

Handbuch zur Wegleitung des Qualifikationsverfahrens 2021

Küchenangestellte / Küchenangestellter EBA nach BIVO-Softrevision 2012

Informationen zuhanden
Berufsbildner und Kandidaten



INHALTSVERZEICHNIS	2
Allgemeine Informationen zum Qualifikationsverfahren	3
Formulierungen m/w	3
Prüfungsleitung	3
Durchführungsort	3
Vorgehen bei Krankheit oder Unfall	3
Unredlichkeit und Prüfungsversäumnis	4
Vorzeitiges Verlassen der Prüfung	4
Wiederholungen	4
Toiletten	4
Änderungen / Anpassungen	4
Gewichtung der Qualifikationsbereiche im Detail	5
Qualifikationsbereich «Praktische Arbeit» (VPA)	6
Einführung vorgegebene praktische Arbeit VPA	6
Prüfungsgerichte	6
Lern- und Leistungsdokumentation	6
Erwartungen an den Kandidaten	7
Zwingende Vorgaben	7
Prüfen der Pflichtgerichte (Pflichtprogramm)	8
Prüfen der Süßspeise aus dem Kürprogramm	9
Details zur Umsetzung für die Süßspeisengerichte	9
Warenkorb für das QV Küchenangestellte/r EBA	10
Coaching der betrieblichen Arbeitsprozesse	11
Zeitplan für den Tagesablauf (ohne Gäste)	13
Beispiel eines Arbeitsplanes	14
Bewertungen und Zuschläge	15
Qualifikationsbereich «Berufskennnisse»	16
Grundlagen	16
Berufskennnisse mit schriftlicher Prüfung	16
Berufskennnisse mit mündlicher Prüfung	17
Details zum Qualifikationsbereich «Berufskennnisse»	18
Qualifikationsbereich «Allgemeinbildung»	19
Einleitung	19
Richtlinien	19
Bestehen, Notenberechnung, Notengewichtung	20
Notenskala	20
Rundungsregeln für Noten	20
Bereichsnoten	21
Ausweise und Titel	21
Prüfungsergebnisse	22
Fähigkeitsattest	22
Bestimmungen	22
Experten-Kernteam	23
Organigramm des Experten-Kernteam	23
Botschafter	24
Adressliste der Botschafter	24
Anhang	25
Weitere Informationen zur Prüfungsvorbereitung	25

Allgemeine Informationen zum Qualifikationsverfahren

Formulierungen m/w

Die weibliche Form ist in der männlichen enthalten.

Prüfungsleitung

Die Prüfungsleitung obliegt dem Kantonalen Gewerbeverband St.Gallen (KGV)¹.
Für die Prüfungsdurchführung ist die Hotel & Gastro *formation* SG AR AI FL verantwortlich.

Durchführungsort

Die Qualifikationsbereiche «Praktische Arbeit» und «Berufskennnisse» werden durch die Hotel & Gastro *formation* St.Gallen organisiert und wie folgt durchgeführt:

- «Praktische und mündliche Arbeit» an der Fürstenlandstrasse 45, CH-9000 St. Gallen
- «Berufskennnisse» gemäss separatem Aufgebot.

Vorgehen bei Krankheit oder Unfall

Kandidaten die nicht zum Qualifikationsverfahren antreten können, legen diese nach Wegfall des Hinderungsgrundes gemäss VbGb (Art. 17, Art. 20 sowie Art. 21)² ab.

- Als Entschuldigung für das Fernbleiben an der Prüfung gilt **einzig eine ärztlich bescheinigte Krankheits- oder Unfallmeldung**.
- In jedem Fall ist die Hotel & Gastro *formation* St.Gallen unverzüglich zu benachrichtigen.
- Das Arztzeugnis ist an die Hotel & Gastro *formation* St.Gallen einzusenden.
- Nachträglich geltend gemachte Hinderungsgründe werden **nicht** anerkannt.

Plötzliche Notfälle (gesundheitlicher Art/Anreiseschwierigkeiten) müssen am Prüfungstag ab 07:00 Uhr gemeldet werden.

Die entsprechende Telefonnummer ist im **Prüfungsaufgebot** vermerkt.

¹ Bundesgesetz über die Berufsbildung (Berufsbildungsgesetz, BBG) Art. 40 in Kraft seit dem 1. Januar 2004.

² Verordnung des SBFJ über die berufliche Grundbildung (Berufsnummer 79022) in Kraft seit dem 1. Januar 2005. Die Bestimmungen über Qualifikationsverfahren, Ausweise und Titel (Artikel 17 bis 22) sind seit dem 1. Januar 2007 in Kraft.

Unredlichkeit und Prüfungsversäumnis

Das Amt für Berufsbildung³ ordnet Massnahmen gegen Personen an, die am Qualifikationsverfahren unerlaubte Hilfe angenommen haben, sich unredlich verhalten haben oder ohne wichtigen Grund nicht oder verspätet zum Qualifikationsverfahren oder zu Teilen davon angetreten sind.

Das Amt kann einen Verweis erteilen, einen Notenabzug verfügen oder die Prüfung im betreffenden Bereich (Fach) oder das ganze Qualifikationsverfahren ungültig erklären. Eine ungültig erklärte Prüfung gilt als abgelegt. Eine Wiederholung gilt als zweite Prüfung im Sinne VbGb (Art. 20 Abs. 1 und 2).

Vorzeitiges Verlassen der Prüfung

Abgabe aller Papiere (Aufgabenstellungen / Lösungen / Notizpapier).
Die Uhrzeit wird durch die Aufsicht notiert.

