



GERICHELISTE QV KOCH / KÖCHIN



Einleitung

Der Modelllehrgang dient dem Berufsbildner, dem Lernenden und dem gesetzlichen Vertreter als Wegleitung für eine umfassende berufliche Grundbildung.

Je nach Art und Größe des Betriebes kann sich die Reihenfolge der Ausbildungsgebiete verschieben. Die Anwendung des Modelllehrganges soll daher sinngemäß verstanden und den betrieblichen Gegebenheiten angepasst werden.

Die Gerichteliste soll nun dem Lernenden und dem Berufsbildner die Möglichkeit geben, sich gezielt auf das kommende Qualifikationsverfahren vorzubereiten. Die hier aufgelisteten Gerichte dienen als Basis für die Prüfungsmenüs.

Die Lernenden erhalten beim Qualifikationsverfahren keine Rezepte als Hilfsmittel zur Verfügung gestellt. Jeder Lernende bringt seine eigenen Rezepte mit.

Wir empfehlen jedem Lernenden, basierend auf die Gerichteliste, Rezepte zu sammeln. Als Basis für unsere Planung dient das Rezeptbuch Pauli. Es müssen aber vom Kandidaten nicht zwingend Paulirezepte zubereitet werden. Die Lernenden haben auch sinnvollerweise die Möglichkeit, betriebseigene Rezepte als Hilfsmittel zu nutzen. Diese Rezepte müssen aber dieselben Garmethoden und Schnittarten wie die Paulirezepte beinhalten. Um möglichst effizient am QV arbeiten zu können, empfehlen wir, auf vier Portionen zu rezeptieren.

Die folgenden Raster dienen hier als Hilfe.

Fleischgerichte	Rezept Betrieb	Rezept Pauli	Rezept für vier Personen	Üben	Ziel erreicht
Sautieren					
Geschnetzeltes Kalbfleisch	✓		✓		✓
Piccata		521	✓	ja	
Rindsfiletgulasch		525	✓		✓
Saltimbocca	✓			ja	

Bezugsquelle

Hotel & Gastro formation SG AR AI FL
www.gastroformation.ch

Ausgabe 2007



Hygiene / Arbeitssicherheit	Rezept Betrieb	Rezept Pauli	Rezept für vier Personen	Üben	Ziel erreicht
Verpackung und Gebinde					
Temperaturkontrollen durchführen					
Qualitätsmerkmale erkennen					
Kontrolle der Lieferscheine					
Verfalldatum					
Richtige Lagerung anwenden					
CCP's der Verarbeitung kennen					
Persönliche Hygiene					
Warmhaltezeiten					
Energie					
Arbeitssicherheit kennen					
Ökologie anwenden					
Hygienekonzept vom Betrieb					
Abfallentsorgung					



Garmethoden	Rezept Betrieb	Rezept Pauli	Rezept für vier Personen	Üben	Ziel erreicht
Blanchieren					
Sieden					
Dämpfen					
Dünsten – glasieren von Gemüse					
Schmoren – glasieren von Fleisch					
Poelieren					
Frittieren					
Sautieren					
Braten					
Backen im Ofen					
Grillieren					
Rösten					
Gratinieren					



Produktions-Mise en place	Rezept Betrieb	Rezept Pauli	Rezept für vier Personen	Üben	Ziel erreicht
Hacken					
Emincieren					
Brunoise					
Jardiniere					
Macédoine					
Chiffonnade					
Julienne					
Bâtonnets					
Paysanne					
Aromatisierungs-Würzkomponenten					
Matignon weiß und bunt					
Mirepoix weiß und bunt					
Bouquet garni weiß und bunt					
Kräuterbündel					
Gewürzsäcklein					
Kurzmarinaden					
Weinmarinaden					
Salzmischungen					
Bindemittel					
Beurre manié					
Roux					
Liaison					
Buttermischungen					
Café de Paris-Butter					
Daniele – Butter					
Pfefferbutter					
Kräuterbutter					
Senfbutter					



Fonds	Rezept Betrieb	Rezept Pauli	Rezept für vier Personen	Üben	Ziel erreicht
Brauner Geflügelfond					
Heller Geflügelfond					
Gemüsefond					
Fischfond					
Weißer Fischsud					
Gewöhnlicher Fischsud					



