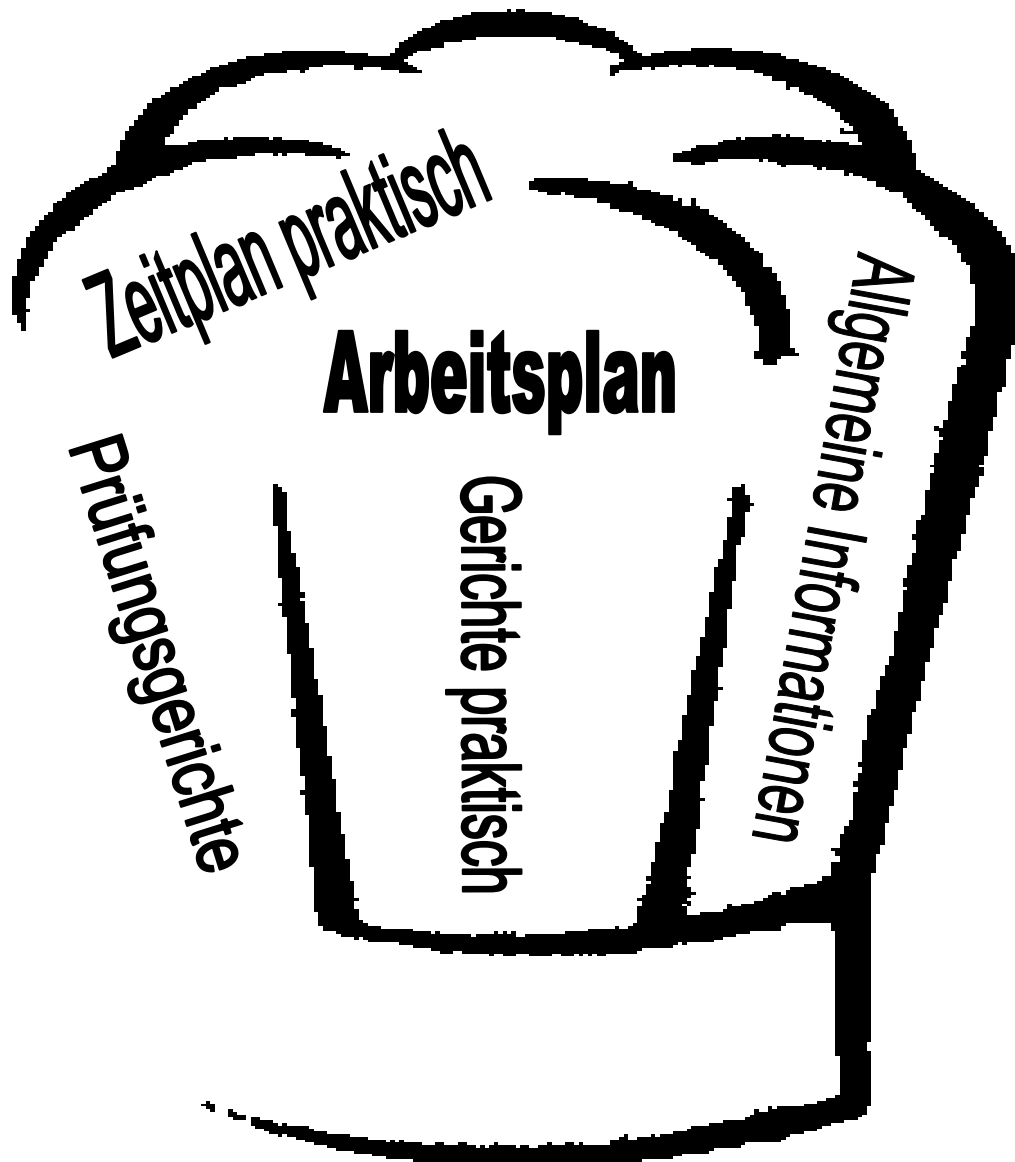


Qualifikationsverfahren Küchenangestellte/r EBA

Unterlagen zuhanden
der
Berufsbildner/Innen und der Lernenden



Qualifikationsverfahren Küan EBA

Inhalt:

