

Gerichteliste

für das Pflichtprogramm im Qualifikationsbereich

«Praktische Arbeit» 2017

Köchin/Koch EFZ

nach BIVO 2010

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 Pflichtgerichtes	2
Pflichtgerichte	3
Fleischgerichte	3
Geflügelgerichte	3
Stärkebeilage aus Kartoffeln	4
Stärkebeilage aus Getreide	5
Gemüsegerichte	6
Süssspeisen	8
Wichtige Hinweise	11
Rezeptangaben mit einem (*)	11
Rezepthinweise	11

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 Arbeiten» als Pflichtprogramm zu kochen sind, im Coaching Teil 1 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 Pflichtgerichtes

4. Gang → Hauptgang: Schlachtfleisch/Mastgeflügel

Stärkebeilage

Zwei verschiedene Gemüse

5. Gang → Süssspeise: Süssspeise mit einem Kleingebäck

Pflichtgerichte

Fleischgerichte

Mit einem (*) versehene Seitenangaben sind adäquat (gleichermassen) umzusetzen.

Korrektes, selbstständiges Herstellen von Fleischgerichten mit der Garmethode...		
Feuchthitzetechnik Feuchte Garmethoden	Gerichteauswahl:	
... <i>Dünsten</i>	Karbonade von Rindfleisch mit Peperonistreifen	S. 582
	Ungarisches Gulasch mit Lauchstroh	S. 593*
	Wiener Kalbsrahmgulasch mit Perlzwiebeln	S. 593*
... <i>Glasieren</i>	Kalbsbrustschnitte nach Grossmutterart	S. 571*
	Ossobuco Cremolata	S. 584
... <i>Schmoren</i>	Rindsschmorbraten Burgunder Art	S. 586
	Kalbsragout mit tourniertem Gemüse	S. 580*
... <i>Sieden</i>	Wiener Tafelspitz mit Meerrettichkren	S. 607*
Trockenhitze-technik Trockene Garmethoden	Gerichteauswahl:	
... <i>Braten</i>	Lammkarree in der Kräuterkruste	S. 547
	Lammrack gratiniert mit Haselnussbutter	S. 547* / S. 53
	Kalbskarree mit Bratenjus und Portweifeige	S. 546*
	Schweinsnierstück mit Calvadosauce und grillierten Apfelscheiben	S. 550*
	Schweinskarreebraten mit Dörrfrüchten	S. 550
... <i>Grillieren</i>	Doppeltes Entrecôte mit Bearnersauce	S. 542* / S. 83
... <i>Sautieren</i>	Kalbssteak mit Morchelrahmsauce	S. 536
	Lammhuft mit Pommery-Senf-Jus und Oregano	S. 531
	Piccata alla milanese vom Schweinsfilet	S. 524

Geflügelgerichte

Mit einem (*) versehene Seitenangaben sind adäquat (gleichermassen) umzusetzen.

Korrektes, selbstständiges Herstellen von Geflügelgerichten mit der Garmethode...		
Feuchthitzetechnik Feuchte Garmethoden	Gerichteauswahl:	
... <i>Schmoren</i>	Mastpoularde in Rotwein	S. 620*
... <i>Dünsten</i>	Geflügelfrikassee mit Estragon	S. 617
Trockenhitze-technik Trockene Garmethoden	Gerichteauswahl:	
... <i>Grillieren</i>	Stubenküken amerikanische Art mit Teufelssauce	S. 622*

Stärkebeilage aus Kartoffeln

Mit einem (*) versehene Seitenangaben sind adäquat (gleichermassen) umzusetzen.

Korrektes, selbstständiges Herstellen von Kartoffelgerichten mit der Garmethode...		
Feuchthitzetechnik Feuchte Garmethoden	Gerichteauswahl:	
... <i>Dämpfen/Sieden</i>	Kartoffelpüree	S. 434
... <i>Schmoren</i>	Schmelzkartoffeln	S. 436
Trockenhitze-technik Trockene Garmethoden	Gerichteauswahl:	
... <i>Backen im Ofen</i>	Duchesse-Kartoffeln	S. 440
	Gestürzte Kartoffeln	S. 442
	Kartoffelgratin	S. 442
... <i>Braten</i>	Bäckerinkartoffeln	S. 444
	Schlosskartoffeln	S. 446
... <i>Frittieren</i>	Dauphine-Kartoffeln	S. 450
	Kartoffelkroketten	S. 454
	Kartoffelkrapfen mit Käse	S. 450
... <i>Sautieren</i>	Berner Rösti	S. 447
	Kartoffelgaletten	S. 446
Kombinierte Garmethoden Feucht & Trocken	Gerichteauswahl:	
	Schupfnudeln	S. 466
	Kartoffelnocken in Salbeibutter	S. 460*
	Überbackene Kartoffelkugeln	S. 434*

Stärkebeilage aus Getreide

Mit einem (*) versehene Seitenangaben sind adäquat (gleichermassen) umzusetzen.