Wiederholungen

Die Wiederholung des Qualifikationsverfahrens richtet sich nach BBV (Art. 33 Abs. 1 und 2)⁴, EG-BB (Art. 22 Abs. 1)⁵, sowie VbGb (Art. 20 Abs. 1 und 2).

Eine nicht bestandene Abschlussprüfung kann:

- a) frühestens nach einem halben Jahr wiederholt werden;
- b) frühestens nach einem weiteren Jahr ein zweites Mal wiederholt werden.

Bereits früher bestandene Teile müssen nicht wiederholt werden.

Toiletten

Es darf jeweils nur eine Person den Prüfungsraum verlassen. Dokumente oder Handy mitzunehmen bzw. hineinzubringen ist nicht erlaubt und führt bei Zuwiderhandlung zum sofortigen Prüfungsausschluss beim betroffenen Qualifikationsbereich!

Änderungen / Anpassungen

Diese können durch den kantonalen Prüfungsleiter (KGV St.Gallen) und den Experten-Obmann jederzeit und ohne separate Vorankündigung vorgenommen werden.

³ Berufsbildungsverordnung, (BBV, Art. 34 Abs. 1 und 2)

⁴ Verordnung über die Berufsbildung (Berufsbildungsverordnung, BBV), diese Verordnung ist seit dem 1. Januar 2004 in Kraft.

⁵ Einführungsgesetz zur Bundesgesetzgebung über die Berufsbildung (EG-BB) des Kantons St.Gallen vom 23. September 2007.

Gewichtung der Qualifikationsbereiche im Detail

40%	Praktische Arbeiten	Position 1: Kalte Vorspeise oder Suppe Position 2: Fleisch, Geflügel oder Fisch Position 3: Stärkebeilage, Gemüse Position 4: Süßspeisen Position 5: Wirtschaftlichkeit, Hygiene, Arbeitssicherheit
20%	Berufskennntnisse <i>schriftlich</i> → <i>schriftlich</i> → <i>mündlich</i> →	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 SBFI vormals BBT)

Qualifikationsbereich «Praktische Arbeit» (VPA)

Einführung vorgegebene praktische Arbeit VPA

Folgende Seiten geben Auskunft über sämtliche prüfungsrelevanten Details über den Tagesablauf. Änderungen durch die Chefexperten sind möglich und müssen entsprechend respektiert werden.

Der zu prüfende Qualifikationsbereich umfasst als vorgegebene «Praktische Arbeit» (VPA) den Umfang von 4 Stunden (240 min.) ohne Pause, gestützt auf die im Bildungsplan formulierten Leit-, Richt- und Leistungsziele sowie gemäss Wegleitung über das Qualifikationsverfahren. Die einzelnen Positionen umfassen die Leistungsziele aus Betrieb und überbetrieblichen Kurse, mit denen die Fachkompetenzen sowie die zugehörigen Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen in den verschiedenen Arbeitsprozessen gefördert werden.

Pflichtprogramm: Pos. 1: Kalte Vorspeise oder Suppe
Pos. 2: Fleisch, Geflügel oder Fisch
Pos. 3: Stärkebeilage, Gemüse

Kürprogramm: Pos. 4: Süssspeise⁶
Pos. 5: Wirtschaftlichkeit / Hygiene /

Prüfungsgerichte

Die Prüfungsgerichte des Pflichtprogrammes werden aus der aktuellen Ausgabe des Rezeptbuchs der Küche von Pauli zusammengestellt.

Die Lern- und Leistungsdokumentation, die Fachliteratur, die eigenen Rezepte aus dem Betrieb und die Unterlagen der überbetrieblichen Kurse dürfen als Hilfsmittel verwendet werden.

Die Gerichte für die Süssspeise können aus der Lern- und Leistungsdokumentation entnommen werden.

Sämtliche Gerichte werden für 4 Personen zubereitet.

Lern- und Leistungsdokumentation

Die Lernenden führen eine Lern- und Leistungsdokumentation, in der sie laufend alle wesentlichen Arbeiten, die erworbenen Berufskennnisse und ihre Arbeitserfahrungen festhalten.

Der Berufsbildner kontrolliert, unterzeichnet und bespricht mit dem Kandidaten die Lern- und Leistungsdokumentation mindestens einmal pro Quartal.

Die komplette Dokumentation darf beim Qualifikationsverfahren «Praktische Arbeit» und auch bei der Prüfung «Berufskennnisse mündlich» bei der Koch- und Lebensmittelkunde als Hilfsmittel verwendet werden.

⁶ Die Aufgabenstellung für die Süssspeisen ist auf der Homepage von Gastro formation SG AR AI FL (<http://www.gastroformation.ch>) abrufbar und wird in der Gerichteliste für Küchenangestellte/Küchenangestellter EBA ausgewiesen.

Erwartungen an den Kandidaten

Küchengeräte/Küchenapparate/Küchenmaschinen:

Die Lernenden haben die Möglichkeit, während den Einführungskursen sämtliche Küchengeräte, Küchenapparate und Küchenmaschinen zu bedienen.

Während dem Qualifikationsverfahren «Praktische Arbeit» dürfen die Kandidaten Geräte, Apparate und Maschinen einsetzen, welche sie selbstständig bedienen können.

Nicht zugelassen sind Geschirr (Platten/Teller), Dekorationsgegenstände (Blumen usw.) und Lebensmittel, welche vom Kandidaten zur Prüfung mitgebracht werden.

Spezielle Zutaten für die Süssspeise können vom Chefexperten zugelassen werden.

