

Wegleitung für das Qualifikationsverfahren

Köchin EFZ Koch EFZ



Inhalt:

Verordnung über die berufliche Grundbildung Köchin EFZ / Koch EFZ (Auszüge)	Seite 2
Bildungsplan (Auszug)	Seite 3
Qualifikationsbereich Praktische Arbeit	Seite 4
Qualifikationsbereich Berufskennntnisse	Seite 8
Anhang: Aufgabenübersicht Warenkorb – Pflichtgericht	Seite 9
Anhang: Muster Warenkorb	Seite 10

1. Verordnung über die berufliche Grundbildung (BiVO) **Köchin EFZ / Koch EFZ vom 5. Mai 2009 (Auszüge)**

8. Abschnitt: Qualifikationsverfahren

Art. 17 Zulassung

Zu den Qualifikationsverfahren wird zugelassen, wer die berufliche Grundbildung erworben hat:

- a. nach den Bestimmungen dieser Verordnung;
- b. in einer vom Kanton dafür zugelassenen Bildungsinstitution; oder
- c. ausserhalb eines geregelten Bildungsganges und:
 1. die nach Artikel 32 BBV erforderliche Erfahrung erworben hat,
 2. von dieser beruflichen Erfahrung mindestens 3 Jahre im Bereich der Köchin EFZ/Koch EFZ erworben hat,
 3. glaubhaft macht, den Anforderungen der Abschlussprüfung (Artikel 19) gewachsen zu sein.

Art. 18 Gegenstand der Qualifikationsverfahren

In den Qualifikationsverfahren ist nachzuweisen, dass die Handlungskompetenzen nach den Artikeln 4 – 6 erworben worden sind.

Art. 19 Umfang und Durchführung des Qualifikationsverfahrens mit Abschlussprüfung

¹ Im Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung werden die nachstehenden Qualifikationsbereiche wie folgt geprüft:

- a. Praktische Arbeit, als vorgegebene praktische Arbeit (VPA) im Umfang von 7 – 8 Stunden. Dieser Qualifikationsbereich wird gegen Ende der beruflichen Grundbildung geprüft. Die lernende Person muss zeigen, dass sie fähig ist, die geforderten Tätigkeiten fachlich korrekt sowie bedarfs- und situationsgerecht auszuführen. Die Lerndokumentation, die Fachliteratur und die Unterlagen der überbetrieblichen Kurse dürfen als Hilfsmittel verwendet werden.
- b. Berufskennnisse im Umfang von 3 Stunden. Dieser Qualifikationsbereich wird gegen Ende der beruflichen Grundbildung geprüft. Die lernende Person wird schriftlich oder sowohl schriftlich wie mündlich befragt. Wird eine mündliche Prüfung durchgeführt, so dauert diese höchstens 1 Stunde.
- c. Allgemeinbildung. Der Qualifikationsbereich richtet sich nach der Verordnung des SBFI vom 27. April 2006¹ über die Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung.

² In jedem Qualifikationsbereich beurteilen mindestens zwei Prüfungsexpertinnen oder -experten die Leistungen.

Art. 20 Bestehen, Notenberechnung, Notengewichtung

¹ Das Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung ist bestanden, wenn:

- a. der Qualifikationsbereich «praktische Arbeit» mit der Note 4 oder höher bewertet wird; und
- b. die Gesamtnote 4 oder höher erreicht wird.

² Die Gesamtnote ist das auf eine Dezimalstelle gerundete Mittel der gewichteten Noten der einzelnen Qualifikationsbereiche der Abschlussprüfung sowie der gewichteten Erfahrungsnote.

³ Die Erfahrungsnote ist das auf eine ganze oder halbe Note gerundete Mittel aus der Summe aller Semesterzeugnisnoten des berufskundlichen Unterrichts.

⁴ Für die Berechnung der Gesamtnote werden die einzelnen Noten wie folgt gewichtet:

- a. praktische Arbeit: 40 %;
- b. Berufskennnisse: 20 %;
- c. Allgemeinbildung: 20 %;
- d. Erfahrungsnote: 20 %.

