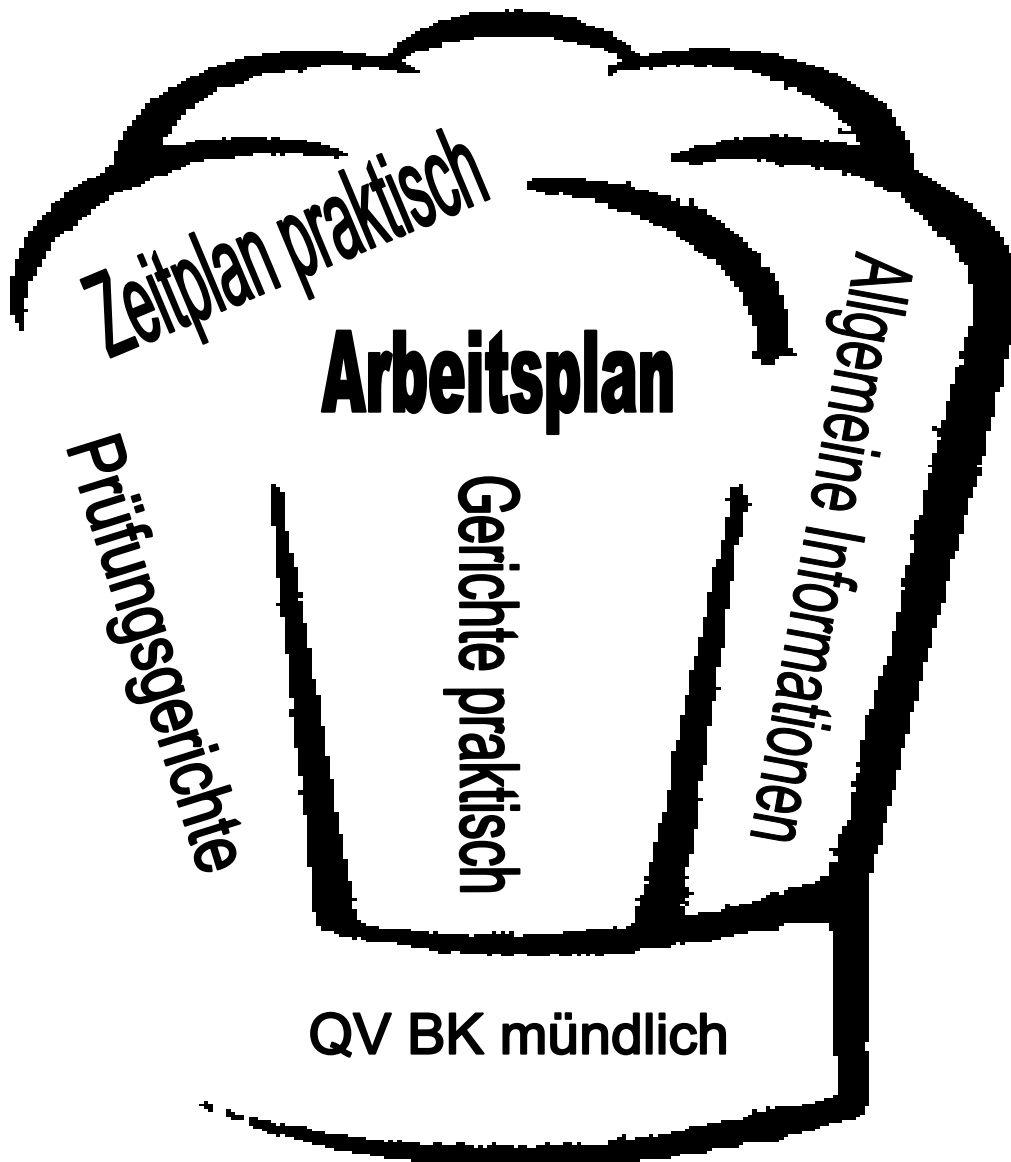




Qualifikationsverfahren 2010 Köchin / Koch EFZ

Unterlagen zuhanden
der
Berufsbildner/Innen und der Lernenden



Qualifikationsverfahren Koch / Köchin

Inhalt:

Allgemeine Informationen	Seite 3 / 5
Qualifikationsbereiche	
Vorgehen bei Krankheit oder Unfall	
Prüfungsbetrug - Nichterscheinen an der Prüfung	
Prüfungsergebnisse – Fähigkeitszeugnisse	
Arbeitsbuch – Lehrbegleiter	
Küchengeräte / Küchenapparate / Küchenmaschinen	
Was wird vom Kandidaten erwartet	
Zeitplan praktisch - Tagesablauf	Seite 6
Die „Coaching“-Spielregeln	Seite 7
Arbeitsplan praktische Arbeiten	Seite 8
Mustermenü / Musteraufgabe	Seite 9 / 10
Mögliche Zusatzarbeiten praktische Arbeiten	Seite 11
Produkte-Mise en place	Seite 12
Herstellen der persönlichen Mise en place	Seite 13
Anforderungen an einen zusammengestellten Salat	Seite 14
Gerichte-Schickzeiten - das Zeitfenster	Seite 15
Das mündliche Qualifikationsverfahren KK & LMK	Seite 16
Mustermenü für das Kochkunde-Prüfungsgespräch	Seite 17
Gruppierung des Lebensmittelkunde-Buffets	Seite 18
Weitere Informationen und Links zur Prüfungs- vorbereitung finden Sie auf unserer Website	Seite 19

Qualifikationsverfahren Koch / Köchin

Informationen

Allgemeine Informationen

Das praktische Qualifikationsverfahren wird bei der Hotel & Gastro *formation* an der Fürstenlandstrasse in St. Gallen durchgeführt. In dieser Küche ist die ganze Infrastruktur für die Absolvierung einer Sammelprüfung vorhanden. Für alle Lernenden sind somit die technischen Voraussetzungen für einen erfolgreichen Lehrabschluss gewährleistet.