Anträge sind mindestens einen Monat vor dem Qualifikationsverfahren «Praktische Arbeiten» schriftlich bei der Hotel & Gastro *formation* an der Fürstenlandstrasse 45, CH-9000 St.Gallen einzureichen.

Die Freigabe der mitgebrachten Zutaten erfolgt mündlich am Prüfungstag durch den Chefexperten.

Zwingende Vorgaben

Folgende Artikel müssen durch die Kandidaten an die Prüfung mitgenommen werden:

1 Kochhose, 2 Kochjacken, 2 Schürzen, 2 Torchons, 2 Kochmützen, Foulard sowie Arbeitssicherheitsschuhe, Messerkoffer mit persönlichen Messern, persönliche Werkzeuge, Notizblock, Schreibzeug, Taschenrechner.

Sind Sie besorgt, dass Ihre Berufskleidung sauber, korrekt und vollständig ist (inkl. Ersatzwäsche).

Vollständige Lern- und Leistungsdokumentation mit:

- **persönlichen Rezepten und Warenbezugsliste und Zeitplan pro Süssspeise in dreifacher Ausführung** (Eigenes für den Kandidaten)
- **eine Arbeitsvorbereitung (Avor-Blatt)⁷ für sämtliche Süssspeisen gemäss der Aufgabenstellung⁸ für die Süssspeisen mit Skizzen oder Fotos**
- **das Avor-Blatt (als fertige Vorlage downloadbar) kann auch selber erstellt werden. Dieses muss jedoch mit denselben Inhaltspunkten des empfohlenen Avor-Blattes versehen sein**

sowie jeweils eine aktuelle Ausgabe vom Pauli Lehrbuch der Küche und Pauli Rezeptbuch.

⁷ Arbeitspläne und Avorlisten sind bei Hotel & Gastro *formation* in Weggis via Homepage (http://www.hotelgastro.ch/download.cfm?ID_n=366&unter=366&haupt=95&language=1) zur Verfügung gestellt.

⁸ Die Aufgabenstellung für die Süssspeisen ist auf der Homepage von Gastro *formation* SG AR AI FL (<http://www.gastroformation.ch>) abrufbar.

Prüfen der Pflichtgerichte (Pflichtprogramm)

- Das Pflichtprogramm besteht aus einer kalten Vorspeise oder Suppe, einem Fleisch-, Geflügel- oder Fischgericht, einer Stärkebeilage und einer Gemüsebeilage.
- Das Zusammensetzen der Prüfungsgerichte zum Pflichtprogramm ist Sache der jeweiligen kantonalen Prüfungsinstanz. Das Pflichtprogramm wird den Kandidaten erst im Rahmen der Position 1 mitgeteilt. Als Basis der Gerichte dient die aktuelle Ausgabe des Rezeptbuches der Küche von E. Pauli.
- Im Kandidatendossier können die Rezepte der Pflichtprogramm-Gerichte bereits enthalten und mengenmässig angepasst sein. Die Basis dafür bildet das Pauli-Rezeptbuch. Den Kandidaten steht es frei diese oder eigene Rezepte zu verwenden.
- Das Reinigen / das Parieren, Binden und Schneiden von Fleischstücken / das Schneiden von Gemüsen und Obst; wird nach wie vor geprüft jedoch aus ökonomischen Gründen nur noch mit den in den Gerichten vorkommenden Produkten und im Rahmen der erforderlichen Tätigkeiten.
- Die Grundfonds werden in ausreichender und guter Qualität von der Prüfungsorganisation zur Verfügung gestellt. Eine „Verbesserung“ derselben durch Einkochen, Zugabe von angefallenen Parüren oder Ergänzung mit vorhandenen CF-Produkten ist fakultativ (freiwillig).
- Der durch die obigen Erleichterungen erzielte Zeitgewinn wird zu Gunsten der gestiegenen Anforderung im Bereich Arbeitsorganisation und Hygiene am Arbeitsplatz eingesetzt.

Prüfen der Süssspeise aus dem Kürprogramm

Für jede Prüfungsperiode wird durch die Prüfungskommission eine **Aufgabenstellung für die Süssspeise⁹** zusammengestellt und ca. 5 bis 6 Monate im Voraus bekannt gegeben.

Die drei möglichen Süssspeisengerichte (Kürgerichte) werden jeweils einzeln als Kürgerichte 1, 2 und 3 charakterisiert.

Details zur Umsetzung für die Süssspeisengerichte

Die inhaltlichen Angaben zu den Details sind verbindlich, ebenso die dazugehörigen zwingend ausführbaren Arbeitsanweisungen.

BERUFSKENNTNISSE «PRAKTISCHE ARBEITEN» KÜRPROGRAMM

- Zu jedem Kürgericht müssen 3 Dossiers erstellt werden, **eines davon bleibt in Ihrem Besitz**, diese Dossiers müssen Sie am praktischen Prüfungstag mitnehmen. **Zwei Dossiers müssen** Sie bis zum **26. März 2021** 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 drei Kürgerichte ist in der Woche 06 (erster Schultag nach den Winterferien) in die Berufsschule mitzubringen.

Am Prüfungstag wird eines dieser Kürgerichte eingesetzt.

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

Sie reichen zu diesen drei Aufgabenstellungen Ihre Süssspeisen-Vorschläge mit allen von Ihnen benötigten Rezepturen (inkl. Ihrem gewählten Konfekt und deren Warenbezugsliste mit Grobbestellmenge) Ihrer Berufsfachkunde-Lehrperson als Dossier in **zweifacher** Ausführung am GBS St.Gallen bis zum **26. März 2021** ein.

