

Gerichteliste

für das Pflichtprogramm im Qualifikationsbereich

«Praktische Arbeit» 2017

Küchenangestellte/r EBA

nach BIVO-Softrevision 2012

Informationen zuhanden
Berufsbildner und Kandidaten



Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	1
Konkretisierung	2
Transparenz	2
Bekanntgabe / Abgabe	2
Bemerkungen zur Gerichteliste der Hauptgruppen	2
Rezepturen	2
Bestandteile des Qualifikationsverfahren «Praktische Arbeit»	2
Pflichtgerichte (Pflichtprogramm)	3
Kalte Vorspeisen	3
Suppen	3
Fleischgerichte	4
Geflügelgerichte	4
Fischgerichte	4
Stärkebeilage aus Kartoffeln	5
Stärkebeilage aus Getreide	5
Gemüsegerichte	6
Kürgericht (Kürprogramm)	7
Aufgabenstellung für die Süßspeise	7
Rahmenbedingen zum Kürprogramm	8
Zeitaspekt / Abgabetermin	8

Konkretisierung

Transparenz

Die Pflichtgerichte werden von den verantwortlichen Prüfungskommissionen der zuständigen Kantone erstellt. Diese werden den Lernenden transparent aufgezeigt, so dass sich die Lernenden entsprechend vorbereiten können.

Bekanntgabe / Abgabe

Am Prüfungstag werden die Gerichte welche am im QV «Praktische Arbeit» als Pflichtprogramm zu kochen sind, im Coaching den Kandidaten abgegeben.

Bemerkungen zur Gerichteliste der Hauptgruppen

Diese Gerichteliste wurde auf den Garmethoden aufgebaut. Die einzelnen Gerichte können mit gleichen Arbeitsprozessen hergestellt werden, obgleich andere Lebensmittel deren Grundlage bedeuten.

Diese Auflistung von Gerichten ist nicht abschliessend und kann jederzeit angepasst oder verändert werden.

Rezepturen

Die Rezepte sind aus dem Rezeptbuch Pauli 3. Auflage. Auf Basis der Rezepte Lehrbuch Pauli können Hauptkomponenten beispielsweise Fleisch- und Geflügelsorte ausgetauscht werden.

Es dürfen auch betriebseigene Rezepte verwendet werden. Dabei muss die vorgegebene Garmethode beibehalten werden. Die Charakteristik vom Gericht darf nicht verändert werden.

Die Gerichteliste bezieht sich auf den Modellehrgang und ist in seinen Einheiten nicht abschliessend (s. Lern- und Leistungsdokumentation > Gerichte > S. 4ff).

Bestandteile des Qualifikationsverfahren «Praktische Arbeit»

- | | | |
|----------|------------------------|--|
| 1. Gang: | <i>Pflichtprogramm</i> | Kalte Vorspeise oder Suppe |
| 2. Gang: | <i>Pflichtprogramm</i> | Fleisch-, Geflügel- oder Fischgericht
Stärkebeilage, Gemüse |
| 3. Gang: | <i>Kürprogramm</i> | Süssspeise |

Pflichtgerichte (Pflichtprogramm)

Kalte Vorspeisen

Korrektes, selbstständiges Herstellen von kalten Vorspeisen aus folgenden Kategorien...

Gerichteauswahl:		
...Kaltes Gericht aus Fisch	<i>Räucherforellenfilet auf Saisonsalat mit Tomaten-Vinaigrette</i>	<i>(Seite 239)</i>
...Kalte Gerichte aus Geflügel / Früchten	<i>Poulet-Melonencocktail</i>	<i>(Seite 321)</i>
	<i>Frische Feigen mit Ziegenfrischkäse</i>	<i>(Seite 327)</i>
...Salate	<i>Andalusischer Salat</i>	<i>(Seite 217)</i>
	<i>Griechischer Salat</i>	<i>(Seite 220)</i>
	<i>Nizza-Salat</i>	<i>(Seite 222)</i>
	<i>Tomaten mit Mozzarella und Basilikum</i>	<i>(Seite 225)</i>

Suppen

Korrektes, selbstständiges Herstellen von Suppen aus folgenden Kategorien...