Gesetzliche Grundlagen Qualifikationsverfahren	Seite 3 / 4
Gewichtung der Qualifikationsbereiche Qualifikationsbereich praktische Arbeiten	Seite 5
Qualifikationsbereich Berufskennntnisse	Seite 6
Allgemeine Informationen	Seite 7
Arbeitsplan - Zeitplan praktisch	Seite 8
Prüfungsmenus	Seite 9
Musteraufgabe - praktische Arbeiten	Seite 10 / 11
Mise en place	Seite 12
Coaching	Seite 13
Das Zeitfenster	Seite 14
Weitere Informationen und Links zur Prüfungs- vorbereitung finden Sie auf unserer Website	Seite 15

Qualifikationsverfahren Küan EBA

Grundlagen Qualifikationsverfahren Küchenangestellte/r

Qualifikationsverfahren

Art. 17 Zulassung zu den Qualifikationsverfahren

Zur Abschlussprüfung wird zugelassen, wer die berufliche Grundbildung erworben hat:

- a. nach den Bestimmungen dieser Verordnung
- b. in einer vom Kanton dafür zugelassenen Bildungsinstitution
- c. ausserhalb eines geregelten Bildungsganges und glaubhaft macht, den Anforderungen der Prüfung gewachsen zu sein.

Art. 18 Gegenstand, Umfang und Durchführung des Qualifikationsverfahrens

- 1 Im Qualifikationsverfahren ist nachzuweisen, dass die Kompetenzen nach den Artikeln 4–6 erworben worden sind.
- 2 In der Abschlussprüfung werden die nachstehenden Qualifikationsbereiche wie folgt geprüft:
 - a. praktische Arbeiten
Die Abschlussprüfung dauert ca. 4 Stunden. Sie umfasst die Bereiche kalte Küche, warme Küche und Dessert.
 - b. Berufskennnisse
Die Abschlussprüfung dauert ca. 2 1/2 Stunden. Davon ist ca. 1 Stunde mündlich. Die Prüfung umfasst die Bereiche Betriebskunde, Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz, Menükunde, Fachrechnen, Ernährungslehre, Lebensmittel- und Kochkunde.
 - c. Berufskundlicher Unterricht
Es zählt die Erfahrungsnote aus der Berufsfachschule. Diese ist das Mittel aller Semesternoten des Faches Berufskunde.
 - d. Allgemeinbildung
Die Abschlussprüfung im Qualifikationsbereich Allgemeinbildung richtet sich nach Artikel 11.
- 3 Der Kompetenznachweis durch den Lehrbetrieb ist einzureichen. Dieser wird von der Berufsbildnerin oder vom Berufsbildner für jeden Kern- und Leistungsbereich erstellt und mit der lernenden Person im gemeinsamen Gespräch ausgewertet (wird nicht in Noten ausgedrückt, muss aber zur Erteilung des Attests vorhanden sein, Dokument an Kantonale Behörde).
Verordnung über die berufliche Grundbildung AS 2005

Qualifikationsverfahren Küan EBA

Art. 19 Bestehen

- 1 Die Abschlussprüfung ist bestanden, wenn:
 - a. der Qualifikationsbereich «praktische Arbeiten» 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 aus den gewichteten Noten der einzelnen Qualifikationsbereiche.
- 3 Für die Berechnung der Gesamtnote zählen die Qualifikationsbereiche nach Artikel 18 Absatz 2 mit folgender Gewichtung:
 - a. praktische Arbeit: doppelt;
 - b. Berufskennnisse, berufskundlicher Unterricht und Allgemeinbildung: einfach.

Art. 20 Wiederholungen

- 1 Die Wiederholung der Qualifikationsverfahren richtet sich nach Artikel 33 BBV.
- 2 Wird das Qualifikationsverfahren ohne erneuten Besuch der Berufsfachschule wiederholt, so werden die bisherigen Erfahrungsnoten beibehalten. Wird der berufskundliche Unterricht wiederholt, so zählt die neue Erfahrungsnote.

