

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 Arbeiten	Seite 4
Qualifikationsbereich Berufskennntnisse	Seite 8
Anhang: Muster Warenkorb	Seite 9

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 BBT 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 BBT 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 Arbeiten

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 der Fremdsprachenkompetenz erfolgt im Rahmen der Position 1 des Qualifikationsbereichs Praktische Arbeiten und bezieht sich auf die Planung und Umsetzung der praktischen Aufgaben mit Hilfe der Lerndokumentation.

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 **6 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.

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 Arbeiten

Zeitplan: Vorschlag "ohne Gäste": Prüfungszeit 8 Stunden
Zusätzlich 15 Min. Pause, 30 Min. Mittagszeit,
15 Min. Coaching

	Zeit	Ablauf für die Kandidaten
	07.30	Umgezogen > Arbeitsplatzbezug in Küche > Besichtigung des Warenkorbangebotes
	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 Aufgabekärtchen 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.
15 Min.	9.30	Pause
135 Min.	9.45	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)
Schickzeit 45 Min.	12.00 – 12.15	Schicken des kalten oder lauwarmen Vorgerichtes (4 Teller)
	12.15 – 12.30	Schicken der Suppe (4 Teller / Tassen)
	12.30 – 12.45	Schicken des Fischgerichtes mit Stärkebeilage (4 Teller)
15 Min.	12.45 – 13.00	Posten aufräumen (Lebensmittel korrekt verräumen)
30 Min.	13.00	Essen
15 Min.	13.30	Mit Experte Zeitplan Prüfungsgerichte überprüfen und nächste Schritte planen
165 Min.	13.45	Praktische Prüfung Pflichtprogramm: <ul style="list-style-type: none"> - Vorbereitung, Zubereitung, Degustation und Präsentation der Pflichtprogrammgerichte
Schickzeit 30 Min.	16.30 – 16.45	Schicken des Hauptgerichtes (Fleischgericht, Gemüse- und Stärkebeilage (4 Teller)
	16.45 – 17.00	Schicken der Süssspeise und des Kleingebäcks (4 Portionen) > 17.00 Qualifikationsende
30 Min.	17.00	Posten Reinigen > Umziehen > Feedbackblatt ausfüllen > 17.45 Verabschiedung

**Zeitplan: Vorschlag "mit Gästen": Prüfungszeit 8 Stunden
Zusätzlich 15 Min. Pause, 45 Min. Mittagszeit + Coaching**

	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.
15 Min.	9.30	Pause
165 Min.	9.45	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
	12.15	Posten aufräumen (Lebensmittel korrekt verräumen)
30 Min.	12.30	Essen unter Betreuung QL
15 Min.	13.00	Mit Experte Zeitplan überprüfen und nächste Schritte planen
105 Min.	13.15	Praktische Prüfung Weiterarbeit Warenkorbgerichte & Pflichtprogramm <ul style="list-style-type: none"> - Umsetzung der Warenkorbgerichte & Pflichtprogrammgericht
120 Min. Schickzeit	15.00 – 15.15	Schicken der Kalten Vorspeise (4 Teller)
	15.25 – 15.40	Schicken der Suppe (4 Tassen / Teller)
	15.50 – 16.05	Schicken des Fischgerichtes mit Stärkebeilage (4 Teller)
	16.20 – 16.35	Schicken des Hauptgerichtes (Fleischgericht, Gemüse- und Stärkebeilage) (4 Teller)
	16.45 – 17.00	Schicken der Süßspeise (4 Teller, Schalen oder Gläser) > 17.00 Qualifikationsende
30 Min.	17.00	Posten Reinigen > Umziehen > Feedbackblatt ausfüllen > 17.45 Verabschiedung

Grundlagen der praktischen Arbeiten 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.

Warenkorb

Ideen für praktische Qualifikationsverfahren 2013

Express yourself !!

gemäss eigenen Rezeptkreationen

Aufgabenstellung Warenkorb

Aus einem vorgegebenen Warenkorb mit Zutaten kreieren Sie eine Gerichtefolge 3 Gang Menu für 4 Personen ohne Wiederholungen von Hauptzutaten.

Anrichteart: Sämtliche Warenkorb Gerichte sind auf passende Teller - und in Tassen anzurichten.