Gerichteauswahl:		
...Gemüsecremesuppen	<i>Blumenkohlcremesuppe</i>	<i>(Seite 138)</i>
	<i>Karottencremesuppe</i>	<i>(Seite 147)</i>
	<i>Tomatencremesuppe</i>	<i>(Seite 157)</i>
...Gemüsesuppen	<i>Suppe Bauernart</i>	<i>(Seite 129)</i>
	<i>Suppe Hausfrauenart</i>	<i>(Seite 130)</i>
...Getreidesuppen	<i>Gerstensuppe</i>	<i>(Seite 163)</i>
	<i>Griessuppe mit Gemüsewürfelchen</i>	<i>(Seite 163)</i>
...Hülsenfrüchtesuppe	<i>Grünerbsensuppe</i>	<i>(Seite 160)</i>
...Klare Suppen (Kraftbrühen)	<i>Kraftbrühe</i>	<i>(Seite 114)</i>
	<i>mit Pfannkuchenstreifen/Flädli</i>	<i>(Seite 125)</i>
	<i>Kraftbrühe mit Eierstich (Royale)</i>	<i>(Seite 123)</i>
...Nationalsuppen	<i>Minestrone (Italien)</i>	<i>(Seite 185)</i>

Fleischgerichte

Korrektes, selbstständiges Herstellen von Fleischgerichten mit der Garmethode...

Feuchthitzetechnik Feuchte Garmethoden	Gerichteauswahl:	
...Dünsten	<i>Lammcurry mit Kichererbsen und roten Peperoni</i>	(Seite 588)
	<i>Wiener Kalbsrahmgulasch</i>	(Seite 593)
...Glasieren	<i>Glasierte Kalbsbrustschnitten mit Ratatouille</i>	(Seite 571)
...Sieden	<i>Kalbsblankett mit buntem Gemüse</i>	(Seite 602)
	<i>Lammbblankett mit Tomaten und Kräutern</i>	(Seite 606)
Trockenhitze-technik Trockene Garmethoden	Gerichteauswahl:	
...Braten	<i>Schweinsbraten mit Dörrfrüchten</i>	(Seite 550)
...Sautieren	<i>Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art</i>	(Seite 521)
	<i>Sautierte Kalbsschnitzel mit Rahmsauce</i>	(Seite 529)
	<i>Sautiertes Schweinskotelett Walliser Art</i>	(Seite 538)
	<i>Sautiertes Schweinssteak mit Paprikarahmsauce</i>	(Seite 538)

Geflügelgerichte

Korrektes, selbstständiges Herstellen von Geflügelgerichten mit der Garmethode...

Feuchthitzetechnik Feuchte Garmethoden	Gerichteauswahl:	
...Dünsten	<i>Geflügelfrikassee mit Estragon</i>	(Seite 617)
...Schmoren	<i>Geschmortes Masthuhn in Rotwein</i>	(Seite 620)
...Sieden	<i>Geflügelblankett mit Gemüsestreifen</i>	(Seite 616)
Trockenhitze-technik Trockene Garmethoden	Gerichteauswahl:	
...Grillieren	<i>Grillierte Pouletbrüstchen Teufelsart</i>	(Seite 623)

Fischgerichte

Korrektes, selbstständiges Herstellen von Fischgerichten mit der Garmethode...

Feuchthitzetechnik Feuchte Garmethoden	Gerichteauswahl:	
...Pochieren	<i>Pochierte Forellenfilets Zuger Art</i>	(Seite 688)
Trockenhitze-technik Trockene Garmethoden	Gerichteauswahl:	
...Sautieren	<i>Sautierte Felchenfilets mit Kapern und Tomaten</i>	(Seite 706)
	<i>Sautiertes Zanderfilet mit Kräuter-Sesam-Kruste</i>	(Seite 712)
...Frittieren	<i>Frittierte Eglifilets/Barschfilets im Backteig mit Tatarensauce</i>	(Seite 715) (Seite 93)

Stärkebeilage aus Kartoffeln

Korrektes, selbstständiges Herstellen von Kartoffelgerichten mit der Garmethode...

