

Wegleitung für das Qualifikationsverfahren

Küchenangestellte EBA / Küchenangestellter EBA
2022/2023



Inhalt

1	Übersicht Gewichtung der Qualifikationsbereiche	3
2	Qualifikationsbereich «Praktische Arbeiten»	4
2.1	Zeitplan für Kandidatinnen/Kandidaten: Vormittag	4
2.2	Zeitplan für Kandidatinnen/Kandidaten: Nachmittag	5
2.3	Zusätzliche Informationen «Praktische Arbeiten»	6
2.4	Gerichteliste «Praktische Arbeiten»	7
2.5	Aufgabenstellung Süßspeise «Praktische Arbeiten»	11
2.5.1	Informationen Süßspeise «Praktische Arbeiten»	11
2.5.2	Lebensmittelliste / Produkteliste.....	12
3	Qualifikationsbereich «Berufskennntnisse».....	14
3.1	Schriftlich	14
3.2	Mündlich	15
3.2.1	Informationen Qualifikationsbereich «Berufskennntnisse mündlich».....	15
3.2.2	Menüs Qualifikationsbereich «Berufskennntnisse mündlich».....	16

1 Übersicht Gewichtung der Qualifikationsbereiche

Praktische Arbeiten	Position 1: Kalte Vorspeise oder Suppe Position 2: Fleisch, Geflügel oder Fisch Position 3: Stärkebeilage, Gemüse Position 4: Dessert (Süssspeisen) Position 5: Wirtschaftlichkeit, Hygiene, Arbeitssicherheit	40 %
Berufskennnisse schriftlich	Position 1: Betriebskunde, Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz, Fachrechnen	20 %
mündlich	Position 2: Ernährungslehre, Menükunde Position 3: Kochkunde, Lebensmittelkunde	
Berufskundlicher Unterricht	Erfahrungsnote	20 %
Allgemeinbildung schriftlich Erfahrungsnote	(gem. Rahmenlehrplan SBFI)	20 %

2 Qualifikationsbereich «Praktische Arbeiten»

2.1 Zeitplan für Kandidatinnen/Kandidaten: Vormittag

4.25 Std.	Zeit	Ablauf für die Kandidaten
	07.30	Eintreffen im Birch, umziehen und sich ausrüsten
	07.45	Begrüssung, Küchenrundgang, Arbeitsplatz/Posten einrichten
	08.00	Qualifikationseröffnung, Expertenzuteilung, Begrüssung
45 Min.	08.00	Abgeben Prüfungsaufgabe, Vorbereitungen Arbeitsplanung erstellen Rezepte bereitstellen Fragen stellen
135 Min.	08.45	Arbeitsaufnahme in der Küche (für alle gleichzeitig) Vorbereitungs- und Zubereitungsarbeiten in der Küche
60 Min. Schickzeit	11.00 – 11.15	→ Schicken der kalten Vorspeise (4 Teller) oder Suppe (4 Tassen). Kalte Vorspeise oder Suppe aus der Gerichteliste
	11.15 – 11.35	→ Schicken des Hauptganges (4 Teller) Fleisch, Fisch oder Geflügel mit einer Stärkebeilage und einem Gemüse aus der Gerichteliste
	11.35 – 12.00	→ Schicken der Süssspeise und des Kleingebäcks (4 Teller) Selbstkreierte Süssspeise nach Vorgaben
15 Min.	12.00 – 12.15	Posten aufräumen, (Lebensmittel korrekt versorgen) 12.15 QV Ende
	12.15	Arbeitsplatzordnung erstellen (Kandidaten/innen und Technische Leiter) Feedback ausfüllen und unterschreiben > Umziehen > Erinnerungsmenü Verabschiedung durch Qualifikationsleiter und Experten

