

**Situation 3:**

**An einem Lunch-Buffer soll im Fleischbereich "Kalbs-Piccata", "Lammkoteletts", "Ungarisches Rindsgulasch", "Gebratene Masthähnchen" und eine Auswahl von Salaten angeboten werden.**

**Aufgaben:**

		RZ	Pkt.	Pos.
3.1	<p><b><u>Fleischproduktion</u></b></p> <p><i>Ob ein Fleischgericht „gut schmeckt“ ist nicht nur von der Zubereitung, sondern auch von der Qualität des verwendeten Fleisches, abhängig.</i></p> <p>Erläutern Sie, wie die fünf aufgeführten Bereiche einen Einfluss auf die Fleischqualität ausüben.</p>	5'	5	P 1 x 3
3.2	<p><b><u>Bestellen / Labels</u></b></p> <p>a) Bestimmen Sie für die obigen drei Schlachtfleischgerichte (siehe Situation) die geeigneten Fleischstücke.</p> <p>b) Formulieren Sie zwei Aussagen, die für das aufgeführte Label (siehe Aufgabe) stehen.</p>	3'	4	P 1 x 3
3.3	<p><b><u>Berechnen / Abgang</u></b></p> <p><i>Die gelieferten Lammkarrees weisen ein Normgewicht von 600 g aus. Beim Parieren fallen 25 % Abgang an. Ein pariertes Lammkarree besteht aus 2/3 Anteil Kotelett-Stück und 1/3 Anteil Nierstück. Aus dem Kotelett-Stück lassen sich 8 Koteletts schneiden.</i></p> <p>Wie viele Kilogramm Lammnierstück fallen an, wenn Lammkarrees für 120 Koteletts bestellt wurden?</p>	5'	4	P 3 x 1
3.4	<p><b><u>Qualitätsmerkmale / Mastgeflügel</u></b></p> <p>a) Beschreiben Sie drei Merkmale, an denen Sie die Qualität von Masthähnchen überprüfen können.</p> <p>b) Zählen Sie 2 Mastgeflügelarten mit dunklem Brustfleisch auf.</p>	3'	4	P 1 x 3
3.5	<p><b><u>Hygiene / Mastgeflügel</u></b></p> <p>Im Umgang mit dem Mastgeflügel ist die Einhaltung der hygienischen Regeln besonders wichtig.</p> <p>a) Bezeichnen Sie zwei bösartige Bakterien, mit denen das Geflügel befallen sein könnte.</p> <p>b) Beschreiben Sie drei Hygieneregeln im Umgang mit frischem Geflügel.</p>	4'	4	P 1 x 3
3.6	<p><b><u>Lagerung / Fleisch</u></b></p> <p><i>Manchmal lässt es sich nicht vermeiden, dass Schlachtfleisch tiefgekühlt werden muss.</i></p> <p>a) Beschreiben und begründen Sie 3 Vorkehrungen, die Sie für eine korrekte Tiefkühlung von Schlachtfleisch vornehmen.</p> <p>b) Beim Auftauen fällt Ihnen der hohe Saftverlust auf. Erklären Sie die Ursache.</p>	4'	4	P 1 x 3
3.7	<p><b><u>Ernährung / Nährstoffe</u></b></p> <p><i>Fleisch gilt ernährungsphysiologisch als ein wichtiges Nahrungsmittel.</i></p> <p>a) Markieren Sie die vier besonders wichtigen Inhaltsstoffe des Fleisches mit einem Kreuz.</p> <p><i>Es wird empfohlen, nur 1 bis 2-mal pro Woche Schlachtfleisch zu essen.</i></p> <p>b) Formulieren Sie dazu je eine I) ökologische und II) eine ernährungsphysiologische Begründung.</p>	4'	4	P 1 x 3