Feuchthitzetechnik Feuchte Garmethoden		Gerichteauswahl:
...Dämpfen/Sieden	<i>Gratiniertes Kartoffelpüree</i>	(Seite 434)
	<i>Salzkartoffeln</i>	(Seite 436)
...Schmoren	<i>Bouillonkartoffeln</i>	(Seite 438)
	<i>Schmelzkartoffeln</i>	(Seite 436)
Trockenhitze-technik Trockene Garmethoden		Gerichteauswahl:
...Backen im Ofen	<i>Duchesse-Kartoffeln</i>	(Seite 440)
	<i>Kartoffelgratin</i>	(Seite 442)
...Braten	<i>Gebratene Kartoffelwürfel</i>	(Seite 445)
...Sautieren	<i>Berner Rösti</i>	(Seite 447)
	<i>Lyoner Kartoffeln</i>	(Seite 447)
Gerichte aus Kartoffelmassen		Gerichteauswahl:
...Sautieren	<i>Kartoffelgaletten</i>	(Seite 446)
...Frittieren	<i>Dauphine-Kartoffeln</i>	(Seite 450)
...Kombination von Garmethoden	<i>Kartoffelnocken mit Tomaten-Concassé</i>	(Seite 460) (Seite 82)

Stärkebeilage aus Getreide

(*) Zu diesem Gericht wird die Rezeptur am Prüfungstag abgegeben.

Korrektes, selbstständiges Herstellen von Getreidegerichten...

aus Getreidemehl, Dunst oder Griess		Gerichteauswahl:
...Teigwaren aus CF-Teig	<i>Nudeln mit Gemüsestreifen</i>	(*)
	<i>Spinatnudeln</i>	(Seite 476)
...Teiggerichte	<i>Spätzli</i>	(Seite 497)
	<i>Tomatenspätzli</i>	(Seite 499)
...Getreidegerichte	<i>Griessnocken</i>	(Seite 503)
	<i>Polenta</i>	(Seite 509)
aus Reis		Gerichteauswahl:
...Reisgerichte	<i>Pilaw-Reis</i>	(Seite 508)
	<i>Risotto</i>	(Seite 511)
	<i>Trockenreis/Kreolenreis</i>	(Seite 512)

Gemüsegerichte

(*) Zu diesen Gerichten werden die Rezepturen am Prüfungstag abgegeben.

Korrektes, selbstständiges Herstellen von Gemüsegerichten mit der Garmethode...

Feuchthitzetechnik Feuchte Garmethoden		Gerichteauswahl:
...Dämpfen Garen im Vakuum	<i>Brüsseler Endivien (vakuumgegart)</i>	<i>(Seite 392)</i>
	<i>Gedämpfter Broccoli mit Parmesan</i>	<i>(Seite 393)</i>
...Dünsten	<i>Gedünsteter Blattspinat mit Pinienkernen</i>	<i>(Seite 400)</i>
	<i>Gedünstete Kefen</i>	<i>(Seite 400)</i>
	<i>Peperonata</i>	(*)
	<i>Ratatouille</i>	<i>(Seite 406)</i>
	<i>Vichy-Karotten</i>	<i>(Seite 408)</i>
...Glasieren	<i>Glasierte Karotten</i>	<i>(Seite 402)</i>
	<i>Glasierte Kohlraben</i>	(*)
...Sieden	<i>Blumenkohl polnischer Art</i>	<i>(Seite 410)</i>
...Schmoren	<i>Geschmorter Fenchel</i>	<i>(Seite 396)</i>
	<i>Geschmorter Lattich mit Gemüse</i>	<i>(Seite 396)</i>
	<i>Geschmorter Rotkohl</i>	<i>(Seite 397)</i>
Trockenhitze-technik Trockene Garmethoden		Gerichteauswahl:
...Gratinieren	<i>Gratinierter Blumenkohl</i>	<i>(Seite 410)</i>
...Sautieren	<i>Sautierte, panierte Zucchettischeiben</i>	<i>(Seite 418)</i>

