

# Gerichteliste

## für das Pflichtprogramm im Qualifikationsbereich

# «Praktische Arbeit» 2022

## Küchenangestellte/r EBA

nach BIVO-Softrevision 2012

Informationen zuhanden  
Berufsbildner und Kandidaten



# Inhaltsverzeichnis

<b>Inhaltsverzeichnis</b>	<b>2</b>
<b>Konkretisierung</b>	<b>3</b>
Transparenz	3
Bekanntgabe / Abgabe	3
Bemerkungen zur Gerichteliste der Hauptgruppen	3
Rezepturen	3
Bestandteile des Qualifikationsverfahren «Praktische Arbeit»	3
<b>Pflichtgerichte (Pflichtprogramm)</b>	<b>4</b>
Kalte Vorspeisen	4
Suppen	4
Fleischgerichte	5
Geflügelgerichte	5
Fischgerichte	5
Stärkebeilage aus Kartoffeln	6
Stärkebeilage aus Getreide	6
Gemüsegerichte	7
<b>Kürgericht (Kürprogramm)</b>	<b>8</b>
Aufgabenstellung für die Süßspeise	8
Weitere Prüfungsbestandteile / Informationen zum Kürgericht:	9
Rahmenbedingen zum Kürprogramm	10
Zeitaspekt / Abgabetermin	10

# 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 der Prüfungsgerichte des Pflichtprogrammes sind auf der Basis des Pauli Rezeptbuchs der Küche zusammengestellt. Auf Basis der Rezepte 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<br>Stärkebeilage, Gemüse |
| 3. Gang: | <i>Kürprogramm</i>     | Süssspeise   |

# Pflichtgerichte (Pflichtprogramm)

## Kalte Vorspeisen

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

### Gerichte Auswahl:

...Kaltes Gericht aus Fisch	<i>Räucherforellenfilet auf Saisonsalat mit Tomaten-Vinaigrette</i>
...Kalte Gerichte aus Geflügel / Früchten	<i>Poulet-Melonencocktail</i>
	<i>Frische Feigen mit Ziegenfrischkäse</i>
...Salate	<i>Andalusischer Salat</i>
	<i>Griechischer Salat</i>
	<i>Nizza-Salat</i>
	<i>Tomaten mit Mozzarella und Basilikum</i>

## Suppen

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

### Gerichte Auswahl:

...Gemüsecremesuppen	<i>Blumenkohlcremesuppe</i>
	<i>Karottencremesuppe</i>
	<i>Tomatencremesuppe</i>
...Gemüsesuppen	<i>Suppe Bauernart</i>
	<i>Suppe Hausfrauenart</i>
...Getreidesuppen	<i>Gerstensuppe</i>
	<i>Griesssuppe mit Gemüsewürfelchen</i>
...Hülsenfrüchtesuppe	<i>Grünerbsensuppe</i>
...Klare Suppen (Kraftbrühen)	<i>Kraftbrühe</i>
	<i>mit Pfannkuchenstreifen/Flädli</i>
	<i>Kraftbrühe</i>
	<i>mit Eierstich (Royale)</i>
...Nationalsuppen	<i>Minestrone (Italien)</i>

## Fleischgerichte

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

Feuchthitzetechnik Feuchte Garmethoden	Gerichte Auswahl:
...Dünsten	<i>Lammcurry mit Kichererbsen und roten Peperoni</i> <i>Wiener Kalbsrahmgulasch</i>
...Glasieren	<i>Glasierte Kalbsbrustschnitten mit Ratatouille</i>
...Sieden	<i>Kalbsblankett mit buntem Gemüse</i> <i>Lammbblankett mit Tomaten und Kräutern</i>
Trockenhitze-technik Trockene Garmethoden	Gerichte Auswahl:
...Braten	<i>Schweinsbraten mit Dörrfrüchten</i>
...Sautieren	<i>Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art</i> <i>Sautierte Kalbsschnitzel mit Rahmsauce</i> <i>Sautiertes Schweinskotelett Walliser Art</i> <i>Sautiertes Schweinssteak mit Paprikarahmsauce</i>