Anschliessend dürfen Ihre Süssspeisen-Vorschläge¹⁰ nicht mehr geändert werden!

⁹ Die Aufgabenstellung für die Süssspeisen ist auf der Homepage von Gastro *formation* SG AR AI FL (<http://www.gastroformation.ch>) abrufbar und wird durch die Berufsfachschullehrperson am GBS St.Gallen abgegeben und besprochen.

¹⁰ Die Vorschläge müssen in zweifacher Ausführung abgegeben werden. Verspätete Abgabe, oder unvollständig eingereichte Unterlagen (Rezeptur, Bestellliste), können im Vorbereitungsstadium einen Abzug zur Folge haben!

Warenkorb für das QV Küchenangestellte/r EBA

Menge	Einheit	Molkereiprodukte
	kg	Butter, Kochbutter
	kg	Blanc Battu
	kg	Joghurt, nature
	Tube	Kondensmilch
	kg	Quark
	kg	Ricotta
	kg	Saurer Halbrahm
	Liter	Vollmilch
	Liter	Vollrahm 35%
Eier und Eierprodukte		
	Stück	Eier, frisch 50+
	Liter	Eigelb, pasteurisiert
	Liter	Eiweiss, pasteurisiert
	Liter	Vollei, pasteurisiert
Frische Kräuter und Gewürze		
	Bund	Minze
	Stück	Vanilleschote
	Bund	Zitronenmelisse
Frisches Obst		
	kg	Apfel, Jonagold
	kg	Apfel, grün (sauer)
	kg	Apfel, rot (süss)
	kg	Bananen, reife
	kg	Beeren nach Angebot
	kg	Birne
	kg	Erdbeeren
	Stück	Limes
	Stück	Mango
	kg	Passionsfrucht
	Stück	Zitrone
Tiefgekühltes Obst		
	kg	Aprikosen
	kg	Heidelbeeren
	kg	Himbeeren
Hartschalenobst / Kerne		
	kg	Haselnüsse, ganz
	kg	Haselnüsse, gemahlen
	kg	Kokosnuss, geraspelt
	kg	Mandeln, gehobelt
	kg	Mandeln, ganz
	kg	Mandeln, gemahlen
	kg	Pinienkerne
	kg	Pistazienkerne
	kg	Sesamsamen, schwarz

Menge	Einheit	Konditoreiartikel
	kg	Aprikosenmarmelade
	kg	Couverture, dunkel, Vanille
	kg	Couverture, Milch
	kg	Couverture, weiss
	kg	Honig
	g	Kaffeebohnen
	kg	Kakaopulver
	kg	Puderzucker
	kg	Zucker, brauner
	kg	Zucker, Kristall
Mehle und Stärke		
	kg	Kartoffelstärke
	kg	Maisstärke (Maizena)
	kg	Reismehl
	kg	Weissmehl
Weine und Spirituosen		
	kg	Cognac
	kg	Grand Marnier
	kg	Portwein
	kg	Rum
	kg	Wein, rot
	kg	Wein, weiss
	kg	Whisky
Hilfsmittel und Zutaten		
	kg	Agar-Agar
	g	Backpulver
	g	Blattgelatine
	kg	Filo Teig
	g	Grüner Tee (Matchapulver)
	kg	Glucose
	g	Xanthan
	kg	Isomalt Zucker
Würzmittel / Sauen		
	Liter	Balsamico-Sirup zur Verzierung
	Liter	Essig, Balsamico dunkel
	Liter	Essig, Balsamico hell

Coaching der betrieblichen Arbeitsprozesse

„Coaching“ der Begriff aus dem Englischen heisst eigentlich nichts Anderes als betreuen.

- ✓ Der Experte stellt sich dem Kandidaten vor und erkundigt sich nach dessen Süssspeisengericht (Kürgericht).
- ✓ Der Kandidat gibt die Warenbestellliste für das Süssspeisengericht (Kürgericht) ab.
- ✓ Der Kandidat hat das Rezept für die gemäss «Aufgabenstellung für die Süssspeise» auf den Avor-Listen oder selbst erstellten Blättern mit sämtlichen Angaben inkl. Skizze des Gerichtes oder Foto erfasst.
- ✓ **Sollte der Kandidat keine Rezepte vorbereitet mitbringen, so hat er diese im Coaching zu erstellen.**
- ✓ **Dem Kandidaten wird ohne vollständige Rezepturen zu allen Gerichten der Zutritt in die Küche verwehrt.** Der daraus entstehende zeitliche Verlust geht voll und ganz zu Lasten des Kandidaten, wobei vorgegebene Pausen einzuhalten sind.
- ✓ Die Rückseite der Avor-Blätter dürfen für Notizen benutzt werden wie zum Beispiel für die Prüfung der Prüfungsgespräche.
- ✓ Der Experte übergibt und erläutert gegebenenfalls die Aufgaben aus dem Pflichtprogramm dem Kandidaten.
- ✓ Der Kandidat darf während der Planung eigene Rezepte¹¹ heraussuchen, den Arbeitsplan¹² schreiben und dabei jederzeit seinen Experten ansprechen und allfällige Fragen stellen.
- ✓ Ziel der Betreuung ist es, dass der Experte und der Kandidat die Prüfungsaufgaben so miteinander besprochen haben, dass eventuelle Abweichungen vom Lehr- & Rezeptbuch Pauli geklärt werden können.
- ✓ Der Experte kann Änderungsvorschläge bewilligen.
Der Experte muss sich für eine Ablehnung einer Änderung nicht rechtfertigen.
- ✓ Allfällige Abweichungen bei Änderungen sind vom Experten schriftlich festzuhalten und werden dem Co-Experten mitgeteilt.
- ✓ Die geforderten Garmethoden sind beim Pflichtprogramm wie auch beim Kürprogramm zwingend einzuhalten, der Kandidat darf aber eigene Rezepte verwenden.