¹ SR 412.101.241

Art. 21 Wiederholungen

1 Die Wiederholung des Qualifikationsverfahrens richtet sich nach Artikel 33 BBV. Muss ein Qualifikationsbereich wiederholt werden, so ist er in seiner Gesamtheit zu wiederholen.

2 Wird die Abschlussprüfung ohne erneuten Besuch der Berufsfachschule wiederholt, so wird die bisherige Erfahrungsnote beibehalten. Wird der berufskundliche Unterricht während mindestens 2 Semestern wiederholt, so zählen für die Berechnung der Erfahrungsnote nur die neuen Noten.

Art. 22 Spezialfall

1 Hat eine lernende Person die Vorbildung ausserhalb der geregelten beruflichen Grundbildung erworben und die Abschlussprüfung nach dieser Verordnung absolviert, so entfällt die Erfahrungsnote.

2 Für die Berechnung der Gesamtnote werden die einzelnen Noten wie folgt gewichtet:

- a. praktische Arbeit: 50 %;
- b. Berufskennnisse: 30 %;
- c. Allgemeinbildung: 20 %.

2. Bildungsplan (Auszug)

D Qualifikationsverfahren

1.1. Die Abschlussprüfung wird in einer Berufsfachschule, im Lehrbetrieb oder in einem anderen geeigneten Betrieb durchgeführt. Den Lernenden müssen ein Arbeitsplatz und die erforderlichen Einrichtungen in einwandfreiem Zustand zur Verfügung gestellt werden. Mit dem Aufgebot wird bekannt gegeben, welche Materialien sie mitbringen müssen und dürfen. Die Lerndokumentation und die Fachliteratur können bei den praktischen und mündlichen Arbeiten als Hilfsmittel verwendet werden gemäss Art. 19 Abs. 1 Bst. a BiVO.

1.2. Die zu prüfenden Qualifikationsbereiche umfassen:

- a) Qualifikationsbereich „Praktische Arbeit“ als vorgegebene praktische Arbeit (VPA) im Umfang von 8 Stunden, gestützt auf die im Bildungsplan formulierten Leit-, Richt-, und Leistungsziele sowie gemäss Wegleitung über das Qualifikationsverfahren. Die einzelnen Positionen umfassen die Leistungsziele aus Betrieb und überbetrieblichen Kurse, mit denen die Fachkompetenzen sowie die zugehörigen Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen in den verschiedenen Arbeitsprozessen gefördert werden.

- Pos. 1: Gerichte- und Speisenplanung / Organisation der Arbeit, Vorstellung und Erklärung der Planung in Fachsprache (inkl. Fremdsprache) mit Hilfe seiner Lerndokumentation
- Pos. 2: Warenkorb: Herstellung / Zubereitung von Speisen und Gerichten
- Pos. 3: Warenkorb: Präsentation / Degustation
- Pos. 4: Pflichtprogramm: Herstellung / Zubereitung von Speisen und Gerichten
- Pos. 5: Pflichtprogramm: Präsentation / Degustation
- Pos. 6: Hygiene / Werterhaltung / Arbeitssicherheit / Gesundheitsschutz und Umweltschutz

Die Positionen 2 bis 6 werden doppelt gewichtet.

- b) Qualifikationsbereich „Berufskennnisse“ im Umfang von 3 Stunden. Die lernende Person wird schriftlich geprüft. Die Prüfung findet wie folgt statt:

- Pos. 1: Herstellung / Zubereitung / Präsentation von Speisen und Gerichten (ohne Fremdsprache)
- Pos. 2: Verstehen und effizientes Mitgestalten der betrieblichen Abläufe
- Pos. 3: Berechnungen

Position 1 wird dreifach gewichtet.

- c) Qualifikationsbereich „Allgemeinbildung“

Die Abschlussprüfung richtet sich nach der Verordnung des SBFI vom 27. April 2006 über die Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung.