Praktische Arbeiten

Auf den folgenden Seiten erhalten Sie sämtliche Prüfungsrelevanten Details über den Tagesablauf, den Prüfungsumfang sowie einen Arbeitsplan für das Zeitmanagement bei den praktischen Arbeiten. Kleine Änderungen durch die Chefexperten sind durchaus möglich und müssen entsprechend respektiert werden.

Lebensmittelkunde und Kochkunde mündlich

Unter Führung eines Prüfungsexperten soll der Kandidat sein Fachwissen ausführlich bekannt geben. Anhand eines vorgegebenen Menüs oder einer Gerichteliste wird der Lernende mit den Experten in einem Prüfungsgespräch die Gerichte und Lebensmittel erläutern. Dabei stehen ihm als Hilfe diverses Anschauungsmaterial und Lebensmittel zur Verfügung. Zur mündlichen Prüfung wird der Kandidat an einem Tag, für eine Stunde nach St. Gallen oder Wattwil aufgeboten.

Weitere Hinweise zum Qualifikationsbereich Berufskennnisse erhalten Sie auf Seite 16-18.

Berufskennnisse schriftlich

Dieser Teil in den Fächern Betriebskunde, Menükunde, Ernährungslehre und Fachrechnen wird schriftlich geprüft. Dabei ist die Prüfungszeit nach Reglement auf drei Stunden festgelegt. Prüfungsort ist der Schulort St. Gallen oder Wattwil gemäss Aufgebot.

Allgemeinbildende Fächer

Aufgebot gemäss Berufsfachschulen.

Lernende aus Saison - Lehrbetrieben werden ihre praktische Arbeiten bei der Hotel & Gastro *formation* an der Fürstenlandstrasse 45 in 9000 St. Gallen absolvieren. Die Berufskennnisse werden am Schulort St. Gallen oder Wattwil gemäss Aufgebot geprüft.

Vorgehen bei Krankheit oder Unfall

Können Kandidatinnen und Kandidaten nicht zur Prüfung erscheinen, legen sie diese nach Wegfall des Hinderungsgrundes ab. Als Entschuldigung für das Fernbleiben an der Prüfung gilt einzig ärztlich bescheinigte Krankheit oder ein Unfall. In jedem Fall ist die Hotel & Gastro *formation* SG AR AI FL, Fürstenlandstrasse 45, 900 St. Gallen, unverzüglich zu benachrichtigen. Das Arztzeugnis ist an oben stehende Adresse einzusenden. Nachträglich geltend gemachte Hinderungsgründe werden **nicht** anerkannt. Plötzliche Notfälle (gesundheitlicher Art / Anreiseschwierigkeiten) können am Prüfungstag ab 7 Uhr unter der Nummer **078 767 77 91** gemeldet werden.

Nichterscheinen an der Prüfung

Treten Berufslernende ohne entschuld bare Gründe zur Prüfung gar nicht an, gilt die ganze Prüfung als absolviert und nicht bestanden. Diese kann frühestens nach einem Jahr wieder-

Qualifikationsverfahren Koch / Köchin

holt werden. Die Wiederholung gilt als zweite Prüfung im Sinne von Art. 33 der Berufs bildungsverordnung.

Prüfungsbetrug / Ausschluss von der Prüfung

Prüfungsbetrug oder die Verwendung unerlaubter Hilfsmittel (z. B. Mobiltelefon) haben den sofortigen Ausschluss im betreffenden Prüfungsfach zur Folge. Die Prüfungsleitung entscheidet, ob die Prüfung ganz oder teilweise zu wiederholen ist. Diese Wiederholung gilt als zweite Prüfung im Sinne von Art. 33 der Berufsbildungsverordnung. Bei Ausschluss gilt die ganze Prüfung als absolviert und **nicht** bestanden.

Vorzeitiges Verlassen

Abgabe aller Papiere (Aufgabenstellung/Lösungen/Notizpapier). Uhrzeit wird durch Aufsicht notiert.

Toiletten

Es darf jeweils nur eine Person den Prüfungsraum verlassen. Keine Dokumente mitnehmen bzw. hineinbringen!

Teilnahme an der Prüfung – bestehen der Prüfung

Um das eidgenössische Fähigkeitszeugnis zu erhalten, müssen Sie das Qualifikationsverfahren erfolgreich abschliessen (Berufsbildungsgesetz Art. 37.1).

Das Ergebnis der Lehrabschlussprüfung wird in einer Gesamtnote ausgedrückt. Diese wird aus den folgenden Fachnoten ermittelt: Praktische Arbeiten (zählt doppelt), / Berufskennntnisse / Allgemeinbildung. Die Prüfung ist bestanden, wenn weder die Fachnote Praktische Arbeiten noch die Gesamtnote den Wert 4,0 unterschreiten. (Art. 14)

Prüfungsergebnisse

Aus Gründen des Datenschutzes werden grundsätzlich keine telefonischen Auskünfte über die Prüfungsergebnisse erteilt. Diese Regelung gilt für alle in die Verarbeitung und Erstellung der Prüfungsergebnisse involvierten Personen.