¹¹ Diese werden grundsätzlich durch die Hotel & Gastro *formation* St.Gallen für das Pflichtprogramm zur Verfügung gestellt, den Kandidaten steht es frei diese oder eigene Rezepte zu verwenden.

¹² Der Arbeitsplan ist ein obligatorischer Bestandteil des Qualifikationsverfahren «Praktische Arbeit» und fliesst in die Bewertung ein, dieser wird von der Hotel & Gastro *formation* in Weggis via Homepage (www.hotelgastro.ch) zur Verfügung gestellt.

- ✓ Der Zeitplan ist zwingend einzuhalten. Kandidaten, die früher mit der Planung fertig sind, dürfen die Küche nicht früher betreten.
- ✓ Experten ist es nicht gestattet, eigene Rezepte oder Menüänderungen einzubringen.
- ✓ Experten sind nicht befugt, Temperatur- oder Zeitangaben dem Kandidaten mitzuteilen. Der technische Leiter nimmt genaue Angaben zu Einstellungen bei Gerätschaften (z.B. Kombisteamer) entgegen und stellt diese wie vom Kandidaten gewünscht entsprechend ein. Die Verantwortung liegt dabei beim Kandidaten.
- ✓ Für sämtliche Entscheidungen wie zum Beispiel: Rezeptwahl, Zeitplan, Garzeiten, Wahl und Bedienung von Geräten und Maschinen usw., handeln die Kandidaten in Eigenverantwortung.
- ✓ Nach der Kontrolle der Mise en place sind die Experten nicht mehr befugt, Auskünfte zu erteilen.
- ✓ Mit dem Qualifikationsstart «Praktische Arbeit» (Pflicht- und Kürprogramm) werden Auskünfte nur noch durch den Chefexperten oder den technischen Leiter erteilt.
- ✓ Die Schlussbesprechung (QV-Feedbackblatt wird durch die Kandidaten ausgefüllt) dient nur zur Feststellung organisatorischer Mängel. Es darf nicht auf die Ergebnisse der Kandidaten eingegangen werden.
- ✓ Nach Beendigung des Qualifikationsverfahrens «Praktische Arbeit» gilt für den Chefexperten und die Experten sowie für alle anwesenden Personen die absolute Schweigepflicht!
- ✓ Nach der Verabschiedung verlassen die Kandidaten umgehend das Gebäude, in welchem das Qualifikationsverfahren «Praktische Arbeit» stattgefunden hat.
- ✓ Es dürfen keinerlei Auskünfte über Resultate oder allfällige Mängel gegeben werden.

Zeitplan für den Tagesablauf (ohne Gäste)

Zeit	Ablauf für 8 Kandidaten
07:30	Eintreffen der Kandidaten / Umziehen
20 Min.	07:40 - 08:00 1. Begrüssung durch den Qualifikationsleiter 2. Beziehen des Arbeitsplatzes 3. Besichtigung des Angebotes für die Aufgabenstellung des Kürprogramm
5 Min.	08:00 - 08:05 Expertenzuteilung
30 Min.	08:05 - 08:35 Start des Qualifikationsverfahren Übergabe Prüfungsaufgaben / Coaching: <ul style="list-style-type: none"> Der Kandidat erhält die Aufgabenstellungen zum: Pflichtprogramm (kalte Vorspeise oder Suppe, Hauptgang mit Stärkebeilage und Gemüse) und dem Kürprogramm (Süssspeise). Der Kandidat stellt alle notwendigen Rezepte zusammen. Der Kandidat erstellt den Arbeits- und Zeitplan. Der Kandidat darf während dieser Zeit Fragen stellen zu seinen Prüfungsaufgaben stellen.
55 Min.	08:35 - 09:30 Vorbereitungsarbeiten in der Küche: <ul style="list-style-type: none"> Der Kandidat erstellt die Mise en place und arbeitet dabei gemäss seinem Arbeits- und Zeitplan.
15 Min.	09:30 - 09:45 Pause
120 Min.	09:45 - 11:45 Zubereiten der Gerichte: <ul style="list-style-type: none"> Herstellung sämtlicher Gerichte aus dem Pflicht- und Kürprogramm. Dabei versucht der Kandidat seinen Arbeits- und Zeitplan umzusetzen.
20 Min.	11:45 - 12:05 Schicken der kalten Vorspeise oder Suppe (4 Teller / 4 Tassen)
25 Min.	12:05 - 12:30 Schicken des Hauptgerichtes mit Stärkebeilage und Gemüse (4 Teller)
15 Min.	12:30 - 12:45 Schicken der Süssspeise mit Konfekt aus dem Kürprogramm (4 Portionen) <ul style="list-style-type: none"> Lebensmittel fachgerecht abräumen > Arbeitsplatz / Posten reinigen
12:45	Ende des Qualifikationsverfahren
12:50	Umziehen > Feedbackblatt ausfüllen
13:15	Mittagessen der Kandidaten unter Betreuung
anschliessend	Verabschiedung im Plenum, Hinweis auf das umgehende Verlassen des Gebäudes

Die Grundlage der praktischen Arbeiten sind der Bildungsplan und das Pauli Rezeptbuch der Küche.

Die Gerichte werden jeweils für 4 Personen zubereitet.