Details Warenkorb 1 siehe Muster

Warenkorb 1	
1. Gericht	Kaltes - oder lauwarmes Vorgericht
2. Gericht	Rindskraftbrühe mit Einlage
3. Gericht	Fisch mit Feuchthitzetechnik Stärkebeilage

Warenkorb 2	
1. Gericht	Kaltes - oder lauwarmes Vorgericht
2. Gericht	Gemüsesuppe
3. Gericht	Fisch mit Trockenhitze-technik Stärkebeilage

Warenkorb 3	
1. Gericht	Kaltes - oder lauwarmes Vorgericht
2. Gericht	Gemüsecremesuppe
3. Gericht	Fisch mit Feuchthitzetechnik Stärkebeilage

Warenkorb 4	
1. Gericht	Kaltes - oder lauwarmes Vorgericht
2. Gericht	Hülsenfrüchtesuppe
3. Gericht	Fisch mit Trockenhitze-technik Stärkebeilage

Warenkorb 5	
1. Gericht	Kaltes - oder lauwarmes Vorgericht
2. Gericht	Fleisch - oder Geflügelcremesuppe
3. Gericht	Fisch mit Feuchthitzetechnik Stärkebeilage

Warenkorb 6	
1. Gericht	Kaltes oder lauwarmes Vorgericht
2. Gericht	Getreidesuppe
3. Gericht	Fisch mit Trockenhitze-technik Stärkebeilage

Version II
Patrick Diehlheim, 04.2010

Pflichtprogramm

Ideen für praktische Qualifikationsverfahren 2013

Kochen nach Vorgaben

gemäss Pauli Rezeptbuch Rezepten

Aufgabenstellung Pflichtprogramm

Das Pflichtprogramm besteht aus einem Fleischgericht, einer Sättigungsbeilage und zwei Gemüsen, sowie einer Süssspeise und allenfalls einem Feingebäck

Anrichteart: Sämtliche Pflichtprogramm Gerichte sind auf Teller anzurichten

Pflichtprogramm 1 *Ideen möglicher Pflichtgerichtekombinationen !*

Gericht von Fleisch- oder Mastgeflügel	Geschmorte Rindsfleischröllchen Appenzeller Art	Seite 566
Sättigungsbeilage	Quarkspätzli	Seite 492
1. Gemüse	Gedämpfter Broccoli mit Parmesan	Seite 393
2. Gemüse	Glasierte Karotten	Seite 402
Süssspeise	Bimenjalousie / Vanillesauce	Seite 820
Feingebäck	Mandelbiskuits	Seite 876

Pflichtprogramm 2

Hauptgericht	Schweinsbraten mit Dörrfrüchten	Seite 550
Sättigungsbeilage	Griessnocken	Seite 503
1. Gemüse	Braisiertes Lattich	Seite 503
2. Gemüse	Ratatouille	Seite 406
Süssspeise	Apfelstrudel / Vanillesauce	Seite 816
Feingebäck	Haselnussmakronen	Seite 872

Pflichtprogramm 3

Hauptgericht	Glasierte gefüllte Lammschulter	Seite 570
Sättigungsbeilage	Schupfnudeln	Seite 466
1. Gemüse	Gedünsteter Blattspinat	Seite 400
2. Gemüse	Schwarzwurzeln mit Rahmsauce	Seite 390
Süssspeise	Flammeri mit Erdbeeren	Seite 787
Feingebäck	Sablés (marmor)	Seite 878

Pflichtprogramm 4

Hauptgericht	Kaninchenragout Tessiner Art	Seite 581
Sättigungsbeilage	Rheintaler Ribelmaisschnitten	Seite 510
1. Gemüse	Gedünstete Kefen	Seite 400
2. Gemüse	Glasierte Randen	Seite 402
Süssspeise	Weisses Schokoladenmousse	Seite 795
Feingebäck	Kokos - Tuiles	Seite 875

Pflichtprogramm 5

Hauptgericht	Ossobuco cremolata	Seite 584
Sättigungsbeilage	Maisroulade mit Spinatfüllung	Seite 507
1. Gemüse	Spargeln Mailänder Art	Seite 390
2. Gemüse	Glasierte Perlwiebeln	Seite 402
Süssspeise	Grand-Marnier Auflauf	Seite 825
Feingebäck	Katzenzüngli	Seite 874