Aufgaben:		RZ	Pkt.	Pos.
3.8	<p><b><u>Ernährung / Verdauung</u></b></p> <p><i>Für einen gesundheitlich angeschlagenen Gast soll ein leichtverdauliches Tellergericht (Fleisch, Stärkebeilage, Gemüse) vorgesehen werden.</i></p> <p>a) Machen Sie einen Vorschlag (Gerichte müssen menüsprachlich korrekt formuliert werden).</p> <p>b) Begründen Sie Ihren Vorschlag mit zwei Argumenten.</p>	4'	4	P 1 x 3
3.9	<p><b><u>Bindegewebe und Garverfahren</u></b></p> <p><i>Um das geeignete Garverfahren für ein Fleischstück bestimmen zu können muss der Koch wissen, ob dieses viel oder wenig Bindegewebe aufweist.</i></p> <p>a) Bestimmen Sie den Bindegewebeanteil in den aufgeführten Fleischstücken.</p> <p>b) Bezeichnen Sie das Garverfahren bei entsprechendem Bindegewebeanteil.</p>	3'	5	P 1 x 3
3.10	<p><b><u>Fleischstücke und Garmethoden</u></b></p> <p><i>Je nach Fleischstück ist eine Garmethode geeignet oder auch nicht. Das hängt von diversen Faktoren ab.</i></p> <p>Schreiben Sie unter den abgebildeten Fleischbildern die Nummern der geeigneten Garmethoden.</p>	5'	6	P 1 x 3
3.11	<p><b><u>Zubereitung / Fleischgericht</u></b></p> <p><i>Das ungarische Gulasch wird in der Restaurationsküche in der Regel als Fleischgericht und nicht als Eintopfgericht zubereitet.</i></p> <p>a) Zählen Sie 6 Zutaten für das Gericht auf (ausser Salz und Pfeffer).</p> <p>b) Nach welcher Garmethode wird das Gulasch zubereitet?</p> <p>c) Empfehlen Sie je eine passende Getreide- und Kartoffelbeilage.</p>	4'	5	P 1 x 3
3.12	<p><b><u>Technologie / Grill</u></b></p> <p><i>Die Lammkoteletts werden auf einem Grill zubereitet. Je nach Energiequelle unterscheidet man drei Typen.</i></p> <p>a) Nennen Sie die drei Grilltypen und führen Sie zu jedem einen Vorteil auf (keine Wiederholungen).</p> <p>b) Welche zwei Bedingungen seitens des Grills müssen erfüllt sein, damit ein optimales Grillergebnis erzielt werden kann?</p>	3'	4	P 2 x 1
3.13	<p><b><u>Technologie / Aufschnittmaschine</u></b></p> <p><i>Für die Piccata-Garnitur schneiden Sie Schinkentranchen auf der Aufschnittmaschine.</i></p> <p>Erläutern Sie in sechs Schritten die vollständige Reinigung der Aufschnittmaschine.</p>	3'	3	P 2 x 1
3.14	<p><b><u>Angebotsplanung / Salate</u></b></p> <p><i>Für die Salatauswahl sollen rohe und gekochte Gemüsesalate sowie diverse Blattsalate angeboten werden.</i></p> <p>a) Erstellen Sie einen Vorschlag für je fünf rohe und vier gegarte Gemüsesalate. Achten Sie dabei auf farbliche Vielfalt und auf keine Wiederholung von Hauptzutaten.</p> <p>b) Für die Blattsalatauswahl sollen drei Salatsaucen angeboten werden. Führen Sie zu jedem Salatsaucentyp eine Sauce auf.</p>	5'	6	P 2 x 1
3.15	<p><b><u>Berechnen / Warenkosten</u></b></p> <p>Berechnen Sie die totalen Fleisch-Warenkosten für die vier Lunch-Gerichte, in dem Sie die Tabelle ergänzen.</p>	5'	6	P 3 x 1
<b>Richtzeit total:</b>			<b>60'</b>	

**Berufskennnisse – Situation 3**

**Name:**

.....

Vorname:

.....

**Kandidatennummer:**

.....

Datum:

.....

- Zeit** 60 Minuten für 15 Aufgaben (die Richtzeiten sind pro Aufgabe auf den Seiten 1 und 2 angegeben)
- Hilfsmittel** Es sind keine Hilfsmittel (Nachschlagewerke usw.) erlaubt.
- Taschenrechner** Nur Taschenrechner mit rein mathematischen Funktionen sind erlaubt. Nicht erlaubt sind programmierbare Taschenrechner oder Taschenrechner mit Textspeicherfunktionen.
- Elektronische Geräte** Mobiltelefone oder andere elektronische Geräte müssen ständig ausgeschaltet sein.
- Schreibinstrumente** Kugelschreiber oder nichtlösliche Filzstifte sind erlaubt. Nicht erlaubt sind Bleistifte oder lösliche (korrigierbare) Tintenschreiber.
- Bewertung** Die erreichbare Punktezahl ist aufgeführt. Überzählige Antworten werden nicht bewertet.
- Formulierung w/m** Die weibliche Form ist in der männlichen enthalten.