- 1.3. Erfahrungsnote (Gewichtung 20 %)
Die Erfahrungsnote ist das auf eine ganze oder halbe Note gerundete Mittel aus der Summe aller Semesterzeugnisnoten des berufskundlichen Unterrichts.
- 1.4. Die Gesamtnote ist das auf eine Dezimalstelle gerundete Mittel der gewichteten Noten der einzelnen Qualifikationsbereiche der Abschlussprüfung sowie der gewichteten Erfahrungsnote. Für die Berechnung der Gesamtnote werden die einzelnen Noten wie folgt gewichtet:
- Praktische Arbeit: 40 %
 - Berufskennnisse: 20 %
 - Allgemeinbildung: 20 %
 - Erfahrungsnote: 20 %
- 1.5. Die Leistungen im Qualifikationsverfahren werden mit Noten von 6 bis 1 bewertet. Halbe Noten sind zulässig.
- 1.6. Die Note jedes Qualifikationsbereiches, der sich aus einzelnen Positionen zusammensetzt, wird als Mittelwert auf eine Dezimalstelle gerundet.
- 1.7. Im Notenausweis werden aufgeführt:
- a) die Gesamtnote
 - b) die Noten jedes Qualifikationsbereichs sowie die Erfahrungsnote.

3. Qualifikationsbereich Praktische Arbeit

Für die ersten 90 Minuten des Fachgespräches ist die Checkliste für Expertinnen und Experten von der Organisation der Arbeitswelt (Hotel & Gastro *formation*, Weggis) einzubeziehen.

A) Prüfen der Fremdsprachenkompetenz

Die Prüfung in Fremdsprachenkompetenz erfolgt im Rahmen der Position 1 des Qualifikationsbereichs Praktische Arbeit und wird grundsätzlich zum gleichen Zeitpunkt und mit Hilfe der Lerndokumentation durchgeführt. Aus organisatorischen Gründen kann die Prüfung der Fremdsprachenkompetenz ausnahmsweise zu einem andern Zeitpunkt als die praktische Prüfung stattfinden.

Die Zeitdauer des Prüfungsgesprächs umfasst 8 – 10 Minuten.

Der Grundraster für das Prüfungsgespräch umfasst folgende Punkte:

- 1 Begrüssung und Vorstellung
- 2 Fragen über die Zusammensetzung des aktuellen Warenkorbs
- 3 Fragen nach den Gerichten aus dem Warenkorb (Vorspeise, Suppe, Fischgericht)
- 4 Spezifische Fragen zu Ernährung, Hygiene, Arbeitssicherheit
- 5 Verdankung und Beendigung des Gesprächs.

B) Prüfen der betrieblichen Arbeitsprozesse

Die Kandidatin / der Kandidat erläutert anhand von drei Aufgabenkärtchen mit Leistungszielen die zugehörigen betrieblichen Arbeitsprozesse.

(Hilfsmittel: Lerndokumentation/Arbeitsrapporte)

Bewertungsraster (pro gezogenes Kärtchen):

Kriterien:	Bewertung:	
	Punkte:	Erreicht:
sicher, sehr ausführlich, Anforderung erfüllt	5	
mit kleinen Lücken, Anforderungen teilweise erfüllt	3	
mit grossen Lücken und Mängeln, Anforderungen ungenügend	1	
keine Auskunft, Anforderungen nicht erfüllt	0	

C) Prüfen der Warenkorbgerichte

Für jede Prüfungsperiode werden durch die Prüfungskommissionen **4 Warenkörbe** zusammengestellt und sechs Monate im Voraus bekannt gegeben. Die daraus herzustellenden Gerichte sind pro Warenkorb charakterisiert. An jedem Prüfungstag wird irgendein Warenkorb eingesetzt.

Die Beurteilung der Gerichte aus dem Warenkorb erfolgt anhand von Kriterien, wobei aufwändige Ausführungen mit Zusatzpunktierung gegenüber trivialen Lösungen zu bewerten sind. Eine definierte und objektive Indikatorenliste für einen trivialen-, mittleren- und grossen Aufwand der Warenkorbgerichte wird für die Lernenden erstellt, was zu einer erhöhten Transparenz führt.