Art. 21 Spezialfälle

Hat eine lernende Person die Vorbildung ausserhalb der geregelten beruflichen Grundbildung nach dieser Verordnung erworben, so wird statt der Erfahrungsnote der Berufsfachschule im berufskundlichen Unterricht der Qualifikationsbereich Berufskennnisse doppelt gewichtet.

Ausweise und Titel

Art. 22 Eidgenössisches Berufsattest

- 1 Wer das Qualifikationsverfahren erfolgreich durchlaufen hat, erhält das eidgenössische Berufsattest (EBA).
- 2 Das Attest berechtigt, den gesetzlich geschützten Titel «Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA» zu führen.
- 3 Im Notenausweis werden die Gesamtnote und die Noten jedes Qualifikationsbereichs festgehalten. Verordnung über die berufliche Grundbildung AS 2005

Qualifikationsverfahren Küan EBA

Gewichtung der Qualifikationsbereiche

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

Qualifikationsbereich praktische Arbeiten, Zeitlicher Ablauf

Ablauf	Zeit		
07.45 - 08.15		- Begrüssung / Posten beziehen	Rundgang durch die Küche
08.15 – 08.45	30`	- Abgeben der Prüfungsaufgabe - Vorbereitungen	Rezepte bereitstellen, Arbeitsplanung erstellen, Fragen stellen
08.45 – 09.30	45`	- Vorbereitungsarbeiten in Küche	Gemäss Arbeitsplan
09.30 – 09.45		- Pause (15 Minuten)	
09.45 – 11.45	120`	- Zubereiten der Gerichte	
11.45		- Schicken der Vorspeise / Suppe	Vorspeise oder Suppe
12.05	20`	- Schicken des Hauptgangs	Fleisch, Fisch oder Geflügel mit einer Stärkebeilage und einem Gemüse
12.30	25`	- Schicken des Dessert - Aufräumarbeiten - Mittagessen der Kandidaten	
	240 Min	TOTAL	

Die Grundlage der praktischen Arbeiten sind der Bildungsplan und das Pauli Rezeptbuch der Küche, 3. Ausgabe. Die Gerichte werden jeweils für 4 Personen zubereitet.

Qualifikationsverfahren Küan EBA

Qualifikationsbereich Berufskennnisse

Schriftlicher Qualifikationsbereich

Position	Zeit	Aufgabenstellung
Pos 1 Betriebskunde	30`	Aufgaben aus den Bereichen: Hygiene Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz
Fachrechnen	40`	Rezeptumrechnung Brutto-Netto-Rechnungen Netto-Brutto-Rechnungen Warenkostenberechnungen
Pos 2 Ernährungslehre	20`	Anforderungen an eine gesunde Ernährung Kohlenhydrate, Fette, Proteine Energie, Nährstoffe allgemein
Menükunde	20`	Speisenfolge Menüplanung Mahlzeitenarten und Menütypen
TOTAL	110 Min	

Mündlicher Qualifikationsbereich

Position	Zeit	Aufgabenstellung
Pos 3 Kochkunde Lebensmittelkunde	30`	Fachübergreifendes Prüfungsgespräch (Unter Führung eines Prüfungsexperten gibt der/die Lernende anhand eines ausgewählten Menüs in den Fächern Koch- und Lebensmittelkunde über die Zubereitung und die dazu benötigten Lebensmittel fundiert Auskunft. Dabei steht im Anschauungsmaterial als Hilfsmittel zur Verfügung)
	10`	Fachdiskussion über einen Eintrag der Lerndokumentation (aus dem Bereich Kochkunde und/oder Lebensmittelkunde; die Experten wählen eine von drei mitgebrachten Lerndokumentationen als Thema für die Fachdiskussion aus) Nicht vorhandene Lerndokumentationen führen zu einem Notenabzug (-1) im Fachgespräch!
TOTAL	40 Min	

Qualifikationsverfahren Küan EBA

Allgemeine Informationen Qualifikationsverfahren Küchenangestellte/r

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 & Gastroformation SG AR AI FI unverzüglich zu benachrichtigen. Das Arzteugnis 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 wiederholt werden. Die Wiederholung gilt als zweite Prüfung im Sinne von Art. 33 der Berufsbildungsverordnung.