Aufgaben, Richtzeiten und Punktzahlen pro Bewertungsposition												
Position 1 3-Fach gewichtet				Position 2 1-Fach gewichtet				Position 3 1-Fach gewichtet				
Aufg. Nr.	RZ	Max. Pkt.	Eff. Pkt.	Aufg. Nr.	RZ	Max. Pkt.	Eff. Pkt.	Aufg. Nr.	RZ	Max. Pkt.	Eff. Pkt.	
3.1	5'	5		3.12	3'	4		3.3	5'	4		
3.2	3'	4		3.13	3'	3		3.15	5'	6		
3.4	3'	4		3.14	5'	6						
3.5	4'	4										
3.6	4'	4										
3.7	4'	4										
3.8	4'	4										
3.9	3'	5										
3.10	5'	6										
3.11	4'	5										
<b>Total*:</b>	<b>39'</b>	<b>45</b>						<b>Total*:</b>	<b>11'</b>	<b>13</b>		<b>Total*:</b>

\* Die Totale der effektiven Punktezahl der Positionen sind auf das Kandidaten Endnoten-Berechnungsblatt zu übertragen.

Unterschrift der Expertinnen/Experten:

.....

**Sperrfrist:** Für Nullserien besteht keine Sperrpflicht



3.4 Qualitätsmerkmale / Mastgeflügel	
<b>a) Drei Qualitätsmerkmale von Mastgeflügel:</b> 1. .... 2. .... 3. .... (je 1 P.)	max. <b>4</b> eff.
<b>b) Zwei Mastgeflügelarten mit dunklem Brustfleisch:</b> 1. .... 2. .... (je ½ P.)	

3.5 Hygiene / Mastgeflügel	
<b>a) Zwei böartige Bakterien</b> (je ½ P.) 1. .... 2. ....	max. <b>4</b> eff.
<b>b) Drei Hygieneregeln im Umgang mit frischem Geflügel</b> (je 1 P.) 1. .... 2. .... 3. ....	eff.

3.6 Lagerung / Fleisch	
<b>a) Drei Vorkehrungen mit Begründungen für das Tiefkühlen von Schlachtfleisch:</b> (je ½ P.) Vorkehrung 1: ..... Begründung: ..... Vorkehrung 2: ..... Begründung: ..... Vorkehrung 3: ..... Begründung: .....	max. <b>4</b> eff.
<b>b) Erklärung des hohen Saftverlustes beim Auftauen:</b> (1 P.) ..... .....	

3.7 Ernährung / Nährstoffe	
<b>a) Die vier wichtigsten Nähr- und Inhaltsstoffe im Fleisch:</b> Phosphor <input type="checkbox"/> Fette <input type="checkbox"/> Proteine <input type="checkbox"/> Kohlenhydrate <input type="checkbox"/> Nahrungsfasern <input type="checkbox"/> Vitamin C <input type="checkbox"/> Vitamin B <input type="checkbox"/> Eisen <input type="checkbox"/> Fluor <input type="checkbox"/> (je ½ P)	max. <b>4</b> eff.
<b>b) I) Ökologische Begründung:</b> (1 P.) ..... .....	
<b>II) Ernährungsphysiologische Begründung:</b> (1 P.) ..... .....	

### 3.8 Ernährung / Verdauung

**a) Tellergericht:** (je 1 P.)

Fleisch/Fisch: .....  
 Stärkebeilage: .....  
 Gemüse: .....

**b) Zwei Begründungen:** (je ½ P.)

1. .... 2. ....

max.  
4

eff.

### 3.9 Bindegewebe und Garverfahren

**a) Tragen Sie ein „h“ ein, wenn der Bindegewebeanteil hoch ist und ein „t“ wenn dieser tief ist.** (je ½ P.)

Roastbeef	.....
Kalbshaxe	.....
Schweinskarree	.....
Lammgigot	.....

Lamm-Nierstück	.....
Rindschulter	.....
Schweins-Eckstück	.....
Kalbsnuss	.....

max.  
5

eff.