Jeder einzelne Warenkorb bekommt mehrere **Pflichtlebensmittel**, die in einem der drei Warenkorbgerichten (kaltes/lauwarmes Vorgericht, Suppe, Fischgericht mit passender Stärkebeilage) eingesetzt und klar zugewiesen werden. Diese Lebensmittel werden gekennzeichnet (**gelb hinterlegt**). Die zu verwendenden Lebensmittel müssen für die Bestellung per Gramm (g), Stück (Stck.) oder Deziliter (dl) auf den Warenkorbbezugslisten klar ersichtlich sein.

Ein Musterbeispiel eines Warenkorbes ist im Anhang aufgeführt.

D) Prüfung der Pflichtgerichte

- Das Pflichtprogramm besteht aus einem Fleischgericht, einer Stärkebeilage, zwei Gemüsebeilagen, einer Süssspeise und einem Kleingebäck.
- Das Zusammensetzen der Prüfungsgerichte zu Pflichtprogrammen ist Sache der jeweiligen kantonalen Prüfungsinstanz. Das Pflichtprogramm wird den Kandidaten erst im Rahmen der Position 1 mitgeteilt. Als Basis der Gerichte dient die aktuelle Ausgabe des Rezeptbuches der Küche von E. Pauli.
- Im Kandidatendossier können die Rezepte der Pflichtprogramm-Gerichte bereits enthalten und mengenmässig angepasst sein. Die Basis dafür bildet das Pauli-Rezeptbuch. Den Kandidaten steht es frei diese oder eigene Rezepte zu verwenden.
- Das Reinigen, Filetieren, Häuten und Parieren von Fischen / das Reinigen, Binden und Zerlegen von Geflügel / das Parieren, Binden und Schneiden von Fleischstücken / das Schneiden von Gemüse und Obst / wird nach wie vor geprüft jedoch aus ökonomischen Gründen nur noch mit den in den Gerichten vorkommenden Produkten und im Rahmen der erforderlichen Tätigkeiten.
- Die Grundfonds (frische) werden in ausreichender und guter Qualität von der Prüfungsorganisation zur Verfügung gestellt. Eine "Verbesserung" derselben durch Einkochen, Zugabe von angefallenen Parüren oder Ergänzung mit vorhandenen CF-Produkten ist fakultativ.
- Der durch die obigen Erleichterungen erzielte Zeitgewinn ist zu Gunsten der gestiegenen Anforderung im Bereich Arbeitsorganisation und Hygiene am Arbeitsplatz einzusetzen.

E) Möglicher zeitlicher Ablauf Praktische Arbeit

Zeitplan: Vorschlag "ohne Gäste"

Prüfungszeit: 8 Arbeitsstunden

Pausen: 15 Min. + 30 Min.

Coaching: 5 Min.