Kürgericht (Kürprogramm)

Aufgabenstellung für die Süßspeise

Die ***Komponenten*** aus den Warenlisten/Aufgabenstellung 1 – 3 **müssen zwingend** in Ihren Vorschlägen zu den Süßspeisen verwendet werden!

Korrektes, selbstständiges Herstellen der 1. Süßspeise nach der verlangten Vorgabe:

Warenlisten/Aufgabenstellung 1

Sie stellen aus den folgenden Hauptkomponenten / Vorgaben:

Erdbeeren

Rhabarber

in einem Massenbestandteil z.B. Mousse (oder gestürzte Creme etc.)...

...Ihre Süßspeise her.

Korrektes, selbstständiges Herstellen der 2. Süßspeise nach der verlangten Vorgabe:

Warenlisten/Aufgabenstellung 2

Sie stellen aus den folgenden Hauptkomponenten / Vorgaben:

Schokolade

Himbeeren

Mandelsplitter

in einem gefrorenen Massenbestandteil (oder einer Creme etc.)...

...Ihre Süßspeise her.

Korrektes, selbstständiges Herstellen der 3. Süßspeise nach der verlangten Vorgabe:

Warenlisten/Aufgabenstellung 3

Sie stellen aus den folgenden Hauptkomponenten / Vorgaben:

Jogurt **oder Quark**

Aprikosen

in einer Teig- oder Massenvariante z.B. Früchtekuchen (oder Roulade)...

...Ihre Süßspeise her.

**Zu jeder Warenliste/Aufgabenstellung ist ein passendes Kleingebäck
nach eigener Wahl herzustellen!**

Rahmenbedingungen zum Kürprogramm

Die Beurteilung des Süssspeisengerichts erfolgt anhand von Kriterien. Dabei werden aufwändige Ausführungen/Gerichte gegenüber einfachen (anspruchlos, schlicht, trivial usw.) Ausführungen/Gerichte bevorzugt beurteilt.

Einer der drei aufgeführten Warenlisten/Aufgabenstellung (die Sie vorbereiten und üben) wird an Ihrem praktischen Prüfungstag (Qualifikationsverfahren) zum Einsatz kommen.

Zeitaspekt / Abgabetermin

Sie reichen zu diesen drei Aufgabenstellungen Ihre Süssspeisen-Vorschläge mit allen von Ihnen benötigten Rezepturen (inkl. Ihrem gewählten Kleingebäck und deren Warenbezugsliste mit Grobbestellmenge) Ihrer Berufsfachkunde-Lehrperson als Dossier in zweifacher Ausführung am GBS St.Gallen bis zum **31. März 2017** ein.

Anschliessend dürfen Ihre Süssspeisen-Vorschläge¹ nicht mehr geändert werden!

Ihre Rezept-Unterlagen zum Kürprogramm werden durch die Berufsfachkunde-Lehrperson an die Prüfungsleitung weitergeleitet.

Wir danken Ihnen für die Kenntnisnahme und wünschen viel Erfolg.

Der Experten-Obmann, die Chefexperten, der Fachberater für die Berufe Köchin/Koch EFZ.

Experten-Obmann:	M. Gsell
Chefexpertin:	S. Rest
Experte:	P. Pauli
Chefexperte & Fachberater	U. Müller

¹ Die Vorschläge müssen in zweifacher Ausführung abgegeben werden. Verspätete Abgabe, oder unvollständig eingereichte Unterlagen (Rezeptur, Bestellliste), können im Vorbereitungsteil einen Abzug zur Folge haben!