Fähigkeitszeugnisse

Fähigkeitszeugnis und Notenausweis werden grundsätzlich den Berufsbildnern der erfolgreichen Kandidaten zugestellt (BBV Kt. AG Art. 35). Berufsbildnerinnen und Berufsbildner werden ersucht, die Berufslernenden sofort über das Ergebnis der Prüfung zu informieren. Die Abgabe des Fähigkeitszeugnisses sowie des Notenausweises hat spätestens am letzten Arbeitstag der Lehrzeit zu erfolgen. Im Weiteren sind die Lehrbetriebe verpflichtet, der lernenden Person mit dem Ende der Lehrzeit ein Lehrzeugnis, welches die erforderlichen Angaben über die erlernte Berufstätigkeit und die Dauer der Berufslehre enthält, auszustellen (OR Art. 346a, Abs. 1). Personen, welche die Prüfung nicht bestanden haben, werden vom Kantonal St.Gallischen Gewerbeverband (Prüfungsleitung) schriftlich informiert.

Prüfungsgerichte – Rezepte

Die Prüfungsgerichte werden aus dem Rezept- und Lehrbuch Pauli sowie dem Modell-Lehrgang im Arbeitsbuch zusammengestellt. Eigene Rezepte und Rezepte aus dem Lehrbetrieb dürfen verwendet werden, sofern die Garmethoden und Zurichtearten mit den verlangten Aufgaben übereinstimmen.

Qualifikationsverfahren Koch / Köchin

Ausbildungsprogramm – beruflichen Fertigkeiten

Artikel 4 / Absatz 5

Zur Förderung der beruflichen Fertigkeiten werden alle Arbeiten abwechselnd wiederholt. Der Lernende muss so ausgebildet werden, dass er am Ende alle im Ausbildungsprogramm aufgeführten Arbeiten selbständig und in angemessener Zeit ausführen kann.

Arbeitsbuch - Lehrbegleiter

Artikel 4 / Absatz 6

Der Lernende muss ein Arbeitsbuch führen, in dem er laufend alle wesentlichen Arbeiten, die erworbenen Berufskennnisse und seine Arbeitserfahrungen festhält. Der Berufsbildner kontrolliert und unterzeichnet das Arbeitsbuch jedes Quartal. Es darf beim Qualifikationsverfahren im Fach „Praktische Arbeiten“ verwendet werden.

Der Lehrbegleiter **muss** an das praktische Qualifikationsverfahren mitgebracht werden und wird durch die Prüfungsexperten kontrolliert. (Führen des Modell-Lehrganges / Anzahl & Inhalt Berichtsblätter / Visum des Berufsbildners)



Was wird vom Prüfungskandidat/in erwartet?

Küchengeräte / Küchenapparate / Küchenmaschinen

Der Lernende hat die Möglichkeit, während den Einführungskursen sämtliche Küchengeräte, Küchenapparate und Küchenmaschinen zu bedienen.

Während der praktischen Abschlussprüfung darf der Kandidat Geräte, Apparate und Maschinen einsetzen, welche er bedienen kann.



Für die praktische Prüfung ist kein Geschirr (Platten/Teller), keine Dekorationsgegenstände (Blumen usw.) und keine Lebensmittel zugelassen, welche vom Prüfling mitgebracht werden.

Auf was wir besonderen Wert legen

korrekte, vollständige und saubere Berufskleidung (inkl. Ersatz) Arbeitssicherheitsschuhe, persönliche Werkzeuge.

Wir empfehlen Ihnen:

1 Kochhose | 2 Kochjacken | 2 Schürzen | 2 Torchons | 2 Kochmützen | Messerkoffer mit persönlichen Messern/Werkzeugen | Notizblock, Schreibzeug, Taschenrechner | Persönliche Rezepte | Vollständiges Arbeitsbuch/Lehrbegleiter | Pauli Lehrbuch der Küche 13. Auflage 2005 | Pauli Rezeptbuch 3. Auflage 2005

Kommen Sie mit geschliffenen, aber nicht frisch geschliffenen Messern an das QV ⇒ Unfallgefahr.

St. Gallen / Wattwil, im November 2009

Qualifikationsverfahren Koch / Köchin

Zeitplan praktisch

Zeit		8 Prüflinge	
Präsenzzeit	07.30 - 07.45	Eintreffen der Kandidaten / Umziehen	
	07.45 - 08.15	Begrüssung der Kandidaten durch den Chefexperten Vorwort des Chefexperten/Prüfungsleiter (Diverse Info über Ablauf/Salat/Hygiene...) Einrichten der Arbeitsplätze	08.00 - 08.15 Experten-Sitzung Menubesprechung und Coaching-Anweisungen
	08.15 - 08.45	Bekanntgabe der Aufgaben – Menübesprechung <ul style="list-style-type: none"> • Vorstellen der Experten - Menüabgabe an Kandidaten • Besprechen der praktischen Arbeiten ⇒ Experten mit Kandidaten • Einlesen in Rezepte, evtl. ergänzende Rezepte zusammenstellen • Erstellen des Arbeitsplanes durch die Kandidaten • Coaching des Kandidaten durch den Experten (Aktives Fragen und mündliche Hilfestellungen/Infos über Zubereitung) 	
	08.45 - 09.30	Mise en place für das entsprechende Menü für 4 Personen erstellen, (09.30 h Bewertung der MeP & letzte Coachingmöglichkeit des Experten)	
	09.30 - 11.30	Zurichten von Fleisch, Geflügel, Fisch, Wild und Gemüse gemäss Aufgabe, Vorbereiten der Prüfungsgerichte (evtl. Klarifikation erstellen, Teige herstellen)	
Präsenzzeit	11.30 - 12.00	Mittagessen und Pause	
	12.00 - 13.15	Vorbereiten / Zubereiten der Prüfungsgerichte	
	13.15 - 15.15	Servicezeiten der Prüfungsgerichte 13.15 Uhr Präsentation der Suppe 13.40 Uhr Präsentation der Vorspeise 14.05 Uhr Präsentation vom Salatteller 14.40 Uhr Präsentation vom Hauptgericht 15.15 Uhr Präsentation der Süssspeise	
	15.15 - 16.00	Auf - und abräumen der Arbeitsplätze/Abnahme der Reinigung	
Präsenzzeit	16.00	Schlussbesprechung und entlassen der Prüflinge	