	Zeit	Ablauf für die Kandidaten
	07.30	Umgezogen > Arbeitsplatzbezug in Küche > Besichtigung des Warenkorbbangebotes
	07.55	Begrüssung durch den Qualifikationsleiter > Expertenzuteilung
90 Min.	08.00	Übergabe Prüfungsaufgaben – Mündliches Fachgespräch: <ul style="list-style-type: none"> - Kandidat/in erläutert anhand von drei Aufgabenkärtchen mit Leistungszielen die zugehörigen betrieblichen Arbeitsprozesse. (Hilfsmittel: Lerndokumentation/Arbeitsrapporte) - Kandidat/in erläutert die vorbereiteten¹ Warenkorbgerichte mit Hilfe seiner Lerndokumentation (Gerichte gemäss Vorgaben, Rezepte, Arbeits- und Zeitplan, Warenbezugsliste)¹ = Falls diese nicht vorbereitet wurden, müssen sie im gegebenen Zeitrahmen noch zusätzlich erstellt werden. - Kandidat/in sichtet die erhaltenen Pflichtgerichte und dazugehörigen Rezepte. Stellt ggf. Verständnisfragen. Erstellt den Arbeits- und Zeitplan sowie die Warenbezugsliste und erläutert diese. - Zwischendurch 8 bis 10 Min. Fremdsprachenprüfung im fachlichen Bereich (Basis Warenkorbgerichte) und im Gästebereich. Findet die Prüfung zu einem andern Zeitpunkt statt, werden die dafür verwendeten Minuten verlegt.
	09.30	Pause
150 Min.	09.45	Praktische Prüfung Warenkorbgerichte: <ul style="list-style-type: none"> - Vorbereitung, Zubereitung, Degustation und Präsentation der Warenkorbgerichte (ggf. zusätzlich Mise en place und Ansetzen von Pflichtprogrammgerichten mit längerer Garzeit bzw. die gefroren werden müssen)
60 Min. Schickzeit	12.15 – 12.30	Schicken des kalten oder lauwarmen Vorgerichtes
	12.40 – 12.50	Schicken der Suppe
	13.00 – 13.15	Schicken des Fischgerichtes mit Stärkebeilage
15 Min.	13.15	Posten aufräumen (Lebensmittel korrekt verräumen)
	13.30	Essen unter Betreuung
	14.00	Mit Experte Zeitplan überprüfen und nächste Schritte planen
110 Min.	14.05	Praktische Prüfung Pflichtprogramm: Vorbereitung, Zubereitung, Degustation und Präsentation der Pflichtprogrammgerichte
40 Min. Schickzeit	15.55 – 16.10	Schicken des Hauptgerichtes (Fleischgericht, Gemüse- und Stärkebeilage)
	16.20 – 16.35	Schicken der Süssspeise und des Kleingebäcks
15 Min.	16.35 – 16.50	Posten Reinigen > 16.50 Qualifikationsende
	16.50	Umziehen > Feedbackblatt ausfüllen > Verabschiedung

Zeitplan: Vorschlag "mit Gästen"

Prüfungszeit: 8 Arbeitsstunden

Pausen: 15 Min. + 30 Min.

Coaching: 5 Min.

	Zeit	Ablauf für die Kandidaten
	09.30	Umgezogen > Arbeitsplatzbezug in Küche > Besichtigung des Warenkorbbangebotes
	09.55	Begrüssung durch den Qualifikationsleiter > Expertenzuteilung
90 Min.	10.00	Übergabe Prüfungsaufgaben – Mündliches Fachgespräch: <ul style="list-style-type: none"> - Kandidat/in erläutert anhand von drei Aufgabenkärtchen mit Leistungszielen die zugehörigen betrieblichen Arbeitsprozesse. (Hilfsmittel: Lerndokumentation/Arbeitsrapporte) - Kandidat/in erläutert die vorbereiteten¹ Warenkorbgerichte mit Hilfe seiner Lerndokumentation (Gerichte gemäss Vorgaben, Rezepte, Arbeits- und Zeitplan, Warenbezugsliste)¹ = Falls diese nicht vorbereitet wurden, müssen sie im gegebenen Zeitrahmen noch zusätzlich erstellt werden. - Kandidat/in sichtet die erhaltenen Pflichtgerichte und dazugehörigen Rezepte. Stellt ggf. Verständnisfragen. Erstellt den Arbeits- und Zeitplan sowie die Warenbezugsliste und erläutert diese. - Zwischendurch 8 bis 10 Min. Fremdsprachenprüfung im fachlichen Bereich (Basis Warenkorbgerichte) und im Gästebereich. Findet die Prüfung zu einem andern Zeitpunkt statt, werden die dafür verwendeten Minuten verlegt.
	11.30	Pause
150 Min.	11.45	Praktische Prüfung: Vorbereitungsarbeiten Warenkorbgerichte & Pflichtprogramm <ul style="list-style-type: none"> - Umsetzung der Warenkorbgerichte - Mise en place und Ansetzen von Pflichtprogrammgerichten mit längerer Garzeit bzw. die gefroren werden müssen
15 Min.	14.15	Posten aufräumen (Lebensmittel korrekt verräumen)
	14.30	Essen unter Betreuung
	15.00	Mit Experte Zeitplan überprüfen und nächste Schritte planen
100 Min.	15.05	Praktische Prüfung Weiterarbeit Warenkorbgerichte & Pflichtprogramm Umsetzung der Warenkorbgerichte & Pflichtprogrammgericht
110 Min. Schickzeit	16.45 – 17.00	Schicken der Kalten Vorspeise
	17.10 – 17.20	Schicken der Suppe
	17.30 – 17.45	Schicken des Fischgerichtes mit Stärkebeilage
	17.55 – 18.10	Schicken des Hauptgerichtes (Fleischgericht, Gemüse- und Stärkebeilage)
	18.20 – 18.35	Schicken der Süssspeise und des Kleingebäcks
15 Min.	18.35 – 18.50	Posten Reinigen > 18.50 Qualifikationsende
	18.50	Umziehen > Feedbackblatt ausfüllen > Verabschiedung