Saucen	Rezept Betrieb	Rezept Pauli	Rezept für vier Personen	Üben	Ziel erreicht
Buttersaucen					
Holländische Sauce					
▪ Bearer Sauce					
▪ Malteser-Sauce					
▪ Schaumsauce					
Püreesaucen					
Tomaten-Coulis					
Peperoni-Coulis					
Ölsaucen					
Mayonnaise-Sauce					
Quark-Mayonnaise					
▪ Tatarensauce					
▪ Cocktail-Sauce					
Vinaigrette-Sauce					
▪ Gemüse -Vinaigrette					
▪ Ravigote-Sauce					
Currysauce					
Salatsaucen					
Apfeldressing					
Amerikanische Salatsauce					
Cäesar-Salatsauce					
Französische Salatsauce					
Italienische Salatsauce					
Sauerrahmsalatsauce					
Himbeer-Dressing mit Haselnussöl					
Baumnussdressing mit Orangensaft					



Suppen	Rezept Betrieb	Rezept Pauli	Rezept für vier Personen	Üben	Ziel erreicht
Kraftbrühen und Fleischbrühen					
Kraftbrühe - Doppelte Kraftbrühe					
Geflügelkraftbrühe					
▪ mit Pfannkuchenstreifen					
▪ gebackene Brandteigklösschen					
▪ mit Eierstich					
▪ mit Grießklösschen					
Fleisch- und Fischcremsuppen					
Geflügelcremesuppe					
▪ mit Curry					
Weincremesuppe					
Gemüsecreme- und püreesuppen					
Broccolicremesuppe					
Karottencremesuppe					
Spargelcremesuppe					
Gemüsesuppen					
Suppe Pflanzertart					
Gemüsesuppe dörfliche Art					
Suppe Bauernart					
Suppe Hausfrauenart					
Hülsenfrüchtepüreesuppen					
Gelberbsensuppe					
Grünerbsensuppe					
Linsensuppe					
Nationalsuppen					
Bündner Gerstensuppe					
Minestrone					
Mulligatawny-Suppe					
Kalte Suppen					
Gazpacho					
Kalte Kartoffelsuppe					



Teig- und Käsegerichte

	Rezept Betrieb	Rezept Pauli	Rezept für vier Personen	Üben	Ziel erreicht
Blätterteigkissen mit Spargelfüllung					
Blätterteigkrapfen mit Pilzfüllung					
Pastetchen mit feinen Gemüsen					
Pfannkuchen mit Käsefüllung					
Pfannkuchen mit Spinat- Quarkfüllung					
Basler Zwiebelwähe					
Lothringer Speckkuchen					
Käse-Speck-Kuchen					



Gemüse- und Pilzgerichte	Rezept Betrieb	Rezept Pauli	Rezept für vier Personen	Üben	Ziel erreicht
Dämpfen					
Broccoli mit Parmesan					
Dünsten / Glasieren					
Blattspinat mit Pinienkernen					
Karotten					
Kefen					
Kastanien					
Perlzwiebeln					
Junge Erbsen französische Art					
Vichy-Karotten					
Ratatouille					
Zucchini provenzalische Art					
Gratinieren					
Blumenkohl					
Gefüllte Tomaten provenzalische Art					
Frittieren					
Blumenkohl					
Gemüse-Fritto-Misto					
Im Backteig frittierte Aubergine					
Sautieren					
Rosenkohl					
Zucchini mit Rucolapesto					
Aubergine im Ei mit Kräuter					
Schmoren					
Brüsseler Endivien					
Rotkraut					
Bohnen					
Fenchel					
Grillieren					
Gemüsespieß					
Auberginenscheiben					
Zuccheti					
Gefüllte Gemüse					
Kohlköpfchen					



Kartoffelgerichte	Rezept Betrieb	Rezept Pauli	Rezept für vier Personen	Üben	Ziel erreicht
Sieden/Dämpfen					
Kartoffelpüree					
Salzkartoffeln					
Schmoren					
Schmelzkartoffeln					
Gratinierte Kartoffelscheiben					
Lauchkartoffeln					
Backen im Ofen					
Duchesse-Kartoffeln					
Kartoffelgratin					
Braten					
Bäckerinkartoffeln					
Gebratene Kartoffelkugeln					
Schlosskartoffeln					
Sautieren					
Kartoffelgaletten (Duchessemasse)					
Berner Rösti					
Lyoner Kartoffeln					
Rösti aus rohen Kartoffeln					
Frittieren					
Mandelkartoffelkugeln					
Dauphine-Kartoffeln					
Kartoffelkroketten					
Diverse					
Kartoffelnocken					
Schupfnudeln					



Getreidegerichte	Rezept Betrieb	Rezept Pauli	Rezept für vier Personen	Üben	Ziel erreicht
Nudeln					
Safrannudeln					
Spinatnudeln					
Brandteignocken					
Quarkspätzli					
Spätzli					
Spinatspätzli					
Tomatenspätzli					
Ravioli mit Steinpilzen					
Ravioli mit Quarkfüllung					
Camargue-Reis					
Grießnocken					
Parfümreis					
Pilaw-Reis					
Polenta					
Risotto					
Trockenreis					