Korrektes, selbstständiges Herstellen von Getreidegerichten...

aus Getreidemehl, Dunst oder Griess	Gerichteauswahl:	
<i>Teigwaren</i>	Nudeln	S. 472
<i>Teiggerichte</i>	Zweifarbige Spätzli	S. 497*
<i>Getreidegerichte</i>	Griessnocken	S. 503
	Polenta mit Mascarpone	S. 509
aus Reis	Gerichteauswahl:	
<i>Pilaw-Reis</i>	Camarque-Reis mit Peperoniwürfel	S. 501*
<i>Risotto</i>	Safranrisotto mit Trockentomaten	S. 511*
<i>Trockenreis</i>	Kreolenreis	S. 512

Gemüsegerichte

Mit einem (*) versehene Seitenangaben sind adäquat (gleichermaßen) umzusetzen.

Korrektes, selbstständiges Herstellen von Gemüsegerichten mit der Garmethode...		
Feuchthitzetechnik Feuchte Garmethoden	Gerichteauswahl:	
...Dämpfen/Garen	Broccoli	S. 393*
	Broccoli mit Parmesan	S. 393
	Karottenflan	S. 394
	Kohlrabi mit Butter	S. 394
	Spinatflan	S. 394*
...Dünsten	Blattmangold mit Lauch	S. 401
	Blattspinat mit Pinienkernen	S. 400
	Junge Erbsen französische Art	S. 405
	Ratatouille	S. 406
	Süsssaure Pilze	S. 407
...Glasieren	Gurken	S. 401
	Karotten	S. 402
	Knollensellerie	S. 402*
	Randen	S. 404
	Zweifarbige Karotten	S. 402*
...Sieden	Grüne Spargeln mit Malteser Sauce	S. 390*
	Krautstiele an Rahmsauce	S. 389
...Schmoren	Brüsseler sautiert	S. 395*
	Fenchel mit Kräutern	S. 396*
	Fenchel mit Saisonpilzen	S. 396*
	Lattich mit Gemüse	S. 396
	Pak-Choi	S. 396*
	Rotkohl	S. 397
	Stangensellerie mit Gemüsewürfelchen	S.398*
...Gefüllte Gemüse	Champignons	S. 425
	Kohlköpfchen	S. 433
	Zucchetti	S. 429

Mit einem (*) versehene Seitenangaben sind adäquat (gleichermassen) umzusetzen.

Korrektes, selbstständiges Herstellen von Gemüsegerichten mit der Garmethode...		
Trockenhitze- Trockene Garmethoden	Gerichteauswahl:	
... <i>Gratinieren</i>	Gefüllte Tomaten provenzalische Art	S. 409
... <i>Grillieren</i>	Auberginenscheiben mit rotem Peperonicoulis	S. 422
... <i>Sautieren</i>	Auberginen im Ei mit Kräutern	S. 416
	Sellerie-Piccata mit bunten Peperonistreifen	S. 419*
	Wok-Gemüse	S. 421
	Zucchetti mit Rucolapesto	S. 417

Süssspeisen

Die Gerichteliste der Süssspeisen ist Rezeptbuch-Pauli (3. Auflage) basiert, jedoch nicht komplett.

Aromen oder Hauptzutaten können in abgeänderter Form verlangt werden.

Korrektes, selbstständiges Herstellen von Süssspeisen nach der verlangten Vorgabe...

Pâtisserie / Produktions- Mise-en-place	Grundelemente / Gerichteauswahl:	
<i>...Teige</i>	Backteig / Bierteig	S. 756
	Brandteig für Süssspeisen	S. 758
	Geriebener Teig	S. 758
	Strudelteig	S. 763
	Zuckerteig	S. 765
<i>...Massen</i>	Genueser Biskuit	S. 765
	Löffelbiskuit	S. 767
	Kalte Schneemasse	S. 767
	Rouladenbiskuit	S. 768
	Warme Schneemasse	S. 769
<i>...Saucen</i>	Kalte Fruchtsaucen	S. 776
	Warme Fruchtsaucen	S. 776
	Rotweinsauce	S. 777
	Vanillesauce	S. 778
	Warme Weinschaumsauce	S. 778
	Schokoladenrosetten	S. 879

Aromen oder Hauptzutaten können in abgeänderter Form verlangt werden.