2.2 Zeitplan für Kandidatinnen/Kandidaten: Nachmittag

4.25 Std.	Zeit	Ablauf für die Kandidaten
	13.00	Eintreffen im Birch, umziehen und sich ausrüsten
	13.15	Begrüssung, Küchenrundgang, Arbeitsplatz/Posten einrichten
	13.30	Qualifikationseröffnung, Expertenzuteilung, Begrüssung
45 Min.	13.30	Abgeben Prüfungsaufgabe, Vorbereitungen Arbeitsplanung erstellen Rezepte bereitstellen Fragen stellen
135 Min.	14.15	Arbeitsaufnahme in der Küche (für alle gleichzeitig) Vorbereitungs- und Zubereitungsarbeiten in der Küche
60 Min. Schickzeit	16.30 – 16.45	→ Schicken der kalten Vorspeise (4 Teller) oder Suppe (4 Tassen). Kalte Vorspeise oder Suppe aus der Gerichteliste
	16.45 – 17.05	→ Schicken des Hauptganges (4 Teller) Fleisch, Fisch oder Geflügel mit einer Stärkebeilage und einem Gemüse aus der Gerichteliste
	17.05 – 17.30	→ Schicken der Süssspeise und des Kleingebäcks (4 Teller) Selbstkreierte Süssspeise nach Vorgaben
15 Min.	17.30 – 17.45	Posten aufräumen, (Lebensmittel korrekt versorgen) 17.45 QV Ende
	17.45	Arbeitsplatzordnung erstellen (Kandidaten/innen und Technische Leiter) Feedback ausfüllen und unterschreiben > Umziehen > Erinnerungsmenü Verabschiedung durch Qualifikationsleiter und Experten

2.3 Zusätzliche Informationen «Praktische Arbeiten»

- Die Grundlagen der «Praktischen Arbeiten» sind der Bildungsplan und das Pauli Rezeptbuch der Küche, sowie betriebliche Rezepturen und Unterlagen aus den überbetrieblichen Kursen.
- Mitnehmen:
 - Rezept Süssspeise (Vorgaben siehe Punkt 2.5) in dreifacher Ausführung.
 - Vollständige Lerndokumentation, eigene Rezepte, Fachliteratur, Unterlagen ÜK (dürfen als Hilfsmittel verwendet werden).
 - Vollständige Arbeitskleidung in zweifacher Ausführung.
 - Messerkoffer, persönliche Werkzeuge, Notizblock, Schreibzeug, Taschenrechner.
 - Pauli Lehrbuch und Pauli Rezeptbuch.
 - Evtl. vorbereiteter Arbeitsplan
- Pflichtgerichte – siehe Punkt 2.4.
- Jedes Pflichtgericht = Pauli-Rezept – wird mit den Prüfungsaufgabe abgegeben.
- Am Schluss: Keine Auskunft über Leistung – absolute Schweigepflicht der Experten.
- Keine Gespräche mit Experten / Commis in der Küche.
- Bei technischen Fragen wenden Sie sich ausschliesslich an den technischen Leiter.
- Mobiletelefone müssen während der ganzen Prüfung abgegeben werden.

2.4 Gerichteliste «Praktische Arbeiten»

Kalte Vorspeisen/Suppen:

Kalte Vorspeise	Korrektes, selbstständiges Herstellen von kalten Vorspeisen
	<i>Gerichteauswahl:</i>
Kaltschalen	<i>Melonenkaltschale mit Zitronenmelisse</i>
Salate	<i>Pilzsalat auf Toast</i>
	<i>Nizza-Salat</i>
	<i>Griechischer Salat</i>
	<i>Andalusischer Salat</i>
	<i>Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum</i>
	<i>Gemüse-Cocktail mit Sesam</i>
	<i>Krevetten-Cocktail mit Avocado</i>
	<i>Riesenkrevetten-Cocktail</i>
	<i>Räucherforellenfilet auf Saisonsalat mit Tomaten-Vinaigrette</i>
Suppen	Korrektes, selbstständiges Herstellen von Suppen
	<i>Gerichteauswahl:</i>
Kraftbrühe	<i>Kraftbrühe mit Flädli</i>
	<i>Kraftbrühe mit Eierstich</i>
Cremesuppe	<i>Tomatencremesuppe</i>
	<i>Blumenkohlcremesuppe</i>
Püreesuppe	<i>Karottenpüreesuppe</i>
	<i>Gemüsepüreesuppe mit Croûtons</i>
Gemüsesuppe	<i>Minestrone</i>
	<i>Gemüsesuppe Hausfrauenart</i>
Hülsenfrüchtesuppe	<i>Linsensuppe</i>
Getreidesuppe	<i>Griesssuppe mit Gemüsewürfelchen</i>
	<i>Bündner Gerstensuppe</i>