Fischgerichte	Rezept Betrieb	Rezept Pauli	Rezept für vier Personen	Üben	Ziel erreicht
Pochieren					
Zanderfilet in Rotwein					
Forellenfilets Hausfrauenart					
Forellenfilets Zuger Art					
Seezungenröllchen mit Spargeln					
Seeteufelmedaillons mit Tomaten					
Seezungefilet mit Spargeln					
Lachskotelett schottische Art					
Sautieren					
Seezungenfilets					
Lachskotelett					
Rotzungenfilet mit Kartoffelknugeln und grünen Spargeln					
Zanderfilet in Kräuter-Sesamkruste					
Seezungenstreifen Murat					
Zander-Saltimbocca					
Felchenfilet mit Kapern und Tomaten					
Pangasiusfilet mit Tomaten und Steinpilzen					
Frittieren					
Eglifilets im Backteig					
Felchenfilets im Bierteig					
Grillieren					
Salmkotlette mit Ratatouille					
Red Snapper-Filets mit Mangosauce					



Fleischgerichte	Rezept Betrieb	Rezept Pauli	Rezept für vier Personen	Üben	Ziel erreicht
Sautieren					
Geschnetzeltes Kalbfleisch					
Piccata					
Rindsfiletgulasch					
Saltimbocca					
Lammchops provenzalische Art					
Schweinfiletmedaillons mit Calvados					
Entrecote Café de Paris					
Grillieren					
Doppeltes Entrecote					
Braten					
Lammkarree					
Roastbeef					
Schweinskarree					
Garen bei Niedertemperatur					
Schmoren/Glasieren					
Rindsschmorbraten Burgunder Art					
Geschmorter Rindshuftspitz					
Glasierte Kalbsbrustschnitte					
Glasierte Kalbshaxe					
Kalbsragout Grossmutterart					
Karbonnade von Rindfleisch					
Lammragout mit kleinem Gemüse					
Ossobucco cremolata					
Kaninchenragout Tessiner Art (mit Schenkel)					
Dünsten					
Kalbsfrikassee					
Lammfrikassee mit Curry					
Rindsdünstragout					
Sieden					
Kalbsblankett					
Siedfleisch					
Geflügelgerichte					
Pochierte Geflügelbrust					
Geflügelblankett					
Geflügelfrikassee mit Estragon					
Geschmortes Masthuhn in Rotwein					
Poeliertes Masthuhn					



Sautiertes Entenbrüstchen

Nationalgerichte

	Rezept Betrieb	Rezept Pauli	Rezept für vier Personen	Üben	Ziel erreicht
Ungarisches Gulasch					
Wiener Kalbsrahmgulasch					



Süssspeisen	Rezept Betrieb	Rezept Pauli	Rezept für vier Personen	Üben	Ziel erreicht
Teige					
Backteig/Bierteig					
Brandteig					
Geriebener Teig					
Pfannkuchenteig					
Strudelteig					
Zuckerteig					
Massen					
Genueser Biskuit					
Gratinmasse					
Hüppenmasse					
Löffelbiskuits					
Rouladenbiskuit					
Crems					
Bayrische Creme					
Gebrannte Creme					
Joghurtcreme					
Mandelcreme					
Vanillecreme					
Zitronencreme					
Saucen					
Aprikosensauce					
Erdbeersauce					
Himbeersauce					
Schokoladensauce					
Vanillesauce					
Kalte Süßspeisen					
Gestürzte Karamellcreme					
Reis Kaiserinart					
Apfelmousse					
Schokoladenmousse dunkel					
Erdbeermousse					
Himbeermousse					
Charlotte königliche Art					
Charlotte russische Art					
Griessflammerie					
Windbeutel					
Creme katalanische Art					
Panna cotta					



Süssspeisen	Rezept Betrieb	Rezept Pauli	Rezept für vier Personen	Üben	Ziel erreicht
Tiramisu					
Kompott					
Warme Süßspeisen					
Apfelkrapfen					
Apfelküchlein					
Apfelstrudel					
Birnenjalousie					
Orangengratin mit Vanilleglace					
Gefrorene Süßspeisen					
Creme glace					
Fruchtglace					
Sorbet					
Rahmgefrorenes					
Schaumgefrorenes					
Kuchen und Torten					
Aargauer Rüeblitorte					
Tirolercake					
Aprikosenkuchen mit Guss					
Pfarrhaustorte					
Schwarzwäldertorte					
Gerührter Gugelhopf					
Zitronencake					
Konfekt					
Brownies					
Haselnussmakronen					
Kokosmakronen					
Mailänderli					
Mandelbiskuits					
Preussen					
Sablés					
Spitzbuben					
Vanillegipfel					