Beispiel eines Arbeitsplanes

Arbeitsplan Tätigkeiten	Zeit	Suppe / Vorspeise	Hauptgang	Stärkebeilage	Gemüse	Süssspeise
Arbeitsbeginn	08:35					
	08:50					
	09:00					
	09:10					
Mise en Place zeigen	09:25					
Pause 09:30 bis 09:45	09:30					
	09:45					
	09:50					
	10:00					
	10:10					
	10:20					
	10:30					
	10:40					
	10:50					
	11.00					
	11:10					
	11:20					
Präsentation: Suppe / Vorspeise	11:45					
Präsentation: Hauptgericht	12:05					
Präsentation: Süssspeise mit Konfekt	12:30					
Ende QV	12:45					

Bewertungen und Zuschläge

Servicezeiten der Prüfungsgerichte:

- Sämtliche Gerichte haben ein Schickzeitfenster gemäss praktischem Arbeitsplan/Tagesablauf.
- Im Bereich der **Präsentation** werden verspätet geschickte Gerichte mit einem Punktzuschlag bewertet.
- Der entsprechende Punktezuschlag ist gemäss Expertenprotokoll von «ExpertAdmin®» der Firma Inforis AG.
- Im Bereich der **Degustation** werden jene Gerichte, welche bis zu diesem Zeitpunkt hergestellt, aber nicht angerichtet wurden für die Bewertung Noten relevant.
- Die Degustation erfolgt durch zwei Experten mit der entsprechenden Benotung und unter Einbezug des Chefexperten direkt in der Küche (am Herd).

Qualifikationsbereich «Berufskennntnisse»

Grundlagen

Dieser Qualifikationsbereich¹³ wird gegen Ende der beruflichen Grundausbildung geprüft. Der zeitliche Rahmen für den Qualifikationsbereich «Berufskennntnisse» liegt bei 2,5 Stunden. Die Kandidaten werden schriftlich und mündlich geprüft. Folgende Positionen werden dabei unterschieden:

Position 1: Betriebskunde, Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz, Fachrechnen

Position 2: Ernährungslehre, Menükunde

Position 3: Lebensmittel- und Kochkunde

Berufskennntnisse mit schriftlicher Prüfung

Die Prüfung findet wie folgt statt:

Der Qualifikationsbereich schriftlich umfasst drei Situationen auf je einem separaten Prüfungsbogen (Aufgaben und Lösungsteil) und dauert insgesamt 110 Minuten.

Situationen	Zeit	Pos. 1	Pos. 2
Situation 1	40 Min.	Betriebskunde, Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Fachrechnen	Ernährung und Menükunde
Situation 2	40 Min.	Betriebskunde, Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Fachrechnen	Ernährung und Menükunde
Situation 3	30 Min.	Betriebskunde, Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Fachrechnen	Ernährung und Menükunde
TOTAL	110 Min.		

Die schriftlichen Abschlussprüfungen finden gemäss den Vorgaben des Kantons an einem zentralen Prüfungstag für die Grundbildung „Küchenangestellte EBA / Küchenangestellter EBA“ statt.

Das Aufgebot erfolgt separat durch die Hotel & Gastro *formation* St.Gallen und wird an einem zentralen Ort in St.Gallen durchgeführt.

¹³ Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung (Berufsnummer 79022) in Kraft seit dem 1. Januar 2005. Die Bestimmungen über Qualifikationsverfahren, Ausweise und Titel (Artikel 17 bis 22) sind seit dem 1. Januar 2007 in Kraft.

Berufskennnisse mit mündlicher Prüfung

Der Qualifikationsbereich «Berufskennnisse mündlich» umfasst eine Dauer von 40 Minuten.
Aufgeteilt in:

- Lebensmittelkundlicher Teil
- Kochkundlicher Teil

In diesem Teil wird die Lern- Und Leistungsdokumentation miteinbezogen.

	Zeit	
Pos. 3	10 Min.	1. Fachgespräch über einen Eintrag der Lerndokumentation, dabei soll das Prüfungsgespräch über die fünf Prozessschritte geführt werden. Oder ein vertieftes Prüfungsgespräch über ein Teilgebiet (keine Bewertung der Lerndokumentation, nur des Gespräches darüber).
	30 Min.	2. Das Gespräch über die Koch- und Lebensmittelkunde wird praxis- und prozessorientiert durchgeführt; vom Einkauf, Warenannahme/Lagerung, Vorbereitung, Zubereitung und bis zum Verkauf. Das Gespräch beinhaltet keine Aufgaben/Fragen im Zusammenhang der Positionen 1 und 2 (Bildungsplan Küchenangestellte/r EBA). Ein Warenkundebuffet mit Anschauungsmaterial wird dem Kandidaten zur Verfügung gestellt.
TOTAL	40 Min.	

Details zum Qualifikationsbereich «Berufskennntnisse»

1. Die schriftliche Prüfung umfasst 3 einzelne Situationen, welche jeweils aus einem Aufgaben- und einem Lösungsteil bestehen.
Bei jeder Situation ist erkennbar, ob sie 30 oder 40 Minuten dauert.
Die Situationen werden einzeln abgegeben.
2. Innerhalb der Situationen werden keine Fragen, sondern Aufgaben gestellt.
3. Nach der Abgabe der Situationen (nur Aufgabenteil) wird den Kandidaten 10 Minuten Zeit für das Durchlesen bzw. Einlesen der Situation und deren Aufgaben zur Verfügung gestellt.