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). Die Uhrzeit wird durch die Aufsicht notiert.

Küchengeräte / Küchenapparate / Küchenmaschinen

Der Lernende hat die Möglichkeit während den Einführungskursen sämtliche Küchengeräte, Küchenapparate und Küchenmaschinen zu bedienen. Während der praktischen Abschlussprüfung darf der Prüfling Geräte, Apparate und Maschinen einsetzen, welche er bedienen kann.

Für die praktische Prüfung sind 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

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

Qualifikationsverfahren Küan EBA

Arbeitsplan

	Zeit	Suppe/ Vorspeise	Hauptgang	Stärkebeilage	Gemüse	Dessert
Arbeitsbeginn	8.45					
	8.50					
	9.00					
	9.10					
Mise en Place zeigen	9.20					
Pause 9.30 - 9.45	9.30					
	9.45					
	9.50					
	10.00					
	10.10					
	10.20					
	10.30					
	10.40					
	10.50					
	11.00					
	11.10					
	11.20					
Präsentation Suppe / Vorspeise	11.45					
	11.50					
Präsentation Hauptgericht	12.05					
	12.10					
	12.20					
Präsentation Dessert	12.30					
Aufräumarbeiten						
Mittagessen Kandidaten						

Menü 1	Menü 2
<p>Blattsalat mit zwei Gemüsesalaten * * *</p> <p>Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art Rösti aus gekochten Kartoffeln Glasierete Karottenstäbchen * * *</p> <p>Schaumgefrorenes mit Erdbeeren, Kleingebäck nach Wahl</p>	<p>Champignonscremesuppe ***</p> <p>Duchesse-Kartoffeln Glasierete Kalbshaxenschnitte Rahmgefrorenes mit Schokolade Ratatouille ***</p> <p>Kleingebäck nach Wahl</p>
Menü 3	Menü 4
<p>Minestrone * * *</p> <p>Sautiertes Schweinssteak an Paprikarahmsauce Quarkspätzli Gedünstete Kefen * * *</p> <p>Gestürzte Karamelcreme mit frischen Beeren, Kleingebäck nach Wahl</p>	<p>Blätterteigkissen mit feinen Gemüsen * * *</p> <p>Kalbfleisch - Piccata alla milanese Safranrisotto Gedünsteter Blattspinat mit Pinienkernen * * *</p> <p>Himbeermousse mit Kleingebäck nach Wahl</p>
Menü 4	Menü 5
<p>Suppe Bauernart * * *</p> <p>Wiener Kalbsrahmgulasch Polenta Glasiertes Gemüse mit Kräutern * * *</p> <p>Panna cotta mit Aprikosensauce, Kleingebäck nach Wahl</p>	<p>Griechischer Salat ***</p> <p>Gebratenes Pouletbrüstchen mit Senfsauce Lyoner Kartoffeln Gedämpfter Broccoli mit Parmesan ***</p> <p>Bayerische Schokoladencreme mit Himbeersauce Kleingebäck nach Wahl</p>
Menü 6	Menü 7
<p>Pfannkuchen mit Spinat- Quarkfüllung und Mornay-Sauce überbacken * * *</p> <p>Schweinskarreebraten mit Kräuterjus Kartoffelgaletten Blumenkohl polnische Art * * *</p> <p>Gerührter Gugelhopf</p>	<p>Griessuppe mit Gemüsewürfelchen * * *</p> <p>Ungarisches Gulasch Spätzli mit Butter Glasierete Zucchetti * * *</p> <p>Windbeutel</p>
Menü 8	Menü 10
<p>Grünerbsensuppe mit gerösteten Brotwürfelchen * * *</p> <p>Kalbsschnitzel Cordon bleu Bäckerinkartoffeln Vichy Karotten * * *</p> <p>Zitronencreme mit Himbeerroulade</p>	<p>Räucherforellenforellenfilet mit Saisonsalat * * *</p> <p>Grilliertes Pouletbrüstchen Teufelsart Kartoffelkroketten Geschmorter Fenchel * * *</p> <p>Aprikosenkuchen mit Guss und Vanillerahm</p>
Menü 11	Menü 12
<p>Bündner Gerstensuppe ***</p> <p>Sautierte Lammhuft provenzalische Art Kartoffelpürree Ratatouille ***</p> <p>Gebrannte Creme Kleingebäck nach Wahl</p>	<p>Avacadosalat mit Krevetten ***</p> <p>Grilliertes Rumpsteaks mit Tomaten und Zwiebeln Griessnocken Sautierte Zucchettischeiben ***</p> <p>Erdbeer-Joghurtcreme, Kleingebäck nach Wahl</p>