## Geflügelgerichte

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

Feuchthitzetechnik Feuchte Garmethoden	Gerichte Auswahl:
...Dünsten	<i>Geflügelfrikassee mit Estragon</i>
...Schmoren	<i>Geschmortes Masthuhn in Rotwein</i>
...Sieden	<i>Geflügelblankett mit Gemüsestreifen</i>
Trockenhitze-technik Trockene Garmethoden	Gerichte Auswahl:
...Grillieren	<i>Grillierte Pouletbrüstchen Teufelsart</i>

## Fischgerichte

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

Feuchthitzetechnik Feuchte Garmethoden	Gerichte Auswahl:
...Pochieren	<i>Pochierte Forellenfilets Zuger Art</i>
Trockenhitze-technik Trockene Garmethoden	Gerichte Auswahl:
...Sautieren	<i>Sautierte Felchenfilets mit Kapern und Tomaten</i> <i>Sautiertes Zanderfilet mit Kräuter-Sesam-Kruste</i>
...Frittieren	<i>Frittierte Eglifilets/Barschfilets im Backteig mit Tatarensauce</i>

## Stärkebeilage aus Kartoffeln

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

Feuchthitzetechnik Feuchte Garmethoden		Gerichte Auswahl:
...Dämpfen/Sieden	<i>Gratiniertes Kartoffelpüree</i>	
	<i>Salzkartoffeln</i>	
...Schmoren	<i>Bouillonkartoffeln</i>	
	<i>Schmelzkartoffeln</i>	
Trockenhitze-technik Trockene Garmethoden		Gerichte Auswahl:
...Backen im Ofen	<i>Duchesse-Kartoffeln</i>	
	<i>Kartoffelgratin</i>	
...Braten	<i>Gebratene Kartoffelwürfel</i>	
...Sautieren	<i>Berner Rösti</i>	
	<i>Lyoner Kartoffeln</i>	
Gerichte aus Kartoffelmassen		Gerichte Auswahl:
...Sautieren	<i>Kartoffelgaletten</i>	
...Frittieren	<i>Dauphine-Kartoffeln</i>	
...Kombination von Garmethoden	<i>Kartoffelnocken mit Tomaten-Concassées</i>	

## Stärkebeilage aus Getreide

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

Korrektes, selbstständiges Herstellen von Getreidegerichten...

aus Getreidemehl, Dunst oder Griess		Gerichte Auswahl:
...Teigwaren aus CF-Teig	<i>Nudeln mit Gemüsestreifen</i>	
	<i>Spinatnudeln</i>	
...Teiggerichte	<i>Spätzli</i>	
	<i>Tomatenspätzli</i>	
...Getreidegerichte	<i>Griessnocken</i>	
	<i>Polenta</i>	
aus Reis		Gerichte Auswahl:
...Reisgerichte	<i>Pilaw-Reis</i>	
	<i>Risotto</i>	
	<i>Trockenreis/Kreolenreis</i>	

## Gemüsegerichte

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

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

Feuchthitzetechnik Feuchte Garmethoden	Gerichte Auswahl:
...Dämpfen Garen im Vakuum	<i>Brüsseler Endivien (vakuumgegart)</i>
	<i>Gedämpfter Broccoli mit Parmesan</i>
...Dünsten	<i>Gedünsteter Blattspinat mit Pinienkernen</i>
	<i>Gedünstete Kefen</i>
	<i>Peperonata</i>
	<i>Ratatouille</i>
	<i>Vichy-Karotten</i>
...Glasieren	<i>Glasierte Karotten</i>
	<i>Glasierte Kohlraben</i>
...Sieden	<i>Blumenkohl polnischer Art</i>
...Schmoren	<i>Geschmorter Fenchel</i>
	<i>Geschmorter Lattich mit Gemüse</i>
	<i>Geschmorter Rotkohl</i>
Trockenhitze-technik Trockene Garmethoden	Gerichte Auswahl:
...Gratinieren	<i>Gratinierter Blumenkohl</i>
...Sautieren	<i>Sautierte, panierte Zucchettischeiben</i>

# Kürgericht (Kürprogramm)

## Aufgabenstellung für die Süßspeise

Korrektes, selbstständiges Herstellen einer Süßspeise nach Vorgabe (1 bis 3).