Vorgehen beim schriftlichen Qualifikationsverfahren:

1. Abgabe des Aufgabenteils mit der Situation 1 zum Einlesen. Die Kandidaten lesen die Situation und die Aufgaben. Während des Einlesens werden die Lösungsteile verteilt.
2. Für das Einlesen erhalten die Lernenden 10 Minuten für den jeweiligen Aufgabenteil.
3. Der erste Teil der Prüfung beginnt, diese dauert 1 x 40 Minuten.
4. Nach dem ersten Teil gibt es eine Pause von 15 Minuten.
5. Abgabe des Aufgabenteils mit der Situation 2 zum Einlesen. Die Kandidaten lesen wiederum die Situation und die Aufgaben. Während des Einlesens wird wiederum der Lösungsteil verteilt.
6. Auch hier erhalten die Kandidaten wiederum für das Einlesen 10 Minuten den Aufgabenteil (Situation 2).
7. Der zweite Teil der Prüfung beginnt und dauert nochmals 40 Minuten.
8. Nach dem zweiten Teil gibt es wiederum eine Pause von 15 Minuten.
9. Abgabe des Aufgabenteils mit der Situation 3 zum Einlesen. Die Kandidaten lesen wiederum die Situation und die Aufgaben. Während des Einlesens wird wiederum der Lösungsteil verteilt.
10. Auch hier erhalten die Kandidaten wiederum für das Einlesen 10 Minuten den Aufgabenteil (Situation 3).
11. Der dritte Teil der Prüfung beginnt und dauert nochmals 30 Minuten.
12. Ist ein Kandidat vor Ablauf der angesagten Endzeit mit seiner Prüfung fertig, gibt er diese einem anwesenden Mitglied des Expertenteams ab und verlässt den Raum.

Der genaue Zeitpunkt für den Start vom nächsten Prüfungsteil wird jeweils zu Beginn des laufenden Teils mündlich bekannt gegeben.

Qualifikationsbereich «Allgemeinbildung»

Einleitung

Das Qualifikationsverfahren setzt sich aus den Elementen Erfahrungsnoten, Vertiefungsarbeit und Schlussprüfung zusammen.

Richtlinien

Gemäss VbGb¹⁴ richtet sich die Abschlussprüfung nach der VMAB¹⁵.

Diese beinhaltet unter anderem:

VMAB Art. 6 Gegenstand

Im Qualifikationsverfahren weisen die Lernenden nach, dass sie die im Schullehrplan konkretisierten Bildungsziele erreicht haben.

VMAB Art. 7 Teilbereiche

Der Qualifikationsbereich der Allgemeinbildung setzt sich aus folgenden Teilbereichen zusammen:

1. der Erfahrungsnote;
2. der Vertiefungsarbeit

¹⁴ Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung (Berufsnummer 79022) in Kraft seit dem 1. Januar 2005. Die Bestimmungen über Qualifikationsverfahren, Ausweise und Titel (Artikel 17 bis 22) sind seit dem 1. Januar 2007 in Kraft.

¹⁵ Verordnung des SBFI vom 27. April 2006 über die Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung (VMAB).

Bestehen, Notenberechnung, Notengewichtung

Gemäss den Vorgaben¹⁶ die lauten:

- Abs. 1 Die Leistungen in den Qualifikationsverfahren werden in ganzen oder halben Noten ausgedrückt. 6 ist die höchste, 1 die tiefste Note. Noten unter 4 stehen für ungenügende Leistungen.
- Abs. 2 Andere als halbe Noten sind nur für Durchschnitte aus den Bewertungen zulässig, die sich aus einzelnen Positionen der entsprechenden Bildungserlasse ergeben. Die Durchschnitte werden auf höchstens eine Dezimalstelle gerundet.
- Abs. 3 Die Bildungserlasse können andere Bewertungssysteme vorsehen.

Notenskala

6,0	Qualitativ und quantitativ sehr gut	3,5	Zwischennote
5,5	Zwischennote	3,0	Schwach, unvollständig
5,0	Gut, zweckentsprechend	2,5	Zwischennote
4,5	Zwischennote	2,0	Sehr schwach
4,0	Den Mindestanforderungen entsprechend	1,5	Zwischennote
		1,0	Unbrauchbar oder nicht ausgeführt

Positions- und Unterpositionsnoten:

- Positionsnoten setzen sich aus Unterpositionsnoten zusammen.
- Für die Ermittlung von Positionsnoten werden Unterpositionen verwendet, (z.B. praktische Prüfung Pos. 1 beinhaltet Pos. 1.01-1.05, 2.03, 2.06).
Deren Resultate werden jeweils beim Zusammenzug auf halbe oder ganze Noten gemäss den Rundungsregeln gerundet.

Rundungsregeln für Noten

Abrunden:

- Beispiel: 4,24 → 4,0 / 4,72 → 4,5

Die zwei Nachkommastellen liegen zwischen 1 und 24 oder 51 und 74
☞ die ganze respektive halbe Note bleibt stehen.

Aufrunden:

- Beispiel: 4,29 → 4,5 / 4,78 → 5,0

Die zwei Nachkommastellen liegen zwischen 25 und 49 oder 75 und 99
☞ es wird auf die nächste halbe respektive ganze Note aufgerundet.

¹⁶ Bundesgesetz über die Berufsbildung (Berufsbildungsgesetz, BBG) Art. 34 Abs. 1 in Kraft seit dem 1. Januar 2004.

Ausserdem die Verordnung über die Berufsbildung (Berufsbildungsverordnung, BVV) Art. 34 in Kraft seit dem 1. Januar 2004.

Bereichsnoten

Die Note jedes Qualifikationsbereiches, der sich aus einzelnen Positionen zusammensetzt, wird als Mittelwert auf eine Dezimalstelle gerundet.