Bemerkungen

- ◆ Bei dieser Einteilung sind jeweils 8 Kandidaten anwesend
- ◆ Als Prüfer amten 8 Experten
- ◆ 1 Chefexperte (nur dieser allein darf den Kandidaten Auskunft erteilen)
- ◆ 1 Verantwortlicher für die Mise en place/Materialverwaltung/Koordinationen
- ◆ Die Notenbereinigung findet nach 16.00 Uhr statt.
(Dauer der Prüfung 435 Minuten)

Qualifikationsverfahren Koch / Köchin

Die „Coaching“-Spielregeln

„Coaching“ Der Begriff aus dem Englischen heisst eigentlich nichts anderes als BETREUEN.

- ✓ Der Experte übergibt die Aufgabe dem Kandidaten und erklärt diese kurz.
- ✓ Der Kandidat darf während der Planung (Rezepte heraussuchen und Arbeitsplan schreiben) jederzeit seinen Experten ansprechen und allfällige Fragen stellen.
- ✓ Ziel der Betreuung ist es, dass Experte und Kandidat die Prüfungsaufgabe so miteinander besprechen, dass eventuelle Abweichungen vom Fachbuch Pauli klargestellt sind.
- ✓ Der Experte kann Änderungsvorschläge bewilligen, muss dies aber nicht zwingend. Der Experte muss sich für eine Ablehnung nicht rechtfertigen.
- ✓ Allfällige Abweichungen sind vom Experten schriftlich festzuhalten.
- ✓ Die geforderten Garmethoden sind zwingend einzuhalten, der Kandidat darf aber eigene Rezepte verwenden.
- ✓ Der Zeitplan ist zwingend einzuhalten, Kandidaten die früher mit der Planung fertig sind dürfen die Küche nicht früher betreten.
- ✓ Die Experten dürfen weder eigene Rezepte noch Menü-Änderungen einbringen.
- ✓ Die Experten sind nicht befugt Temperatur oder Zeitangaben dem Kandidaten mitzuteilen.
- ✓ Für sämtliche Entscheidungen (Rezeptwahl, Zeitplan, Garzeiten, Wahl und Bedienung von Geräten und Maschinen) tragen die Kandidaten die volle Verantwortung.
- ✓ Nach der Kontrolle der Mise en place sind die Experten nicht mehr befugt Auskünfte zu erteilen.
- ✓ Während der Prüfungszeit steht der Chefexperte als Auskunftsperson zu Verfügung.
- ✓ Die Schlussbesprechung dient nur zu Feststellung organisatorischer Mängel, es darf nicht auf die Ergebnisse der Kandidaten eingegangen werden.
- ✓ Nach der praktischen Prüfung dürfen die Experten keinerlei Auskünfte über Resultate oder allfällige Mängel erteilen.

Qualifikationsverfahren Koch / Köchin

Arbeitsplan

	Zeit	Suppe	Vorspeise	Salatteller	Hauptgang	Stärkebeilage	Gemüse	Süssspeise
Abnahme Mise en place	9.30							
	9.40							
	9.50							
	10.00							
	10.10							
	10.20							
	10.30							
	10.40							
	10.50							
	11.00							
	11.10							
	11.20							
Mittagspause	11.30 - 12.00							
	12.00							
	12.10							
	12.20							
	12.30							
	12.40							
	12.50							
	13.00							
	13.10							
Präsentation Suppe	13.15							
	13.25							
	13.35							
Präsentation Vorspeise	13.40							
	13.50							
	14.00							
Präsentation Salat	14.05							
	14.15							
	14.25							
	14.35							
Präsentation Hauptgang	14.40							
	14.50							
	15.00							
Präsentation Süssspeise	15.15							
Reinigung Arbeitsplatz	ab 15.15							

Qualifikationsverfahren Koch / Köchin

Musteraufgabe: Köchin/Koch, QB Praktische Arbeiten

Menübesprechungsblatt

Kandidat	KNr.: 8530 QNr.: EXA00001-010442
Experte 1: Herr Meisterkoch	Durchg.: 1 (14.05.2009) ArbPlatz: A1

Köchin/Koch - Menü Nummer ?