Korrektes, selbstständiges Herstellen von Süßspeisen nach der verlangten Vorgabe...		
Kalte Süßspeisen	Gerichteauswahl:	
<i>...pochierte Cremes</i>	Creme französische Art	S. 786
	Gestürzte Karamellcreme	S. 786
<i>...Mousses und Schäume</i>	Apfelmousse	S. 790
	Erdbeermousse	S. 792
	Mango-Joghurt-Espuma	S. 793
	Schokoladenmousse	S. 791
<i>...gestürzte Getreidepuddinge</i>	Flammeri mit Erdbeeren	S. 787
	Griess Viktoria	S. 788
	Reis Kaiserinart	S. 789
<i>...Rahm- und Cremesüßspeisen</i>	Charlotte königliche Art	S. 796
	Charlotte russische Art	S. 798
Kalte Süßspeisen	Gerichteauswahl:	
<i>...diverse kalte Süßspeisen</i>	Creme katalanische Art	S. 805
	Erdbeerquarkschnitte	S. 806
	Panna cotta	S. 808
	Tiramisu	S. 810
Warme Süßspeisen	Gerichteauswahl:	
<i>...warme Puddinge</i>	Auflaufpudding	S. 819
	Frankfurter Pudding	S. 824
<i>...Teigsüßspeisen</i>	Apel im Schlafrock	S. 818
	Apfelstrudel	S. 816
	Birnenjalousie	S. 820
<i>...weitere warme Süßspeisen</i>	Apfelcharlotte	S. 815
	Früchtegratin	S. 827
Gefrorene Süßspeisen	Gerichteauswahl:	
<i>...Eisarten mit Bewegung hergestellt</i>	Aprikosenglace	S. 836
	Vanilleglace	S. 848
	Zitronensorbet	S. 849
<i>...Eisarten ohne Bewegung hergestellt</i>	Eisaufguss Grand-Marnier	S. 839
	Rahmgefrorenes mit Schokolade	S. 843
	Schaumgefrorenes mit Cassis	S. 846
<i>...Eisarten im Pacojet hergestellt</i>	Basilikumglace	S. 837
	Himbeersorbet	S. 840
	Joghurtglace	S. 840

Aromen oder Hauptzutaten können in abgeänderter Form verlangt werden.

Korrektes, selbstständiges Herstellen von Süßspeisen nach der verlangten Vorgabe...		
Kuchen und Torten	Gerichteauswahl:	
<i>...Kuchen und Torten</i>	Apfelkuchen	S. 852
	Apfelkuchen mit Streusel	S. 852
	Aprikosenkuchen mit Guss	S. 853
<i>...Konfekt</i>	Amaretti	S. 868
	Butter-S	S. 880
	Brownies	S. 869
	Haselnuss-Cantucci	S. 871
	Haselnussmakronen	S. 872
	Kokosmakronen	S. 874
	Kokos-Tuiles	S. 875
	Ochsenaugen	S. 877
	Sablés	S. 878
	Spitzbuben	S. 880
	Schokoladenrosetten	S. 879
	Vanillegipfel	S. 881
	Vanillemüschi	S. 882
Garnituren	Auswahl:	
	Drei verschiedene Früchte-Pulpe	
	Couverture dunkel, temperiert	
	Geschlagener Vollrahm im Dressiersack	
	Grund-Mise en place von Obst/Kräutern	
	Glasurmasse	
	Isomalt	
	Verschiedenes Beerenobst	

Wichtige Hinweise

Rezeptangaben mit einem ()*

Viele Rezepturen sind mit eine (*) versehen. Das bedeutet, dass das angegebene Gericht nicht eins zu eins aus dem aktuellen Rezeptbuch übernommen wurde.

Das betroffene Gericht ist modifiziert, Grundlage (Basis) ist aber die angegebene Rezeptseite. Wichtige Informationen sind in den entsprechenden Aufgabenstellungen des Pflichtprogramms ergänzend vermerkt. Ein Beispiel dazu:

Ungarisches Gulasch mit Lauchstroh, S. 593 (*)

Lauchstroh = Lauch in Streifen schneiden, mehlieren und anschliessend frittieren.

Rezepthinweise

Weiter kann anstelle eines Rezeptes auch einfach ein Rezepthinweis erfolgen, wie nachfolgendes Beispiel aufzeigt:

Couscous:

Pfannenfertig: 200g / Garmethode: Dünsten

Gehackte Schalotten und Knoblauch in Olivenöl dünsten, Couscous zugeben.

Mit der doppelten Menge Gemüsefond auffüllen, durchrühren und quellen lassen. Der Couscous ist gar, wenn er alle Flüssigkeit aufgesogen hat und die Körner beim Lockern nicht klumpen.

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

Chefexperten: M. Breu, R. Fuchs, M. Hänslı, D. Inauen, K. Suter, D. Züllig

Chefexperte & Fachberater: U. Müller