

## Merkblatt Süssspeisen-Dossier «Kürprogramm» für das QV Küchenangestellte/Küchenangestellter EBA 2018

### BERUFSKENNTNISSE «PRAKTISCHE ARBEITEN» KÜRPROGRAMM

- Zu jedem Kürgericht müssen 3 Dossiers erstellt werden, **eines davon bleibt in Ihrem Besitz**, dieses Dossier müssen Sie am praktischen Prüfungstag mitnehmen. **Zwei Dossiers müssen** Sie bis zum **30. März 2018** der Berufsfachschullehrperson am GBS St.Gallen abgeben.
- Aufbau Dossier: (Als Mäppli, keine einzelnen Blätter!)
  - a) Ein Titelblatt (Kürgericht Nummer, mit Name des Ausbildungsbetriebs, Ihr Name und Vorname und einem Foto des angerichteten Kürgerichts)
  - b) Sämtliche Rezepte für das Kürgericht auf AVOR-Blätter aufgeführt
  - c) Rezept für ein Konfekt (auf AVOR-Blatt)
  - d) Komplette Bestellung für das jeweilige Kürgericht
  - e) Arbeits- und Zeitplan für das Kürgericht
- Das Dossier ist zusammengebunden oder in einem Mäppli abzugeben.
- Ein erster Entwurf der 3 Kürgerichte ist in der Woche 06 (erster Schultag nach den Winterferien) in die Berufsschule mitzubringen.

#### Zeitlicher Aspekt / 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 Berufsfachschullehrperson als Dossier in zweifacher Ausführung am GBS St.Gallen bis zum **30. März 2018** ein.

Anschliessend dürfen Ihre Süssspeisen-Vorschläge<sup>1</sup> nicht mehr geändert werden!

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