Aufgabe: Suppe
Gericht: Broccolicremesuppe
Menge: 4 Portionen / 4 Teller oder Tassen
Dokumente: Separate(r) Beschrieb(e)
Zubereitungshinweise:
Keine Zubereitungshinweise vorhanden
Eigene Notizen:

Aufgabe: Fischgericht / Warme Vorspeise
Gericht: Seezungenfilet mit Kartoffelkugeln und grünen Spargeln
Menge: 4 Portionen / 4 Teller
Dokumente: Separate(s) Rezept(e)
Zubereitungshinweise:
Abgeleitet von Rezeptnummer 703 aus Paulirezeptbuch 3. Auflage (Rotzungenfilet mit...) Zusatzaufgaben: Seezunge herrichten für ganz gebraten / herrichten für Seezunge Colbert / filetieren der Seezungen / vier Faltarten präsentieren
Eigene Notizen:

Aufgabe: Zusammengestellter Salat
Gericht: Baumnuß-Dressing mit Orangensaft
Menge: 4 Portionen / 4 Teller
Dokumente: Separate(s) Rezept(e)
Zubereitungshinweise:
Beachten Sie die Hinweise auf dem Info-Blatt „Zusammengestellter Salat“ Mayonnaise kann angefordert werden
Eigene Notizen:

Aufgabe: Fleischgericht / Hauptgericht
Gericht: Schweinebraten mit Dörrfrüchten
Menge: 4 Portionen / 4 Teller
Dokumente: Separate(s) Rezept(e)
Zubereitungshinweise:
Zusatzaufgabe: Schweinskarree parieren, dressieren / füllen mit Dörrfrüchten / Karree binden
Eigene Notizen:

Qualifikationsverfahren Koch / Köchin

Aufgabe:	Stärkebeilage
Gericht:	Griessnocken
Menge:	4 Portionen / 4 Teller (zusammen mit Fleisch und Gemüse)
Dokumente:	Keine separaten Dokumente
Zubereitungshinweise:	
Kochmethode:	Sieden, gratinieren
Pfannenfertiges Gewicht:	400 g
Fertigstellung:	Aus 400 g Milch, 90 g Hartweizengriess und Gewürzen eine Griessmasse herstellen. Sbrinz und 1 Eigelb darunter mischen. Masse auf ein geöltes Blech 1-2 cm dick aufstreichen und erkalten lassen. Halbmonde ausstechen, mit geriebenem Sbrinz bestreuen. Mit Butter beträufeln und im Ofen gratinieren.
Eigene Notizen:	

Aufgabe:	Gemüse
Gericht:	Geschmorter Lattich und tournierte glasierte Karotten
Menge:	4 Portionen / 4 Teller (zusammen mit Fleisch und Stärkebeilage)
Dokumente:	Keine separaten Dokumente
Zubereitungshinweise:	
Kochmethode:	Blanchieren, schmoren
Pfannenfertiges Gewicht:	1 Lattich
Fertigstellung:	Den blanchierten Lattich im Ofen weich schmoren. Lattich der Länge nach halbieren, flach drücken und den Strunk wegschneiden. Das zum Schmoren verwendete Matignons auf dem flach gedrückten Lattich verteilen. Lattich einschlagen und portionieren. Mit der eingekochten Schmorflüssigkeit beträufeln.
Kochmethode:	Glasieren
Pfannenfertiges Gewicht:	240 g
Schnittart:	Tournieren
Fertigstellung:	Butter in Sauteuse schmelzen. Karotten zugeben, mit Salz und Zucker würzen. Mit Gemüsefond aufgiessen und zugedeckt knapp weich garen. Deckel entfernen und Karotten glasieren.
Eigene Notizen:	

Aufgabe:	Süssspeise
Gericht:	Schaumgefrorenes mit Rhabarber, Vanillegipfel
Menge:	4 Portionen / 4 Teller, Schalen oder Gläser
Dokumente:	Separate(s) Rezept(e)
Zubereitungshinweise:	
Keine Zubereitungshinweise vorhanden	
Eigene Notizen:	

Qualifikationsverfahren Koch / Köchin

Mögliche Zusatzarbeiten - Beurteilungskriterien

Zeit	8 Kandidaten
------	--------------

Diese Arbeiten werden im Menü integriert !

mögliche Arbeiten	Zurichten von Fleisch, Fisch und Geflügel	
09.30 bis 13.15 Uhr	Schlachtfleisch	Pfannenfertig zurichten, spicken, binden, portionieren
	Poulet	Pfannenfertig zurichten, binden, zuschneiden für Sauté
	Seezunge	Pfannenfertig zurichten, für meunière und Colbert, filetieren und vier Dressierarten
	Rundfisch	zurichten für meunière, filetieren und enthäuten
	Schnitt- und Turnierarten, Saucen, Teige und Massen	
	<u>Saucen</u>	
	Hollandaise	Sauce Hollandaise mit 200 g Butter
	Mayonnaise	2 dl Sonnenblumenöl
	<u>Schnitt- und Turnierarten</u>	
	Gemüse	z. B. hacken, Paysanne, emincieren, Brunoise, Chiffonnade, Jardiniere, Julienne, Maçedoine, Tourniertes Gemüse, Batonnettes, Concassées, diverse Matignons, Mirepoix, Gemüsebündel, Kräuterbündel
	Kartoffeln	z. B. Parmentier, Rissolées, Maxime, Kartoffelstäbchen (Alumettes), Pommes frites, Bäckerinkartoffeln, Savoyarde-Kartoffeln, Haselnusskartoffeln, Pariser Kartoffeln, Schlosskartoffeln, Salzkartoffeln, Schmelzkartoffeln
	<u>Teige</u>	
	Brandteig	mit 2 dl Milch oder Wasser
	Backteig	mit 100 g Mehl
	Geriebener Teig	mit 250 g Mehl
	Zuckerteig	mit 250 g Mehl