Fleisch- und Mastgeflügelgerichte:

Fleischgerichte	Korrektes, selbstständiges Herstellen von Fleischgerichten mit der Garmethode...
<i>Feuchthitzetechnik Feuchte Garmethoden</i>	<i>Gerichteauswahl:</i>
... Pochieren	<i>Pochiertes Pouletbrüstchen mit Gurken</i>
... Schmoren / Glasieren	<i>Glasierte Kalbsbrustschnitten Geschmortes Masthuhn in Rotwein</i>
... Dünsten	<i>Wiener Kalbsrahmgulasch Geflügelfrikassee mit Estragon</i>
... Sieden	<i>Kalbsblankett mit buntem Gemüse Lammblankett mit Tomaten und Kräuter</i>
<i>Trockenhitze-technik Trockene Garmethoden</i>	<i>Gerichteauswahl:</i>
... Sautieren	<i>Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art Pouletbrustwürfel mit Peperoni, Oliven und Tomaten Sautierte Kalbsschnitzel mit Zitronensauce</i>
... Grillieren	<i>Grilliertes Schweinssteak mit Paprikarahmsauce Grilliertes Rindshuftsteak mit Kräuterbutter Grilliertes Pouletbrüstchen Teufelsart</i>
... Braten	<i>Schweinskarreebraten mit Jus Gebratenes Lammkarree mit Kräuterkruste</i>

Fischgerichte:

Fischgerichte	Korrektes, selbstständiges Herstellen von Fischgerichten mit der Garmethode...
<i>Feuchthitzetechnik Feuchte Garmethoden</i>	<i>Gerichteauswahl:</i>
... Pochieren	<i>Pochiertes Lachskotelett mit Kapern Pochierte Forellenfilets Zuger Art</i>
<i>Trockenhitze-technik Trockene Garmethoden</i>	<i>Gerichteauswahl:</i>
... Grillieren	<i>Grilliertes Lachsschnitzel mit Rotweibutter</i>
... Sautieren	<i>Sautiertes Zanderfilet mit Kräuter-Sesam-Kruste Sautiertes Felchenfilet mit Kapern und Tomaten</i>
... Frittieren	<i>Frittierte Eglifilets im Backteig und Tatarensauce</i>

Sättigungsbeilagen:

Kartoffelgerichte	Korrektes, selbstständiges Herstellen von Kartoffelgerichten mit der Garmethode...
<i>Feuchthitzetechnik Feuchte Garmethoden</i>	<i>Gerichteauswahl:</i>
... Sieden/Dämpfen	<i>Gratiniertes Kartoffelpüree Salzkartoffeln</i>
... Schmoren	<i>Bouillonkartoffeln Schmelzkartoffeln</i>
<i>Trockenhitzetechnik Trockene Garmethoden</i>	<i>Gerichteauswahl:</i>
... Backen im Ofen	<i>Kartoffelgratin</i>
... Braten	<i>Gebratene Kartoffelwürfel Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln</i>
... Sautieren	<i>Lyoner Kartoffeln Bratkartoffeln (Neue) Berner Rösti</i>
<i>aus Kartoffelmasse</i>	<i>Gerichteauswahl:</i>
... Duchesse-Masse	<i>Duchesse-Kartoffeln</i>
... Dauphine-Masse	<i>Dauphine-Kartoffeln</i>
... Gnocchi-Masse	<i>Kartoffelnocken mit Salbeibutter</i>
Getreidegerichte	Korrektes, selbstständiges Herstellen von Getreidegerichten...
... <i>aus Getreidemehl, Dunst oder Griess:</i>	
Teigwaren (frisch hergestellt)	<i>Spinatnudeln, Safrannudeln, Nudeln mit Gemüsestreifen</i>
Spätzli / Knöpfli	<i>Spätzli, Tomatenspätzli</i>
Getreidegerichte	<i>Griessnocken, Polenta, Gerstotto mit Gemüse-Brunoise</i>
... <i>Reisgerichte:</i>	
Trockenreis	<i>Trockenreis mit gerösteten Mandelsplittern, Trockenreis mit Kräutern,...</i>
Pilawreis	<i>Kräuter-Pilaw, Pilaw-Reis mit Gemüsestreifen,...</i>
Risotto	<i>Gemüserisotto, Risotto, Safranrisotto,...</i>