Pflichtprogramm 6

Hauptgericht	Lammcurry mit Kichererbsen	Seite 588
Sättigungsbeilage	Spinatnudeln	Seite 476
1. Gemüse	Vichy Karotten	Seite 408
2. Gemüse	Kohlrabi mit Butter	Seite 394
Süssspeise	Charlotte russische Art	Seite 798
Feingebäck	Preussen	Seite 878

Nr. 1

Warenkorb Ideen für praktische Qualifikationsverfahren 2013

Aufgabenstellung

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

Anrichteart: Sämtliche Gerichte sind auf Teller oder in Tassen anzurichten

1. Gericht	Kaltes - oder lauwarmes Vorgericht
2. Gericht	Rindskraftbrühe mit Einlage
3. Gericht	Fisch mit Feuchthitzetechnik Stärkebeilage

Zutaten Kategorien	Lebensmittel Produkte	weitere x	Weitere Infos
Fische	2 Saibling, ganz		Fisch passend zerlegen und restliche Stücke können bei nicht gebrauch retourniert werden
Mastgeflügel	1 Poulet ganz 800 gramm		Poulet passend zerlegen und restliche Stücke müssen retourniert werden
Schlachtfleisch	Klärfleischmischung		250 gramm ready to go...
Fleischerzeugnisse	Kochspeck		am Stück
	Rohschinken		am Stück
Milch	Milch		
Milchprodukte	Vollrahm		
Eier	Butter		
	Bratbutter		
	Quark		
	Gruyere am Stück		
	Sprinz, gerieben		
	Sauerrahm		
Pilze	Shitake pilze		
Kartoffeln	Binjtje Kartoffeln		
Getreideprodukte	Hartweizengriess		
	Maisgriess		
	Hartweizendunst		
	Weissmehl		
	Gersten		
	Ribel		
	Couscous		
	Bulgur		
	Ebly		
	Kartoffelstärke		
	Maisstärke		
	Diverse Reissorten Carnaroli Basmati		Mittelkorn, Langkorn
Brot	Toastbrot, Mie de pain		
Hülsenfrüchte und Sprossen	Borlotti - Bohnen		
	Rote Kidney Bohnen		
	Schwarze Bohnen		
	Kichererbsen		
	Rote Linsen		
	Braune Linsen		
	Sprossen		Saisonal 1 Sorte
Obst - Obsterzeug.	Zitrone		
	Orangen		
	Limonen		
	Dörrfrüchte		
	Haselnüsse		
	Baumnüsse		
	Pinienkerne		
	Pistazienkerne		
Zucker & Honig	Kristallzucker		
Süssmittel	Rohzucker		
	Puderzucker		
	Honig		

Zutaten Kategorien	Lebensmittel Produkte	weitere x	Weitere Infos
Gemüse			
Knollen & Wurzelgemüse	Karotten		
	Knollensellerie		
	Schwarzwurzeln		
	Rote Beete, roh		
Blütengemüse & Blütenstände	Artischocken		2 Stück
	Blumenkohl		
	Brokkoli, Romanesco		
Salatartige Blattgemüse	Ruccola		
	Lattich		
	Chicoree, weiss		
Kohlgemüse	Wirz		
	Weisskohl		
Blattstielgemüse	Fenchel		
	Stangensellerie		
	Krautstiele		
Spinatartige Gemüse	Blattspinat		
Stengel und Sprossgemüse	Kohlrabi		
	Spargeln, grün		
Hülsen und Samengemüse	Bohnen		
	Erbsen TK		
Fruchtgemüse	Gurken		
	Peperoni, farbig		
	Tomaten		
	Zucchini		
Zwiebelgemüse	Knoblauch		
	Schalotten		
	Lauch		
	Zwiebeln		
Kräuter, Blüten, Gewürze	Saisonale Auswahl		7 Sorten
Würzmittel			
	Auswahl von Salz Diversen Spezial Essig Diversen Spezial Oelen Senf Würzsaucen stehen jederzeit zur Verfügung		
Convenience Food sowie Alkoholische Produkte			
	Diverse Hilfsmittel und Alkoholische Produkte stehen zur Verfügung		