Qualifikationsverfahren Koch / Köchin

Mise en place

Dem Kandidaten werden folgende Produkte zur Verfügung gestellt:
(Immer dem Menü entsprechend, welches der zu Prüfende als Aufgabe bekommen hat)

Fleisch :	am Stück
Geflügel :	ganz, ausgenommen
Fisch :	ganz
Gemüse :	ganz
Blattsalate:	vorgerüstet, ungewaschen
Kartoffeln :	geschält
Getreideprodukte:	der Aufgabe entsprechend
Milchprodukte :	in Original - Abfüllung
Fonds :	alle Grundbrühen stehen zur Verfügung
Teige / Massen	Blätterteig wird zur Verfügung gestellt, alle weiteren Teige/Massen werden selber hergestellt

Weitere Nahrungsmittel wie Gewürze/Kräuter/Fette und Öle welche nicht auf der Grund-Mise-en-place oder auf dem Arbeitstisch stehen, können angefordert oder geholt werden. Bindemittel/Treibmittel befinden sich auf der Grund-Mise-en-place aber müssen abgewogen werden.

Aufgabenübergabe - Prüfungsstart:

Nachdem der Kandidat die Aufgabenstellung vom Fachexperten erhalten hat, stehen ihm 30 Minuten für das Einlesen, die Menübesprechung und das Coaching zur Verfügung. In dieser Zeit kann er entscheiden, ob er mit den erhaltenen oder seinen persönlichen Rezepten die verlangten Aufgaben lösen will. Für Stärkebeilagen und Gemüsegerichte erhalten die Kandidaten Zubereitungshinweise wie sie oben in der Musteraufgabe zu sehen sind. Anhand der Rezepturen kann die Mise en place auf Gastronorm-Blechen erstellt und anschliessend dem Experten erklärt werden.

Wichtig: Erstellen Sie sich einen genauen Zeitplan (Arbeitsplan), damit Sie die zur Verfügung stehende Zeit optimal einteilen können.

Qualifikationsverfahren Koch / Köchin

Die Mise en place , welche der Kandidat in der Zeitvorgabe von 45 Minuten erstellt. (wägen, abmessen)

Muster Beispiel :

1.

Weisser Geflügelfond
Geflügelkarkassen
Klärfleisch (Kuhfleisch)
Karotten, grüner Lauch, Knollensellerie, Tomaten
Pouletschenkel, Eier, (Eigelb wird beim Forellenfilet verwendet)
Mehl
Gewürze

Menü:

1. Geflügelkraftbrühe mit Brandteigklösschen

2. Forellenfilet Hausfrauenart Pilaw-Reis

3. Zusammengestellter Salat

**4. Geschmorter Rindshuftspitz mit Gemüse
Gebratene Kartoffelkugeln
Gratinierter Blumenkohl
Blattspinat mit Pinien**

5. Bayerische Schokoladencreme

2.

Forellen,
Schalotten, Zitrone, Champignons, Fischfumet, Vollrahm (Eigelb vom 1.)
Blätterteig, Gewürze
Weisswein
Butter
Mehl
Siam-Patna-Reis

3.

Verschiedene Blattsalate,
evtl. Knollengemüse
evtl. Wurzelgemüse
evtl. Stangengemüse
evtl. Samengemüse
evtl. spezielle Oele und Essige
evtl. Sonnenblumen- oder andere Kernenarten
Gewürze

4.

Rindshuftspitz, Spickspeck, Fettstoff, Kalbsfüsse, Mirepoix, Speckschwarten, Tomatenpüree, Rotwein, brauner Kalbsfond, Demi-glace, Madeira, Stärkemehl, Karotten, Knollensellerie, Weissrüben, Perlzwiebeln, weisser Kalbsfond, Zucker, Petersilie, Kartoffeln, Blumenkohl, Blattspinat blanchiert, Pinienkerne, Butter, Milch, Sbrinz gerieben, Gewürze

5.

Milch,
Vanilleschote, Salz, Eier, Griesszucker, Gelatine, Vollrahm, Couverture, ev. Schokoladenspäne, (ev. eigene Idee wie die Süßspeise garniert werden kann)

Auf jedem Posten (Arbeitsplatz) hat es eine Mise en place mit den am meisten gebrauchten Gewürzen, Salz , Pfeffermühle, Weissweinessig, Erdnuss - und Sonnenblumenoel, Bratbutter, Weisswein, Rotwein, Tomatenpüree in Tube, Senf in Tube.

Bei der Erklärung der Mise en place kann der Prüfling auf diese Produkte verweisen.

Bei den Milchprodukten, (Milch, Rahm, Butter) braucht nicht bei jedem Gericht die abgewogene Menge zu stehen, sondern sie können in der Originalpackung bei der Mise en place stehen. Diese Produkte müssen nach der Besprechung bis zum Gebrauch kühl gelagert werden und dürfen nicht auf dem Posten stehen bleiben.