Gemüse:

Gemüsegerichte	Korrektes, selbstständiges Herstellen von Gemüsegerichten mit der Garmethode...
<i>Feuchthitzetechnik Feuchte Garmethoden</i>	<i>Gerichteauswahl:</i>
... Sieden	<i>(z.B.: Spargeln Mailänder Art, Schwarzwurzeln mit Rahmsauce,...)</i>
... Dämpfen	<i>(z.B.: Brüsseler Endivien "vakuumgegart", gedämpfter Broccoli,...)</i>
... Dünsten	<i>(z.B.: Ratatouille, gedünstete Kefen,...)</i>
... Glasieren	<i>(z.B.: glasierte Karotten, glasierte Randen,...)</i>
... Schmoren	<i>(z.B.: geschmorter Lattich, geschmorter Fenchel,...)</i>
<i>Trockenhitze-technik Trockene Garmethoden</i>	<i>Gerichteauswahl:</i>
... Sautieren	<i>(z.B.: sautierte panierte Zucchini-Scheiben, sautierter Rosenkohl,...)</i>
... Grillieren	<i>(z.B.: grillierte Zucchini-Stücke, grillierte Auberginenscheiben,...)</i>
... Gratiniere	<i>(z.B.: gratinierter Blumenkohl, gratinierter Lauch,...)</i>
... Frittieren	<i>(z.B.: im Backteig frittierter Blumenkohl, Frittierter Blumenkohl,...)</i>

2.5 Aufgabenstellung Süssspeise «Praktische Arbeiten»

Aufgabenstellung:	Es muss eine Süssspeise für 4 Personen hergestellt werden. Kalte Süssspeise Moussartige (schaumige) Konsistenz/Textur Pflichtzutat: Sauerkirsche Konfektteig herstellen, der als Crumble oder Konfekt verarbeitet werden kann
Zutaten für Haupt- und Nebenkomp- nenten	Sind aus der Lebensmittelliste frei wählbar, siehe Punkt 2.5.2
Anrichtegeschirr	Gemäss Einrichtung Küche Birch

2.5.1 Informationen Süssspeise «Praktische Arbeiten»

- **Das AVOR für die Süssspeise muss in dreifacher Ausführung an das praktische Qualifikationsverfahren mitgebracht werden.**
- Nachfolgende Listen enthalten die Lebensmittel / Produkte, die Ihnen für die Süssspeisenherstellung am Prüfungsort zur Verfügung gestellt werden.
- Der Hauptkomponent (kalte Süssspeise) muss dem Lehrbuch Pauli, neuste Auflage entsprechen
- Beispiele für Nebenkompnenten: Kompott, marinierte Früchte, Sauce gemäss Lehrbuch, Chutney, Püreesauce etc.

2.5.2 Lebensmittelliste / Produkteliste

Folgende Lebensmittel stehen Ihnen während des ganzen praktischen Qualifikationsverfahrens zur Verfügung.