Grundlagen der praktischen Arbeit sind der Bildungsplan, die Lern- und Leistungsdokumentation mit den betrieblichen Rezepturen und Unterlagen aus den überbetrieblichen Kursen sowie das Rezeptbuch der Küche (Pauli), 3. Ausgabe.

Die Gerichte werden für 4 Personen zubereitet.

Empfehlung: Es wird empfohlen, die Warenkorb-Unterlagen und die Liste der Gerichte für das Pflichtprogramm zu veröffentlichen, damit sich Berufsbildner und Lernende informieren können.

4. Qualifikationsbereich Berufskennnisse schriftlich

Position	Zeit	Aufgabenstellung	Gewichtung
Pos 1 Herstellung / Zubereitung / Präsentation von Speisen und Gerichten (ohne Fremdsprache)	110 Min.	Aufgaben gemäss Bildungsplan in den entsprechenden Taxonomiestufen anhand von Handlungssituationen.	3 x
Pos 2 Verstehen und effizientes Mitgestalten betrieblicher Prozesse	30 Min.	Aufgaben gemäss Bildungsplan in den entsprechenden Taxonomiestufen anhand von Handlungssituationen.	1 x
Pos 3 Berechnungen	40 Min.	Aufgaben gemäss Bildungsplan in den entsprechenden Taxonomiestufen anhand von Handlungssituationen.	1 x
TOTAL	180 Min.		

Empfehlung: Die schriftlichen Abschlussprüfungen finden gemäss den Vorgaben des Kantons an einem zentralen Prüfungstag für die Grundbildung „Köchin EFZ / Koch EFZ“ statt.

Qualifikationsbereich "Praktische Arbeit" BiVo Koch 2010 Prüfen der Warenkorbgerichte / Prüfen der Pflichtgerichte

Kür: Warenkorbgerichte

Warenkorb:

1. Gang; Kaltes oder lauwarmes Vorgericht
2. Gang; Suppe mit Kriterien
3. Gang; Fischgericht Feucht- oder Trockenhitze-technik
Stärkebeilage

Warenkorb Nr. 1

1. Gericht	Kaltes oder lauwarmes Vorgericht
2. Gericht	Suppe mit Kriterien
3. Gericht	Fisch mit Feuchthitzetechnik Stärkebeilage

Warenkorb Nr. 2

1. Gericht	Kaltes oder lauwarmes Vorgericht
2. Gericht	Suppe mit Kriterien
3. Gericht	Fisch mit Trockenhitze-technik Stärkebeilage

Warenkorb Nr. 3

1. Gericht	Kaltes oder lauwarmes Vorgericht
2. Gericht	Suppe mit Kriterien
3. Gericht	Fisch mit Feuchthitzetechnik Stärkebeilage

Warenkorb Nr. 4

1. Gericht	Kaltes oder lauwarmes Vorgericht
2. Gericht	Suppe mit Kriterien
3. Gericht	Fisch mit Trockenhitze-technik Stärkebeilage