Qualifikationsverfahren Küan EBA

Musteraufgabe - praktische Arbeiten

Küchenangestellte/r, QB Praktische Arbeiten

Menübesprechungsblatt

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

Küchenangestellte/r - Menü Nummer ...

Aufgabe: Vorspeise oder Suppe
Gericht: Minestrone
Menge: 4 Portionen / 4 Teller oder Tassen
Dokumente: Separate(r) Beschrieb(e)
Zubereitungshinweise: Schnittarten beachten
Eigene Notizen:

Aufgabe: Fleisch-, Geflügel- oder Fischgericht
Gericht: Sautiertes Schweinssteak mit Paprikasauce
Menge: 4 Portionen / 4 Teller (zusammen mit Stärkebeilage und Gemüse)
Dokumente:
Zubereitungshinweise: Zusatzaufgabe: Schweinssteak portionieren
Eigene Notizen:

Aufgabe: Stärkebeilage
Gericht: Quarkspätzli
Menge: 4 Portionen / 4 Teller (zusammen mit Fleisch und Gemüse)
Dokumente: Separate(s) Rezept(e)
Zubereitungshinweise: Spätzli sautieren
Eigene Notizen:

Qualifikationsverfahren Küan EBA

Aufgabe:	Gemüse
Gericht:	Gedünstete Kefen
Menge:	4 Portionen / 4 Teller (zusammen mit Fleisch und Stärkebeilage)
Dokumente:	Separate(s) Rezept(e)
Zubereitungshinweise:	
Eigene Notizen:	

Aufgabe:	Dessert
Gericht:	Gestürzte Karamelcreme mit frischen Beeren, Kleingebäck nach Wahl
Menge:	4 Portionen / 4 Teller
Dokumente:	Separate(s) Rezept(e)
Zubereitungshinweise:	
Eigene Notizen:	

Qualifikationsverfahren Küan EBA

Mise en place

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

Fleisch :	am Stück
Geflügel :	in Stücken
Fisch :	filetiert
Gemüse :	ganz
Blattsalate:	vorgerüstet, vorgewaschen
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 in die Aufgabe, das Zusammenstellen der eigenen Rezepte, die Menübesprechung und das Coaching zur Verfügung. Fehlende Rezepte können dem Pauli-Rezeptbuch entnommen werden. Bei Beginn der praktischen Arbeit, muss für jedes Gericht eine Rezeptur mit den entsprechenden Quantitäten vorhanden sein. Damit 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 Küan EBA

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 zu 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 Küan EBA

Gerichte-Schickzeiten - 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 Gästewartung 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 Punktabzug 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 Küan EBA

Weitere Informationen zur Prüfungsvorbereitung

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

Im Downloadbereich unserer HGf-Website finden sich zahlreiche Informationen 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

Schneidebretter

Treten Sie ein! - Bilder unserer Schulküchen

Info QV

Protokollvorlagen

- für mündliche QV
- für praktische QV

Kompetenznachweis

Modelllehtag

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