Zutaten Kategorien	Lebensmittel	Zutaten Kategorien	Lebensmittel	
Milchprodukte	Extrahartkäse (gerieben)	Gewürze	Curry Madras, Curry mild	
	Joghurt (nature)		Cumypaste (rot)	
	Kochbutter, Bratbutter		Gewürznelken	
	Past. oder UHT Milch		Ingwer (frisch)	
	Ricotta		Kapern	
	Sauerrahm		Kreuzkümmel	
	Vollrahm (35 %, UHT)		Kümmel	
Eierprodukte	Ganze Eier (roh)		Muskatnuss	
	Past. Eigelb		Paprika (mild)	
	Past. Eiweiss		Peperoncino (frisch)	
	Past. Vollei		Pfefferkörner (weiss, schwarz)	
Getreideprodukte	Hartweizen Dunst		Grüne Pfefferkörner (eingelegt)	
	Maissstärke oder Maizena		Safranpulver	
	Weissmehl		Sternanis	
Zucker / Süssmittel / Honig	Honig		Vanillestängel	
	Rohrzucker		Wacholderbeeren	
	Kristallzucker		Zimtstangen	
	Puderzucker		Zitronengras	
Öl / Essig	Baumnussöl		Salz / Würzmittel	Fleur de sel
	Erdnussöl (geröstet)			Grobkörniger Senf
	Olivenöl			Ketchup
	Rapsöl	Kochsalz		
	Sesamöl	Kokosmilch		
	Sonnenblumenöl	Senf (mild)		
	Apfelessig	Sojasauce		
	Balsamico-Essig (dunkler, weisser)	Tabasco oder Bergfeuer		
	Himbeeressig	Tomatenmark		
	Kräuteressig	Worcestershire Sauce		
	Rot- und Weissweinessig			
Sherryessig				
Kräuter (frisch)	Basilikum	Hartschalenobst / Kernen	Baumnüsse (ganz)	
	Dill		Haselnüsse (ganz, gemahlen)	
	Estragon		Kokosnuss (geraspelt)	
	Kerbel		Kürbiskerne	
	Koriander		Mandeln (ganz, Splitter, gehobelt, gemahlen)	
	Lorbeer (getrocknet)		Pinienkerne	
	Majoran	Pistazien		
	Oregano	Sesam (weiss, schwarz)		
	Petersilie (glatt)	Fruchtsäfte / Alkoholische Produkte	Bier (hell)	
	Petersilie (gekraust)		Brandy oder Cognac	
	Pfefferminze		Grand Marnier	
	Rosmarin		Kochwein (rot, weiss)	
	Salbei		Madère	
	Schnittlauch		Noilly Prat	
Thymian	Pernod			
Aromaten für die Zubereitungen (ungerüstet/ ungeschnitten)	Karotten, Knollensellerie, Lauch (grün)	Portwein (rot, weiss)		
	Knoblauch, Zwiebeln, Schalotten	Sherry		
	Zitronen, Limetten, Orangen	Convenience Produkte	Bouillon	
	dürfen nicht als Hauptkomponenten eingesetzt werden		Fischfond	
Blätterteig (Leisi Quick)	Geflügelfond (heller, brauner)			
Frühlingsrollenteig	Gemüsefond			
Teige	Agar Agar		Kalbsfond (heller, brauner)	
	Nori-Blätter		Backpulver	
Diverses			Hefe	
			Gelatineblätter	
			Paniermehl	
			Roux (weiss, braun)	
		Toastbrot		

+ Gelatine (Halal)

Zusätzlich:

Früchte/Obst/Obsterzeugnisse

Ananas, ganz, frisch
Apfel
Aprikosen
Bananen
Birne
Erdbeeren
Kiwi
Mango, ganz, frisch
Orangen
Trauben, blau, weiss
Zitronen/Limetten
Heidelbeeren
Himbeeren
Zwetschgen
Sauerkirsche (als Coulis oder getrocknet)

