre es sicherlich sinnvoll, die QV-Tauglichkeit zu prüfen – mithilfe des aktuellen QV-Zeitplans und anhand der Referenz-Situationen.
- Das Protokoll des praktischen QV hilft Ihnen als Berufsbildner/in zu sehen, was genau geprüft wird.
- Im ÜK 5 werden die Lernenden ebenfalls an die Situationen herangeführt: Sie schreiben die Menüs grösstenteils, tätigen die Bestellungen, verfassen die Rezepte gemäss den AVOR-Richtlinien und drucken diese auch aus.

Herzlichen Dank

- **Wir bedanken uns herzlich für Ihr Engagement in der Ausbildung junger Fachkräfte!**

Praxisaufträge Köchin/Koch EFZ

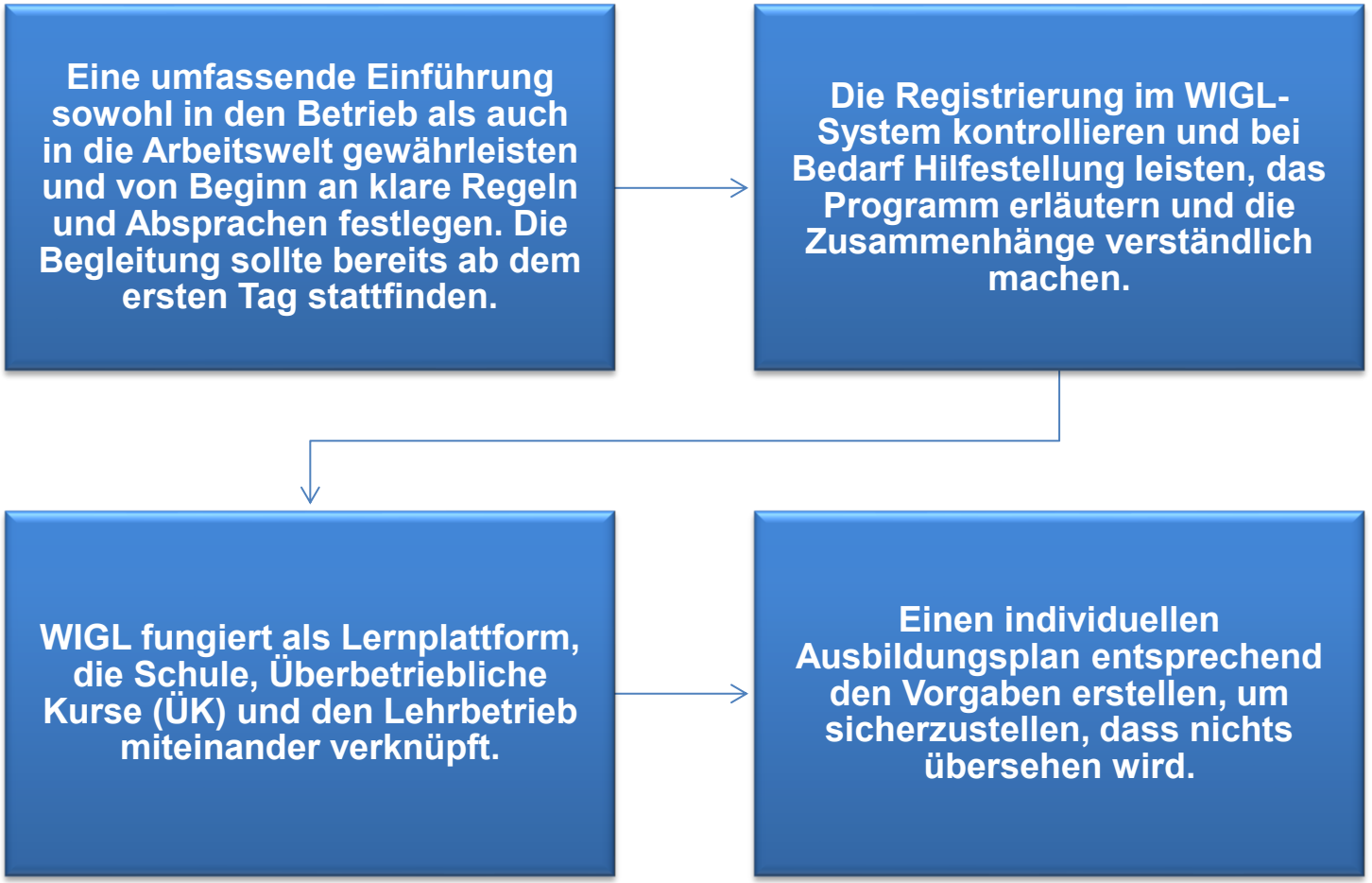
Praxisauftrag in der Berufsbildung – Bedeutung und Anwendung

Ein **Praxisauftrag** ist eine praxisorientierte Lern- und Arbeitsaufgabe, die direkt im beruflichen Alltag der Lernenden integriert wird. Er dient dazu, theoretisches Wissen mit praktischen Fertigkeiten zu verknüpfen und eine gezielte Auseinandersetzung mit beruflichen Aufgabenstellungen zu ermöglichen.

Ziele und Nutzen eines Praxisauftrags

- **Anwendung von Wissen:** Lernende setzen erworbenes Wissen und erlernte Kompetenzen in realen Arbeitssituationen ein.
- **Selbstständigkeit fördern:** Durch eigenverantwortliches Arbeiten entwickeln Lernende Problemlösungskompetenzen und Eigeninitiative.
- **Praxisnahes Lernen:** Die Aufgaben sind an die betrieblichen Abläufe angepasst und helfen, den Berufsalltag besser zu verstehen.
- **Beurteilung der Lernfortschritte:** Berufsbildner:innen können die Entwicklung der Lernenden gezielt beobachten und Feedback geben.
- **Vorbereitung auf Qualifikationsverfahren:** Praxisaufträge bereiten optimal auf betriebliche Prüfungen und den Abschluss der Ausbildung vor.

Ihre Rolle als Lehrbetrieb



Ihre Rolle als Lehrbetrieb

- Praxisaufträge vergeben und die eingereichten Arbeiten sorgfältig überprüfen.
- Unterstützung bei der Pflege und Überwachung der persönlichen Rezeptkartei bieten.
- Semesterabschlüsse organisieren und Bildungsberichte erstellen.
- Begleitung und Unterstützung beim erarbeiten der Situationen als Vorbereitung für das QV. Kontrolle des QV- Ordners (Rezepte) auf Wigl.
- Auf die Qualifikationsverfahren (QV) vorbereiten, einschließlich Probekochen und Training für das Fachgespräch.

Fragen





Vielen Dank und weiterhin viel Freude als Berufsbildner/in