Qualifikationsverfahren Koch / Köchin

Zusammengestellter Salat

Zusammenstellung

- farblich abgestimmt
- keine Geschmacksverirrungen
- nicht zu grosse Salatteller herstellen
- **mindestens drei Gemüsesalate und ein Blattsalatbuket**

Blattsalatbuket

- sauber gewaschen
- knackig frisch
- mundgerecht
- korrekt gerüstet
- bis zum Anrichten kühl lagern
- mit vorgeschriebener Salatsauce anmachen



Zusammengestellt
aus angemachten
Blatt- und Gemüsesalaten

Gemüsesalate

- mundgerecht
- muss 2 Schnittarten aus dem Lehrbuch enthalten
- mit verschiedenen Saucen angemacht oder mariniert
- nur 1 Komponente mit Mayonnaise angemacht
- kann rohe und gekochte Komponenten enthalten
- gut abgeschmeckt
- bis zum Anrichten kühl lagern



- Schnittarten werden
"BEWERTET"

Saucen für Gemüsesalate (nach eigener Wahl)

- kleine Mengen herstellen
- Säure: verschiedene Essigsorten, Wein, Zitronensaft, Orangensaft, Joghurt, Sauermilch
- Öle / fetthaltige Bindemittel: kaltgepresste Öle bevorzugen, Rahm, Doppelrahm, Quark, Mayonnaise, Eigelb
- Saucen gut abschmecken
- nicht zu ölig (Öl sollte nicht aufschwimmen)
- nicht zu sauer, richtig gesalzen

Wenn Salate aus Hülsenfrüchten, dann...

- Bohnenkerne, Linsen
- weich gekocht
- im voraus mit Sauce vermengen
- bis zum Anrichten kühl lagern

Wenn Pilzsalate, dann...

- gedünstet (Farbe), grilliert oder sautiert
- eignen sich zum lauwarm servieren

Garnituren

- frische Früchte
- geröstete Nüsse und Kerne, geröstete Brotcroutons
- frische Kräuter, Karotten-Schmetterlinge, gebackener Parmesan...

Qualifikationsverfahren Koch / Köchin

Gerichteschickzeiten - Das Zeitfenster

Die vorgegebenen Gerichte-Schickzeiten gelten als Beginn des 10-Minütigen-Zeitfensters, in welchem das verlangte Gericht angerichtet und präsentiert werden muss.

Kandidaten, die ein schlechtes Zeitmanagement haben, werden entsprechend bewertet. Als Parameter für die Abzüge wird die Gästeerwartung genommen. Kann diese nicht eingehalten werden, gehen wir davon aus, dass ab diesem Moment auch die Gästezufriedenheit im Betrieb stetig abnimmt.

Verspätet geschickte Gerichte werden deshalb im Bereich der Präsentation mit Punktzug bewertet. Nach 20 Minuten Verspätung wird bei der Präsentation die maximale Punktzahl abgezogen. Für die Degustation werden jene Gerichte, welche bis zu diesem Zeitpunkt hergestellt wurden, für die Bewertung herangezogen. Dies geschieht in der Küche.



Schlüssel zu Zeitfenster

Minuten				Punkteabzug
- 10 (Schick-Zeitfenster)			Minuten ab Schickzeitpunkt	Kein Punkteabzug
11	-	15	Minuten Verspätung ab Schickzeitpunkt	1 Punkt Abzug
16	-	20	Minuten Verspätung ab Schickzeitpunkt	2 Punkte Abzug
ab		21	Minuten Verspätung ab Schickzeitpunkt	Keine Bewertung mehr der Präsentation.

Qualifikationsverfahren Koch / Köchin

Das mündliche Qualifikationsverfahren Koch- & Lebensmittelkunde

Allgemeine Hinweise

Durch den Besuch der Berufsfachschule und Ihre aktive Mitarbeit sind Sie für die mündliche Prüfung bestens vorbereitet. Ihr Fachlehrer wird mit Ihnen zusammen mündliche Prüfungen (Kochkunde/Lebensmittelkunde) am Ende der Lehrzeit ausführlich üben. Auch der Berufsbildner ist angehalten, solche Übungen im Vorfeld des QV mit den Berufslernenden durchzuspielen. Mit dem Aufgebot zum Qualifikationsverfahren erhalten Sie Datum und Ort (HGf St. Gallen oder BWZT Wattwil) der mündlichen Prüfung.

Zweck des mündlichen Qualifikationsverfahrens

Es soll festgestellt werden, ob die Lernenden die zur Ausübung des Berufes notwendigen Kenntnisse in der Kochkunde und Lebensmittelkunde erworben haben, und ob sie in der Lage sind, diese Kenntnisse anzuwenden und umzusetzen.

Zuteilung Prüfungszimmer

Die Kandidatinnen und Kandidaten sind gebeten, sich 15 Minuten vor Prüfungsbeginn beim Prüfungsleiter zu melden. Dieser weist den Kandidaten zur gegebenen Zeit das Prüfungszimmer zu.

Prüfungsablauf

Der mündliche Qualifikationsbereich Koch- und Lebensmittelkunde findet in einem Prüfungsgespräch statt, welches beide Fächer beinhaltet.

Dauer der Prüfung

Prüfungsvorbereitung	10 Minuten
Prüfungsgespräch	50 Minuten
davon	25 Minuten Kochkunde
	25 Minuten Lebensmittelkunde

Umsetzung Kochkunde

Der Prüfungsablauf wird im Fach Kochkunde von einem Menü bestimmt, das der Kandidat aus einer Auswahl von drei Menüs ausgewählt und sich während 10 Minuten vorbereitet hat. Dazu darf der Kandidat das Lehrbuch der Küche benutzen. Jedes Menü muss in vier Bereichen noch selber ergänzt und konkretisiert werden (fett gedruckte Menükomponenten). Der Lernende nimmt nach der Vorbereitungszeit seinen Laufzettel mit den Notizen zum Kochkunde-Prüfungsgespräch für das Zubereiten der Gerichte mit. Das Gespräch im Fach Kochkunde richtet sich in erster Linie nach dem gewählten Menü und den möglichen Alternativvorschlägen. Dazu gehören ergänzende und präzisierende Fragen, die der Prüfung die nötige Breite und Tiefe geben und dem Lernenden ermöglichen, sein Wissen anzuwenden (25 Min.). Das Kochkunde-Prüfungsgespräch findet sitzend am Tisch statt. Am Ende der Prüfung müssen alle abgegebenen Unterlagen wieder zurückgegeben werden.