Diverse Produkte

Couverture weiss
Couverture braun (Milchcouverture)
Couverture dunkel

3 Qualifikationsbereich «Berufskennnisse»

3.1 Schriftlich

Position	Zeit	Konzept schriftlich:
Pos 1 Betriebskunde Hygiene Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz	30 Min.	1. Der Qualifikationsbereich «Berufskennnisse schriftlich» umfasst 3 Situationen und dauert insgesamt 110 Minuten. <ul style="list-style-type: none"> • Situation 1, Richtzeit 40': • Situation 2, Richtzeit 40': • Situation 3, Richtzeit 30': 2. Die Situationen sind praxis- und prozessorientiert. Sie umfassen jeweils in sich die zwei Positionen des Bildungsplans, die schriftlich geprüft werden: <ul style="list-style-type: none"> • Pos. 1 = Betriebskunde, Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Fachrechnen • Pos. 2 = Ernährungslehre, Menükunde
Fachrechnen (*) (* = ein vorgegebenes Formelblatt der QV-Kommission schriftlich)	40 Min.	
Pos 2 Ernährungslehre	20 Min.	3. Die Kandidaten/innen erhalten, lesen und lösen den Prüfungsbogen der entsprechenden Situation, mit einer Pause zwischen jeder Situation. Die Einlesezeit darf nicht zur Lösungszeit gezählt werden, es dürfen Verständnisfragen gestellt werden. 4. Die Bewertungen der Situationen werden auf den Deckblättern der Positionen 1 «Betriebskunde oder Fachrechnen» und 2 «Ernährung oder Menükunde» zugeordnet.
Menükunde	20 Min.	
TOTAL	110 Min.	5. Die Prüfungsleitung fasst die Positionsergebnisse der drei Prüfungen eines Kandidaten/einer Kandidatin auf einem personalisierten Endnoten-Berechnungsblatt zusammen. 6. Es sind keine Hilfsmittel zulässig, ausser einem Taschenrechner und einem vorgegebenen Formelblatt für die Berechnungen.

3.2 Mündlich

Position	Zeit	Konzept mündlich, bei allen drei Varianten
Pos 3 Kochkunde Lebensmittelkunde	10 Min.	1. Der Qualifikationsbereich «Berufskennnisse mündlich» umfasst eine Dauer von 40 Min. <ul style="list-style-type: none"> • <i>Lebensmittelkundlicher Teil</i> • <i>Kochkundlicher Teil</i> In diesem Teil wird die Lern- und Leistungsdokumentation miteinbezogen. Ein vertieftes Prüfungsgespräch über ein Teilgebiet.
	30 Min.	
Total	40 Min.	2. Das Gespräch wird praxis- und prozessorientiert durchgeführt; vom Einkauf, Warenannahme/Lagerung, Vorbereitung, Zubereitung und bis zum Verkauf. Das Gespräch beinhaltet keine Aufgaben/Fragen im Zusammenhang der Positionen 1 und 2 (Bildungsplan Küchenangestellte/r EBA).

3.2.1 Informationen Qualifikationsbereich «Berufskennnisse mündlich»

- Die Lernenden ziehen ein ÜK-Menü aus der folgenden ÜK-Menüübersicht (Siehe Punkt 3.2.2). Der überbetriebliche Kurs ist ein wesentlicher Bestandteil Ihrer Ausbildung. Das gezogene Menü begleitet Sie durch die mündliche Prüfung (30 Min.).
- Durch die Möglichkeit, ein Menü aus dem ÜK zu ziehen, haben die Lernenden eine gewisse Sicherheit. Da diese Menüs vertraut sind und im Voraus praktisch umgesetzt wurden, wird eine praxisnahe, faire und stufengerechte Prüfung erreicht.
- Beim Teil «Lerndokumentation» (10 Min.) wird ein vertieftes Fachgespräch über ein Teilgebiet geführt. In diesem Teil dürfen entsprechend vorhandene Arbeitsrapporte zur Unterstützung beigezogen werden.

3.2.2 Menüs Qualifikationsbereich «Berufskennnisse mündlich»

Menü 1

Kartoffelsuppe mit Speckknusper

Grilliertes Rindshuftsteak

Kräuterbutter

Pommes Frites

Ratatouille

Bayrische Creme

**Vertiefungsthema:
Geflügel**

Menü 2

Griesssuppe mit Gemüsewürfelchen

Pochiertes Lachsfilet mit Kapern

Weissweinsauce

Pilaw Reis

Glasiertes Wurzelgemüse

Dunkles Schokoladenmousse

**Vertiefungsthema:
Süssspeise**

Menü 3

Flammkuchen mit Zwiebeln und
Speck

Geschmortes Masthuhn in Rotwein
Rotweinsauce (Ableitung von ge-
bundenem Geflügeljus)

Brandteignocken mit Sauce Crème
gratiniert

Gedämpfter Brokkoli

Zitronencake

**Vertiefungsthema:
Fisch**

Menü 4

Räucherforellenfilet auf Saisonsalat
und Tomatenvinaigrette

Ravioli mit Quarkfüllung

Salbeibutter

Geschmorter Fenchel

Rahmgefrorenes mit Zimt

Brownies

**Vertiefungsthema:
Schlachtfleisch**