**b) Garverfahren bei** (je ½ P.)

**viel Bindegewebe:** ..... **bei wenig Bindegewebe:** .....

### 3.10 Fleischstücke und Garmethoden

**Hinweis:** Die Zahl in der Klammer gibt an, wie viele Garmethoden möglich sind. Überzählig aufgeführte Garmethoden werden als Minuspunkte abgezogen.

**Legende:** Sieden = 1      Braten im Ofen = 2      Pochieren = 3      Sautieren = 4  
 Glasieren = 5      Grillieren = 6      Schmoren = 7      Dünsten = 8

max.  
6

eff.



Geflügelgeschnetztes

.....(1)



Rindsschulterwürfel

.....(3)



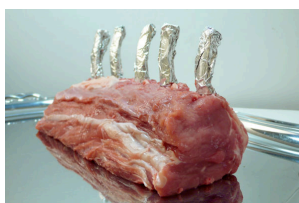
Rinds-T-Bone Steak

.....(2)



Geflügelbrust

.....(3)



Kalbskarree 1. Qualität

.....(1)



Kalbsbrustschnitte

.....(1)



Rinds-Federstück

.....(1)

(je ½ P.)

3.11 Zubereitung / Fleischgericht		
<b>a) Sechs Zutaten für das ungarische Gulasch:</b>	(je ½ P.)	max. <b>5</b>
<b>Hinweis:</b> (Salz, Pfeffer und Kräuter zählen nicht!)		eff.
1. ....	4. ....	
2. ....	5. ....	
3. ....	6. ....	
<b>b) Garmethode:</b> .....	(1 P.)	
<b>c) Gerichtempfehlungen (je ein Getreide- und ein Kartoffelgericht):</b>	(je ½ P.)	
<b>Getreide:</b> .....	<b>Kartoffeln:</b> .....	

3.12 Technologie / Grill		
<b>a)</b>	(je ½ P.)	max. <b>4</b>
<b>Grilltyp 1:</b> .....		
<b>Grilltyp 2:</b> .....		
<b>Grilltyp 3:</b> .....		
<b>Vorteil Grilltyp 1:</b> .....		
<b>Vorteil Grilltyp 2:</b> .....		
<b>Vorteil Grilltyp 3:</b> .....		
<b>b)</b>	(je ½ P.)	
<b>Voraussetzung 1:</b> .....		
<b>Voraussetzung 2:</b> .....		

3.13 Technologie / Aufschnittmaschine		
<b>Reinigung einer Aufschnittmaschine in 6 Schritten:</b>	(je ½ P.)	max. <b>3</b>
1. ....	4. ....	eff.
2. ....	5. ....	
3. ....	6. ....	

### 3.14 Angebotsplanung / Salate

a) **Hinweis:** Achten Sie auf farbliche Vielfalt und auf keine Wiederholung von Hauptzutaten.

- Vorschlag für 5 rohe Gemüsesalate:

(je ½ P.)

1. .... 4. ....  
 2. .... 5. ....  
 3. ....

- Vorschlag für 4 gekochte Gemüsesalate:

(je ½ P.)

1. .... 3. ....  
 2. .... 4. ....

b) Vorschlag für drei Salatsaucen für die Blattsalatauswahl (je eine aus einem Saucentyp)

(je ½ P.)

1. Klare Salatsauce: .....  
 2. Gemixte Salatsauce: .....  
 3. Gebundene Salatsauce: .....

max.  
6

eff.

### 3.15 Berechnen / Warenkosten

Berechnung von Warenkosten

(Gewicht auf 1 Gramm, CHF auf Rappen genau runden)

Zutaten	Abgang in %	Netto 10 Pers.	Brutto 10 Pers.	Einheit	Einkaufspreis CHF/kg, l, Stk.	WK für 10 Pers.	WK für 65 Pers.
Kalbsnuss	15	1,000	.....	kg	35.--	.....	.....
Lamm-Rack	35	0,600	.....	kg	28.--	.....	.....
Rindsschenkel	40	1,000	.....	l	20.--	.....	.....
Masthähnchen	0	2 ½ St.	2 ½ St.	St.	8.--	.....	.....
Total Fleisch-Warenkosten:							.....

(je ½ P.)

max.  
6

eff.