- Ist diese 5 oder höher, wird auf den nächsthöheren Zehntel aufgerundet; ist diese 4 oder tiefer, wird abgerundet.
- Beispiel: 4,17 → Note **4,2** / 4,78 → Note **4,8**
4,14 → Note **4,1** / 4,74 → Note **4,7**

Ausweise und Titel

Wer ein Qualifikationsverfahren erfolgreich durchlaufen hat, erhält gemäss VbGb Art. 22 das eidgenössische Fähigkeitsattest EBA. Das Fähigkeitsattest berechtigt den gesetzlich geschützten Titel «**Küchenangestellte EBA / Küchenangestellter EBA**» VbGb Art. 22 zu führen.

Das Qualifikationsverfahren ist gemäss VbGb Art. 19 Abs.1 bestanden, wenn:

- a. der Qualifikationsbereich «Praktische Arbeit» mit der Note 4 oder höher bewertet wird; und
- b. die Gesamtnote 4 oder höher erreicht wird.

Für die Berechnung der Gesamtnote werden gemäss VbGb (Art. 19 Abs.3) die einzelnen Noten wie folgt gewichtet:

- a. praktische Arbeit: 40%
- b. Berufskennnisse: 20%
- c. Allgemeinbildung: 20%
- d. Erfahrungsnote: 20%

Im Notenausweis werden aufgeführt:

- a) die Gesamtnote;
- b) die Noten jedes Qualifikationsbereiches sowie die Erfahrungsnote.

Prüfungsergebnisse

Aus Gründen des Datenschutzes werden grundsätzlich keine Auskünfte über die Prüfungsergebnisse erteilt. Diese Regelung gilt für alle in die Verarbeitung und Erstellung der Prüfungsergebnisse involvierten Personen.

Fähigkeitsattest

Fähigkeitsattest und Notenausweis werden grundsätzlich den Berufsbildnern der erfolgreichen Kandidaten zugestellt (gemäss kantonalen Richtlinien des Ausbildungsortes). Berufsbildnerinnen und Berufsbildner werden ersucht, die Berufslernenden sofort über das Ergebnis der Prüfung zu informieren. Die Abgabe des Fähigkeitsattests sowie des Notenausweises hat spätestens am letzten Arbeitstag der Lehrzeit zu erfolgen. Im Weiteren sind die Lehrbetriebe verpflichtet, der lernenden Person mit dem Ende der Lehrzeit ein Lehrzeugnis, welches die erforderlichen Angaben über die erlernte Berufstätigkeit und die Dauer der Attest-Ausbildung enthält, auszustellen OR (Art. 346a, Abs.1)¹⁷.

Personen, welche das Qualifikationsverfahren nicht erfolgreich abgeschlossen haben, werden durch die kantonalen Gewerbeverbände oder zuständigen Behörden schriftlich informiert.

Bestimmungen

Änderungen oder Anpassungen können jederzeit und ohne separate Ankündigung durch den Kantonalen Gewerbeverband St.Gallen (KGV), sprich Prüfungsleitung und den Experten-Obmann vorgenommen werden.

¹⁷ SR 220 Bundesgesetz betreffend die Ergänzung des Schweizerischen Zivilgesetzbuches (Fünfter Teil: Obligationenrecht)

Experten-Kernteam

Das Experten-Kernteam hat die Aufgabe, in den verschiedenen Bereichen des Qualifikationsverfahrens die notwendigen Strukturen zu schaffen.

Organigramm des Experten-Kernteam



Kern-Team:
 Expertinnen/Experten für:
 Köchin EFZ / Koch EFZ
 Küchenangestellte EBA
 Küchenangestellter EBA
 SG / AR / AI / FL

Last update: 11.10.2020

Botschafter

Haben Sie Fragen zum Qualifikationsverfahren?

Auf unserer Website <http://www.gastroformation.ch> finden Sie Antworten.

Falls nicht alle Fragen beantwortet werden können?

Unsere Botschafter für den Kochberuf Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA dürfen kontaktiert werden. Auch in Ihrer Region finden Sie eine Ansprechperson, die ihnen gerne per Telefon oder E-Mail Auskunft erteilt.

Auf Wunsch kommen unsere Botschafter auch direkt in Ihren Betrieb.

Adressliste der Botschafter

Adresse	Telefon	Natel	Mail	Region
Frau Susy Rest Weiligstrasse 41B CH-7310 Bad Ragaz	081 302 52 91	–	susy.rest@gbssg.ch	Alle Regionen
Herr Max Gsell Rosenbüchelstr. 21 9014 St.Gallen	–	078 646 78 49	max.gsell@gbssg.ch	Alle Regionen
Herr Daniel Inauen Fürstenlandstr. 45 CH-9000 St.Gallen	071 272 66 35	–	d.inauen@gastroformation.ch	Alle Regionen

Anhang

Weitere Informationen zur Prüfungsvorbereitung

Hotel & Gastro *formation* SG AR AI FL:

<http://www.gastroformation.ch/index.php?id=49>

Forum für Antworten aus erster Hand:

<http://ueksanktgallen.forumprofi.de/index.php>

Hotel & Gastro *formation*, Weggis:

http://www.hotelgastro.ch/download.cfm?ID_n=366&unter=366&haupt=95&language=1

Wir danken Ihnen für die Kenntnisnahme.

Der Experten-Obmann, die Experten, der Fachberater für die Berufe Küchenangestellte/Küchenangestellter EBA.

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

In Zusammenarbeit mit:

- Amt für Berufsbildung Kanton St.Gallen, B. Keller
- Kantonaler Gewerbeverband St.Gallen (KGV), M. Siger