Pflicht: Pflichtgerichte

Pflicht:

4. Gang; Hauptgang:
Schlachtfleisch/Mastgeflügel
Sättigungsbeilage
Zwei Gemüse zwei verschiedene
Garmethoden

5. Gang; 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.

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

Die Rezepte sind aus dem Rezeptbuch Pauli, 3. Auflage, oder auf der Basis des Lehrbuches. Es dürfen auch betriebseigene Rezepte verwendet werden. Dabei muss die vorgegebene Garmethode beibehalten werden. Die Charakteristik des Gerichtes darf nicht verändert werden.

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

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. 2, Nr. 3, Nr. 4) ist gleichzeitig auch die obligatorisch auszufüllende Warenkorbbezugsliste. Es dürfen keine anderen Zettel oder Listen verwendet werden.

Jede **Warenkorbbezugsliste** (Warenkorbblatt Nr. 1, Nr. 2, Nr. 3, Nr. 4) und die entsprechend dazugehörigen **AVOR-Rezeptblätter** müssen in **doppelter Ausführung** an das praktische Qualifikationsverfahren mitgebracht werden.

Nr.1 Warenkorb für das praktische Qualifikationsverfahren

Aufgabenstellung

Aus folgenden Zutaten haben Sie eine Gerichtefolge für 4 Personen zu kreieren und daraus, ohne Wiederholungen von Hauptzutaten, ein 3 Gang Menü zuzubereiten

Suppe mit Kriterien: Kraftbrühe (Fleisch oder Geflügel) oder Essenz mit Einlage

Pflicht-Lebensmittel/Produkte: **gelb hinterlegt**



1. Gericht	Kaltes oder lauwarmes Vorgericht
2. Gericht	Suppe mit Kriterien
3. Gericht	Fisch mit Feuchthitzetechnik Stärkebeilage

Zutaten Kategorien	Lebensmittel Produkte	g/dl/ Stück	Weitere Informationen
Fische	Regenbogenforelle (Zucht)		2 Stück à ca. 300 g Fisch passend zerlegen. Restliche Stücke können bei Nicht-Gebrauch retourniert werden.
Krustentiere	Riesenkrevetten		13/15
Mastgeflügel	Masthähnchen		ca. 800 g Poulet passend zerlegen. Restliche Stücke können bei Nicht-Gebrauch retourniert werden.
Schlachtfleisch	Klärfleisch		200 g
Fleischerzeugnisse			
Milch / Milchprodukte	Ricotta		
Eier	Wachteleier		
Pilze	Shiitake		
Kartoffeln	Typ A/C Blaue		
Getreide	Hartweizendunst		
Reissorten	Arborio		
Hülsenfrüchte und Sprossen	Belugalinsen Sprossen Mix		
Obst / Obsterzeugnisse	Äpfel Avocado		Säuerliche Sorte
Diverses	Seidentofu		

Zutaten Kategorien	Lebensmittel Produkte	g/dl/ Stück	Weitere Informationen
Gemüse			
Knollen & Wurzelgemüse	Randen		Roh
	Pfälzer-Karotten		
Blütengemüse & Blütenstände			
Salat			
Spinatartige Gemüse	Blattspinat		Frisch
Stängel- und Sprossgemüse	Spargeln		Weiss Grün
Hülsen- und Samengemüse	Cocobohnen		
Fruchtgemüse	Tomaten		Ramati
	Getrocknete Tomaten		Im Öl eingelegt
	Salatgurke		
Zwiebelgemüse	Cipolotti		

Aktuelle Warenkörbe stehen zum Download bereit unter:
www.hotelgastro.ch/Downloads/Koch2010/Qualifikationsverfahren Koch 2010

Bei der Kategorie Hülsenfrüchte, aller Warenkörbe: Bestellmenge = Trockengewicht, geliefert wird aber eingeweicht.
Dieses Formular muss für die Warenbestellung verwendet werden.