Umsetzung Lebensmittelkunde

Im zweiten Prüfungsteil findet das Lebensmittelkunde-Prüfungsgespräch statt. Dabei wird der Kandidat beim Lebensmittelkunde-Buffer (25 Minuten) durch den Gesprächsführer begleitet. Am Lebensmittelkunde-Buffer, welches in sechs Gruppen unterteilt ist, hat der Lernende die Möglichkeit, sein Wissen anzuwenden. Das Kochkundemenü kann dabei als Einkaufszettel benutzt werden. Der Gesprächsablauf wird dabei durch den Aufbau des Anschauungsmaterials bestimmt.

Qualifikationsverfahren Koch / Köchin

Laufzettel Kochkunde

Der Laufzettel dient dem Lernenden als Hilfsmittel für das Kochkundegespräch und den „Einkaufs-Bummel“ durch das Lebensmittelkunde-
Buffet. Er macht sich während der 10-minütigen Vorbereitungszeit Notizen und Vorschläge für die **fett** und **kursiv** gedruckten Menükomponenten.

Mustermenü 3	
Lauwarme Spargeln mit Kräutervinaigrette	
Beliebige Kaltschale	Mein Vorschlag:
Fischfarce-Gericht in Weissweinsauce	Mein Vorschlag:
Poelierte Mastpoularde mit Morcheln	
Passende Stärkebeilage	Mein Vorschlag:
Gedünstete Tomatenwürfel Sautiertes Gemüse	Mein Vorschlag:
Zimt-Rahmgefrorenes auf Orangensauce	

Qualifikationsverfahren Koch / Köchin

Gruppierung des Lebensmittelkunde-Buffets

Position 1 LMK	Milch, Milchprodukte, Käse, Eier, Fettstoffe Zeit: ca. 4 Minuten
Mögliche Frage-Kriterien	Gesetzliche Bestimmungen / Lagerung / Konservierungsarten / Verwendungsmöglichkeiten / Frischemerkmale / Zusammensetzung / Sorten / Konservierung

Position 2 LMK	Gemüse, Kartoffeln, Pilze, Obst Zeit: ca. 5 Minuten
Mögliche Frage-Kriterien	Herkunft / Saison / Lagerung / Verwendung / mögliche Garmethoden/ Ernährungsphysiologische Aspekte / Einteilung / Konservierung

Position 3 LMK	Getreide, Mahl- und Stärkeprod., Hülsenfrüchte, Brot, Teigwaren Zeit: ca. 4 Minuten
Mögliche Frage-Kriterien	Sortenbestimmung / Herkunft / Lagerung / Verwendung / Ernährungsphysiologische Aspekte / Nährwert / Herstellung / Handelsorten

Position 4 LMK	Schlachtfleisch, Fleischwaren, Mastgeflügel, Wild Zeit: ca. 5 Minuten
Mögliche Frage-Kriterien	Qualitätsmerkmale / Aufbewahrung / Lagerung / Schnittarten / Verwendungsmöglichkeiten / Garmethoden / Konservierung

Position 5 LMK	Fische, Krusten- und Weichtiere Zeit: ca. 4 Minuten
Mögliche Frage-Kriterien	Einteilung / Aufbewahrung / Frischemerkmale / Konservierung / Anwendungsbeispiele / mögliche Garmethoden / Abgänge

Position 6 LMK	Kräuter und Gewürze, Würzmittel, Zucker, Hilfsmittel, Schokolade Zeit: ca. 3 Minuten
Mögliche Frage-Kriterien	Einteilung / Lagerung - Aufbewahrung / Konservierung / Verwendung

Qualifikationsverfahren Koch / Köchin

Weitere Informationen zur Prüfungsvorbereitung

Hotel & Gastro formation SG AR AI FL <http://www.gastroformation.ch/>

Im Downloadbereich unserer HGf-Website finden sich zahlreiche Information rund um das Qualifikationsverfahren und der Vorbereitung auf einen erfolgreichen Lehrabschluss. Z. B.

Tipps für das Qualifikationsverfahren

Sich gut vorbereiten - zeigen was man gelernt hat

Prüfungsstress

Info QV 2010

Protokollvorlagen für den praktischen Qualifikationsbereich

Gerichteliste möglicher Prüfungsgerichte

Schneidebretter

Leeres Blatt für Lehrbegleiter

Herstellung eines Blätterteigpastetlis

Herstellen eines Karottenschmetterlings

Arbeitsschritte in Bildern bei Poularde und Seezunge

Treten Sie ein! - Bilder unserer Schulküchen

Ausbildungsreglement

Als mögliche Lernhilfe finden Sie unter <http://www.kochlehrlinge.info/> die Lernkärtchenbox von Urs Fröhling (Zum Thema Koch- und Küchentechnik 999 Fragen und Antworten)