<b>Vorgabe Kürgericht 1: Warenliste</b>	Sie erstellen eine <b>Mousse</b> , Sie müssen dafür mindestens <b>zwei Komponenten aus der folgenden Auswahl verwenden.</b>
	<i>Quark oder Joghurt</i>
	<i>Verfügbare Saison-Beeren der Monate Mai und Juni nach freier Wahl</i>
	<i>Nüsse</i>
	<i>Couverture (Dunkel, Milch, oder Weiss)</i>
Folgende Bindemittel stehen zur Verfügung	<i>Gelatine</i>
	<i>Agar-Agar</i>
	<b>Zusätzlich</b> stellen Sie <b>eine passende Fruchtsauce</b> , und ein <b>Konfekt</b> nach Wahl her.

<b>Vorgabe Kürgericht 2: Warenliste</b>	Stellen Sie eine <b>gebackene Süßspeise</b> auf Basis von Zuckerteig her und verwenden dazu Früchte aus dem Warenkorb.
Mögliche Beispiele:	<i>Zitronentarte, Apfelkuchen mit oder ohne Guss, Apple Pie, gebackene Quarktorte, Tarte Tatin, blind gebackene gefüllte Fruchttörtchen</i>
	<i>300g Zuckerteig stehen zur Verfügung</i>
	Dazu stellen Sie ein <b>passendes Speiseeis</b> (Pacojet kann verwendet werden) und ein <b>Konfekt</b> nach Wahl her.

<b>Vorgabe Kürgericht 3: Warenliste</b>	Sie stellen eine <b>gefrorene Süßspeise</b> (Schaum- oder Rahmgefrorenes) her. Sie müssen dafür mindestens <b>zwei Komponenten aus der folgenden Auswahl verwenden.</b>
	<i>Quark oder Joghurt</i>
	<i>Verfügbare Saison-Beeren der Monate Mai und Juni nach freier Wahl</i>
	<i>Nüsse</i>
	<i>Couverture (Dunkel, Milch, oder Weiss)</i>
	<b>Zusätzlich</b> stellen Sie <b>eine passende Fruchtsauce</b> , und ein <b>Konfekt</b> nach Wahl her.



*Weitere Prüfungsbestandteile / Informationen zum Kürgericht:*

- a) Es muss zu jedem Kürgericht eine Garnitur – nach freier Wahl hergestellt – werden.  
(Z.B. marinierte Früchte / Krokant / Knuspereffekte / Schokoladen-Garnitur)
  
- b) Zu den Kürgerichten 1 bis 3 muss je ein Konfekt für vier Personen hergestellt werden. Es dürfen für alle drei Kürgerichte dasselbe Konfekt hergestellt/zubereitet werden.  
Folgende Konfekte stehen zur Auswahl:  
*Brownies, Kokos- oder Nuss-Makronen, Ochsenaugen, Preussen, Sablés, Spitzbuben, Spritzgebäck*
  
- c) Wird eine Mousse, ein Schaum- oder Rahmgefrorenes hergestellt, muss dieses freistehend als Gericht, das heisst als Mittelpunkt, serviert werden.  
Somit nicht im Glas oder Töpfchen oder Ähnlichem anrichten.
  
- d) Es müssen von jedem Kürgericht **drei Dossiers hergestellt und eingereicht** werden. Die Angaben dazu werden im Berufskunde Unterricht abgegeben und besprochen.
  
- e) Am **Prüfungstag** wird **ein Kürgericht** aus den Vorgaben 1 bis 3 ausgelost.  
Das ausgeloste Kürgericht muss dann hergestellt und präsentiert werden.

## *Rahmenbedingungen zum Kürprogramm*

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

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

Die wichtigsten Details der Umsetzung für die Süssspeisengerichte mit Konfekt und den dazugehörigen, zwingend ausführbaren Arbeitsanweisungen sind im Handbuch verbindlich geregelt.

## *Zeitaspekt / Abgabetermin*

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 **30. März 2022** ein.

Anschliessend dürfen Ihre Süssspeisen-Vorschläge<sup>1</sup> 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.

Chefexperte und Obmann: M. Gsell

Experten\*in: R. Fuchs, S. Rest und P. Pauli

Chefexperte & Fachberater: U. Müller

---

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